

Онучина Ирина Викторовна

## ПАМЯТЬ О МАСТЕРСТВЕ: НАРОДНЫЕ И ПРОМЫШЛЕННЫЕ ТРАДИЦИИ ПИВОВАРЕНИЯ НА КАРГОПОЛЬЕ

К числу разнообразных ремесленных практик Каргополья относилось пивоварение. Пиво варили семьями, общиной, существовало также промышленное производство. Этот хмельной напиток, известный еще древним народам, на Руси был традиционным.

Самые ранние сведения о пивоварении на Каргополье относятся к XVI столетию. Косвенные упоминания об этом содержатся в Записках Генриха Штадена. Описывая конфликт между наместником и посадскими жителями, автор упомянул, что немного пива в его правление было сварено в Каргопольском уезде [1, с. 79-80]. Он же писал, что «добрые друзья в складчину варят пиво и по праздникам собираются вместе с женами, это называется у них братчиной» [1, с. 80].

Нередкие вклады солода, хмеля, пивоваренных котлов в Каргопольский Спасо-Преображенский мужской монастырь говорят о том, что здесь также варили пиво. К примеру, «*/.../* Ив. Ворса дал вкладом */.../* две бочки солоду */.../*» (1540) [2, с. 13]; «*/.../* дал Истома Мигуев вкладу */.../* 5 коробей солоду да полуколодые вощеное» (1569) [2, с. 29]; «*/.../* положил вкладу Анофрей Бурко 2 тцаня (чана) да котел пивной железной» (1576) [2, с. 35]; неизвестный вкладчик – «две бочки солода ячного молотого» (1592) [2, с. 61]; «Иван Федор. сын Оширин дал */.../* две бочки хмелю */.../* да тот же Иван после того дал бочку хмелю */.../*» (1594) [2, с. 63].

Приготовление пива и его употребление были важной составляющей праздничной народной культуры. В XIX в. эти обычаи зафиксировали этнографы и краеведы (Н. С. Шайжин, А. А. Шустиков, И. И. Рудометов) в восточных селениях Каргопольского уезда: Моша, Мехреньга, Воезеро, Вохтома. Здесь сохранялись архаичные черты общинной трапезы. Детальное описание с наименованием деревень, праздников и количеством сваренного пива содержится в статьях Г. И. Куликовского, сотрудника Императорского Русского географического общества [3, с. 5-7].

Пиво готовилось к свадьбе, угощениям по окончании помочей, например, печебитья, религиозным праздникам. Участниками процесса были либо весь крестьянский мир, либо семья в зависимости от того, для какого события готовился напиток. Зажиточные семьи, имевшие и необходимую утварь, варили самостоятельно. Бедняки вскладчину: 2-4, иногда 6 семей брали напрокат котел, ссыпали солод и хмель поровну или не поровну, варили сообща и делили «поушатно» [4, с. 5].

При этом в Каргопольском уезде использовали ячмень или, как его здесь называли, жито. Технология состояла из следующих этапов: приготовление солода; сусла (раствора, получаемого при варке солода); переваривание сусла с хмелем; брожение. Рецепты хмельного напитка были записаны сотрудником музея О. А. Рудометовой у самовидцев: Николая Петровича Шевелева, из каргопольской деревни Токарево, Петра Ивановича Шелажского и Владимира Евтеевича Жестянникова из Шенкурского района. На исчерпывающую полноту каждая из записей не претендует, а дополняет одна другую. Пропорции и длительность операций указаны не всегда.

Суммируя сведения, процесс можно описать следующим образом. Зерно замачивали в холщовых мешках в реке дня на 2, давали стечь воде и рассыпали тонким слоем в 10 см для проращивания, когда росточки станут в 1,5 см, рушили слой зерна и терли, при этом росточки обламывались, затем снова в мешок и в теплую печь на ночь – солодили (должен пойти запашок), после этого сушили и мололи. Так получался солод. Деревянный чан для варки сусла имел отверстие в дне. Отверстие плотно затыкали колом, обмотанным соломой. Солод засыпали в чан, заливали водой. В воду клали раскаленные камни, кипятили. Когда утихнет кипение, сусло сливали через отверстие в корыто. После этого переливали жидкость в котел, добавляли хмель и варили пиво на костре. Затем разливали в бочки для брожения и хранения. Добавляли наживку – живучую жидкость (мука, пиво или вода) или закваску – закишие остатки ржаного теста. По завершении брожения выходило пиво первого разлива, называли «первое пиво». Оно было крепким и темным. Использованный солод употребляли вторично в той же последовательности. Второе пиво было светлым и более слабым.

