

ПОГЛЯДИ ВЧЕНИХ НА МІСЦЕ І РОЛЬ ВИНА У ПОБУТІ ФРАНЦУЗЬКОГО СЕЛЯНИНА

Виноград – домінуюча сільськогосподарська культура Франції, з якої виготовляють традиційний напій – вино. Для французів вино – це більше ніж напій, це матеріальна субстанція, яка втілює історію, звичаї і традиції народу.

В контексті активізації культурно-просвітницьких зв'язків між Україною і Францією актуалізуються інтереси етнологів до самотньої французької культури, до того ж з'являється нагальна можливість говорити про "інших", що неможливим було за часів тоталітарного догматизму.

Про роль і місце вина у житті француза можна судити, бодай, констатуючи факт величезної кількості праць, присвячених дослідженню виноградної культури Франції. Однак слід зазначити, що питома кількість робіт написана у популярному стилі і розрахована на читача-любителя, тоді, як науковий історико-етнографічний фонд досить незначний.

Дослідження французької виноробної культури у першій половині ХХ ст. обертаються навколо Ліонського наукового осередку "La Société des Amis de Guignol", що склався у 1912 році за головуванням Жюстена Годара. Більше 500 сторінок періодичного видання "Almanachs des Amis de Guignol" з 1922 по 1939 рр. були присвячені темі французьких вин¹. Зокрема про вино як традиційний напій французів писав президент товариства Жюстен Годар та найвизначніші його члени Енрі Бєро, Ежен Віаль, Леон Фойар та інші.

Крізь призму вчення Арнольда ван Геннепа (1873 – 1957) – французького етнографа і фольклориста, вино є національним атрибутом, важливим компонентом індивідуального та колективного церимоніалу. У праці "Les rites de passage" говориться про ритуалізацію збору винограду і приготування з нього вина, що за його вченням "rites de passage"², відображає перехід "часової" межі сільськогосподарських циклів колективом³. В світлі його концепції процес виготовлення вина містить у собі ряд перехідних поетапних робіт, кожна з яких відбувається за умов дотримання ритуальних дій, умилостивлюючих потойбічні сили, які найбільш активні, в даному випадку – переході від одного виду діяльності до іншого.

Найбільш ємко суть виноробної справи як "полікультурного явища" розкрив французький дослідник Енрі Вінсєно (1912 – 1988). Він розрізняє виноробний промисел "спеціалізованого населення" (population spécialisée) прибережних регіонів і виноробну справу селян Височин та Гір⁴. На його думку, низький рівень професіоналізму селян-виноробів, а також їх поринання в інші сільськогосподарські роботи, призводить до низької якості винного напою.

Без сумніву, в питаннях розвитку виноградарства Франції слід звертатися до праць істориків, зокрема, Роже Діона "Історія виноградарства і вина у Франції, за джерелами ХІХ сторіччя", Гі Фуркєна "Сєла Паризького регіону у кінці Середньовіччя", Гаррьє Жільбера "Соціальна і культурна історія вин", остання з яких свідчить про те, що вино є метрономом суспільного життя⁵.

Проблему регіональної специфіки виноробства і "географії вин" піднімає у своїх працях Раймон Дюме: "Вина Бургундії", "Вина Бордо і Нагирь", "Вина Шампані", "Вина Рони і Середземномор'я", "Вина Ельзасу", "Вина Луари"⁶.

Досить цінною є монографія Філіппа Шода "Світ вина. Етнологія виноградарів Арбуа", що вийшла друком у 2004 році. Автор праці ставить за мету на основі опрацювання етнологічних анкет, дослідити питання автентичності французького виноробного промислу, розкрити механізми передачі традиційних вмій (savoirs "traditionnels") від батька-винаря до сина. Ра-

зом з тим він додає, що презентація вин можлива лише через призму традиції, історичної глибини, регіональності і автентичності⁷.

Відомо, що виноградну лозу завезли в Галлію греки через Массілію (Марсель) в 600 р. до н. е. Ера виноробства почалася із захоплення римлянами Нарбонської провінції (122 р.) і вирощування винограду на території сучасного Провансу і Лангедоку. У I ст. н. е. "культура-завойовник" піднялася течією Рони вище Вьєнна і обігнула Севенни, а потім – долиною Гаронни до околиць Бордо⁸. Зародження бургундського виноробства пов'язують з появою виноградних кущів на берегах Сони у 311 р.⁹, а ельзаського – на берегах Рейну VI ст.¹⁰. Виноградники розташовувалися вздовж річок не випадково. Це обумовлене двома обставинами: перша – сприятливі кліматичні умови; друга – легкість транспортування продукту водними шляхами.

