

Прокопенко В.М. «Обоймы с крылышками» – один из типов обойм сабельных ножен XV–XVIII в. // История давньої зброї. Дослідження 2016. К., 2017. С. 243–283.

Харламов П.В. Палаша кочевников X–XIV вв. с территории степного Волго-Уралья // Этнос. Общество. Цивилизация: Четвертые Кузеевские чтения. Уфа, 2015. С. 47–51.

S.A. Pilipenko

Novosibirsk State University of Economics and Management, Novosibirsk, Russia

CONSERVATION AND TRANSFORMATION OF THE TRADITION OF APPLICATION OF BIRCH BARK IN THE CONSTRUCTION OF SABERS OF EAST POLAND AND NORTH CAUCASUS IN THE 16TH – 18TH CENTURIES

The use of birch bark in the design of knife sheaths and sabers have become the subject of our research more than once. These theses are no exception. Research carried out in recent years in the Black Sea region, and the study of museum collections, allow us not only to identify new pieces of cold steel weapons of the 17th–18th centuries, with the scabbard made of birch bark, but also to identify common technological traditions with earlier samples of cold weapons from the archaeological sites of medieval nomads in the south of Western Siberia.

One of the topical issues in the study of the design features of the sheath of bladed weapons of the 16th–18th centuries. In the North Caucasus and Eastern Poland, there are issues of continuity in the use of birch bark in their design.

Keywords: Saber-chechugi, Armenian saber, scabbard, birch bark, medieval nomads, Western Siberia, Eastern Poland, North Caucasus, Black Sea region

DOI: 10.14258/2411-1503.2021.27.13

УДК 39:663.4

Е.Ю. Рахматулина

*Восточно-Казахстанский областной архитектурно-этнографический
и природно-ландшафтный музей-заповедник, Усть-Каменогорск, Казахстан;
Алтайский государственный университет, Барнаул, Россия*

О ТРАДИЦИЯХ ДОМАШНЕГО ПИВОВАРЕНИЯ У СТАРООБРЯДЧЕСКОГО НАСЕЛЕНИЯ ЮГО-ЗАПАДНОГО АЛТАЯ XIX – 1-й ТРЕТИ XX в.

Статья выполнена при поддержке Совета по грантам Президента Российской Федерации в рамках проекта НШ-2693.2020.6 «Государственное регулирование социальных процессов в Центральноазиатском регионе России имперского и советского периодов»

Статья посвящена важной составляющей культуры старообрядческого населения Юго-Западного Алтая XIX – 1-й трети XX в. – традиции домашнего пивоварения. Представлены специфика и характер употребления пива в регионе,

технология его приготовления, описаны особенности предметов питейного комплекса старообрядцев: лагунов и самолепных корчаг. В статье были использованы материалы этнографических исследований XIX – 1-й трети XX в., а также предметы из фондовых коллекций Восточно-Казахстанского областного архитектурно-этнографического и природно-ландшафтного музея-заповедника (г. Усть-Каменогорск, Восточный Казахстан). Сделаны выводы о том, что массовый характер распространения традиции домашнего пивоварения был обусловлен общей консервативностью культурно-бытовых устоев старообрядческого населения Юго-Западного Алтая, спецификой их религиозного и празднично-обрядового комплекса мероприятий, а также периодом «сухого закона», действовавшего в 1914–1924 гг.

Ключевые слова: Юго-Западный Алтай, старообрядцы, домашнее пивоварение, этнография, традиционные крестьянские праздники, пивные лагуны, самолепные корчаги

Как известно, культурно-бытовые традиции значительной группы старожильского населения Юго-Западного Алтая – старообрядцев заметно различались от традиций великорусского крестьянского населения европейской части России и Сибири. Отличия проявлялись в самых разных аспектах крестьянского жизненного уклада, в том числе в сфере культуры питания и употребления напитков. Например, по многочисленным свидетельствам современников XIX – начала XX в. чай являлся табуированным напитком у староверов различного толка. Как указывал писатель-краевед Г. Гребенщиков [1912, с. 28], такое специфическое отношение к чаю у алтайских староверов происходило из-за религиозного подтекста, обусловленного тем, что «чай делает поганый китаец, поклоняющийся дракону». Однако чай и чайные принадлежности – самовар, плиточный чай и посуда держались специально для заезжих гостей почти в каждом более или менее зажиточном доме.

