

Парма

Общественно-политическая газета Коми-Пермяцкого округа

Краевой конкурс

«Журналистская весна-2025»

номинация

Культура

Журналист – Ирина Дульцева

Ирина Дульцева – внештатный автор газеты «Парма». В течение нескольких лет была штатным сотрудником редакции. Является дипломантом краевого конкурса «Журналистская весна» разных лет в разных номинациях.

Материалы:

1. «Ю – но вайи но юа...», №32 от 08.08.2024;
2. «Туда, где живут «timoшки», №38 от 19.09.2024;
3. «Анягур – сожжение кострики», №47 от 21.11.2024.

г. Кудымкар, 2025 год

«Ю – но вай инё юа...»

Как только в народе его не называют: и «гвоздяночное пиво», и «черный квас», и «коми-пермское пиво», а еще «тагья» (хмельное), «дзирит» (горячий), и это все про сур – любимый напиток коми-пермяков, а с недавнего времени и полюбившийся гостям из других территорий. Именно сур сплотил в минувшую субботу всех любителей этого напитка на традиционном фестивале «Бур сур», что ежегодно проходит в д. Мижуева Кудымкарского МО.

«СУРНЫЕ» ИСТОРИИ

Каждый раз как в первый раз в ожидании праздника, веселья, интересных забав и, конечно же, дегустации любимого сура. Забегая вперед, стоит сказать, что сура в этот раз хватило всем! Ведь опытные хозяйки к фестивалю начали готовиться задолго – готовили сур, охлаждали его, чтобы не забродил, а был свежим. Но любители напитка оказались хитрее и сур заказали именно той мастерице, у которой всегда привыкли брать. Поэтому даже на фестиваль некоторые суровары не приехали торговать, так как их сур разошелся еще на пороге дома, как у Елизаветы Климовой из Мижуя или Людмилы Тупицыной из Мартино.

У Людмилы Николаевны был особый заказ – сделать сур для первых лиц Пермского края. Сур получился отменный, специально был выдержан в холоде, чтобы не потерял вкусовые качества и благополучно доехал до адресата. У самой мастерицы бесчисленная родня тоже любит сур, поэтому делает она его часто. А внуки называют сур «чёрным квасом» за насыщенный цвет.

На прилавки в этот день свой продукт выставили другие не менее опытные мастера. Лиана Петрова из Гурино сур умеет варить с детства, её этому мастерству научила бабушка Ольга Михайловна, и вот на протяжении всего времени женщина угощает им своих детей и уже внуков. Пока что у дочек Лианы нет возможности самостоятельно варить сур, они живут в другом регионе, где нет условий, но с удовольствием принимают участие в приготовлении напитка.

И вообще, суроварам помогают именно семьи. Сами мастерицы скромно стоят в сторонке, а дети торгуют, разливают в стаканчики на пробу и на продажу. Литр сура в этом году стоил 300 рублей. Но за хвалебные слова можно было торговаться и за 250. Если учесть, что варение сура – трудоемкий процесс, то эта цена вполне приемлема. Зоя Лобанова вместе с мамой – мастером сура из д. Антропова Екатериной Шипицыной в этот день продали порядка 150 литров сура.

Татьяна Тупицына из Мижуя рассказывает, что сама научилась варить сур будучи замужем. До этого всегда свекровь готовила. Но в одно время свекровь уехала, а приближался престольный праздник. Татьяна с мужем приготовили сур, но не учли технологию, и первая партия вся ушла на корм скоту. Молодая хозяйка тут же побежала к знающим мастерам, и они подсказали секрет. Сур получился отменный, и праздник удался. С тех пор женщина сама делает сур и даже, говорит, сын наловчился. У него получается хороший, вкусный, говорит женщина.

У каждого своя история, кто и



как пришел к приготовлению сура. За годы практики у всех он стал получаться вкусный, пенный, густой. Конечно, многое зависит от муки, из которой готовится сур, печки, где настаивается замес и, конечно, секретных ингредиентов.

