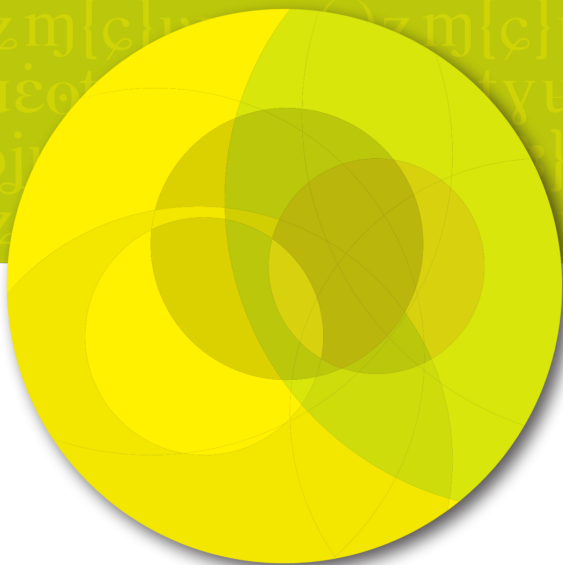




СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
SIBIRIAN FEDERAL UNIVERSITY



С.А. Сафронов

«ПЬЯНЫЙ ВОПРОС» В РОССИИ
И «СУХОЙ ЗАКОН» 1914–1925 годов

Том 1. ОТ КОРЧМЫ ДО ВИННЫХ АКЦИЗОВ АЛЕКСАНДРА II

Сергей Алексеевич Сафронов
«Пьяный вопрос» в России
и «сухой закон» 1914-1925
годов. Том 1. От корчмы до
винных акцизов Александра II

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=40129034

«Пьяный вопрос» в России и «сухой закон» 1914–1925 годов. Т. 1. От корчмы до винных акцизов Александра II: ISBN 978-5-7638-3594-6, 978-5-7638-3600-4

Аннотация

В первом томе монографии рассматривается процесс развития питейной политики российского государства начиная с древнейших времен до введения акцизной системы во второй половине XIX в.; прослеживаются неудачные попытки царей Бориса Годунова и Алексея Михайловича Романова борьбы с пьянством; исследуется влияние реформ Петра I и его Всеобщего Собора на увеличение потребления алкоголя в России; освещается становление дворянской винной монополии на производство водки, питейная политика российского государства во время акцизной реформы Александра II. Предназначена для аспирантов, преподавателей и научных работников.

Содержание

Введение	4
1. Питейная политика в древности и в средневековье – от Европы до Руси	22
1.1. Древнегреческие и древнеримские языческие божества виноделия – от Бахуса до Либера	22
1.2. Славянские боги виноделия – Корс, Хмель, Квасура, Услад. Пирьы, братчины и тризны	63
1.3. Славянская корчма – первое общественное питейное заведение	102
Конец ознакомительного фрагмента.	117

С.А. Сафронов

**«Пьяный вопрос» в России
и «сухой закон» 1914–
1925 годов. Т. 1. От
корчмы до винных
акцизов Александра II**

Введение

«Пьяный вопрос» является вечной проблемой в России. Государство в нашей стране постоянно балансирует между борьбой с пьянством и меркантильными интересами – доходом от продажи спиртного. Откупа, акциз, казенная винная монополия сменяли друг друга, при этом каждая из этих форм продажи алкоголя ставило своей главной задачей избавить народ от пьянства. Но проходило время, а пьянство не исчезало, наоборот, – увеличивалось. Даже Русская православная церковь не могла изменить ситуацию. «Пьяный бюджет» стал исторической нормой, которая практически не менялась при любых политических режимах. Против легких

денег не могло устоять ни одно правительство. Минимум затрат и максимум прибыли. Не надо развивать товарное производство, поднимать экономику, повышать уровень жизни, достаточно настроить кабаков – и казна полна. Век следовал за веком, а ситуация не менялась. Иногда государство делало «хорошую мину при плохой игре» – начинало бороться с пьянством, которое само и насаждало. Продолжалось это обычно недолго, материальное быстро побеждало духовное. Во время казенной винной монополии С.Ю. Витте Попечительства о народной трезвости содержались на доходы от продажи водки. Какая уж тут борьба с пьянством.

В предлагаемой монографии исследовано развитие питейного дела с древнейших времен до «сухого закона» 1914–1925 гг. включительно. При этом автор хотел бы проследить развитие «культуры» винопития от языческих времен с целью лучшего понимания степени укоренения привычки употреблять спиртное; рассмотреть зарождение и функционирование откупной системы, как наиболее продолжительного по времени способа производства и продажи алкоголя; проанализировать роль акцизной системы (скопированной с западных образцов) в российской действительности; оценить значение казенной винной монополии С.Ю. Витте; исследовать историю введения в России «сухого закона», выявить его отрицательные и положительные стороны; проанализировать эволюцию отношения населения к алкоголю в данный период; изучить влияние личностей правителей России

на питейную политику; сформулировать выводы, вытекающие из анализа хода различного вида питейных реформ и новаций. Методологической основой исследования является принцип объективности, а также многосторонний подход к анализу общественных явлений. В исследовании используются формационный и цивилизационный подходы.

В процессе работы над данным исследованием автор использовал большое количество работ, посвященных проблеме пьянства и борьбе с ним в России и за рубежом. В целом хронологически историографию данной проблемы можно разделить на три периода: 1) досоветский – до 1917 г.; 2) в советский период – 1917–1991 гг.; 3) постсоветский период – начиная с 1991 г. до нынешнего времени.

Период до 1917 г. в основном представлен авторами XIX в. и начала XX в. Среди них можно отметить русского публициста, революционера, историка, этнографа, члена революционной организации «Народная расправа» Ивана Гавриловича Прыжова¹. Наибольшую известность он приобрел своими трудами по истории кабачества и нищенства. Также следует обратить внимание на российского писателя, журналиста, краеведа, автора многочисленных очерков, статей, путеводителей по Санкт-Петербургу и Москве, их историческим районам и достопримечательностям А.А. Бахтияро-

¹ Прыжов И.Г. История кабаков в России в связи с историей русского народа. СПб.-М.: М.О. Вольф, 1868; Прыжов И. Корчма. Исторический очерк // Русский архив. 1866. № 7. Стб. 1053–1064.

ва². Заслуживают внимания и работы общественного деятеля по борьбе с пьянством Д.Н. Бородин³. Заметным представителем трезвеннического движения был и доктор медицины, статский советник, главный врач учреждений для лечения алкоголизма при Санкт-Петербургском городском Попечительстве о народной трезвости А.Л. Мендельсон⁴. Великий русский историк Н.И. Костомаров посвятил часть одного из своих произведений культуре застолий XVIII в.⁵ «Король откупщиков» В.А. Кокорев написал значительный труд, в которой ряд глав посвятил критике акцизной системе продажи алкоголя⁶. Русский писатель и журналист, собиравший занимательные истории и анекдоты о петербургской и московской жизни XVIII – первой половины XIX в.

² Бахтиаров А.А. Брюхо Петербурга. Общественно-физиологические очерки. СПб.: Тип. Товарищества «Общественная польза», 1888; Бахтиаров А. Пролетариат и уличные типы Петербурга. Бытовые очерки. СПб., 1895.

³ Бородин Д.Н. Кабак и его прошлое. СПб.: Коммерч.типо-литография М. Виленчик, 1910; Бородин Д.Н. В защиту трезвости (По поводу домогательств пивоваров и виноделов). Петроград: Типо-литография М. Виленчик, 1915.

⁴ Мендельсон А.Л. Острое отравление алкоголем и камеры для вытрезвления пьяных в Петербурге // Труды Первого Всероссийского съезда по борьбе с пьянством. СПб.: Тип. П.П. Сойкина, 1910. С. 1396–1432; Мендельсон А. Итоги принудительной трезвости и новые формы пьянства: доклад противоалкогольному совещанию Общества русских врачей в память Н.И. Пирогова в Москве. Петроград: Росс. общество борьбы с алкоголизмом, 1916.

⁵ Костомаров Н.И. Домашняя жизнь и нравы великорусского народа в XVI и XVII столетиях (очерк). М., 1992.

⁶ Кокорев В.А. Экономические провалы по воспоминаниям с 1837 г. СПб.: Тип. А.С. Суворина, 1887.

М.И. Пыляев оставил после себя ряд замечательных и интересных работ, в которых прослеживается и «питейная» тематика⁷. Краткая история взимания питейного налога изложена в работе правоведа, экономиста, финансиста, профессора Санкт-Петербургского университета, декана юридического факультета В.А. Лебедева⁸.

Ряд работ данного периода посвящен языческому периоду и описывает потребление спиртного в древности, которое в ряде случаев носило религиозный характер⁹. Особое место занимает откупной период в производстве и продаже алкоголя¹⁰. Существенное внимание было уделено акцизной

⁷ Пыляев М.И. Старый Петербург (Рассказы из былой жизни столицы). СПб.: Тип. А.С. Суворина, 1889; Пыляев М. И. Замечательные чудачки и оригиналы. М., 1990; Пыляев М.И. Старое житье. Очерки и рассказы о бывших в отшедшее время обрядах, обычаях и порядках в устройстве домашней и общественной жизни. СПб.: Тип. А.С. Суворина, 1892; Пыляев М.И. Старая Москва (Рассказы из былой жизни первопрестольной столицы). СПб.: Тип. А.С. Суворина, 1891.

⁸ Лебедев В.А. Питейное дело. СПб.: Тип. Правительствующего Сената, 1898.

⁹ Глинка Г.А. Древняя религия славян. Митава: В типографии у И.Ф. Штефенгагена и сына, 1804; Маврикиев П. Пивоварение и пивоторговля в России с древнейших времен и до настоящих дней (Материалы по истории пивоварения и пивоторговли). СПб., 1910; Комов П., Ликин В., Корчма, как общественное учреждение // Киевская старина. 1889. № 4. С. 131–135; Фридендер Л. Картины из бытовой истории Рима в эпоху от Августа до конца династии Антонинов. СПб.: Брокгауз-Ефрон, 1914.

¹⁰ Дитятин И.И. Царский каба́к Московского государства // Статьи по истории русского права. СПб.: Тип. О.Н. Попова, 1895. С. 468–496; Смирнов П.П. Экономическая политика Московского государства в XVI–XVII вв. // Русская история в очерках и статьях / под ред. М.В. Довнар-Запольского. Киев: Тип. т-ва И.Н. Кушнерев и Ко, 1912. Т. 3. С. 369–390; Фирсов Н.Н. Русское законодательство

системе продажи водки¹¹. Управления неокладных сборов и казенной продажи питей издало солидное сочинение, посвященное казенной винной монополии С.Ю. Витте¹². Этой теме посвящен и ряд работ других авторов (А. Буловского, М. Гредингера, В. Норова и др.)¹³. Особого внимания заслуживает отчасти рекламное издание, вышедшее к 10-летию ресторана «Вена», где собиралась значительная часть литературной и театральной богемы Санкт-Петербурга¹⁴. Не обошли вниманием исследователи данного периода и тему борь-

о хлебом вине в XVIII столетии: (Страница из истории права XVIII столетия). Казань: Тип. Имп. ун-та, 1892.

¹¹ Илиш Ф.С. Полное руководство винокуренного, пивоваренного и медоваренного производства, изложенное в 14 лекциях по распоряжению господина Министра финансов. СПб.: изд. авт., 1862; Краткий очерк 50-летия акцизной системы взимания налога с крепких напитков и 50-летия деятельности учреждений, заведывающих неокладными сборами. СПб., 1913; Массальский В. Виноделие в России. СПб.: Тип. В. Демакова, 1890; Обзор деятельности Министерства финансов в царствование императора Александра III (1881–1894 гг.). СПб.: Тип. В.Ф. Киршбаума, 1902; Терский Н.С. Питейные сборы и акцизная система в России. Исторический очерк и настоящее положение. СПб.: Тип. В. Киршбаума, 1890; Шипов А.П. Наше земство и наша винно-акцизная система. СПб.: Тип. А.М. Котомина, 1870.

¹² Казенная продажа вина (Издание Управления неокладных сборов и казенной продажи питей). СПб.: Тип. Санкт-Петербург. акционерного общ-ва печатного дела в России Е. Евдокимова, 1900.

¹³ Буловский А. Казенная винная монополия. СПб.: Тип. МВД, 1898; Гредингер М. Основы питейной монополии в России. Пернов: Изд-ние книжного магазина Э. Трейфельдта, 1897; Норов В. Казенная винная монополия при свете статистики. СПб.: Тип. Н.Н. Клобукова, 1904; Шванебах П.Х. Наше податное дело. СПб., 1903.

¹⁴ Десятилетие ресторана «Вена»: лит.-худ. сборник. СПб., 1913.

бы с пьянством¹⁵;

В советский период – 1917–1991 гг. история употребления и изготовления горячительных напитков также была интересна исследователям данной темы. Так, в монографии М.Я. Волкова¹⁶ обстоятельно исследовано развитие винокуренной промышленности, изучены формы организации производства, состав работников и владельцев заводов, использование наемного и принудительного труда на казенных, купеческих, дворцовых и помещичьих предприятиях, показано влияние винокурения на зерновое производство и развитие барщинного хозяйства в России. Не менее значимым является научный труд Т.С. Протьюко¹⁷, в котором подробно исследуются питейная политика российского государства в конце XIX – начале XX в. и трезвенническое движение этого же периода. Защищенная в 1989 г. кандидатская диссертация И.К.

¹⁵ Берд Р. История обществ воздержания в Северо-Американских Соединенных Штатах. СПб., 1843; Введенский И.Н. Опыт принудительной трезвости. М.: Моск. столич. Попечительство о народной трезвости, 1915; Дерюжинский В.Ф. Лекции по полицейскому праву. СПб.: Н. Фалеев, 1899; Канель В.Я. Алкоголизм и борьба с ним. М., 1914; Рождественский Н. В. К истории борьбы с церковными беспорядками, отголосками язычества и пороками в русском быту XVII в. // Чтения в Императорском обществе истории и древностей российских. М., 1902. Кн. I. С. 1–30; Терский Н.С. Питейные сборы и акцизная система в России. Исторический очерк и настоящее положение. СПб.: Тип. В. Киршбаума, 1890.

¹⁶ Волков М.Я. Очерки истории промыслов России (вторая половина XVII в. – первая половина XVIII в.). Винокуренное производство. М.: Наука, 1979.

¹⁷ Протьюко Т.С. В борьбе за трезвость. Страницы истории. Минск: Наука и техника, 1988.

Смолкина посвящена возникновению и развитию откупной системы в России¹⁸. Также заслуживает внимания ряд работ, где в отдельных главах освещается культура употребления алкогольных напитков у разных народов Европы¹⁹.

Постсоветский период – начиная с 1991 г. до нынешнего времени – характеризуется повышенным интересом к данной теме. Появляется довольно большое количество, посвященных истории питейной политики в России, трезвеннической политики, а также роли алкоголя в революции. Среди научных работ следует отметить публикации Н.Е. Горюшкиной по акцизной политике царского правительства²⁰. Ис-

¹⁸ Смолкин И.К. Откупная система в дореволюционной России. Вопросы теории: автореф. дисс. ... канд. юрид. наук. М., 1989.

¹⁹ Виньчук Л.А. Люди и нравы Древней Греции и Рима. М., 1988; Левек П. Эллинистический мир. М., 1989; Липец Р.С. Эпос и Древняя Русь. М., 1969; Сергачев С.А. Архитектура корчмы в Белоруссии // Архитектурное наследство. М., 1985. Вып. 33. С. 148–156; Сергеенко М.Е. Жизнь Древнего Рима. М., 1964; Мифы народов мира. Энциклопедия. М., 1987. Т. 2.

²⁰ Горюшкина Н.Е. Институт акцизных надсмотрщиков в период свободного оборота алкоголя в России (по материалам государственного архива Курской области) // Изв. Алт. гос. ун-та. 2010. № 4. С. 67–70; Горюшкина Н.Е. Винокуренное производство в великороссийских губерниях в пореформенный период (1863–1894 гг.) // Исторические, философские, политические и юридические науки, культурология и искусствоведение. Вопросы теории и практики. 2011. № 4–5. С. 46–49; Горюшкина Н.Е. Губернские и окружные акцизные управления в 1862 – 1894 гг.: структура, полномочия, механизм функционирования // Изв. Юго-Запад. гос. ун-та. 2012. № 5. С. 187–191; Горюшкина Н.Е. Организационное становление местных органов акцизного надзора в преддверии винной реформы 1863 г. // Исторические, философские, политические и юридические науки, культурология и искусствоведение. Вопросы теории и практики. 2014. № 10. С. 62–64;

торик и писатель М.Л. Гавлин затрагивает развитие российского предпринимательства, в том числе и в откупной период²¹. Омский автор А.Г. Быкова написала ряд статей и монографий о казенной винной монополии²². Ряд авторов также касаются этой темы²³. Московские историки И.В. Ку-

Горюшкина Н.Е. «Жид водкой угостит, а потом и spoит»: о питейном промысле евреев после винной реформы 1863 г. // Новые достижения европейской науки. София: Изд-во Бял ГРАД-БГ ООД, 2014. С. 17–20; Горюшкина Н.Е. Органы надзора над винокурением и виноторговлей в акцизный период (1862–1894 гг.) // XXXII Междунар. конференция, посвященная проблемам общественных наук. М., 2015. С. 131–134.

²¹ Гавлин М.Л. Вопрос о винных откупах в истории законодательства Российской империи XVIII–XIX вв. // Труды исторического факультета МГУ. Экономическая история. Обзорение. М.: Изд-во МГУ, 2007. Вып. 13. С. 127–139; Гавлин М.Л. Роль винных откупов в формировании крупных капиталов в России XVIII–XIX вв. // Экономическая история. Обзорение. М.: Изд-во МГУ, 2001. Вып. 6. С. 98–102.

²² Быкова А.Г. Государственно-правовое регулирование производства и продажи алкоголя в Российской империи в XIX – начале XX вв. Омск: Омский юр. институт, 2006; Быкова А.Г. Алкоголизм и пьянство в России в XIX – начале XX вв.: из истории проблемы Омск: Омск. юр. институт, 2006; Быкова А.Г. Казенная продажа вина 1817–1827 гг.: к истории алкогольной политики российского государства // Вестн. Тюмен. гос. ун-та. 2006. № 4. С. 38–43; Быкова А.Г. Акцизно-откупное комиссионерство в России в 1846–1863 гг. // Безопасность бизнеса. 2006. № 3. С. 41–44; Быкова А.Г. Губернские и окружные акцизные управления (1861–1914 гг.) // Вестн. Омск. ун-та. Сер.: Право. 2006. № 1. С. 33–36; Быт и история античности. М., 1988.

²³ Андрющенко Б.К. Винная монополия в Западной Сибири и организация казенной торговли // Вестн. Том. гос. ун-та. 2003. № 276. С. 167–170; Зайцева Л.И. С.Ю. Вит-те и Россия. Ч. 1. Казенная винная монополия (1894–1914). По научным публикациям и архивным материалам конца XIX – начала XX в. М., 2000; Зимин И.В. Царская работа. XIX – начало XX в. Повседневная жизнь россий-

рукин и Е.А. Никулина написали масштабный труд о питейной политике российского государства с древнейших времен до наших дней²⁴. Серьезного внимания заслуживает научный труд О.А. Чагадаевой, повествующей о периоде «сухого закона» на территории Москвы и Петрограда²⁵. Другие авторы также касались этой темы²⁶. Большое количество публикаций в последнее время появилось по истории питейного «быта», где освещается деятельность трактиров, ресторанов и других увеселительных заведений²⁷. Также большое

ского императорского двора. М., 2013; Пашков Е.В. Казенная винная монополия в России конца XIX – начала XX в. // Изв. Росс. гос. пед. ун-та им. А.И. Герцена. 2013. № 159. С. 13–22;

²⁴ Курукин И.В., Никулина Е.А. Повседневная жизнь русского кабака от Ивана Грозного до Бориса Ельцина. М.: Молодая гвардия, 2007.

