

свадьбы, который устраивается молодыми для мужниной родни [Даль 1982: 112]. Цель представления молодых мужской стороне — в первую очередь оценка достоинств молодой после брачной ночи. Ведь початый пирог не подают на стол.

В дополнение к сказанному можно привести пример из новогоднего речитатива *сурхури*. Здесь дети-обходчики спрашивают разрешения войти в дом у хозяина-мужчины, а угощение-пирог выпрашивают у жены хозяина [Тукташ 1949: 46]. Вновь символика пирога связана с женщиной.

В круг совместимых с пирогами жертвенных продуктов входят яйцо и яичница, блины, колобок, сырки и курятина [Поле 89: 91; ЧГИ 145: 458, 468].

Пироги в обрядах можно заменить блинами. Так поступают, например, в *сурхури* [Поле 89: 32].

Ватрушка — *пүремеч* — круглая лепешка с открытым слоем творога или картофеля, которую готовят из пшеничной муки, пекут на сковороде. На стол подают по праздникам. Поэтому поговорка гласит: «Не всегда пүремеч, надо и хлеб кушать» [Ашмарин 1936: 84].

Слово распространено в Урало-Поволжском регионе: удм. *перепеч*, мар., татар. *перемеч*, башк. *бэрэмэс*. О типологии приготовления говорят названия — чуваш. «творожная ватрушка», «картофельная ватрушка», англ. «творожный торт», башк., татар. «творожная ватрушка».

Ватрушка наиболее распространена в ритуалах *мункун* и *юпа*.

1.4. Жертвы возлиянием

Вино (водка) — *эрех* (*эрек, эреке; анишарли; кямйсака, кямйшка, кумйшка; ханиша*). Согласно зафиксированным источникам, этот домашний напиток в обряде *юпа* используется чаще, чем в остальных ритуалах [Поле 90: 184; РНБ. Q.IV. 379: 19, 20 и др.]. Согласно записи середины XIX в., в *юпа* каждый из пришедших родственников по старшинству садится за стол, отвеживает пищу, отпивает пива и вина. Но вначале часть съестного и напитков следует отделить в особую посуду, сделать поклон умершему родственнику, который, по верованию чувашей, последний раз присутствует в своем доме. Вечером провожать умершего родственника на кладбище отправляется пять человек, они берут с собой блины, пиво и *эрех*. По аналогичному случаю удмурты варят пиво и кумышку, суп, пекут пирожки и блины [Гаврилов 1880: 186]. Кстати, чувашские названия вина имеют свои исторические аналоги в различных местах. Так, ульяновские некрещеные чуваше и удмурты одинаково называют его *кумйшка/кумышка*. *Эрех* исходит из арабского и значит «испарение».

Распространено слово *эрех* не только по всей Передней Азии, Кавказу и отчасти в Европе, но и в Юго-Восточной Азии.

Существует несколько форм жертвования вином. Возлияние является основным. Вино льют понемногу на могилу, отливают в особую посуду (кадку, чашку, кувшин) [Поле 90: 184; РНБ. Q.IV. 379: 20; ЧГИ 21: 524 и др.] или плещут за плетень. В Библии вино употребляют для возлияния на жертвенного животного перед закалыванием [Исх. 29: 40; Числ. 15: 5; 28: 7 и др.]. Существует и такая форма жертвования, как оставление вина в определенном месте в каком-либо сосуде. Например, в *юна*, спилив дерево для изготовления намогильного столба, на свежем пне оставляют бутылку с водкой. Изредка можно увидеть бутылки с вином на *Киремете*. Несмотря на то что оба эти примера относительно новые, они уже бытуют. В таких обрядах, как *мункун*, *юна* и т.д., приготовленное по обрядовому случаю вино посвящается потусторонним духам родственников. Собравшиеся родственники угощают друг друга вином, предполагая, что делают это вместо своих предков.

Из всех совместимых с жертвенным вином напитков выделяется пиво. С одной стороны, это алкогольный напиток. С другой — мы имеем дело с вытеснением и заменой пива вином. Источники сообщают, что в *юна* участников угощают пивом, а те на дно кружки кладут монеты: на эти деньги утром покупают вино — *эрех*. Свадьба (запись 1926 г.): «Прежде чувашки для угощения гостей на попойках или свадьбах готовили только пиво, водки же покупали очень мало. На устраиваемые моими родителями попойки (два раза в год) гостей съезжалось более 40 пар, которые пили-ели по 3–4 дня, но мой отец никогда не покупал для них более трех бутылок водки. Теперь же, наоборот, пива употребляют совсем мало, а водки или самогонки выпивают в большом количестве» [ЧГИ 72: 43]. *Мункун* (запись 1926 г.): готовили вкусную еду, а также три-четыре бочки пива, водки покупали мало [ЧГИ 72: 89]. Мясо и блины также совместимы с вином. Употребление мяса с вином усиливает эффект пиршества. Блины являются традиционной пищей в ритуалах чувашей, в основном связанных с предками. Что касается жертвенной пары «хлеб + вино», то такое соседство — большая редкость ввиду неисконности.

Приготовление в старину вина в домашних условиях (*пыллă сăра* — «напиток из пива и меда», *кёрчеме* — «корчма» и др.) прежде всего характеризовалось слабостью алкоголя. Вино считалось обедненным напитком. Как уже говорилось, алкогольное вино (водка) не находит заменителей в ритуальной ситуации, ибо его не было в обрядовой традиции. «Невысокая крепость натуральных (неперегранных) традиционных

напитков, жесткие обрядово-этикетные рамки их потребления ставили определенную преграду на пути возникновения алкоголических патологий в традиционалистском обществе» [Арутюнов, Вайнхольд 1989: 86].