ПЕРВЫЙ КИРПИЧИК ДЛЯ «СУР КЕРКУ»

День для фестиваля выдался как по заказу: без дождя, в меру жаркий. Народу на фестивальной площадке было, как всегда, много. Никто не спешил расходиться. Кто-то сидел на самодельных лавочках и наслаждался выступлениями коллективов, кто прятался в теничке в кругу общения знакомых. Желавшие мастерили чашки и вазочки из глины вместе с народным мастером Прикамья Иваном Канюковым, фотографировались в разных локациях – благо, фотозоны были на каждом шагу. Кто ел шашлык и запивал, конечно же, суром.

А в лавке здоровья можно было самим приготовить масло с хмелем. Как говорят мастера, хмель используется не только в крепких напитках, но и, например, в масках для лица, а также полезен для здоровья волос и способствует хорошему сну.

Еще одна новинка фестиваля – наконец-то был открыт «Сур керку». Прежде в этой хозяйственной постройке на территории клуба

хранился хлам на всякий случай, но в этом году решено было освободить помещение для благих целей. Здесь развернулся мини-музей, имитирующий коми-пермскую избу. А в скором времени планируется поставить настоящую рабочую печь. Первый кирпичик для этого был подарен замглавы Кудымкарского МО Галиной Адушкиной. Начало есть, а значит, вскоре потекут из этой идеи сурные реки.

МАРМЕЛАД ИЗ СУСЛА

Стоит только подойти к столам с коми-пермскими блюдами, тут же включаются вкусовые рецепторы. Удивляет фантазия мастериц, какие только блюда из «сур-продуктов» они не готовят. Но уже в современной интерпретации. К примеру, сур кисель уже не просто густой кисель из сусла, а с добавлением кураги, пряностей. А из солода корчевники выставили самодельные вафли, хворост, манник, сухарики и панкейки. Очень презентабельно и по-современному.

СПРАВКА:

Фестиваль «Бур сур» проходил 10-й раз. Впервые он был проведён в 2014 году по инициативе ПРОО «Общество радетелей коми-пермского языка и культуры «Югёр». С 2016 года фестиваль проводится в рамках проекта «59 фестивалей 59 региона» при поддержке Министерства культуры Пермского края. В этом году фестиваль прошёл также в рамках национального проекта «Культура», инициативного Президентом РФ Владимиром Путиным.



Александра Егоровна, г. Верешино:

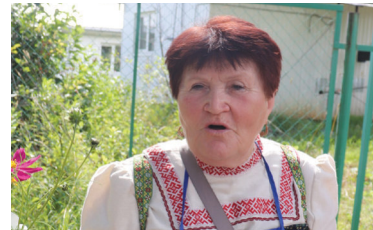
– Наши друзья живут в Ленинске, мы приехали в гости и приехали сюда. Много раз слышали об этом фестивале, но никогда не были. Прекрасные впечатления. Во-первых, это всё из детства, я жила в Сивинском районе, все наши матери, бабушки делали этот сур, у нас он назывался «гвоздяночное пиво». Корчага с дыркой – это гвоздянка. И технология у нас такая же точно. Сейчас редко-редко в деревнях делают. Наши дети уже не видели, как это делается. Мы сегодня у разных мастеров купили сур, здесь пили, домой увезем. Время классно провели. От души говорю спасибо за фестиваль, надо, чтобы сохраняли эту традицию, чтобы молодежь хотя бы знала, что это такое.



Равиль, г. Пермь:

– Мы впервые на фестивале, приехали с друзьями. Жена следит за этими этническими фестивалями, вот и ездим. Прекрасная обстановка. Во-первых, люди дружелюбные, благожелательные, вторых, еда вкусная, ансамбли хотя и самодеятельные, но выступают хорошо.

Мы попробовали «молодой сур», но он практически от кваса не отличается, разве что погуще. Нам говорили, что сур должен немножко горчить. Интересно было посмотреть какие здесь традиции, много молодежи. Нам больше всего понравилось, что народ не забывает свои обычаи. И такой народ будет жить долго. Узнали много о коми-пермяках. Прекрасный народ. Даже на кусочек ногтя не пожалели, что приехали.



Марина Сыстерева, д. Корчевня, участница коллектива:

– Из сусла мы сделали кисель. Кисель сварили с курагой, черносливом, изюмом, грецким орехом, тертым шоколадом. Приготовили выпечку, где тоже в составе есть солод: панкейки, манник, вафли, хворост. Специально ездили в другую деревню, чтобы купить сусло. Поделили и постряпали. Сами сур не делаем, это же тренироваться надо, так сразу не выйдет. Сколько раз уже участвуем в этом фестивале, фантазируем, чтобы придумать что-то новое и удивить гостей.