²⁵ Чагадаева О.А. «Сухой закон» в Российской империи в годы Первой мировой войны. По материалам Петрограда и Москвы. М., 2016.

²⁶ Аксенов В.Б. «Сухой закон» 1914 г.: от придворной интриги до революции // Российская история. 2011. № 4. С. 126–139; Щербинин П.П. Алкоголь в повседневной жизни российской провинции в период Первой мировой войны 1914–1918 гг. // Вестн. Челяб. ун-та. Сер. История. 2003. № 2. С. 62–72; Юдин С.О. Реализация антиалкогольной политики в Пензенской губернии в годы Первой мировой войны (июль 1914 г. – февраль 1917 г.) // Первая мировая война в истории российской нации. Пенза: Изд-во ПГУ, 2014. С. 187–191; Рудник С.Н. «Сухой закон» и «пьяные бунты» в период мобилизации войск (июль–август 1914 г.) // Первая мировая война и проблемы российского общества. СПб.: Изд-во ГПА, 2014. С. 166–171.

²⁷ Белякова З. Мариинский дворец. СПб.: Белое и черное, 1996; Богданов И.А. Старейшие гостиницы Петербурга. СПб., 2001; Богданов И. Дым Отечества или краткая история табакокурения. М., 2007; Веселие Руси. XX век. Градус новейшей российской истории. От «пьяного бюджета» до «сухого закона» / В.Б. Аксенов и др. М.: Пробел–2000, 2012; Веселовский С.Б. Московское государство в

внимание уделяется различным аспектам и многообразными направлениями питейной политики российского государства²⁸. Ряд работ данного периода посвящен трезвенниче-

XV–XVII вв. Из научного наследия. М., 2008; Голицын Ю.П. Правительственная политика по отношению к дворянскому винокурению во второй половине XVIII в.: дисс. ... канд. ист. наук. Волгоград, 2005; Жолобова Г.А. Виды питейных заведений и правовой режим розничной торговли спиртными напитками в России в царствование Александра III // Актуальные проблемы российского права. 2015. № 1. С. 18–24; Жолобова Г.А. Частная торговля в условиях российской модернизации 1881–1913 гг.: механизм правового регулирования отраслей. Оренбург: Оренбург. литературное агентство «Орлиг-А», 2015. С. 371; Демиденко Ю.Б. Рестораны, трактиры, чайные... Из истории общественного питания в Петербурге XVIII – начала XX в. М.: Ценрполиграф, 2011; Кисловский Ю.Г. Контрабанда. История и современность. М. 1996; Кокорев А., Руга В. Повседневная жизнь Москвы. Очерки городского быта в период Первой мировой войны. М., 2011; Коцюба Л.К. Истоки традиций ресторанного дела в России. М., 2006; Легенды старого Петербурга / сост. М. Файнштейн. М.: Панорама, 1992; Манкевич И.А. Праздники в стиле барокко: «Веселящийся» Петербург эпоху императрицы Елизаветы Петровны // Вестн. Санкт-Петербург. гос. ун-та культуры и искусств. 2004. № 1. С. 62–75; Ясинская Ю.Л. Трактирные и питейные заведения как часть увеселительно-развлекательной сферы Петербурга во второй половине XIX – начале XX в. // Вестн. Новгород. гос. ун-та им. Ярослава Мудрого. 2009. № 51. С. 42–44.

²⁸ Артемьева Л.В. Этапы и механизм введения в России акцизной системы на алкоголь во второй половине XIX в. // Транспортное дело России. 2011. № 5. С. 122–125; Гатин М.С. Об употреблении алкогольных напитков кочевниками улуса Джучи великой монгольской империи в XIII в. (по сведениям нарративных источников) // Учен. записки Казанского ун-та. 2013. № 2–3 (Т. 155). Сер. Гуманитарные науки. С. 55–59; Исмаилова А.М. Развитие виноградарства и виноделия на Южном Кавказе во второй половине XIX – начале XX вв. // Гуманитарные, социально-экономические и общественные науки. 2014. № 4. С. 116–118; Кадер А.С. Братчина как объект социальной практики средневековой Руси: общая характеристика и возможности исторической реконструкции // Русский

скому движению в нашей и других странах²⁹. Особое внима-

исторический сборник. М.: Евролинц, 2014. Т. 7. С. 348–364; Лукичев К.Е. Акцизное обложение в Российской империи // Финансовое право. 2005. № 5. С. 26–31; Марченя П.П. Пьяные погромы и борьба за власть в 1917 г. // Новый исторический вестн. 2008. № 1 (17). С. 84–95; Печенкин В. Советская водка. Краткий курс в этикетках. М.: Ломоносовъ, 2014; Плотников Н.В., Шеин И.В. Винокурение в Приенисейском крае: к истории Канского ликеро-водочного завода (1863–1924 гг.). Красноярск: КГУ, 1999; Рожкова О.А. Правовое регулирование сборов от поставки спиртных напитков в Российской империи // Питейные сборы в России, развитие законодательства, финансов, статистики и науки. Ставрополь: СГУ, 2006. Вып. 8. С. 112–115; Мещеряков А.О. Ф.В. Ростопчин: у основания консерватизма и национализма в России. Воронеж: Издат. дом «Китеж», 2007; Свентицкая И.С. Пирь как форма общения в классической эллинистической Греции // Одиссей: человек в истории. М., 1999. С. 62–67; Смиренный И., Горбунов И., Зайцев С. Пиво Российской империи. М.: ООО «АЯКС»–ЗАО «ГОТЭК», 1998; Смирнова К.В., Чиняева Г.В., Смирнов В.О., Гоголашвили М.И. Водочный король Петр Арсеньевич Смирнов и его потомки. М.: ОАО Изд-во «Радуга», 1999; Старкова Ю.Ю. Брагчина – пир в языческой традиции Древней Руси // IV Уваровские чтения. Богатырский мир: эпос, миф, история. Муром, 2003. С. 66–72; Прозоров Т. Откровения славянских богов. М.: Веды, Азбука-Аттикус, 2011; Терехов Н.В. Борьба правительства с недоимками винных откупщиков во второй четверти XIX в. // Изв. Росс. гос. педагог. ун-та им. А.И. Герцена. 2006. № 22. С. 130–134; Родионов Б. История русской водки от полугара до наших дней. М.: Эксмо, 2011; Терновский Н.С. О винокурах в России. Воспоминания. М.: Пищепромиздат, 1997; Чибинев В.М., Пиджаков А.Ю. Правовое регулирование питейной политики в России в начале XX в. // Мир юрид. науки. 2011. № 1. С. 15–18.

²⁹ Анненкова Э.А. Принцы Ольденбургские в Петербурге. СПб.: Росток, 2004; Афанасьев А.Л. Трезвенное движение в России в период мирного развития. 1907–1914 гг. Опыт оздоровления общества. Томск: ТУСУР, 2007; Прилуцкий В.В. Зарождение движения за трезвость в США и начало борьбы за «сухой закон» // Вестн. Брянск. гос. ун-та. 2012. № 2. С. 166–171; Пашков Е.В. Антиалкогольная кампания в России в годы Первой мировой войны // Вопросы истории. 2010. № 10. С. 80–93; Пушкарев А.Н. Становление трезвого движения в

ние здесь следует обратить на труды одного из зачинателей современного этапа трезвеннического движения в СССР и России А.Н. Маюрова, который заложил основы собриологии – науки о путях отрезвления³⁰.

Материалами для исследования в монографии являются многочисленные мемуары и сборники документов. Их можно разделить на две категории: а) воспоминания и исследования периода средневековья и нового времени (П. Алеппского; А. Олеария; Ф. Ансело; Ф.В. Берхгольца; С. Герберштейна; Ф. Колло; И.Г. Корба; М. Литвина и др.)³¹ и б) мемуа-

Соединенных Штатах Америки // Здоровый образ жизни российской молодежи. Тюмень, 2014. С. 23–27; Соколов И.А. Чай и чайная торговля в России. 1790–1919 гг. М., 2012.

³⁰ Маюров А.Н. Партия «сухого закона» в США и «сухой закон» // Подспорье. 2011. № 1. С. 16–23; Маюров А.Н. Маюров А.Н. Собриология. Нижний Новгород, 2009; Сухой закон в Российской империи – РСФСР (1914–1920 гг.) // Экономические стратегии. 2014. № 4. С. 94–106.

³¹ Алеппский П. Путешествие антиохийского патриарха Макария в Москву в середине XVII в. Описанное его сыном архидиаконом Павлом Алеппским. СПб.: Изд-во П.П. Сойкина, 1898; Ансело Ф. Шесть месяцев в России. М.: Новое литературное обозрение, 2001; Барбаро и Контарини о России: К истории итало-русских связей в XV в. Л., 1971; Буссов К. Московская хроника. 1584–1613 гг. М.-Л.: Изд-во АН СССР, 1961; Вебер Х.Ф. Записки Вебера о Петре Великом и его преобразованиях. В пер., с предисл. и примеч. П.П. Барсова // Русский архив. 1872. Вып. 6.; Берхголец Ф.В. Дневник камер-юнкера. М., 1902. Ч. 1; Гаркави А.Я. Сказания мусульманских писателей о славянах и русских (с половины VII в. до конца X в. по рождеству Христову). СПб., 1870; Гейденштейн Р. Записки о московской войне. СПб., 1889; Герберштейн С. Записки о московских делах / введ., пер. и примеч. А.И. Малеина. СПб.: Изд-во Суворина, 1908; Главнич С. О происшествиях московских / пер. с латин. А.Н. Шемякина. М.: Император. общество истории и древностей российских, 1875; Горсей Д. Записки о

России. XVI в. – начало XVII в. М.: МГУ, 1991; Даниил Принц из Бухова. Начало и возвышение Московии. М.: Император. общество истории и древностей российских, 1877; Де ла Невиль. Записки о Московии. М. Аллегро-пресс, 1996; Древняя Русь в свете зарубежных источников. М.: Русский фонд содействия образованию и науке. 2009. Т. 3. Восточные источники; Дневник путешествия в Московское государство Игнатия Христофора Гвариента, посла императора Леопольда I к царю и великому князю Петру Алексеевичу в 1698 г., веденный секретарем посольства Иоганном Георгом Корбом. М.: Имп. общ-во истории и древностей российских при Московском университете, 1867; Ибн Даста (Абу Али Ахмед Бен Омар) Изв. о хозарах, бур-тесах, болгарах, мадьярах, славянах и русах. СПб., 1869; Записки Айрманна о Прибалтике и Московии 1666–1670 гг. // Исторические записки. М., 1945. Т. 17. С. 265–307; Записки Брауншвейгского резидента Вебера о Петре Великом и об его преобразованиях, в переводе П.П. Барсова // Русский архив. 1872. № 7–8. С. 247–308; Записки венецианца Казановы о пребывании его в России. 1765–1766 гг. М.: Панорама, 1991; Записки капитана Филиппа Иоганна Страленберга об истории и географии Российской империи Петра Великого. М.-Л.: Изд-во АН СССР, 1985; Карпини Д., Рубрук Г., Поло М. История монголов. Путешествие в восточные страны. Книга Марко Поло. М.: Мысль, 1997; Кастрен М.А. Путешествие по Лапландии, Северной России и Сибири в 1838–1844 гг., 1845–1849 гг. СПб., 1860; Кашин Н.И. Поступки и забавы императора Петра Великого (Запись современника) / сообщ. и предисл. В.В. Майкова. СПб., 1895. Памятники древней письменности. Т. 110; Колло Ф. Доношение о Московии / под ред. О. Симчич. М.: Специализир. издат.-торговое предприятие «Наследие», 1996; Корб И.Г. Дневник путешествия в Московию (1698 г. и 1699 гг.). СПб., 1906; Книга Ахмеда Ибн-Фадлана о его путешествии на Волгу в 921–922 гг. Харьков. 1956; Крижанич Ю. Русское государство в половине XVII в. М., 1859; Ливий Т. История Рима от основания города. М., 1994. Т. 3; Литвин М. О нравах татар, литовцев и москвитян // Архив историко-юридических сведений, относящихся до России, издаваемый Н. Калачовым. СПб., 1854. Кн. 2. Отд. 2; Масса И. Краткое известие о Московии в начале XVII в. М.: Гос. социально-экономическое изд-во, 1936; Мосолов А.А. При дворе императора. Рига: Филин, 1938; Манштейн К.Г. Записки о России генерала Манштейна. 1727–1744 гг. СПб.: Тип. В.С. Балашева, 1875; Массон Ш. Секретные записки

о России времени царствования Екатерины II и Павла I. Наблюдения француза, жившего при дворе, о придворных нравах, демонстрирующие незаурядную наблюдательность и осведомленность автора. М.: Новое литературное обозрение, 1996; Меховский М. Трактат о двух Сарматиях: Азиатской и Европейской и о находящемся в них. М.-Л.: Изд-во АН СССР, 1936; Мильтон Д. Московия: пер. Ю.В. Толстого. М.: Имп. общ-во истории и древностей российских, 1875; Путешествие в Московию барона Августина Майерберга и Горация Вильгельма Кальвуччи, послов августейшего Римского императора Леопольда к царю и великому князю Алексею Михайловичу в 1661 г., описанное самим бароном Майербергом. М.: Университет. тип. (Катков и Ко), 1874; Путешествие через Московию Корнелия де Бруина. М., 1873; Олеарий А. Описание путешествия в Московию // Россия XV–XVII вв. глазами иностранцев / сост. Ю.А. Лимонов. Л.: Лениздат, 1986; Перкамота Г. Сообщение о России, продиктованное в 1486 г. в канцелярии Сфорца московским послом Георгом Перкамотой. Заметка, содержащая сведения о делах и властителе России // Вопросы историографии и источниковедения истории СССР (Тр. Ленинград. отд-ния ин-та истории; Изд-во АН СССР). № 5. М., 1963. С. 649–655; Петербург Анны Ивановны в иностранных описаниях / сост. Ю.Н. Беспятых. СПб.: БЛИЦ, 1997; Письмо Альберта Кампензе к его святейшеству папе Клименту VII о делах Московии // Библиотека иностранных писателей о России. СПб.: Изданием М. Калистратова, 1836. Отд-ние 1. Т. 1; Родес И. Донесения шведского резидента Родеса королеве Христине 1650–1655 гг. // Курц Б.Г. Состояние России в 1650–1655 гг. по донесениям Родеса. М., 1914; Россия в начале XVIII в. Сочинение Ч. Уитворта (О России, какой она была в 1710 г.). М.: Изд-во АН СССР. 1988; Россия XVIII в. глазами иностранцев. Л.: Лениздат, 1989; Россия начала XVII в. Записки капитана Маржерета. М.: Институт истории РАН, 1982; Русский быт по воспоминаниям современников. XVIII в. Сборник отрывков из записок, воспоминаний и писем / сост. П.Е. Мельгуновой, К.В. Сивковым, Н.П. Сидоровым. М.: Изд-во «Задруга», 1914. Ч. 1. От Петра до Екатерины II; Сочинение Кильбургера о русской торговле в царствование Алексея Михайловича // Сборник студенческого историко-этнографического кружка при Императорском университете Св. Владимира. Киев, 1915. Вып. 4; Таннер Б.. Описание путешествия польского посольства в Москву в 1678 г. М.: Императорское общество истории и древностей российских, 1891; Флетчер Д. О государстве

Проанализировав историографию питейной политики

русском. М., 2002; Фоскарино М. Донесение о Московии второй половине XVI в. / пер. В.И. Огородникова. М.: Имп. общ-во истории и древностей российских, 1913; Штаден Г. О Москве Ивана Грозного. Записки немца-опричника (Записки прошлого. Воспоминания и письма). Л.: Издание М. и С. Сабашниковых, 1925.

³² Александр Второй: Воспоминания. Дневники. СПб., 1995; Александр Третий: Воспоминания. Дневники. Письма. СПб., 2001; Антонов-Осеенко Н.А. Записки о гражданской войне. М.: Высший военный редакционный совет, 1924. Т. 1; Барон Модест Корф. Записки. М., 2003; Барк П.Л. Воспоминания // Возрождение (Париж). 1965. № 158. С. 76–77; Березин П.В. На службе злему делу (Хроника из жизни на винокуренных заводах). М.: Типолитография товарищества И.Н. Кушнерев и Ко, 1900; Бенуа А. Мои воспоминания. М., 1993. Т. 1; Витте С.Ю. Воспоминания. Царствование Николая II. Т. 1. Берлин: Слово, 1922; Волков Н.Е. Двор русских императоров в его прошлом и настоящем. М., 2001; Волконский Д.М. Дневник. 1812–1814 гг. // 1812 г.: Военные дневники. М., 1990; Волконский С.М. Мои воспоминания. М.: Искусство, 1992. Т. 2; Гиппиус З.Н. Дневники, воспоминания. М., 2001; Гиляровский В.А. Москва и москвичи. М., 2005; Головнин А.В. Записки для немногих. СПб., 2004; Горький М. Несвоевременные мысли: Заметки о революции и культуре. М.: Сов. писатель, 1990; Гурко В.И. Царь и царица. Париж: Возрождение, 1927; Давыдов Н.В. Из прошлого. М.: Тип. т-ва И.Д. Сытина, 1913–1917. Т. 1.; Джунковский В.Ф. Воспоминания. М.: Изд-во им. Сабашниковых, 1997. Т. 1; Добрынин Г.И. Истинное повествование, или жизнь Гавриила Добрынина, им самим написанная. 1752–1827 гг. // Русская старина. 1871. № 10. С. 305–378; Дюма А. Путевые впечатления о России. М., 1993. Т. 1; Дюма А. Кавказ. Тбилиси: Мерани, 1988; Животов Н.Н. Петербургские профили. СПб.: Типолитография А. Винеке, 1895. Вып. 4. Среди официантов; Жихарев С.П. Записки современника. Дневник студента. М.-Л.: Изд-во Изд-во АН СССР, 1955; Записки Ипполита Оже // Русский архив. 1877. Кн. 1. М.: Тип. Лебедева, 1877. С. 53–78; Мальков П.Д. Записки коменданта Кремля. М.: Молодая гвардия, 1967; Карабчевский Н.П. Что глаза мои видели. М., 2011. Т. 2. Революция и Россия; Клейнмихель М.Э. Из потонувшего мира. Берлин: Глагол, 1923; Князь У... Император Николай II. Жизнь и деяния венценосного царя. Лондон, 1910; Князь Феликс Юсупов. Мемуары. М., 2015; Коковцов В.Н. Из моего прошлого. Воспоминания. М., 1992. Т. 1; Кропоткин П.А. Записки револю-

российского государства до начала 20-х гг. XX в., можно утверждать, что развитие советской и российской историче-

ционер. М., 1966; Кюстин де А. Россия в 1839 г. М. : ТЕРРА: ТЕРРА – Кн. клуб, 2000; Лопухин А.А. Отрывки из воспоминаний. По поводу «Воспоминаний» графа С.Ю. Витте. М.-Петроград, 1923; Мешерский В.П. За Великую Россию. Против либерализма. М.: Институт русской цивилизации, 2010; Мосолов А.А. При дворе императора. Рига: Филин, 1938; Наполеон. Годы величия. 1800–1814 гг.: В воспоминаниях секретаря Меневаля и камердинера Констан. М., 2001; Николай Александрович Лейкин в его воспоминаниях и переписке. СПб.: Тов-во Р. Голике и А. Вильборг, 1907; Нольде Э.Ф. Питейное дело и акцизная система. СПб.: Тип. М.М. Стасюлевича, 1882; Окунев Н.П. Дневник москвича. М., 1990; Ольденбург С.С. Царствование императора Николая II. Мюнхен, 1949; Оськин Д.Р. Записки прапорщика. М.: Воениздат, 1998; Родзянко М.В. Крушение империи: (Записки председателя русской Государственной думы. Л.: Изд-во «Прибой», 1927; Сегюр де Ф.-П. Пожар Москвы. 1812 г. Мемуары графа де Сегюра. М.: Образование, 1912; Смирнов В.П. Смирновы. Водочный бизнес русских купцов. М.: Изд-во «Генеральный директор», 2011; Стендаль. Собрание сочинений. М.: Изд-во «Правда», 1959. Библиотека «Огонек». Т. 15; Степун Ф. Бывшее и несбывшееся. М.-СПб., 1995; Сумароков П.И. Прогулка по 12-ти губерниям с историческими и статистическими замечаниями в 1838 г. СПб.: Тип. А. Сычева, 1839; Рассказы очевидцев о двенадцатом годе, собранные Т. Толычевой (Е.В. Новосыцовой). М.: Тип. Г. Лисснера и Д. Совко, 1912; Савич Н.В. Воспоминания. СПб.-Дюссельдорф: Logos, Голубой всадник, 1993; Скальковский К.А. Воспоминания молодости (По морю житейскому). 1843–1869 гг. СПб., 1906; Теляковский В.А. Воспоминания. Л.-М.: Изд-во «Искусство», 1965; Утверждение династии: сб. документов. М.: Фонд Сергея Дубова. 1997; Фабер Г.Т. Безделки. Прогулки праздного наблюдателя по Санкт-Петербургу. СПб., 1811. Т. 1; Французы в России: 1812 г. по воспоминаниям современников-иностранцев / сост. А.М. Васютинский, А.К. Дживелегов, С.П. Мельгунов. Москва: Изд-во «Задруга», 1912. Ч. 1; Чернышевский Н.Г. Письма без адреса. М.: Советская Россия, 1986; Шапошников Б.М. Воспоминания. Военно-научные труды. М.: Воениздат, 1974; Шидловский С.И. Страна гибнет сегодня. Воспоминания о Февральской революции 1917 г. М.: Книга, 1991.