О вине в ритуальном контексте говорится еще в Библии. Перед закланием на жертвенное животное нужно было вылить определенное количество вина. Вино имеет приятный запах для Яхве [Числ. 15: 10], поэтому в святилище следует приносить «пьянящее возлияние для Яхве» [Числ. 28: 7]. Законы Моисея требуют, чтобы вино как продукт земледелия и кровь животного как продукт скотоводства доставлялись в качестве жертвы на алтарь Бога, ибо эти два продукта есть основные творения израильтян [Лев. 2: 1].

Две (ислам и буддизм) из трех мировых религий налагают на алкогольные напитки запрет [Арутюнов, Вайнхольд 1989: 86]. Ряд исконно чувашских обрядов также не допускает использования вина и водки во время трапезы. Информанты, зная об этом, в большинстве случаев вообще не оговаривают отсутствие вина на столе. Но иногда указывают на этот фактор. Так, относительно *чүжлеме* замечено: «Эрех не пьют, только (домашнее) пиво» [ЧГИ 173: 43]. Вводимые в этой работе в научный оборот источники относятся к последним четырем столетиям. Логично предположить, что хронологически более далекие материалы говорили бы о полном отсутствии перегонного вина. Вот данные X в., касающиеся предков чувашей: «Когда мы поели, он (царь Алмуш. — А.С.) велел принести напиток из меда, который они называют суджув, (изготовления) того же дня и ночи» [Ковалевский 1956: 132]. Как видим, сувары пили свежий (не перебродивший) медовый напиток. Даже в XIX в. чувашаи готовили на свадьбу пиво, а о водке или крепком вине не упоминалось. Не баловались водкой в старину и русские. Например, относительно вологодской свадьбы исследователи замечают: «Водки раньше почти не знали, покупали редко и мало — на всю свадьбу иногда бутылку-две — и угощали ею только избранных гостей из маленьких рюмочек» [Балашов и др. 1985: 373]. Таким образом, традиция служит верным маркером недопущения алкогольных патологий.

Известно, что «виноделие, медоварение и пивоварение, издавна носившие патриархальный (домашний или общинно-артельный) характер, были тесно связаны с религией и ритуальными обычаями... С винокурением дело обстояло совершенно по-иному. Оно было одним из первых технических открытий и усовершенствований феодального общества... Возникнув в эпоху перехода от патриархальщины к рыночно-денежному хозяйству, оно само открывало более легкий путь к новой экономической эпохе. Вот почему оно крайне ревниво и опасливо было сразу же

объявлено собственностью государства, монархии, ее регальной монополией» [Похлебкин 1991: 80–81].

Считается, что винокурение возникло в арабских странах. Оттуда в начале XII в. через врачей-арабов знания распространились в Южную Италию, а отсюда — в другие области Юго-Западной Европы [Арутюнов, Вайнхольд 1989: 86]. Затем это занятие распространилось по всему европейскому континенту. Сумма исторических, экономических, социальных и бытовых фактов дает основание предполагать, что возникновение винокурения в России относится к XIV–XV вв. [Похлебкин 1991: 109, 157]. В чувашских деревнях водка появилась недавно. Констатировать это помогают расспросы старожилов. Например, в д. Средние Алгаши Ульяновской обл. жил Курак, знавший технологию приготовления домашней водки. Он выучился этому ремеслу в далеких краях, затем научил этому односельчан [Поле 94: 251]. В Шемуршинском р. это ремесло в 1923 г. «внедрил» человек, приехавший из Украины (из передачи Чувашрадио от 3.III.1995. Автор — Ген. Смаев).

Основным сырьем для вина сначала служил виноград, а в XV в. водку начали перегонять из зерна [Арутюнов, Вайнхольд 1989: 86]. Как правило, вино на стол подавали разбавленным водой или льдом [Ирмшер 1989: 105].

Исследователь В.В. Похлебкин в своей монографии «История водки» дал обстоятельный анализ данного вопроса. Он писал, что с середины XV в., когда для России стало актуальным завоевание восточных земель, населенных людьми древних верований, стали задумываться о легком обращении «язычников» с помощью «чудесных и неотразимых свойств» водки. Здесь первым отличился патриарх Питирим, использовавший «алкогольный (опьяняющий) напиток как средство, облегчавшее согласие на крещение со стороны вождей (князцов) воинственных манси» [Похлебкин 1991: 138]. Как полагал В.В. Похлебкин, возникновение винокурения в России территориально связано с Кремлем, одним из монастырей (Чудовом?). Вскоре на производство и продажу хлебного вина была введена государственная монополия.

Само слово *водка* (от польск. «водичка») заимствованное, что косвенно подтверждает ее нетрадиционность среди чувашей. Новые экономические отношения породили ряд условий для поисков «лишних денег». Наличие неплодородных общинных земель иногда подталкивало людей продавать их, а вырученные деньги использовать «на собственное усмотрение». Таким образом, в общесельском обряде «Народное пиво» стала использоваться покупная водка. В чувашской свадьбе существует обычай, когда сват по случаю сговора оставляет кнут жениха

