

Ф. Г. Галиева

ТРАДИЦИИ ДОМАШНЕГО ПИВОВАРЕНИЯ И УПОТРЕБЛЕНИЯ ПИВА НА ПРИМЕРЕ СОВРЕМЕННЫХ ЧУВАШЕЙ БАШКОРТОСТАНА¹

Рассматривается домашнее пиво – традиционный напиток многих народов в разные времена. Ставится цель – изучить степень сохранности этнической традиции в повседневной жизни и обрядовой культуре чувашей Башкортостана, выявить изменения в рецептах пивоварения, обусловленные местными природными условиями, развитием технологий и промышленности, полиэтническим окружением. В качестве источников для исследования использованы ранее опубликованные работы историков, этнографов и фольклористов, интернет-ресурсы, полевые материалы автора. Методом сравнительно-исторического анализа установлено, что рецепты пива чувашей Башкортостана базируются на одних и тех же продуктах, что и на исторической родине. В Башкортостане они стали многовариантными благодаря фантазии хозяев, использованию местных трав (девясил) и продуктов питания (чернослив, морковь, свекла, конфеты фабричного производства). В сравнении с прошлыми десятилетиями произошло ускорение процедуры изготовления пива путем обращения к современной технике (вместо печи – духовки для подсушки зерен) и продуктам (фабричные дрожжи). Выявлено, что пивоварением занимаются непременно женщины, исполняя песни-благопожелания с упоминанием пива. У чувашей Башкортостана пиво употребляется с целью утоления жажды, получения живительной энергии, как лечебно-оздоровительный напиток, а также преподносится Земле для благополучия людей. Традиционно этот напиток готовится ко многим календарным (*сурхури*, *семик*, *учук* и др.), свадебным и похоронно-поминальным обрядам (*юпа умё* и др.), хотя и не всеми хозяевами и не в тех больших масштабах как раньше. Как ритуальный напиток пиво особенно популярно у некрещеных чувашей (носителей традиционной этнической веры), проживающих в селах Юльtimiровка и Ахманово Бакалинского района. Сохранилась традиционная деревянная посуда для изготовления и употребления пива в домашних условиях.

В ходе исследования установлено конструирование усилиями местных деятелей культуры на основе традиционного ритуала поминовения усопших *кёр сәри*, *кёрхи сәра* веселого чувашского республиканского праздника *Кёр сәри* (Осеннее пиво).

Ключевые слова: чувашши Башкортостана, пивоварение, рецепты пивоварения, сохранение традиций, календарные и семейные обряды.

Цель настоящей статьи – на примере чувашей Башкортостана изучить изменение традиций потребления и разнообразие рецептов приготовления домашнего пива (*сәра*). Научная новизна исследования заключается в том, что внимание предыдущих исследователей было обращено к фиксации разнообразия этого напитка в разных культурах (Наумов: 2001), историко-этнографических сведений в системе питания и ритуальной практике чувашей (Ягафова, 2016; Ягафова, Петров, 2016). Вместе с тем в последнее время, когда общество особо требовательно к качеству продуктов и предпочитает натуральные, приготовленные своими руками по традиционным рецептам, представляется актуальным обобщить накопленные сведения, в научный оборот ввести новые источники о современном состоянии домашнего пивоварения. Объектом исследования являются чувашши Башкортостана, в среде которых домашнее пиво было и остается частью национальной кухни и атрибутом обрядовой культуры. Методы исследования включают комплексный анализ ранее опубликованных и полевых материалов, описание, сравнение прошлых и ныне бытующих традиций. Практическая значимость связана с накоплением материалов, которые могут использоваться организаторами чувашских народных праздников, специалистами в области народной кухни и всеми, кто интересуется этническими традициями.

Домашнее пиво было и остается частью традиционной культуры многих народов Евразии и других континентов (Наумов, 2011). В Башкортостане оно особенно популярно у чувашей. Его употребляли в ходе проведения ритуалов все чувашши, независимо от социального положения. Об этом в 1859 г. писал В. М. Черемшанский: «Пьют большею частью воду,

¹ Исследование выполнено в рамках государственного задания ИЭИ УФИЦ РАН на 2021–2024 гг.