В X – XIII ст. французьке виноградарство і виноробство завоювало собі славу у всій Європі¹¹. Виноробство широко розповсюдилося по країні, навіть на північ у Нормандію і Пікардію. Один з дослідників виноградарства Франції Гі Фуркен вказує на великий розмах і товарний характер виноробства у Паризькому регіоні. Поблизу Бордо, в Лангедоці, Бургундії, Анжу, Осерруа, Сентонжі виноградники почали витісняти посіви зернових¹². Як говорив Матьє де Домбаль у 1829 році, "Величезні ниви простягнулися майже виключно північними департаментами, де не росте виноград; чим південніше, тим убогіші поля і тим обширніші – майже у тій пропорції – виноградники"¹³. З'явилося народне прислів'я: "Земля, на якій не вродив хліб, придатна для виноградного куща"¹⁴.

Довгий час між науковцями розгортається дискусія з приводу неоднозначного ставлення до появи в побуті селян Франції виноробного промислу. Більшість французьких дослідників схильні до думки, що саме поява на столі селянина вина і зробила з останнього традиційний напій. (Роже Діон, Гаррьє Жільбер)¹⁵. Інші, навпаки, вважають, що такий хід історії мав лише негативні наслідки, особливо для зовнішньої економіки Франції, що втратила на експорті дорогих вин, так як високоякісні виноградники були замінені низькосортними (Кольбер)¹⁶.

Причиною зародження народного виноградарства (XIV ст.) став конфлікт між власниками великих виноградників і найманими робітниками. Останні відмовлялися працювати за мізерну платню на господарів і почали вирощувати на власних клаптиках землі виноград невибагливих сортів (наприклад, "гаме" в Бургундії чи "гюе" в Іль-де-Франсі), який не давав гарного врожаю¹⁷. У Доповідній записці 1725 року говориться: "Колись виноградниками володіли буржуа і люди забезпечені. Нині майже всі селяни [...] вирощують виноград"¹⁸.

У французькому суспільстві з'являється термін на позначення незалежної сім'ї сільського виноградаря (closiers)¹⁹. Ця сім'я весь рік працювала на винограднику. Оралі землю "двічі на рік, у лютому чи березні, у травні чи червні; а якщо вдруге заважала посуха, його переносили на листопад". Обробляли землю "за допомогою легкої сохи, що називалася fourcat, із залізним лемешем". Схили гір доводилося "копати лопатою, це називається fossoyer"²⁰. Значну увагу приділяли догляду за виноградними кущами. В Бар-сюр-Сен існувало прислів'я: "Раніше, пізніше – все не фарт, для підрізки – лише березень"²¹. В Шампані у XIX ст., навпаки вважалося, що "підрізати лозу і розводити виноград весною – омана. Цю роботу необхідно робити восени"²². В Лангедоці у XVIII ст. виноградарі підрізали лозу взимку²³.

В Бургундії напередодні революції (1789 – 1799) "виноградарі харчувалися краще, ніж жителі рівнин [...] вони досить часто їдять пшеничний хліб", – пише Сен-Жакоб²⁴. Артур Юнг зазначав, що виноградар займав привілейоване місце у середовищі французького селянства²⁵.

Однак, вино все одно не перестає бути розкішшю, його пили лише на свята. Повсякденним напоєм винарів кінця XVIII ст. було так зване "пиття" (la boisson), яке отримували, розводячи водою виноградну макуху, що залишалася на дні пресу. Воно мало свої локальні відмінності в назвах: piquette (пікет), buvande (бюванд)²⁶, pinard (пінар). Від слова "piquette" пішла назва "petit vin" – столове вино²⁷. Термін "pinard" було змінено на "vin pineau" чи "pinot" у 1616 р.²⁸. Часто-густо селяни називали це пиття як "jus de la treille"²⁹. Лише законом від 14 серпня 1889 року було визначено, що вино "...c'est la boisson "résultant de la fermentation du raisin frais" ("це напій "результат бродіння свіжого винограду")³⁰.

У зв'язку з цим, з'являється поділ вин за якістю виноградних сортів на "буржуа", "ремісничче" і "селянське"³¹.