ИРИНА ДУЛЬЦЕВА. ФОТО АВТОРА.

Туда, где живут «ТИМОШКИ»

Этим летом Коми-Пермский округ посетили этнографы и археологи, лингвисты и фольклористы, по неизведанным местам прошлись студенты и ученые, специалисты учреждений культуры, гости из других территорий и коренные жители. У каждого была своя цель исследования: язык, древние захоронения, обычаи и традиции.

Чем же интересен наш Коми-Пермский округ для исследователей? Какие открытия сделали для себя учёные? Какими «находками» они могут похвастаться? Об этом и другом мы узнали из первых уст.

«ВОТ ТЭНЫТ И ЧЕРЭШЛАН...»

В морали басни «Кёч» (Заяц) Николая Пахорукова говорится о способе народного лечения с помощью топора. Именно такое лечение бывало (или бытует) в северных территориях Коми-Пермского округа. Но в августе этого года группа исследователей, диалектологов и этнографов нашли такой обряд в с. Ёгва Кудымкарского района.

– Никогда ранее я не слышала подробного описания обряда «Черёшлан» в этой части Коми округа. Моя бабушка тоже проводила этот обряд, поэтому в детстве я видела весь процесс, но он отличался от того, что нам рассказали в Кудымкарском районе, – говорит участница экспедиции Екатерина Федосеева, уроженка д. Пуксиб Косинского района. Также меня интересовала информация по названиям растений, это тема моей диссертации...

В составе команды были преподаватели и студенты различных вузов Перми, все они работают по проекту Пермского федерального исследовательского центра УрО РАН «Коми-пермяки в языковом и этнокультурном пространстве Прикамья», который был поддержан Российским научным фондом. Исследователям удалось поработать в таких населенных пунктах, как Внукова, Гришунёва, Ёгва, Кекур, Лопатина, Малая Серва, Сидорова, Пятина.

– В деревнях Коми-Пермского округа до сих пор можно записать фольклорные тексты, – го-



Исследователи побывали в библиотеке д. Лопатина. ФОТО: Ю. ШКУРАТОК.

ворит руководитель экспедиции Юлия Шкуратор, – местные жители могут подробно рассказать об особенностях традиционного быта, религиозных праздниках и обрядах. Но, к сожалению, такие люди постепенно уходят, сейчас каждая бабушка, которая может вспомнить на родном языке сказки или легенды, на вес золота.

Исследователи работали по целой группе тем – традиционные праздники, мифологические представления коми-пермяков, диалектная лексика определенных групп.

– Для меня это была первая экспедиция. Больше всего, конечно, интересовал сам язык, потому что мне, как коми-пермячке, было интересно узнать различия говоров и диалектов. Эти нюансы делают коми-пермский язык

уникальным и живым, а общение с носителями диалекта – настоящим удовольствием, – вспоминает о поездке Валерия Истомина.

У каждого участника экспедиции были и свои конкретные цели.

– Я стремился узнать больше о жизни и обычаях местных жителей через праздники, – рассказывает студент 3-го курса ПГППУ Владимир Никонов. – На данный момент моя сфера исследования – это коми-пермяцкие хронимы (исторические названия). – Прим. авт.) и их бытование в речи коми-пермяков. Сейчас я пишу научную статью «Хронимы Троица в призме коми-пермской фонетики». В моих материалах нашлось уже порядка 10 разных вариантов названия праздника Троица у коми-пермяков, от всем известного Тро-

ича до таких интересных вариантов как Стречаун, Строча и другие. Узнал про пасхальный праздничный стол, который в корне отличается от современного. Если у нас сейчас в центре праздничного стола стоит кулич, то в Кудымкарском районе в те времена была сушеная творожная масса.

Сейчас исследователей ждет более сложный этап – это обработка материалов, расшифровка, транскрибирование диалектных текстов, говорит Юлия Шкуратор, руководитель экспедиции. Записи из деревень Кудымкарского района войдут в хрестоматию, где будут представлены образцы речи южного наречия коми-пермского языка. Работу над хрестоматией возглавляет А. С. Лобанова, руководитель коми-пермского отделения ПГППУ. Помимо этого, были записаны интересные мифологические рассказы.