в доме невесты и уходит. Но уже на рубеже XIX–XX вв. это событие начинают отмечать спиртными напитками. Здесь мы имеем дело с новшеством. Но водка проникает в чувашские обряды постепенно и тихо, поэтому указать на ее «чужеродность» непросто. Прежде всего вино в обряде никогда не выступает в качестве самостоятельной жертвы, как, например, в Библии. Оно или перечисляется в конце длинного списка жертвенных даров, или возникает спонтанно, или сопутствует пиву. Это вновь свидетельствует о несамостоятельности вина как жертвы, т.е. о его нетрадиционности. Например, об обряде, посвященном домовому *Хёртсурту*, в одной рукописи говорится, что после постройки печи выпивают полштофа *эрех*, а на печку кладут один хлеб и один сырок. Известно, что хлеб и сырок являются жертвенными угощениями. А использование в данном случае вина не вписывается в традиционные рамки [Салмин 2007: 443–447]. Частное упоминание об оставлении у *Киреметя* бутылки водки и стакана также не соотносится с представлениями некрещеного чуваша. В одном из текстов о *чўклем* есть описание, согласно которому вначале совершается совместная еда, состоящая из пива, мяса и каши, затем происходит коленопреклонение родителям; те дарят детям конфеты и деньги. На эти деньги дети якобы покупают *эрех* [ЧГИ 160: 225]. Знающему структуру *чўклем* человеку понятно, что последний факт не соответствует всему содержанию обряда. Этот эпизод фактически происходит после завершения всех этапов обряда *чўклем*, явно просматривается его «неустроенность», он здесь выступает как «висячий блок» во всем комплексе завершённого ритуала, т.е. представляет собой новшество, появившееся вследствие распространения водки в обществе. В записи о *юна* вначале говорится, что готовят пиво, мясо, блины. Но при перечислении того, что берут на кладбище, последним продуктом в списке угощений значится вино [ЧГИ 31: 61]. Это говорит о его «чужеродности» в перечне ритуальных приготовлений и, конечно, покупном характере. В другом тексте об обряде *юна* написано, что варят пиво, покупают *эрех*. Но далее в тексте не упоминается об употреблении вина [ЧГИ 160: 157]. Значит, водка в данном конкретном случае не использовалась. Упоминание информанта о покупке есть результат его не очень внимательных наблюдений.

Собранный нами материал также свидетельствует, что использование вина и водки в обрядах чувашей — это новшество. Информанты отмечают, что *эрех* в чувашских обрядах является необязательным. Возвращаясь с кладбища после установления надгробного столба, участники, как объясняется в одной из архивных рукописей, пьют пиво, *эрех* (если есть) и расходятся по домам [ЧГИ 21: 531]. Но распространение водки

было мощным и массовым явлением. В результате обрядовые сценки порой выглядят так превратно, что их невозможно принимать всерьез. К примеру, невеста в наряде и с бутылкой в руке впервые предстает перед родственниками жениха во время сватовства. Однако каноны прежних установок определенное время не сдавали своих позиций. Поэтому в некоторых местах можно было видеть группу любителей спиртного, на время уходящую от основной массы участников обряда, например, к соседям [ЧГИ 147: 210]. Возникновение условий для покупки спиртных напитков и распития их в общественных местах способствовало тому, что «обмывать» стали не за столом, а стоя, на ходу. Так, в конце XIX — начале XX в. сговор девушки стали отмечать на базаре, после покупки там водки и сайки [ЧГИ 146: 703].

Магазинная водка начала вытеснять традиционные напитки — пиво и настойки из меда. Как правильно указывают исследователи, водка разлагающе воздействовала на старое, проникнутое традициями общество.

Итак, чувашаи приобщились к водке, что неминуемо сказалось на их обрядовой культуре. В распоряжении этнологов имеется множество материалов, свидетельствующих о вхождении в обрядовый обиход покупной водки начиная с конца XIX в. К примеру, относительно обряда *чўклем* говорится, что с выпадением снега в деревнях варят пиво и покупают *эрех*. О похоронах (запись 1902 г.): «В прежнее время на похоронах выпивки не полагалось, а теперь все покупают вина и напиваются изрядно» [ЧГИ 21: 25]. *Юна* (на сороковой день): кто состоятельнее, тот режет лошадь или корову, кто беднее — овцу или курицу, а также покупают водку [ЧГИ 160: 236]. Появление винных заводов рядом с чувашскими деревнями значительно «продвинуло» дело. Мужики, имеющие лошадь, стали наниматься перевозить дрова. Так, в 1901 г. башкирские чувашаи, выполняя заказ местного держателя винного завода, за сажень дров получали пять рублей. На собранные деньги к Масленице покупали водку [ЧГИ 152: 67].

Вместе с заводской водкой в быт чувашей вошли и государственные общепринятые меры веса, объема жидкости. Прежде всего *четвѣрт* — «четверть» и *палаштух* (*паштăх*, *сур штав*) — «полштофа» [ЧГИ 29: 119; 31: 21; 146: 675 и др.], а также *чирѣк* — «чирик», *черкке* — «рюмка», *штав* — «штоф». Слова *бутылка* и *стакан* стали близкими и были заимствованы без акцента. О традиционности пива и новшестве водки у чувашей свидетельствуют сохранение и одновременное использование традиционной посуды для пива (*курка* — «ковш», *какшăм* — «кувшин», *лакăм* — «лагун») и «госпосуды» для водки.

Появление возможностей, однако, не говорило о безграничных потребностях. Здесь ограничением выступали традиции и нормы поведения. Так, в примере об обряде *юна* подчеркивается, что оставшиеся продукты, пиво и вино убирали в *тёпел* — «бытовую площадку у печи» [ЧГИ 21: 527]. Даже рекруты не позволяли себе вольностей в обращении с водкой, они «в этот день мало пьют, стараются быть в полном сознании, чтобы в последний раз на все посмотреть так, чтобы в голове осталось полное представление о домашних» [ЧГИ 144: 161].