Надзвичайно важливу роль французькі винарі надавали збиранню винограду, час дозрі-

вання якого припадав на період завершення жнив – кінець серпня і вересень місяць³².

Збирання виноградних плодів об'єднувало членів сім'ї, родичів і сусідів за копіткою працею, що проходила в атмосфері веселоців. Улюбленою розвагою молоді був звичай бруднити один одному щоки розчавленими ягодами. У великих виноградарських регіонах прибігали до практики найманих робітників³³. Роже Діон подає опис процесу: "одні зрізують грона, інші носять за спиною кошики з виноградом, треті чавлять його..."³⁴. Зазвичай найманих робітників годували супами та телячою ребрухою³⁵ – стравами з мозку, язика, печінки, нирок і серця.

У всіх виноробних областях Франції з часів раннього середньовіччя діяли встановлені церковною і світською владою заборони починати збір врожаю раніше визначеного терміну, що називався "оголошення початку збирання винограду" ("ban des vendanges"). На початку ХХ ст. цю функцію взяли на себе об'єднання виноградарів і муніципальні ради. Початок робіт оповіщувався дзвоном³⁶.

Кульмінаційним моментом було повернення у село прикрашеного гілками, квітами і виноградними кетягами візка з останньозібраним виноградом у супроводі збирачів врожаю³⁷.

Завершення збиральницьких робіт відзначалося своєрідною святковістю з елементами карнавальних веселоців. Так зване "свято врожаю" складало комплекс обрядодій, об'єктом котрих був виноград. Першозібрані виноградні грона несли до церкви і клали перед образами – покровителями виноградної лози і винарства, а також підносили плоди святим покровителям сільського приходу. Серед святих-захисників винограду особливо вшановується святий Венсен. В провінції Шампань і Іль-де-Франсі цей святий вважається покровителем багатьох парафій. В інших областях виноградарі звертались за покровительством до святого Урбана, святої Агати, святого Марка та інших³⁸. Грона винограду, а іноді висушені ягоди – родзинки приносили до церкви у день святого, незалежно від пори року³⁹.

Ці обряди є трансформацією вірувань глибокої давнини, пов'язаних з уявою про сакральний характер перших плодів, табуїзацією їх вживання до здійснення певного ритуалу⁴⁰. Звичай приносити перші плоди в сакральне, церковне місце на освячення всотав у себе дві світоглядні константи: перша – узаконити початок споживання зібраного врожаю, освячуючи його; друга – заручитися підтримкою святого покровителя на кращий врожай у наступному році, даруючи йому перші плоди. Це також був один з магічних прийомів для захисту виноградників від шкідливих комах і гусені.

Свято починається зі зняття заборони на споживання винограду і зазвичай колективного його куштування. Важливим моментом була щедра трапеза з вином і м'ясними стравами, котру влаштовував кожний господар винограднику для усіх, хто приймав участь у спільній праці.

Жартами і гучними веселощами супроводжувалося і завершення окремих етапів наступних робіт, пов'язаних з виготовленням вина: остання макуха, зняття проби з сусла і першого вина.

В окремих місцевостях остання макуха святкувалася ходою з піснями, частуванням господарів пресів. Виноробів, що сиділи на бочці, як на троні, носили на руках, підносили їм букети з квітів. Іноді букет прикріплювали до воріт винного погрібу з пресом⁴¹.

Закінчуючи вичавлювання винограду, винарі з нетерпінням чекали першого вина, коли можна визначити його якість. Селянин-винороб перевіряє ступінь дозрівання вина, наливаючи його з бочки у спеціальний посуд, що нагадує маленьку попільничку з срібла, хромованого металу чи кераміки – *tastevin* (тастевен). Ця судина стала у Франції символом виноробної професії⁴².

В цей період сусіди ходять один до одного у гості, куштують вино, роблять свої висновки. Селянин не може відмовити жодному у пробі його вина, особливо чоловікам. Групи молоді влаштовують з цього приводу вечірки, збираючись кожний день то в одному, то в іншому домі.