но к праздникам все – от богача до последнего бедняка – варят непременно пиво, до которого они большие охотники» (Черемшанский, 1858: 178).

В научной литературе описывается наличие в прошлом отдельной посуды для коллективного приготовления пива. Например, А. К. Салмин привел сведения о подготовке к обряду *учук* в XIX в., когда население выезжало на место проведения ритуала, прихватив «два-три пивных котла на телеге» (Салмин, 2016: 27).

Е. В. Сергеева домашнее пивоварение чувашей описывает как искусство и указывает на различия: безалкогольное (без хмеля и дрожжей) пиво использовалось в повседневной жизни, алкогольсодержащее – в календарных и семейных ритуалах. Ею же примечено, что традиция пивоварения передается из поколения в поколение по женской линии, как сакральное действие, наполненное женской добротой и теплом (Сергеева, 2015: 85, 83). Его пьют не для того, чтобы захмелеть, а чтобы утолить жажду, набраться сил, получить живительную энергию природы благодаря тому, что солод для пива готовится из проросших зерен зерновых растений (Национальный рецепт...).

Как следует из описаний Е. А. Ягафовой и И. Г. Петрова, домашнее пиво чувашей Башкортостана до сих пор употребляют на зимнем празднике *сурхури/сорхори* с обрядовыми танцами (*сурхури таиши*), на протяжении всего ритуала – от Рождества до Крещения. В с. Косяковка Стерлитамакского района на место праздника хозяйки приносят приготовленное ими накануне домашнее пиво, подают в красивой посуде между циклами танцев (Ягафова, Петров, 2016). У некрещеных чувашей Бакалинского района сохранилась традиция приготовления пива к весеннему празднику *мӓнкун* (букв. Великий день), который по времени совпадает с православной Пасхой. Правда, этот напиток готовят далеко не все хозяйки, как это было принято раньше (Петров, 2017: 137).

В некоторых селениях чувашей проводят семейно-родовой обряд освящения нового урожая *чӱклеме*, угощая гостей пивом из ковши. В прошлом у каждого ковша пива имелись свои обозначения (*савӓш курки*, *сӱре курки* и др.), которые постепенно были утрачены. Приняв ковш, следовало его выпить до дна и сказать: «*Тав сана!*», то есть «Благодарю тебя!». После угощений в одном доме гости отправлялись в другой и так далее по селу (Петров, 2017: 147). Традиция поочередного гостевания на *чӱклеме* к настоящему времени прервалась, но традиция употребления пива осталась. Хмельной напиток пьют также на празднике, проводимом после завершения полевых работ *акатуй*, который под влиянием татар и башкир стал называться *сапантуй* (Петров, 2018: 201).

В чувашском земледельческом календаре в прошлом имелись специальные даты, связанные с пивом. По случаю окончания молотбы хлеба чувашей устраивали ряд ритуалов, в числе которых Овинная каша (*авӓн пӓтти*) или Овинное пиво (*авӓн сӓри*) – благодарственное моление главы семьи и застолье. Осенью чувашей проводили обряд поминовения умерших предков *кӓр сӓри*, *кӓрхи сӓра* (Осеннее пиво) или *автан сӓри* (Петушиное пиво). Глубокой осенью некрещеные чувашей совершали обряд, связанный со скотоводческими занятиями, – *карта пӓтти* (Каша скотного двора). Он представлял собой благодарственное моление духам-хранителям с приготовлением для них каши, ритуальных лепешек и домашнего пива (Петров, 2018: 202).

Большинство из указанных обрядов в настоящее время утрачено. Вместе с тем есть пример переформатирования традиционного обряда местными деятелями культуры. В целях реализации государственной программы по возрождению этнических традиций ритуал поминовения усопших *кӓр сӓри*, *кӓрхи сӓра* превратился в республиканский праздник *Кӓр сӓри* (Осеннее пиво). Организатором мероприятия является Чувашский историко-культурный центр с. Суук-Чишмы Кармаскалинского района. В программе – выставки чувашского костюма и декоративно-прикладного искусства, концерт самодеятельных коллективов, презентация разных рецептов чувашского пива и других национальных угощений.