– Я думаю, мы опубликуем некоторые из быличек в этнолингвистическом сборнике, – говорит Юлия Шкуратор. – Этот проект направлен не только на комплексное изучение языка и традиционной культуры коми-пермяков, но и на подготовку молодых специалистов среди носителей коми-пермского языка, активное их вовлечение в научно-исследовательскую и, в дальнейшем, в культурно-образовательную деятельность.

Участники экспедиции благодарят всех жителей округа, которые помогали в организации поездки, проводников – О. В. Бобылеву и В. Н. Щербинина, сотрудников Коми-Пермского этнокультурного центра.

– Как нам рассказали, здесь находятся курганы, сюда приезжают исследователи, археологи проводят раскопки, – рассказывает Алевтина Степановна, – заведующая коми-пермско-русским отделением ПГППУ.

Не менее интересными для студентов прошли встречи с местными жителями.

– Нас впечатлило гостеприимство жителей, – рассказывает студентка Ксения Савельева. – Все информанты рассказывали очень интересные истории из своей жизни, кто-то даже делился самым сокровенным, а те, к кому мы ходили сами, угощали нас пирогами, блинами и другой выпечкой. Население деревни не очень большое, и в основном это уже люди в возрасте, мы заметили, что им порой не хватает простого общения, им было интересно узнать про нас, а нам, соответственно, про них. Слушая речь информантов, мы подмечали их диалектные особенности и сравнивали с нашими.

Студенты с местным населением разговаривали на разные темы, ведь только в беседе можно определить диалектные особенности. Например, метлу здесь называют «голик», тогда как больше распространено «рос»; грабли – «нарман» вместо «куран»; камыш – «кульпавка». Есть и слова с русским корнем: грибьявны (собирают грибы), ласкобай (ласковый). Участники экспедиции узнали характерное для этих мест вкуснейшее блюдо – «гежень». Это не что иное, как земляника со сметаной.

По словам Алевтины Лобановой, сегодняшний студент уже не



Участники экспедиции внимательно вслушивались в каждое сказанное информантами слово, чтобы уловить специфику диалекта. ФОТО: К. САВЕЛЬЕВА

С ЧЕМ ЕДЯТ «ГЕЖЕНЬ»?

В Тимино живут маленькие «timoшки» – об этом и не только узнали студенты коми-пермского отделения Пермского педагогического университета, побывав в д. Тимино Юсьвинского района. В поисках особенностей ниже-иньвенского диалекта они в начале лета направились в глубинку. Но наряду с лексикой узнали легенду о маленьких человечках (к-п. – учэ-тикмортээ).

Алевтина Лобанова, куратор экспедиции, рассказывает, когда подъехали к этому месту, увидели поля с цветущей земляникой, душистые травы, студенты тут же принялись собирать траву для чая, но местный проводник сразу отговорил от этой затеи, мол, деревенские здесь ничего не собирают.

знает, что такое «кульмыны» (говорят о рыбе, когда нерестится), «орасьны» (заниматься прополкой). Наверное, потому, что в наше время эти слова реже употребляются.

Собранный материал – это целый клад для филологов – исследователей, понятная только им, тогда как сам информант об этом и не задумывается. По этому материалу можно определить и словообразовательную систему слов, ударение, падежные формы. Зная особенности ниже-иньвенского диалекта, участники экспедиции ехали с целью убедиться в этом из первых уст. Как считает Алевтина Лобанова, для этого диалекта характерна и-овая особенность, например, жители этих мест говорят вместо литератур-



В каждом доме гостей радушно принимали и угощали. ФОТО: К. САВЕЛЬЕВА

ного «эг» (не) – иг, например, «ме иг тэд» (рус. – я не знал). Но как выяснили исследователи, данная особенность не получила широкого развития, обе формы существуют.

– Литературный язык свое дело делает, и это тоже хорошо, – говорит Алевтина Степановна.

Зато студенты удивлялись такому слову, как «сяньб» (ветлі сянб), то есть, «ходил туда». Литературная форма – «сэтчин».