В сучасній Франції проба нового вина стала складовою частиною свят з різними ярмарковими веселощами, що влаштовуються у виноробних районах. Закінченню збору винограду в багатьох містах Франції присвячені народні свята. Найбільше свято винограду влаштовується щорічно владою старої столиці Бургундії міста Діжон на початку вересня⁴³. У місті Боні, центрі бургундського виноробства, у листопаді щорічно відбувається грандіозне свято, присвячене традиційному початку оптового продажу вина. Святково прикрашене місто приймає

бургундських виноробів і закупників з різних країн Європи. Свято починається з дегустації вин, що влаштовується в залі міської ратуші. Наступного дня організують аукціон вин. Завершується все урочистим бенкетом для почесних гостей і народними гуляннями для винарів⁴⁴.

Винне свято, з яким пов'язані метеорологічні прикмети, – день святого Мартена (11 листопада). На святого Мартена скрізь пили нове вино з друзями і сусідами, в деяких містах споживали і старе, щоб звільнити діжки для нового. Про зміст цього свята нагадують багато прислів'їв, наприклад: "На св. Мартена пробують всі вина", а вираз "мати хворобу св. Мартена" ("avoir le malade de Saint-Martin") означає бути п'яним⁴⁵.

Цикл народної виноробної обрядовості завершує свято молодого "веселого та зухвалого вина", приготування до якого починається за 6 тижнів: по місту вивішують листівки зі словами "Beaujolaise Nouveau est arrive!" (Прибуло Божоле Нуво!).

Назва походить від невеликого регіону Бургундії – Божоле, що спеціалізується на виробництві червоного вина, яке потрапляє на стіл майже відразу після збирання врожаю, минаючи витримку у діжках. Спеціалісти з цього приводу говорять: "Божоле Нуво – це вино, не обтяжене діжкою"⁴⁶.

Традицію святкувати Божоле Нуво започаткували у XIX ст. винарі регіону, встановивши за собою право розпочинати ярмарковий сезон оптового продажу молодого вина у зв'язку з найранішим його дозріванням (ферментація вина відбувалася вже під час транспортування по річці Соні). Зі встановленням німецького окупаційного режиму на території Франції свято припинило своє існування. Перше офіційне повоєнне Божоле Нуво відбулося 9 листопада 1951 року⁴⁷.

Зазвичай свято розпочиналося у ліонському кварталі Круа-Русс (Croix-Rousse) з традиційного винного ярмарку, який проходив весело у супроводі народної музики. Вино продавали у спеціальних пляшках для молодого вина – "pot". До 1846 року ці пляшки носили назву "Ліонська пляшка" чи "Міська пляшка" і мали місткість 1 літр, згодом їх літраж було зменшено. Про кількість випитого вина під час свята говорить народний вислів: Ліон политий трьома річками: Роною, Соною і Божоле⁴⁸, а також звичай, описаний Енрі Бєро: згідно шанованого звичаю, в маленькому кафе порожні пляшки залишались дійсно вирівняні на столі, так, щоб вони утворювали гарну сітку...⁴⁹.

Після свят готове вино розливали у діжки. З часом розливу вин французи пов'язували настання холодів⁵⁰.

Виходячи з того, що одним з найважливіших етапів винарської справи є зберігання вина, названого "святою водою погрібу" ("a l'eau bénite de cave"⁵¹), варто сказати про варіативне розмаїття винних погребів Франції. В Центральній Франції і на її Сході для того, щоб вино могло довго зберігатися, його наливали у невеликі діжки і зберігали у приміщенні, де підтримувалася постійна температура 10 – 12 градусів. Цим умовам краще усього відповідає підземний чи напівпідземний погріб (cave). В середземноморському кліматі виготовляються менш тонкі вина, котрі з античних часів зберігаються у діжках дуже великих розмірів, у приміщенні на першому поверсі двоповерхового будинку. На південному заході Франції, переважно в департаментах Ланди і Жер, будинки виноробів одноповерхові, приміщення для збереження вина (cellier) прилягають до житлових кімнат. Типовою для півдня є башта з отворами, де зберігається вино – garde-pile⁵².

З погрібу вино подавали прямо на святковий стіл. Під час святкової трапези вину надавали магічного значення, пов'язуючи його наявність з уявою про благополуччя, віруючи в його очисні сили. Як писав Ж.Дюран, вино – сакральна субстанція, що втілює образ крові Ісуса, тоді як хліб – це його тіло⁵³. Варіацією на цю тему був звичай, поширений в Ельзасі та в інших областях, залишати батьками перед будинком склянку з вином для маленького Ісуса, який нібито розносить різдвяні подарунки дітям.

