

Вельский районный краеведческий музей
имени В.Ф. Кулакова Архангельской области
Шенкурский районный краеведческий музей
Архангельской области

ВАЖСКИЙ КРАЙ:
ИСТОЧНИКОВЕДЕНИЕ,
ИСТОРИЯ, КУЛЬТУРА
Исследования и материалы

Выпуск 5

1449067

ВЕЛЬСК
2012

²¹ Черкашина Г.П. Резные изделия из дерева в культуре Троице-Сергиевой лавры Нового времени // Троице-Сергиева лавра в истории, культуре и духовной жизни России : материалы III междунар. конф., 25–27 сентября 2002 г. Сергиев Посад, 2004. С. 413.

²² ЦМиАР КП 4132 инв. 1051-П. 25,4 x 19,9 x 2,5 см.

²³ Подробнее: Давыдова Е.В. Миниатюрная резьба мастеров Сергиева Посада конца XIX – начала XX в.: художественные и технологические особенности // Искусство христианского мира : сб. ст. М., 2004. Вып. VIII. С. 224–233.

²⁴ ЦМиАР КП 4516 инв. 1069-П. 16,0 x 17,0 x 1,2 см.

²⁵ ЦМиАР КП 3276 инв. 1028-П. 6,1 x 6,1 x 1,7 см (круг).

²⁶ ЦМиАР КП 3814 инв. 1040-П. 7,6 x 5,5 x 1,1 см.

²⁷ ЦМиАР КП 3972 инв. 1048-П. 11,3 x 8,6 x 0,7 см.

²⁸ ЦМиАР КП 5158/35 инв. 1690-П. 16,1 x 17,4 x 1,2 см.

²⁹ ЦМиАР КП 4979 инв. 1701-П. 24,0 x 28,0 x 1,7 см.

³⁰ Подробнее: Давыдова Е.В. Иван Семенович Хрустачев – сергиевский резчик второй половины XIX – начала XX в. // Труды ЦМиАР. М., 2002. Т. II. С. 277–286.

³¹ Подробнее: Там же.

³² ЦМиАР КП 6756 инв. 3125-П. 4,9 x 3,9 x 0,8 см (овал).

³³ «резал к.и. // хрустачев // 1924».

³⁴ 1) ЦМиАР КП 4306 инв. 1062-П. 6,5 x 6,5 см. 2) ЦМиАР КП 4305 инв. 1061-П. 6,0 x 6,0 см.

³⁵ РГИА. Ф. 395. Оп. 1. Д. 2545. Л. 122.

О.Г. БАРАНОВА
(Санкт-Петербург)

УТВАРЬ ДЛЯ ХМЕЛЬНЫХ НАПИТКОВ ИЗ ШЕНКУРСКОГО КРАЯ В ФОНДАХ РОССИЙСКОГО ЭТНОГРАФИЧЕСКОГО МУЗЕЯ

Среди 31 коллекции (1140 единиц хранения)¹ из Шенкурского края, которые хранятся в фондах Российского Этнографического музея, имеется утварь для изготовления и употребления пива, браги и других хмельных напитков. В собрании музея находится 76 таких предметов, включенных в 9 коллекций. Они были собраны с 1904 по 2009 г. сотрудниками музея Е.А. Ляцким (с помощью заведующего Архангельским публичным музеем А.П. Черного), Г.Н. Бабаянц, Л.Н. Молотовой, О.Г. Барановой и Т.А. Зиминной; а также поступили от крестьянина с. Черевково Сольвычегодского уезда А.И. Антонова².

