

На правах рукописи

Работа выполнена в отделе этнологии русского народа
Института этнологии и антропологии
им. Н.Н. Миклухо-Маклая Российской академии наук

АНДРЕЕВА ТАТЬЯНА БОРИСОВНА

Научный руководитель:

кандидат исторических наук

Т.А. Воронина

Официальные оппоненты:

Член-корреспондент РАН,

доктор исторических наук, профессор

С.А. Арутюнов

кандидат исторических наук, доцент

Ю.И. Зверева

**ТРАДИЦИИ СЕЛЬСКОГО ПИВОВАРЕНИЯ
НА РУССКОМ СЕВЕРЕ в XIX – начале XXI в.**

Ведущая организация:

Российский государственный гуманитарный университет

Специальность - 07.00.07 -
этнография, этнология и антропология

Защита состоится « 10 » октября 2006 г. в 14.30 часов на заседании диссертационного совета К. 002.117.01 по защите диссертаций на соискание ученой степени кандидата исторических наук при Институте этнологии и антропологии РАН по адресу: 119334, Москва, Ленинский проспект, 32-А.

А В Т О Р Е Ф Е Р А Т

диссертации на соискание ученой степени
кандидата исторических наук

С диссертацией можно ознакомиться в научной библиотеке Института этнологии и антропологии им. Н.Н. Миклухо-Маклая РАН.

Автореферат разослан « 20 » августа 2006 г.

**Москва
2006**

Ученый секретарь

диссертационного совета,

кандидат исторических наук

О.Б. Наумова

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОТЫ

Актуальность темы.

Система питания, способы приготовления блюд и напитков, особенности их употребления у каждого народа тесно связаны с хозяйственно-культурным типом. У русских, как и у многих других народов, на протяжении длительного периода преобладал земледельческий хозяйственно-культурный тип, различающийся по основной зерновой культуре. В связи с этим наиболее употребительны были напитки, сделанные в домашних условиях из зерна путем сбраживания специально приготовленного суслу (квас, пиво, брага). Одним из самых любимых праздничных напитков, изготавливаемых во многих губерниях России, было пиво. В XIX – начале XX в. наибольшее распространение сельское пивоварение получило на Русском Севере, представлявшем собой уникальную историко-культурную зону.

Несмотря на то, что широкое бытование сельского пивоварения на Русском Севере отмечали многие исследователи XIX – XX вв., оно до сих пор остается недостаточно изученным. Поэтому представлялось важным провести комплексное рассмотрение пивоварения на региональном уровне, пока эта традиция окончательно не исчезла - иначе можно лишиться еще одного этноопределяющего признака для характеристики русской народной культуры в целом. Сохранение пивоварения на Русском Севере вплоть до настоящего времени делает возможным подробно исследовать его технологический процесс, связанную с ним утварь и роль пива как праздничного напитка, выявить его социальную функцию.

Возросший интерес к истории пивоварения среди наших современников дает повод реконструировать особенности домашней варки пива в России как можно полнее, включая характерные черты совместного застолья и связанного с ним застольного этикета. Актуальность исследования обусловлена угасанием домашнего пивоварения в последние десятилетия, пожилым возрастом самих пивоваров, постоянным уменьшением их числа и, как правило, отсутствием у них молодых учеников-преемников.

Цель исследования - изучение традиции сельского пивоварения на Русском Севере в XIX – начале XXI в. В соответствии с этим были сформулированы следующие **задачи**:

1. Проанализировать российское законодательство XIX-XX вв., касающееся политики государства в области производства и продажи пива домашнего изготовления.

2. Детально рассмотреть общественное и индивидуальное пивоварение (варка «в котлах» и корчажный способ); выяснить степень участия в нем мужчин и женщин.

3. Исследовать технологию приготовления пива в домашних условиях, выявить локальные особенности, а также связанные с ней местные названия.

4. Описать типы утвари и посуды для варки и употребления пива.

5. Рассмотреть праздники и обряды жизненного цикла, к которым было приурочено пивоварение; половозрастную дифференциацию праздничного застолья.

Предмет настоящей работы - традиция приготовления пива в домашних условиях, распространенная среди сельских жителей Русского Севера в периоды ее наибольшего расцвета и затем постепенного угасания.

Методологической основой стали теоретические достижения этнологической науки, связанные с этнографическим изучением материальной культуры (С.А. Токарев), а также с теоретической разработкой основных пищевых моделей и их локальных вариантов в системе питания народов мира (С.А. Арутюнов, В.А. Липинская и др.).

За основу были взяты сравнительно-исторический и типологический **методы**, которые помогли проанализировать источники и ранее опубликованные сведения о пивоварении на Русском Севере. Это позволило проследить традицию в ее динамике вплоть до настоящего времени. В работе был также использован **метод** непосредственного наблюдения в ходе сбора полевого этнографического материала. Опрос информаторов проводился по разработанной автором программе с целью выявления современной традиции домашнего пивоварения и сравнения с особенностями ее бытования в прошлом.

Хронологические рамки работы охватывают период с XIX в. по начало XXI в., что связано с наибольшей обеспеченностью этого периода разного рода источниками. Это время широкого бытования традиции домашнего пивоварения и ее постепенного угасания.

Источники. Основными источниками исследования стали полевые и архивные материалы, законодательные акты, музейные коллекции и мемуарная литература. Некоторые из них вводятся в научный оборот впервые.

В основу диссертационной работы легли полевые материалы автора, собранные в ходе экспедиционных выездов 1998, 1999 и 2003 гг. в Вельский, Устьянский и Красноборский р-ны Архангельской обл. Полевые материалы представляют собой ответы современных

пивоваров на вопросы авторской программы, касающиеся процесса пивоварения, утвари, а также большой иллюстративный материал. Все это позволило более детально изучить пивоварение в XX в., уточнить его технологию, определить долю участия мужчин и женщин в приготовлении пива, выявить терминологию, характерную для домашнего пивоварения. Полевые материалы дали возможность уточнить процесс варки пива в XIX в., а также зафиксировать современную традицию пивоварения.

Об особенностях пивоварения в России в XIV – XVII вв. писали некоторые иностранцы, посещавшие Россию в этот период (А. Олеарий, Г. Пергамота, Дж. Компани и др.). Информацию о рецептуре и некоторых сортах пива XVI в. включает в себе «Домострой».

Материалы центральных и местных архивов особо богаты информацией по теме исследования, относящейся к XVII-XIX вв. Важные данные о пивоварении представлены в фондах Российского государственного исторического архива (Санкт-Петербург), Российского государственного архива древних актов (Москва), Библиотеки Академии наук (Санкт-Петербург), Государственного архива Архангельской области (Архангельск) и Государственного архива Нижегородской области (Нижний Новгород).