Вектор зимових свят був спрямований на замовляння гарного врожайного року. Так як Франція виноробна країна, більшість обрядодій під час святкувань були спрямовані захистити виноградну лозу від згубних дій реальних і уявних сил. Найсильнішим катартичним засобом за уявленням був вогонь. Так під час Різдвяної трапези члени сім'ї збиралися з дрючками біля різдвяного поліна, що горіло в комині, і калатали по поліну, бажаючи отримати якомога більше іскр, при цьому промовляли: "Стільки діжечок вина, скільки іскор"⁵⁴. Своєрідний апотропеїч-

ний ритуал здійснювали діти, бігаючи по нивах і садках, замовляючи: "Новий рік, приходь, принеси хліба, вина і всілякого благополуччя..."⁵⁵.

Вино також було атрибутом жартівливого весільного обряду, під час якого група близьких родичів і друзок з піснями і жартами вдиралися у кімнату молодят, піднімаючи їх з ліжка, змушували відвідати вина⁵⁶ зі шлюбного келиху "a soup de mariage".

Отже, виноградарсько-винарській промисел зайняв чільне місце у виробничій діяльності та духовному житті французького народу, зрозуміло, з врахуванням його локальних відмінностей. В кожному регіоні на столі селянина з'являлися, головним чином, регіональні вина, якість яких невід'ємна від географії їх виробництва, охоплюючого три чверті департаментів країни і поділеного на 9 основних виноробських регіонів: Бордо, Бургундія, Шампань, Ельзас, долина Луари, долина Рони, Прованс, Руссільон-Лангедок, Південний Захід. Перші три райони знані у всьому світі як "винні королівства" вин "великих сортів" (grands crus).

Бордоські селяни виготовляють легкі вина з винограду узбережжя естуарію Гаронни-Жиронди та межиріччя Дордонь і Гаронни. Південніше Гаронни роблять білі солодкі сотерни. Більшість бордоських вин належать до категорії довговитриманих "vins de garde". Назва вин походить від назв бордоських виноробних господарств – "замків" ("chateau").

Найкращі червоні бургундські вина виготовляють з винограду департаменту Côte d'Or (Кот д'Ор). Зазвичай маленькі за своїми розмірами виноградники так званого "Золотого берегу" належать селянським сім'ям, які з гордістю називають їх володіння "доменами"⁵⁷.

За словами великого французького філософа і мислителя Просвітництва Вольтера, символ французького духу, "de nos Français est l'image brillante" (наших французів яскраве зображення) – це вина Шампані, які за технологією свого виробництва не схожі на жодне вино у світі. Авторство ідеї виготовляти ігристе за природою вино і зберігати його в пляшках з товстого скла, закупорюючи корком, належить дому Періньону (Dom Pérignon). Енологія шампанських вин досить складна: спочатку виноградний сік розливають по дідках, потім у пляшки, які розміщують в прохолодних вапнякових тунелях; щоденно пляшку повертають навколо своєї осі, щомісячно змінюють кут її нахилу, поки через три роки не прийде час додавати цукор, відкачувати осад і заганяти корок⁵⁸.

Традиційне вино Ельзасу Ріслінг (Riesling) і Гевюрцтрамінер (Gewurstraminer) з пряним смаком фруктів (gewurz значить "пряність"). Гама вин долини Луари досить широка: білі, рожеві, червоні і навіть ігристі вина. Вина Луари, як правило, не підлягають тривалому зберіганню. Їх рекомендовано до будь-якого випадку. Виноградна долина Рони славиться червоними винами, Прованс – рожевими, Руссільон-Лангедок – грубими і дешевими червоними винами.

Нині вино це не лише святковий, а й повсякденний напій французів. Вино обов'язково подається до столу двічі на день, підлітки і іноді жінки п'ють його, розбавляючи водою. Щодня споживають переважно натуральні сухі, напівсухі і напівсолодкі столові вина (Vins a table), а кислі вина піддають виварюванню, щоб випарувати кислоту.

Вбираючи в себе досягнення попередніх епох і тим самим демонструючи історичну спадковість в своєму культурному розвитку, французькі селяни з кінця XIX ст. почали дотримуватися суворого "винного" етикету. Так під час домашнього свята біле вино подавали перед червоним, а краще вино залишали на останнє. Було заведено розпочинати святкову вечерю шампанським, або подавати його до десерту⁵⁹. Особливого значення набув ритуал охолодження вина, а також процес "шамбрування" (від французького слова chambre – кімната): перед подачею вино розливають в келихи і залишають на відкритому повітрі.

