



Нина ШАБУРОВА

Красноярск

Нина Афанасьевна Шабурова, ветеран завода «Красмаш», родилась в 1942 году на Севере, в деревне Игнатьевская Афанасьевского района Кировской области. С 1963 года живёт в Красноярске. Печаталась в заводском коллективном сборнике стихотворений и в заводской газете, в альманахе «Новый Енисейский литератор».

БАРХАТНОЕ ПИВО

В середине двадцатого века в русских деревнях по праздникам водку не употребляли, а варили пиво и брагу.

Моя мама была большой мастерицей по изготовлению пива. Процесс этот длительный, трудоёмкий, но результат того стоил.

Для этого брали рожь, замачивали её водой. Когда зерно пропитывалось влагой, его выкладывали на рядно, растеленное на русской речи.

Поскольку печь топили ежедневно, зерно через некоторое время прорастало, появлялись длинные белые ростки. Эта проросшая рожь была такой сладкой, что я, пробегая мимо печи, всегда брала щепоть ржи и клала в рот. До чего же было сладко!

Когда проросшая рожь высыхала, её везли молоть на мельницу. Параллельно мололи и овёс.

После помола их смешивали. К сожалению, не знаю, в каких пропорциях, мала была.

Получившийся солод замешивали в тесто, но не тугое, а кашицеобразное. Получившееся тесто выкладывали в корчагу — большой глиняный сосуд, ёмкостью не менее десяти литров, при этом перекладывая слоями соломы.

Для пива брали особую корчагу — у самого дна было отверстие диаметром десять-двенадцать миллиметров. Корчагу закрывали крышкой, края которой обмазывались тестом, а намазывалось отверстие у дна. Затем её помещали

в русскую печь, которая предварительно жарко протапливалась. Печь плотно закрывали заслонкой.

Через сутки корчагу доставали, раскупоривали, ставили на залавок — длинный стол в кухне — и начинали понемногу лить воду. Под ней устанавливалась пустая корчага, в которую из маленького отверстия начинало поступать сусло. Самую первую кружку мама всегда наливала мне. До чего же был сладкий этот коричневатый напиток — губы слипались.

В корчагу постоянно подливалась вода — до тех пор, пока сусло не становилось светлым. В сусло клали закваску, и корчагу убирали в клеть — тёмную прохладную избу. Когда уже шёл процесс брожения, в корчагу добавляли отвар хмеля.

Через какое-то время пиво было готово. Это было настоящее бархатное пиво, его можно было пить и подростку.

Когда собирались гости, рассаживались по лавкам, пиво пили прямо из ковша. Разносила хозяйка. Мужчины пили с удовольствием, не чванились. А женщины устраивали настоящую церемонию. Сразу не пили, рукой слегка отодвигали ковш. Тогда хозяйка начинала настойчиво угощать, напевая:

Пей-ка, кума, пей-ка, кума.
Пей, ты радость моя.

А гостя в ответ пела:

Право, не пью, право, не пью,
Право, в рот не беру, право, не хочется...

Но потом всё же сдавалась и немного отпивала из ковша. А зимой в ковш с пивом клали сушёную машину, и это был волшебный напиток.

Моя мама была очень способной во всём. Не имея даже начального образования, сама выучилась читать и писать, знала много стихов и любила их читать вслух. Когда

я приходила из школы, часто наблюдала такую картину: деревенские ребяташки, дошкольники, сидят на лавках, а мама расхаживает по избе и читает им стихи. Они любили приходить к маме, называли её своей подружкой.

Мне запомнилось одно стихотворение:

У ребят волнение: что за небылица?
Говорят, в деревню прилетела птица.
С облаков спустилась в поле за омётом,
И зовут ту птицу будто самолётом.

Славный парень в шлеме, в кужике коротком
Что-то объясняет мужикам и тёткам.
— Кто со мной, ребятки, хочет прокатиться?
Быстро полетим мы вот на этой птице.

Я и сам не помню, как я тут садился,
А народ со смехом вокруг меня теснился.
Птица закачалась, что-то загудело,
Быстро разбежалась, раз... и полетела
Над степным раздольем, над рекой, над пашней.
Хорошо и вольно! И ничуть не страшно!

Были и другие стихи, типа:

Ах, как быстро, ах, как ловко
Сортирует сортировка...

Но я их все не запомнила. В школе мы уже читали другие стихи — классиков: Пушкина, Лермонтова, Некрасова.

О моей маме можно рассказывать много и долго, одним рассказом не обойдёшься.