



Екатерина
Мишаненкова

Пьяное Средневековье

Средневековый алкоголь: факты, мифы и заблуждения

История и наука Рунета

Екатерина Мишаненкова

**Пьяное Средневековье.
Средневековый алкоголь:
факты, мифы и заблуждения**

«Издательство АСТ»

2022

УДК 94"4/14"
ББК 63.3(0)4

Мишаненкова Е. А.

Пьяное Средневековье. Средневековый алкоголь: факты, мифы и заблуждения / Е. А. Мишаненкова — «Издательство АСТ», 2022 — (История и наука Рунета)

ISBN 978-5-17-150369-7

Екатерина Мишаненкова – историк и реконструктор, исследователь средневекового быта и нравов, автор научно-популярных книг о Средневековье и биографий исторических личностей, в серии «История и наука Рунета» выпускает новую книгу «Пьяное Средневековье». Добро пожаловать в Средневековье — жестокую и веселую эпоху, когда люди с одинаковым рвением молились и убивали, грешили и каялись, а главное, пировали! Тогда люди пили алкоголь каждый день — за завтраком, обедом и ужином, причем начиная с пеленок. В формате PDF A4 сохранен издательский макет книги.

УДК 94"4/14"
ББК 63.3(0)4

ISBN 978-5-17-150369-7

© Мишаненкова Е. А., 2022
© Издательство АСТ, 2022

Содержание

Вступление	6
Глава 1	7
Кто изобрел алкоголь?	7
Ферментация	9
Древний алкоголь	11
Шумерское пиво	14
Шотландское галлюциногенное пиво	16
Вино для египетской элиты	17
Вино Месопотамии	19
Алкоголь как лекарство	21
Цивилизация вина	22
Ода умеренности	27
Эллинское пьянство	30
Империя вина	33
Конец ознакомительного фрагмента.	36

Екатерина Мишаненкова
Пьяное Средневековье. Средневековый
алкоголь: факты, мифы и заблуждения

*Моим старым подругам и читательницам, знавшим меня еще под
ником viola.*

Серия «История и наука Рунета»



© Е. Мишаненкова, 2022

© ООО Издательство АСТ, 2022

Вступление

Говорят, что в Средние века люди пили алкоголь каждый день – за завтраком, обедом, ужином, да и просто так. Мужчины, женщины и дети. Причем начиная с пеленок – младенцев тоже поили вином. А монахи так и вовсе выпивали по шесть литров пива в день. Или монахи по пять литров вина, а младенцев все же поили медовухой? Данные несколько расходятся.

Изучение Средневековья очень похоже на игру «Правда или ложь?» – факты и выдумки перемешаны настолько сильно, что отделить их порой друг от друга почти нереально. И особенно потому, что даже любой реальный факт может быть, например, единичным случаем – как женщина-шериф, единственная за всю историю средневековой Англии, занимавшая эту должность по целому комплексу причин и условий. Второй раз все эти причины и условия за тысячу лет, видимо, больше не совпали.

Или факт без дополнительных объяснений, без понимания его специфики может быть неправильно интерпретирован. Например, в предыдущих книгах я рассказывала о мужских завещаниях, по которым вдова в случае повторного брака теряла права на наследство. В наше время это интерпретируется однозначно как проявление мужского эгоизма и деспотизма, но в Средние века это было способом защиты женщины от произвола ее родственников или сеньора и свидетельствовало о заботе и чувстве ответственности завещателя.

Ну а множество фактов просто в принципе могли быть характерны только для некоего конкретного места и времени – какие-то события в другом городе или просто в другой год и даже день произойти не могли бы.

Приведу в пример – и вот тут речь уже об алкоголе – знаменитый винный фонтан венецианского Арсенала, откуда все рабочие верфи могли пить сколько угодно, и, судя по документам, пили они оттуда по пять литров в день. Во-первых, это было уже в XVII веке – что ж, Средневековью часто приписывают факты и события более поздних эпох, вплоть до XX века. Во-вторых, это были знаменитые венецианские верфи, где строился их флот – краса, гордость и мощь республики – и вино служило чем-то вроде премии, способа заставить сотрудников держаться за место (их часто пытались переманить в другие страны). Так что там были действительно большие пайки вина, еще начиная со Средних веков. В-третьих, это вино было разбавлено в соотношении 2 части воды к 1 части вина, и его крепость была максимум 4–5 %. Ну и наконец, из этого фонтана пили все кому не лень, а точнее – все, кто имел доступ на территорию Арсенала, его не секретной части, где сотрудники обедали, – родственники рабочих и служащих, члены различных делегаций, рассыльные, прислуга и т. д. – фонтан практически не контролировали.

Заодно уточню, что «фонтан», конечно, очень эффектно звучит, но на деле это были три трубы диаметром в дюйм, из которых постоянно текло разбавленное вино. Завели его не для красоты, а по причине того, что до этого вино было в чанах, рабочие черпали его грязной посудой и оно портилось.

Так что все-таки пили в Средние века? А также кто пил и в каком количестве? И были ли вообще безалкогольные напитки – хотя бы для младенцев?

Обо всем этом и пойдет речь в книге, для написания которой я перерыла практически всю англоязычную (и немного французской и немецкой) литературу про алкоголь за последние тридцать лет. Я постараюсь рассказать и про историю спиртных напитков, и про их религиозное значение, и про то, по какому поводу их пили, больше или меньше чем сейчас, а также как умудрялись не спиваться те, кому все же выдавали по шесть литров пива в день.

Глава 1

Алкоголь до Средневековья

Кто изобрел алкоголь?

Никто не знает точной (и даже более-менее примерной) даты возникновения алкогольных напитков. Или, правильнее сказать, никто не знает, когда люди научились их изготавливать. Около девяти тысяч лет назад, а может, и на две-три тысячи лет раньше – вот самая точная цифра, которую могут предложить исследователи.

Но, конечно, люди употребляли алкоголь задолго до того, как научились сами его готовить. Всем известно, что и сейчас различные животные, птицы и бабочки употребляют в пищу разложившиеся и ферментированные фрукты, после чего впадают в состояние опьянения. Когда фрукты и ягоды перезревают и начинают разлагаться, дикие дрожжи начинают потреблять содержащийся в них сахар, и в результате спонтанного процесса брожения получается алкоголь.

При благоприятных условиях уровень алкоголя в забродивших фруктах может без всякого вмешательства со стороны достигнуть 3–4 %. И разумеется, далекие предки современного человека, чей рацион, предположительно, как раз и состоял в основном из фруктов и ягод, время от времени употребляли, скажем так, не слишком свежие плоды – лежалые и подбродившие. И уж наверняка они были не глупее животных и достаточно быстро установили связь между употреблением в пищу перезревших фруктов и ягод и ощущением приятного головокружения. Поэтому современные исследователи уверенно говорят, что история алкоголя уходит корнями в глубь тысячелетий.

Но производство человеком алкогольных напитков стало возможно только после неолитической революции¹ – прежде всего потому, что для большинства из них требуется вода, а пока люди вели кочевой образ жизни, они периодически находились в условиях дефицита воды и не могли себе позволить тратить ее на какие-то излишества. В эпоху же неолита, когда люди наконец-то стали оседать на одном месте (обычно около водоема), строить постоянные поселения, выращивать злаки и разводить домашний скот, объективные препятствия к производству алкогольных напитков исчезли.

Конечно, есть предположения, что первые попытки делать алкогольные напитки предпринимались еще до неолита, но найти свидетельства этого малореально, поскольку донеолитические сосуды для хранения жидкостей (вероятно, кожаные и деревянные) до наших дней, разумеется, не сохранились. Повсеместное распространение керамики в эпоху неолита – это счастье археологов, ведь черепки, а иногда и целые сосуды, извлекаются при раскопках в целостности и сохранности. А поскольку эти емкости обычно были не пустые, в них находят остатки продуктов питания и напитков, характерных для той или иной культуры, в том числе и алкогольных.

Неизвестно, у кого, где и когда впервые забродил виноград или какие-то фрукты (или, может, залило дождем сосуд с медом или горшок с размолотым ячменем), после чего полученную забродившую жидкость решили попробовать, а не вылить. Скорее всего, таких случаев было много и происходили они в разное время и в разных местах. Поэтому вино, пиво², медовуха³

¹ Неолитическая революция – переход человечества от присваивающего хозяйства («экономика охотников и собирателей») к производящей экономике, имеющей в своем составе сельскохозяйственные подотрасли (земледелие, животноводство), а также выделяющееся в самостоятельную отрасль ремесло.