Важливо означити, що французи дуже уважно підходять до питання гармонізації страв і вин. В кожній провінції страви поєднуються з місцевими сортами вин. В Ельзасі – білі сухі вина подаються до традиційної страви choucroute (шукрут) – кислої тушкованої капусти зі свининою чи до місцевого сиру – Мюнстер. В Провансі суп bouillabaisse (буїабес) їдять, запиваючи червоним місцевим вином. В Бургундії до сиру Епуас підходить охоложене бургундське вино. Солодкі вина, такі як Сотерн⁶⁰ подають до гусячої печінки. Риба і "плоди моря" споживаються з охолодженими сухими білими винами, до яловичини і баранини гармонують червоні бордоські і бургундські вина кімнатної температури, які попередньо відкорковують і залишають на 2 – 3 години; до свинини і телятини – Божоле. Темне м'ясо птиці запивають червоними винами Бордо і Бургундії, а світле – Ріслінгом і Божоле. Особлива галузь знань – це поєднання вин і сиру⁶¹.

В давній традиції їсти смажені каштани, ліонські ковбаски, паштет, копчений окіп, шинку і печеню під час винних свят. Однак, сьогодні, щоб спробувати молоде вино Божолє слід потрапити на традиційний ліонський сніданок машон (машон), під час якого молоде вино заїдають різноманітними ковбасами, козиним сиром, теплим бургундським свинячим салом, фрі-касе з кролика у білому вині⁶².

Отже, незважаючи на інваріантність підходів до вивчення винної культури Франції, етнологи в унісон говорять про вино як традиційний напій, "візитку" і символ нації, що супроводжує життя француза повсякденно і повсякчас, відіграючи то роль звичайного, то магічно-очисного напою.

¹ Almanach des Amis de Guignol. – Lyon, 1939. – 112 p.

² Van Gennep A. Les rites de passage. – Paris, 1909. – P. 254–259.

³ Cuisenier J., Segalen M. Ethnologie de la France. – Paris, 1986. – P. 10–11.

⁴ Vincenot H. Cuisine de Bourgnone. – Paris, 1979. – P. 143.

⁵ Garrier G. Histoire sociale et culturelle du vin. – Paris, 1995. – P. 108.

⁶ A table. – Paris, 1990. – P. 192.

⁷ Chaudat P. Les mondes du vin. Ethnologie des vigneronns d'Arbois. – Paris, 2004. – P. 5.

⁸ Dion R. Histoire de la vigne et du vin en France, des origines aux XIX siècle. – Paris, 1959. – P. 46.

⁹ Deleage A. La vie rurale en Bourgogne jusqu'au debut du XI siècle. – Paris, 1941. – T.1. – P. 154.

¹⁰ Lamprecht Ch. Etudes sur l'etat economique de la France pendant la premiere partis du Moyen Age. – Paris, 1889. – P. 23.

¹¹ Dion R. Histoire de la vigne et du vin en France, des origines aux XIX siècle. – P. 68.

¹² Fourquin G. Les campagnes de la région parisienne à la fin du moyen âge. – Paris, 1964. – P. 146.

¹³ Цит за: Dion R. Histoire de la vigne et du vin en France, des origines au XIX siècle. – P. 25.

¹⁴ Charretton B. et C. Vins de France. – Paris, 1984. – P. 202.

¹⁵ Dion R. Histoire de la vigne et du vin en France, des origines aux XIX siècle; Garrier G. Histoire sociale et culturelle du vin.

¹⁶ Clement P. Lettres, instructions et memoires de Colbert. 1861 – 1882. – T. 2. – P. 624–625.

¹⁷ Dion R. Histoire de la vigne et du vin en France, des origines au XIX siècle. – P. 650.

¹⁸ Цит. за: Dion R. Histoire de la vigne et du vin en France, des origines au XIX siècle. – P. 459.

¹⁹ Savary des Brulon J. Dictionnaire universel du commerce. – 1762. – T. IV. – Col. 1213 sq.

²⁰ Appolis E. Le Diocese civil de Lodeve. – Paris, 1951. – P. 421–422.

²¹ Belotte M. La Region de Bar-sur-Seine. – Paris, 1973. – P. 45.

²² Appolis E. Le Diocese civil de Lodeve. – P. 421–422.

²³ Ibid. – P.423.

