

МУЗЕЙ ИСТОРИИ ПИВА В ЧУВАШСКОЙ РЕСПУБЛИКЕ

Культура любого народа – уникальное проявление части мировой культуры. Поэтому феномен этнической культуры на современном этапе нуждается в пропаганде всеми доступными средствами, в том числе и музейными.

Сегодня во всем мире большой интерес вызывают не комплексные большие музеи, а те, что посвящены какому-либо одному конкретному явлению или элементу (предмету, вещи, продукту и т.п.) этнической культуры (музей табака, музей кофе, музей масок и т.п.). Исходя из того, что пиво для чувашей больше, чем просто напиток, и что оно занимает в их этнокультуре место одного из знаковых явлений, исторически более чем оправдано было открытие в Чебоксарах в 1997 году Музея истории пива по инициативе Чувашского национального музея, на базе ОАО Чебоксарской пивоваренной фирмы «Букет Чувашии».

Месторасположение музейного комплекса выбрано было не случайно. На месте музея между ефремовским особняком (ныне здание Чувашского национального музея) и зимним садом находились винные погреба чувашского купца 1 гильдии, крупного лесопромышленника Прокопия Ефремовича Ефремова. На первом этаже здания Музея пива оформлена этнографическая экспозиция, посвященная традициям пивоварения у чувашей, и демонстрируются экспонаты, имеющие прямое и косвенное отношение к изготовлению и потреблению пива.

Хмелеводство, которое является одной из ярко выраженных специализаций Чувашской Республики, имеет многовековую традицию благодаря особым климатическим условиям, особенностям почвы. Хмель – ценная сельскохозяйственная культура. Шишки хмеля являются неизменным сырьем для пивоварения. Без применения хмеля не обходятся медицинская, парфюмерная, консервная, хлебопекарная и другие отрасли промышленности. Чувашская Республика является единственным регионом в России, где сконцентрировано основное промышленное хмелеводство страны, ежегодно производят более 80% хмеля в Российской Федерации.

Хмель, который произрастал в Чувашском крае до XIX века «диким» способом, т.е. не культивировался, являлся одним из компонентов пива. Кстати, вопреки распространенному мнению, хмель не усиливает «хмельные качества», а придает ему приятный горький вкус и аромат.

Еще совсем недавно чувашаи всегда приглашали друг друга в гости «пить пиво». Без этого янтарного напитка, особым рецептом приготовления которого владела каждая уважающая себя хозяйка, не обходилось ни одно дружеское застолье. А для древнего чуваша пиво к тому же являлось и средством общения с богами. Канона придерживались строго: ни одно языческое моление не происходило без пива. Варили специальное пиво для небесных богов, земных духов. В каждой пивоварне висели ритуальные куклы (йёррёх). При варке пива совершался ряд обрядов с ритуальными песнями и танцами.

У чувашского пива богатая история. В этом напитке в определенной степени отражается философия чувашского народа. Быт и сознание чувашей были пронизаны культом пива. С ним у чувашей связаны представления о крепости родственных отношений, дружеских уз, о щедром гостеприимстве, о святости традиций, завещанных предками.

Где пиво, там должны быть порядок, красота и опрятность. Поэтому не только в праздники, но и при изготовлении пива чувашские женщины одевались во все лучшее, нарядное и исполняли обрядовые песни. В атмосфере праздника сливались воедино приподнятое хорошим пенистым пивом настроение и чарующие звуки различных чувашских музыкальных инструментов.

У чувашей и к хмелю, и к пиву было особое отношение. О них сложены легенды, сказки, песни, пословицы и поговорки. Сбор хмеля, как и варка пива, являлся ритуальным

событием и был одним из древних занятий чувашей. Лесные хмелевые урожаи облагались издавна специальным оброком в пользу казны. С XVIII века чувашское хмелеводство стало культивироваться и также приносило огромный доход государству.

Истории промышленного пивоварения и хмелеводства в Чувашии, истории Чебоксарской фирмы ОАО «Букет Чувашии», особенностям современного производства пива, успехам и достижениям чувашского хмелеводства и пивоварения посвящена экспозиция второго этажа музея. А чтобы не быть голословным, посетители приглашаются в дегустационный зал Музея пива (третий этаж).

Продолжением экспозиции служит сформировавшийся комплекс обрядового двора, состоящего из трех домиков – «вирьял», «анатри» и «анат енчи», т.е. верховых, низовых чувашей и чувашей, проживающих в средней полосе республики. Воссозданная для посетителей пивоварня (лаç) демонстрирует экспонаты, отражающие приближенный к реальности процесс пивоварения. Интерьер домиков показывает обстановку, в которой совершаются обряды культа пива. В обрядовом дворе проводятся фольклорно-сценические праздники и обряды.

Музей позволяет раскрыть богатый спектр материальной, духовной и художественной культуры чувашского народа посредством демонстрации быта и хозяйства.