ской науки имеет поступательный характер и дает толчок для дальнейшего изучения истории данной темы. Однако еще не все аспекты данной исторической проблемы нашли освещение в работах отечественной и зарубежной историографии. Остается незавершенным и ряд вопросов, разработка которых способна не только конкретизировать и уточнить те или иные оценки, но и существенно расширить имеющиеся представления по ряду сюжетов «пьяного вопроса», а также «сухого закона» 1914 г. Историографический анализ литературы последних лет свидетельствует, что многие взгляды на питейную политику остаются противоречивыми. Многие стороны данного направления отечественной экономики раскрыты еще недостаточно. Трезвенническое движение в Российской империи излишне идеализируется, мало освещается тот вред, который нанес «сухой закон» 1914 г. военному бюджету в годы Первой мировой войны.

1. Питейная политика в древности и в средневековье – от Европы до Руси

1.1. Древнегреческие и древнеримские языческие божества виноделия – от Бахуса до Либера

История алкоголя насчитывает не одну тысячу лет. Практически в каждой древней цивилизации знали способ получения опьяняющих напитков. Они употреблялись во время религиозных ритуалов, использовались для обеззараживания воды, для лечения, а также просто ради своих вкусовых свойств. Алкоголь всегда был частью истории цивилизации. Неизвестно когда появился первый спиртной напиток, а также не существует его первооткрывателя. Появление алкоголя – это результат случайного стечения обстоятельств, а развитие и совершенствование его многочисленных видов – это результат навыков и умений людей, передававшихся из поколения в поколение. Впервые алкогольные напитки, приготовленные путем брожения, появились в те времена, когда люди заметили, что испорченные фрукты или, напри-

мер, молоко могут доставлять приятные ощущения. С изобретением керамической посуды (примерно 10 тыс. лет назад) появилась возможность приготовления разнообразных алкогольных напитков из меда, винограда и других плодов. Считается, что собственно человек столкнулся с алкоголем около 9 тыс. лет назад, когда в Китае деревенские жители стали смешивать с фруктами мед для получения опьяняющего напитка.

Пиво – один из древнейших алкогольных напитков. Из-за его питательности этот напиток часто назывался жидким хлебом. Известно, что его варили еще в Вавилоне за VII тыс. лет до н. э. Клинопись, обнаруженная археологом Е. Хубером, содержит рецепты 15 сортов этого напитка. Вавилоняне растирали зерна ячменя и спельты (вид злака, от которого произошла пшеница) между камнями, заливали их водой, добавляли душистые травы, сбразивали это сусло, и через несколько дней получался вкусный освежающий напиток, который был отдаленно похож на то, что сейчас мы называем пивом. Пили его через соломинку или тростниковую трубочку. Пивоварение поддерживали крупные землевладельцы, которые снабжали пивоварни зерном, заготавливали бочки и поставляли прочее необходимое сырье. Законы кодекса Хаммурапи гласили: если торговец завышал цену на пиво, его ждала смерть от утопления; если кого-то ловили на подделке, то несчастного поили поддельным пивом до смерти; если за кружкой пива кто-то начинал говорить о полити-

ке, хозяйина заведения тоже ждала смертная казнь.

Жители Шумерского царства использовали для этого немного позабытое ныне растение – спельту, более известную как полба (разновидность пшеницы). Зерна спельты и ячменя жители Междуречья мололи в каменных жерновах, заливали водой и добавляли душистые травы. Так у них получалось сусло, которое, будучи оставленным в тепле, начинало бродить. Через некоторое время смесь превращалась в пиво, которое могло быть как темным, так и светлым. Чаще всего шумеры варили темное пиво. В шумерском царстве можно было расплатиться пивом вместо денег. Пивовары Междуречья освобождались от военной службы.

Древнейшие рецепты пива были также найдены при раскопках на территории Египта и Месопотамии и датировались VI тыс. до н. э. Первоначально пиво в Египет привозили из Вавилона. Везли его верблюжьими караванами по раскаленной пустыне. Естественно, до Египта пиво доезжало не в самой лучшей кондиции. Спустя некоторое время египтяне решили варить пиво самостоятельно. Год за годом пивовары царства фараонов искали нужные сочетания компонентов. В итоге долина Нила обрела собственные рецепты приготовления пива. Древнеегипетское пиво называлось «хек». Хек был крепким, сладким и пряным. Его варили из ячменного солода, добавляли шафран, анис и другие специи. Также в Египте было очень популярно пшеничное пиво. В египетских преданиях значится, что рецепт пшеничного пива придумал ни-

кто иной, как бог возрождения Озирис. По мнению древних египтян, он владел всеми правами на изобретение пива. До наших дней сохранились остатки пивоварни, владелицей которой была Нефертити. Фрески на стенах заведения изображали саму царицу, разливающую пиво через ситечко – один из способов очистки ячменного напитка от примесей.

В Древней Греции и Древнем Риме пиво считалось напитком варваров и, в отличие от вина, не пользовалось особой популярностью. Но в тех областях, где выращивание винограда было затруднено из-за климатических условий, пиво было широко распространено. Кельтские и германские народы издревле варили этот напиток из ячменя, овса, ржи и пшеницы. В Скандинавии использовали ячмень в основном для варки пива, а не для выпечки хлеба, а о голодных годах говорили: «Ячменя уродилось так мало, что его не хватает даже на пиво».

История виноделия насчитывает более 8 тыс. лет, а самый древний из сосудов, в которых ученые находили остатки вина, был изготовлен примерно в VI тыс. до н. э. В Древнем Египте искусство виноделия достигло высокого уровня. Именно там впервые начали указывать на сосудах с вином дату изготовления. В более поздний период с развитием виноградарства (III тысячи лет до н. э.) стало развиваться виноделие, следовавшее за созданием пива. Люди совершенствовали два процесса, дающие алкоголь, – брожение и дистилляцию, используемые для его получения. Брожение

– это процесс превращения сахара в спирт под воздействием дрожжей. Дистилляция – отделение жидкости с высоким содержанием спирта от перебродившего сусла путем испарения с последующей конденсацией образовавшихся паров. Повторной дистилляции подвергаются коньяки, некоторые арманьяки, иногда ром, а также текила.

В Древней Греции существовал культ Диониса (Вакха, Бахуса), который был наиболее известным из богов виноградарства и виноделия. Полагают, что Дионис был фригийского происхождения (фригийцы – древний индоевропейский народ, обитатели Малой Азии в конце II тыс. до н. э. – середине I тыс. до н. э., были выходцами из Европы). «Дио» по-фригийски означает «Зевс», «иное» – «юноша», то есть «сын Зевса». Дионис был богом плодородия и растительности. Культ Диониса предусматривал ритуалы мистического единения с богом, в состоянии религиозного экстаза почитатели Диониса воображали себя богоподобными. Тело Диониса было виноградной лозой, а кровью – вино. В честь Диониса устраивали буйные празднества (дионисии), которые длились неделями.

О рождении Диониса существует много легенд. По наиболее известной версии, Зевс обольстил Семелу (Семела – четвертая дочь мифического основателя Фив Кадма и Гармонии). Когда ревнивая жена Зевса Гера узнала, что Семела беременна, она приняла облик повивальной бабки и уговорила ее попросить Зевса, чтобы тот явился перед ней в сво-

ем истинном облике. Зевс посетил Семелу в виде молнии, и огонь сжег несчастную влюбленную. Зевс спас нерожденного ребенка из чрева матери и взял его с собой. Гермес принес ребенка к нимфам, они и вырастили Диониса, наряжая его в девичьи платья. По другой версии, титаны схватили по приказу Геры новорожденного, разорвали его на куски и сварили в котле. В месте, куда капала его кровь, начали расти гранатовые деревья. Бабушка Рея собрала все части ребенка и снова соединила их.

О юности Диониса рассказывают такую историю: его украли пираты, моряки судна, которое должно было доставить Диониса на Наксос (остров в Эгейском море). Они хотели получить выкуп, так как не сомневались, что этот ребенок из богатой семьи. Несмотря на сильный бриз, судно вдруг остановилось. Раздались звуки флейты, мачты обвили виноградные лозы и плющ, а весла превратились в змей. Матросы пришли в ужас, когда на палубе появились львы, пантеры и медведи, и в страхе попрыгали в воду, где и превратились в дельфинов. Гера все еще никак не могла утолить свою жажду мести и наслала на Диониса безумие. Потеряв рассудок, он скитался по Египту, Сирии, другим странам Ближнего Востока, пока не попал во Фригию, где его исцелила богиня Кибела (фригийская богиня плодородия, материнства, создательница богов, людей и зверей). Восточные одежды и многочисленные восточные обряды, которые он перенял от нее, он ввел потом в Греции.

Диониса толпами сопровождали менады, сатиры и силены. Менады – по-гречески «безумствующие», они же – вакханки. Менад изображали полуобнаженными, иногда облаченными в шкуру пятнистого оленя, подпоясанную задушенными змеями. Менады, украшенные виноградными листьями и плющом, всегда следовали за Дионисом. Они убивали диких животных и пили их кровь. Тирсами (деревянными жезлами, увитыми плющом и виноградными листьями) они сокрушали все на своем пути, выбивали из скал молоко и мед. Часто жертвами вакханок становились случайные мужчины, которых истязали, подвергали сексуальному насилию и убивали. Женщин, встречавшихся им по пути, менады стремились увлечь за собой и приобщить к свите Диониса.

Сатиры в греческой мифологии, называемые лесными богами, были косматыми и бородатыми, ноги у них заканчиваются козлиными (иногда лошадиными) копытами; другими характерными чертами облика сатиров было наличие рожек на голове, лошадиного хвоста, человеческого торса и курносой «варварской» физиономией (обычно с длинной бородой и плешью). Сатиры отличаются неиссякаемой похотью, постоянно преследовали нимф, были не прочь выпить и подрасться.

Силенов считали близкими родственниками сатиров. В противоположность сатирам – демонам гор и лесов – силены были первоначально богами рек, источников и мест, изобилующих водой и богатой растительностью. При-

рода силенов представляет собою соединение, с одной стороны, животного, низменного, пьяного веселья и балагурства, с другой – серьезного вакхического восторга, который проявляется в музыкальном творчестве и пророческом экстазе. Силены изображались уродливыми, курносыми, толстогубыми, с глазами навыкате, с лошадиным хвостом и копытами или в буйном танце с непристойными движениями, или сидящими на осле в полном опьянении, потягивающими вино из меха.

Самое главное оружие Диониса – сумасшествие, которое он мог насылать на противника. Дионис много путешествовал и побывал даже на берегах Ганга. После того как Дионис учредил свой культ до берегов Индийского океана, он вызволил свою мать из Тартара (глубочайшей бездны, находящейся под царством Аида – царством мертвых), поднялся на небеса и стал жить на Олимпе. Как рассказывает миф, именно Дионис научил человека виноделию. Сначала это был несброженный сок дикого винограда. Он тоже вызывал опьянение, но отнюдь не такое сильное, какое вызывают наши сегодняшние вина. Дикое вино использовали во время религиозных церемоний, чтобы достигнуть единения земного человека и бога, которому он поклонялся.

Первоначально праздники в честь бога Диониса носили вполне невинный характер. Древнегреческий философ Платон видел цель праздников именно в том, что боги давали людям отдых от труда, чтобы они повеселились вместе с му-

зами (покровительницами искусств и наук), Аполлоном (богом света, покровителем искусств, предводителем и покровителем муз) и Дионисом. Дионисийских праздников было много, их справляли в разные времена года: малые или сельские дионисии – в декабре, ленеи (виноградные кисти) – в январе, антестерии (антестерион – цветочный месяц, которым начинался древнегреческий год, с 7 февраля до 8 марта) – в феврале, великие или городские дионисии – в марте, осхофории (приношение гроздьев) – в октябре. Каждый из этих праздников был связан с каким-либо этапом годичного цикла выращивания винограда или изготовления вина³³.

Малые, или сельские, дионисии – откупорка бочек с молодым вином. В программу праздника входили торжественные процессии с фаллосом, принесение в жертву козла, выступления актеров, всякого рода народные игры и шутки. Из серьезных и веселых хоров этого праздника развились трагедия и комедия. Ленеи – празднование выжимки винограда, сопровождавшееся торжественными процессиями. После принесения торжественных жертв в Ленеоне – храме Диониса в Афинах – начинался праздник, во время которого пробовали свежий напиток из нового урожая.

Анфестерии (вызывание, выкликание (anaklesis) из земных недр Диониса) были весенним «праздником цветов» и одновременно днями поминовения умерших. Длелись они несколько дней. Первый день праздника, Пифоигия, полу-

³³ Сергеев М.Е. Жизнь Древнего Рима. М., 1964. С. 46.

чил свое название от процесса откупоривания кувшинов с вином. Каждому участнику вино наливали в особый кувшинчик, и поэтому этот день называли «Праздник кувшинов». Свою порцию вина получали даже маленькие дети, которым в этот день было принято дарить подарки, особенно маленькие роскошные кувшинчики. В школах в это время был выходной день, и учителя получали в этот день свое жалование. На этот праздник пускали детей с четырех лет в знак того, что они уже не просто младенцы. Второй день, Хоэс (праздник кружек), посвящался винным возлияниям, проводимым в виде состязаний: их участники должны были выпить с максимальной скоростью вино из наполненного доверху резервуара (чуть меньше трех литров). Победитель получал бурдюк вина и венок. Затем шествие в масках провозило на повозке статую Диониса в святилище. Третий день – день траура. Зерна злаков отваривали в котлах, открытых для того, чтобы позволить угощаться душам умерших, блуждающих в этот день повсюду. Также приносилась жертва Гермесу – психопомпу (проводнику умерших в подземной обители). В конце праздника живые отсылали умерших назад в царство мертвых словами и магическими приемами.

Великие, или городские, дионисии начинались в день появления на небе первой четверти молодой луны и длились 6 дней. В это время возобновлялась навигация, и на праздник могли прибыть элины из разных городов, в том числе из Северного Причерноморья. Главный ритуал первого дня

великих дионисий составляла торжественная процессия, во главе которой двигалась древняя деревянная статуя Диониса, взятая из храма на священном участке бога близ театра. Во второй и третий дни состязались сначала хоры мальчиков, затем хоры взрослых мужчин, исполнявших дифирамбы Дионису. Три заключительных дня дионисий проходили в театре и посвящались в основном драматическим состязаниям.

Осхофории справляли, когда во все Греции заканчивался сбор винограда нового урожая. Богам приносили в жертву виноградные кисти, а афинские эфебы соревновались в беге на длинные дистанции – первые 10 победителей получали награды³⁴. В этот день двое юношей должны были принести ветви виноградной лозы со спелыми гроздьями от святилища Диониса до храма Афины. Потом устраивались состязания бегунов, и победитель получал в награду напиток, смешанный из пяти компонентов.

В VI–VII вв. до н. э. распространяются буйные, экстатические культы, центром которых становится Дионис. У греков этот период ознаменовался тягой к мистическим культам. Горные леса стали временами оглашаться пением и криками; то были толпы женщин, которые носились среди деревьев с распущенными волосами, одетые в звериные шкуры, с венками из плюща на головах; в руках у них были тирсы – пал-

³⁴ Штаерман Е. М. Либер // Мифы народов мира: энциклопедия. М., 1987. Т. 2. С. 53.

ки, обвитые хмелем; они предавались иступленным пляскам под звуки первобытного оркестра: визжали флейты, звенели литавры, поднимался дурмящий дым от сжигаемых конопли и смолы. Ночью колеблющийся свет факелов освещал фантастические картины шабаша. Полуголые девушки с остекленным взглядом рвали зубами мясо трепещущих животных. Примечательно, что женские оргии в честь Диониса не встречали в народе осуждения. Напротив, люди верили, что пляски вакханок принесут плодородие полям и виноградникам. В дни радений служительницы могущественного бога пользовались покровительством и уважением. Ничто не могло остановить захлестнувшую Грецию волну дионисизма. По всей стране возникали новые очаги этой странной религии.