² Что касается пива, то здесь есть одна тонкость, которая часто создает путаницу. Все древнее пиво было на ферменти-

и другие напитки изобретались раз за разом в каждой из древних культур, и ни одна из них не может считать себя родоначальницей производства алкоголя.

Древнейшая технология изготовления пива, которая сумела сохраниться до наших дней благодаря папирусам и настенным росписям гробниц, относится к Египту додинастического периода.

Вкратце она выглядит следующим образом:

Зрелые зерна ячменя следовало размачивать в воде в течение дня, после чего разложить их на открытом воздухе, оставив высохнуть в течение следующего дня, после чего вновь намочить на пять часов, после чего размолоть в сосуде с дном, превращенным в подобие сита, чтобы отделить от шелухи, могущей придать пиву ненужную горечь. Остаток разминался в ступке, превращаясь в подобие теста, к которому добавлялись дрожжи (представлявшие собой осадок, опустившийся на дно после производства прежней порции пива). Клейкое тесто, получившееся из смеси, помещали в глиняные горшки и слегка запекали над медленно горящим огнем. Полупропеченные лепешки вслед за тем следовало раскрошить, снова пропитать водой и поместить в бродильные чаны. Кашевидную массу вымешивали ногами, причем эта работа, как правило, полагалась женской. После того как мастер определял, что процесс брожения подошел к концу, перебродившую массу вновь вымешивали в сите, позволяя жидкости по каплям стекать в подставленный сосуд, и наконец, готовое пиво разливалось по кувшинам, которые плотно закупоривались глиной и отправлялись на хранение.

Результатом была, по-видимому, слабоалкогольная мутная жижка, сладковато-терпкая на вкус и весьма бодрящая в условиях сухого и жаркого египетского климата.

Зои Лионидас «Кухня французского Средневековья».

рованном зерне или солоде, то есть без хмеля, который научились использовать только в Средневековье. Поэтому фактически это был совсем не тот напиток, который мы сейчас называем пивом. В общих чертах можно объяснить так: а) все древние напитки на основе зерна в силу сложившейся традиции принято называть пивом, б) средневековые и более поздние напитки на основе зерна называют элем, на основе хмеля – пивом, потому что разница в этот период имела значение, и ее надо как-то подчеркивать. В наше время что эли, что пиво могут содержать хмель, а могут не содержать, и разница между ними очень размытая. Формально и то и другое числится пивом, но традиционно элем называют напиток верхового брожения, а лагером – низового брожения. Но фактически сейчас способов производства столько, что все зависит только от желания производителя – как захотел, так и назвал.

³ Чтобы избежать терминологической путаницы, я буду все напитки на основе ферментированного меда называть медовухой. Способов приготовления было много, названий тоже много, в каждой стране использовали свои термины, они менялись, не соответствовали друг другу и т. д. Поэтому я просто остановлюсь на русском термине «медовуха».

Ферментация

Почему напиток становится алкогольным, было неизвестно вплоть до середины XIX века, когда французский ученый Луи Пастер провел свои эксперименты с вином. Тысячи лет назад люди поняли, что если сок фруктов/ягод, или смесь воды и меда, или воду с дробленным зерном поставить в теплое место, эта жидкость начнет пузыриться, а через некоторое время приобретет способность вызывать состояние опьянения. Но почему так происходит, что это за процесс, никто не имел ни малейшего представления.

В глубокой древности появление алкоголя объяснялось, как обычно, божественным вмешательством – наверное, нет ни одной культуры, у которой не было бы мифов о том, как те или иные божества изобрели вино или пиво. С развитием цивилизации, а вслед за ней пивоварения и виноделия этот вопрос стал занимать людей с научным складом ума (для самих пивоваров и виноделов приготовление алкогольных напитков было скорее искусством, чем наукой, они обычно теорией не увлекались). Различные ученые постепенно пришли к пониманию, что брожение вина, пива, эля и других алкогольных напитков в родстве с брожением уксуса, кислого молока, прокисшей еды и т. д. Но сам механизм этого процесса продолжал оставаться загадкой.

Теории, конечно, возникали, в том числе и у самых великих ученых своего времени. Но господствовавший долгое время механистический подход не позволял им подобраться к истине. Так, Рене Декарт пытался объяснить брожение при помощи физики: он считал, что бурление в сосуде – это результат неких сил, которые смешиваются и вытесняют друг друга. Великий химик Антуан Лавуазье предлагал химико-алгебраическое решение и рассчитывал вес сахара, углекислоты и получившегося спирта. Проводились различные эксперименты, велись споры об их результатах, но в целом к XIX веку сложилось стойкое убеждение, что брожение – это вариант гниения, то есть гибели, разложения продукта, причем явление это исключительно химическое.

И только в 1837 году, когда Шарль Каньяр де Ла-Тур, Теодор Шванн и Фридрих Кютцинг опубликовали работы о том, что дрожжи – это живые организмы, способные размножаться посредством почкования, прежняя химическая теория покачнулась. В 1850–1860-х годах великий Луи Пастер провел ряд экспериментов и окончательно доказал, что брожение, в том числе и молочнокислое, осуществляют живые организмы. Его работа показала роль микроорганизмов в порче пищевых продуктов и легла в основу разработки пастеризации, благодаря которой человечество вновь стало пить молоко (об этом пойдет речь далее). И наконец, в 1887 году немецкий химик Эдуард Бухнер вырастил дрожжи, чем положил начало такой науке, как биохимия.

Теперь всем известно, что брожение чего угодно – вина, пива, дрожжевого теста, кисломолочных продуктов – происходит благодаря размножению в них живых организмов. Правда, люди не могут без предрассудков: избавившись от одних, они тут же находят себе другие. В частности, активно распространяется «страшилка», что дрожжи в хлебе, попадая в организм, продолжают размножаться и бродить, хотя дрожжи, будучи живыми организмами, при выпечке тут же погибают, и размножаться в хлебе нечему. Чтобы он вновь забродил, туда должны попасть новые микроорганизмы. Особенно любопытно, что о пиве или вине таких страшилок не ходит, и те, кто боятся дрожжевого хлеба, не смущаясь продолжают пить алкогольные напитки.

Считается, что обычай производить алкоголь из риса появился в Японии вместе с самим злаком благодаря переселенцам с юга Китая, предположительно в поздний период эпохи Дзёмон...

Первоначально одурманивающий эффект алкоголя считали сакральным; поэтому неудивительно, что первыми местами, где регулярно производили саке, стали синтоистские святилища: его готовили к праздникам. За несколько дней до праздника в храме собирались женщины из деревни, варили рис и затем активно его пережевывали, сплевывая получившуюся кашу в кувшин. Наполненный кувшин оставляли бродить (до недели) и затем всей деревней распивали в день праздника, сближаясь тем самым с духами. Называли такой напиток «кучи-ками-дзаке» («пережеванное саке»).

Суть метода – использование амилазы (фермента, расщепляющего крахмал на доступные дрожжам сахара), содержащейся в слюне человека. Интересно, что такой метод был распространен на довольно широком ареале. Аборигены Тайваня, племена долины Амазонки, жители отдаленных островов архипелага Рюкю – лишь часть списка культур, где исследователи обнаружили подобные обычаи.

Древний алкоголь

Свидетельства существования алкогольных напитков есть в находках множества древнейших цивилизаций от Китая до Кавказа, а позднее – в Египте, на Крите и во всем средиземноморском бассейне. Причем некоторые исследования позволяют предположить, что у каких-то цивилизаций пивоварение появилось раньше, чем хлебопечение, – то есть из зерна сначала придумали делать алкоголь, а потом уже печь хлеб. В частности, ученые из Копенгагенского университета в 2018 году обнаружили на северо-востоке Иордании крошки некоего зернового продукта возрастом предположительно около 14 тысяч лет, тогда как земледелием люди начали заниматься на 2–4 тысячи лет позже. В том же году археологи нашли в пещере Ракефет возле Хайфы (Израиль) древнейшую в мире пивоварню, возрастом около 13 тысяч лет.

Ученые предполагают, что племена натуфийской культуры, жившие в той местности, собирали дикорастущие зерновые и использовали их для приготовления пива (вероятно, в первую очередь для ритуальных целей). А печь хлеб начали только после перехода к оседлому земледельческому образу жизни.