Ценные сведения о технологии варки пива и традиции его употребления на праздниках в Архангельской, Вологодской, Олонецкой и Новгородской губерниях в XIX в. обнаружены в архиве Русского Географического общества (разряд I, VII, XXIV, XXV).

Информация массового характера была найдена в архиве Российского этнографического музея, включающего материалы Этнографического бюро князя В.Н. Тенишева (фонд 7). Из них было извлечено описание технологии пивоварения для праздников и обрядов жизненного цикла у населения Вологодской, Новгородской, Олонецкой, Костромской и Псковской губерний в конце XIX в.

О пивоварении в советский период есть данные в фонде Вологодского общества изучения Северного края, хранящемся в Государственном архиве Вологодской области (фонд 652, 4389). Ценным источником по истории домашнего пивоварения стали «Материалы для составления курса родиноведения для начальных школ I и II ступени» Вельского у. Вологодской губ. 1920 г. из архива Вельского краеведческого музея. В них содержатся рисунки и описания пивоварни, утвари и посуды для варки пива.

Архивные материалы помогли восстановить способы и виды пивоварения во всех деталях, выявить роль пива в праздничном застолье и в обрядах жизненного цикла, определить половозрастную

дифференциацию во время варки и употребления пива в XIX - начале XX в.

Ценным источником стали законодательные акты Российского государства XIX - начала XX в., регламентирующие производство и продажу пива. В работе использованы так же постановления советского периода, относящиеся к производству домашних алкогольных напитков.

Важным источником для диссертационной работы послужили коллекции утвари для пивоварения и посуды для употребления пива из собраний российских музеев. Особо значимой можно считать коллекцию Государственного исторического музея (Москва), включающую комплекс приспособлений для варки пива и его употребления на Русском Севере в XVIII - XIX вв. Для сравнения была исследована коллекция Российского этнографического музея (Санкт-Петербург), состоящая из утвари для приготовления пива из Архангельской, Новгородской и Вологодской обл.

Историография проблемы. Первые публикации, затрагивающие тему пивоварения, появились в XIX в., когда в российском обществе стал расти интерес к национальной истории, традициям и культуре. Пиво было праздничным напитком, поэтому оно часто упоминалось в трудах, посвященных русским народным праздникам, но для их авторов пивоварение не было предметом специального исследования. И.М. Снегирев (1837) и А.В. Терещенко (1848), описывая общинные трапезы, упомянули о варке пива, как важной составляющей праздничной народной культуры. Впоследствии, подобные сведения встречаются у многих других исследователей, изучавших эту тему. Среди них следует назвать А.Н. Попова (1854), А.А. Шустикова (1895), С. Пономарева (1888), Д.К. Зеленина (1928), Б.А. Успенского (1982), Т.С. Макашину (1982), А.В. Камкина (1992, 1993), Т.А. Бернштам (1988), Н.С. Полищук (1997, 2000) и Л.А. Тульцеву (2001).

Большой вклад в изучение праздничных коллективных трапез внесла М.М. Громько (1986, 1991), отметившая их дохристианские корни и последующую трансформацию в пиры, посвященные памятным дням православного календаря. Ю.И. Семенов (1996) обратил внимание сходство русских пивных праздников XIX в. с пирами (дароторжествами) первобытной эпохи.

Краткая информация о приготовлении и употреблении пива в обрядах жизненного цикла встречается в работах М.Б. Едемского (1910), Т.С. Макашиной (2000, 2001, 2006), Т.А. Листой (2000, 2001), И.А. Кремлевой (2000, 2001), в коллективной монографии Д.М. Балашова, Ю.И. Марченко и Н.И. Калмыковой (1985).

Сведения о пиве имеются также в исследованиях М.Н. Шмелевой (2000), Л.А. Тульцевой (2000), в коллективной монографии И.А. Морозова и И.С. Слепцовой (2004), посвященных календарным обрядам и обычаям, общественному быту и различным видам сельского досуга. В диссертации А.А. Желтова (2000) рассматривается историко-культурное развитие населения Верхней Ваги и Средней Сухоны в XIX - начале XX в. Все упомянутые труды послужили важным источником информации для автора диссертации, т.к. дали возможность судить о степени распространения пивоварения.

Если сам факт приготовления пива к праздникам привлекал внимание целого ряда исследователей, то различные виды пивоварения (общественное и индивидуальное) не были выделены: способы варки в котлах и корчагах и их технологические особенности почти не интересовали авторов. Исключение составляет работа П.С. Ефименко (1877), где приводятся отдельные данные о технологии варки и употреблении пива в XIX в., в частности о приготовлении солода и варке пива на пивоварнях в Пинежском у. Архангельской обл. Н.А. Иваницкий (1890) привел краткое описание варки пива «в чанах» в Кадниковском и Вологодском у. Вологодской губ. У Г.Н. Потанина (1898) есть ценная информация о разведении хмеля и большом употреблении пива на праздниках и свадьбах. Г.П. Дурасов (1986) упомянул некоторые характерные черты пивоварен в Каргопольском у. Олонецкой губ.

Краткие сведения о технологии приготовления корчажного пива в Ярославской и Архангельской губерниях в конце XIX – начале XX в. имеются в работах А.В. Балова (1899) и М.Б. Едемского (1923). Однако, технология варки пива в котлах и корчагах в основном была описана лишь фрагментарно.

О пивоварении писала В.А. Липинская в работе, посвященной русской пище (1997), но она рассматривала технологию варки пива на Руси в XII-XVII вв. С ее выводом о том, что сельские пивоварни прекратили свое существование еще в середине XIX в., нельзя согласиться.

Особый интерес для диссертации представляют исследования Т.А. Ворониной, посвященные русской пище и утвари, а также домашнему пивоварению в Вологодской обл. (1992, 1997, 2001, 2002). В них имеются краткие данные о приготовлении пива в корчагах и на пивоварнях, анализируются некоторые традиции праздничного застолья XIX - XX вв.

Сведения об отдельных предметах утвари для приготовления пива приводились в отчете В.С. Воронова и А.Н. Топорнина (1929) о

результатах деятельности I Северной историко-бытовой экспедиции Государственного исторического музея. Г.С. Маслова и Т.В. Станюкович (1960), изучая материальную культуру населения Приуралья (XIX - начало XX в.), описали утварь для корчажного пивоварения этого региона. Русская народная деревянная посуда для употребления пива рассматривалась С.К. Просвиркиной (1957), которая выделила некоторые группы предметов по месту их производства и бытования. Г.В. Судаков (1983, 2002) наряду с краткой классификацией названий русской «питейной» посуды, упомянул и некоторые этапы приготовления пива. Но обобщающего описания севернорусской утвари для пивоварения и посуды для его употребления сделано не было.