Пиво у чувашей было и остается элементом ритуалов, связанных с погребением и поминанием усопших. При этом его готовят не только для собственного употребления, но и для богов, пытаясь добиться их благосклонности, например во время ритуала *чимёк* – обряда летнего поминовения усопших предков с посещением могил родственников. При «кормлении» умерших по традиции на могилы отливают домашнее пиво (а также водку, оставляют кусочки хлеба, блинов, мяса и т. д.) (Петров, 2018: 202). Пиво немного льют на землю, где будут копать могилу, при этом обращаясь к «главе кладбища» с просьбой предоставить новопреставленному место (Петров, 2018: 206). Аналогично делают после погребения перед установкой деревянного антропоморфного памятника *калак* (Петров, 2017: 161).

Некрещеные чувашаи накануне сороковин проводят обряд *юпа умё* – устраивают поминки, пригласив умершего. Провожая обратно, в его честь льют пиво (Петров, 2017: 147). Напиток пьют на кладбище у могил во время посещения умерших родственников и на поминках *юпа*. В с. Ахманово Бакалинского района для этого на стол ставят ведро с напитком. Если умер мужчина, то пивом угощает мальчик, если женщина – девочка, в ответ собирая деньги на распоряжение хозяев (Петров, 2017: 157, 162).

Пиво присутствует в ритуалах, связанных с рождением ребенка и, конечно, на разных этапах свадьбы. Здесь каждая хозяйка демонстрирует свое мастерство и изобретательность. И хотя в последние десятилетия все большее внимание на свадебном столе уделяется напиткам фабричного производства, они не смогли полностью вытеснить натуральное пиво. Перечень обрядов с использованием пива можно продолжить, но все они свидетельствуют хотя и о сокращении масштабов бытования, но и о сохранении ритуального напитка.

Приготовление пива традиционно осуществляется в два этапа. Вначале готовится солод, затем отвар из хмеля, которые потом смешиваются и кипятятся. Согласно имеющимся источникам (Иванов, Матвеев, Салмин, 2011) и полевым материалам, солод делается из ячменя (в основном ярового) или ржи; упоминаются также пшеница, овес и реже полба, раньше использовали просо. Зерна хорошо промывают, замачивают (1–3 дня), набухшие зерна выкладывают в теплом месте и дают прорасти (1 см). Потом сушат на солнце или печи до получения темного оттенка (1–3 дня). Современные условия позволяют ускорить процесс благодаря духовке. Чтобы зерна не пригорели, надо их перемешивать. Потом зерна пропускают на ручной мельнице. Полученная масса является суслом для приготовления пива. Его хранят в сухом месте и используют в течение года.

Для пива берут и другие компоненты, прежде всего цветки хмеля, дающие хмелевое масло, кислоту, смолу и дубильное вещество, для придания приятного горького вкуса и сохранности пива. Хмель, как и раньше, собирают в лесу в августе–сентябре, выращивают в своих хозяйствах или покупают на базарах. Шишки хмеля должны быть зеленого цвета и не распустившимися, чтобы внутри имелась желтая пыль. Для детского пива идут мужские шишки, взрослого – женские (Наумов, 2001).

Также добавляют дрожжи, ржаную муку и сахар. Вместо сахара, как и раньше, иногда берут мед или сахарную свеклу. Свекла моется, рубится на мелкие кусочки и высушивается на солнце или в печи. Вода используется колодезная или артезианская: считается, что мягкая вода придает пиву хороший вкус, пенистость, крепость. Весной и летом колодезную воду разбавляют талой или дождевой водой. Некоторые хозяева для приготовления сусла и лучшего брожения мягкой воде предпочитают жесткую.