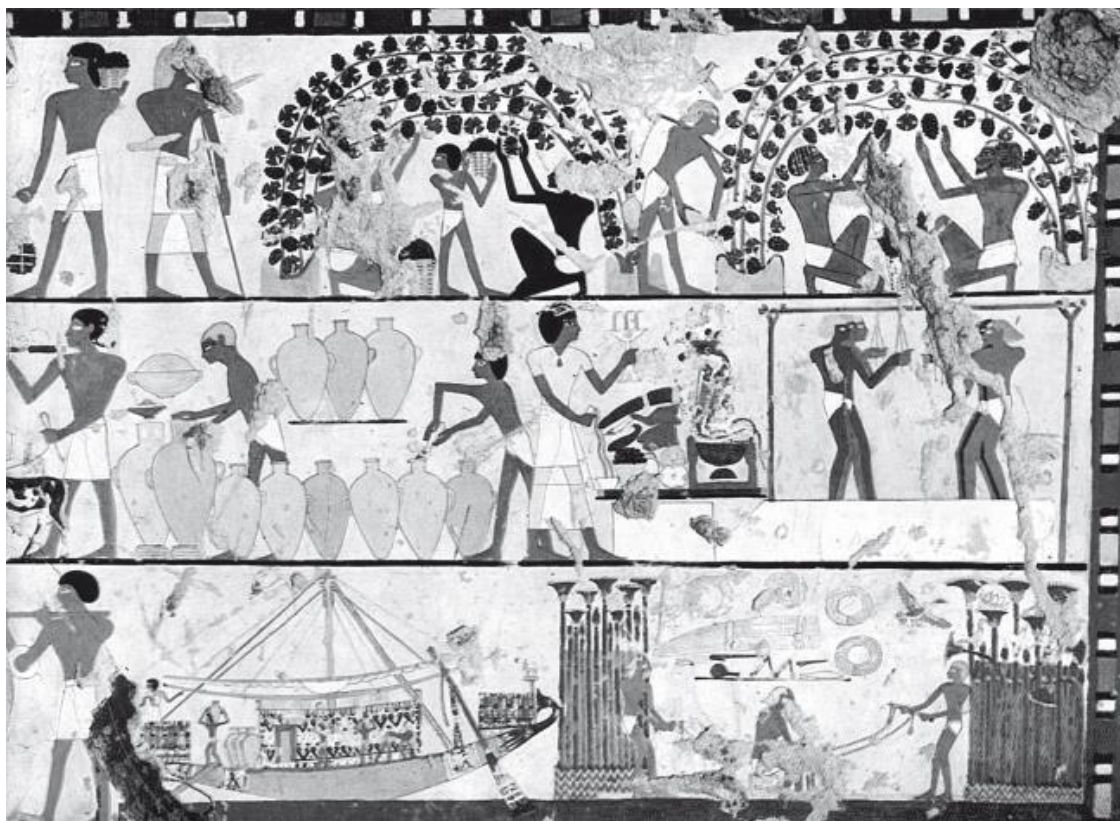
Надо сказать, натуфийское пиво и близко не было похоже на современное. Скорее всего, оно представляло собой что-то вроде слабоалкогольной каши. Впрочем, то же самое можно сказать о первых алкогольных напитках и других народов. На древних месопотамских изображениях можно увидеть людей, пьющих пиво через соломинку, – это объясняют тем, что оно еще не фильтровалось, поэтому было густым, неудобным для питья, и выцедить оттуда жидкость было проще всего именно таким образом.



Сирийский наемник Терура, пьющий пиво через соломинку, 1300-е гг. до н. э.

А вот добиваться вкусового разнообразия в древней Месопотамии уже научились – в остатках пива находят различные специи, мед и вино, есть определенные упоминания и в письменных источниках, так что можно уверенно сказать, что как минимум к 3-му тысячелетию до н. э. там уже пили и острое, и кислое, и сладкое пиво, при желании разбавляя его водой или вином. В письменных источниках задокументировано существование восьми сортов пива из ячменя, восьми – из пшеницы и еще трех – из смеси этих зерновых. А Кодекс Хаммурапи, изданный в Вавилоне около 1770 года до н. э., уже регулировал и цену, и крепость пива. Кстати, из него же понятно, что общественными питейными заведениями в Месопотамии, как правило, управляли женщины (а среди богов за пивоварение отвечала богиня Нинкаси), и эти заведения часто были связаны не только с алкоголем, но и с проституцией.

В Древнем Египте самые старые следы пивоварения найдены в городе Иераконполь (он же Нехен), где археологи раскопали остатки старейшей в мире пивоварни, датируемой примерно 3400 годом до н. э. Сохранились и рисунки, изображающие крестьянок, занятых пивоварением. А свитки папируса с бухгалтерией со строительства пирамид в Гизе содержат информацию, что рабочие там получали полтора галлона⁴ пива в день. Делали его в основном из ячменя, хотя иногда использовали пшеницу, просо и рожь.



Сбор урожая и изготовление вина. Ок.1500 г до н. э.

Думаю, нет смысла подробно останавливаться на устаревшем мифе, что пирамиды строили рабы, сейчас уже все знают, что на строительстве работали свободные люди, получавшие за это плату, да и такого количества рабов в Египте никогда не было, это же не Римская империя с ее постоянными завоеваниями. А вот вопрос, неужели пирамиды построила толпа алкоголиков, довольно интересный – почти 6 литров пива в день по современным меркам довольно

⁴ Галлон – достаточно условная мера, потому что в разные времена, в разных странах и для разных продуктов он варьировался примерно от 3,79 до 4,55 л. В данном случае имеется в виду галлон, равный примерно 3,79 литра.

много. Однако надо все время помнить, что древнеегипетское пиво, так же как и шумерское, было, во-первых, очень слабым, а во-вторых, представляло собой что-то вроде жидкой каши и являлось больше едой, чем напитком. К тому же процесс соложения повышал калорийность злаков, поэтому пиво получалось более сытным, чем хлеб, приготовленный из такого же количества зерна, а следовательно, и более выгодным для производства.

Эта сытная слабоалкогольная каша была для работников основным источником калорий, утоляла жажду и улучшала настроение – три в одном, так сказать. Не зря существовало даже такое выражение: «Рот счастливого человека полон пива».

Это очень важный момент, я на нем не просто так остановилась отдельно. Подобная ситуация сохранится на много столетий, и в Средние века все то же пиво, уже больше похожее на напиток и называемое элем (я поясняла в сноске почему), по-прежнему будет составлять большую часть дневного рациона крестьян, солдат и наемных работников.

Шумерское пиво

Ингредиенты:

Для солода: 1/2 чашики зерен эммера

Для изготовления пивного хлеба «баппир»:

1,5 чашики ячменной муки (из проросших и затем высушенных зерен, надо думать)

1/2 чашики теплой воды

1 столовая ложка сухих дрожжей (наша современная кухня больше не зависит от случайных, «диких» дрожжей)

Для сиропа из фиников:

1/2 чашики нарезанных фиников

4 чашики воды

Для варки пива:

2 чашики фильтрованной воды

Хлебцы баппир, накрошенные кусочками

1/4 стакана сиропа (или меда)

1 столовая ложка сухих дрожжей

ДЕНЬ 1: Замочите зерна эммера в воде на ночь.

ДЕНЬ 2: Слейте воду с зерен и бросьте их на марлю, подвешенную в глубокой чаше (или как у К. Кауфман: «Сложите влажные набухшие зерна в большую банку (сосуд), закройте ее горлышко марлей, сложенной вдвое, и обвяжите вокруг «шейки» банки плотным резиновым кольцом. Банку установите в перевернутом виде над чашей, чтобы в ней циркулировал воздух»).

В книге К. Кауфман рекомендует: «В течение трех дней по три раза в сутки проверяйте, не нужно ли увлажнить зерна, чтобы они не высохли, а с другой стороны, смотрите, чтобы они не были залиты водой. За три дня при комнатной температуре зерна дадут маленькие ростки».

Соедините ячменную муку, воду и дрожжи, чтобы сделать баппир. Замесите в течение 3–5 минут и отложите на два дня.

ДЕНЬ 3: Пауза.