Д.А. Баранов (1996) рассмотрел символику и ритуальные функции пива в некоторых обрядах. Г.П. Парадовская (2002) затронула тему пивоварения в музыкально-хореографическом ракурсе, изучая структуру «обрядово-праздничного комплекса братчины».

Употребление пива на праздниках и в обрядах жизненного и календарного циклов в XIX – начале XX в. упоминалось в отдельных работах. Но они не дают цельной картины бытования традиции на Русском Севере, поэтому потребовалось заново исследовать целый ряд аспектов, связанных с пивоварением, а также осмыслить и обобщить все имеющиеся сведения в отдельной работе.

Научная новизна и значимость исследования. До последнего времени оставался неизученным целый ряд вопросов, связанных с российским законодательством по пивоварению XIX-XX вв., с технологией варки пива и утварью для его приготовления, которые могли бы объяснить феномен этого явления на Русском Севере. Мало исследовано пивоварение в XIX в., последний этап его развития в XX-начале XXI в. изучен менее всего.

Диссертация представляет собой первое в отечественной науке историко-этнографическое исследование, специально посвященное традиции домашнего пивоварения на Русском Севере в XIX - начале XXI в., которая рассматривается как важное историко-культурное явление.

Практическая ценность исследования состоит в том, что его выводы могут быть учтены как в обобщающих трудах по истории и этнографии русских, так и в музейной практике при подготовке тематических экспозиций и классификации предметов утвари в музейных собраниях. Работа может быть использована отделами культуры при организации фольклорных праздников, в

этнографических музеях с целью возрождения национальных традиций и народных ремесел. Кроме того, традиционная технология домашнего пивоварения может представлять интерес для промышленного производства пива.

Апробация работы. Основное содержание, выводы и положения диссертационной работы были изложены и обсуждены в докладах автора на III Конгрессе этнографов и антропологов России (Институт этнологии и антропологии РАН, июнь 1999 г., Москва); на Забелинских научных чтениях 1999 г. (Государственный исторический музей, октябрь 1999 г., Москва); на научно-практической конференции «Важский край в истории России: прошлое и настоящее» (Вельский краеведческий музей, ноябрь 1999 г., г. Вельск Архангельской обл.); на VI Конгрессе этнографов и антропологов России (Музей антропологии и этнографии им. Петра Великого (Кунсткамера), июнь-июль 2005 г., Санкт-Петербург), а также в нескольких публикациях.

Диссертационная работа обсуждена на заседании отдела этнологии русского народа Института этнологии и антропологии РАН и была рекомендована к защите.

СТРУКТУРА И ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ РАБОТЫ

Диссертация состоит из Введения, трех глав, Заключения, Библиографии и двух Приложений, содержащих перечень утвари для пивоварения из коллекций российских музеев, а также иллюстрации.

Во **Введении** рассматриваются актуальность работы, ее научная новизна и значимость, определяются цели и задачи исследования, даются характеристика источников и историографический обзор.

Глава I - «Особенности домашнего пивоварения на Русском Севере в XIX – начале XX в.» - посвящена рассмотрению российского законодательства в области производства и продажи пива, а также анализу технологического процесса; описанию утвари для приготовления пива и посуды для его употребления.

В параграфе 1 - «Российское законодательство о пивоварении и продаже пива в XIX в.» - проводится анализ законодательства и сравниваются различные своды законов и уставы о питейном сборе (1817 г., 1832 г., 1861 г., 1878 г., 1893 и 1910 г.).

Внимательное изучение законов показало, что, начиная с 1817 г., контроль за производством пива осуществляли специальные учреждения, которые выдавали соответствующее свидетельство на право варки пива на пивоварне, а также обязывали оплатить акциз (косвенный налог). Если варка происходила без разрешения, то владелец пивоварни подвергался штрафу, а утварь и напиток

конфисковывались. Такие меры принимались в основном к варке пива в городах, где его продавали в больших количествах, в сельской же местности разрешалось варить его свободно, без питейного сбора, без использования пивоварни и только для домашнего обихода.

Согласно гражданскому законодательству, за изготовление без разрешения пива, подлежащего питейному сбору, пивовара предавали суду: его лишали права пивоварения, заведение уничтожали, сырье и утварь конфисковывали в пользу государственной казны. Размер штрафа был достаточно высоким: за каждое ведро незаконно сваренного пива взыскивали 6 руб. Также строго относились и к незаконной продаже пива. Законодательные меры распространялись на все губернии. Так, например, в 1826 г. Нижегородская Казенная палата наказала крестьянина, сварившего пиво на пивоварне, не имея на то соответствующего свидетельства и продавшего его без оформления права торговли жителям другой деревни «в противность высочайшего устава о питейном сборе».

В «Своде законов Российской империи» 1832 г. зафиксировано введение дополнительного ведерного и котельного акциза для большего контроля за производством пива. А законом 1893 г. определялись минимальные объемы варки суслу, количество заторных (*затоп* - смесь солода с водой) и вспомогательных чанов, четко оговаривались ингредиенты для варки пива (зерно, дрожжи, хмель). Были определены события, к которым в сельской местности разрешалось варить пиво «в котлах» - «для храмовых и местных сельских праздников, для свадеб и для так называемых помочей во время полевых работ».

В 1910 г. появился закон, которым устанавливалось количество солода для каждого затора, при этом разрешалось только однократное переваривание суслу (т.е. нельзя было делать второй слив пива, используя солод повторно), определялись показатели технологического процесса, размеры оптовой и розничной продажи. К технологическому оснащению производства предъявлялись более высокие требования. Все это свидетельствует о том, что речь шла о больших пивоваренных заведениях.

В начале XX в. вся территория страны была поделена на районы казенной продажи «питей», где продавать пиво и другие алкогольные напитки могло только государство в лице казенного управления, и на районы, где торговля осуществлялась частными лицами. Архангельская, Вологодская, Олонецкая и Новгородская губернии входили в район казенной продажи, но промышленное пивоварение здесь было развито слабо.

Таким образом, государство на протяжении XIX в., с одной стороны, постоянно усиливало контроль за производством и продажей пива, с другой стороны, в какой-то мере учитывало давность традиции пивоварения, разрешая в сельской местности «для домашнего обихода» варку пива в корчагах и «в котлах».