В то же время обычай варки и употребления домашнего пива, существовавший как в традиционных центрах домашнего пивоварения европейской России – северном и центральном районах [Осипова, 2017, с. 464], так и у староверческого населения Юго-Западного Алтая, свидетельствует о преемственности данных аспектов культуры. Как и на русском Севере, на Алтае пиво было обязательным угощением при обрядах крестьянского жизненного цикла и различных мероприятиях – свадьбах, «помочах» (помочи – обычай коллективной взаимопомощи селян для выполнения совместной срочной работы: постройка дома, сенокос и др.), проводах парней в рекруты и т.д. Исследователи обращают внимание на особую ритуальную ценность пива, отличавшую его от других напитков – кваса и браги. Квас употреблялся скорее как повседневный нехмельной напиток, в то время как брага относилась к довольно простым заменителям пива [Осипова, 2017, с. 463].

В отличие от питейных традиций староверческого населения региона, доминирующим горячительным напитком «расейских» крестьян Сибири XIX в. и многочисленных переселенцев являлось т.н. «хлебное

вино» (водка) холодной очистки крепостью от 38 до 42 градусов, широко продававшееся в специальных заведениях – кабаках, трактирах, винных лавках [Скубневский, Мариупольский, 2014, с. 208]. Сами старове-ры употребляли его редко, хотя способы перегонки были известны. При этом в некоторых домах специально ставили самогон в качестве оплаты наемной работы, главным образом для переселенцев.

По свидетельству этнографа М. Швецово́й, домашнее пиво в дере-внях Змеиногорского округа в конце XIX в. варили и употребляли в течение всего года, однако наиболее оживленный период приходился на праздничные дни осени и зимы, когда был собран урожай и сделаны запасы меда. В ряду осенних праздников своими масштабами и пышно-стью выделялись т.н. «сезжие» храмовые праздники, на которые съез-жались гости, родные и знакомые сельчан. Специально к торжествам в хозяйствах заготавливалось пиво с медом, на что уходило по две не-дели, поскольку пиво в такие дни употреблялось «в невероятном коли-честве» [Швецова, 2017, с. 310]. Широко отмечались праздники для по-мочан. В противоположность сибирякам, поляки в самый день помочей не устраивали угощения: помочан кормили только обедом, все остальное время они работали. Однако в первый же праздник после помочей для них организовывалась «гулянка», где работников поили пивом, угощали праздничным обедом, катали на лошадях и пр. [Швецова, 2017, с. 310].

Из зимних празднований в деревнях употребляли особенно много пива на святки. Также специально варилось пиво и для проведения ста-рообрядческих молебнов, устраиваемых в домах с приглашением дьяка, певчих и молящихся. По заведенному обычаю после непродолжитель-ной молитвы начиналась трапеза с угощением домашних и гостей пив-ным медовым напитком [Гребенщиков, 1912, с. 42].

Фактором, повлиявшим на упрочение позиций пивоварения и само-гоноварения, стало введение в 1914 г. т.н. «сухого закона», запрещавшего производство и продажу пива, водки и других крепких алкогольных на-питков в любом месте, кроме ресторанов. В ограничительных условиях при закрытых казенных лавках произошло усиление интереса к домашнему производству. Послабления в вопросах производства и продажи алкого-ля были сделаны Советской властью с начала 1920-х гг.: с 3 февраля 1922 г. возобновилась продажа пива, к 26 августа 1923 г. в стране было завершено действие «сухого закона» [Скубневский, Мариупольский, 2015, с. 242].

Весомый вклад в изучение вопроса в советский период внесла ка-захстанская экспедиция Академии наук СССР 1927 г., комплексно ис-следовавшая доколхозный жизненный уклад старообрядцев Бухтармы (Восточный Казахстан). В монографии «Бухтарминские старообрядцы» 1930 г., подготовленной по результатам экспедиции, советскими этно-графами были подробно описаны характер употребления пива кер-жацким населением, технология его приготовления и связанные с его

употреблением ритуалы. Так, характерной особенностью питейной культуры кержацкого населения являлось употребление пива не только в праздничные, но и в обычные воскресные дни, когда гости выпивали «по 5–6 ведер пива» (1 ведро – 12 литров. – *Прим. авт.*). Крестьянское общество делилось на половозрастные группы и в процессе гуляния разделялось на мужские, женские и молодежные компании. Бухтарминская молодежь начинала употреблять пиво примерно с 16 лет, пили отдельно от взрослых. Угощение гостей пивом было обязанностью хозяев. Отказ от угощения воспринимался хозяином как оскорбление.