Дионисизм проповедовал слияние с природой, в котором человек всецело ей отдается. Вакханки издавали пронзительные крики, оглашали горы безумным смехом. Они убегали от привычной жизни, отвергли человеческую пищу, становились дикарями, животными. Постепенно вакханалии превращались в серьезную общественную угрозу. Вакханалии проходили, как правило, по ночам на вершинах гор. Главными действующими лицами вакханалий были женщины, служительницы бога, его посланницы. Согласно описанию Лукиана армия бога Диониса в основном состояла из «обезумевших и распаленных страстями женщин. Их головы были увенчаны плющом, а на нагие тела накинута шку-

ры оленей; они потрясали короткими копьями, обвитыми виноградным плющом и небольшими щитами, которые при малейшем касании издавали долгий гул. Среди них были и парни – обнаженные, отплясывающие кордак (откровенно эротический групповой танец), с хвостами и рогами». Юноши изображали демонов или силенов, духов плодородия, с которыми служительницы Вакха обязаны были вступить в связь. Все живое, попадавшееся на пути вакханок, беспощадно приносилось в жертву. В более поздние времена мужчины повернули ритуальные действия раздираемых страстями женщин в сексуальное русло. Любопытно, что перед праздниками, связанными с идеей плодородия, урожая, мужчины запрещали женщинам заниматься сексом в течение 8–10 дней. Вино, афродизиаки (петрушка, лук, чеснок), а также гетеры (публичные женщины Древней Греции), задававшие тон в любом веселье, превращали народные гуляния в сексуальные оргии. Во время вакханалий юноши и девушки не только не стыдились выставлять свою наготу напоказ, но всячески старались подчеркнуть выгодные стороны своей внешности. Обладателей лучших же форм могла ожидать высшая форма общественного признания – запечатление в мраморе. В некоторых областях Греции в конце дионисийских праздников проводились конкурсы красоты, на которых девушки и юноши выступали полностью обнаженными. Часто конкурсы красоты заканчивались сватовством или же внебрачной связью. Ребенок, зачатый на празднике, считал-

ся священным. Сотрапезники упивались до того, что видели иногда бога в образе козла или быка. Празднества порой обращались в дикие безумства. Про менад рассказывали, что во время оргий они могли растерзать на куски животных и даже детей, порою своих собственных, выхватывали голыми руками угли из костра, играли с живыми змеями, совершали ритуалы жертвоприношения животных, а также устраивали сексуальные оргии. В припадке массовой истерии они могли разорвать голыми руками быка и съесть сырым.

Постепенно началась борьба с этим диким культом. Легенда связывает это с именем прорицателя Мелампа, мудреца из древнего Пилоса. Он повел планомерную борьбу против вакхических зверств: по его приказу отряды сильных юношей смешивались с толпами взбесившихся женщин и, танцуя вместе с ними, постепенно увлекали их в уединенные места, где их отрезвляли и успокаивали при помощи изготовленных Мелампом зелий. Меламп при этом не отрицал священного характера экстаза менад, и те, кто потом следовали его примеру, лишь пытались оздоровить культ Диониса, очистив его от дикости и извращений. Реформа Мелампа состояла в том, что культ Диониса, опасный для общественной нравственности, был ограничен пределами времени и места: временем стали так называемые триетериды («трехлетия»), местом – нагорные луга Парнаса; туда греческие государства посылали своих представительниц – вакханок, которые и должны были чествовать бога ночными хороводами.

Только теперь Дионис стал богом вина, каким он первоначально вовсе не был.

Пирь также были обязательным составным элементом времяпрепровождения древних греков. Было несколько разновидностей пиров. Например, сисситии (по древнегречески «συσσίτια» – «совместная трапеза») – общественные трапезы. К ним допускались одни мужчины: женщины и малолетние дети получали довольствие из тех же запасов, что и мужчины, но принимали пищу у себя на дому. Столовые общества составлялись первоначально из родственников и членов одного дома; позднее доступ в них был разрешен всем, кого остальные участники соглашались принять в свою среду. Сисситии устраивались в особых залах. Помимо столов для граждан там были два особых стола для иноземных гостей и один в честь Зевса-гостеприимца для возлияний и жертвоприношений. Прием пищи начинался молитвою и возлияниями. Каждый гражданин получал одинаковую долю пищи, за исключением почетных гостей и архонта, или «распорядителя столов». Последний получал четыре порции: одну – как обыкновенный гражданин, другую – как председатель, третью – за помещение, четвертую – за обстановку. За порядком при раздаче пищи наблюдала женщина из свободнорожденных, у которой были три или четыре помощницы; каждая из них имела, в свою очередь, двух подручных служанок. Прежде всего подавали чужеземцам; затем лучшие порции предоставлялись наиболее выдающимся из граждан.

На каждом столе стояли кратеры (античные сосуды для смешивания вина с водой) со смешанным вином, которое пили с большой умеренностью. До достижения 18-летнего возраста мальчики сопровождали своих отцов на общественные обеды и прислуживали им за столом; они сидели на низеньких скамьях возле отцов и получали половинную порцию. Пищу с общественных столов получали также сироты. Во время обеда господствовало оживление, поддерживавшееся музыкой и пением.

Симпосий (по-древнегречески «σὺμπόσιον» – «дружеская пирушка») – званый пир, отличавшийся от обыкновенного обеда тем, что на симпосии приглашались гости, тогда как обед происходил в кругу семьи или в общественных столовых. Посещали их аристократы, симпосии носили характер заказных обедов. Любимыми блюдами здесь являлась зелень, каша, мясо и рыба. Во время еды использовался нож. Симпозий начинался с момента подачи вина, разбавленного пополам с водой, а также фруктов (маслин, оливок) и сопровождался дискуссиями на различные темы, а также музыкальными и театральными представлениями. Торжественные обеды продолжались обычно до определенного количества выпитого вина. Из числа присутствующих на симпосии выбирался симпосиарх. Он руководил пирушкой, следил за порядком и выбирал темы для бесед. От порядочного человека ожидалось, что, выпивая, он сохранит добродетели и самостоятельно найдет дорогу домой. От термина «симпо-

зий» произошло слово «симпозиум», имеющее в современном языке абсолютно иное значение.

Проведение пира определялось ритуалом: начинался он с возлияния в честь богов и священной песни. За каждого участника пили по кругу заздравию чашу, как бы подчеркивая таким образом равенство участников. Попойки, разгульные пиршества первоначально не допускались, хотя вина пили много. Но все же пристойным правилом считалось выпить столько, чтобы без сопровождающего дойти до дома. Пирей происходили на мужской половине дома (мегарон), свободнорожденные женщины, если пирей не носили семейного характера, на них не допускались. А когда присутствовали на трапезах, то в отличие от мужчин, которые пировали полулежа, сидели на стульях, возлежать замужним женщинам на трапезах считалось неприличным. Зато на пирей желанными были гетеры, которые вокруг стола возлежали вместе с мужчинами. Пирующие снимали обувь, рабы мыли им ноги, после чего гости сами или по указанию хозяина дома занимали места на ложах. Ложа ставились перед небольшими столиками. Перед едой рабы лили гостям на руки воду для омовения, эта процедура повторялась во время пира многократно, так как, обходясь без ножей, вилок и ложек, сотрапезники пользовались руками³⁵.

Сначала пальцы вытирали обрезками хлеба, позднее, когда пирей стали более изысканными и утонченными, для вы-

³⁵ Левек П. Эллинистический мир. М., 1989. С. 252.

тирания пальцев подавали особую благоухающую белую глину. Хотя жена и дочери хозяина не участвовали в застолье, пирующие, как уже говорилось, не были лишены женского общества. В симпозиий вносили разнообразие своим выступлением флейтистки, акробатки, танцовщицы, а гетеры, женщины образованные, остроумные и обаятельные, поддерживали беседу даже тогда, когда речь заходила о важных государственных вопросах. В Греции уже было достаточно развито кулинарное искусство, обычно повар не входил в штат слуг в доме. Когда приближалось время большого пира, хозяин дома сам закупал провизию, отправлялся на рыночную площадь и нанимал там профессионального повара. В меню пиров обязательно входили дары моря: макрель, морские скаты под соусом, сельдь, камбала, крабы, а также щука и лягушачьи лапки. Изощренными были и блюда из птицы: искусно зажаренные голуби, воробьи, жаворонки, фазаны, дрозды, перепела и даже ласточки, приправленные оливковым маслом и пряностями. Как видим, гурманы были за пиршественным столом не редкостью. Роскошными в то время были и пиры и вообще весь быт в целом у зажиточных слоев общества. Что касается поведения на пирах, то оно было достаточно регламентировано, причем не обычным, с современной точки зрения, образом. Судя по вазовой живописи, на пирах допускался откровенный секс, в том числе коллективный, и это не считалось непристойным. В то же время ряд

поступков признавался недопустимым³⁶.

Нормой было чуть более десятка человек, ритуалы пира не были очень строгими. Строгие же ритуалы соблюдались в пирах, которые устраивали члены религиозных союзов. Во время празднеств, пиров устраивались жертвоприношения в честь различных богов. Часть туши животного шла жрецу, часть отдавалась богам, остальное поступало на пиршественный стол. В обычной жизни греки мясо почти не ели, но во время пира оно употреблялось. На пирах этого периода (особенно в IV в. до н. э.) пища равномерно распределялась среди участников трапезы. Свойственная демосу идея равенства пронизывала практически все частные застолья.

В течение V–IV вв. до н. э. шло сознательное нарушение традиционных ритуалов, более того, их стали пародировать во время пиров в гетериях (своеобразных полулегальных объединениях). Когда они постепенно сошли на нет, появились молодежные маргинальные группы. Их члены воровали из жертвоприношений Гекате те части свиньи, которые было запрещено употреблять в пищу, и съедали их вопреки традициям: это был эпатаж, вызов.

Интересно, что в случае опоздания на пир опоздавший должен был заплатить штраф. Пирыв устраивались по разным поводам: в честь бога, по праздникам и даже в случае погребения. Философы во время совместных пиров вели беседы.

³⁶ Свентицкая И.С. Пирыв как форма общения в классической эллинистической Греции // Одиссей: человек в истории. М., 1999. С. 62–67.

Пирь, как правило, были открытыми, т. е. двери, где проходило застолье, не запирались. В Афинах невозможно было отгородиться от толпы, и гуляющие представители демоса сознательно пользовались таким способом попасть на пир³⁷.

Постепенно пирь стали становиться самоцелью. В позднегреческий период ритуал восхваления богов и жертвоприношения уже полностью отсутствовали. Участники пира устраивали его так, как им хотелось. Иногда застолья устраивал один человек, в доме которого собирались пирующие, а иногда это делалось в складчину. Но элементы традиций – сохранялись: участники пира возлежали на ложах в венках. В этот же период появились пирь иного типа – царские и общественные. Царскому пиру была свойственна пышность, торжественность, а среди участников пира была заметна четкая иерархия. Царь приглашал на пир так называемых друзей. С конца III в. и во II в. до н. э. это уже был официальный титул, который мог дароваться придворным и тем нужным людям, которые жили далеко от дворца. «Друзей» этих было две категории: «просто друзья» и «первые друзья». «Первые друзья» получали право носить особую одежду, а когда прибывали на пир к царю, как первые друзья пили из золотой чаши. Тем самым на царских пирах, в отличие от пиров частных лиц, строго соблюдалась иерархия по чинам³⁸.

Упадок Древней Греции начался в середине IV в. до н. э.

³⁷ Виньчук Л.А. Люди и нравы Древней Греции и Рима. М., 1988. С. 496.

³⁸ Быт и история античности. М., 1988. С. 272.

и выразился в переоценке ценности коллективной морали, нравственного единства, потребности активного и добродетельного участия в политической жизни государства. На смену им пришла проповедь ценностей индивидуализма, всеобщей моральной свободы и равенства, политического безразличия, упадничества. Появилась поэзия, воспевающая вино, любовь, поиски удовольствий и наслаждений. Даже у жителей Спарты со временем умеренность в потреблении вина сменилась пьянством. Метаморфозы пьянства произошли и с дионисиями – поначалу достаточно строгими культовыми церемониями. Все чаще они превращались в массовые алкогольные эксцессы с пьянством и возлиянием вина на могилы. Постепенно вино проникло и в практику медицины. Правда, не так уж и много лечебных средств было в арсенале врачей тех времен, поэтому алкоголь (главным образом как обезболивающее средство) прочно вошел в различные рецептуры.

В результате к III в. до н. э. Греция представляла из себя разрозненные земли, объединенные лишь общей историей и наследием эллинской цивилизации. Греческие земли были формально независимы, но аристократия то и дело обращалась к римскому Сенату для решения своих проблем, чем давало повод для вмешательства в дела страны извне. В итоге Сенат пришел к выводу, что в Греции не будет ни устойчивого мира, ни порядка до тех пор, пока города не перейдут под власть Рима. В результате ряда войн Греция была окон-

чательно превращена в римскую провинцию во главе с назначаемым Сенатом губернатором; только Афинам и Спарте (скорее не из милосердия, а отдавая дань их былому величию) было позволено сохранить свои законы. Греция исчезла из мировой политической истории на два тысячелетия.

В Древнем Риме отношение к алкоголю поначалу также было сдержанным, существовало много запретов и ограничений: запрещалось пить вино мужчинам, не достигшим 30-летнего возраста, а женщинам – всю жизнь. Каждый римлянин, заставший жену в пьяном виде, имел право убить ее. Но начиная с III в. до н. э. на римскую религию очень сильное влияние стала оказывать греческая религия. Римский пантеон никогда не оставался замкнутым, в его состав принимались иноземные божества, поскольку считалось, что включение новых богов усиливает мощь римлян. Завоевание многих заморских территорий, особенно греческих государств, познакомило римлян с и восточными богами, которые находили почитателей среди римского населения. Прибывшие в Рим и Италию рабы исповедовали свои культы, тем самым распространяя чужеземные религиозные воззрения. Либер (другое название – Дионис, Вакх) в римской мифологии был древним богом плодородия и оплодотворяющей силы, затем – виноградарства. В отличие от греческого Диониса, он имел женскую параллель – Либеру (по-латыни – «свобода»), иногда отождествлявшуюся с Ариадной. Для народа Либер был богом растительности и особенно виноделия, сравнительно

недавно выделившимся из группы духов-силенов, сатиров, нимф и других, обладавших аналогичными функциями. Это обеспечило ему популярность среди сельского плебса, а затем – и городского. Для него Либер, видимо, был не только и не столько земледельческим богом, сколько богом-хранителем свободы во всех ее проявлениях, от гражданской до буйной свободы сельскохозяйственных праздников. В этих своих качествах он отчасти совпадал с греческим Дионисом, чем было вызвано их сравнительно легкое отождествление³⁹.

Тяга к греческой культуре росла. Со всех концов греческого мира в Рим свозили картины и статуи, платили бешеные деньги за образованных греческих рабов. Римляне все больше привыкали к театру, черпая из пьес краткие афоризмы греческой философии. Рост вольнодумства сопровождался ослаблением старинных нравственных устоев. Перемены в образе жизни сильно повлияли на характер римлян. Побывав в Карфагене, Коринфе и Пергаме и насмотревшись на заморскую роскошь, люди не желали больше жить так, как их отцы; они полюбили комфорт, изысканный стол, увеселения. А здоровая крестьянская мораль и спартанские привычки прежних поколений забывались. Труд стал казаться презренным занятием, достойным лишь невольника. Знатная молодежь предавалась праздности, устраивала кутежи с музыкантами, певицами и дорогими винами, соперничала во всевозможных пороках, к которым Рим прежде питал от-

³⁹ Нич К.В. История Римской республики. М., 1908. С. 248

вращение. Исчезла хваленая римская честность: политики стали вероломными, воины помышляли больше о грабежах, купцы не брезговали ничем ради наживы.

Главным праздником Либера и Либеры в сельской местности оставалось время уборки урожая, которое праздновалось по всей Италии с большой радостью и необузданной веселостью, постоянно прерывая государственные и судебные дела. Варрон в трактате о сельском хозяйстве советует призывать 12 главных для земледельца богов и оговаривает, что это должны быть боги, наиболее важные для сельского хозяйства, среди них Церера и Либер, дающие пищу и питье. И знатные, и простые люди имели обыкновение предаваться радостям этого времени, что особенно относится к все еще очень веселой сельской местности, в которой сохранила свои права часть древних обычаев с подвешиванием на деревья осцилл (мраморных дисков, на которых были нарисованы или высечены мифологические сюжеты), маскарадами и закланием козла как традиционной жертвы отцу Либеру. Интересно, что и в Италии существовал обычай в праздник Либера на перекрестках качаться на качелях, подобный греческому обычаю, практиковавшемуся во время Малых Дионисий. Народное предание объясняло его поисками на земле и на небе исчезнувшего Латина – в римской мифологии сына Фавна (был богом-покровителем земледелия и скотоводства) и родоначальника племени латинов. Либералии, отмечавшиеся в городе, приобрели иной характер. Это был чи-

сто городской праздник. Обычным жертвенным даром была так называемая *liba*, т. е. жертвенная пища из полбы, меда и масла, подносившаяся Либеру⁴⁰.

В 186 г. до н. э. почти сразу после многолетнего нашествия карфагенского полководца Ганнибала на Италию культ Либера, по мнению Сената, стал угрожать римской государственности. Дело в том, что Ганнибал со своим войском находился в Италии много лет. Его имя переводится как «милость Баала». Баалом является финикийский древнейший бог, культ которого отправлялся в Карфагене и был во многом сходен с культами Либера и Дионисия. Жрецы устраивали ритуальные пьяные сокоупления финикийцев без разбора полов. Мужчины оскоплялись. Дети приносились в жертву Баалу и Астарте (богине любви и власти) путем сжигания живьем. К ужасу членов Сената, поклонявшихся Юпитеру, выяснилось, что в культах Либера на территории Италии происходили противоестественные оргии и даже человеческие жертвоприношения. Было учреждено разбирательство. Им руководили консулы Спурий Постумий Альбин и Квинт Марций Филипп. Согласно рассказу древнеримского историка Тита Ливия, по результатам следствия им были сделаны следующие выводы: «Началось все с того, что в Этрурии объявился низкого происхождения грек, не сведущий ни в одной из благородных наук, с которыми познакомил нас, для

⁴⁰ Маяк И.Л. О запрещении вакханалий в Риме // Советская археология. М.-Л.: Изд-во АН СССР 1958. Т. 28. С. 258.

совершенствования тела и духа, просвещеннейший из народов. Это был жрец и прорицатель, не из тех, кто во всеуслышание проповедует свою веру, и набирая себе платных учеников, пятнает людские умы заблуждениями, но руководитель тайных ночных обрядов. Сперва в эти таинства были посвящены лишь немногие, но затем наряду с мужчинами к ним были допущены женщины, а чтобы привлечь еще больше желающих, обряды стали сопровождать хмельными застольями. После того, как вино подогрело страсти, а ночное смешение женщин с мужчинами и подростков со взрослыми окончательно подавило чувство стыдливости, стал набирать силу всевозможный разврат, ибо каждый имел под рукой возможность удовлетворить тот порок, к которому больше всего склонялся. Но дело не ограничилось растлением женщин и благородных юношей: из этой кузницы порока стали распространяться лжесвидетельства, подделка печатей и завещаний, клеветнические доносы, оттуда же – отравления и убийства внутри семьи, не оставлявшие подчас даже останков для погребения. Много творилось подлогов, но еще больше насилий, причем последние долго удавалось скрывать, так как крики насилуемых и убиваемых, звавших на помощь, заглушались воплями и завываниями, грохотом барабанов и звоном литавр. Из Этрурии это тлетворное зло, словно заразная болезнь, просочилось и в Рим. Поначалу огромность столицы, дававшая простор и безнаказанность такого рода проделкам, помогала скрывать их, но слух о происхо-

дядцем все же дошел до консула Постумия»⁴¹.