В параграфе 2 - «Технология и сырье для приготовления пива в домашних условиях» - исследуется традиционная технология приготовления пива в сельской местности на Русском Севере в XIX в. – начале XX в. Основными ингредиентами для приготовления пива были вода, солод и хмель. Вкус пива во многом зависел от качества воды, поэтому пивоварни часто располагались на берегах рек, у родников или около колодцев. Для приготовления солода использовали разное зерно, которое сначала замачивали в холщевых мешках в реке, затем проращивали, солодили (*загнетали*), сушили и мололи. В Архангельской и Олонецкой губерниях солод делали из ячменя. В Вологодской и Новгородской солод получали из ржи, но чаще брали в равных количествах рожь, ячмень и овес; в северной части Костромской губ. солод делали из ржи и овса. Вкус готового пива во многом зависел от сорта зерна. Хмель, который обязательно добавляли в пиво, придавал ему приятную горечь и увеличивавшего срок хранения.

У крестьян севернорусских губерний бытовали два способа варки пива: 1) в глиняной корчаге в домашней печи, 2) сначала в большой деревянной бочке (*чан*), в которую опускали раскаленные камни, а потом в котле над костром на пивоварне или на улице. Первый способ получил название *корчажного*, второй способ в народе не имел специального названия, но в официальном законодательстве его называли варкой «*в котлах*».

На Русском Севере существовали два вида домашнего пивоварения: индивидуальное и общественное. В первом случае использовали оба способа варки пива, во втором - варку «в котлах».

Характерной чертой общественного пивоварения было коллективное приготовление большого количества пива к праздникам, которые отмечали всем миром. Пиво варили в огромных чанах и котлах на общественной пивоварне, представлявшей собой бревенчатый сруб с тремя или четырьмя стенами. Эта работа была физически тяжелой, поэтому ею занимались только мужчины. Сбор зерна и хмеля, необходимых для приготовления пива, вели сообща в складчину со всех участников праздничного застолья. Котлы для варки пива были собственностью села и хранились при церкви или в часовне

(в случае индивидуальной варки их можно было взять за небольшую плату).

Технология приготовления пива «в котлах» была сложной и состояла из следующих этапов: приготовление солода; варка сусла (раствора, получаемого при варке *затопра*); переваривание сусла с хмелем; брожение пива и переливание его в тару для хранения. Этап закладки дрожжей рассматривался как действие сакрального характера, т.к. сопровождался произнесением специального приговора, призванного усилить брожение напитка.

Первый слив пива был темного цвета. Он считался самым вкусным и крепким, т.е. первосортным (*первак* - в Архангельской губ., *первенец*, *перводан*, *цельное* - в Вологодской губ.). Второй слив был второсортным, т.е. содержащим меньше алкоголя, более жидким и светлым (*друган* - в Архангельской губ., *другодан*, *полосканец*, *брюходуй*, *налёв*, *жидель*, *тонкое пиво*, *двоевара* - в Вологодской губ., *брага* - в Костромской губ.).

Много пива варили и для собственного употребления, либо «в котлах», либо в меньшем количестве в корчаге в печи.

Корчажный способ варки был легче, и им занимались женщины. Технологический процесс варки корчажного пива шел в той же последовательности, что и «в котлах». У зажиточных крестьян были собственные пивоварни.

Объемы пивоварения на Русском Севере были огромными. Больше всего пива варили в Вологодской губ.: одна *варя* могла доходить до 160 ведер (40 ушатов). На Кокшенье (Тотемский у.) каждый крестьянин для себя варил пиво из 10-15 пудов (163-244,5 кг) ржи.

Особенностью сельского пивоварения на Русском Севере в XIX – начале XX в. было сохранение некоторых архаичных приемов варки пива. Это выражалось, например, в способах варки пива «в котлах» и в глиняных корчагах, в особом способе нагрева камней (*поджечь бабку* или *сделать пожог* - Вологодская губ.), в кипячении сусла раскаленными камнями (*чижить сусло* – Архангельская губ., *бучить* - Олонецкая губ.).

С технологическим процессом была тесно связана половозрастная дифференциация: варкой пива «в котлах» занимались мужчины, варкой корчажного пива – женщины, т.е. существовало разделение труда при разных способах варки.

Использование широкого круга источников позволило довольно подробно реконструировать процесс приготовления пива в XIX – начале XX в.

Параграф 3 - «Утварь для приготовления пива» - посвящен рассмотрению утвари из разного материала для варки пива «в котлах» и в корчагах. Для сравнения севернорусской утвари с той, что бытовала в соседних регионах, были привлечены музейные коллекции.

Для замачивания зерна в воде использовали большое деревянное корыто, прямоугольной формы, двух метров в длину (*солодовое* - Пинежский у. Архангельской губ.). Готовый солод размалывали на ручных жерновах – *крупорушке*.

Сусло для корчажного пива варили в глиняных корчагах гончарного изготовления различного размера (30-40 см высотой и выше). Сваренное пиво сливали через отверстие, затыкавшееся деревянным гвоздем, внизу корчаги по деревянному желобу в деревянную кадку.

Деревянный чан для приготовления большого количества пива имел форму обычной бочки, стянутой железными обручами и слегка сужающейся кверху. На дне чана было отверстие, через которое выливали готовое сусло, его закрывали длинным колом (*стырь*, *штырь* - Вологодская и Архангельская губ.). Название *чан* было самым распространенным, но использовались и другие наименования - *кадка* (Архангельская губ.), *судно* (Вологодская губ.), *дошник* (Новгородская губ.). Чаны были маленькими и большими - высотой от 74 до 150 см, рассчитанными на 50 - 400 л. Для нагрева жидкости в деревянном чане в него с помощью железных или деревянных клещей опускали специальные раскаленные камни.

Для того, чтобы частицы солода (*дробины*) не вытекали из чана вместе с готовым суслом, использовали фильтр, который в Вологодской губ. назывался *кита́*, *китка*. Фильтром служила ржаная солома, обернутая вокруг *штыря*, которую вместе с ним опускали на дно чана. Поверх соломы надевали еще соломенное кольцо и *кресты* из колотых сосновых дощечек, связанных веревками в виде треугольников. В Олонецкой губ. фильтр назывался *сурпа*, его делали из тонких деревянных дощечек, сложенных в виде звезды. В Белозерском у. Новгородской губ. фильтр представлял собой соломенное кольцо, в Костромской губ. - кольцо из березовых сучьев.

Чан ставили на подставку – *пусткник* (Архангельская губ.), а под ней помещали деревянное долбленое корыто – *лохань* (Никольский у. Вологодской губ.) длиной до 2 м, в которое сливали готовое сусло. Для перемешивания сусла во время варки использовали деревянные лопаточки с длинной рукоятью, напоминающие весло (*весло* - Вологодская губ., *корыстка* - Олонецкая губ.).

