

ИСТОРИЯ ПИВОВАРЕНИЯ И КУЛЬТУРА ПОТРЕБЛЕНИЯ ПИВА В ЧУВАШИИ

Пиво – древнейший напиток чувашей. Варили его наши предки для обыденного потребления, для ритуального применения в обрядах, требуемых древней религией чувашей, для использования в лечебно-оздоровительных целях.

Исходя из значений слов, связанных с пивоварением, можно предположить: технологию приготовления пива чувашки восприняли от южных народов. Чувашские слова созвучны с аналогичными словами, относящимися к пиву у персов и народов Индии. Примеры: сара («пиво» по-чувашски) – сура («хмельной напиток» на древнеиндийском языке); сара амашё (мать пива) – сура деви (богиня пива у индийцев); хамла (хмель) – хаома (хмель, «Авеста»). В венгерском языке есть слово кумла, в латинском – хумулус (хамла), в иранском – корца (кислый бульон, ср.: *харчи, харчевня, корчма*). У народов Индии и Персии в языке встречается слово халага (первичный закислитель, ср. с чув. *кулакка* – пивные дрожжи). В Иране напиток из хмеля употребляли поклонники зороастрийской религии (VII – VIII вв. до н.э.). Проточувашские племена обитали рядом с народами Ирана и Индии в I – IV веках нашей эры. Если считать эту дату началом отсчета времени потребления пива предками современных чувашей, то возраст чувашского пива – 19 веков. Но пиво употребляли не только поклонники зороастрийской религии, его начали изготавливать гораздо раньше. Еще на клинописных таблицах шумер (5000 лет тому назад) было написано: «Не знать пива – не знать радости».

О потреблении пива сабирами (проточуваши) в государстве Великая Булгария на Северном Кавказе (IV – VII вв.), серебряными булгарами и суварями (чувашки) в государстве Волжская Булгария (VIII – XIV вв.) записано историками того времени. В 994-997 годах киевский князь Владимир совершил несколько походов на Волжскую Булгарию и заключил с нею мир, поклялись же о мире на хмеле. Об этом в Ипатьевской летописи написано так: «... И сотвори мир Владимир с Болгары. И реша Болгаре, толи не будет мира межи нами или же камень начнет плавати, а хмель грязнути (тонуть. – Н.Н.). И приде Владимир в Киев...». Наверняка, церемония заключения мирного договора включала и угощение чувашским пивом.

После присоединения Казанского ханства к Московской Руси царь Иван Грозный построил в Москве для своих опричников государев кабак. Многие слова, связанные с пивом, вошли в русский язык. Например, слова: кабак, кабачок – пивная лавка, пивоварня; солод – чувашское название «салат»; кулага – чувашское – «кулакка»; корчага – чувашское «кярчака» и т.д.

Иван Грозный запретил в Москве в качестве закуски к пиву потреблять сушеную конину, как это делали в Казани, но разрешил в этих целях использовать раки, сушеную и соленую рыбу. Эти продукты и теперь считаются лучшей русской закуской к пиву, хотя народы многих стран и поныне подают к пиву мясо и вареные яйца.

Чуть позже в обиход вошло и потребление так называемого пьяного пива. Оно изготавливалось с добавлением меда разных сортов: свежевыкачанного меда, прошлогоднего и позапрошлогоднего меда, закисшего меда и т.д. Историк-этнограф И.Г. Прыжков в своей книге «История кабаков в России» (1868), упоминает, что жители Цивильского, Чебоксарского уездов такое медовое пиво называют савраской. В этот же период многие государственные люди этих уездов записывали местные рецепты пивоварения. Так, судья и дворянский заседатель Цивильского уезда Казанской губернии Н.П. Завадский подробно записал составляющие продукты пивоварения и его технологию в г. Цивильске.

Писатели-этнографы А.А. Фукс в книге «Чуваши и черемисы Казанской губернии» (1840), В.А. Сбоев в книге «Чуваши» (1865), В.К. Магницкий в книге «Материалы к объ-

яснению старой чувашской веры» (1881) описали применение пива при исполнении чувашами религиозных обрядов.

Иллюстрированный журнал «Живописная Россия» (1901 год, том 8, стр. 108) писал: «Редкий двор у чуваш обойдется без пивоварения, даже и бедняк сворочает хоть плохенькую пивоварню... а богатый такую справит, что подумаешь – завод целый... У богатого найдется в пивоварне и погреб...»

Многие писатели и этнографы отмечали особое отношение чувашей к пиву и хмелю. Из записок В.И. Немировича-Данченко (1817 год): «Чуваши ныне далеко не тот загнанный инородец... Он и на Макарьевскую (ярмарку. – Н.Н.) нашел себе дорогу. Особенно любит он хумлакарды – хмельник... Прежде отсюда страсть что хмелю шло... Состоятельные в просторных избах угощают не сивухой, а мартовским пивом». Н. Телешов в 1892 г. в одном из своих произведений описывал чебоксарский трактир, где пьют вино и пиво, играют гуслиеры.

В конце XIX века в Чебоксарах на 3000 чел. было 7 постоянных дворов, 11 кабаков (трактиров), 7 винных погребов, 4 рейнские винные лавки, где вели торговлю 63 лица. В. Костров в 1940 г. пишет, что в Чувашии растет «лес» хмеля, что они (чувашаи) особенно гостеприимны, когда варят пиво... И что на праздник хлеба они ходят из двора во двор, из гостей в гости, ибо такой обычай у чувашей - петь песни и запивать пивом.