Далее Тит Ливий продолжал: «Сначала это было чисто женское таинство, куда ни один мужчина не допускался. В году было три установленных дня, когда еще засветло совершалось посвящение в Вакховы таинства, причем жрицами выбирали почтенных замужних женщин. Но когда жрицей стала Пакулла Анния, уроженка Кампаньи, то она, якобы по внушению свыше, изменила заведенный порядок, впервые допустив к обрядам мужчин и посвятив в таинства своих сыновей... С тех пор как состав вакхантов стал смешанным, а к смешению полов прибавилась и разнузданность ночных оргий, там уже нет недостатка ни в каких пороках и гнусностях. Больше мерзостей мужчины творят с мужчинами, нежели с женщинами. Тех, кто противится насилию или уклоняется от насилия над другими, закалывают как жертвенных животных. Верхом благочестия у них считается готовность к любому кощунству. Мужчины, словно безумные, во время обряда раскачиваются всем телом и выкрикивают пророчества, а замужние женщины, одетые словно вакханки, с распущенными волосами, с пылающими факелами устремляются к Тибру, окунают факелы в воду, и так как те начинены горючей серой с известью, вынимают столь же ярко горящими. Про тех, кого, привязав к театральной машине (устройство, с помощью которого спускали сверху), сбросили в подземные бездны, они говорят, что те взяты богами. Этими жерт-

⁴¹ Ливий Т. История Рима от основания города: в 3 т. М., 1994. Т. 3. С. 256.

вами становятся те, кто отказался или вступить в их сообщество, или участвовать в преступлениях, или подвергаться насилию. Они составляют огромное множество, почти равное населению Рима, и среди них есть даже члены знатных фамилий, и мужчины и женщины. Последние два года стало правилом, чтобы в таинства посвящали лиц моложе двадцати лет»⁴².

Консул поместил обоих свидетелей в безопасное место и сообщил о происшедшем Сенату. Сенат был потрясен, однако поблагодарил консула, поручил ему вести дальнейшее расследование и пообещал свидетелям безопасность и вознаграждение. Жрецов этих таинств, будь то женщины или мужчины, было велено разыскивать не только в Риме, но по всем городкам и местам сельских ярмарок, и предавать в руки консулам. В столице был оглашен и по Италии разослан эдикт, запрещающий участникам вакханалий устраивать сходки и собрания для отправления этих таинств, а главное, привлекающий к ответственности тех, кто использовал эти собрания и обряды в безнравственных и развратных целях. Консулы поручили курульным эдилам (низшим магистратам) разыскать всех жрецов этого культа – и мужчин, и женщин и, арестовав, держать под стражей для последующего допроса. Плебейским эдилам (выбирались из лиц плебейского происхождения) было поручено следить за тем, чтобы эти обряды нигде не совершались при све-

⁴² Там же. С. 258.

те дня. Также было приказано расставить по городу караулы и не допускать в ночное время недозволенных сборищ, а для предотвращения поджогов в помощь им были приданы квинквевиры (чрезвычайные комиссии из пяти членов), ответственные за безопасность построек каждый в своем квартале.

Участников вакханалий, которые лишь приняли посвящение в таинства и повторили вслед за жрецом клятву готовности к злодеяниям и разврату, но не успели совершить ни над собой, ни над другими ни одного из проступков, к которому их эта клятва обязывала, – таких консулы оставляли под стражей. Тех же, кто обесчестил себя развратом и убийствами, запятнал лжесвидетельством, подделкой печатей, подлогом завещаний и другого рода мошенничеством, консулы предавали смерти. Казнено было около 6 тыс. человек. Женщин, осужденных на смерть, передавали их родственникам или опекунам, чтобы те казнили их приватно; если же не находилось подходящего исполнителя казни, то их казнили публично. Затем консулам было поручено уничтожить капища Либера сначала в Риме, а потом и всюду в Италии, за исключением тех, где имелся старинный алтарь или культовая статуя этого божества. Наконец, был принят сенатский указ, запрещающий впредь отправлять таинства Либера где-либо в Риме или в Италии. Кто считал для себя этот культ обязательным и не мог от него отречься, не совершив святотатственного греха, тот должен был заявить

об этом городскому претору, который, в свою очередь, был обязан поставить в известность Сенат. Если Сенат в присутствии не менее сотни сенаторов разрешал такой обряд, то участвовать в священнодействиях могло не более пяти человек (не более двух мужчин и не более трех женщин) и при условии, что они не будут иметь общей кассы, руководителей священнодействий или жреца.

Культ Либера был поставлен под государственный контроль. Карфаген, поклонявшийся Баалу, был не просто разрушен, а полностью сожжен, земля вспахана и посыпана солью. Либералии сначала были запрещены, но потом возобновлены уже в измененном виде под контролем чиновников. Незаконные обряды Либера еще сохранялись в подпольном нелегальном виде долгое время в Южной Италии. Несмотря на подобные меры, Рим не смог сохранить древнее благочестие. Поэтому худшие культы были возвращены в оборот. Яркой иллюстрацией положения дел были крайние бесчинства императора Гая Юлия Цезаря Августа Германика (по прозвищу Калигула – по-латыни – «маленький сапог») (12–41 гг. н. э.), праправнука знаменитого Юлия Цезаря, первого императора Рима. Был период, когда императором стал даже жрец Баала Гелиогабал (218–222 н. э.), который официально вернул в Италию человеческие жертвоприношения. Гелиогабал был сыном Юлии Соемии, которая была замужем за сирийцем Секстом Варием Марцеллом, и ее сын носил сперва имя Авита Вария Бассиана, а затем уже принял имя

Марка Аврелия Антонина, выдаваемый матерью и бабкой за незаконного сына императора Антонина Каракаллы. Сенат при нем был совершенно унижен включением в его состав массы азиатов; магистратура сделалась достоянием вольноотпущенников и слуг. Официальной римской религии был нанесен сильный удар.

По мнению христианского теолога и философа, проповедника и епископа Гиппонского Аврелия Августина (434—430 гг. н. э.), культ Либера («которому они (римляне) приписывают власть над жидкими семенами, а потому не только над жидкостями плодов, между которыми своего рода первое место занимает вино, но и над семенем животных») постепенно дошел до такой мерзости, что «на перекрестках Италии некоторые частности культа Либера совершаются с такой отвратительной свободой, что в честь его почитается срамной мужской член, — почитается не с сохранением сколько-нибудь стыдливой тайны, а с открытым и восторженным непотребством. Так, этот гнусный член, положенный в тележки, в дни праздника Либера с великим почетом вывозится сначала в деревнях на перекрестки, а затем ввозится и в город. В городке же Лавинии Либеру посвящен был целый месяц, в продолжение которого у всех на языке были похабнейшие слова, пока этот член не провозили через площадь и не прятали в своем месте. На этот почтенный член почтеннейшая из матрон должна была открыто возложить корону! Так, изволите ли видеть, надо было склонять к

милости бога Либера ради урожая; так нужно было удалять язву с полей: нужно было принудить благородную женщину сделать публично такое, чего не позволила бы себе сделать в театре и блудница, если бы зрительницами были благородные женщины»⁴³.

В культуре Древнего Рима, как и в Древней Греции, пиры занимали важное место. Правда, у римского пира были некоторые особенности, которые сами по себе не обладали знаковым содержанием, но постепенно приобретали его, становясь выражением низкой нравственной культуры, грубости и цинизма. Глубокая пропасть между богатством и бедностью стала бросаться в Риме в глаза в последнее десятилетие республики, но особенно – в эпоху империи. Это становилось очевидным, стоило только бросить взгляд на трапезу римлянина. В первые века существования великого города его обитатели обходились самыми скромными блюдами из морских продуктов. Кулинарное искусство в Риме начало развиваться лишь в III в. до н. э., но затем под влиянием оригинальной моды на пищу при расширении контактов с другими странами и обогащении граждан быстро превратилось в изощренную, расточительную кухню и привело к разгулу чревоугодия⁴⁴.

Мясо использовалось свиное и козье, говядину ели только

⁴³ Блаженный Августин. Творения. СПб.: Алетейя; Киев: УЦИММ-Пресс, 1998. Т. 3. С. 433–434.

⁴⁴ Виньичук Л.А. Люди и нравы Древней Греции и Рима... С. 496.

тогда, когда быков приносили в жертву богам. Охота доставляла к столу дичь, в основном зайчатину; высоко ценилась рыба, которую привозили с Сицилии, с Черного моря. Богачи имели в своих поместьях пруды, где разводили рыб ценных пород для пиршественных столов, в садках выращивали улиток и устриц. На виллах в птичниках помимо обычной домашней птицы разводили фазанов, цесарок, павлинов, которых съедали на пирах; при императоре Августе стали готовить блюда из аистов, при Тиберии дошла очередь до певчих птиц, даже до соловьев.

Вино было принадлежностью и повседневных трапез, и тем более пиров, сорта вин менялись с течением времени; их пили все. Затем появились законы, запрещающие пить вино женщинам. Возможно, здесь решающую роль сыграли этические соображения. В провинции этот закон соблюдался, но в самом Риме женщинам разрешалось пить вино, но очень слабое, из виноградных выжимок или изюма. Но в целом пьющая женщина не только пользовалась дурной репутацией, но и подвергалась таким же наказаниям в суде, как и та, что изменяла своему мужу. Как и у греков, у римлян важным было вести беседу за пиршественным столом.

В малых людских сообществах это удавалось сделать, небольшая группа легко поддерживала разговор на общую тему. Но в Риме у богатых людей, вельмож и императоров бывали пиры с огромным количеством приглашенных, и вести общую беседу было просто невозможно. Сам пир

или большой парадный обед протекал в специальном пиршественном зале, который располагался в задней части дома, примыкающей к саду богатых особняков. В середине его стоял стол, с трех сторон окруженный массивными ложами, на которых, по трое на каждом, лежали пирующие. Это называлось «триклинием». В триклинии царила теснота. Тесно сидящие друг к другу люди, хотя и одетые очень легко, разогретые едой и вином постоянно потели, и чтобы не простужаться на сквозняке открытых из-за духоты дверей, укрывались специальными цветными накидками. Их меняли часто в течении пира, иногда до десяти раз⁴⁵.

Теснота царила и на столе, блюд было очень много, поэтому рядом с триклинием ставились вспомогательные столики-серванты. Женщины, как и в Греции, не могли располагаться на ложах, они сидели на стульях вместе со случайными гостями. Места с правой стороны от слуги, прислуживающего за обедом, считались «высшими», с левой – «низшими», гостей высокопоставленных и тех, в ком хозяин дома был особо заинтересован, усаживали (точнее, укладывали) посередине, напротив входа, откуда приносили кушанья. На столы ставили сосуды с вином, солонку и уксусник. Рабы разносили пищу на деревянном или серебряном блюде, складывали их на специальный поставец – репозиторий. Особый раб придавал кушаньям на блюде как можно более изящный

⁴⁵ Гиро П. Частная и общественная жизнь римлян. СПб.: Алетейя, 1995. С. 193–202.

вид. Мясо подавалось иногда целым куском, и тогда особый раб – кравчий – ловко разрезал его на глазах пирующих, что требовало большой сноровки.

После омовения рук гости сами накладывали себе кушанье в тарелки, мелкие или глубокие. Человеком воспитанным, умеющим хорошо держать себя в обществе других за столом, считался тот, кто, помогая себе пальцами, пачкался меньше других. Ножи использовались для того, чтобы разрезать мясо на порции. Зато ложки были уже в ходу, и им придавали различные формы в зависимости от их предназначения. Особое внимание уделялось приборам для приготовления вин: для смешивания, подогревания или охлаждения напитков.

Римский пир состоял обычно из трех частей: закуски, собственно обеда и десерта. Закуска представляла собой кушанья, предназначенные для возбуждения аппетита. Это были яйца, салаты, капуста, артишоки, спаржа, тыква, дыни с приправой из перца и уксуса, огурцы, мальва, порей, отваренный в вине, консервы из репы, слив, грибов, трюфелей, соленой рыбы, устриц и других разносолов. При закуске пили красное вино. Главная трапеза сначала состояла из трех перемен, а затем из 7–9. Каждая перемена состояла из целого набора кушаний, зачастую совершенно несовместимых друг с другом. В начале трапезы всегда возносились молитвы богам, в подражание грекам на голову надевались венки. Ритуал требовал, чтобы после обеда водворялось глубокое мол-

чание, которое было необходимо для того, чтобы принести жертву богам. На очаг клалась часть пищи, которая была за-благовременно отложена, а именно пироги из поджаренной муки с солью и чаша вина. После этого подавался десерт, во время которого усердно пили вино. Существовала даже обязательная норма, которую должен был выпить гость на пиру⁴⁶.

Многие часы, которые длился римский пир, были богаты не только едой; он предполагал так же и культурную программу. В большинстве случаев цель ее состояла в том, чтобы развеселить сотрапезников. В зале появлялись шуты, актеры – комики или танцоры. Если хозяин не хотел тратить-ся на такие представления, то он сам мог организовать какие-либо развлечения – например, аукцион картин, повернутых изображением к стене, или просто играть с приглашенными в кости. Нередко были и развлечения более высокого уровня – выступления музыкантов, исполнение стихов, чтение вслух. Распоряжался всем застольем особый человек – метрдотель. Столы стали накрывать скатертями только в I в. н. э. при императоре Доминициане. Салфетки для вытирания губ и рук, часто очень красивые, выдавал сам хозяин, но нередко гости рангом пониже, особенно всякого рода прихлебатели, кормившиеся за чужим столом, дабы незаметно положить в салфетки оставшиеся после пира лако-

⁴⁶ Фридлиндер Л. Картины из бытовой истории Рима в эпоху от Августа до конца династии Антонинов. СПб.: Брокгауз-Ефрон, 1914. Ч. 1. С. 234–261.

мые кусочки, приносили салфетки с собой. В периоды, когда простой народ остро чувствовал нехватку продовольствия, пиршественные столы богачей были уставлены роскошными яствами: уже в I в. н. э. многие в Риме далеко отошли от завещанных предками традиций скромности и неприхотливости в еде.

При императорах чревоугодие состоятельных римлян превысило всякую меру, и литературные памятники сохранили немало картин пиршественного разгула. Например, в середине I в. до н. э. Корнелий Лептул, добивавшись должности жреца бога Марса, устроил пышное торжество с огромным количеством кушаний и с женщинами. Описывая этот неслыханный, запомнившейся римлянам пир, писатель Макробий не мог удержаться от вопроса: можно ли было упрекать жителей города в расточительстве, если сами жрецы ведут себя подобным образом?

В эпоху империи настало время, когда все традиции и ритуалы отбрасывались, а пиры превращались в страшные оргии и обжорство, особенно при императоре Александре Севере Вителлии. Последний правил всего несколько месяцев, но прославился своим обжорством. В это время, как отмечал Гораций, хороший вкус и нравы были потеряны полностью. За столом песни были непристойными, а женщины почти не одетыми. В эпоху империи стал широко распространяться и другой сомнительный обычай: приглашенных стали делить на «важных» и «менее важных». Вторыми считались

лица маловлиятельные. Угощение «менее важным» подавалось более скромное, вина – плохие, тогда как сам хозяин дома и некоторые почетные гости лакомились изысканными кушаньями и винами. Многие современники тоже стали считать это в порядке вещей: Цицерон тоже делил своих гостей приглашенных на пир по их социальной значимости⁴⁷.

Особенно пренебрежительно стали со временем обходиться с клиентами. Тесные связи, существовавшие в эпоху республики между зависимыми клиентами и их патронами, основанные на взаимных услугах, постепенно ослабли. Знатные римляне перестали нуждаться в окружавших их людях – клиентах, и те постепенно превратились в простых прихлебателей, которых принимали неохотно и которые не удоставались былого внимания. Тем не менее клиенты продолжали посещать пиры, стремясь съесть там как можно больше и как можно больше унести с собой в прихваченной из дома салфетке – тарра. Таким образом, пир в Риме, который по традиции организовывали под девизом: «проведем время вместе», на практике превращался в чванство и кичливость одних и унижение других. Не оставались в долгу и обиженные клиенты: они крали у хозяина выданные им салфетки, а иногда и другие предметы обихода.

Чревоугодие, нерациональная и неумеренная пища на пирах осуждались римскими писателями и давали возможность сочинения сатиры на римские нравы. Ни предостере-

⁴⁷ Гиро П. Частная и общественная жизнь римлян... С. 192–203.

жения врачей, ни упреки философов не могли отучить богатых римлян от злоупотребления едой, губительного по своим последствиям. То, что в прежние времена считалось на пирах роскошным обедом, теперь, в первые века нашей эры, считалось убогим, нищенским. Сенека стыдит сограждан за «обжорство на пирах, бездонное и ненасытное», и убеждает их в том, что нападавшие на них болезни являются следствием чревоугодия и пьянства. Причем на закате римской империи женщины уже состязались с мужчинами в пьянстве. Римские врачи взяли на вооружение пришедшую из Греции новую науку о рациональном питании – диетологию. Но достучаться до разума пирующих им не удалось. Более того, до нас дошли сведения об известном человеке времен императоров Августа и Тиберия – Марке Гавии Апиции: когда в преклонном возрасте здоровье не позволяло ему пользоваться роскошью изощренной кухни, Марк Гавий счел такую жизнь не нужной и покончил с собой. Государство при помощи законов вынуждено было ограничить расходы на пиры и торжественные приемы, уменьшить склонность граждан к расточительству. Диктатор Сулла вынужден был издать закон, по которому на пиры в календарные праздники каждого месяца, а также в дни публичных зрелищ дозволялось тратить не более 300 сестерциев, а в остальные – не более 30.

Закон ограничивал не только трату денежных средств, но и количество блюд на пирах. Но при последующих императорах эта планка опять поднялась, пиры стали еще более

роскошными и дорогими до такой степени, что многие из-за своего чревоугодия разорялись, теряя не только состояние, но и свободу, и честь. Хотя законы против роскоши существовали и в более поздний период, римляне научились их обходить. Небольшая горстка блюстителей строгих нравов не в силах была справиться с растущей склонностью римского общества к пышности и пиршественному разгулу⁴⁸.

Причин падения Римской империи конечно же было множество. Но главной является деградация римского общества. Вначале у древних римлян обильные выпивки порицались. Особенно строгие запреты касались пьянства у женщин. Однако повышался уровень жизни, бурно развивалось виноградарство, запреты снимались. Например, древнеримский писатель Плиний Старший (22–79 гг. н. э.) насчитывал уже 91 сорт винограда около Рима и 160 различных сортов вина, с которыми были знакомы римляне. Погреба знати были переполнены винными запасами. Так, римский оратор и адвокат Квинт Гортензий Гортал (114–50 гг. до н. э.) оставил наследникам 10 тыс. бочек вина. Пьянство принимало все более широкий размах: пьянствовали и знать и низы общества. До сих пор в лексиконе сохранилось выражение «лукулловы пиры» – синоним пьянства и обжорства. Охмелевшие участники таких пиров после приема в значительных количествах вина и пищи сознательно вызывали у себя рвоту с тем, чтобы

⁴⁸ Фридендер Л. Картины из бытовой истории Рима в эпоху от Августа до конца династии Антонинов... С. 234–261.

вновь насладиться сменой блюд и новыми винами. Важно, что те же дионисии, вакханалии, имевшие и в Риме первоначально характер строгих религиозных мистерий, превращались в образцы безудержного пьянства и разгула. Пиршества, происходившие в роще Симелы у Тибра и сопровождавшиеся приемом огромных количеств вина, часто доводили до неистовства, разврата и преступлений. Все это привело к падению рождаемости и обезлюдиванию целых провинций, которые заселялись варварами. То, что римляне не могли их остановить, являлось лишь следствием их деградации, а не причиной (ведь создали же они до этого огромную империю, значит, на что-то все-таки были способны). В результате Древний Рим пал.