Для вычерпывания сусла из корыта пользовались огромными деревянными *ковшами-черпаками*. Переваривали сусло с хмелем на костре в медных или железных котлах большого размера, рассчитанных на 8-10 ведер.

Для забраживания сусло переливали в большие деревянные бочки (*ходовики* - Вельский у. Вологодской губ.). Готовое пиво процеживали в бочки с помощью большой воронки с решетом внутри. В Архангельской и Вологодской губ. воронки были двух видов: деревянные прямоугольной формы - *воронки-лейки* и плетенные из корней или глиняные круглые воронки. При переливании пива с помощью воронки пользовались также развилиной дерева - *вилашкой* (Вологодская губ.).

Пиво хранили в деревянных бочках (*лагунах* - Архангельская, Вологодская губ.) емкостью от 40 до 70 л или в небольших *баклажках*. На крышке бочки делали отверстие, закрывавшееся деревянной втулкой. Для слива пива внизу бочки было еще одно отверстие, которое затыкалось деревянным гвоздем, иногда вместо него вырезали из сучка небольшой кран.

Деревянную утварь для приготовления пива из березы, липы и можжевельника местные мастера изготавливали в разной технике. Чаны для варки сусла, *ходовики*, бочки были бондарной работы; ковши-черпаки, воронки-лейки, корыта для солода - в долблено-резной технике. Деревянная утварь очень ценилась, поэтому ее не выбрасывали, а старались починить. На большинстве *лагунов* для хранения пива владельцы ставили знак собственности: личные знаки владельца или свои инициалы и дату изготовления. Металлическая утварь была, как правило, кованой из меди или железа.

В параграфе 4 - «Посуда для употребления пива» - рассматривается севернорусская посуда – для подачи большого количества пива (выносная) и для личного употребления, отличавшаяся архаичными формами и красотой. Многие ее прототипы были обнаружены при археологических раскопках Древнего Новгорода.

К праздничному столу пиво подавали в деревянном *скопкаре* (*скопкарь*) - ладьевидном ковше с двумя рукоятями, напоминающем утку, лебедя или гуся. *Скопкари*, бытовавшие в районе р. Северной Двины в Архангельской губ. выделялись оригинальной росписью. *Ендова* представляла собой широкую чашу на низком поддоне с носиком удобным для слива пива. Помимо деревянных, были распространены оловянные и медные ендовы, в некоторых губерниях называемые *братьянями*. Небольшая *налёвка* (*наливка*) являлась одной

из разновидностей деревянных ковшей. Ее подвешивали на *скопкарь*, из которого разливали пиво. Для питья пива использовали *братины* из дерева или меди с шарообразным туловом на поддоне, в индивидуальном пользовании были различные деревянные кружки, кубки, жбаны, а также оловянные стаканы (*оловянники* – Архангельская губ.).

Деревянная посуда для подачи пива к столу вырезалась из целого куска дерева в долблено-резной технике. Братины, стаканы, кубки в основном вытачивались из дерева на токарном станке и отличались более тонкой отделкой. Посуда для питья пива обычно имела нарядный расписной или резной декор. Медную посуду часто покрывали ложчатым орнаментом (выпуклыми овалами). На *скопкарях*, реже на *братинах* и *ендовах* встречались надписи с различного рода пожеланиями, датами и инициалами владельцев.

Изучение музейных коллекций позволило выделить основную и вспомогательную утварь для приготовления пива и посуду для его употребления, определить их типы, технику изготовления и назначение, обнаружить некоторые, ранее не описанные приспособления.

Отдельные названия утвари и посуды составляли значительную группу диалектных слов и словосочетаний в севернорусских говорах.

Глава II «Пиво как элемент праздничной культуры в XIX-начале XX в.» состоит из трех параграфов.

Параграф 1 - «Коллективные или общинные трапезы по случаю праздников церковного календаря» - посвящен трапезам, приуроченным к дням церковного календаря. Помимо празднования Пасхи, двенадцатых и великих праздников на первом месте стояли престольные (храмовые) праздники, а также обетные (заветные) праздники, к которым совместно варили пиво. На такие трапезы в отдельных случаях собирались жители сорока окружающих селений (*сторона, нахожий народ*).

Общественные трапезы часто приурочивались к дням памяти того святого, во имя которого был освящен храм в данном селе. Пиво варили и к дням памяти святителя Николая, святого пророка Илии и Михаила Архангела, по именам которых праздники в народе именовались «никольщина», «ильющина», «михайловщина».

Общинные пиры имели давнее происхождение. В древнерусский период братчина была трапезой мужчин, а женщины праздновали отдельно, пиво при этом играло роль ритуального напитка. В XIX в. произошло смешение и модификация праздников: их называли по-разному - *братчина, канун, ссыпчина, ссыпка, складчина, свеча*. Но

одно и то же название могло в разных местностях быть применительно к обычаю в целом или его элементам. Бытовали даже специальные названия для пива, сваренного к общинному празднику - *братчинное пиво, канун*, а самих пивоваров называли *кануницами*.

В Вологодской губ. *кануном* именовалось пиво, которое приносили в туесах и ендовах для освящения в церковь, что по представлениям крестьян, видимо, придавало пиву особые благодатные свойства. Недаром таким напитком угощали всех встретившихся по дороге людей, членов семьи и нищих.

К коллективным трапезам устраивали, как правило, общественную варку пива в котлах. Особую роль в этом случае играл совместный сбор продуктов «в складчину» для приготовления пива «всем миром». Выбор ответственных лиц за сбор продуктов и варку (*варя*) пива являлся важным элементом общинных трапез. Сам термин *складчина (ссыпчина)* отразился во многих пословицах и поговорках.

Приготовление пива на Русском Севере по случаю того или иного церковного праздника было настолько повсеместным явлением, что сами праздники стали называть *пивными*. Для коллективной сельской трапезы было характерно совместное питье пива из общей братины.

Между крестьянами было очень развито гостеприимство. Во время *пивных* праздников они часто ходили в гости друг к другу. Отказ от приглашения вызывал осуждение односельчан. Считалось необходимым в день праздника побывать в храме, а после службы пригласить к себе священника и церковный причт.

Во время застолья соблюдался определенный этикет. Самыми почетными считались места рядом с духовенством, туда сажали близких родственников, а дальше - остальных гостей по степени родства, друзей и соседей. За столом сначала все пили пиво по очереди из общей круговой чаши – *братины*, затем хозяин сам разливал пиво и подносил его гостям. Угощали также и незваных гостей.

В праздничном застолье, как правило, принимали участие (семейные) мужчины и женщины. Обычно женщины пили намного меньше пива, чем мужчины. Молодежь на таких трапезах не присутствовала, а устраивала отдельный стол в чьей-либо избе. Иногда на второй – третий день праздника женщины могли организовывать свое небольшое застолье с пивом, на которое мужчины не приглашались.