В 2005 г. сотрудники музея встретились в Воезеро с Сергеем Витальевичем Родиным, передавшим в музей 2 фотографии (КГИАХМ КП 13490, 13491), где его дед варит домашнее пиво.



Приготовление домашнего пива. Пивовары В.П. Родин, И.П. Старостин.  
Воезеро. Ноябрь 1959 г. КТИАХМ КП 13490

Место, где готовили пиво, называлось поварня. «Поварни», – записано А. А. Шустиковым, – /.../ устраиваются по-за-деревне; /.../ из бревенчатого сруба в три стены, с четвертой-же стороны – открыто: там помещаются огромные чаны и под каждым – колода для стока сусла. Котлы для кипячения воды, а также и «метельная» груда камней - находятся вне поварни, на открытом месте. Камни в метельной груде раскаливаются огнем до-красна и их, по мере надобности, кладут в чаны с солодом, чтобы не «оквасить» сусло» [5, с. 109].

На некоторые праздники, часто Ильи пророка, апостола Петра, на Николу и другие варили «общественное» пиво. Как отмечал Г. И. Куликовский, в деревнях Фатьяновской волости такое пиво, в Канакше и Ковколе, готовили на Ильин день, на Воезере – на Архангела Михаила, на Погостище – к Воздвижению и т.п. [3, с. 96]. В таком случае готовилось оно сообща, всем миром. Каждый участник вносил свой вклад: зерно, хмель. Для приготовления напитка выбирали наиболее авторитетных знающих мужчин.

Но вот пиво сварено, и на само празднество стекались жители округа. Участникам трапезы девушки подносили в братинах «общественное» пиво. И. И. Рудометов описал праздник Воздвижения Креста Господня в мехреньгской дер. Гришинская. «После окончания молебна народ стал расходиться по домам. У изб с «яндовами» (большими медными чашами или «чарами») в руках стояли хозяева и приглашали гостей, прося их попробовать «пивца». Гости тут же на улице пробовали. Наиболее же почетных гостей хозяева приглашали в погреб, к самой пивной бочке, и там угощали их. Такое угощение приятно считать наибольшей честью» [6, с. 41].

Если в сельской местности пивоварение оставалось домашним занятием, то в городе оно стало профессией. Ремесленники-пивовары записаны в писцовых книгах XVI-XVIII вв. Например, в Сотной на Каргополь 1561-1564 г. упоминается двор Горяина пивовара [7, с. 292]. В Переписной книге 1648 г. называется «захребетник Костка Максимов сын Пивовар» [8, л. 14]. В Переписной книге начала XVIII в. названы дворы солдата Федора Пивоварова, пивоваренного работника Якова Шернина, нищего Матфея Пивоварова [9, л. 1 об., 3, 6]. Еще один факт XVIII столетия: в каргопольском пожаре 1765 г. сгорела промышленная пивная поварня [10, л. 9-9 об.].

В XIX в. с возобновлением в Каргополе промышленного винокурения владельцы винокуренных заводов открывали и заводы пивоваренные. Среди них Николай Никифорович Агапитов, Алексей Афанасьевич Крехалев, позднее Товарищество винокуренного и пивоваренного заводов купца Крехалева и К<sup>о</sup>.

С прекращением существования последнего (1902) завод перешел в руки купца 2-й гильдии Николая Егоровича/Георгиевича Серкова. Он усовершенствовал производство, достиг улучшения качества и увеличения продукции [11, с. 3]. В 1905 г. в Париже выставочное жюри признало пиво Серкова одним из лучших, чистым ячменным без всяких примесей, и присудило Николаю Егоровичу большую золотую медаль. По изображению на медали – это Международная выставка филантропического Союза кулинарии, питания и гигиены. В том же году производитель получил высшую награду в Брюсселе. Сообщившая об этом губернская газета назвала имя мастера-пивовара – Петр Борисович Смирнов [12, с. 2]. В последующем пиво Серкова также завоевывало высокие награды. Медали изображены на фирменном бланке купца (КГИАХМ КП 6162). Для расфасовки хозяин заказал

особую бутылку темного стекла «Пивоваренный завод Н. Г. Серкова в Каргополе» (КГИАХМ КП 4591, 2405, 9209).