Процесс домашнего пивоварения включал два этапа. *Первый этап* – приготовление сусла. Закваска из ржаной муки смешивалась с соломой, сахаром и водой и на сутки помещалась в специальный сосуд высотой 25–30 см в т.н. *корчагу*, имевшую специальное отверстие для слива вниз. Корчага ставилась в предварительно натопленную русскую печь для упревания сусла. В закваску для приобретения красивого цвета пива могли идти и шкурки тыквы. Пиво делалось также на опаре путем запаривания муки или отрубей на горячей воде, перед этим запаривался хмель. Опару ставили в теплое место на 1–2 дня, когда она поднималась шапкой, добавляли воду (холодную или кипяченую). Затем все процеживали и сливали в лагун. *Второй этап* проходил в лагуне. Пиво отстаивалось неделю, чтобы достичь нужной крепости – до состояния, когда «Бог пойдет по душе». Стоять пиво могло и более недели – с месяц, но при этом было необходимо постоянное добавление воды и меда, чтобы не кислило. В пиво клали от 1 до 4 кг меда на ведро; таким образом, на средний лагун, вмещающий 8–10 ведер пива, шло от 12 до 40 кг меда [Бломквист, Гринкова, 1930, с. 163]. В целом общее количество пива, заводившегося в семье, зависело от достатка хозяев.

Добавление хмеля на раннем этапе приготовления придавало бухтарминскому домашнему пиву несколько горьковатый вкус. Сами кержаки объясняли свое пристрастие к пиву тем, что «привышны стали», подкрепляя поговоркой: «Перва чашечка колом, друга соколом, а третья да четверта с бичом летит» [Бломквист, Гринкова, 1930, с. 164]. Качество напитка было предметом обсуждения гостей, ценилось пиво выстоянное, крепкое, после употребления 2–3 стаканов которого было достаточно, чтобы «не привыкший к нему не смог подняться с места» [Гребенщиков, 1912, с. 42]. Нередки были случаи, когда после праздника взрослое население деревни долго не выходило на работу в понедельник, а хозяйки не принимались за дойку коров.

Неотъемлемой принадлежностью пивной культуры являлась посуда для розлива готового напитка из лагуна. Деревянная утварь для напитков – разнообразные ендывы, скобкари, деревянные ковши и другая посуда для пива, известная у северновеликоруссов, на Бухтарме не встречалась. Пиво из лагуна цедили в ведра, из которых разливали кра-

шенным металлическим ковшом в фаянсовые чашки без ручек (диаметром около 15 см) – т.н. «касешки» [Бломквист, Гринкова, 1930, с. 155]. Посуда типа «касешки» использовалась также для кваса и молока. Пить же пиво из чайной чашки с ручкой у стариков считалось за грех. Заметим, что разнообразная фаянсовая и фарфоровая посуда китайского и российского фабричного происхождения имела хождение в кержацком быту вследствие налаженных торговых контактов и отсутствия специальной посуды собственного изготовления.

Материальные свидетельства широкого распространения пивоварения в среде сельского старообрядческого населения на территории Юго-Западного Алтая в конце XIX – 1-й трети XX в. представлены в ряде коллекций Восточно-Казахстанского областного музея-заповедника г. Усть-Каменогорска. Прежде всего, это традиционная утварь для приготовления пива: самолепные глиняные корчаги и деревянные лагуны (рис.).



А – корчага самолепная. Начало XX в. Катон-Карагайский район, с. Коробиха. ВКОЭМЗ ГИК-27-10061; Б – лагун. 50-е гг. XX в., с. Бутаково, ВКОЭМЗ ГИК-14-4282

Небольшая коллекция корчаг – 23 ед. хр. и пивных лагунов – 25 ед. хр. была сформирована от сдатчиков – жителей сел Катон-Карагайского и Глубоковского районов Восточно-Казахстанской области (села Печи, Белое, Коробиха, Фыкалка, Урьль и др.), т.е. регионов компактного проживания старообрядцев. Сопроводительные документы предметов показывают, что утварь изготавливалась в частных хозяйствах или покупалась на ярмарках, в лавках, бондарных мастерских в период 1890–1940-х гг. Внешний облик представляет собой толстостенный сосуд с туловом округлой формы, сужающимся в верхней и нижней части, в придонной части которого на расстоянии 1,7–3 см от дна расположено отверстие для слива. Поверхность утвари зачастую неровная, шероховатая, черного либо темно-коричневого цвета. Корча-

ги часто использовались и для других домашних дел, в том числе для хранения жидкого, перетапливания меда, приготовления опары и сусла, которое разрешалось употреблять в постные дни. Так, для постного сусла проросшие зерна пшеницы или ржи сушили, мололи на ручных жерновах, замешивали на воде и ставили в печку на 4 часа. Когда утварь вынимали из печи, открывалось отверстие возле дна, через которое вытекало сусло. В сусло добавляли ягоды: кислицу, калину – и ели ложками [ВКОЭМЗ. Ф. 1573. Оп. 1. Д. 4. Л. 16].