1.2. Славянские боги виноделия – Корс, Хмель, Квасура, Услад. Пиры, братчины и тризны

У русских было несколько богов, которые в той или иной мере покровительствовали винопитию (Корс, Хмель, Квасура, Услад). Корс – бог пива и меда (он же – Корша и Корш – первоначально «ковш» назывался «корш»). Российский филолог, поэт, прозаик и переводчик Г.А. Глинка так описывал Корса: «Нагой, одутловатый, венки на нем сплетены из хмелевых плетей с листьями; перевязь на нем хмелевая тоже. В правой руке держит ковш, из которого хочет пить; вокруг него лежат груды черепков от разбитых кувшинов; сам же сидит на утлой, вверх опрокинутой дном бочке. Славяне молились ему, выходя на пьяные «поединки». Ибо в древности не только у славян, но и в целой Европе тот немалым почитался богатырем, кто мог перепить всех. Тогда как в наши вычищенные времена пьянство не только не приносило стыда, но еще тот должен был терпеть посмеяние, кто или не пил, или не мог пить много»⁴⁹.

Согласно легенде, когда боги устроили Всемирный потоп, они не жалели никого, ни людей, ни зверей. Но Корсу всегда

⁴⁹ Глинка Г.А. Древняя религия славян. Митава: В типографии у И.Ф. Штефенгагена и сына, 1804. С. 35.

направились люди своим простодушным весельем, и он наклонил небесную виноградную лозу так низко, чтобы за нее могли уцепиться мужчина и женщина, которые уже отчаялись спастись. И все время, пока продолжался потоп, они висели, держась за лозу, а Корс поддерживал их дух веселыми песнями. Потом вода сошла, и обессиленные люди рухнули на землю. Тогда Корс влил им в уста несколько капель виноградного сока, и они почувствовали в себе новые силы.

Хмель – вечно веселый бог-покровитель праздничных трапез и братчин, всех пчеловодов и медоваров, а также квасо- и пивоворения. Бог Хмель управляет цветением полевых цветов и трав, а также плодоносных растений. Он был супругом Сурицы (дочери Даждьбога – одного из древнейших славянских богов, бога всей Вселенной, солнечного бога, сына Перуна и русалки Роси, прародитель русского народа; супруг Злато-горки, Марены и Живы) – богини радости, веселья и света (напиток сурья – мед питный – изготовлялся из забродившего меда с использованием хмеля, других трав и молока). Богиня Сурица (по-другому ее называли Радость) вызывала у людей ощущение счастья без применения всяких сторонних веществ. Перед началом сбора первого меда и во время праздничных торжеств и трапез богу Хмелю приносили пышные требы и дары из продуктов, в которые добавляли мед, различных напитков, настоянных на травах и ягодах, букетов из самых прекрасных полевых цветов.

Квасура (Квасир) – один из самых жизнерадостных бо-

гов, покровитель радости, веселья и хмеля. Древние летописи указывают на то, что Квасура родился от самого Перуна – буквально появился на свет из бедра верховного бога всех славян. Бедро Перуна набухло, пришлось его разрезать, а оттуда и явился Квасура, которого Лада почти сразу научила великому искусству приготовления «питного» меда или сурьи. Квасура оказался не только способным учеником, но и стал совершенствовать хмельные напитки, придумывать все новые и новые рецепты, благодаря чему вскоре и прославился как бог, дарующий радость и веселье. Квасура – бог сочетающий в себе черты положительные с чертами отрицательными. Квасура дарит веселье, но потом может сделать так, что последствия этого веселья будут очень даже печальными. Это Квасура, с вечера одарив радостью, утром может тому же самому человеку насладить стыд и позор, переживание и грусть, скорбь и горечь. Благодаря Квасуре человек старается помнить о том, что за любое веселье придется, возможно, заплатить печалью. Почитание Квасуры идет еще от праславянских времен, так как сур близко к индуисткому божеству Солнца «Сурья», квасы на Руси подлежали осушиванию, т. е. их выдерживали на солнце, дабы они забродили.

Квасура был частым гостем на пирах, на праздниках разного рода, где не брезговали хмельными напитками (выглядел он как обычный человек, с рыжими волосами и бородой). Приходил он не с самого начала, а только тогда, когда гости уже изрядно выпивали и начинали веселиться и радо-

ваться жизни. Как раз тогда важен был приход Квасуры, когда веселье могло вдруг после вновь выпитого обернуться злобой, когда дружба от первых чарок вдруг превращалась в ненависть, когда любезный разговор становился сердитой ссорой, готовой перерасти в драку... Но приходил Квасура, и сразу же веселье, дружба и радостный разговор возобновлялись вновь, потому что там, где Квасура – там всегда царит радость, пусть и хмельная. Правда, Квасуре в какой-то момент делалось грустно, и тогда он покидал пирующих, а стоило этому случиться, как все выпитое оборачивалось злобой и ненавистью. Ну а особенно плохо было всем наутро после пира. Видя все это, перестал Квасура посещать пиры и застолья, решив, что все равно особой радости пирующим его визиты не давали, а стал, напротив, являться к тем, кто находился уже в состоянии грусти после радостного вечера. Квасура являлся братом Китовраса – бог мудрости и смелости, что было выражено в его облике полуконя-получеловека. Сущность конская отвечала за храбрость, а сущность человеческая – за мудрость⁵⁰.

Услад (он произошел от индоевропейского бога счастливой любви Камы) был почитаем как покровитель всяких удовольствий и увеселений. Первоначально это божество изображало душевные и телесные удовольствия; позднее Услад стал богом роскоши, пиров, утех, увеселений,

⁵⁰Прозоров Т. Откровения славянских богов. М.: Веды, Азбука-Аттикус, 2011. С. 61–62.

забав, праздников, отправляемых по ночам, «явственных услаждений» (т. е. еды), завсегдатаем винных погребов. Согласно народной легенде он появился так: бог солнца Ярила произнес однажды: «Я дарую всем людям страсть как порыв, как жестокость и злость даже, а нужен кто-то еще, кто дарил бы страсть-радость». И был им дан завет Велесу – сотворить такого духа. Что и было сделано... И когда, вернувшись из похода, Велес встал у колыбели и взглянул на сына, то испытал небывалую радость в душе, которая передалась всем. И воскликнули люди: «Воинственных и грозных богов и духов было много и прежде, а вот умеющего всех радовать не было». Даже сердитый громовержец Перун, подойдя к младенцу, вдруг раздвинул губы в скупой улыбке и произнес: «Я тебе рад, Услад!» – и все изумились, так как проживший несколько веков древний бог улыбался впервые в жизни. Услад подрастал, и все, кто находился рядом с ним, испытывали радость, а если в душе таилась тоска, боль или скука, то они тотчас пропадали.

Народ безмерно любил Услада за широту души, за удаль и размах, с которым он пировал. Люди охотно зазывали его на праздники, потому что подмечали – где Услад, там и пир красен, т. е. богат, красив и весел. При этом нет на нем перепивших, буйных и обжор. Зато много плясок, песен и забав. Говорили, что именно Услад делал так, чтобы запойные пьяницы и те, кто не знает меры в винопитии, выглядели обрюзгшими, опухшими, имели красные глаза и сизые носы.

Чтоб знали неразумные – вино дано богами на радость, а не на горе или пустое баловство.

Во главе стола ставили чарку с медовухой и яблоки – угощение для Услава. Существовало поверье, что больших даров ему преподносить не надо. Поговаривали, что те, кто усердно жертвовал этому духу и часто поднимал за него полный стакан спиртного, становились похожи на глупого болвана, а то и совсем разума лишались. Изображался он золоченой статуей в виде прекрасного юноши с радостью на челе, румянцем на щеках, в венке. Одет Услад был весьма небрежно, так как всегда был готов к удовлетворению своих чувственных прихотей. Во время всяких пиршеств это божество было призываемо в качестве самого почетного гостя, и первый глоток из всякого кубка жертвовался ему, так же, как и первый поцелуй, сорванный гулякою с уст своей красавицы. Со временем стали почитать его и как бога приятного сна и сновидений. Он верный спутник Лады, богини любви. Кумир его по приказу князя Владимира I был воздвигнут в Киеве, а потом свергнут после принятия христианства.

В Древней Руси употребляли следующие алкогольные напитки: мед ставленный, вино виноградное, березовица пьяная, квас, сикера, пиво, брага, сбитень, сыта.

Мед ставленный – корень слова «мед» индоевропейский. У греков слово «мэду» подразумевало «хмельной напиток», т. е. алкоголь, а временами употреблялось в смысле «чистое вино», т. е. слишком крепкое, опьяняющее, не совсем питье-

вое по греческим представлениям. Похожим словом «мэд-э» греки обозначали «пьянство». Все это свидетельство того, что крепость меда была намного больше, чем крепость обычного виноградного вина, и потому византийцы считали, что употребление таких крепких напитков свойственно нецивилизованным варварам. Мед был главным парадным напитком почти всех европейских народов средней полосы. Мед, например, встречался у древних германских племен (meth), в Скандинавии (mjod), где он считался напитком богов. Встречался мед как «божественный напиток» и у прибалтийских племен, особенно у литовцев. Мед ставленный состоял из двух третей (и более) меда и одной трети натурального сока ягод (в основном малины, брусники или вишни) без примеси воды. Указанная смесь подвергалась естественному брожению в открытых чанах или бочках большого объема – порядка 120–140 ведер, а затем многократно переливалась и выдерживалась в засмоленных бочонках, зарываемых в землю на 15–20 и даже 35–40 лет. Фактически весь процесс напоминал приготовление вина. Наиболее коротким сроком для созревания меда таким способом считался срок в 5–8 лет. Но такой мед расценивался как «плохой», «сырой», «молодой». Ставленные меды считались на Руси дорогим ценным напитком, так как на их изготовление шло большое количество меда. Для приготовления бочки меда, вмещавшей в себя 40 ведер (500 л), требовалось 90 ведер меда, т. е. 1 260 л.

Уже в X в. ставленный мед был слишком «медленно зреющим» продуктом, и ему стали искать замену в более быстро приготавливаемом и относительно более дешевом и более крепком хмельном меде. Для ускорения в медово-ягодное сусло добавлялся сразу же, до начала брожения, так называемый оксимель, т. е. заранее приготовленный медовой уксус, а также побочную растительную добавку – хмель. В остальном процесс оставался таким же, как и у ставленого меда, но готовый продукт получался уже на третий год. Пятилетний хмельной мед считался средним по качеству, а 10-летний – превосходным.

Для массовых целей стали употреблять вареный мед, который изготавливался по технологии, близкой не к вину, а к пиву, и был готов уже через две–три недели или даже в течение одной недели. Этот тип питного меда требовал меньше сырья, давал гораздо меньше отходов, но открывал путь к широкой фальсификации напитка путем внесения в варящийся мед различных добавок, усиливающих опьянение: не только хмеля, но и бузины, табака, белладонны и других дурманящих растений.

Вино виноградное – само слово «вино» в русском языке появилось после перевода евангелия на древнерусский язык от латинского «винум» (*vinum*), хотя само вино появилось на Руси еще в дохристианскую эпоху. После крещения, в конце X в., вино становится обязательным ритуальным напитком. Вино было привозным. Оно доставлялось из Византии

и потому называлось греческим или сирским (сурьским), т. е. сирийским. До середины XII в. вино обязательно разбавлялось водой так же, как это делалось в Византии. С середины XII в. под вином понимают уже чистое виноградное вино без добавления воды.

Березовица пьяная – такого термина нет в источниках на древнерусском (старославянском) языке, но из сообщений Ахмета ибн Фадлана – арабского путешественника, посетившего Булгарию и Биармию в 921 г., известно, что древние славяне употребляли березовицу пьяную. Готовился напиток из собранного весной березового сока, который, оставлялся для естественного брожения в больших открытых бочках. После брожения получался слабоалкогольный сладковатый напиток. До X–XI вв. березовица была основным русским напитком, и лишь со временем уступила место квасу. Березовица пьяная действовала после забраживания опьяняюще.

Квас – в письменных документах этот напиток впервые упоминается в 989 г., когда, согласно летописи, киевский князь Владимир принял вместе со своими подданными христианство и повелел: «Раздать народу пищу, мед и квас». Однако возникновение этого напитка своими корнями уходит куда дальше, в глубину веков. Ученые-археологи уверены, что квас появился примерно в одно время с хлебопечением, а это никак не позже, чем за 8000 лет до н. э. Согласно преданию первый квас получился совершенно случайно. В емко-

сти с зерном по неосторожности попала вода, и то проросло, стало киснуть. Хозяин, пытаясь избежать убытков, постарался высушить проросшее зерно и смолоть. Однако его затея не удалась, хотя в процессе его манипуляций получился солод. В итоге незадачливый владелец просто развел «плохую муку» кипятком и дал ей выбродиться. В результате он получил вполне съедобную сытную пищу. Так образовался первый квас.

Следует отметить, что первоначально квас не был столь безобидным напитком, каковым является сейчас, и содержал в среднем до 15 % алкоголя, а то и больше. То есть был крепче современного пива. Безусловно, опьянял этот квас намного сильнее. Людей, злоупотребляющих этим напитком, звали не пьяницами, а квасниками. В XI в. квас, как и мед, варили. Только с XII в. стали различать алкогольный квас – «творенный», сваренный и обычный слабоалкогольный кислый напиток. Квасов на Руси было более 600 сортов. Квас был не только повседневным напитком утоляющим жажду, но главное он служил той общепринятой пищевой жидкостью, на базе которой готовилась вся пища. Квас повсеместно и непременно присутствовал в каждом доме в количестве не менее 200–250 л. Приготавливался он порциями не менее 500–1 000 л одновременно. Это происходило потому, что тогдашние семьи насчитывали 25–30 человек. Чтобы обеспечить бесперебойную подачу пищи нужно было именно такое количество кваса для приготовления холодной и горячей пи-

щи. При отсутствии пищи в доме хлебным квасом питались, сдабривая его различными травами (мята, чебрец, липовый цвет, смородина, душица и т. д.). Квас помогал и при голоде, и при полуголодном существовании, ведь это был жидкий хлеб, более того он был насыщен всевозможными ферментами и витаминами, биологически активными веществами. Обычная норма потребления кваса достигала 5 л в сутки на человека. Его употребляли и вместе с едой, и в качестве еды. Запивать за столом соленое, жирное, мучное в русском народе было принято только квасом.

Чаще всего для изготовления кваса использовали не зерно, а муку очень грубого помола, нередко добавляли различные злаки, хотя чаще все же в основу брали рожь. Для того чтобы устранить сильный сивушный запах, в напиток добавлялись различные травы – хмель, полынь, тмин, зверобой. Особенностью старинного кваса было то, что сусло для него не варили, а просто обваривали кипятком. Далее напиток должен был закиснуть самостоятельно, хотя для ускорения процесса в него нередко добавляли солод или прокисшее тесто.

Традиционно новый квас изготавливался к 1 марта, затем в него просто доливали воды взамен выпитой порции, поэтому самым лучшим и полезным был именно мартовский квас. Через год новое квасное сусло помещали в старую посуду, иногда даже не очищая ее, как следует, от остатков старого кваса. В результате в емкости развивалась многолетняя

грибковая культура. Возможно, именно этим отчасти объяснялись необычные свойства кваса и неугасающая любовь к нему как в бедных крестьянских избах, так и в царских хоромах.

Некоторые исследователи уверены, что вкусом настоящего русского кваса мы можем сейчас наслаждаться только благодаря появлению другого, но уже крепкого алкогольного напитка – водки. Именно с этого момента отпала необходимость повышать крепость кваса, поэтому наши соотечественники стали больше уделять внимания его вкусу и качеству. Изменились технологии приготовления кваса. Крепость постепенно снизилась до 1 %. Уже скоро квас превратился в повседневное питье.

Сикера – «шикра» (sikra) на древнеарамейском значит род пива, от этого слова и произошла «сикера». В Палестине и в Византии для изготовления «сикер» использовали плоды финиковой пальмы, и по сути полученный таким образом напиток можно назвать финиковой водкой. Что же касается арамейского понятия «сикера», то оно означало «хмельной, опьяняющий напиток», технология его напоминала медо- или пивоварение, без гонки. Готовился он путем брожения фруктов, фруктового сока или кваса, в состав которого входили этиловый спирт и пчелиный мед (чтобы приготовить этот алкогольный напиток, можно использовать любые фрукты, кроме винограда), т. е. что-то вроде браги.

Пиво – в древнеславянском языке слова «пиво» и «пить»

являлись синонимами. Пивоварение в Древней Руси шагало своим путем, отличным от Европы. Например, из-за сурового климата зерна пшеницы и ячменя были в дефиците. Поэтому пивовары делали сусло из смеси ржаной, овсяной и гречневой муки, разбавляя хлебопекарными продуктами. В итоге это только пошло на пользу: вкус пива становился насыщеннее и ярче, пиво томили в остывающей печи. Русские пивовары щедро добавляли хмель в напиток – гораздо больше, чем это делают сейчас. В качестве натуральных консервантов и отдушки в пиво отправлялись зверобой, полынь, тмин.

Сельские и городские общины издавна варили пиво для братчин, совместных общинных трапез, проводимых за общий счет, которые обычно устраивали в дни больших церковных праздников. Во время языческой Руси пиво варили только по особым случаям: свадьба, похороны, победа в сражении, праздник посева... С приходом православия список «поводов» и вовсе сократили до четырех событий в году: Пасха, Родительский день, Масленица и Рождество.

Легкое пиво называли «полпивом». Чтобы усилить впечатление от пива, пивовары часто приправляли его не только хмелем, но и другими зельями. Вот лишь некоторые из таких растительных добавок: белена, дурман, полынь, ромашка, безвременница, квассия, трилистник, золототысячник, алоэ, душица, чернобыльник, бешеная вишня, кукельван. В результате этих экспериментов часто имели место летальные

исходы, которые по ошибке приписывали действию хмеля. Как и на католическом Западе, центрами пивоварения и медоварения на Руси были монастыри. Различали легкое пиво (2–4 %), среднее (4,5–7 %), крепкое (до 17 %) и очень крепкое пиво (35 %). Иностранцы, путешествовавшие по Руси, описывали местное пиво как вкусное, но мутное. Зачастую в его состав добавляли ягодные смеси и патоку.

В середине XIII в. впервые появился новый термин для обозначения еще одного алкогольного напитка «ол» или «олус». Под олом понимали напиток, подобный современному пиву, но только приготавливалось это пиво – ол не просто из ячменя, а с добавлением хмеля и полыни, т. е. трав, зелий. Поэтому иногда ол называли зелием, зельем. Имеются также указания на то, что ол варили (а не гнали, как сикеру или квас), и это еще более подтверждает, что ол был напитком, напоминающим современное пиво, но только сдобренное травами. Его наименование напоминает английский эль, также приготавливаемый из ячменя с травами (например, с добавлением цветов вереска). То, что позднее ол стали отождествлять с корчажным пивом (согласно «Толковому словарю» В.И. Даля, «брага – это домашнее крестьянское корчажное пиво (корчага по сути – большой глиняный горшок с отверстием для слива сусла внизу у доньшка), хлебный напиток, иногда похожий на квас»), еще более подтверждает, что олом в XII–XIII вв. называли напиток, подобный пивному в современном понимании этого слова.

Брага варилась так же, как пиво, но только ее делали из овсяного солода, который распаривался вместе с хмелем в печи. Готовую бражку пили горячей, так как она в этом виде лучше пьянит.