Процесс приготовления пива из имеющегося солода заключается в следующем. В воде кипятят солод и хмель. Далее готовят пивную закваску. Хмельной отвар выливают в кадку, добавляют пивные дрожжи, ставят в теплое место для брожения. Через двое-трое суток при температуре 16–19° получается молодое пиво *самрăк сăра*. Для полной готовности кадку ставят в погреб на две недели при температуре 4–6°, при необходимости добавляют сахар.

В рецепте, популярном в Чувашии, соотношение ингредиентов следующее. На 10 л пива: 40–100 г хмеля, 200–300 г пивных дрожжей или 10–15 г прессованных дрожжей, 100 г сахара

(Национальный рецепт...). Согласно полевым материалам автора статьи, чувашаи Башкортостана готовят напиток из тех же продуктов, но имеются свои варианты. В рецепте с. Веселовка Федоровского района, который передала Григорьева Валентина Сергеевна, на 10 л воды берутся: хмель 1–2 горсти, сахарная свекла 1–2 шт., сахар 0,5 кг, лекарственная трава девясил 1 горсть, солод ячменный 1 ст. л., дрожжи 1–2 ст. л., мука 1–2 ст. л. Мелконарезанные кусочки свеклы опускают в воду, после закипания варят 30–40 мин, затем добавляют хмель, минут через 10–15 – солод, девясил, варят еще 10–15 мин. На сковороде при постоянном помешивании сахарный песок доводят до коричневого цвета, затем убавляют огонь, медленно вливают в кастрюлю, помешивая до полного растворения. Немного остудив, добавляют дрожжи, настаивают. Жидкость процеживают через сито, кладут конфеты со вкусом дюшеса 4–5 шт. На первый-второй день напиток готов к употреблению.

В рецепте с. Ефремкино Кармаскалинского района используется солод из зерен ячменя, хмель, хлебная закваска, сахар. Хмель кипятится в колодезной воде вместе с солодом 20–25 мин. На 10 л воды берется горсть хмеля и 200–300 г солода. Пивные дрожжи делаются так. В небольшую посуду (ковш) вливают теплый отвар хмеля с солодом, добавляют 50 г хлебной закваски и немного сахара. Далее хмельной отвар переливают в кадку, добавляют дрожжи для брожения, ставят в теплое место. Через два-три дня переносят в погреб и доводят до полной готовности.

Рецепт с. Новоефедоровка Аургазинского района передала Архипова Валентина Васильевна. На 10 л воды – одна горсть хмеля, сушеный солод (из ржи или ячменя), сахарный песок, дрожжи (1 ч. л.) и 0,5 стакана ржаной муки. Также используется сахарная свекла или морковь и яблоки. Они варятся и добавляются к суслу. Полученную массу надо разделить на кусочки в виде ватрушек и высушить в печи или духовке. Для просушки побыстрее посередине делают несколько надрезов. Для получения закваски в литровую стеклянную банку кладется 1 ст. л. сахарного песка, 1 ч. л. домашних или покупных дрожжей и 0,5 стакана ржаной муки. Кипячение пива В. В. Архипова делает в двух сосудах. В одном сосуде – сушеный солод, в другом – хмель. Шишки хмеля кладутся только при закипании воды. Потом они кипятятся в течение получаса на медленном огне. Затем оба сосуда, с солодом и хмелем, остужаются в прохладном месте, доводятся до температуры тела, далее смешиваются, добавляется закваска (*сёпре*). Через сутки эта жидкость пропускается через сито, освобождается от солода. Если пиво горьковатое, кладут сахар. После этого снова ставится в прохладное место на двое суток. Для обычного употребления готовое пиво бывает легким и не очень хмельным. Для гостевого варианта берут больше хмеля, заквашивают в течение двух недель, потом держат в холодном погребе. Чтобы пиво не забродило и не потеряло вкус, время от времени хозяйка в напиток добавляет сахар.