Обращение с архивными и другими источниками требует критического подхода. Следует обратить внимание на степень их достоверности. *Сёрен* — наиболее древний обряд чувашей. Его проводят в период весеннего чествования духов предков. Участниками являются дети и парни. Цель — очищение деревни. Это один из важнейших обрядов в жизни чувашей. Он характеризуется наибольшей сакральностью. Поведение не только непосредственных участников, но и всех сельчан во время *сёрена* было безупречным. Тем не менее встречаем упоминание, в котором утверждается, что пили пиво и вино, но в той записи ничего не говорится ни о покупке, ни о приготовлении по обрядовому случаю алкоголя, а все действия связаны только с пивом. Например, про *юна* читаем: «Готовят 10–15 ведер пива. Всю ночь играют на гармошке, пьют эрек, пляшут, поют, ночь проводят, не сомкнув глаз» [ЧГИ 147: 205, 207]. С точки зрения логики текст не выдерживает критики. Получается: варили пиво, а пили *эрек*. Эта алогичная информация записана в 1892 г. священником Василием Ефремовым. Об общесельском обряде *Учук* читаем: «Выпивают пиво. Затем начинают пить эрек. Будучи пьяными, начинают драться» [ЧГИ 147: 239]. Это явно постскрипtum того же Василия Ефремова. Он даже злорадствует и добавляет: «Вот как они справляют жертвоприношение». Его цель — очернить ненавистный для церкви народный обряд, отвести народ от своих традиций, прибавить количество посетителей церкви. Пьяных драк в 1892 г. на *Учуке* быть не могло. И сегодня подобные обряды среди некрещеных чувашей сопровождаются тихим (почти шепотом) разговором. Резкая ходьба, крик, неуместные жесты, как и о спиртном, здесь недопустимы. Записи до конца XIX в. были оставлены грамотными и высокообразованными людьми нечувашского происхождения. Затем появились записи самих чувашей, как правило, прошедших миссионерские школы (священников, дьяков, учителей, писарей, землемеров и др.). Ожидать объективного подхода к религиозным народным обрядам от них можно не всегда. Такие источники, как правило, грешат односторонностью.

«Внедрение» крепких перегонных напитков сделало острой проблемой алкоголизма, особенно в урбанизированных обществах [Арутюнов, Вайнхольд 1989: 86]. С возрастанием удельного веса городов в некогда сплошь аграрной Чувашии, строительством объектов мощной индустрии создавался фундамент для вино-водочных заводов. Город также создает базу для универсальной культуры, где окончательно стираются многие национальные особенности. В городской среде подлинные культуры всех народов приобретают безликий характер; народность, национальные черты сохраняются в основном в виде бесед на кухне и сценической экзотики. Все глубже городская культура проникает в деревни. Вино и водка вначале проникают в наиболее универсальные жанры чувашской народной обрядности — прежде всего свадьбу, похороны и проводы в армию. В тех жанрах, где чувашские обряды невозможно заменить универсальными (*Хёртсурт*, *Киремет*, *сёрен* и т.д.), алкогольные напитки до сих пор отсутствуют.

Водку чувашаи более активно используют в обрядах, связанных с проходами родственника в иной мир, и в мероприятиях, способствующих поддержанию связи с ним. Иначе говоря, как индивид, так и родственный круг переживают уязвимый в психологическом плане период. Подготовленная водка и здесь находит применение. Естественно, спивается и физически не выдерживает тот, чьи предки не имели традиции употреблять крепкие напитки. Это правило срабатывает как на уровне целого народа, так и отдельного человека. Как показывают работы психологов и медиков, в силу указанных причин отдельные народы спиваются значительно быстрее остальных, порою достигая грани вымирания.

В начале XX в. водка в Чувашии начинает активно использоваться в быту, особенно в городах и пригородных зонах (Ядрин, Чебоксары и окрестности). Так, в рукописях Н.В. Никольского [ЧГИ 144: 354] приводится такой пример. В д. Юрмекейкино Ядринского у. у одного человека имелась ременная плетель в два пальца толщины и две четверти длины. У него за водку брали напрокат эту плетель женихи на время свадьбы. Как известно, плетель служила символической охраной всей свадьбы. В этом случае водка уже выступала в качестве валюты.

Пиво — *сара* (*сра*; *кёрчеме*; *максма*, *макъсма*; *хурсă*). Упоминание об этом напитке содержится в египетских и переднеазиатских источниках IV–III вв. до н.э. Однако существуют основания говорить об употреблении пива и в более древние времена. Например, римляне называли его напитком скифов и германцев и пили в VII в. до н.э. вместо вина. Это, а также родственные чувашскому *сара* слова (персидское *shire*, иранское *hura*, санскритское *sura* — «сок, сладкий сироп; опьяняющий

напиток» [Егоров 1964: 183]) говорят в пользу восточного (точнее — индоиранского) происхождения пива. Сюда же можно отнести заимствованные в удмуртском *sura* и коми *sur*.

Приготовление пива чувашами каждый раз приурочивалось к конкретному ритуалу. Все пиво обычно использовалось во время обряда, которому оно посвящалось. Поэтому чуваше, в частности, говорят: «К свадьбам, видимо, нужно готовить пиво» [Ашмарин 1936а: 271]. Судя по материалам, пиво варится накануне. Например, к свадьбе пиво должно быть приготовлено за три дня до этого события. Осенью или зимой, после завершения всех полевых и овиных забот, а также выпадения снега, из зерна нового урожая варится пиво и проводится обряд *чўжлеме*. Если напиток, как правило, варили за три дня до употребления, то необходимую для этого утварь готовили заранее — за пять-шесть дней. Она состояла из сорокаведерных бочек для наполнения готового напитка, кадки для брожения, пивного корыта, пивных горшков, ковшей и т.д. Вся эта посуда была необходима для соблюдения технологии приготовления и хранения.

