



# Содержание

Вступление.....9

**ПЬЯНОЕ СРЕДНЕВЕКОВЬЕ .....11**

Глава 1.

**АЛКОГОЛЬ ДО СРЕДНЕВЕКОВЬЯ .....13**

Кто изобрел алкоголь? .....13

Ферментация.....16

Древний алкоголь.....19

Шумерское пиво .....22

Шотландское галлюциногенное пиво .....24

Вино для египетской элиты.....25

Вино Месопотамии.....28

Алкоголь как лекарство.....31

Цивилизация вина .....32

Ода умеренности.....36

Эллинское пьянство .....39

Империя вина .....41

Пьянство по-римски .....46

Античные вина .....49

Античный алкоголь как лекарство .....50

Варварское пиво .....51

Британское пиво .....55

На рубеже эпох .....57

Глава 2.

**РОЛЬ ВОДЫ.....61**

Четыре жидкости .....62

Вкус воды.....66

Безвкусный вкус.....69

«Салернский кодекс здоровья»  
(«Regimen sanitatis Salernitanum») .....70

Божественная влага.....	73
Необходимая влага .....	76
Мифы о воде .....	78
Потребность в воде .....	79
Средневековые колодцы.....	82
Водопровод.....	84
Вода в Лондоне XIII–XVI вв. (Милла Коскинен) .....	86
Вода + вино .....	88
Средневековые безалкогольные напитки .....	91
Глава 3.	
ЭЛЬ И ПИВО.....	97
Источники информации.....	98
Этапы развития пивоварения .....	99
Еще раз о терминологии .....	101
Немного о медовухе .....	103
Раннесредневековый эль .....	106
Монастырское пивоварение .....	109
Идеологическая база.....	112
Монастырские пивоварни .....	116
О конкуренции.....	118
Светское пивоварение Каролингской эпохи.....	120
Грюйт .....	121
Право на грюйт .....	122
Городское пиво.....	125
Денежные вопросы.....	128
Контроль по-английски.....	132
Здесь продают эль!.....	134
Эль-коннеры .....	136
Территория свободы .....	139
Самоорганизация .....	143
Английские гильдии .....	144
Местные особенности .....	146
Хмель .....	149
Расцвет торговли .....	153
Гамбургское пиво .....	154
Германское хмельное пиво .....	156

Подъем Нидерландов .....	158
Хмель в Англии .....	159
Борьба между пивом и вином .....	162
Глава 4.	
ВИНО .....	168
Идеология вина .....	168
Вода и вино.....	170
Роль монастырей .....	171
Виноделие Раннего Средневековья .....	173
Имиджевое вино .....	175
Чудесные явления вина .....	177
Вино и справедливость .....	179
Вино Восточной Римской империи .....	182
Ислам в Европе .....	183
Пить или не пить? .....	184
Вино в исламской Испании .....	186
Изготовление вина .....	189
Виноградная лоза .....	190
Винификация .....	193
Выдержка.....	196
Сладкий вкус .....	199
Вкус и цвет .....	201
Пить, чтобы не напиться .....	205
Кларет .....	210
Виноделие Высокого Средневековья .....	212
Позднее Средневековье.....	215
Контроль качества .....	217
Битва вин .....	220
На исходе Средневековья.....	222
Глава 5.	
АЛКОГОЛЬ И ОБЩЕСТВО .....	225
Вместо чая и кофе.....	225
Вино как лекарство .....	226
Сколько пили? .....	233
Пивной суп с сыром и яйцами.....	238
Северная Европа.....	240

Страна эля .....	242
Пиво для моряков .....	247
Потребление вина .....	248
Алкоголь для женщин .....	252
Фетальный алкогольный синдром .....	254
Женский вопрос .....	256
Пьющие подруги .....	257
Мужская территория .....	264
Сексуальная свобода .....	266
Секс и алкоголь .....	268
Почему они замужем? .....	272
Денежный вопрос .....	273
Неподчинение .....	275
Женские добродетели .....	276
Агрессия .....	277
Ветер перемен .....	281
Другие напитки .....	283
Крепость вина .....	285
Крепость пива .....	288
«Алкоголь» .....	289
Спирт .....	292
Aqua vitae .....	294
Пьянство .....	299
Заключение .....	303
Избранная библиография .....	307
На русском языке .....	307
На иностранных языках .....	311
А также переводы рецептов и списков продуктов из групп Вконтакте .....	318

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



# 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.

# **ПЬЯНОЕ СРЕДНЕВЕКОВЬЕ**



# 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 перезрелых 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 революции\* — 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 жижу решили попробовать, а не вылить. Скорее всего, таких случаев было много и происходили они в разное время и в разных местах. Поэтому вино,

---

\* 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.

пиво\*, медовуха\*\* 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 высыхать 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*

---

\* Что касается пива, то здесь есть одна тонкость, которая часто создает путаницу. Все древнее пиво было на ферментированном 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.

\*\* 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».