Главная особенность приготовления пива – его нужно варить от всей души, только тогда оно получится вкусное и ароматное. Чтобы оно стало целебным, действия следует сопровождать обращениями к богу, словами-благопожеланиями, песнями. Прежде чем приступить к кипячению пива, В. В. Архипова произносит: «*Эй, Турă. çак сăрана техмĕ те тутлă тума пилле. Тăвансене, хăнасене. ачасене, кўршĕ-аршăсене ёсме юрăхлă пултăр*» (О, Господи, благослови приготовить вкусное и душистое пиво. Пусть оно будет пригодным для питья родным, гостям, детям и соседям). На протяжении приготовления пива, по словам информатора, рекомендуется петь или приговаривать слова свадебной песни, связанные с пивом, например:

*Паян асла, паян асла,
Ыран сăра пулĕ-ха,
Паян сирĕн, паян сирĕн,
Ыран тирĕн пулĕ-ха.*

Сегодня солод, сегодня солод,
А завтра будет пиво,
Сегодня ваша, сегодня ваша,
А завтра будет уже наша.

Либо она поет свадебную песню:

*Паян йсла, паян йсла,
Ыран сйра пулй-ха.*

Сегодня солод, сегодня солод,
А завтра будет пиво.

В рецепте Васильевой Полины Андреевны, представленном на празднике *Кёр сйри* в 2018 г. в с. Суук-Чишмы Кармаскалинского района, используются чернослив и ячменная мука. На ведро воды – 1 кг сахара (растопить до коричневого цвета), 2 горсти шишек хмеля, 1 ст. л. дрожжей, 3 стакана ячменной муки, 4–5 шт. чернослива. Надо вскипятить 1 ведро воды, добавить хмель, растопить сахар, добавить ячменную муку, подержать 2 мин. Эту смесь вылить в кипяток и кипятить еще 15 мин. Остудить, добавить 1 ст. л. дрожжей и чернослив. Настоять три дня.

Для варки пива в чувашских селениях раньше были пивоварни; зимой варили в избах, а летом – на берегу речки, на очаге с подвесным котлом. Сейчас пиво варят в своих домах. Одни хозяйки любят пиво душистое, другие – с горчинкой. Делают его густым или жидким, крепким или слабым, для себя, гостей или для подношения богам. У одних на его приготовление уходит 9–12 дней, у других – три дня.

Переселение чувашей на территорию разных районов Башкортостана в XVI – начале XX в. способствовало формированию нескольких этнокультурных вариантов этого этноса (прибельская группа, приикская группа со множеством подгрупп). Несмотря на этнокультурное разнообразие, традиция употребления пива является общераспространенной, а разнообразие рецептов пива не соотносится с территориальным фактором. Оно объясняется фантазией хозяек, использованием местных произрастающих растений (девясил) и рынком продуктовых товаров (чернослив, конфеты).

Качество и вкус пива зависят от выбора, качества, соотношения ингредиентов, последовательности действий, места его варения. Ценность пива, по мнению информаторов, усиливается благодаря произнесению благопожеланий и исполнению чувашских народных песен в процессе его приготовления.

Сохранности традиции пивоварения и употребления пива способствует расселение чувашей преимущественно в сельской местности в прошлом и настоящем. В 2010 г. из 107 450 чувашей (2,7 % населения республики) в сельской местности проживало 57,1 %. Пиво является частью обыденной жизни и ритуальной практики всего чувашского населения, но особенно сильны традиции оказались у некрещеных чувашей. Влияние башкир можно усмотреть в том, что в некоторых районах, например в Куюргазинском, пиво во время районных праздников подается не в традиционных деревянных ковшах, а в сувенирных расписных башкирских чашах ООО «Агидель». Влияние чувашей на башкир заключается в популярности и высокой оценке качества этого напитка.

Литература:

Иванов В. П., Матвеев Г. Б., Салмин А. К., сост. Традиционное пивоварение и ритуалы потребления пива // Культурные традиции в условиях трансформации общества: материалы научно-практ. конф., посвященной 130-летию со дня рождения Н. В. Никольского. Чебоксары: ЧГИГН, 2011. С. 233–245.

Наумов Н. Е. История пивоварения и культура потребления пива в Чувашии // Чувашский национальный музей: Люди. События. Факты (1993–2000): сб. ст., посвященный 80-летию музея. Чебоксары: ЧНМ, 2001. С. 53–56.