Основными компонентами пива являются мука, солод и хмель. Наиболее подходящим зерном чуваше считали ячмень [Ашмарин 1936а: 272]. Ячмень, а также кукуруза, рис, просо использовались в разные времена многими народами. Напиток, где основным компонентом является зерно, могли готовить только земледельцы. На это указывают и исследователи [Арутюнов, Вайнхольд 1989: 85]. Кроме того, сам процесс требует стационарных условий. В макроритуальной ситуации, когда каждый участник хочет внести свой вклад в сакральное событие, утварь, продукты и дрова приносят в условленное место. В обряде «Народное пиво» несколько старых людей совещаются и собирают солод и муку, а после принесения всеми участниками своей доли дров начинают приготовление. В обряде *вицўёш* (трапеза после похорон) вместо дров используются стружки и щепки от гроба. После заправки других компонентов в кадку кладут дрожжи. До следующего дня, пока идет брожение, следят, чтобы смесь не вылилась через край. В общесельских обрядах после процеживания суслу участники обряда вновь собираются и делят между собой барду. Небольшую часть готового суслу и только что процеженного пива отливают в честь духов предков. Затем пиво пробуют знатоки, занимающиеся пивоварением. Иногда по этому случаю приглашают родственника или соседа. Пиво из кадки разливают в бочки [Ашмарин 1936а: 272–273].

Помимо традиционного варианта приготовления в кадке, пиво варили и в горшках, когда готовить в большом количестве не было не-

обходимости. Бытовало и так называемое полевое пиво, которое вари-лось в большом объеме для проведения общесельских и межсельских ритуалов. Ныне эти технологии не применяются и в основном забыты. О них мы можем судить по терминам и топонимам. Например, «Изгиб оврага, где готовили пиво» [Поле 89: 85]. Также мало кому известен древний способ, практиковавшийся в Московской Руси [Балашов и др. 1985: 43].

Забродившее до готовности пиво пропускают через львовое решето в другую кадку и затем разливают по бочкам. Только что процеженное пиво доставляет хозяевам удовольствие, ибо именно в этот момент оно наиболее пенистое и, как говорят, играет разными цветами [Ашмарин 1941а: 302]. Передержанное пиво покрывается плесенью (грибками), в нем чувствуется горечь. Такое пиво считается испортившимся, пить его неприятно. Поэтому в песнях гости иногда шутят, задевая хозяина, имеющего большой запас пива:

Пришли, чтобы выпить пиво,
Покрывшееся плесенью [Ашмарин 1950: 335].

При необходимости нужное количество пива заготавливается за несколько приемов. В источниках называется цифра «три» [ЧГИ 26: 222; 29: 365]. В речи старшего дружки, например:

Из шести мешков ячменя
Пиво варили в три приема.

Из сосудов, в которых пиво подается на стол, можно назвать ведро, чиряс и бочку [ЧГИ 146: 655; 147: 197; 152: 124 и др.]. Поскольку пиво держалось в погребе или подполе, оно было холодным. Его подогревали, помещая в сосуд, стоящий на столе, каленую кочергу. Кроме основной посуды, на стол ставили 7–8 полных ковшей для переливания в кружки во время угощения. Затем рассевшимся гостям согласно статусу и полу преподносили персональные кружки. Иногда наполняли все имеющиеся на столе кружки, а затем разносили, иногда поступали иначе — наливали по одной и преподносили каждому гостю. Разносчики строго следили, чтобы пиво было выпито до дна. Если оно не допито, кружку обратно не брали. Все кружки собирались лишь тогда, когда последний участник показывал разносчику, хозяину или соседу ее пустое дно. Собрав все кружки на стол, делали перерыв и временно совершали другие действия (беседовали, ели, плясали и т.д.). Считалось нормой, если у

хозяина на столе было 40 кружек. Преподнести пиво в родовых ритуалах продолжительностью не менее суток в идеале необходимо также 40 раз. В этой связи следует заметить: критика в адрес чувашских обрядов, якобы использующих одну кружку (ковш) на всех гостей, что могло быть причиной заражения одного от другого, несправедлива. Если такое и имело место, то это не традиционный прием, а трансформированный вариант. Пиво из дома выносили в другое место, например на кладбище, в кувшинах.

Подавляющая часть текстов вообще не упоминает об опьянении после употребления ритуального пива. Создается обоснованное впечатление, что пиво издревле было напитком массового употребления. Обряд «Народное пиво», например, длится целый день. Основным действием является распитие специально сваренного пива. В этом участвует вся деревня, в том числе и дети. Действие пива тем не менее проявляется хотя бы в том, что, вернувшись из гостей в масленичные дни, женщины жалуются на головную боль. По сравнению с водкой, после употребления пива человек не ощущает чувства голода, не проявляет желания выпить еще и несильно пьянеет. Тем не менее пиво входит в ряд опьяняющих напитков. (Родственное *sura* в Древней Индии, например, не исключение.) Оправданны замечания о частичном опьянении, вызванном пивом, на чувашских свадьбах. Поэтому пиво следует квалифицировать как напиток, пригодный для употребления с определенного возраста. Относительно *кёрчеме* — «корчма» следует заметить, что это явно опьяняющее средство. Такое пиво получается путем брожения на меду. В противовес ему чувашки готовят еще *максьма/максьма* — пиво без хмеля и дрожжей, не вызывающее опьянения [Ашмарин 1934а: 298; 1935: 174, 175 и др.].

О высоком сакральном статусе пива свидетельствует отношение к нему в ритуалах. Независимо от вида обряда новое пиво вначале пьют в честь божества *Туря*. Адресатами также являются духи предков и старики (так на свадьбе, в *юпа*, *мункун*, *кёр сари* и др.). В этом же аспекте, видимо, следует рассматривать факт руководства пожилыми людьми действиями по приготовлению и раздаче пива. Пивом и встречают, и провожают. Им благословляют молодых: на свадьбе родители и вступающие в брак выпивают один большой ковш пива пополам [Поле 89: 71]. Благодарные молодожены после свадьбы идут к родителям девушки домой, взяв с собой в качестве дорогого и почетного гостинца пиво [Ашмарин 1936: 271; 1950: 38]. Оно также выступает главным жертвенным даром, так как в большинстве случаев информанты, перечисляя обрядовые угощения, в первую очередь называют пиво, а остальные съестные при-