ДЕНЬ 4: Разогрейте духовку до 93 °C, поместите проросшие зерна на противень или лист для выпечки (в книге они сушатся до 30 минут). Из компонентов для «баппира» сформируйте тугое тесто и месите его в течение 5 минут. Слепите из массы маленькие круглые булочки и оставьте их, накрыв чистым полотенцем, на 2 дня. Разогрейте духовку до 150 °C и выпекайте в ней хлебцы 10–15 минут так, чтобы снаружи они обжарились, но сердцевина осталась сырой (в ней останутся живые дрожжи).

ДЕНЬ 5: Раздробите соложеное зерно в крупу, отдельно смешайте измельченные финики и воду и поставьте на огонь – смесь нужно вываривать, пока не образуется что-то вроде патоки, сиропа. Твердые, неразваренные частицы отцеживать не надо. Раскрошите баппир на мелкие кусочки, какой бы вы откусили за едой, смешайте с сиропом, дрожжами, солодовым

порошком и 1,8 л. воды. Накройте всю смесь тканью (мешочком) и ждите 2 дня.

ДЕНЬ 6: Пауза.

ДЕНЬ 7: Извлеките слишком крупные твердые частицы, а затем дайте пиву 2 часа для выпадения осадка. Пейте и расслабьтесь.

Кэти Кауфман «Кухня античных цивилизаций», перевод рецепта Екатерины Боталовой⁵

⁵ https://vk.com/wall-150938005_916

Шотландское галлюциногенное пиво

Производство алкоголя на удивление быстро распространилось по всем относительно цивилизованным землям Древнего мира. Уже за 5 тысяч лет до н. э. зерновые культуры начали выращивать в германских землях, а на несколько столетий позже – и на Британских островах. Трудно сказать, открыли местные племена ферментацию сами или культура приготовления алкоголя пришла к ним из Плодородного полумесяца⁶ вместе с сельским хозяйством, но примерно к 3800 году до н. э. на Оркнейских островах (север Шотландии) зерно уже вовсю использовали для производства пива.

В неолитическом поселении Скара-Брей на Оркнейских островах, каменные жилища которого сохранились благодаря тому, что были погребены под песчаной дюной в течение многих тысяч лет, осталось немало косвенных свидетельств питейных привычек его населения. В нескольких жилищах были найдены глиняные кувшины вместимостью до тридцати галлонов, и анализ зеленоватого осадка на дне такого сосуда подтвердил, что в нем содержался алкогольный напиток из ячменя и овса, приправленный беленой, болиголовом, белладонной и другими галлюциногенными растениями. Похоже, неолитические поселенцы Оркнейских островов пили это пиво не для того, чтобы утолить жажду. Впрочем, вполне вероятно, что этот напиток использовался не просто для пьянок, а в ритуальных целях.

⁶ Плодородный полумесяц – условное название региона на Ближнем Востоке, состоящего из Месопотамии и Леванта (современные территории Кипра, Ливана, Израиля, Сирии, Ирака, юго-востока Турции, юго-запада Ирана и северо-запада Иордании). Плодородный полумесяц и долина Нила считаются колыбелью современной цивилизации. Название является переводом английского термина «Fertile Crescent», введенного в научный оборот американским археологом Дж. Г. Брэстедом. Именно там в процессе неолитической революции зародились земледелие и скотоводство и возникли первые городские культуры. В IV–I тыс. до н. э. на территории Плодородного полумесяца проживало более 10 % населения Земли.

Вино для египетской элиты

Несмотря на то что основным алкогольным напитком большинства древних цивилизаций было пиво, о его производстве и сортах известно гораздо меньше, чем о производстве и сортах вина. Это может показаться странным, но только на первый взгляд. Все дело в том, что с развитием виноделия пиво перешло в разряд простонародных напитков, а знатные и богатые люди стали предпочитать вино.

В гробнице фараона Скорпиона I (около 3250–3150 гг. до н. э.) – первого полновластного властителя Древнего Египта еще Додинастического периода – были найдены кувшины с виноградными косточками и остатками герметика на основе смолы, а это означает, что там когда-то хранилось вино. Причем с добавками – вероятно, для улучшения вкуса: в некоторых сосудах обнаружили инжир, в других – мелиссу, кориандр, мяту и шалфей. Всего в гробнице было семьсот кувшинов общим объемом около 4000 литров. Видимо, это запасы фараона на загробную жизнь.

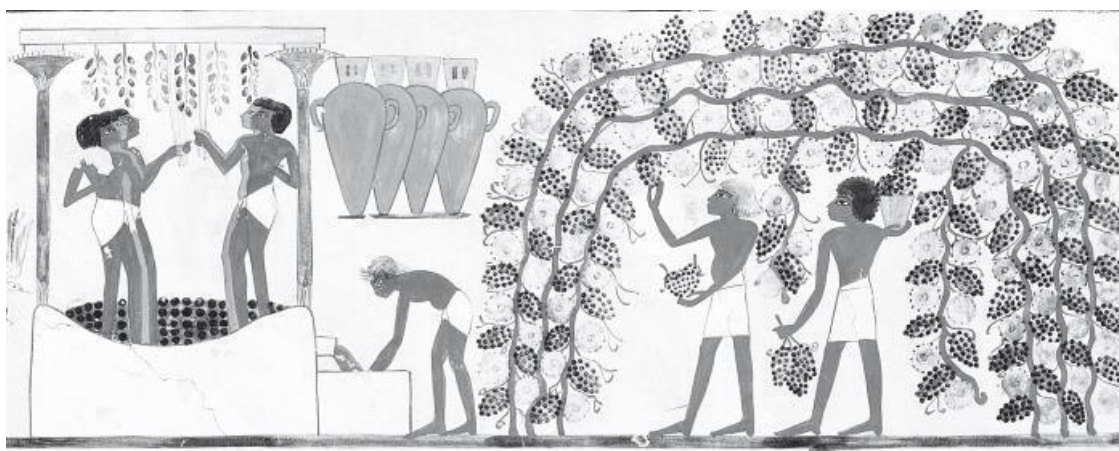


Египтяне собирают урожай фруктов для производства вина.
Гробница Небамуна. 1422–1411 гг. до н. э.

Виноградники с работающими там людьми, а также разные стадии производства вина можно найти и в древнеегипетской живописи. А в переписи 1000 года до н. э. перечислено 513 принадлежащих храмам виноградников. Большинство из них были расположены в дельте Нила, но некоторые находились в оазисах дальше на юге. Виноград выращивали на шпалерах или на деревьях, а когда он созревал, его собирали в корзины и потом давили ногами в больших чанах, иногда под пение песен, посвященных богине урожая. На настенных изображениях обычно рисовали от четырех до шести мужчин, топчущих виноград, каждый из которых дер-

жится за какие-то свисающие сверху веревки или ремни, чтобы не поскользнуться и не упасть в сок.

Брожение начиналось еще в том чане, где давили виноград, и продолжалось в больших глиняных кувшинах, используемых для хранения вина. Полный кувшин закрывали глиняной крышкой и герметизировали куском нильской глины. Потом проделывали небольшие отверстия, чтобы газу, выделяющемуся во время брожения, было куда выходить и кувшины не лопнули под его давлением. После окончания брожения отверстия закрывали, чтобы вино не окислялось, и запечатывали глиняной печатью, на которой указывался виноградник, имя винодела, год урожая и иногда даже какие-то характеристики вина. Например, на печати могло быть указано, что это «вино для пожертвований», «вино для налогов», «вино для веселья» и т. д. А на одном из кувшинов в гробнице Тутанхамона написано: «4-й год. Сладкое вино дома Атона – Жизнь, Процветание, Здоровье! – Западная река. Главный винодел Аперсоп». На другом: «5-й год. Сладкое вино дома Атона. Западная река. Главный винодел Нахт».



Сбор винограда. Гробница Нахта. 1400 г до н. э.

Кстати, на древнеегипетских изображениях вино обычно красного или черного цвета, и это долго считалось доказательством того, что в Египте в основном делали именно красное вино, то есть использовали темный виноград и ферментировали его вместе с кожицей. Но исследования археологических находок показали, что, например, вышеупомянутое вино 5-го года было белым. Так что цвет изображений, вероятно, являлся просто традиционным художественным приемом. Возможно, сначала делались только красные вина, а белые появились позже, когда уже была сложившаяся традиция изображать вино красным. Заодно отмечу любопытный момент: красные и белые вина были сложены в гробнице Тутанхамона в разных местах, и это, видимо, тоже что-то означало, но что – пока никто не знает.