Коллективный сбор продуктов для приготовления и совместное употребление пива на трапезах теснее сплачивали членов сельской общины, в чем проявлялась важная социальная функция пива.

В параграфе 2 рассматривается «Пивоварение к обрядам жизненного цикла». Материалы Русского Географического общества и Этнографического бюро князя В.Н. Тенишева показали, что пиво варили почти в каждом крестьянском доме на крестины, именины, к свадьбе и на поминки.

Богатые крестьяне варили пиво сами. Бедные семьи объединялись в «союзы» для варки на общественной пивоварне, а затем делили пиво пропорционально доле сырья, внесенной каждым участником, пивовару давали небольшую плату. В некоторых местах это называлось *братчиной* (Вологодская губ.).

После родов пиво, помимо калорийной пищи, для подкрепления сил давали пить роженице. Когда шли на крестины, то говорили, что идут с «пупком», т.е. несли много еды, а также *братину* пива.

Особенно много пива варили к свадьбе – до 200 ведер - в этом случае приглашали искусных пивоваров. Начало варки пива после сватовства означало, что вопрос о свадьбе решен окончательно. В *причетах* (причитаниях) невесты «пиво пьяное» было символом прощания, разлуки с родными и домом, тревоги за будущую замужнюю жизнь.

Перед свадьбой устраивали *пропивание* невесты, к которому жених должен был приготовить условленное количество пива - примерно 10 ушатов напитка (сорок ведер), а у богатых до 20 ушатов. Родня невесты приезжала в дом жениха, где их щедро угощали. Считалось, что если пиво получится вкусным, то жизнь молодых будет удачной и счастливой. От сглаза и порчи жениха и невесты применяли различные защитные меры, в том числе до венчания молодых не давали пить пиво незнакомым людям. Это свидетельствует о древней сакральной функции пива в свадебном обряде.

Пиво играло важную роль и на свадебном пире. Данные фольклора показывают, какое большое значение придавали на свадьбе хорошо сваренному, вкусному пиву. Его пили и на *хлебных*, когда молодые посещали родственников невесты.

Варка пива была характерна и для похоронно-поминальных обрядов, к которым варили до 20 – 30 ведер пива. Приготовление пива к поминкам, как и во многих других случаях, было мужским занятием. Кстати, если больной выздоравливал после таинства соборования, он считался «наполовину отпетым», а его жизнь подвергалась существенным ограничениям. В частности, он давал обет воздерживаться от употребления пива и других хмельных напитков. Пиво входило в состав жертвенных ритуальных продуктов, его

возливали на могилы предков в дни поминовения умерших (Тотемский у. Вологодской губ.).

Судя по всему, роль пива в обрядах жизненного цикла была особенно многоплановой. Пиво сближало людей, свидетельствовало о зажиточности, закрепляло договоренности, символизировало радость или горе.

В параграфе 3 описывается «Приготовление пива к Масленице, проводам в армию, посиделкам и другим случаям». Судя по архивным материалам, пиво было обязательным напитком во время Масленицы, на празднование которой иногда собирались только мужчины, что называлось *братиной* или *братчиной* (Никольский у. Вологодской губ.). Пиво повсеместно варили к помочам.

Приготовление пива было приурочено также к проводам мужчин в армию, а в некоторых местах – и по случаю их возвращения со службы. На проводах устраивали общественный пир и варили много пива, как правило, «в котлах». По традиции, новобранец должен был обносить всех гостей пивом. Совместные провода солдата на службу также сплачивали односельчан за коллективной трапезой.

Пиво играло заметную роль и в обрядах, связанных с постройкой дома (им угощали плотников) и на *власины* (новоселье).

В небольшом количестве (в корчаге) пиво часто варили к молодежным посиделкам или *беседам*, *вечоркам*, которые устраивали девушки с приглашением парней. Употребление пива во время молодежных пиров нашло отражение в игровом фольклоре (Вологодская губ.).

Пиво было основным напитком на волостных сходах, которые созывались по случаю избрания старшины или писаря и заканчивались угощением с их стороны. Такое застолье было исключительно мужским, женщины в нем, как и в сходах, участия не принимали.

Таким образом, на протяжении всего XIX - начала XX в. варку пива, приурочивали ко многим семейным и общественным событиям, что свидетельствует о его ритуальной функции. Для некоторых трапез, связанных с употреблением пива, было характерно половозрастное разделение. Застольный этикет регламентировал поведение членов общины в рамках традиционных норм.

Глава III «Пивоварение в XX – начале XXI в.: традиции и инновации» построена в основном на полевых материалах и посвящена традициям приготовления пива в советский период (1917-1991), их сохранности в контексте социально-экономических и политических изменений в российском обществе вплоть до настоящего

времени. Учитывалось также советское законодательство в отношении пивоварения.

В **параграфе 1** рассматривается «**Сельское пивоварение в советский период (1917-1991)**» в северных областях РСФСР. В первые годы советской власти приготовление, продажа и употребление большинства алкогольных напитков, в том числе и пива, были запрещены (1920 г.). Впоследствии домашняя варка пива не ограничивалась (1961 г.; 1985 г.).

Архивные и полевые материалы свидетельствуют о том, что в 1920-1980-е гг. на Русском Севере сохранялась преемственность традиции домашнего пивоварения. Были распространены пивоварни старинного типа в виде специально оборудованных срубов. Основным сырьем для приготовления пива оставались вода, зерно и хмель. Технологический процесс включал те же этапы, что и в XIX в., использовалась прежняя утварь. Половозрастной состав участвующих в пивоварении был традиционным: пиво «в котлах» варили исключительно мужчины, в корчагах - женщины.

В 1960-1970-е годы в технологическом процессе произошли первые изменения. Вместо домашних пивных дрожжей стали использовать покупные. В корчажное пиво начали добавлять «мальтозу» (экстракт пивного сула заводского изготовления), которая потом исчезла из продажи. С 1980-х гг. солод, как правило, мелют не на традиционных ручных жерновах, а в электрических или механических дробилках. Такой способ перемалывания солода повлиял на цвет готового пива, оно стало более светлым. Появилась также тенденция варить пиво на заказ для односельчан.

В 1920-е гг. сохранялись традиции общественного и индивидуального пивоварения к церковным и семейным празднествам. В 1930-е гг. пиво начали варить и к новым гражданским праздникам, соответственно сократилось число «пивных» праздников, приуроченных к памятным датам церковного календаря. К семейным праздникам продолжали варить много пива.