²⁴ Saint-Jacob P. de. Les Paysans de la Bourgogne du Nord au dernier siècle de l'Ancien Regime. – Paris, 1960. – P. 539.

²⁵ Young A. Voyages en France 1787, 1788, 1789, 1976. – T. 1. – P. 93.

²⁶ Savary des Brulon J. Dictionnaire universel du commerce. T. IV. Col. 1213 sq.

²⁷ Chatelain-Courtois M. Les mots du vin et de l'ivresse. – Paris, 1984. – P. 218 et 221.

²⁸ Sté des Encyclopédies. Quid 1993. – Paris, 1992. – P. 1498.

²⁹ Dion R. Histoire de la vigne et du vin en France, des origines au XIX siècle. – P. 478.

³⁰ Garrier G. Histoire sociale et culturelle du vin. – Paris, 1995. – P. 162.

- ³¹ Ibid. – P. 174.
- ³² Battillon P. Le véritable calendrier lyonnais // Almanach des Amis de Guignol. – Lyon, 1924. – P. 9.
- ³³ Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. – конец XIX – начало XX в. Летне-осенние праздники. – М., 1978. – С. 33.
- ³⁴ Там само. – С. 33.
- ³⁵ Goubert P. Beauvais et le Beauvaisis de 1600 a 1730. Contribution sociale de la France du XVII siecle. – Paris, 1960. – P. 168.
- ³⁶ Lauret J.-C. Les fêtes à travers la France. – Paris, 1972. – P. 326–327.
- ³⁷ Ibid. – P. 332.
- ³⁸ Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. – С. 33.
- ³⁹ Ibid. – P. 332–334.
- ⁴⁰ Фрэзер Дж. Золотая ветвь. – М., 1981.
- ⁴¹ Там само. – С. 33.
- ⁴² Рубинский Ю. И. Французы у себя дома. – М., 1989. – С. 260.
- ⁴³ Токарев С. А. Этнографические наблюдения во Франции. – СЭ. – 1968. – № 3. – С. 132–133.
- ⁴⁴ Lauret J.-C. Les fêtes à travers la France. – P. 334.
- ⁴⁵ Van Gennep A. Manuel de folklor français contemporain. – Paris, 1951. – Т. I, VI. – P. 2818–2840.
- ⁴⁶ Durand G. Vin, vigne et vigneron en lyonnais et beaujolais. – Lyon, 1979. – P. 440.
- ⁴⁷ Ibid. – P. 402.
- ⁴⁸ Courtine R.-J. Le guide de la cuisine des terroirs. Recettes et traditions culinaire de Rhône-Alpes, Provence et Méditerranée. – Lyon, 1992. – Volume V. – P. 62.
- ⁴⁹ Beraud H., David T., Foillard L. La pays et le vin beaujolais, préfacé par Justin Godart, Villefranche en Beaujolais. – Lyon, 1929. – P. 184.
- ⁵⁰ Beraud H. Jour de l'an des gones d'autrefois. // Almanach des Amis de Guignol. – Lyon, 1922. – P. 81.
- ⁵¹ Le livre d'or de ma cave. – Paris, 1985. – P. 21.
- ⁵² Parain Ch. La maison vigneronne en France. // Arts et traditions populaires. – № 4. – 1955.
- ⁵³ Durand G. Vin, vigne et vigneron en lyonnais et beaujolais. p II. – P. 445.
- ⁵⁴ Van Gennep A. Manuel de folklor français contemporain. – V. I, 7. – P. 3145–3150; F. Benoit. La Provence et le Comtat Venaissain. – Paris, 1949. – P. 226.
- ⁵⁵ Van Gennep A. Manuel de folklor français contemporain. – V. I, 7. – P. 2948, 3044–3053.
- ⁵⁶ Народы зарубежной Европы. / Под ред. Токарева С. А. – М., 1964. – Т. 2. – С. 386.
- ⁵⁷ Рубинский Ю. И. Вказ. праця. – С. 261.
- ⁵⁸ A table. – P. 63.
- ⁵⁹ Волощук Г. А., Ничипоренко А. В. Особенности кухни народов мира. – К., 1990. – С. 45.
- ⁶⁰ Cherniau P. Sauternes fail main. // Le Monde. 1984. 30 septembre.
- ⁶¹ Рубинский Ю.И. Вказ. праця. – С. 262.
- ⁶² Courtine R.-J. Le guide de la cuisine des terroirs. – P. 62.