– Это для нас всех очень полезная практика, интересная, нужная, – говорят участники экспедиции. – Работа трудоёмкая, но с помощью проводников, кураторов у нас всё получилось.

Как только материалы будут расшифрованы, им найдут применение в научных докладах, статьях, а все записи останутся в архивах для дальнейших исследований.

ЕСТЬ МНЕНИЕ

В КУПРОСЕ ДЕРЖАЛИ ОЛЕНЕЙ...

... – такой вывод был сделан археологами после исследований Купросского городища. По словам историка Жанны Надымовой, северного оленя держали вместе с другими домашними животными.



– Удивляет скрупулезность археологов: по маленькому фрагменту кости можно определить какое домашнее животное или зверь был захоронен в погребении. Но для этого надо знать анатомию человека и животных лесной полосы. Вот в Купросском городище, к примеру, среди домашних животных был северный олень, – говорит Жанна Алексеевна. – В полевой сезон 2024 года археологи вели раскопки на Плотниковском и Купросском памятниках. Общая картина исследования дополняется каждый год, а находки передаются в окружной краеведческий музей. Материалы раскопок Плотниковского могильника опубликованы отдельным изданием и раскрывают нам дохристианскую эпоху населения края, когда жизнь людей очень зависела от урожайности, добычи и улова.

Сама Жанна Алексеевна как историк и как специалист по фольклору отдела развития национальных культур Коми-Пермского этнокультурного центра много путешествует по населенным пунктам Коми-Пермского округа, изучает особенности территорий и собирает материалы для своей работы.

В одной из экспедиций прошлого года на самый север округа специалистами Коми-Пермского этнокультурного центра удалось пополнить предмети домашнего льнопроизводства выставку «Лён всему душа». И такую же работу по сбору материалов традиционного хозяйства и быта коми-пермяков проводят муниципальные музеи. В этнокультурном центре на основе собранных материалов мастера декоративно-прикладного искусства создают реплики и успешно выступают на конкурсах краевого и российского уровня. Важно не только сохранить предмет, но и восстановить, возродить технологию его изготовления.



И. Дружинина и В. Никонов беседуют с В.Е. Тотмяниной. ФОТО: Ю. ШКУРАТОК.

ЭКСПЕДИЦИЯ – «КАК ОТДЕЛЬНЫЙ ВИД ИСКУССТВА»

Экспедиция как отдельный вид исследования практикуется во многих науках. В нашей стране всегда наиболее значимыми были и есть географические, археологические, этнографические исследования. Если археологи изучают далёкую дописменную историю, то этнографам интересен быт и образ жизни народа на протяжении жизни хотя бы двух поколений – родители, дети. Исследование чаще всего посвящено конкретной теме: язык, фольклор, верования и обряды, ремесла и промыслы... Любая научная экспедиция должна подтвердить или опровергнуть гипотезу исследователя-учёного, а также сохранить материал исследования: фотографии, записи, предметы. Именно это отличает экспедицию от обычного похода или путешествия.

Поэтому такое мероприятие, как

экспедиция, готовится заранее. А для этого нужно изучить территорию, труды прежних исследователей, найти документы о событиях и людях этой местности. Без этой подготовки многое можно не увидеть и не понять, а время будет потеряно.

Как правило для экспедиции формируется отряд, где каждый имеет свой план изучения под единым руководством научного руководителя, краеведа. Все события, находки в экспедициях фиксируются в полевых дневниках. Это очень важный документ для дальнейшего изучения.

С появлением проектной деятельности возможность сохранять и популяризировать духовное и материальное наследие получают локальные и краевые проекты. Включайтесь в ряды исследователей истории и культуры края!

Ирина Дульцева



Экспедиция получилась познавательной и эффективной. ФОТО: О. КАРАБАЕВА.

Учитель Сепольской школы участвует во Всероссийском конкурсе



Учитель Сепольской школы Кочевского МО Людмила Павлова представляет Пермский край на заключительном этапе Всероссийского конкурса «Лучший учитель родного языка и родной литературы 2024» в г. Казани.

Конкурс учителей родного языка стартовал 16 сентября. 17 сентября учителя перед членами жюри продемонстрировали свой методический опыт организации обучения языкам и воспитания в рамках «Методической мастерской». Людмила Петровна рассказала о своей работе в родной Сепольской школе, об опыте работы при подготовке учеников по родному языку для начальной школы и взаимодействию с родителями.

