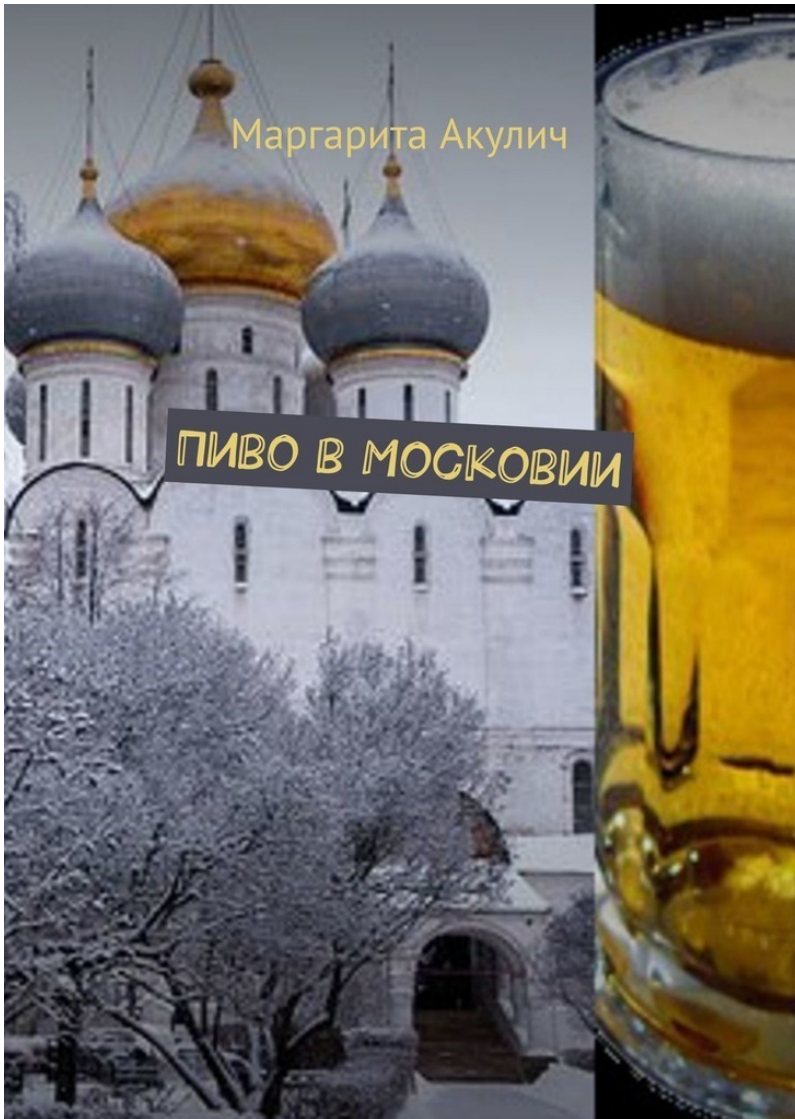


Маргарита Акулич

ПИВО В МОСКОВИИ



Маргарита Акулич

Пиво в Московии

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=40220847

ISBN 9785449612977

Аннотация

Чрезмерное употребление пива опасно для вашего здоровья. Но интересоваться его историей не опасно. В данной книге раскрыты основные аспекты, связанные с пивоварением и пивопитием в Московии. Книга имеет образовательный, культурный и информационный характер.

Содержание

Предисловие	5
I Развитие пивоварения и пьянство в Московском государстве. Положение в самой Москве	6
1.1 Понятие Московии. Развитие пивоварения в Московском государстве	6
1.2 Пьянство в Московии. Пьянство в России было не всегда. Положение в самой Москве	12
Конец ознакомительного фрагмента.	13

Пиво в Московии

Маргарита Акулич

© Маргарита Акулич, 2019

ISBN 978-5-4496-1297-7

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

Предисловие

Чрезмерное употребление пива опасно для вашего здоровья. Но интересоваться историей не опасно.

В данной книге раскрыты основные аспекты, связанные с пивоварением и пивопитием в Московии.

Книга имеет образовательный, культурный и информационный характер.

I Развитие пивоварения и пьянство в Московском государстве. Положение в самой Москве

1.1 Понятие Московии. Развитие пивоварения в Московском государстве

Понятие Московии

Понятие Московии раскрыто в Википедии [3]:



Московия. Источник: <https://moscowseasons.com/ru/event/programma-moskva-arkhitekturnaia>

«Московия (лат. Moscovia) – политико-географическое название Русского государства в западных источниках, употреблявшееся с разной степенью приоритетности параллельно с этнографическим названием „Руссия“ (лат. Russia) с XV до начала XVIII века. Первоначально являлось латинским названием Москвы (для сравнения: лат. Varsovia, Kiovia) и Московского княжества, позже в ряде государств Западной Европы было перенесено и на единое Русское государство, сформировавшееся вокруг Москвы при Иване III. Различные исследователи полагают, что использованию этого наименования способствовала польско-литовская пропаганда, которая сознательно придерживалась терминологии феодальной раздробленности, отрицая правомерность борьбы Ивана III и его преемников за воссоединение земель Древней Руси. В качестве самоназвания латинизм Московия не использовался, войдя в русский язык не ранее XVIII века как не полностью освоенное заимствование».

Развитие пивоварения в Московском государстве



Развитие пивоварения в Московском государстве

В Московском государстве пивоварение развивалось начиная с пятнадцатого столетия до начала столетия восемнадцатого Итальянским путешественником пятнадцатого столетия Иосафатом Барбаро, долго проживавшим в Та-не (в Азове), проезжавшим в 1436-м году Московию, было

сообщено [1]:

«Там нет винограда, но одни изготавливают вино из меда, другие варят брагу из проса. И в то и другое кладут цветы хмеля, которые создают брожение: получается напиток... опьяняющий, как вино»

У тюркских народов был подобный, изготавливаемый из проса, но без добавления хмеля напиток, называвшийся «буза». Иосафатом Барбаро упоминается, что [1]:

«в Рязани приготавливают особенный напиток, вроде нашего пива, именуемый бузою (bussa). Вина Московитяне не пьют; но делают особенного рода напиток из меда или из пшеницы, подмешивая туда хмель, который, приводя напиток в брожение, придает ему такую крепость, что им можно напиться до пьяна как вином».



Ячмень

В более позднее время москвитянами для варения пива практиковалось использование пшеницы и ячменя, пиво называлось «ячным» или «ячневым». Заграничные гости говорили, что на вкус оно приятное, но на вид мутноватое. В некоторых случаях пиво приправлялось патокой либо сдабривалось смесями из ягод. Тертые ягоды добавлялись в пиво «поддельное» (его так называли).

В пятнадцатом – шестнадцатом столетиях популярным был довольно крепкий напиток, называвшийся «перевара», являвшийся смесью из пива и меда.

В Московии были мастера пивного дела. Так в статье «История пивоваренной промышленности России с 18 века до 1917 г.» отмечено [6]:

«В Калуге, где пивоварение достигло в конце XVII в. высокого уровня, действовал первый завод в России купца Астреева. В Новгороде приготовлением прекрасного пива славился архиепископ Феофан Прокопович – известный проповедник царствования Петра I. Знаменитый солод Феофана приготавливали очень тщательно, сушили при самой умеренной температуре и очищали от корешков вручную. Солод сушился при низкой температуре, и активные вещества его не разрушались. Благодаря этому, а также тщательному отбору хмеля, пиво у него получалось весьма высокого качества».

1.2 Пьянство в Московии.
Пьянство в России было не всегда.
Положение в самой Москве

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.