Широкое бытование утвари для пива и других хмельных напитков

было характерно для Русского Севера, так как без них не обходился ни один праздник: пиво варилось для свадеб, престольных праздников и братчин. Жительница д. Артемьевская МО «Верхопаденьгское» У.И. Зыкова (1928 г. р.) рассказывала: «А еще пиво пили очень хорошо, а варили его на берегу. Поставят жердь, и крюки сделают, повесят котлы, и вот в котлах этих варили на праздник пиво. Котлы были металлические, железные. Дети все бегали, ведь когда пиво-то варят, то солод-то, сусло, ох, какое вкусное. Пока солод растет, мы съедим половину этого солода. Половики постелят, рожь намочат в реке, потом принесут на половик – она растет, а потом сушат, потом мелят, и потом варят пиво-то. Пока она растет, то сладкая такая, так мы все съедим это сладкое. Маленькие, так вот бегали. Сусло потом густое-густое получалось. Перемелят солод-то, а потом варят. Потом делают сусло, оно живет как-то, потом заваривают и ложат туда хмель. Вот сусло в этот котел нальют, и потом воды нальют, вот и варят это пиво. Из сусла пиво-то и варили. Это надо, чтобы делали те, кто умеют. Вот у нас-то варили, я, конечно, еще маленькая была. Когда пиво-то сварят, то наливали в лагун – это такая бочечка, она снизу и сверху закрыта, и гвоздик есть [деревянная затычка – О.Б.] – это кран. Гвоздик вынимали – и наливали. А еще была братыня – она была железная, легонькая, то красная, то серая. Она такая красивая, с носиком, широкая, и пузо у нее такое, она не длинная, а круглая, и пузо вдавлено ямками. Вот братыня такая была, ее на стол ставили, и из нее все наливали, из нее не пьют, а только наливают»³. Дополняет ее рассказ жительница д. Ивановская Гора (Иваньково) МО «Верхопаденьгское» Л.И. Ноздрин (1934 г. р.): «Пиво у нас старики варили. Пиво все больше на улице варили, делали такие чаны большие. Один хозяин – так ему одного чана хватит, каждый хозяин свой чан варил. У каждого свое пиво было. Бывало, что и складывались, может, соседи какие договорились и вместе варили. У кого в какой деревне праздники – там и варили, тут Троица, там Преображение, так и варили. Вот у нас у речки варят»⁴.

Сложный процесс приготовления пива требовал определенный набор утвари. Для этого нужны были: дошник – большая кадка, выполненная в бондарной технике с отверстием в центре дна для фильтрации пивного сусла при сливании его в корыто; корчага – глиняный сосуд больших размеров; весло – палка с широким плоским концом для размешивания смеси солода с мукой и водой; большое корыто для остывания сусла и пива; «лейка» – воронка для переливания пива в бочку; различных размеров ковши и др. К сожалению, в шенкурских

коллекциях имеются только отдельные предметы для этой цели. Среди них: «лейка» из д. Прилук – прямоугольная деревянная воронка, которая употреблялась при процеживании пива и для его переливания; решето, которое ставилось на «лейку»; четыре больших деревянных ковша с длинными ручками из дд. Желтиковская, Зенькино, Климово-Заборье, Купуринская Шенкурского района для переливания пива в бочку или лагун.

Самую многочисленную группу составляет посуда для употребления пива и других хмельных напитков в праздники. Такие сосуды делились на общие – для всех сидевших за столом и на индивидуальные. Общими были ковши, скобкари, братины и енды. В собрании РЭМ имеются девять скобкарей, среди них скобкарь XVIII в. из с. Яковлевское. Он имеет полусферическую ладьевидную форму чаши, рукоятями которой служат голова и хвост коня. У многих скобкарей вместо головы коня вырезалась голова птицы. Форма ковша-скобкаря в виде водоплавающей птицы является одной из самых древних (в новгородских летописях они упоминаются еще в XII в.). Скобкари обычно изготовлялись из дерева. Часть скобкарей украшена росписью. Особенно нарядными выглядят шесть скобкарей XIX в., приобретенные у крестьянина А.И. Антонова в 1909 г. Они расписаны по светло-желтому фону растительным и геометрическим орнаментами красного, зеленого и желтого цвета.

В собрании имеются также енды. Среди них – пять медных ендов XIX в. из г. Шенкурск, с. Долматово, дд. Блудково, Вахрушево и Желтиковская и одна деревянная из д. Лосевская. Енды упоминаются в описях имущества дворцов Московского Кремля, а также церковного инвентаря XVII в.⁵ На Русском Севере, в том числе и в Шенкурском уезде, енды часто называли братинами или братынями. Они делались из дерева или металла, чаще всего, меди. Медные енды имели открытую форму, ложчатое округлое тулово с носиком-сливом, к тулову припаивалась ножка-поддон. В некоторых братинах и ендах ложчатый орнамент доходил только до половины тулова. Чеканные «ложки», заполнявшие основной объем сосуда, придавали ему нарядный и праздничный вид.