А 18 сентября учителя, в том числе конкурсант из Коми округа, проводили открытые уроки родного языка с выбранными группами школьников. Людмиле Петровне выпала возможность обучить азам коми-пермского языка местных детей и ознакомить их с национальной культурой.

В конкурсе участвуют более 100 педагогов, которые представляют 36 языков народов России. Итоги конкурса «Лучший учитель родного языка и родной литературы» будут подведены 21 сентября.

Воспитатель Белоевского детского сада Мария Тебенькова также участвует во Всероссийском конкурсе среди воспитателей «Лучшие практики развития родной речи детей дошкольного возраста» в Казани. Она одна из 33 воспитателей представит свой опыт работы в сфере этнокультурного дошкольного образования.

Коллектив из Верх-Иньвы «Земляки» выступит на Международном фестивале



Вокальная группа «Земляки» из села Верх-Иньва Кудымкарского МО примет участие в торжественном открытии Международного фестиваля искусств и народного творчества «Финно-угорский транзит», которое состоится 20 сентября в городе Сыктывкаре Республики Коми.

Тема фестиваля этого года – «Новые ритмы традиций». Его участники представят современное песенное творчество, авторские песни, народные песни в техно-аранжировке и кавер-композиции.

Кроме вокальной группы «Земляки» в первом концертном выступлении примут участие коллективы и солисты из Республики Марий Эл и Республики Коми. Уже 26 сентября фестиваль переедет в Республику Мордовия, где соберёт исполнителей из Удмуртии, Республик Мордовии и Коми, Луганской Народной Республики. Завершится фестиваль сезон в начале октября в г. Москве куда съедутся участники из Республики Карелия, Донецкой Народной Республики, Республики Беларусь. На торжественном закрытии фестиваля 3-5 октября выступит Анастасия Ларцева, уроженка Косинского района. В её исполнении прозвучат коми-пермяцкие песни.

Участие вокальной группы «Земляки» на Международном фестивале искусств и народного творчества «Финно-угорский транзит» в Сыктывкаре организуется при финансовой поддержке Министерства по делам Коми-Пермского округа в рамках реализации государственной программы Пермского края «Общество и власть».

Анягур – сожжение кострички



Участницы конкурса лён промяли на мялках (к-п. – нярьян).

«Как мяли и пряли ленок» – слова известной песни в действии повторили участники праздника «Анягур», который прошел 15 ноября в д. Поносова Кудымкарского округа. Здесь же сожгли кострику и угощали шаньгами и суром, пели песни, водили хороводы.

Это сейчас переработка льна превратилась в некую игру, а раньше, бывало, люди с весны до поздней осени возились со льном на полях, в овинах, домах. Сеяли, убирали вручную, а потом долгими зимними вечерами в умелых руках лён превращался в сарафаны и полотенца.

Некоторые процессы по обработке льна можно было наблюдать на празднике «Анягур». Анягур – по коми-пермяцко-русскому словарю А. Кривошековой-Гантман – это сожжение кострички (стеблей льна). Именно такой праздник проводился в Поносово, когда еще работал колхоз «Правда» и люди выращивали лён.

Как рассказывает хозяйка Поносовского сельского клуба Людмила Петрова, раньше лён сеяли, он вырастал, сорняки убирали между рядами, в конце сентября – начале октября его дёргали, ставили бабки (снопы). Держишь три недели в бабках, чтобы семена созрели. Делали на поле прямо подстилку и рубелем семена выбивали. Семена выдували, а стебли выстилали на солнце и под дождь. Лён то промокает, то просыхает, треста тем временем выгнивает, а волокно созревает. Так, на лоне природы, под солнцем и дождем костричка выгнивала, чтобы легче можно было потом мять. Имен-



Раиса Петрова принесла для образца свою «номерную» кудельку.

но этот процесс был продемонстрирован участниками праздника-конкурса «Анягур». На праздник льна собрались семь команд, в каждой по три человека. Каждая команда должна была промять на мялках лён, потрепать, расчесать и спрясть. И какое чудо – из груды льна, почти что невзрачной травы, через какое-то время получается тоненькая ниточка.