Национальный рецепт чувашского пива. URL: http://петропорецпы.рф/board/rossija/chuvashskaja_kukhnja/chuvashskoe_pivo_chavash_sari/5-1-0-58 (дата обращения: 01.05.2022).

Петров И. Г. Полевое моление учук некрещеных чувашей деревни Юльtimiровка Бакалинского района Республики Башкортостан (по материалам экспедиций 2010, 2014 гг.) // Документы и материалы по истории и этнографии народов Южного Урала. Вып. 1 / отв. ред. Ф. Г. Галиева. Уфа, 2017. С. 113–172.

Петров И. Г. Чуваши // Этнос в единой семье Башкортостана. М.: Перо, 2018. С. 177–212.

Рецепты пивоваров. Как в Чувашии варят пиво. URL: https://chv.aif.ru/dosug/hobby/hmelnoy_kray_vsy_o_nacionalnom_napitke_chuvashey (дата обращения: 26.05.2022).

Салмин А. К. Праздники, обряды и верования чувашского народа. Чебоксары: Чуваш. кн. изд-во, 2016. 687 с.

Сергеева Е. В. Традиционная кухня и застольный этикет чувашей. Историко-этнографическое исследование по материалам этнографической группы низовых чувашей. Чебоксары: Фонд историко-культурологических исследований им. К. В. Иванова, 2015. 172 с.

Черемшанский В. М. Описание Оренбургской губернии в хозяйственно-статистическом, этнографическом и промышленном отношениях. Уфа, 1859. 472 с.

Ягафова Е. А. Праздники и обряды чувашей на рубеже XX–XXI вв. Самара: СГСПУ, 2016. 179 с.

Ягафова Е. А., Петров И. Г. Сурхури: новогодние праздники в традиционной и современной обрядности чувашей // Самарский научный вестник. 2016. № 2(15). С. 130–135.

Галиева Фарида Габдулхаевна.

Доктор филологических наук, кандидат исторических наук, доцент, зав. отделом этнографии.

Институт этнологических исследований РАН.

Ул. К. Маркса, 6, г. Уфа, 450077.

E-mail: afg18@mail.ru

Материал поступил в редакцию 4 июня 2022 г.

F. G. Galieva

TRADITIONS OF HOME BREWING AND BEER CONSUMPTION ON THE EXAMPLE OF MODERN CHUVASH PEOPLE OF BASHKORTOSTAN

The article discusses homemade beer as a traditional drink of the Chuvash people of Bashkortostan. The aim is to study the degree of preservation of ethnic traditions related to beer in the everyday life and ritual culture of the Chuvash, and to identify changes in brewing recipes due to local natural conditions, technological and industrial developments, and the multi-ethnic environment. The research is based on previously published works, Internet resources, and field materials collected by the author. It was found that women are traditionally involved in brewing and singing songs that mention beer. Among the Chuvash of Bashkortostan, beer is consumed for thirst, energy, and health, and is also offered to the Earth as a way to bring well-being to people. While beer is traditionally prepared for various seasonal, wedding, funeral, and memorial ceremonies, it is not as widely consumed as it was in the past. However, it remains a popular ritual drink among unbaptized Chuvash (those who adhere to traditional ethnic faith) living in the villages of Yultimirovka and Akhmanovo. Traditional wooden dishes for making and drinking beer at home have been preserved. The study also discusses the establishment of the Autumn beer holiday, which is based on the traditional ritual of commemorating the deceased and is organized by local cultural figures.

Keywords: *Chuvash people of Bashkortostan, brewing, brewing recipes, preservation of traditions, seasonal and family rituals.*

References:

Ivanov V. P., Matveev G. B., Salminen K. A. Tradicionnoe pivovarenie i ritualy` potrebleniya piva. Prilozhenie [Traditional brewing and beer consumption rituals. Appendix]. Kul'turny`e tradicii v usloviyax transformacii obshhestva: materialy nauchno-prakticheskoy konferencii [Cultural traditiosyn kalyk kare conditios: material of the scientific and practical conference]. Cheboksary, 2011. P. 233–245. (In Russian).

