

«Колоколах сквозь листву» (1907), «Затонувшем соборе» (1910) и романсах: «Колокола» (1891), «Деревянные лошадки» (1886 – 1888), «О берегу» (1892 – 1893); М. Равелем – в «Долине колокольных звонов» (1905) и «Виселице» (1908).

#### ЛИТЕРАТУРА

1. Благовещенская Л.Д. Некоторые особенности звучания и восприятия колокольного звона // Пухначев Ю.В. Колокола. История и современность. – М., 1993. – С. 29–37.
2. Кенигсберг А. Ференц Лист. – М., 1961.
3. Левашева О. Ференц Лист. Молодые годы. – М., 1998.
4. Мильштейн Я. Ференц Лист. – М.: 1971. – Т. 1, 2.
5. Рацкая Ц. Ференц Лист. – М., 1969.
6. Смирнов В. Русская фортепианная музыка. – М., 1983.
7. Тосин С.Г. Основные аспекты изучения русского колокольного звона как явления музыкального искусства // Пухначев Ю.В. Колокола. История и современность... – С. 7–16.
8. Тосин С.Г. О жанровой природе русского колокольного звона // Пухначев Ю.В. Колокола. История и современность... – С. 17–28.

К. Павлова



### ТРАДИЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИВА В ВЕРХОВАЖСКОМ РАЙОНЕ

(по материалам фольклорных экспедиций Вологодского государственного педагогического университета)

*Научный руководитель – доцент Г.П. Парадовская*

Данная работа основана на материалах фольклорных экспедиций в Верховажский район Вологодской области, организованных Центром традиционной народной культуры (Лаборатория народного музыкального творчества) ВГПУ за 2006–2008 гг<sup>1</sup>. В результате исследований была найдена ценнейшая информация об обряде пивоварения. От народных исполнителей был записан весь комплекс и алгоритм действий технологического процесса, система художественных форм, важных для приготовления сакрального напитка и его употребления в системе событий, происходящих в жизни человека и всей деревенской общины, то есть как «элемента обрядово-праздничной культуры»<sup>2</sup> народа.

---

<sup>1</sup> Автор статьи участвовал в экспедиции 2008 г.

<sup>2</sup> Парадовская Г.П. Приготовление пива: интонационный код обряда. – Вологда, 2008. – С. 281.

Функционирование пива было широко распространено в системе традиционной культуры Верховажского района. Все основные этапы жизнедеятельности человека (и общины в целом) сопровождались приготовлением обрядового напитка. Пиво варили весь год, но выделяются периоды, когда это происходило наиболее часто: весна–лето и осень – пора престольных и других церковных праздников: Пасха, Николин день, Троица, Иванов день, Ильин день, Усление, Богородицы день, Покров. Также пиво варили на значимые события жизни человека: день рождения, свадьбу, проводы в армию, новоселье, поминки. В советское время широко отмечался праздник Великой Октябрьской социалистической революции (Октябрьская), на который варили «общее колхозное» пиво. Сохранилась традиция варить пиво на «первую борозду», «первую косу», окончание сбора урожая.

Обряд пивоварения строго регламентирован по составу участников. Приготовлением пива занимались мужчины, и чаще всего это были опытные, знающие старики, которые жили в деревне или специально приглашались. Статус мастеров пивоварения в сознании людей закреплен особыми терминами – «пивовар», «варцы», «чайник». «Общее» пиво варили в «складчину» по три-четыре человека или те, кто приносил солод (пророщенная рожь), «мел» (дрожжи собственного изготовления), хмель. В приготовлении пива в домашних условиях участвовал только хозяин.

Процент участия в процессе пивоварения женщин не велик, так как сложная и трудоемкая технология им не по силам, поэтому их роль заключалась только в одном: «приголовок-от подымали бабушки» (ЭАФ 2722/41–2)<sup>1</sup>, они «мел готовили и приходили на навеселку» (2622–15). Совершали при этом «ряд магических действий: «приговаривали», пели и плясали, чтобы пиво “ходило”»<sup>2</sup>.

Наиболее распространенный вариант пивоварения – на улице, у реки, удобном, открытом месте – является архаичной формой приготовления пива<sup>3</sup>. Здесь находилось специально предназначенное для пивоварения помещение – деревянный сарай («поварня», «пивоварня», «срубина») с тремя стенами, в котором происходило все действие. В нем также хранили необходимые

---

<sup>1</sup> Здесь и далее приводятся данные: номер записи по фонду Центра традиционной народной культуры (Лаборатории народного музыкального творчества) ВГПУ. Принятое обозначение: ЭАФ – экспедиционный аудиофонд, а также названия деревень и имена исполнителей опускаются.

<sup>2</sup> Парадовская Г.П. Приготовление пива... – С. 21.

<sup>3</sup> Существует в традиции и более поздняя форма – в домашней печи, в чугунах, только для семьи, в небольших количествах.