Но Египет никогда не был винодельческим регионом – виноград там рос плохо, да и созревал он один раз в год, так что вина производилось мало, тогда как зерна было много и пиво можно было делать постоянно. Поэтому неудивительно, что вино осталось прерогативой исключительно элиты, а простонародье и в обычной жизни пило пиво, и в загробную им с собой давали его же.

В то же время это не означает, что египетская знать пила только вино. На самом деле все слои населения употребляли в основном пиво (тем более что оно было и напитком, и едой), но богатые люди могли позволить себе еще и вино. На настенных росписях можно разглядеть, что даже фараоны пьют два напитка: один из больших сосудов через соломинку, другой – просто из чаш. Вероятно, первый – это пиво, а второй – вино. Впрочем, и пиво для знати не было обычным, в Египте быстро научились сбраживать его с фруктами, ягодами и медом, а также приправлять можжевельником и разными пряностями.

Вино Месопотамии

Впрочем, еще до Египта примерно такая же ситуация сложилась в странах Западной Азии. Самые ранние свидетельства виноделия были найдены археологами в Иране, в горах Загрос, где были обнаружены шесть глиняных кувшинов, возрастом не менее 8 тысяч лет и объемом примерно по 9,5 литров каждый. Анализ показал, что в них хранился некий напиток из виноградного сока и смолы. Предполагается, что это было вино, напоминающее греческую рецину⁷, только, конечно, более слабое. В аккадском «Эпосе о Гильгамеше» (XVIII–XVII вв. до н. э.) виноградник представлен как древо жизни, сок плодов которого дарует бессмертие. Да и вавилонские сады на террасах зиккуратов⁸, ставшие вероятным прототипом легендарных садов Семирамиды, представляли собой по большей части виноградники.



Правитель пьет пиво через соломинку. Месопотамия II тыс. до н. э.

Как и в Египте, элитность вина в Месопотамии обуславливалась трудностями его производства и транспортировки, а следовательно, высокой стоимостью. Пиво делали из ячменя, выращенного по соседству с крупными городами, где была сосредоточена большая часть богатей. А вот виноградники находились достаточно далеко в верховьях Тигра и Евфрата, там же производили вино, а потом отправляли его на специальных баржах в Вавилон и другие крупные города вниз по течению. Причем каждая баржа могла совершить только одно путешествие, потому что возвращать их обратно на север против течения было нереально. То есть в стоимость партии вина входила еще и стоимость постройки новой баржи.

⁷ Рецина – белое вино с привкусом смолы. Когда-то амфоры с вином запечатывали смолой, и такое вино с привкусом смолы нашло своих почитателей, поэтому не исчезло даже после того, как придумали перевозить вино в бочках. Смолу стали добавлять уже именно для вкуса, еще на стадии брожения.

⁸ Зиккурат – многоступенчатое культовое сооружение в Древней Месопотамии и Эламе, типичное для шумерской, ассирийской, вавилонской и эламской архитектуры.



Чашники. Персеполис. V в до н. э.

Аналогичные свидетельства приготовления и употребления алкогольных напитков в древние времена были найдены в Индии и других азиатских странах, а также в Африке и даже в Америке. Примерно к 1000 году до н. э. везде, где бы ни жили люди, они научились производить алкоголь, и везде, где природа позволяла выращивать виноград, вино приобретало более высокий статус, чем пиво. Впрочем, до расцвета греческой и римской цивилизаций пиво и вино друг другу не противопоставлялись, а просто существовали параллельно и использовались, так сказать, для разных целей.

Алкоголь как лекарство

Еще одна родившаяся в глубокой древности и до сих пор не изжившая себя традиция – это использование алкоголя в качестве лекарства. Насчет самого раннего, неолитического пива трудно сказать что-то точно, но его состав, часто включающий в себя дурманящие и галлюциногенные добавки, а также травы и пряности с ярко выраженным вкусом и лекарственными свойствами, позволяет предположить, что это пиво использовалось и для религиозных целей, и для медицинских.

А вот насчет Древнего Египта вообще никаких вопросов нет – в его письменных источниках масса информации о лечении с помощью алкогольных напитков. И хотя большинство растений, названных иероглифами, до сих пор не идентифицированы, тех, что удалось определить, вполне достаточно, чтобы понять популярность такой траво-алкогольной медицины. Так, например, популярным средством от проблем с желудком было пиво, настоянное на кориандре, брионии, льне и финиках. От крови в кале также советовали натереть кориандр, смешать его с еще несколькими ингредиентами (не все из которых удалось идентифицировать), настоять в пиве, процедить и выпить.

Для улучшения аппетита, в качестве мочегонного, глистогонного и слабительного, а также при проблемах с пищеварением лучшим средством считалось вино, смешанное с различными травами, специями, смолами и другими куда менее аппетитными веществами вроде шерсти ослов или птичьего помета. Применяли египтяне вино и наружно: против отеков, а также для пропитки повязок, накладываемых на раны, что несомненно было великим достижением древнеегипетской медицины: какой бы религиозный или какой-либо еще смысл в это ни вкладывали, но дезинфекция есть дезинфекция.

В Древнем Китае иероглиф «медицинское лечение» содержал элементы иероглифа, обозначающего вино, что само по себе о многом говорит. В самых первых китайских медицинских и фармацевтических трудах вино уже упоминается как важное лекарственное средство и антисептик, а также как средство для, так сказать, доставки лекарств ко всем органам. В дальнейшем вино в Китае использовалось для многих лечебных целей, а в даосский период вообще считалось одним из ингредиентов эликсира долголетия.

Цивилизация вина

Речь, как нетрудно догадаться, об Античности. В классической Элладе – колыбели европейской культуры, много столетий бывшей мерилom цивилизованности, высокоразвитости и интеллектуальности – вино было важной частью культурного кода. Его потребление являлось одной из определяющих характеристик, отличающих истинного эллина от грубых и неразвитых (по мнению греков) варваров, пьющих, как опять же нетрудно догадаться, пиво. Вполне вероятно, античная Греция и ее идеологический наследник – Римское государство – были единственными цивилизациями в истории человечества, которые злаки выращивали, но алкогольные напитки из них не делали. Знания о выращивании винограда и виноделии пришли в Грецию из Египта через Крит. Торговля вином между Египтом и Критом началась еще в 2500 году до н. э., а к 1500 году до н. э. на самом острове уже тоже выращивали виноград и производили вино. Правда, как раз критская цивилизация еще не была исключительно винной, археологические находки доказывают, что пиво там тоже пили. А вот микенская, то есть первая собственно греческая цивилизация, после завоевания ахейцами Крита тоже ставшая винодельческой, вполне вероятно, никогда и не знала пива, по крайней мере о нем нет никаких упоминаний. Все греческие авторы описывают пивоварение как совершенно незнакомую им и странную технологию. Так что вопрос о том, что они пили до того, как познакомились с вином, остается открытым, хотя исследователи склоняются к мысли о ферментированном меде.



Дионис. V в до н. э.

Но вот критяне научили ахейцев выращивать виноградники и делать вино, и это стало настоящим прорывом. Климатические условия в эллинских городах-государствах оказались гораздо более подходящими для выращивания винограда, чем в любых регионах, где до этого практиковалось виноградарство. К 1000 году до н. э. вокруг таких великих городов, как Афины, Спарта, Фивы и т. д. все было засажено виноградниками. Пятьсот лет спустя спрос на вино вырос настолько, что виноградники расползлись по всей Греции, включая отдаленные острова, некоторые из которых, такие, например, как Хиос, научились делать особенные сорта вина – хиосское славилось на весь цивилизованный мир не только в эллинскую эпоху, но и после расцвета Древнего Рима. К 400–300 годам до н. э. в Греции была создана винодельческая промышленность невиданных ранее масштабов, а вино наряду с оливковым маслом и зерном стало одним из трех основных продуктов торговли в Средиземноморском регионе.

Культура героической эпохи (XII–VIII вв. до н. э.) тоже вся насквозь пронизана винной темой. В «Илиаде» и «Одиссее» герои не только постоянно пьют вино или совершают возлияния во славу богов, там еще и постоянно мелькают ссылки на культуру его потребления, оно является маркером мужественности героев, и виноградник даже фигурирует в знаменитом описании щита Ахиллеса.