В домашнем быту сельчан имели хождение пивные лагуны двух типов – небольшие *лагушки* (*лагушечки*), высотой до 25 см, выполненные из цельного куска дерева, и *лагуны* – бондарные изделия большего объема высотой 65–42 см с диаметром дна до 40 см. Утварь покрывалась масляными красками – зеленой, голубой, красной или оставалась полностью неокрашенной. Лагуны имели по два отверстия. Верхнее было предназначено для залива ингредиентов, нижнее, затыкавшееся деревянным «гвоздем», служило для сцеживания готового пива. По свидетельству информаторов – жителей региона, использование деревянных лагунов ушло в прошлое, поскольку пиво стали делать «в пластмассовых и стеклянных банках» [ВКОЭМЗ. Ф. 1573. Оп. 1. Д. 4. Л. 15].

Таким образом, изученные материалы этнографических исследований, а также предметы питейной культуры из фондовой коллекции Восточно-Казахстанского областного музея-заповедника позволяют сделать вывод о том, что традиция домашнего пивоварения, являясь привнесенной в этнорегион, имела широкое распространение в среде русского старообрядческого населения Юго-Западного Алтая в XIX – 1-й трети XX в. Массовый характер традиции был обусловлен общей консервативностью культурно-бытовых устоев старообрядческого населения, спецификой их религиозного и празднично-обрядового комплекса мероприятий, а также десятилетним периодом т.н. «сухого закона» 1914–1924 гг.

Библиографический список

- Бломквист Э.А., Гринкова Н.П. Бухтарминские старообрядцы. Л., 1930. 460 с.
- Гребенщиков Г.Д. Река Уба и убинские люди: литературно-этнографический очерк // Алтайский сборник. 1894–1930. Т. 11. 1912. 80 с.
- Осипова К.В. Традиции употребления пива на Русском Севере: этнолингвистический аспект // Славянский альманах. 2017. №3–4. С. 463–478.
- Скубневский В.А., Мариупольский А.М. Некоторые аспекты формирования рынка спиртных напитков Сибири в период действия акцизной системы во второй половине XIX в. // Известия Алтайского государственного университета. 2014. Т. 2. С. 206–211.
- Скубневский В.А., Мариупольский А.М. Спиртовая отрасль Алтая в период антиалкогольных кампаний XX в. // Экономическая история Сибири. Барнаул, 2015. С. 237–247.
- Швецова М. «Поляки» Змеиногорского округа // Алтай в трудах ученых и путешественников XVIII – начала XX веков: в 5 т. Т. 5. Барнаул, 2017. С. 255–346.

Источники

Восточно-Казахстанский областной архитектурно-этнографический и природно-ландшафтный музей-заповедник (далее – ВКОЭМЗ). Ф 1573. Оп. 1. Д. 4. Л. 15. Информатор Бородулина Анна Николаевна, 1923 г.р., уроженка с. Черемшанка, Глубоковский район.

ВКОЭМЗ. Ф. 1573. Оп. 1. Д. 4. Л. 16. Информатор Русакова Раиса Васильевна, 1934 г.р., с. Урыль Катон-Карагайского района.

E.Yu. Rakhmatulina

The East Kazakhstan Regional Architectural Ethnographic and Natural Landscape Museum-Reserve, Ust-Kamenogorsk, Kazakhstan

ABOUT THE OF HOME BREWING TRADITIONS OF THE OLD BELIEVERS' POPULATION OF THE SOUTHWESTERN ALTAI IN THE 19TH – FIRST THIRD OF THE 20TH CENTURIES

The article is devoted to an important component of the culture of the Old Believers' population of Southwestern Altai in the 19th – first third of 20th centuries which is the home brewing traditions. The specificity and nature of drinking beer in the region, the technology of its preparation are presented, the features of the items of the drinking complex of the Old Believers are described: lagoons and self-made pots (korchags). The article used materials from ethnographic studies of the 19th – first third of the 20th centuries, and items from the stock collections of the East Kazakhstan Regional Architectural, Ethnographic and Natural Landscape Museum-Reserve (Ust-Kamenogorsk, East Kazakhstan). It is concluded that the massive spread of the home brewing tradition was due to the general conservatism of the cultural and everyday foundations of the Old Believers of the Southwestern Altai, the specifics of their religious and festive-ritual complex of events, as well as the period of abstention law which was in force in 1914–1924 .

Keywords: Southwestern Altai, Old Believers, home brewing, ethnography, traditional peasant holidays, beer lagoons, self-made pots (korchags)

DOI: 10.14258/2411-1503.2021.27.14

УДК 908(571.150).08

К.Д. Рябцева

Управление государственной охраны объектов культурного наследия Алтайского края, Барнаул, Россия

ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ УПРАВЛЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ОХРАНЫ ОБЪЕКТОВ КУЛЬТУРНОГО НАСЛЕДИЯ АЛТАЙСКОГО КРАЯ В 2020 г. (Россия)

В статье приводятся основные результаты работы созданного в 2017 г. управления государственной охраны культурного наследия Алтайского края за четыре года. Основными направлениями деятельности являются реализация полномочий по государственному надзору за состоянием, содержанием и ис-