Сбитень (перевар, взвар) – горячий напиток из меда и пряностей – появился на Руси около 1 000 лет назад. Его варили с добавлением шалфея, зверобоя, имбиря и других трав, что делало напиток не только вкусным, но и полезным. Вариантов приготовления сбитня было много, самый простой способ таков: в закипевшую воду добавляется мед и пряности, после чего отвар кипятится еще раз и подавался горячим. Как правило, сбитень не содержал алкоголя. Его употребляли по несколько раз в день. Впоследствии чай вытеснил сбитень, хотя и уступал старинному русскому напитку по своим питательным качествам. Готовили и разносили сбитень в посуде наподобие самовара. Считается, что своим появлением самовар обязан именно сбитню. Сбитни «с градусом» в основном подавались в заведениях для состоятельных людей. Иностранцы называли такие взвары «русским глинтвейном».

Сыта (сыть) – вода, подслащенная медом, медовый взвар, разварной мед на воде, использовалась для приготовления любимых у восточных славян сладких лакомств. С сытой ели кутью (кашу, сваренную из целых зерен пшеницы, реже ячменя или других круп, политых медом). В Древней Руси «рассытенный» мед был популярным напитком, который

употреблялся после еды. От слова «сыть» произошло выражение «наестся до сыта», т. е. «съел все и дошла очередь до сладкого – сыта». Один из рецептов приготовления сыты заключался в заливании кипятком медовых сот, заложенных в бочку. После растворения меда в воде напиток процеживался от воска и употреблялся в охлажденном виде. Для получения сыты мед, порой даже в сотах, заливали теплой водой (до 30 °С), но не горячей, так как иначе начинал плавиться воск в сотах. Иногда сыту уваривали на огне, для вкуса могли добавлять травы, пряности, хмель.

В дохристианскую эпоху на Руси потребление алкоголя имело место главным образом на языческих пиршествах (княжеский и народный пиры, игрища, тризны). До крещения Руси княжеские пиры, продолжавшие традицию общеплеменных языческих жертвоприношений и требищ, были важным элементом в общественной жизни. Княжеские пиры первоначально носили «демократический» характер: на пир съезжались люди всех сословий, и чем почетнее был пир, тем большей разнородностью отличался состав гостей. В основе отношений лежало такое понятие, как «честь и место», т. е. гостю оказывали почет и отводили место за столом в соответствии с тем местом, которое он занимал в обществе. Сами великие князья потчевали гостей, ели и пили вместе с ними. Со временем (после монголо-татарского нашествия) пиры стали менее демократичными, строгий порядок потчевания гостей и местничество занимали на них все большее

место. Каждый из приглашенных гостей садился в шапке на место, сообразное своему званию и достоинству. Место по правую руку от хозяина считалось самым почетным. За ним другие места нисходили по степеням, так что одно было ниже другого, существовало три разряда мест: высший, средний и низший. Сесть выше другого, считавшего себя выше достоинством, значило нанести ему оскорбление. Скромный и благочестивый человек, исполняя буквально евангельские слова, садился нарочно на место ниже того, какое ему следовало, чтоб хозяин перевел его оттуда на высшее. Напротив, заносчивые люди, встретившись с соперниками, с которыми у них давно не ладилось, пользовались случаем, чтобы насолить им, и садились выше их, заводили споры, ставя хозяина в затруднение, нередко дело доходило до драк⁵¹.

Перед началом пира выходила жена хозяина и била челом гостям малым обычаем, т. е. кланялась в пояс, потом становилась у дверей. Господин кланялся им до земли и просил целовать жену. В ответ на это каждый гость также кланялся до земли и целовался с хозяйкой, а отошедши от нее, опять делал поклон. Хозяйка подносила каждому гостю по очереди чарку вина. Первый гость получал чарку и отдавал ее хозяину, прося выпить прежде. Хозяин приказывал прежде начать жене. Та отвеживала и отдавала мужу. Муж выпивал. Тогда уже начинали пить гости, один за другим, и всякий раз,

⁵¹ Костомаров Н.И. Домашняя жизнь и нравы великорусского народа в XVI и XVII столетиях (очерк). М., 1992. С. 232.

как только гость пил, хозяин кланялся ему до земли. Окончив эти церемонии, жена уходила в свое женское общество. Гости усаживались за столом. Тогда хозяин разрезал хлеб на кусочки и из собственных рук подавал гостям, одному за другим, вместе с солью. Этот обряд символически означал радушие и гостеприимство. Существовало поверье, что хлеб-соль прогоняет вредное влияние злых духов. За обедом получать хлеб-соль от хозяина значило пользоваться его дружеским расположением; есть вместе хлеб-соль вообще означало согласие и любовь. После раздачи хлеба-соли носили кушанье обычным порядком.

Гости ели обыкновенно по два человека с одного блюда; хотя перед ними и ставились тарелки, но они не переменились. Перед почетнейшими гостями ставили опричные блюда, т. е. особые. Хозяину всегда подавали опричное блюдо; он раздавал с него куски гостям, сидевшим близ него, а тем, которым не мог подать, отсылал на тарелках со слугами, что показывало его расположение. Слуга, поднося подачу от хозяина, говорил: «Чтоб тебе, государь, кушать на здоровье!». Отвергнуть подачу считалось оскорблением. В то же время сам хозяин накладывал кушанья в блюда и тарелки и отсылал отсутствующим, которые почему-нибудь не могли прибыть.

Когда был пир во полупире, как выражаются песни, и приносили круглые пироги – кушанье, составлявшее необходимую принадлежность пира, тогда двери из внутренних покоев растворялись; из них выходили жены сыновей хозяи-

на, братьев, племянников и вообще родственников, живших с ним не в разделе, с вином и чарками. Мужья этих женщин вставали из-за стола, становились у дверей и, кланяясь, просили гостей целовать их жен. Гости принимали от женщин чарки с вином и целовались с каждой с поклонами, как прежде с хозяйкой. У некоторых этот обряд исполнялся иначе. Жена хозяина не являлась пред началом пира, а приходила теперь в сопровождении женских особ семейства и прислужниц, несших вино и сосуды. Хозяйка подносила почетнейшему гостю вино и немедленно удалялась, потом приходила снова в другом уже платье и угощала другого гостя, опять уходила и снова являлась переряженная в иное платье и потчевала третьего гостя; то же делалось в отношении всех гостей поодиночке, и каждый раз хозяйка являлась в новом наряде. Эти переряживанья служили для показа роскоши и богатства хозяина. Обнесши таким образом всех гостей, хозяйка становилась у стены, при крае стола, опустивши голову. Гости подходили к ней и целовались; иногда после поцелуев она дарила гостей ширинками (платок, полотенце, скатерть, обычно шитые либо с кружевом), вышитыми золотом и серебром.

Отличительной чертой русского пиршества было чрезвычайное множество кушаний и обилие в напитках. Хозяин старался напоить гостей, если возможно, до того, чтоб их отвезли без памяти восвояси; а кто мало пил, тот огорчал хозяина. Пить следовало полным горлом, а не прихлебывать,

как делают куры. Кто пил с охотою, тот показывал, что любит хозяина. Женщины, в то же время пировавшие с хозяйкой, также должны были уступать угощениям хозяйки до того, что их отвозили домой без сознания. На другой день хозяйка посылала узнать о здоровье гостя. «Благодарю за угощение, – отвечала в таком случае гостя, – мне вчера было так весело, что я не знаю, как и домой добрела!». Но с другой стороны, считалось постыдным сделаться скоро пьяным. Пир был в некотором роде войной хозяина с гостями. Хозяин хотел во что бы то ни стало напоить гостя допьяна; гости не поддавались и только из вежливости должны были признать себя побежденными после упорной защиты. Некоторые, не желая пить, из угождения хозяину притворялись пьяными к концу обеда, чтобы их более не принуждали, чтобы таким образом в самом деле не опьянеть. Иногда же случалось на разгульных пирах, что заставляли пить насильно, даже побоями.

Чем больше утрачивали пиры свои демократические основы, тем пышнее и роскошнее они становились. Стремление придать столу помпезный вид проявляется в резком увеличении самих размеров блюд. Выбираются самые крупные лебеди, гуси, индейки, самые большие осетры или белуги. Порой они так велики, что их едва могут поднять три-четыре человека. Не знает границ искусственное украшательство блюд: из пищевых продуктов сооружаются дворцы, фантастические животные гигантских размеров. Тяга к нарочитой

пышности сказалась и на продолжительности придворных обедов: 6–8 часов подряд – с двух часов дня до десяти вечера. Они включали в себя почти десяток перемен, каждая из которых состояла из полутора-двух десятков однотипных блюд, например из десятка сортов жареной дичи или соленой рыбы, из двух десятков видов блинов или пирогов.

Эти пиры своей роскошью, обилием яств и напитков не уступали знаменитым римским оргиям. Изощренное чревоугодие пировавших и гастрономические фантазии поваров не знали пределов. Среди первой подачи на пирах в Древней Руси обычно шла кислая капуста с сельдями. Рядом в качестве закусок ставилась икра в разных видах: белая, т. е. свежесоленая, красная – малопросоленная, черная – крепкого посола. Наибольшее распространение имела икра осетровая, белужья, севрюжья, стерляжья, щучья, линевая. Подавали икру с перцем и изрубленным луком, сдабривая по вкусу уксусом и прованским маслом. Икру дополняли балыки, которые в старину назывались «спинками», и провесная (разновидность вяленой) рыба: лососина, белорыбица, осетрина, белужина и т. д. К этой рыбе подавали ботвинью. Затем следовала паровая рыба, а за ней жареная. От этого изобилия закусок переходили к ухе. Каких только видов ухи не знает русская кухня: щучья, стерляжья, карасевая, окуневая, лещевая, язевая, судачья, сборная... Наряду с ухой подавали кальи (блюдо русской кухни, представляющее собой рыбный или мясной суп, сваренный на огуречном рассоле): из лосося

с лимонами, из белорыбицы со сливами, из стерляди с огурцами. К каждой ухе следовало свое тельное, т. е. тесто из рыбной мякоти с приправой, испеченное в форме различных фигурок (кружков, полумесяцев, «скромных соблазнов» – поросенка, гуся, утки и т. п.). Обязательным блюдом были также пироги и пирожки с начинками из рубленой рыбы, с визигой, сельдью, сигом... После ухи лакомились присольным – свежей и соленой рыбой в рассоле (огуречном, сливовом, лимонном, свекольном) и всегда «под зваром» – так называли истинно русские соусы с хреном, чесноком, горчицей. К этим блюдам также полагались пироги, только уже не подовые (печеные), а пряженные (жареные). Откушав все эти блюда, баловались вареными раками.

Мед был обязательным напитком праздничной трапезы тогдашней знати. Мед варили все, делали его и при княжеских дворах, причем по особым случаям изготавливали сотнями бочек. Славяне предпочитали натуральные вещества, и употребляли довольно часто напитки на основе брожения, так как они весьма полезны для организма и пищеварительной системы. Также на княжеских столах были заморские вина, привозимые из Византии и потому стоившие немалых денег. На пирах провозглашали множество тостов. Иногда их количество доходило до полусотни и больше. Первый тост, как правило, был в честь князя, затем пили за членов его семьи и т. д. Причем всякий раз полагалось пить до дна. Некоторые гости, не выдержав такого испытания, в разгар весе-

ля валились под стол. Их приходилось выносить из зала и приводить в чувство.

В языческой религии древних славян существовал обряд, который сопровождал большинство жертвоприношений, и сам по сути являлся таковым – братчина. В переводе с древнерусского «братчина» означает – пиршество, устраиваемое в складчину, т. е. общинный праздничный пир. Братчины были двух видов: складчина, участники которой складывались, принося с собой угощение или участвуя в братчине финансово, и пир, устроителем которого являлся князь либо богатый представитель иного сословия, бравший финансирование братчины на себя. Гости княжеского пира-братчины (обычно – дружина как корпорация профессиональных воинов), не будучи с ним одного рода, приглашались, исходя из принципа личной верности и заинтересованности князя в их лояльности⁵².

В Новгороде на городских пирах решались многие актуальные проблемы и различные бытовые вопросы: о войне и мире; о выборе невесты и ее сватовстве; о споре богатырей и различных закладах; о торговых делах. На братчине была возможность учинять суд, вплоть до дел уголовных, что было дозволено Псковской судной грамотой 1397 г. («А брат-

⁵² Кадер А.С. Братчина как объект социальной практики средневековой Руси: общая характеристика и возможности исторической реконструкции // Русский исторический сборник. М.: Евролинц, 2014. Т. 7. С. 348–364.

чина судит, как судьи»)⁵³. За процессом суда и соблюдением всех обычаев следили главы – старейшины, но арбитром в этом случае выступали, как правило, все участники братчины либо определенная группа, состоящая, например, из глав цехов. Сам процесс в целом имел состязательный характер, при котором обвинитель должен был доказать виновность обвиняемого. В гражданском же процессе стороны на началах процессуального равенства при помощи доказательств отстаивали свою позицию. В качестве доказательств отмечались и письменные доказательства, и показания свидетелей. В некоторых случаях судебный процесс мог дойти до такой архаичной нормы, как «поле» – т. е. вооруженное или рукопашное единоборство сторон или их представителей.

Смысл братчины, совершаемой после напряженной работы в поле, связан с благодарением богов за помощь. По представлениям древних славян, боги сильны, им дано право повелевать, людей же и богов связывает не их роковая зависимость, а сосуществование в природе. Поэтому воля богов не уничтожает волю человека, обладающего известной автономностью, а он, человек, в свою очередь, обращается к богам именно как к старшим по роду, как к родственникам, и для этого преподносит им жертвы. Земледельческая братчина, празднуемая в течение года, была связана со сменой сезонов, астрономического времени и подготовкой или сняти-

⁵³ Алексеев Ю.Г. Псковская судная грамота. Текст. Комментарий. Исследование. Псков: Возрождение, 1997. С. 47.

ем урожая, стремлением показать непрерывность вегетативного цикла. В горести и в радости язычник делился со своими богами и просил у них помощи. Земледельческая братчина приносилась следующими жертвами: пивом, кутьей (кашей), хлебом и т. д. Пиво варилось из продуктов, собранных в складчину, или же каждый варил отдельно, а затем приносил на место общего собрания, где все сливалось в общий котел. Земледельческая братчина совершалась в разное время и по разным поводам. Скотоводческая братчина совершалась в разных формах; она культивировала жертвы, связанные с магией крови. В распоряжение общины поступало много животных, из которых выбиралось несколько для общей трапезы; домохозяева выделяли отдельные части животных: бараньи лопатки, свиные головы; производился сбор продуктов или денег, и в складчину покупалось жертвенное животное; обетное (обещанное богам) животное откармливается за счет всей общины⁵⁴.

По составу участников братчина могла быть чисто мужской, совместной или женской. В славянской культуре господствовало равноправие, братчина-складчина устраивалась для всего рода. На братчине обязательно должен был кто-либо чествоваться. В первую очередь братчины устраивалась в честь богов, а затем князя, рода, новорожденного, урожая,

⁵⁴ Старкова Ю.Ю. Братчина – пир в языческой традиции Древней Руси // IV Уваровские чтения. Богатырский мир: эпос, миф, история. Муром, 2003. С. 66–72.

нового поселения. Обряд братчины был следующим: назначался день братчины и выбирается староста-пирник; собирались взносы на покупку продуктов; откармливалось заготовленное животное; варились пиво, курилось вино, т. е. готовился канун. Община, гости торговые, купцы, богатыри, поселяне, горожане выбирали место проведения братчины. Местом для братчины мог служить специальный дом (длинные дома на святилищах), дом старосты братчины, поле, курган и другие места. На братчину необходимо было получить приглашение, в том числе и скоморохам, музыкантам, песенникам. Гости рассаживались на братчине по строгому порядку за разными столами: «передними», «средними», «окольными». Принцип размещения мог иметь разную основу: по заслугам перед общиной или по возрасту. Скоморохи сидели за печкой, и только по мастерству их игры определяли – пересаживать ли их на более почетное место. Обязательно на братчине выпивались три рядобные чаши, т. е. братины, идущие строго по ряду сидящих за столом, остальные можно было не пить, так как пьянство не приветствовалось. На пирах-братчинах обсуждались различные вопросы, видимо, именно от этого зависел состав участников и участниц. В мировоззрении язычников женщина-богиня была настолько же сильна, как и Перун, а если на небе господствовало равноправие, то и на земле, оно должно было торжествовать. Пир мог продолжаться несколько часов подряд – день, три дня,

двенадцать дней, месяц⁵⁵. Кости съеденных животных, восковые или глиняные хлеба и другие приношения захоранивались, топились в воде, сжигались. Жертвы преподносились упомянутым ранее богам и четырем стихиям мироздания, при этом возносились молитвы или заговоры, т. е. использовалась бытовая магия.

Погребальные обычаи Древней Руси были сложными и разнообразными: кремация (особенно у восточных и частью у западных славян; у южных не засвидетельствована), трупоположение (с X–XII вв. повсеместно), часто хоронили или сжигали в лодке (пережиток водяного погребения). Над могилой обычно насыпали курган; с умершим всегда клали разные вещи, при погребении знатных убивали коня, а иногда и раба, даже жену умершего. Все это связано с представлениями о загробной жизни. Слово «рай» – дохристианское общеславянское слово – означало прекрасный сад, каким рисовался, видимо, загробный мир; но он, вероятно, был доступен не для всех. Дохристианского происхождения и слово «пекло» (буквально жар, огонь), может быть, означавшее подземный мир, где горят души злых. Впоследствии христианское учение о «будущей жизни» перекрыло эти древние представления.

Византийский писатель и историк Феофилакт Симокатта, живший в начале VII в., описал следующий эпизод, связанный с поминками, произошедший во время войны гре-

⁵⁵ Липец Р.С. Эпос и Древняя Русь. М., 1969. С. 127–237.

ков со славянами: «Татимер стал двигаться в Византию; на шестой день наткнувшись на славян... Бой был сильный; ромеи (самоназвание жителей Византийской империи) одолели славян и произвели огромное избиение, а пятьдесят человек взяли живыми в плен, отвели в лагерь... Приск, отобрав три тысячи человек и посадив их на легкие суда, переправился через реку Паспирий; этот поход он начал в полночь. Варвар, будучи пьяным, потерял всякое соображение; дело в том, что у него в этот день были поминки по умершему брату, как это у них в обычае. Великий страх охватил всех. Вождь варваров живым был взят в плен... Побежденные славяне, собравшись вместе, в свою очередь отплатили ромеям за это нападение. И эта расплата была бы тяжелее, чем предшествующее нападение ромеев, если бы их не победил в сражении Гентзон, собрав вокруг себя пешие войска»⁵⁶. Таким образом, можно сделать вывод о том, что поминки были важным ритуалом у русских, если они решились его провести прямо во время военных действий.

Византийский император Флавий Маврикий Тиберий Август (582–602) писал о погребальных традициях русских следующее: «Скромность их женщин превышает всякую человеческую природу, так что большинство их считает смерть своего мужа своей смертью и добровольно удушают себя, не считая пребывание во вдовстве за жизнь»⁵⁷. Арабский писа-

⁵⁶ Симокатта Ф. История. М.: Арктос:ВикаПресс, 1996. С. 196.

⁵⁷ Стратегикон Маврикия. СПб.: Алетейя, 2004. С. 154.