Для участников соревновательного процесса Людмила Петрова сама в этом году посеяла лён в своем огороде, вырастила, ухаживала, выдергала, в бабках (снопах) продержала, и тут пришло время стелить лён на солнце, но пошел снег. Так он пробыл под снегом, а вместо солнца сушила лён в бане, которую топила шесть дней подряд. Пусть лён у Людмилы Дмитриевны и получился не «номер-

ной», какой выращивали в местном колхозе «Правда», но команды с задачей справились. Он промялся хорошо, а кострика в умелых руках отходила на раз-два. Это на первый взгляд мялкой легко работать, от процесса иной раз дым столбом – хорошо, что придумали соревнование на летней веранде.

Пока участники работали, зрителей и болельщиков развлекал гармонист и частушечник Анатолий Полуянов.

После мялки лён трепали, по-прежнему выбивая из волокна сорняки, а затем старинными «зу» (чесалками) расчесали. У кого волокно получилось ровным, гладким, длинным, а кто-то по неопытности членам жюри вручил кудельку с мусором.

Пришло время сжигать кострику. Людмила Петровна на холст сребла стебли и вынесла на снег. Разом вспыхнул огонь и быстро уничтожил все отходы. По наблюдениям, предстоящий год для льна будет плодородным, надо будет весной снова посеять.

В древности сжиганием кострички занимались исключительно мужчины. А бабушки и женщины мяли лён, их называли «копотильщицами». Устраивались целые помочи-копотихи. Людей кормили, поили. А они в льняное масло «тюкали» шаньги и наслаждались своим продуктом. Вот и сегодня были накрыты столы с шаньгами-пельменями и квасом-суром. После работы на свежем воздухе застолье оказалось очень кстати.



Огонь быстро разошелся по кострике, значит, предстоящий год будет хорошим для выращивания льна. Вот тебе и Анягур!



Лён надо расчесать чесалкой (к-п. – зу).

Пока одни угощались, члены команд разбирали прялки и началось очередное действие – прядение из льняной кудели. Вот тут-то нужна сноровка! Непросто прясть вообще из шерсти, а из льна умеют только мастера.

Среди женщин уверенно себя чувствует молодой парень Павел Здорнов. Ему всего 15 лет, но в руках веретено словно танцует.

Павла всегда можно заметить среди народных мастеров. Он – участник многих фестивалей, ярмарок, мастерит одежду и аксессуары. В небольшом интервью он признается, что прясть его научила Валентина Алексеевна Бумажкина. Также он занимается набойкой по ткани, ткачеством, вышивает и шьёт коми-пермяцкие костюмы, включая головные уборы. Умеет и вязать, но из льна пока не пробовал.

Именно Павел и его команда, представляющая г. Кудымкар, стали победителями конкурса. Немного от них отстали Верх-Иньвенские и местные поносовские мастера.

Петрова Раиса Дмитриевна из деревни Слудина выступала за поносовскую команду. Про лён она может многое рассказать, потому что сама его выращивала в 1970-х годах, будучи бригадиром колхоза «Правда». А её мама Овчинникова Клавдия Николаевна была звеньевой на льняных полях, вручную убирала лён и получила в свое время за труд Орден Ленина.

Раиса Петрова рассказывает, что раньше все было льняное, и даже верёвки (к-п. – геззээз) плели. Лён выращивали хороший, «номерной», куделька получалась длиной 80-90 сантиметров. Весь лён шел на экспорт. Потому что поля были удобренные навозом и местным торфом. Людям платили проценты сверху зарплаты, и люди трудились. Говорит, что сегодня можно возродить выращивание и обработку льна, если все будет механизировано. А такие праздники показывают, какой раньше был трудоемкий процесс работы, никто не ленился. А сегодня поля заросли ивой, грибы растут на полях, но грибы – это не хлеб, много на них не протянешь...

Праздник пришелся по душе всем, кто побывал на нем. А главное, все своими глазами увидели процесс обработки льна, а в музейном уголке могли прикоснуться к старинным льняным изделиям, увидеть образцы тканей и пестрядей.

Ирина Дульцева



Павел Здорнов (в центре) – молодой мастер, занял I место в команде.