*И виноградник с тяжелыми гроздьями там он представил,
Весь золотой, лишь одни виноградные кисти чернелись.
Из серебра были кольца повсюду натыканы густо;
Черный ров по бокам; окружен оловянной оградой*

*Сад; чрез средину одна пролегает тропинка, которой
Ходят носильщики в пору, когда виноград собирают.
Девы и юноши там в молодом, беззаботном веселье
Сладостный плод уносили в прекрасно сплетенных корзинах.*

В классическую эпоху (V–IV вв. до н. э.), когда наступил беспрецедентный в истории человечества расцвет науки и культуры, великие греческие философы, ученые и поэты с блеском подвели под господство вина идеологическую базу с научным (хотя правильное было бы сказать – псевдонаучным) уклоном. Вино было объявлено ими силой добра, напитком, позволяющим людям расслабиться, одновременно возвышая их умы, вдохновляя пьющих на «смех и мудрость, благоразумие и ученость». Эпический поэт Паньясис Галикарнасский, автор поэмы о Геракле и двоюродный брат великого историка Геродота, писал, что вино «подобно огню», «приносит сладкое облегчение, отгоняет беды и развеивает печаль», «может увеличить радости любого праздника».



Симпозиум на Олимпе.
350–330 гг. до н. э.

Пиво же, в противовес вину, эллины считали вредным, холодным и, что для любой патриархальной культуры было хуже всего, – женственным. Любопытно, как это перекликается с популярным современным мнением, что в пиве содержатся женские гормоны, поэтому у муж-

чин оно вызывает склонность к ожирению, росту груди и импотенции. Я не медик, гадать, есть ли у этого мнения какие-то основания, не буду, хочу просто подчеркнуть, что мнение даже самых великих древних греков здесь доказательством не является. Просто по той причине, что женский гормон эстроген в пиво попадает из хмеля, а во времена Античности, как я уже упоминала, хмель еще не использовался, он появился только в Средние века. Так что женские качества потребителям пива эллины приписывали просто в противовес настоящим мужчинам, пьющим исключительно вино.

И что довольно забавно на современный взгляд: древние греки были уверены, что пиво и вино – принципиально разные напитки и эффект опьянения вызывается разными причинами. То есть мы сейчас прекрасно понимаем, что и в вине, и в пиве опьяняющую функцию выполняет алкоголь. А в античные времена разница между вином и пивом считалась такой же принципиальной, как, например, между вином и опиумом.

Ученые мужи практически единодушно считали пиво опасным для здоровья – поскольку оно, по их мнению, делалось путем гниения зерна, то неизбежно должно было приводить к тому, что употребляющие его люди гнили изнутри. Аристотель говорил, что пиво приводит к оцепенению, Диоскорид⁹ утверждал, что оно вызывает опасные болезни.

В целом же все сводилось к тому, что эллины – единственные настоящие люди, раса господ, обладающая чувством прекрасного и умением созидать, – пьют вино. А пиво – напиток варваров, которых греки, разумеется, не считали и близко равными себе и воспринимали как потенциальных рабов, существ, которые лишь ненамного выше, чем животные. Особенно раздражали утонченных поклонников вина скифы – они считались наиболее ужасными из всех варваров, пьющими не только пиво и неразбавленное вино, но еще и другие неблагородные напитки, такие как медовуху и ферментированное молоко, да еще и с добавлением дурманящих трав.

Впрочем, вполне возможно, что это по большей части фантазии. В литературе греческие писатели и мыслители всегда изображали варваров, таких как фракийцы или скифы, грязными шумными пьяницами, склонными к невоздержанности в алкоголе. Правда, в какой-то степени эти обычаи иногда оправдывались климатом – некоторые философы считали, что люди, живущие в прохладном климате, могут быть храбрыми воинами, но при этом излишне возбудимыми и с буйным темпераментом, что и заставляет их неумеренно пить.

⁹ Педаний Диоскорид (около 40 – около 90 гг.) – греческий военный врач, фармаколог и натуралист. Автор работы «О лекарственных веществах», одного из самых больших сборников античных рецептов лекарственных препаратов, дошедших до наших дней. До открытия Нового Света, а с ним и новых растений и других видов фармакологических веществ, «De materia medica» (латинский перевод трактата) был самым полным сборником по ботанике и фармакологии, он неоднократно переписывался и дополнялся исследованиями средневековых христианских и арабских ученых.

Ода умеренности

Вино пили все слои общества, как дома, так и в гостях или на симпозиумах. И как правило, греки употребляли свой обожаемый «нектар» в разбавленном виде – смешивали его с водой, причем в пропорции, при которой вода доминировала. Иногда для этого использовалась морская вода, иногда – отвары каких-то трав, добавлялись пряности и т. п. Но суть оставалась неизменной: приличным людям полагалось пить только разбавленное вино.

По распространенной легенде когда-то давно, еще в героическую эпоху, группа эллинов пила вино на берегу моря, но вдруг разразилась сильная гроза, которая загнала их в укрытие. Когда они вернулись, оказалось, что в оставленной ими на берегу чаше жидкости стало гораздо больше – дождь разбавил вино. Они попробовали и сочли, что полученный напиток даже приятнее на вкус, чем был, но гораздо менее опьяняющий.

Так был найден идеальный вариант распития вина – чтобы утолять жажду, наслаждаться вкусом, но не терять разума. А на симпозиумах было принято поднимать чаши в честь «создателя дождевых туч», которому присутствующие были обязаны своим любимым напитком, – подразумевая Зевса, ведь это он устроил бурю и нагнал тучи, чтобы подсказать людям, как надо правильно пить вино.

О том, что и как в Древней Греции пили дома, известно не очень много, а вот описаний и изображений симпозиумов до нас дошло достаточно. Симпозиумом в то время назывались любые мужские посиделки под вино в приличной компании – от деловых переговоров до разгульных вечеринок. Обычно они сопровождались музыкой и другими развлечениями. Из женщин на симпозиумах могли присутствовать только гетеры, танцовщицы, музыкантши или обычные проститутки, приличным женщинам там находиться было не положено.



Виночерпий на симпозиуме.
490–480 гг. до н. э.

Первую чашу вина на симпозиуме по традиции можно было пить прямо так, не разбавляя. Но дальше симпозиарх (что-то вроде тамады) объявлял, в каком соотношении сегодня будет положено разбавлять вино водой. Наиболее распространенными были пропорции (воды к вину) 3:1, 5:3 и 3:2, то есть обычно в напитке было от 25 до 40 % вина. Правда, тут надо учитывать, что греческий виноград был очень сладкий, а многие вина вообще было принято готовить из подсушенного винограда, в котором была высокая концентрация сахара. Вино хорошо перебразивало и было довольно высокоалкогольным, куда крепче, чем в древневосточных странах. Поэтому современные исследователи считают, что в готовом напитке, полученном после смешивания вина с водой и возможными ароматизаторами, было в среднем от 4 до 7 градусов, то есть примерно как в современном пиве. Так что возможные объемы потребления на симпозиуме и состояние его участников представить очень легко. Кому-то все было нипочем, а кто-то потом оказывался запечатлен на древнегреческих изображениях в самом неприглядном виде.