инструменты: бочки<sup>1</sup> (большие – «ходовік», «судно», «пивоход» – объемом 100–200 л; маленькие, объемом 10 л), ковши (длиной 1,5 м), чтобы черпать пиво, котлы, колоды, клещи, весла. Над полтоком располагались железные балки, на которых висел котел для кипячения воды, под которым разжигали костер. Рядом с сараем складывали другой, особый костер – «грудю» (накладывали слой дров на слой камней и т.д.), на котором накаливали камни. Исполнителями подчеркивается тот факт, что использовали только серые камни: синие никогда не брали, так как они при накаливании разрывались на части.

Первый этап всего действия – приготовление солода («солод водят» – 2640–11, 2643–12) – самый большой по продолжительности и затрате сил, что подчеркивается исполнителями: «Ой, сколь длинная песня с этим солодом!» (2637–11). Рожь выращивали, выжинали, в снопах сушили и обмолачивали на гумнах. Затем ее набивали в мешки, мочили на реке от одних суток до трех. Далее рожь раскладывали слоем в 5 см на два-три дня в теплом помещении (баня, овин, дом), где она давала ростки в 1–2 см. Рожь снова засыпали в мешки и клали под гнет на двое-четверо суток, в результате чего она приобретала коричневый цвет и сладкий вкус («Каменья на грузишь, груз положіишь, он [солод] сладкой дѣлається» – 2654–4). После этого, уже солод, растирали и сушили дома на печи или в овине<sup>2</sup>. Его крупно перемалывали на мельнице, где отсеивали мелочь. Часто встречается информация о том, что пиву придавали более насыщенный вкус благодаря добавлению в ржаной солод овса, пшеницы или ячменя («пресніна», «плесніна»).

Следующий этап – собственно процесс приготовления пива, который у народных исполнителей имеет термин – «заваривать пиво» («Пиво заваривали благословясь, с добрым словом: “Бог помощь!”» – 2650–12). В «судно» засыпали солод и, постоянно помешивая, добавляли горячей воды: так заполняли всю бочку. С помощью клещей опускали нагретые докрасна камни: ими поддерживали необходимую температуру. После появления и оседания пены пивовар понемногу расшатывал штырь (палка, равная высоте бочки), которым закрывалась дыра на дне «судна». Штырь всегда обматывали соломенной «бабкой» («строєм» – 2671–66), которая задерживала «дробины», «гущу» (остатки несмолотой

<sup>1</sup> Их делали из ели, запаривали с вересом, чтобы не протекали (2626–10).

<sup>2</sup> Нужно не пересушить солод, иначе пиво не будет качественным («Сушили солод а[к]куратно, штобы не пересушить и не пережечь его, а уж если пережгли его, то пиво перегаром отдавать будет» – 2590–1).

ржи). Через образовавшееся отверстие спускали сусло в колоду, стоящую под «судном». Далее происходило обязательное действие – «первая проба» сусла: все жители деревни, а чаще дети и молодежь, приходили его пробовать. Существовала примета: «Когда сусло бежит, то никому не отказывали, всех угощали, а то можешь пиво испортить» (2657–6).

При процессе пивоварения спускали три сорта сусла: после того, как сбежало первое, в «судно» добавляли воды и снова кипятили, тогда сбежало второе, а затем и третье. Из трех видов сусла варили три сорта пива, и каждый вид главного ингредиента (сусла), и конечного результата (пива) отличался друг от друга вкусовыми и внешними качествами: первое – самое «вкусное», «темное», «густое»; второе – «светлое», «жидкое» (получает название «пол'овинцятю» – 2607–18). Наиболее разнообразную характеристику получал третий сорт пива, отличавшийся самым низким качеством: «жидель» (2607–18), «квас» (2657–4), «третьяк» (2622–10), «опосье» (2632–4), «брага» (2714–2). Сусло переливали в небольшие бочки, в которых оно могло долго храниться.

Далее наступал третий этап – «навеселивание» пива – самое главное, сакральное действие во всем процессе, совершаемое уже в доме. Перед самым «навеселиванием» пиво в бочке переваривали с хмелем. В большинстве случаев готовила «приголовок» («навеселку», «приговорок», «опару») хозяйка: смешивала в квашне или ведре сусло с хмелем, добавляла «мел»; «приголовок» начал «ходить». Далее его переливала в большую по объему посуду, постепенно увеличивая процент содержания каждого ингредиента. Когда пиво становилось теплым<sup>1</sup>, хозяйка с песнями, плясками, приговорами, «зуханиями» выливала «навеселку» в «ходовик» (бочка для «навеселивания» пива). При «навеселивании» она постоянно мешала его веслом. Существовала примета: как люди веселятся у бочки, так и на празднике будет весело («Пиво весело ходит – значит и праздник веселый будет» – 2590–1). Пиво может «ходить», то есть бродить целые сутки. По словам народных исполнителей, когда пиво «ходит», оно «гудит», а вместе с ним и «весь дом гудит», ходуном ходит. Пивная закваска, в сознании народных исполнителей, наделена особым значением, дающим пиву движение – «жизнь»<sup>2</sup>, а также включает в себя смысл: «приголовок» – голова, основа всего пива.