пасы — обобщающим словом *ёсме-симе* — «питье-съестное». В обряде *чўклеме*, в частности, гостям подают по кружке пива. В другую руку им дают хлеб из зерна нового урожая и соль. Как видим, в данном варианте пиво и хлеб с солью занимают равное положение. В другом варианте *чўклеме* на моление каждый человек встает с кружкой пива. В обоих случаях домашний напиток из нового зерна является необходимостью при ритуальном обращении к божествам высшего разряда. Пиво может выступать поводом собраться и поговорить. Так, в ритуале «Народное пиво» старики собираются, пьют пиво и беседуют. Что касается молодежи, то она пила этот напиток редко, к примеру на *улахax*. Уединенные собрания, должно быть, являлись идеальными условиями для начального приобщения к пиву. Девушки пили только домашнее и соответствующего приготовления пиво. Отсутствие у некоторых симпатии к данному напитку также считалось нормой. Например, завершив основные действия, часть участников обряда «Народное пиво», не проявляющая склонности к этому напитку, возвращалась домой, другие оставались на месте, чередуя развлечения в форме игр и употребление пива. Следует заметить, что в библейских источниках пиво отсутствует.

Пиво входит в число основных приготовлений для моления и последующего жертвоприношения, особенно в семейно-родовой обрядности. Из привлеченных к анализу 389 образцов с применением ритуального пива 45 составляют обряды *юпа*, 35 — свадьба, 33 — *чўклеме* и т.д. В них пиво присутствует на всем протяжении обряда от начала до конца. Существует также самостоятельный ритуал жертвоприношения пивом. Каждый этап обряда требует новой порции пива (новая бочка, следующее ведро и т.д.). Поэтому варили много пива. Например, в родовой обряд *мункун* готовили особенно вкусную еду, варили три-четыре бочки пива, покупали вино; в *ёскё* богатые варили до 50 ведер пива, бедные — 20 ведер; в *юпа* — 30–40 ведер. На моление встанут с кружкой пива в руке. Затем немного отливают в особую посуду. Так поступают, к примеру, в *мункун* и во время проводов в солдаты. Собранные таким образом пиво и кусочки еды выливают за домом. Полагают, что люди в ином мире употребляют пиво и другие продукты. Если им не отделить, то они могут напомнить о себе. Поэтому в *юпа* и *симёк* на могилу отливают часть пива. Притом отделяемую порцию вначале надо слить на ладонь, а потом возлить [ЧГИ 72: 89; 151: 23; 154: 222 и др.].

Совместимыми с пивом считаются вино, каша и блины.

В числе заменителей пива упоминаются вода и кислое молоко. О том, что вода выступает как заменитель, говорит такой пример. В ритуале

кёр сари на долю безродных умерших к воротам выносят три маленьких блина, ковш пива и воду, а также ведро воды для ополаскивания посуды. В честь давно умерших родственников не принято возливать пиво, а необходимо оставить необходимые для его приготовления компоненты: солод, хмель, воду и муку.

Пиво в ритуалах чувашей занимает важное место, что отразилось в названиях целого ряда обрядов. Среди них: «Осеннее пиво», «Девичье пиво», «Народное пиво» и т.д. Любопытная и, видимо, архаичная деталь отразилась в выражении *тунӑ хурçӑ* (букв. «сделанная сталь»). Данное словосочетание Н.И. Ашмарин в своем словаре переводит как «яство; трапеза» [1941а: 226–227, 279]. Однако слово *хурçӑ* в более конкретном значении «пиво» автору этих строк довелось услышать и записать в экспедиции 1990 года. Приведя в тексте моления с пивом в *мункун* и во время *пӑт-юсман йёрки* оборот *пиçнӗ яшкапа, тунӑ хурçӑпа* (букв. «сваренным супом, сделанной сталью»), информант, видя мой вопросительный взгляд, разъяснила, что *тунӑ хурçӑ* — это пиво [Поле 90: 171, 172]. Аналогичный оборот *тунӑ сӑра* (вместо *тунӑ хурçӑ*) — «приготовленное пиво» — был мною записан в той же экспедиции [Поле 90: 162, 173]. До сих пор остается неясным, почему используется именно *хурçӑ* — «сталь». Можно выдвинуть следующую версию: известно, что поданное на стол в ведре пиво подогревают, помещая туда каленую кочергу. В пользу того, что в приводимых Н.И. Ашмариним примерах речь идет не о широком значении «еда; трапеза», свидетельствуют сами тексты. В молении по случаю початия новой бочки говорят: «Дай полный стол хурçӑ», скорее всего подразумевая пиво. Или: «Пусть отсутствует хурçӑ, зато хлеб есть» — здесь нельзя говорить о широком значении *хурçӑ*, так как хлеб составляет основу еды. Аналогичный контекст содержит следующий пример:

Сваренный суп нам, оказывается,
Сделанное хурçӑ вам, оказывается.

Хурçӑ в значении «божество» значительно расширяет его семантику и не противоречит высказанным здесь соображениям.

В вербальном тексте, разумеется, адресатам сообщается о виде приносимой им жертвы. В случаях с пивом выделяются речи ведущего ритуал, где он непременно ставит условия, которые следует соблюсти при распитии поднесенной кружки. Например, нельзя смеяться, вытирать губы, поднимать кружку высоко; нарушитель наказывается — он должен будет при всех выпить семь раз по пять кружек.

Сказанное позволяет сделать вывод о высоком статусе пива. Его значение приобретает не только ритуальный, но и общекультурный характер. В заключение приведем один пример. В великий праздник *мункун* самый старший в семье рано утром выходит к воротам звать духов предков, с собой он выносит хлеб, пиво и несколько щепок для костра [ЧГИ 173: 255]. Известно, что между сакральными понятиями часто можно поставить знак равенства. В данном случае ими выступают понятия «божество», «старик», «хлеб», «пиво», «огонь».