Однако опьянение до такой степени, чтобы человека рвало или он не держался на ногах, крайне порицалось. Греки гордились своей умеренностью, противопоставляя себя грубым варварам, напивавшимся до скотского состояния. Поэт Эвбул, живший в IV веке до н. э., считал, что мудрец должен отправляться спать после третьей чашы вина, дальше начинается уже невоздержанность:

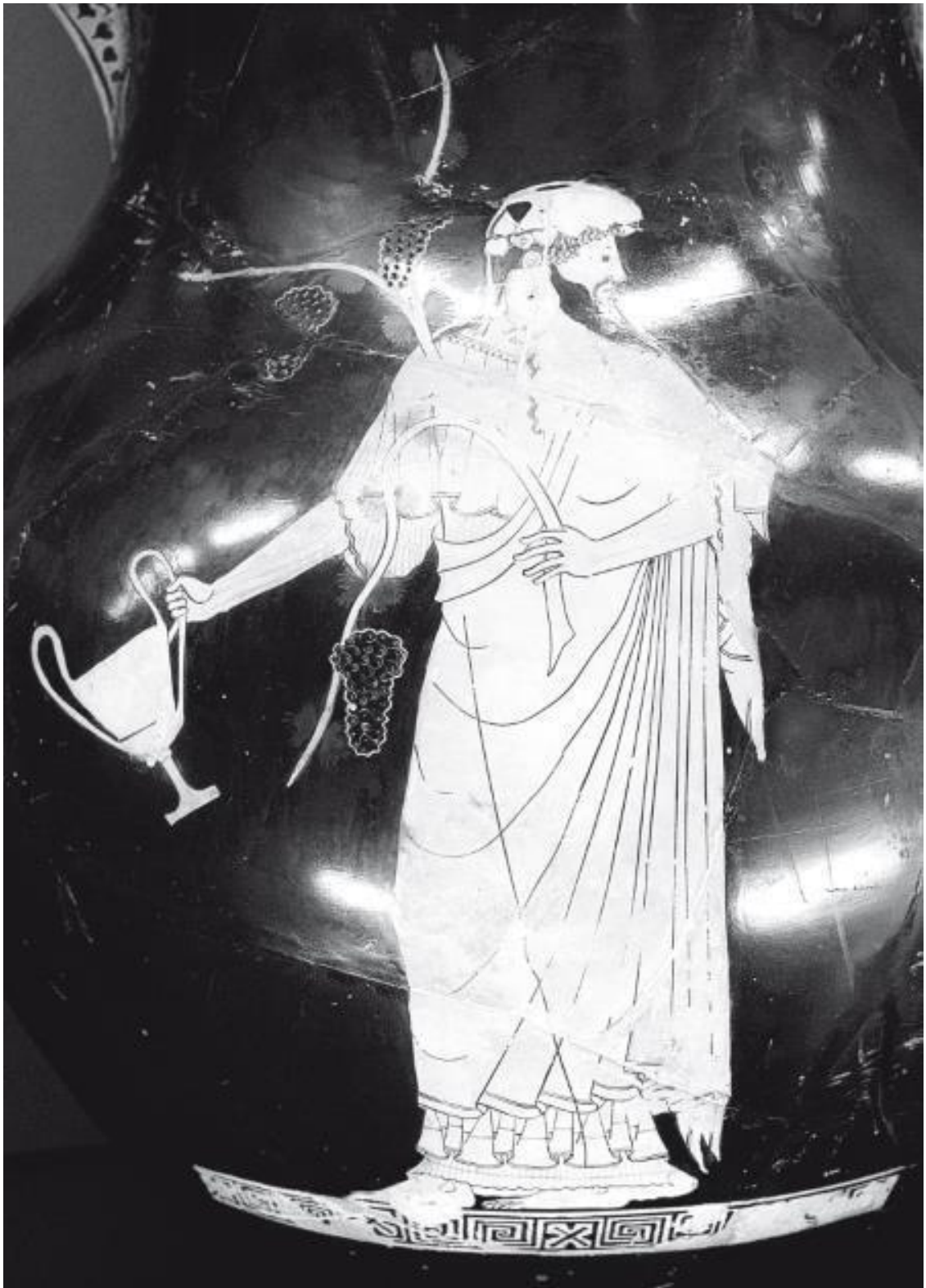
*Я смешиваю три чаши для тех, кто мудр.
Первая – за здоровье.
Вторая – для любви и удовольствия.
Третья – для сна, и выпив ее, мудрые отправятся домой.
Четвертая уже не для нас, она приводит к наглости.
Пятая приводит к скандалам.
Шестая – к пьяному разгулу.
Седьмая – к синякам под глазами.
Восьмая – к вызову блюстителей порядка.
Девятая – к страданиям.
Десятая – к безумию и крушению всего,
что попадется под руку.*

Причем здесь надо учитывать, что «наглость», появляющаяся после четвертой чаши, – это не совсем то, что у нас подразумевается под этим словом, перевод весьма условный, поскольку в русском языке нет подходящего термина. Имеется в виду поведение, которое в Греции могло квалифицироваться как преступление, этим термином могли называть даже такие серьезные деяния, как изнасилование и супружескую измену. А все, что дальше, – это еще хуже, и заканчивается потерей человеческого облика. Стихотворение Эвбула было очень популярным, поскольку наглядно показывало, как правильное цивилизованное употребление вина может быть благом, а неправильное, по-варварски, приводит к беде.

Эллинское пьянство

«Скифы и фракийцы знаменитым делом почитают пить неумеренно, – осуждающе писал Платон. – Они тогда счастливы, если и жены их упоенные, вином обливают свои одежды».

Греки считали потребление неразбавленного вина не только нецивилизованным, но и опасным. В нравоучительных диалогах философы приводили в пример спартанского полководца Клеомена, которого послали разграбить город Аргос, но вместо этого он разрушил святилище. Клеомен сошел с ума и вскоре умер, а «его собственные соотечественники заявили, что его безумие произошло не по какой-либо сверхъестественной причине, а только из-за привычки пить вино, не смешанное с водой, о которой он узнал от скифов».



Дионис. Начало V в. до н. э.

В эпоху эллинизма появились и другие впечатляющие примеры. Когда начались столкновения между греческими государствами и Македонией, несколько политиков и ораторов во главе с великим Демосфеном вели грамотную информационную войну против македонского царя Филиппа. Его описывали как варвара, лишь маскирующегося под эллина, и в частности рассказывали, что он «пьет как губка и пьянеет каждый день, в том числе и в те дни, когда

ведет свои войска в бой». Говорили также, что он заставляет греческих пленников работать в кандалах на своих виноградниках. Это вряд ли было результатом неводержанности, просто еще одно проявление варварства, удачно связанное с вином.

Потом пришел черед его сына, Александра Македонского. Он, по словам его греческих биографов, был подвержен приступам неумеренного пьянства, которые делали его непредсказуемым, жестоким и склонным к убийству. Основываются эти обвинения на пьяной ссоре, разгоревшейся на одном пиру между Александром и его старым другом и военачальником Черным Клитом. Клит, не одобрявший политику царя, в грубой форме высказал ему все, что думал. Александр пришел в ярость, телохранители их растащили, но Клит не успокоился и продолжил выкрикивать оскорбления. Тогда Александр выхватил копье у телохранителя и заколол обидчика. Скорее всего, биографы правы, и виновато было действительно пьянство, потому что Клит был братом кормилицы Александра и его близким другом, и тот после этого убийства очень переживал, несколько дней не показывался на людях и даже пытался покончить с собой. Так что история действительно поучительная, хотя в более поздние времена ее раздували до того, что писали, дескать, «Александр часто покидал пир, запятнанный кровью своих товарищей», хотя на самом деле ему хватило одного раза.

Сильное опьянение воспринималось в эллинском обществе как своего рода одержимость, во время которой буйный дух овладевал разумом пьяного, заставлял его выбалтывать секреты, лезть в драку и творить глупости. Пьяниц сравнивали с кораблями без руля, дрейфующими по ветру, пока не сядут на мель или не разобьются о рифы. А поскольку в эллинской культуре любые крайности воспринимались негативно, то и к этой отношение было соответствующее. В литературе даже был популярный сюжет о том, как некие люди или мифические существа умирали от неводержанности. Без какой-либо особой причины – просто слишком много выпивали и умирали. Впрочем, такое, по-видимому, случалось не только в литературе, сохранилось надгробие с надписью, что это памятник великому пьянице Аркадиону, который умер, выпив неразбавленного вина из слишком большой чаши. Поставили этот памятник ему любящие сыновья.

Но все это касалось только крайних степеней пьянства, до потери разума и человеческого облика. Как в любой культуре, где потребление алкоголя является нормой и даже поощряется, умеренное пьянство вызывало либо сочувствие (если сопровождалось похмельем), либо было поводом для гордости, если человек мог много пить, почти не пьянея. Сохранилось немало советов, как справиться с похмельем, как вылечить головную боль и прочистить затуманенный мозг. В частности, в первую очередь рекомендовалось лучше отоспаться.

Для умеренных пьяниц были свои термины, один из которых можно перевести как «любитель выпить», а другой – как «беззаботный». Эти названия не несут негатива, максимум – мягкую критику, потому что люди, легко поддающиеся алкоголю, считались слабовольными и достойными сочувствия. И на самом деле абсолютных трезвенников в греческом обществе не любили куда больше. Упоминаемому выше Демосфену, например, его противники сумели подпортить репутацию, выяснив и обнародовав информацию, что он не пьет ничего, кроме воды.