---

<sup>1</sup> В традиции существовал специальный способ для определения готовности пива к процессу навеселивания: на руку капали немного пива, если не жгло, то можно навеселивать.

<sup>2</sup> Парадковская Г. П. Приготовление пива... – С. 18.

В народной терминологии отражается функциональная природа и особые свойства пива<sup>1</sup>. Напиток характеризуется как «крепкий», «пьяный», «живой» («Пиво живет», «ходит» – 2650–10). Очень важное значение для процесса приготовления имеет хмель, его символика, что ярко прослеживается в выражениях «хмельное пиво», «двоевар» (пиво, в которое два раза положили хмель для его крепости – 2657–4): хмель придает особый специфический вкус и крепость.

После того, как пиво отстоялось, его переливают через решето (отделяют от хмельных шишек – «нахмелин») в небольшие бочки, специально предназначенные для него (заполняли не до краев, так как бочка могла взорваться). Бочонки ставили на хранение в прохладном месте: подполье, подвале, «леднике» (подвал, который специально намораживали зимой – приносили лед, чтобы хранить там пиво). Этот процесс называется «перекладины», с которым связана примета: «На перекладинах пиво не убывает». Здесь совершается «первая проба» пива, когда все присутствующие обязательно должны похвалить приготовленный напиток и пивовара («Пусть похвалят люди, которые придут пробовать» – 2658–5).

Затем пиво пили на праздниках. Отмечали всей деревней вместе или по-отдельности: «Пиво варили в скл'а дчину, ссыпались, а праздновали по-отдельности» (2658–2). Сначала пили «первое» пиво, которым угощали самых дорогих гостей, родственников, затем «второе», а третье пиво часто допивали сами, «оставляли его на опохмелку» или подавали нищим (2719–2). Также в Верховажском районе существует традиция приходиться друг к другу после праздников «допивать пиво».

Одно из самых значимых мест пиво как сакральный напиток занимает в свадебном обряде. С ним встречают молодых, угощают гостей, «свадебный поезд». В начале праздничного застолья хозяин с «братыней» пива (были медные и глиняные) угощал гостей: «Кушайте, гости! Чем богат, тем и рад! Попробуйте, поугощайтесь, каково пивко!» (2595–10). При угощении пивом также пели припевки:

Пей-ко, попей-ко,  
На дне-то копейка.  
Пьешь да попьешь,  
Золотую найдешь! (2602–40).

В ответ на это гости хвалили пиво: «Господи, благослові! Каково пивко-то попробуем-ко! Ох, какое крепкое, хорошее наварили!»

---

<sup>1</sup> Там же.

(2595–10). В свадебном обряде жениху и невесте пиво подавали на хлебной лопате.

Обряд приготовления пива в Верховажском районе полноценно сохранился. Новых привнесений в традицию пивоварения немного, что говорит о доминировании архаичных компонентов в обряде. Характерной особенностью является абсолютно точная, общая традиция приготовления пива на всей территории Верховажского района. Нет ярко отличающихся друг от друга вариантов ни в технологическом процессе, ни в художественных формах, включенных в обряд. Пиво как сакральный напиток имеет большое значение в жизни деревенской общины, человека в частности. Оно является обязательным «элементом обрядово-праздничной культуры» народа.

**Е. Рябкова**

## **РОЛЬ НЕВЕРБАЛЬНОЙ КОММУНИКАЦИИ НА УРОКЕ МУЗЫКИ**

*Научный руководитель – доцент Н.А. Соболева*

Московский журналист и писатель А. Никонов в своей книге пишет о том, что такое информация: «Информация есть определенным образом структурированная материя – черная типографская краска, расположенная на белом поле страницы в определенном порядке, или характерная намагниченность ленты в магнитофоне. Сама информация не материальна – это сигнал, которого ждут, определенным образом закодированная материя, плюс ключ для ее прочтения. Информация появляется только тогда, когда есть объект (материя, несущая сообщение, например книга) и субъект с ключом. Таким субъектом в нашем случае является учитель музыки. Ключ – это знание, как расшифровывается та или иная “надпись”» [4], в нашем случае – музыкальный текст.

Учитель музыки должен не только уметь расшифровывать закодированную в музыкальном тексте информацию, но и владеть множеством приемов и методов для успешной ее передачи ученикам, поэтому от педагога требуется наличие определенных личностных качеств, для которых наряду с профессиональными знаниями большое значение имеют коммуникативные способности. Как и многие другие, эти способности можно развивать и совершенствовать, если музыкант решил специализироваться в педагогической деятельности. Особенно важным с точки зрения выражения эмоций – главного смысла музыки – оказывается неречевое поведение