Трудности военного и послевоенного времени сказались на объемах пивоварения: его почти перестали варить. В 1950-е гг. «деревенское пиво» в котлах варили к Первому мая, 9 мая, 7 ноября, ко дню рождения, на свадьбу, поминки и по случаю призыва на воинскую службу. Сохранялась варка пива «в котлах» в складчину несколькими семьями. Отмечались «колхозные» праздники, связанные с окончанием жатвы и других сельскохозяйственных работ. В некоторых местах они сохраняли старинные названия: «дожинки», «бороду справлять». Примечательно, что на колхозные праздники, как и в XIX в.,

устраивали общественное пивоварение «в котлах». Но в отличие от прежней традиции, когда все ингредиенты для пива собирали в складчину со всего села, теперь для этих целей выделяла зерно колхозная администрация. Председатель колхоза сам назначал пивоваров и каждому из них давал по два-четыре помощника. На приготовление пива порой уходило до 13 – 15 пудов (212,9-245,7 кг) солода. В колхозных праздниках участвовали все жители села или деревни. Молодежь, как правило, собиралась отдельно, но пить пиво разрешалось только с 18 лет, детям его не давали.

Рассказы пивоваров подтверждают, что общественное пивоварение к колхозным и некоторым церковным праздникам сохранялось даже в 1960-1970-е годы. В 1980-е гг. индивидуальная варка пива приурочивалась в основном к гражданским и семейным праздникам.

Вплоть до 1950-1960-х гг. соблюдались некоторые традиции застолья. Гостей встречали *брatыней* с пивом, из которой все пили по кругу. На трапезе присутствовали мужчины и женщины, молодежь, как и раньше, собиралась отдельно. Употребление пива допускалось с 18 лет.

В **параграфе 2** отмечаются «**Особенности современного пивоварения (1990-2000-е гг.)**» в условиях социального и экономического переустройства российского общества. Полевые материалы, собранные автором во время экспедиций, показали, что в начале 1990-х гг. увеличение объема продажи алкогольных напитков, привело к сокращению производства пива в домашних условиях на Русском Севере. Но, несмотря на трудности разного характера, жители некоторых районов Архангельской и Вологодской областей продолжают варить пиво «в котлах» и в корчагах, как для себя, так и по просьбе односельчан к проходам в армию, к семейным и гражданским праздникам - 1 мая, 9 мая, 7 ноября.

Большинство современных сельских жителей, где еще варят домашнее пиво, предпочитают его заводскому, отмечая его крепость, красивый темный цвет и приятный вкус.

В 1990-е годы в производство домашнего пива, несмотря на сохранение традиционных составляющих (конструкций пивоварен, утвари, основных технологических приемов, отдельных сакральных действий), в производство домашнего пива стали вторгаться инновации. Они отразились в изменении конструкции для нагрева воды: вместо котла, который подвешивали над костром, воду стали нагревать в стальном баке, вставленном в специальную железную печь.

Существенной инновацией последних десятилетий стало добавление сахарного песка в сусло для ускорения процесса брожения и подслащивания, чего раньше никогда не делали, а для улучшения цвета пива начали класть чай или леденцы из пережженного сахара. Еще одна инновация проявилась в том, что современные пивовары стали упрощать технологический процесс, сокращая число этапов приготовления корчажного пива, например, варить одновременно сусло и хмель. Пиво готовят не в русской печи, а в баке, используя электрический кипятильник. Но есть пивовары, которые, напротив, усложняют технологию, привнося в корчажное пивоварение приемы варки пива «в котлах». В последнее время жены пивоваров стали помогать варить пиво «в котлах», а мужчины начали заниматься корчажным пивоварением.

Одной из причин угасания традиции пивоварения «в котлах» можно считать и тот факт, что в настоящее время старинная утварь приходит в негодность и сокращается численность мастеров, умеющих ее делать. Поэтому некоторые пивовары переходят к приготовлению пива в корчагах. Вместо прежних глиняных корчаг, ковшей, деревянных кадок или ушатов бондарной работы, используют чугуны, железные ведра, эмалированные и алюминиевые кастрюли и ковши. В связи с этим само наименование пива «корчажным» в конце XX - начале XXI в. можно считать довольно условным.

Большинство пивоваров предпочитают хранить пиво в алюминиевых бидонах, ведрах и стеклянных банках. Изменилась и посуда для употребления пива: его пьют из стеклянных стаканов, хотя в редких случаях к столу подают в старинных ендавах.

В отличие от прежних лет, утрачена половозрастная дифференциация праздничных застолий: молодежь, женщины и мужчины садятся за один стол. Исчезла традиция угощения гостей из круговой чаши.

Как правило, традиция сельского пивоварения сохраняется в семьях и передается из поколения в поколение. Современные пивовары стараются научить пивоваренному делу своих детей и внуков, передавая им секреты своего мастерства.

Полевые и архивные материалы дали возможность проследить сохранение преемственности традиции на Русском Севере. В то же время приходится констатировать постепенное упрощение технологического процесса прежде всего корчажного пивоварения, замену прежней утвари и посуды современной, сокращение объемов пивоварения и угасание традиции приготовления пива в домашних условиях.

В **Заключении** подводятся итоги проведенного исследования.

Анализ законодательных мер (1817-1910) показал, что российское государство полностью регламентировало варку пива частными лицами, осуществляло контроль за пивоваренной утварью, ограничивало продажу пива и предусматривало наказания за несоблюдение предписанных правил. Со временем требования государства все более ужесточались и достигли своего апогея в конце XIX - начале XX вв. При этом государство частично учитывало давность традиции пивоварения, разрешая в сельской местности варку пива для «домашнего обихода» без уплаты налога при соблюдении ряда условий.

Длительность существования традиции сельского пивоварения на Русском Севере в XIX – начале XX вв. объясняется целым комплексом причин - удаленностью от государственных органов управления, промышленных центров, неразвитостью местного заводского пивоварения, некоторой изолированностью сельских поселений друг от друга и как следствие - сохранением патриархального уклада жизни и т.д. Все это способствовало консервации некоторых архаичных черт приготовления пива, выразившихся в использовании определенного набора утвари (сохранившей старинные формы и названия), в рецептуре, способе варки пива с помощью раскаленных камней и некоторых сакральных действиях. Технология варки пива в Архангельской, Вологодской и Олонецкой губерниях имела много общего, локальные особенности проявлялись лишь в использовании в качестве сырья разного зерна. В то же время объемы пивоварения в этих губерниях были различны, особенно много пива варили в Вологодской губ.

Пивоварение было общественным и индивидуальным. В первом случае каждый член общины вносил свою долю зерна для общей *вари* пива к коллективным праздникам. Во втором случае пиво варили для собственного употребления.