Ну и напоследок надо добавить: греки, конечно же, считали, что женщин в этом вопросе тоже надо тщательно контролировать, потому что они склонны к пьянству не хуже варваров. Только не успели, сразу начнут пить неразбавленное вино и ударяться в блуд. Но поскольку эллинская цивилизация всегда была гомофильной, тут удивляться нечему: женщина априори считалась низшим существом, как и варвары.

Империя вина

Из Греции виноградники распространились по всему Средиземноморью, и в том числе особенно прижились на Апеннинском полуострове, где набирало силу новое государство, ставшее наследником эллинской культуры и распространившее свою власть почти на все обитаемые территории Европы и Малой Азии.

Римское царство, потом республика и, наконец, империя переняли у греческих государств большую часть их религии, культуры и традиций, частично видоизменив под себя, а частично разрушив ради них свои собственные. Так случилось и с вином – раннее римское государство отрицательно относилось к алкоголю. Употребление спиртных напитков порицалось, а уж женщина, выпившая вина, вообще объявлялась достойной смерти за такое непотребство.



Сбор винограда. Римская мозаика. I в. н. э.

Почему политика в этом отношении кардинально поменялась, трудно ответить однозначно. Возможно, что это стало результатом изменения питания. Традиционно римляне употребляли злаки в виде каш, и лишь во II веке до н. э. основой рациона большинства населения вместо каши стал хлеб. То есть произошел переход от влажной пищи к сухой, что требовало сильного увеличения потребления жидкости. Другая версия объясняет рост популярности вина захватнической политикой Римской республики – вода быстро портилась, надежнее было снабжать легионы запасами вина.

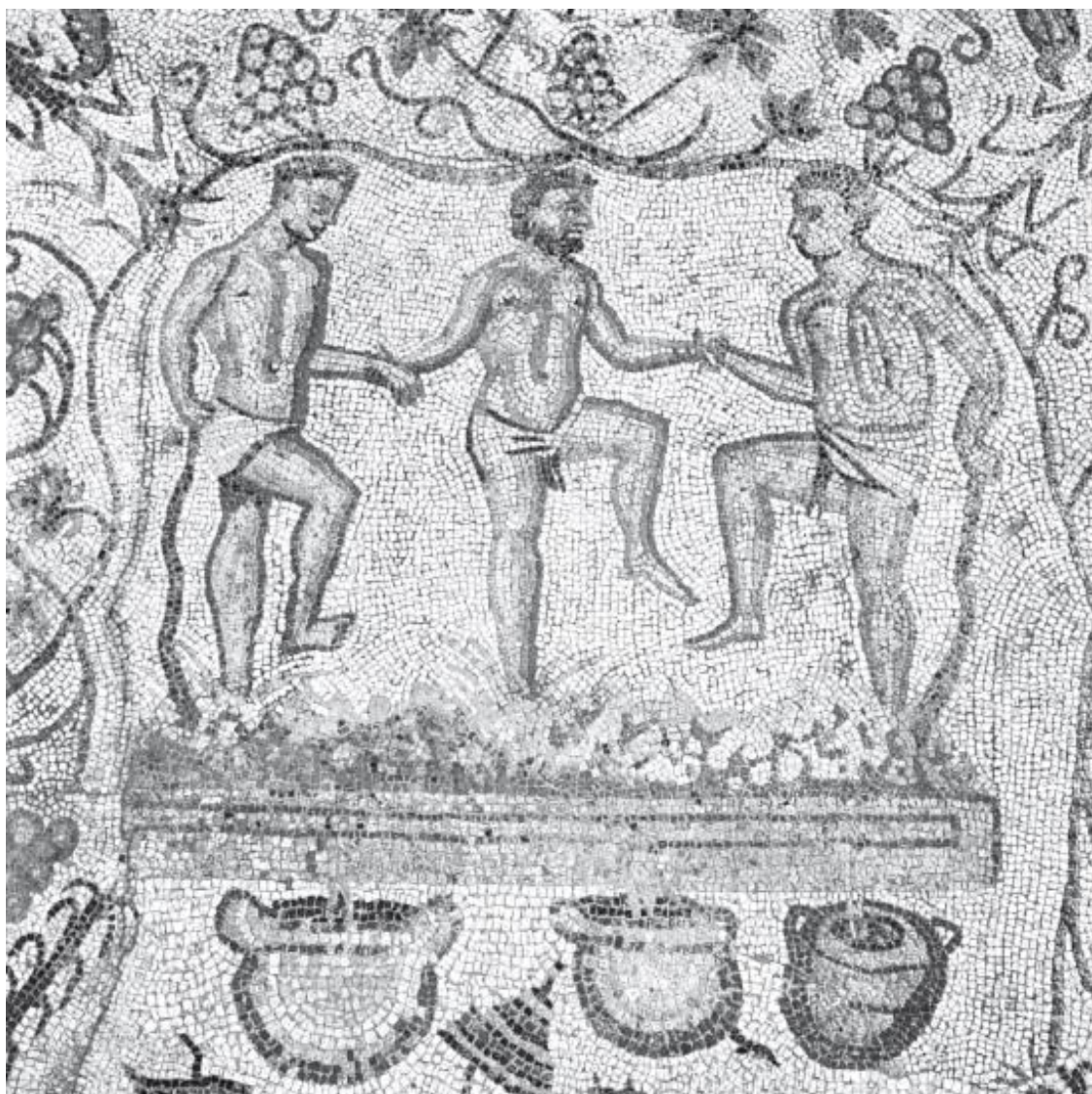
В 160 году до н. э., в разгар последней Пунической войны, появился труд «Земледелие» («De Agri Cultura») Марка Порция Катона, который является самым ранним сохранившимся прозаическим произведением на латыни. «De Agri Cultura» в числе прочего описывал

все аспекты управления виноградниками, вплоть до пайков рабов и их пособий на одежду. Этот трактат быстро приобрел большую популярность, тем более что рассчитан он был именно на землевладельцев и рассматривал сельское хозяйство в первую очередь с точки зрения доходности.

К началу нашей эры римляне уже не просто активно сажали виноград и занимались виноделием, а распространили виноградники всюду, куда когда-то не успели дотянуться греки. Благодаря тому, что климат в то время был теплее, чем сейчас, виноград повсюду рос не только в доселе винодельческих регионах Франции (включая Бордо, долину Роны и Бургундию), но и во многих областях центральной и восточной Европы и даже в Англии.

К тому времени, по оценкам исследователей, в Римской империи потребление вина составляло уже пол-литра на душу населения в день. Но эта цифра, конечно, очень условная, как говорится – средняя температура по больнице. Дети, разумеется, пили вина намного меньше, чем взрослые, а женщины – намного меньше, чем мужчины. Да и представители разных социальных классов имели разный доступ к алкоголю, как в смысле количества, так и в смысле качества, не говоря уж о его крепости.

Так называемое вино, которое чаще всего пили рабы и бедняки, делалось из оставшихся после виноделия виноградных отходов, которые вымачивали в воде. То есть о каких бы то ни было серьезных градусах там говорить не приходилось. В винодельческих регионах Франции и сейчас подобным способом изготавливают слабоалкогольный напиток из выжимок – «пикет». Жмых сладких темных сортов винограда заливают холодной водой и ставят на брожение. Крепость пикета составляет 1–3 %, и это при условии, что жмых был не очень сильно отжатый, а виноград достаточно сладкий, чтобы остался сахар на повторное брожение. В древнеримские времена напиток мог получаться даже слабее.



Мозаика со старинным изображением в главном триклинии. I в. н. э

В середине I века н. э. появился еще один римский трактат по сельскому хозяйству – «De re rustica» Луция Юния Модерата Колумеллы, тоже во многом посвященный виноделию. Колумелла выделил по меньшей мере двадцать сортов винограда (против всего лишь полудюжины у Катона), из которых можно было с помощью разного комбинирования получить более ста сортов вина. Предвосхищая открытия генетиков, он советовал рассматривать каждую лозу индивидуально и размножать только лучшие из них: «Как те, кто участвует в священных играх, с особой заботой защищают потомство своих самых быстрых скаковых лошадей, и на умножении потомства благородного происхождения они основывают свою надежду на будущие победы, мы тоже по причине, подобной их... должны основывать нашу надежду на обильный урожай на отборе потомства наиболее плодovitого».

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.