Мед — *пыл*, более конкретно — *хурт пылӗ* — «пчелиный мед». Основными производными являются медовый напиток *сим пыл*, *йӱс пыл* — «кислый напиток из меда», *кайшӗ* — «остаток (последок) от медовых напитков», а также *шерпет* — медовый сироп или мед, разбавленный в воде. Все они имеют ритуальное назначение. Готовый экстракт хранится в бочках или кадках в погребе или подполе. Бочки с медовыми напитками, приготовленные к обрядовому событию, хранятся в закупоренном виде. Сами бочки получили характеристику в речи старшего дружки на свадьбе. Поэтический язык предводителя свадьбы представляет участникам пира бочки такой величины, что верхом сядешь — ноги земли не достают, ибо они выше человеческого роста. Бочки со сладким напитком закованы в сорок, двенадцать или семьдесят семь обручей. У них по две [ЧГИ 23: 123, 157; 24: 714 и др.] или три пробки. Удачное медовое приготовление вначале должно бродить (киснуть) на теплой печке в кадках. Этот процесс чувашаи сравнивают с шипением двенадцати змеев. Тогда напиток покрывается густой пеной. Перекисшую медовую жидкость следует разводить, т.е. обновлять, омолаживать. Мед, заправленный с вечера, будет готов к утру. Дольше простоит — перекиснет. Напиток, полученный за ночь, считают наполненным или пропитанным медом. Мед и пиво у чувашей всегда соседствуют, сопровождают друг друга и смешиваются. В песнях встречается оборот «мед твой хмельной», т.е. «медовый напиток твой, родня, готовился на хмеле» [Ашмарин 1935а: 179]. Такое питье, хотя и приятное на вкус, достаточно сильно действует на человека. Чувашаи умели при соблюдении соответствующей технологии (в течение шести недель) доводить пиво по вкусу и качеству до медового напитка. В таком случае и медовый напиток, и скисшее по определенным правилам пиво одинаково назывались *сим пыл*. Позже чувашаи пиво, смешанное с водкой, подслащали медом, но по-прежнему называли его *пыллӗ сӑра*, т.е. медовое пиво. Такой напиток готовили еще в Древней Греции и Риме. Виноградари, веря, что такой напиток обеспечивает долгую жизнь, часто подмешивали мед в вино [Ирмшер 1989: 340].

Медовый напиток у чувашей издавна входил в состав обеденной трапезы.

Что пить и есть хорошо?

Семь раз омоложенный мед хорош, — поется в песне [Ашмарин 1936а: 144].

Подслащенная медом вода (*шернет*) подается вместе с кашей на стол; любая еда, содержащая мед, сытная. Кроме того, медовая пища полезна, целебна и приятна, что в чувашском языке отразилось в слове *симлё*. После *шернетя* или другого медового напитка гости начинают вести разговоры. Старший дружка настойчиво приглашает народ попробовать блюда со свадебного стола, он обещает, что на свадьбе еды и питья (в том числе медовых напитков), игры и смеха будет вдоволь. Медовое питье, если его пить без меры, может довести до пьяного состояния. Поэтому чувашаи не торопились испить поднесенные им кружки, а отвечали песней:

Мед твой хмельной, ковш твой пестрый,

Если выпьешь — любой опьянеет [Ашмарин 1936а: 179].

Об этом же на свадьбе предупреждает предводитель: «Если выпьет этот мед наш свадебный народ, то будет ползать по земле на четвереньках, как шестиногий гусь!» [ЧГИ 24: 715]. Поэтому его следует пить, соразмеряя свои физические возможности. Когда чувствуешь предел, лучше пей *шернет*, от него не теряешь рассудок, ибо ясную голову сабля не берет, советуют чувашаи.

Мед находит наибольшее ритуальное применение на свадьбах [Поле 89: 80; ЧГИ 23: 123, 157 и др.]. Так, во время сватовства всех девушек-подруг собирают в соседях и угощают хлебом с медом. На таджикской свадьбе молодой обмакивает палец в мед «и мажет им себе и жене губы» [Кисляков 1959: 130]. Такие жанры, как *Киремет* и *симёк*, также в сакральных целях широко используют мед и медовые приготовления.

Существовало столько форм жертвования, сколько чувашаи знали видов медовой пищи и напитков. Например, хлебную пищу макают в мед, отделяют часть божествам и духам, остальными угощают родственников и съедают сами (*симёк*, свадьба и др.). Мед и напитки из него хорошо помогают при лечении от порчи и сглаза. Божеству *Туря* жертвуют чистый мед. *Киреметю* пекут хлебные изделия, замешанные на меде.

В вербальной части ритуала объявляют адресату о приношении в жертву меда, выражают желание иметь его в изобилии, отмечают положительные качества продукта.

Медовые возлияния широко практикуются в ритуалах и другими народами. Соседние мари́йцы в обряде, аналогичном чувашскому *ака пайтти*, в огонь льют медовый квас [ЧНМ, учет. № 4482.12: 4]. Шербет и мед фигурируют на таджикской свадьбе. В литературе по этнографии и религии есть описания сивухи, симбыла, медовухи и т. п.

Каждой ритуальной пище соответствует определенная сервировка. В речи старшего дружки упоминается стол с шестью ножками, на котором размещена посуда с медовыми припасами. Хотя здесь присутствует поэтизация ситуации, тем не менее имеется элемент реальности. Дело в том, что празднично-ритуальный стол с приглашением широкого круга родственников бывает достаточно длинным (могут подвинуть друг к другу два стола). Согласно песням, частушкам и другим текстам на столе находятся: хмельной медовый напиток в золотой чашке, вкусный мед в серебряной чашке, медовая вода в миске. Кроме того, мед и медовые отвары налиты в кувшины. Посуда ставится на шелковые салфетки. Напиток подается в пестрых ковшах. Таджики на свадьбах мед, шербет и виноградную патоку подают в пиалах.