Пивоваренный завод Н.Г. Серкова в Каргополе. Нач. XX в. КГИАХМ КП 3793.

В 1909 г. завод располагал деревянным и каменным зданиями по ул. Базариха [13, с. 4] в районе Кишкина ручья. В 1913 г. годовая смета составила 22500 руб., число работников 11 [14, с. 20]. В 1914 г., с введением сухого закона, завод приостановил действие. При советской власти его национализировали, и он не работал.

В 1940 г. на берегу Онеги был открыт аналогичный завод в составе пищекомбината [15, л. 18]. Между этими двумя предприятиями преемства не прослеживалось, ни в местонахождении, ни в кадрах. Однако в военные годы пиво готовили темное и светлое, как в народных рецептах, впоследствии – жигулевское. При этом всегда использовали только ячмень и хмель, никаких добавок, кроме дрожжей. Зерно прорастивалось в солодильне и размалывалось на ручной мельнице. Лишь позже завод получал готовый привозной солод. Рецептура не отходила от вековых народных технологий. Таким образом, пивоварение на Каргополье, домашнее, общинное и промышленное, являлось принадлежностью традиционной культуры.

### Примечания

1. Штаден Генрих. Записки немца-опричника / Сост. и комментарии к.и.н. С. И. Шокарева. М., 2002. 340 с.
2. Докучаев-Басков К. А. Строкина пустыня и ее чернецы: Опыт исследования жизни монашествующих // Известия Общества изучения Олонецкой губернии. 1914. №3-8; 1915. № 2-3. Приложение. С.1-96.
3. Куликовский Г. И. В стране пивоварения. Корреспонденция Губ. Вед. // ОГВ. 1888. № 10. С. 95-97.
4. Куликовский Г. И. «Общественный пир» в Каргопольском уезде // ОГВ. 1895. № 9. С. 5-6.
5. Шустиков А. А. По деревням Олонецкого края (Поездка в Каргопольский уезд) // Известия Вологодского общества изучения Северного края. 1915. Вып. 2. С. 89-119 // URL: [ethnomap.karelia.ru/library.shtml](http://ethnomap.karelia.ru/library.shtml) (дата обращения – 15.08.2021)
6. Рудометов И. И. Каргопольский край: Сборник этнографических очерков. Каргополь, 1919. 59 с. // URL: [webirbis.aonb.ru/irbisdoc/kr/2019/06kr053/](http://webirbis.aonb.ru/irbisdoc/kr/2019/06kr053/) (дата обращения – 15.08.2021).
7. Сотная на Каргополь 1561-1564 гг. (Представлена к публикации А.И. Копаневым) // Материалы по истории европейского севера СССР Северный археографический сборник. Выпуск 2. Северные писцовые книги, сотницы и платежные XVI в. – Вологда, 1972. С. 291-299.
8. РГАДА. Ф. 1209. Оп. 1. Д. 168.
9. СПб ИИ РАН. Ф. 115. Д. 305.
10. РГАДА. Ф. 733. Оп. 1. Д. 187.
11. Попов М. Г. Наша северная промышленность // ОГВ. 1905. № 124. С. 3.
12. Успех родной провинции // ОГВ. 1905. № 100. С. 2.
13. Дополнительный список лиц... // ОГВ. 1909. № 42. С. 4.
14. Андреевский Л. И. Фабрично-заводская промышленность Севера накануне мировой войны. – Вологда, 1921. // URL: [www.booksite.ru/fulltext/fabrichno/text.pdf](http://www.booksite.ru/fulltext/fabrichno/text.pdf) (дата обращения – 20.04.2021).
15. Архив Каргопольского муниципального округа. Ф. 168. Оп. 1. Д. б/н.

### Список сокращений

- КГИАХМ** – Каргопольский историко-архитектурный и художественный музей  
**ОГВ** – Олонецкие губернские ведомости  
**РГАДА** – Российский государственный архив древних актов  
**СПб ИИ РАН** – Санкт-Петербургский институт истории Российской академии наук