К индивидуальным сосудам относились малые ковшики-черпачки – «налёвки» или «потаковки». Образцами таких сосудов из Шенкурского уезда служат 17 «налевок» из коллекции А.И. Антонова и одна «потаковка» из коллекции Е.А. Ляцкого. Кроме того, в коллекции, привезенной Л.Н. Молотовой, имеется медный круглый ковшик с ручкой, которым черпали пиво из братины и наливали в стакан. «Налёвки» или «по-

таковки» вырезались из дерева, и их особенностью являлась ладьевидная форма, сферическое дно и изогнутая в виде дужки резная рукоять, необходимая для прикрепления к борту скобкаря или ковша. Часто ручки таких ковшей украшали образом резной птицы – «уточки», головой коня, розеткой. Зачерпнув из общего сосуда и угостившись напитком, «налёвку» вешали обратно на борт большого ковша или скобкаря.

Другими индивидуальными сосудами для праздничных застолий были деревянные и металлические стаканы. В шенкурском собрании представлены четыре деревянных стакана из д. Лосевская – это небольшие сосуды с прямыми, слегка расширяющимися кверху бортами, и «староверческий стакан», употребляемый в обиходе старообрядцев. Он имеет у основания широкий перехват, придающий стакану вид рюмки. Четырнадцать оловянных, медных и латунных стаканов поступили из с. Долматово, дд. Блудково, Желтиковская, Лосевская, Неводово, Пахомовская. Они имеют гладкое, чуть расширяющееся кверху тулово, заканчивающееся отогнутым наружу венчиком. В крестьянском быту чаще всего использовались стаканы, выточенные на токарном станке. Их окрашивали в разные цвета и украшали геометрическим и растительным орнаментами. Оловянные и медные стаканы использовались зажиточными крестьянами и считались семейной ценностью.

Северная металлическая посуда редко украшалась орнаментом, хотя мастера по металлу хорошо владели его художественной обработкой. Находящиеся в коллекциях три оловянные кружки из сс. Благовещенское и Долматово также просты по форме и оформлению. Одна из них имеет вид стопы с крышкой, две другие с прямыми бортами снабжены фигурными ручками, с прикрепленными к ним крышками. Подобная форма изделий носит западноевропейское влияние, что объясняется географическим положением Русского Севера, который долгое время был своеобразными морскими и речными воротами России. Тут перекрещивались торговые пути «из варяг в греки»: с запада в центральную часть страны, с севера на юг и на восток. Не случайно в домах северян можно встретить английский фаянс, шведскую медную посуду и утварь, финские кофейники⁶. Кроме оловянных кружек шенкурское собрание включает одну деревянную кружку с крышкой, украшенную резьбой из с. Константиновское.

Также единичными предметами в коллекциях представлены деревянный жбан для пива с длинным узким носиком, резной ручкой и крышкой из с. Долматово, две маленькие «братыньки» – деревянные чашечки с носиком из с. Долматово и «пивнушка» – деревянная чашечка с росписью для питья пива из д. Верхний Борок.



Лагун для пива «ХVIII. 1888 г.».
Д. Купуринская.
Кадушка для пива «Василья Михайлова.
1891 г. ВГМ». Д. Запаконская;
Ковш пивной. Первая половина XX в.
Д. Желтиковская.
РЭМ Колл. № 12780-42.43.44.



«Скопкари» –
ковши для пива. XIX в.
РЭМ Колл. № 1721-10.11



Ковши-«налевки». XIX в.
РЭМ Колл.
№ 1721-24.25.22.26.27.65.



*Кружки пивные. XIX в. С. Благовещенское; с. Долматово.
РЭМ Колл. № 458-32.33 аб: 510-10.*



*Меры для разливания водки и вина – сороковая часть ведра, сотая часть ведра:
употреблялись в винной лавке купца Суетина. 1888 и 1866 гг. С. Долматово.*



*Стаканы пивные. XIX в. С. Долматово; д. Пахомовская.
РЭМ Колл. № 458-25.28.29.30.35.36.*

