Удмуртский напиток *варсь* (сусло):
технология, этимология, употребительные практики

Изготовленное в домашних условиях сусло, в удмуртском языке именуемое ***варсь***, сейчас воспринимается как гастрономический архаизм. К настоящему времени традиция изготовления и применения этого продукта, пожалуй, сохранилась только в Шарканском районе Удмуртской Республики.

В своих основных чертах способ изготовления солода и сусла у удмуртов не отличается от аналогичного у других народов северо-восточной Европы. Однако в практике употребления конечного продукта выявляются значительные отличия.

В качестве сырья для приготовления сусла в удмуртской кухне используется зерно, чаще всего ржаное. Также нужны русская печь, большая глиняная корчага с отверстием в нижней части для стекания сусла, различные лотки, корытца и сита для замачивания, сушки и процеживания полуфабриката. Согласно традиционным поверьям, в процессе изготовления ***варсь*** не должна была использоваться утварь из металла.

В зависимости от качества сырья, опыта и приверженности местным традициям рецептура и продолжительность каждого этапа разнятся от мастера к мастеру.

Сначала подготавливают зерно. Рожь замачивают, добиваясь набухания зерна и одновременного насыщения его кислородом.

Затем в теплом месте – как правило, на лежанке печи, зерна раскладывают для проращивания. На этом этапе необходимо обеспечить необходимый приток кислорода и уровень влажности. Затем пророщенную рожь высушивают на печи. На это обычно уходит несколько дней.

После зерно перемалывают, получая солод – ***чужьём.*** От качества помола зависит количество и прозрачность конечного продукта. После этого непосредственно перед варкой солод разводят кипяченой водой до состояния достаточно густой тестообразной массы – ***юмал,*** – причем в современных рецептах в ***юмал*** могут подмешивать сахар или измельченную свеклу.

Перед тем, как поместить солодовое тесто в корчагу, в ней на дне укладывают щепки, а на них пучок ошпаренной ржаной соломы, который послужит фильтром. После корчагу с уложенным на солому солодовым тестом закрывают и томят в печи 12-15 часов, время от времени подливая в нее кипяток. В завершение процесса корчагу вынимают из печи, открывают нижнее отверстие и переливают готовое сусло.

Примечательно, что следующая стадия сбраживания сырья и получения слабоалкогольного продукта, характерная для традиционного пивоварения, в удмуртской традиции не является обязательной, из чего исследователи заключают, что ***варсь*** – сусло – употреблялся именно как конечный гастрономический продукт.

О значимости и привычности напитка ***варсь*** говорит и тот факт, что при невозможности приготовить его из ржаного солода удмурты использовали различные заменители, например, измельченную и высушенную до коричневого цвета морковь.

Готовый напиток, густой, сладкий, с насыщенным хлебным ароматом, употреблялся как лакомство сам по себе, или в смеси с медом, семенами конопли, протертыми пареными овощами. Поныне ***варсь*** используется как сладкий соус к табаням и блинам, а также как оригинальная добавка к чаю или кофе.

Однако, чаще всего сусло использовалось в подогретом виде, с добавкой самогона или водки, в качестве ***варсен вина*** – соложёного вина, – традиционного угощения в удмуртских гостевых обрядах, о чем упоминал еще Г. Е. Верещагин.

В настоящее время интерес к напитку ***варсь*** как к районному или даже региональному гастрономическому бренду возрождается в рамках ежегодного фестиваля финно-угорской кухни «Быг-быг», на котором посетители могут продегустировать и сравнить разные варианты этого продукта.

Источник:

Перевозчиков Ю.А. Удмуртский напиток варсь (сусло): технология, этимология, употребительные практики / Ю. А. Перевозчиков // Напитки в культуре народов Урало-Поволжья. – Ижевск, 2019. – С. 76-86