

"Ай, на горе мы пиво варили, Ладо мое, ладо, пиво варили!"

Вот и август- «жнивень» да «разносол» подходит к концу, как говорили в народе – « Уж осень не за горами». Собрали урожай, а тут и Сёмина неделя, «бабье лето» - тёплые дни сентября. Ещё со времён славян, когда был собран урожай, устраивался большой общинный праздник, называемый в народе «братчины», «овсянницы», «бабьи каши», «осенины». И главным напитком осенних праздников были мёды – сычёные, ставленные хмельные, и, конечно же, древний напиток пиво. Употребление его отразилось в пословицах и прибаутках: "Апрель водою, октябрь пивом", "В осень и у воробья пиво", "Осенью нелюбого гостя молоком потчуют, а любого пивом", "Полно девкам чужое пиво варить, пора свое затевать", то есть собираться замуж.

Мёды, пиво, перевары – крепкие напитки из мёда и пива с древних времён являлись на Руси данью, наравне с пивом, солодом и хмелем, которые некогда входили в состав оброков крестьян за пользование землёй. В годы царствования Великих князей пиво часто упоминалось в царских указах. При Борисе Годунове (1598-1605 гг.) было запрещено варить пиво "средним и младшим" людям. С солода, хмеля и мёда бралась "брашная" пошлина. Во времена правления Алексея Михайловича (1645-1676 гг.) пиво дозволялось варить крестьянам для домашнего питья несколько раз в год - в Великий день, Дмитриевскую субботу на Масленицу, на Рождество Христово. В другое время пиво варили к семейным торжествам, свадьбам, на Ильин день, Пасху, Рождество, Медостав день. Бочка пива тогда стоила 2 рубля.

На Руси со временем появляется все больше и больше пивоварен. В 1715 году по указанию Петра I в Петербург были выписаны солодовники и пивовары, что способствовало развитию пивоварения. По указу Екатерины II в 1765г. пивоварение в уездах для собственных нужд было разрешено беспошлинно. А вот продажа пива по-прежнему была разрешена только в питейных домах.



Солод готовили пшеничный, ячменный, ржаной красный, который служил основой для приготовления не только пива и кваса, но и хлеба. Наряду со ставленными (т.е. броженными) медами на Руси знали хмельное питье под названием «ол» или «оул», завезённый варягами, приготавливаемый из ячменя, хмеля, полыни и других трав.

Издавна центрами пивоварения на Руси были монастыри. Варка пива производилась как в мужских, так и в женских монастырях. Для приготовления пива использовали тот самый солод – пророщенное ферментированное зерно, высушенное и перемолотое на жерновах. Приготовлением солода занимались солодовники (солодушники). Согласно писцовым книгам Оболенского уезда 1627-28-29 гг. «...в селе Овчино, Новое Запажье на реке на Поротве и на речке на Паже, а в нём двор монастырской, а в нём приезжие живут монастырские, да монастырские служебники: двory солодовников..., которые вместе с монастырскими служебниками растут солод на монастырский обиход». В д. Марьино стояли двory монастырских бочарников, а также двory крестьян, делающих бочки, кади и напoлы (большие деревянные чаны) также на «мнстрский обиход». Домашнее пиво было мутным, но очень вкусным, чем-то отдалённо напоминающим подбродивший квас.

С особым нетерпением ожидал народ праздник Николая Чудотворца, или Николы Зимнего, который приходился на 6 декабря. Пиво, приготовленное к этому дню, называли "Никольским". "В Николин день во всяком доме пиво", "Красна Никольщина пивом да пирогами", "Идут на Никольщину с поглядкой, а наваляются под лавкой", "Никольское пиво пьют, а за никольское похмелье бьют".

ГАУКС «Возрождение»

Клуб «Светёлка»

Грин И.В.