Кроме того, в коллекциях имеются предметы для хранения и транспортировки хмельных напитков: бочонки для вина, которые употреблялись для поездки за вином в город по случаю праздника из дд. Аршутино и Васильевская; лагун, кадушка и бочонок для пива. Все эти вещи сделаны в бондарной технике местными мастерами, имеют надписи с датой изготовления, инициалами или именем и фамилией изготовителя или хозяина. Так, на одном бочонке надпись «НИКО-БЕЛЯ» обозначает, что хозяина бочонка звали Николай Беляев; на другом бочонке вырезана дата «1837» и части имени и фамилии владельца. Лагун для пива из д. Купуринская, привезенный из экспедиции в 2009 г., снабжен вырезанной надписью: «XVIII 1888 год», что, по словам информанта, говорит о его принадлежности Христиану (Хрисану) Шепуреву. А надпись на кадушке для пива из д. Запаковская указывает, что кадушка была изготовлена в 1891 г. и принадлежала Василию Михайлову: «ВГМ Василья Михайлова 1891 год». Интересны модели квасной и пивной бочек из с. Покровское, которые выполнены в бондарной технике, имеют два днища и отверстия – в верхнем днище для наливания напитка и в нижней части тулова для выливания; нижнее отверстие закрывалось деревянной затычкой.

Кроме употребления напитков в домашних условиях – ими чаще всего были пиво и брага, пили водку, реже вино в питейных заведениях – винных лавках, которые были в каждом большом селе. Винные лавки работали ежедневно с семи утра до десяти вечера и закрывались только на время крестных ходов, крестьянских сходок, а также в воскресные и праздничные дни, на время церковной литургии. Водка и вино продавались без закусок и наливались в чарку, вмещавшую в себя не менее 200 г.⁷ Отмерялись напитки владельцем кабака или наемным приказчиком с помощью специальных металлических или деревянных мер, объем которых был регламентирован. Так, указ от 18 июля 1810 г. гласил: «Мера бочек, в коих вино, водку и наливки промышленникам ввозить, а помещикам для оптовой продажи готовить, не определяется; всякий может оные употреблять такой величины, как кому удобно, лишь бы она не менее 15 ведер была». Вместе с тем для более мелких водочных и винных мер подтверждались предшествующие законодательные акты и указывалось, что эти меры должны иметь общие, установленные законом значения, и все вина следует продавать на казенных питейных дворах «клейменными мерами» («ведрами, квартами и мелочными мерами»)⁸. В коллекции музея имеются три редкие оловянные меры для вина и водки, привезенные из экспедиции Г.Н. Бабаянц в 1959 г. Две из них представляют

собой конусовидные кружки, сужающиеся кверху, с ручками; они имеют обозначение вместимости – сороковая часть ведра, что составляет 300 г напитка; сотая часть ведра – 120 г и датировку – 1888 г. Третья мера, имеющая вид ковшика с загнутой ручкой, датируется 1866 г. Эти меры использовались в винной лавке купца Сутина в старинном с. Долматово, которое было центром Пуйской волости Шенкурского уезда и существовало уже в 1624 г.

Шенкурская утварь для хмельных напитков, хранящаяся в фондах РЭМ, является типичной и традиционной для всего Русского Севера. Коллекция позволяет достаточно полно представить эту группу памятников, увидеть разнообразные формы посуды, ее декор и орнаменту. Аннотации, составленные собирателями, дают возможность проследить место поступления, а надписи и клейма на сосудах – дать точную датировку.

¹ Данные из коллекционных описей РЭМ. Колл. №№ 396; 405; 458; 509; 510; 512; 519; 522; 530; 531; 532; 550; 551; 556; 559; 578; 580; 659; 697; 848; 904; 1721; 2781; 4367; 5257; 7170; 7823; 8048; 8116; 11886; 12780.

² Данные из коллекционных описей РЭМ. Колл. №№ 458; 509; 510; 550; 659; 1721; 7170; 8116; 12780.

³ АРЭМ. Ф. 10. Оп. 1. Д. 206.

⁴ Там же.

⁵ Гончарова Л.Н. Металл в народном искусстве Русского Севера. М., 2000. С. 14.

⁶ Уханова И.Н. Резьба и роспись народных мастеров Северо-западного Поморья // Фольклор и этнография Русского Севера. Л., 1973. С. 114.

⁷ Шангина И.И. Питейное заведение // Русский праздник: Праздники и обряды народного земледельческого календаря. СПб., 2001. С. 416.

⁸ Шостын Н.А. Очерки истории русской метрологии, XI – начало XX века. М., 1975. С. 199.

С.Н. КУЗНЕЦОВА
(Шенкурск)

КНИЖНЫЕ СОБРАНИЯ В ФОНДАХ ШЕНКУРСКОГО КРАЕВЕДЧЕСКОГО МУЗЕЯ

Коллекция книг Шенкурского районного краеведческого музея относительно невелика – около 800 памятников из 17 тысяч единиц основного фонда. По хронологии она охватывает период с XVII в. до