Кроме деревенского, в Чувашии изготавливали и продавали пиво казенное. Производство и продажа казенного пива характеризуется следующими показателями:

1842 г. – на 7198 рублей;*
1909, 1910, 1920 гг. – данных нет;
1940 г. – 5 тыс. дал;
1950 г. – 148 тыс. дал;
1960 г. – 270 тыс. дал;
1970 г. – 330 тыс. дал;**
1980 г. – 2 млн. дал;**
1990 г. – 3 млн. дал;**
1998 г. – 6 млн. дал.**

* Данные взяты из статьи Е.П. Погодина.

** Данные взяты из литературы, а не из сообщений статуправления (следует уточнить).

Что нужно для изготовления деревенского пива в домашних условиях?

Солод. Основной солод чувашаи изготавливают из ячменя в осенний период на всю годовую потребность. Ячмень мочат, проращивают, сушат, отделяют ростки, мелят и кладут в сухое место на хранение. Кроме ячменного солода изготавливают ржаной, пшеничный, овсяный и просяной солод.

Хмель. В каждом хозяйстве сельского жителя выращивается хмель, редко кто покупает хмель на базаре. Для пивоварения применяют женские шишки хмеля. Для изготовления детского пива применяют мужские шишки хмеля.

Вода. Применяют обычную питьевую воду. Там, где вода жесткая, ошелачивают ее взваром золы. Там, где есть озерная и речная, чистая, мягкая щелочная вода, применяют ее. Весной применяют талую воду.

Дрожжи. Каждый пивовар собирает налет дрожжей со стен пивных бочек и кадок, сушит его. При закваске пива готовит из них кулагу.

Кулага. Это активная пивная закваска. Приготавливается путем перемешивания старых, засушенных дрожжей в 1 – 2 литрах пивного сула. Туда еще добавляют 2 – 4 ложки ржаной муки для лучшего проращивания пивных дрожжей.

Ароматизирующие добавки - естественные добавки в пиво. Их много: ягоды, яблоки, мятные и тонизирующие травы.

Технология приготовления пива

1. Берут корчагу – 2-ведерный пузатый горшок, у которого внизу сбоку отверстие диаметром 10 мм. На дно горшка слоем 2-3 см кладут ржаную солому. Затем насыпают солод 1,5 ведра. Сверху настилают ржаную солому, заливают холодной водой, предварительно залепив отверстие тестом. Горшок сверху запечатывают ржаным тестом толщиной до 5 см. После этого корчагу ставят в истопленную, но горячую печь на 16-18 часов.

2. На следующий день корчагу вынимают из печи, ставят на наклонное корыто, под корыто ставят ведро.

3. Запечатку корчаги (тесто) снимают, разрезают и кладут в корчагу, предварительно сняв верхний слой соломы. Нижнее отверстие открывают, после чего из корчаги вытечет первичное густое сусло.

4. Путем периодического подлива кипятка в корчагу производят цежение и промывку проваренной, протомленной солодовой массы. Сусло цедают из расчета: с одного объема сухого солода – 5-6 объемов сусла.

5. Полученное сусло и первичное сусло равномерно перемешивают и наливают в творильную кадку. Кадка находится в помещении с температурой $+18 + 22^0$.

6. Параллельно с получением сусла в другой посуде варят 4 часа хмель из расчета 20-25 граммов на 1 ведро сусла. Проваренный хмель цедают через хлопчатобумажный мешочек. Отвар хмеля добавляют в сусло, в творильную кадку.

7. К этому периоду подготавливают кулагу и заливают в творильную кадку.

8. При наливке кулаги совершают магический обряд вызывания духов пива.

9. Через сутки наступает срок первичной дегустации пива на определение пропорций хмеля, густоты пива и потребности облагораживания пива.

10. Производят облагораживание (ароматизацию) пива путем разных добавок (их более 17 видов).

11. Производят закладку «пьяного» пива путем добавления меда разных сортов и сроков сбора.

12. После всех добавок пиво цедится и переливается в бочки для дозревания.

13. Закупоренные дубовые бочки для дозревания спускают в погреб, где в зависимости от назначения и состава массы пиво дозревает от трех недель до года.

14. Готовое пиво для гостей или для ежедневного потребления выносятся в ведрах.

15. Производится моление и благодарение древних духов по канонам чувашской религии. После этого приступают к угощению членов семьи и гостей.

Музей пива в Чебоксарах

В целях сбора и сохранения традиций чувашского пивоварения в 1997 году на средства ОАО «Букет Чувашии» в Чебоксарах построен Музей пива – единственный музей пива в Российской Федерации. В экспозицию музея входят чувашская крестьянская пивоварня конца XIX века и городской кабак того же периода. На стендах музея выставлена необходимая утварь сельского пивоварения.

В музее также демонстрируются макет завода ОАО «Букет Чувашии», его технологическая карта и разнообразная продукция. Есть стенд, отражающий трудовые успехи завода: знамена, дипломы и призы-медали, полученные на разных выставках за самые разные сорта пива («Букет Чувашии», «Визитное», «Чебоксарское» – золотые призы) и минеральную воду «Чебоксарская».

При музее работает бар (кабак) на 40 мест. Имеется магазин (подвальная часть) на одну торговую точку. В летний период работает открытая площадка музея, оборудованная под крестьянский двор.

Музей часто посещают современные знаменитости и знатные гости со всей России. Были среди них Л.Г. Зыкина, В.И. Матвиенко, С.В. Степашин, А.Б. Чубайс, Р.И. Вяхирев, Е.Г. Ясин и многие другие.

Посещали музей также гости из США, Германии, Франции, Чехословакии, Финляндии и других стран.