Naumov N. E. Istoriya pivovareniya i kul'tura potrebleniya piva v Chuvashii [The history of brewing and the culture of beer consumption in Chuvashia]. Chuvashskij nacional'nyj muzej: Lyudi. Soby'tiya. Fakty` (1993-2000): Sbornik statej, posvyashhenni`i 80-letiyu muzeya [Chuvash National Museum: People. Events. Facts (1993-2000): Collection of articles dedicated to the 80th anniversary of the museum]. Cheboksary, 2001. P. 53–56. (In Russian).

Nacional'nyj recept chuvashskoe pivo [The national recipe is Chuvash beer]. URL: http://petporecipes.rf/board/rossija/chuvashskaja_kukhnja/chuvashskoe_pivo_chavash_sari/5-1-0-58 (accessed: 01.05.2022). (In Russian).

Petrov I. G. Polevoe molenie uchuk nekreshheny`x chuvashej derevni Yul'timirovka Bakalinskogo rajona Respubliki Bashkortostan (po materialam e`kspedicij 2010, 2014 gg.) [Field prayer of the teachers of the unbaptized Chuvash of the

village of Yultimirovka of the Bakalinsky district of the Republic of Bashkortostan (based on the materials of the expeditions of 2010, 2014)]/ Dokumenty i materialy po istorii i e'tnografii narodov Yuzhnogo Urala [Documents and materials on the history and ethnography of the peoples of the Southern Urals]. Issue 1. Ufa, 2017. P. 113–172. (In Russian).

Petrov I. G. Chuvashi [Chuvash]. E'tnosy v edinoj sem'e Bashkortostana [Ethnoses in a single family of Bashkortostan]. Moscow: Pero, 2018. P. 177–212. (In Russian).

Recepty pivovarov. Kak v Chuvashii varyat pivo [Brewers' recipes. How beer is brewed in Chuvashia]. URL: https://chv.aif.ru/dosug/hobby/hmelnoy_kray_vsy_o_nacionalnom_napitke_chuvashey (accessed: 05/26/2022). (In Russian).

Salmin A. K. Prazdniki, obryady i verovaniya chuvashskogo naroda [Holidays, rituals and beliefs of the Chuvash people]. Cheboksary: Chuvash Publishing House, 2016. 687 p. (In Russian).

Sergeeva E. V. Tradicionnaya kuxnya i zastol'nyj e'tiket chuvashej. Istoriko-e'tnograficheskoe issledovanie po materialam e'tnograficheskoy gruppy nizovyx chuvashej [Traditional cuisine and table etiquette of the Chuvash. Historical and ethnographic research based on the materials of the ethnographic group of the grassroots Chuvash]. Cheboksary: Foundation for Historical and Cultural Studies named after K.V. Ivanov, 2015. 172 p. (In Russian).

Cheremshansky V. M. Opisanie Orenburgskoj gubernii v xozyajstvenno-statisticheskom, e'tnograficheskom im promyshlennom otnosheniyax [Description of the Orenburg province in economic and statistical, ethnographic and industrial relations]. Ufa, 1859. 472 p. (In Russian).

Yagafova E. A. Prazdniki i obryady chuvashej na rubezhe XX–XXI vv. [Holidays and rituals of the Chuvash at the turn of the XX–XXI centuries]. Samara: SSPU, 2016. 179 p. (In Russian).

Yagafova E. A., Petrov I. G. Surxuri: novogodnie prazdniki v tradicionnoj i sovremennoj obryadnosti chuvashej [Surkhuri: New Year's holidays in the traditional and modern rituals of the Chuvash] Samarskij nauchnyj vestnik [Samara Scientific Bulletin]. 2016. № 2(15). P. 130–135. (In Russian).

Galieva Farida.

Doctor of Philology, candidate of historical Sciences, associate Professor, Head of the Ethnography Department.

Institute for Ethnological Studies RAS.

6 K. Marx St., Ufa, Russia. 450077.

E-mail: afg18@mail.ru