Мед — пища и жертва, обладающая приятными и высокими вкусовыми качествами. Даже остатки напитка употребляются с удовольствием. Поэтому мед входит в число даров, преподносимых божеству *Турй*, в его честь на обрядовых сборах кушают *юсман* с *шерпетом* [Ашмарин 1950: 166]. Античные народы также «богам приносили в жертву плоды, обмазанные медом» [Ирмшер 1989: 340]. Знахари считают мед наиболее подходящим продуктом для лечения от вредного воздействия духа *Хаяр* [Поле 90: 228]. Мед и медовые напитки всегда являются почетным угощением на столе.

Чтобы познакомиться с добрым человеком,
Надо иметь богатство, собранное с молодости.
И богатство нужно, родной мой, и ум нужен,
А также пенный медовый напиток нужен [Ашмарин 1936а: 144].

Вкусный *шерпет* и горький мед — обязательные угощения на столе, расположенном в почетном углу. В чувашских молениях просят дать доброкачественный мед и кадку масла [Ашмарин 1941а: 302]. Наличие этих двух продуктов для крестьян является признаком изобильной жизни, если у хозяина на столе мед и масло — ему не стыдно перед людьми.

Такое же отношение к меду зафиксировано в Библии. Во Второзаконии [8: 6–8] Бог Яхве обещает свой народ привести на землю с полноводными реками и источниками, пшеницей, ячменем и виноградом, а также медом. Мед — признак богатства, его могут иметь не все. Поэтому допускается, что в обряде *юна* родственников, находящихся в ином мире, угощают медом только те, кто его имеет [Ашмарин 1935а: 289], а умершим в детском возрасте в гроб ставят медовую воду [Ашмарин 1950: 167].

В плане совместимости мед у чувашей всегда соседствует с пивом. Понятие *сим* включает «мед + пиво». Масло и вино также входят в число наиболее совместимых с медом ритуальных возлияний.

О заменителях медовых напитков источники не сообщают. Видимо, мед в ритуалах занимает свое исконное место и признается незаменимым.

Таким образом, мед является пищей богов, угощением для самых близких людей, он способствует взаиморасположению.

Кровь — *юн* (*йон*). В чувашских обрядах имеет место выливание крови жертвенного животного на землю в том месте, где проводят ритуал и режут жертву. Например, в *мункун* «курицу режут у столба ворот, кровь выливается на землю» [Поле 90: 136], и в *Учук* кровь всех жертвенных животных полностью выпускается на землю [Поле 90: 238]. Священные рощи у марийцев представляют собой «деревья, опоясанные лыком, обгаренные первой струей крови» [РЭМ, ф. 1, оп. 2.600: 63]. Таджики при трудных родах «кровью из надрезанного гребня курицы мажут лоб, виски, живот и поясницу роженицы» [Кисляков 1959: 50], что является искупительной жертвой в пользу соответствующих духов. В библейских сюжетах выливание или выжимание крови и обрызгивание кровью на жертвеннике — частое явление. В иудейской традиции кропление кровью воспринималось как суть жертвоприношения, ибо это искупительный дар за грехи людей [Лев. 1: 5–6].

Употребление вареной крови — другая форма ее использования [РНБ. Q.IV.379: 3; ЧГИ 144: 363; 176: 226 и др.]. В этих целях кровь в свежем виде собирают в какую-либо посуду. Источники отмечают, что кровь берут только у крупного животного. В числе чувашских блюд, использующих кровь в том или ином виде, можно назвать *шйрттан*, *юсман*, *сймах*, суп и кашу.

В масленичной песне чувашей есть строки, проливающие свет на семантический аспект крови:

У старого человека кнут кудельный,
По кнуту течет масло,
Хоть и течет масло — мне не по душе.
У молодого человека кнут ременный,
По кнуту течет кровь,
Хоть и течет кровь — мне по душе [ЧГИ 145: 205].

Видимо, речь идет о симпатии или антипатии девушки к своим женихам. Ведь именно в *Ѕаварни* молодая открыто проявляет свое отношение к парням: отказывая другим, она со своим избранником катается на санях, принимает от него угощения в виде семечек или орехов, дарит вышитый именной платочек. В конечном счете кровь, капающая с кнута, и парень, погоняющий масленичную лошадь, семантически совпадают. Ибо молодые вскоре будут связаны родственными узами. Таким образом, кровь выступает как знак близких отношений. Понятие «кровь» у чувашей и некоторых других народов означает «родственник по крови». Поэтому «кровь» в приведенном примере есть не что иное, как символ родственника. Получается, что обращение с кровью в обрядах закрепляет родственными узами всех участников.

Как известно, кровь — «носитель» души, пролить кровь — значит лишить живое существо души. Вливание крови, напротив, сохраняет больному жизнь. Именно это верование положено в основу обрядового лечения от желтухи. В критический период, когда кожа больного желтухой человека приобретает темно-желтый цвет, знахарка направляет в раскрытый рот больного свежую струю крови из надрезанного горла черной курицы [Поле 88: 41–43].

Итак, можно выделить три способа обращения с кровью у чувашей: кровь животных в сакральных целях выливают на жертвеннике; кровь крупного скота употребляют в профанной пище; кровь птицы применяют в лечебных целях.

1.5. Жертвы-предметы

Предметы-вещи как жертвенные приношения — явление нередкое. Каковы их функции, место и смысловая нагрузка в религии чувашей? Для того чтобы раскрыть эту тему, необходимо обратиться к конкретным этнографическим фактам.

Монета — *укса* (*мамале, нухрат*). Речь идет о монетах мелкого достоинства и их имитации, а не о деньгах вообще, в частности бумажных. Например, об уплате солидного калыма за невесту здесь гово-