Существовало два способа варки пива: 1) в больших объемах «в котлах» на пивоварне или на улице, 2) в меньшем количестве - в домашней печи в глиняной корчаге. При этом, пивоварни, как и утварь, могли быть общественными и личными. Приготовлением пива «в котлах» занимались только мужчины, корчажное пиво варили женщины.

Изучение музейных коллекций, включающих комплексы приспособлений для варки пива и посуды для его питья, позволили подробно реконструировать процесс пивоварения, а также обнаружить

такие практически не описанные ранее предметы, как фильтр, *вилашка*, воронки и др.

В XIX – начале XX в. пиво было основным праздничным напитком на Русском Севере и в определенной степени - символом праздника. В ходе исследования выделен круг общественных и семейных событий, к которым устраивалось пивоварение. Это были, прежде всего, церковные праздники, обряды жизненного цикла (крестины, именины, свадьба, поминки), помочи, Масленица, новоселье, проводы в рекруты и волостные сходы.

Как показали источники, общественная варка пива «в котлах» имела важную социальную функцию сплочения деревенской общины, выражавшуюся в коллективном сборе сырья, совместном приготовлении и употреблении напитка. Особенно ярко это проявлялось в праздновании престольных и других праздников церковного календаря, к которым часто приурочивали общественное пивоварение. Как правило, в традиционном праздничном застолье с употреблением пива участвовали семейные мужчины и женщины. Молодежь устраивала пиры, отдельно от взрослых.

Особой была роль пива в крестьянском свадебном обряде. Оно закрепляло брачные договоренности, было показателем зажиточности семей, для невесты пиво было символом разлуки с родными.

В советский период интерес со стороны государства к домашнему пивоварению ослабевал в связи с постепенным угасанием традиции.

В этот период технология пивоварения оставалась в целом традиционной, что выражалось в сохранении всех этапов приготовления пива, использовании пивоварен и утвари старинного типа. Начиная с 1960-х гг., в технологии варки пива появляются инновации. Они проявились в механизации перемалывания солода, в добавлении в пиво некоторых ингредиентов заводского производства. Современное корчажное пивоварение постепенно упрощается. Технология варки пива «в котлах», отличающаяся большей сложностью и совершенством, выработанным на протяжении столетий, даже в 2000-е гг. оказалась менее подвержена нововведениям.

В 1990-е гг. изменился половозрастной состав участвующих в процессе пивоварения. Варить пиво «в котлах» за неимением других помощников пивоварам стали помогать их жены, а некоторые мужчины начали заниматься корчажным пивоварением.

Для варки пива «в котлах» до сих пор используется традиционный набор утвари. Как правило, это предметы, сделанные в XIX - начале XX в., но происходит их постепенная утрата. Поэтому пивовары по мере возможности заменяют вышедшую из строя утварь современной

посудой. Но основным предметам найти замену невозможно, поэтому в случае их отсутствия пивовары либо совсем прекращают варить пиво, либо переходят к корчажному способу. Традиционная утварь для корчажного пивоварения практически не сохранилась, его больше не варят в глиняных корчагах. В связи с этим само наименование пива «корчажным» в конце XX – начале XXI в. стало довольно условным. Старинная посуда для питья пива и подачи его к столу в настоящее время не используется и является музейным раритетом.

На протяжении XX в. происходило постепенное вытеснение традиционных праздников новыми советскими. До 1960-х гг. продолжали действовать возрастные ограничения на употребление пива. Молодежь, как и раньше, собиралась отдельно от взрослых. Начиная с 1970-х гг., пивоварение утратило коллективный характер и сохранялось только в индивидуальной форме. В настоящее время пивоварение устраивают лишь к семейным событиям и некоторым гражданским праздникам.

Пивоварение на протяжении всего рассматриваемого периода (XIX – начале XXI в.) сохраняло некоторые черты, свидетельствующие о его древней сакральной роли (приурочивание варки пива к определенным праздникам, оберегание пива от сглаза на свадьб, возлияние пива на могилы предков, его освящение в храме и хранение там же утвари для его приготовления, закладка дрожжей в пиво с приговором и т.д.).

На сегодняшний день традиция сельского пивоварения остается семейной и передается из поколения в поколение. В большинстве случаев нынешние мастера – это потомственные пивовары, но, к сожалению, их количество постепенно сокращается. В 1990-2000-е гг. на судьбе домашнего пивоварения сказались большие перемены в жизни российского общества, которые привели к разрушению коллективных хозяйств (сокращению количества и ухудшению качества зерна), к отходу молодежи в города, к широкому распространению в продаже крепких алкогольных напитков промышленного производства.

Уникальность сельского пивоварения на Русском Севере проявилась в длительности его существования, в сохранении в нем архаичных черт и традиционной рецептуры в варке «в котлах» и в корчагах вплоть до настоящего времени.

**Список работ, опубликованных
по теме диссертации:**

1. Традиция пивоварения на Русском Севере в XX веке // III Конгресс этнографов и антропологов России. Тезисы докладов (8-11 июня 1999 г., Москва). М., 1999. С. 234-235.
2. Пивоварение на Русском Севере в конце XVIII – начале XX в. (на примере коллекции утвари ГИМ) // Исторический музей – энциклопедия отечественной истории и культуры / Отв. ред. В.Л. Егоров. М., 2000. (Тр. ГИМ. Вып. 121. Забелинские науч. чтения – 1999). С. 299-312.
3. Домашнее пивоварение на Русском Севере в конце XX века (по итогам экспедиций в Архангельскую область) // Традиционная пища как выражение этнического самосознания / Под ред. С.А. Арутюнова, Т.А. Ворониной. М., «Наука», 2001. С. 73-86.
4. Севернорусская утварь для приготовления пива (из собрания ГИМ) // Важский край: источниковедение, история, культура. Архангельск, 2001. С. 83-89.
5. Пиво в обрядах и обычаях севернорусских крестьян в XIX в. // Этнографическое обозрение. 2004. № 1. С. 77-88.
6. Домашнее пивоварение на Русском Севере в XIX в.: технология и утварь // VI Конгресс этнографов и антропологов России. Тезисы докладов (28 июня-2 июля 2005 г., Санкт-Петербург). СПб., 2005. С. 230-231.
7. Особенности сельского пивоварения на Русском Севере (XIX – начало XX в.) // Традиционные напитки народов мира. М., «Наука», 2006. (в печати) – 2 п.л.

Подписано в печать 20.08.2006

Формат 60x84 1/16. 1,2 п.л.

Тираж 100 экз. Заказ № 20

Участок оперативной полиграфии
Института этнологии и антропологии РАН
г. Москва, ул. Вавилова, 46