тель X в. Ибн Руста (Ибн Даста) так описывал погребальные обычаи русских: «Когда умирает кто-либо из них, они сжигают труп его. Женщины их, когда случится у них покойник, царапают себе ножом руки и лица. На следующий день по сжигании покойника отправляются на место, где оно происходило, собирают пепел и кладут в урну, которую ставят затем на холм. Через год по смерти покойника берут кувшинов двадцать меду, иногда несколько больше, иногда несколько меньше и несут их на тот холм, где собирается семейство покойного, едят, пьют и затем расходятся. Если у покойного было три жены и одна из них утверждает, что она особенно любила его, то приносит она к трупу его два столба, и вбивают их стоймя в землю, потом кладут третий столб поперек, привязывают посреди этой перекладины веревку, она становится на скамью и конец этой веревки завязывает вокруг своей шеи. Когда она так сделала, скамья принимается из-под нее, и она остается повисшею, пока не задохнется и не умрет, а по смерти ее бросают в огонь, где она и сгорает»⁵⁸.

Арабский географ и путешественник X в. Ибн Хаукаль (Абуль-Касим Мухаммад ибн Хаукаль ан-Нисиби) утверждал, что «русы – народ, который сжигает себя, когда умирает, и они сжигают со своими пленниками своих невольниц для их наивысшего блага, как делают люди Индии, люди Га-

⁵⁸ Ибн Даста (Абу Али Ахмед Бен Омар) Известия о хозарах, буртесах, болгарях, мадьярах, славянах и русах. СПб., 1869. С. 265.

ны, Куги и другие»⁵⁹. Историк, географ и путешественник Аль-Масуди (Абуль-Хасан Али ибн аль-Хусейн аль-Масуди) склонялся к такому же мнению: «Что же касается язычников, находящихся в стране хазарского царя, то некоторые племена из них суть славяне и русы. Они живут в одной из двух половин этого города (Итиля – столицы Хазарии) и сжигают своих мертвецов с их вьючным скотом, оружием и украшениями. Когда умирает мужчина, то сжигается с ним жена его живою; если же умирает женщина, то муж не сжигается; а если умирает у них холостой, то его женят по смерти. Женщины их желают своего сожжения для того, чтобы войти с ним (мужьями) в рай. Это есть одно из деяний Гинда (индийцев)... только у Гинда обычай этот таков, что жена тогда только сжигается с мужем, когда она сама на это соглашается»⁶⁰.

Путешественник и писатель первой половины X в. Ибн Фадлан (Ахмад ибн Фадлан ибн ал-Аббас ибн Рашид ибн Хаммад) лично присутствовал на таком погребальном обряде. Этот автор рассказывал о том, что когда умирал богатый русский язычник, то его имущество делили на три части: первая отдавалась его семье на ее содержание, вторая – на пошив погребальной одежды, третья – на покупку алкого-

⁵⁹ Древняя Русь в свете зарубежных источников. М.: Русский фонд содействия образованию и науке. 2009. Т. 3: Восточные источники. С. 92.

⁶⁰ Цит. по: Гаркави А.Я. Сказания мусульманских писателей о славянах и русских (с половины VII в. до конца X в. по рождеству Христову). СПб., 1870. С. 129–138.

ля (возможно отсюда и появилось слово «тризна», т. е. одна треть). О тризне он повествовал так: «Если умрет главарь, то его семья скажет его девушкам и его отрокам: "Кто из вас умрет вместе с ним? ". Говорит кто-либо из них: "Я". И если он сказал это, то это уже обязательно, – ему уже нельзя обратиться вспять... Большинство из тех, кто это делает, – девушки... Когда же они (русы) прибыли к его (покойника) могиле, они удалили землю с... настила... и извлекли его в покрывале, в котором он умер (в могиле умершего хранили 10 дней после смерти, пока шили ему погребальную одежду – *прим. автора*). И я увидел, что он уже почернел от холода этой страны... Тогда они надели на него шаровары, гетры, сапоги, куртку, парчовый хафган с пуговицами из золота, надели ему на голову шапку из парчи, соболью и понесли его, пока не внесли его в находившийся на корабле шалаш, посадили его на стеганый матрац, подперли его подушками и принесли набиз (алкогольный напиток), плоды, разного рода цветы и ароматические растения и положили это вместе с ним. И принесли хлеба, мяса и луку и оставили это перед ним. И принесли собаку, рассекли ее пополам и бросили ее в корабль. Потом принесли все его оружие и положили его рядом с ним. Потом взяли двух лошадей и гоняли их до тех пор, пока они не вспотели. Потом рассекли их мечами и бросили их мясо в корабле. Потом привели двух коров, также рассекли их и бросили их в нем. Потом доставили петуха и

курицу, убили их и оставили в нем»⁶¹.

После этого следовало следующее: «Собирается много мужчин и женщин, играют на сазах (музыкальных инструментах), и каждый из родственников умершего ставит шалаш поодаль от его шалаша. А девушка, которая хотела быть убитой, разукрасившись, отправляется к шалашам родственников умершего, ходя туда и сюда, входит в каждый из их шалашей, причем с ней сочетается хозяин шалаша и говорит ей громким голосом: "Скажи своему господину: Право же, я совершил это из любви и дружбы к тебе". И таким же образом, по мере того как она проходит до конца все шалаша, также все остальные с ней сочетаются». Вечером, попрощавшись с родственниками, она отправляется в шалаш к покойнику. Перед этим ей подали кубок с медом. «Она же запела над ним и выпила его... Потом ей был подан другой кубок, она же взяла его и долго тянула песню, в то время как старуха торопила ее выпить его и войти в палатку, в которой находился ее господин». После того как она вошла туда «мужи начали ударять палками по щитам, чтобы не был слышен звук ее крика, вследствие чего обеспокоились бы другие девушки и перестали бы стремиться к смерти вместе со своими господами. Затем вошли в шалаш шесть мужей из числа родственников ее мужа и все до одного сочетались с девушкой в присутствии умершего. Затем, как только они покон-

⁶¹ Книга Ахмеда Ибн-Фадлана о его путешествии на Волгу в 921–922 гг. Харьков, 1956. С. 211–212.

чили с осуществлением своих прав любви, уложили ее рядом с ее господином. Двое схватили обе ее ноги, двое обе ее руки, пришла старуха, называемая ангелом смерти, наложила ей на шею веревку с расходящимися концами и дала ее двум мужам, чтобы они ее тянули, и приступила к делу, имея в руке огромный кинжал с широким лезвием. Итак, она начала втыкать его между ее ребрами и вынимать его, в то время как оба мужа душили ее веревкой, пока она не умерла. Потом явился ближайший родственник умершего, взял палку и зажег ее у огня... Потом явились люди с деревом для растопки и дровами. У каждого из них была палка, конец которой он зажег... не прошло и часа, как корабль, и дрова, и девушка, и господин превратились в золу, потом в мельчайший пепел. Потом они соорудили на месте этого корабля, который они когда-то вытащили из реки, нечто вроде круглого холма и водрузили в середине его большое бревно из березы, написали на нем имя этого мужа и имя царя русов и удалились»⁶².

Похороны завершались тризной – воинскими состязаниями и стравой – пиром-поминками. И то и другое символизировало расцвет жизни, противопоставляло живых умершим. Игры состояли в попойках, переряживаниях и пляске. Эти последние имели одну только цель: доставить покойнику как можно больше развлечений, удовольствий и проявлений симпатии и преданности. Выпивка – неременный спутник поминок. Но покойники при жизни любили

⁶² Там же.

также развлекаться и военными играми, ристанием, борьбой и тому подобными физическими упражнениями, точно так же, как плясками, песнями и т. п.: поэтому все такие развлечения и являлись спутниками прощальных и поминальных церемоний. Покойник, которого усаживали с чарой вина, в то же время по-прежнему следил за обычными зрелищам игр, которые тешили его при жизни. Вообще же ритуал этот представлял соединение веселого пиршества для развлечения покойника с самыми эксцентричными проявлениями горя. «Кожу кроения, лица драгия», плачи, вопли, кровавые жертвоприношения чередовались с самым бурным разгулом, пьянством, песнями, веселыми беседами, играми, скоморошничеством. Существенную часть составляли пир (угощение покойника) и убийство жен и приближенных, не считая обряжения покойника и снабжения его всякими запасами в дорогу, все обряды сосредоточены вокруг убиения молодой рабыни, изъявившей желание последовать за своим господином, и угощения покойника медом. Постепенно, когда кровавые приношения покойнику вышли из употребления, от ритуала тризны остались одни обычаи пиршествования, песен, плачей, игр и т. д. Разумеется, это не было воспроизведением какой-то битвы, в которой некогда участвовал умерший, или воспоминанием о ней, так как вся игра, очевидно, имела магическую подоплеку. Это был бой со злыми духами с целью отогнать их.

Из празднеств и игр, устраивавшихся славянами в честь

душ умерших, заслуживают упоминания и так называемые русалии и радуницы. Радуница – праздник поминовения предков и встречи весны. Так как язычники относились к смерти лишь как к переходу в иной мир – к предкам и богам (считалось, что смерть не означает окончания существования человеческой души, что загробная жизнь является полным отражением земной, и поэтому обряды и поминание способны помочь душам предков на том свете), то и радуница являлся праздником веселым. Русалии (сами русалки – это люди, умершие не своей смертью, т. е. те, кто не отжил свою жизнь, как положено, и вынужден доживать положенный на земле срок в виде духа под водой или бродя по земле в виде привидения или другого существа) – это встреча и провожание русалок, а также поминание умерших. Причем не просто умерших, а заложных покойников, т. е. умерших не своей смертью.

По обыкновению страва совершалась после тризны (ритуальных боев). В качестве стравы может быть любая пища, но обычно употребляется такая еда, как: дичь, говядина, каши, хлеб, пироги, мучные продукты, мед, яблоки, медовуха, пиво, квас и другие. Страва, как славянский ритуал по смерти, является не просто пиршеством, где за принятием специальной пищи поминают покойного, но и совместным употреблением яств с умершим, который, по повериям, присутствует на своих похоронах и разделяет пищу вместе со всеми собравшимися, а также предками и богами, присутствующими

на тризне по покойному. Для этого осуществлялось «кормление земли» – ритуальное закапывание специально приготовленных яиц и сосудов с брагой. Во время тризны поминали и других умерших, которых почтительно называли «дедами».

Поскольку наши предки верили в бессмертие душ, неудивительно, что огромное значение они придавали проведению разнообразных похоронных обрядов. Причем самый древний и самый распространенный из них носил название «Калинов Мост», который по сути представлял собой переход между Явью и Правью, между нашим миром и миром мертвых. Миновать его, согласно поверьям, могли исключительно души добрых, смелых и мужественных людей, а любой грешник, ступивший на «Мост», обязательно был свергнут в холод и тьму Нави (Явь, Правь и Навь – «три стороны бытия» – мир живых, мир богов, мир мертвых).

Изначально тризна представляла собой не просто поминовение умершего. У древних славян она была очень сложным ритуалом, который включал в себя не только ритуальную еду, но и песни, танцы, игрища, военные соревнования, которые проводились в честь усопшего. Чем богаче и знатнее был усопший, тем более пышной устраивалась церемония прощания. Многие считают, что в качестве вознаграждения за победу в подобных соревнованиях была часть состояния покойного. Вероятнее всего, масштабные тризны устраивались только в честь представителей знати и княжих дружин-

НИКОВ.

Российский историк В.О. Ключевский (1841–1911) так описывал захоронения у славян: «Обоготворенный предок чествовался под именем чура в церковно-славянской форме щура; эта форма доселе уцелела в сложном слове пращур. Значение этого деда-родоначальника как охранителя родичей доселе сохранилось в заклинании от нечистой силы или неожиданной опасности: чур меня! – т. е. храни меня дед. Охраняя родичей от всякого лиха, чур оберегал и их родовое достояние. Нарушение межи, надлежащей границы, законной меры мы и теперь выражаем словом «чересчур». Этим значением чура можно объяснить одну черту погребального обряда у русских славян. Покойника, совершив над ним тризну, сжигали, кости его собирали в малую посудину и ставили на столбу на распутиях, где скрещиваются пути, т. е. сходятся межи разных владений. Отсюда суеверный страх, овладевавший русским человеком на перекрестках». Христианство выступило против сожжения умерших и курганных захоронений и восприняло древнеиудейский обычай погребения – предание земле. Впервые на Руси по этому обряду был похоронен княгиней Ольгой, принявшей христианство, ее муж – князь Игорь. Между тем новый обычай захоронения прививался с трудом и до, и после крещения славян. Христианский обряд погребения насаждался на русской земле силой и повсеместно встречал сопротивление. Поначалу предание земле считалось княжеским обрядом. Древ-

ние погребальные избушки-домовины, столпы сохранились в северных областях до начала XX в.

Таким образом, в древности употребление алкогольных напитков часто было связано с религиозными ритуалами. Также существовали и боги, которые покровительствовали виноделию и винопитию, перерождавшиеся иногда в дикие культы. Следование данным культам часто приводило отдельные государства и даже империи к развалу и разрушению. В результате падения рождаемости обезлюдевали целые провинции, приходила в упадок экономика, падали моральные устои. Конечно же, в этом виноват не алкоголь, а сами люди, употребляющие его в неумеренном количестве. Он был лишь одним из инструментов разрушения старого мира, а не его причиной. Тем не менее и сам алкоголь сыграл свою негативную роль в вырождении древних государств. Древняя Русь тоже испытала на себе негативное воздействие алкогольной проблемы, правда, не в таких размерах, как Западная Европа. Возможно, это было связано с большей экономической отсталостью древнерусских земель, так как в более развитой Европе было больше свободного времени и – самое главное – возможностей для праздного времяпрепровождения. Сказывалась и «культурная» задержка Руси от более «просвещенного» Запада, где к тому времени давно уже сложилась философия гедонизма – этического учения, согласно которому удовольствие является высшим благом и целью жизни. Падение языческого мира постепенно вызва-

ло к жизни новое религиозное течение – христианство, которое на ранней стадии своего развития проповедовало идеи равенства всех перед богом, справедливости и милосердия. Тем не менее алкогольный вопрос перешел из одной эпохи в другую.

1.3. Славянская корчма – первое общественное питейное заведение

Питейные заведения имеют давнюю историю. Так, на древнем Ближнем Востоке, где существовали большесемейные общины, а связь между родственниками была достаточно прочной, семейные праздники (например свадьбы) отмечались дома, куда приглашались многочисленные родственники. В домах зажиточных людей были большие комнаты для таких приемов. Кроме еды на празднествах подавали и самое распространенное питье – сикеру, род ячменного пива разной крепости. Однако были люди, которые не могли участвовать в семейных застольях. Приезжие по торговым делам, местные жители, возможно, рабы стремились найти место, куда они могли пойти поесть и выпить. Уже в начале II тыс. до н. э. в городах Месопотамии были особые питейные заведения – шинки. Одно из самых ранних и достаточно подробных упоминаний специальных заведений, где собирались люди и выпивали, содержится в законах царя Хаммурапи. Шинкарка должна была в обязательном порядке принимать в качестве платы за сикеру зерно и серебро. Серебро было в слитках и при оплате его рубили и взвешивали. Чтобы получить больше серебра, чем было принято, шинкарки иногда взвешивали его более тяжелой, чем положено, гирей. В случае уплаты зерном шинкарка могла обмерить покупа-

теля. Все эти мошенничества считались преступлением. Эту шинкарку нужно было изобличить и бросить ее в воду. Если же в доме шинкарки собирались преступники и она их не схватила и не привела во дворец, т. е. не выдала властям, то ее убивали. Шинкарка могла давать сикеру в долг, и закон предписывал, сколько она должна была получить зерна в уплату долга. Жрицам, не живущим в затворничестве, было запрещено появляться в шинке, чтобы выпить сикеру. Наказание было страшным – их должны были сжечь⁶³.

В Древней Греции в V–VI вв. до н. э. возникли заведения, где продавались алкогольные напитки. Назывались они капелями (по-гречески – *καπηλεία*), мелочные лавки мелких торговцев, в основном продававших съестные припасы – мясо домашнего рогатого скота и свиней, оленей, а также устриц и морских черепах (это же название унаследовали впоследствии византийские таверны). Первоначально, по-видимому, в лавках, где люди проводили много времени, не только продавали продукты и вино, но и предлагали выпить на месте, тем более что перед покупкой вино обязательно пробовали. Затем капелии стали отдельным заведением. Держали их и мужчины, и женщины. Часто их обвиняли в том, что они обманывают, чрезмерно разбавляя вино водой, беря больше денег за выпитое вино, чем положено. Невзирая на обвинения в адрес держателей капелий, заведения эти были

⁶³ Свенцицкая И. С. Из истории повседневной жизни: трактиры (таверны) в Древнем мире // Вестн. древней истории. 2007. № 2. С. 191–193.

достаточно популярны. Они работали допоздна: посетители, сидели там при свете факелов. Капелии привлекали разные слои населения: метеков (неполноправных жителей Древней Греции, поселявшиеся в ней на продолжительное время или навсегда иностранцев); вольноотпущенников, просто небогатых граждан, тем более, что там можно было не только выпить, но и поесть, отдохнуть и встретиться с другими посетителями. В капелиях обсуждались те или иные события, распространялись слухи.

К тому времени уже существовало красное, белое и розовое вино, а также сухое, сладкое и полусладкое. Как только открывали амфору, ее содержимое переливали в кратер – большую чашу для смешивания напитка. Разводили его обычно исходя из таких пропорций – на три части воды одна часть вина. Для охлаждения напитка в кратер помещался специальный сосуд – психтер, в который набиралась очень холодная вода или снег. К столу вино выносили в кувшинах с ручками. Кувшин первого вида – ойнохойя – отличался изящным венчиком, который, если посмотреть на него сверху, напоминал лист клевера. Искусный виночерпий из такого сосуда мог наливать вино одновременно в три чаши. Чуть поменьше был кувшин второго вида – ольпа, обладающий широким горлышком. Разнообразны были и кубки, из которых пили. Самым известным был килик. Он представлял собой широкую чашу на ножке с двумя ручками. Посещение капелий считалось до такой степени непристойным,

что один ареопагит, однажды отобедавший в подобном заведении, был исключен из ареопага (органа власти в Древних Афинах).

В Древнем Риме посещение закусочных заведений было для небогатого римлянина не роскошью, а необходимостью, так как население в древнеримских городах жило большей частью в съемных квартирах многоквартирных домов – инсул. Во многих из них не было кухонь или очагов, пригодных для приготовления еды. Жители этих домов должны были довольствоваться хлебом, который они макали в оливковое масло или закусывали маринованными маслинами. Таким образом, посещение закусочных было для среднего жителя древнеримского города возможностью поесть горячую пищу. Такие заведения назывались термополиями (от древнегреческого *thermos* – теплый и *polio* – продавать). Термополий выходил на улицу прилавком, сделанным из дешевого мрамора. Прямо в него были встроены большие металлические котлы со снадью, под которыми разжигался огонь. Еда здесь подавалась самая простая – похлебка, оливки, вареные бобы. Мясо готовили на вертеле в небольшом очаге. По легенде, идея первого первого такого заведения в Древнем мире принадлежала Секвию Локату, римскому трактирщику, который еще в 40 г. до н. э. держал таверну недалеко от пристани, чтобы кормить рабочих, не успевающих домой на обед.

Помимо такого прилавка для торговли «на вынос» суще-

ствовавал небольшой зал, обставленный минимумом необходимой мебели. По стенам были развешены колбасы и сыры. Иногда в термополии имелся внутренний дворик, он же кухонный садик – виридарий. Такая же планировка была и у древнеримских постоянных дворов – каупон, с той только разницей, что там еще были комнаты для отдыха. Некоторые харчевни украшали статуи ларов (божеств, покровительствующих дому), Меркурия и Вакха.

Имелись в древнеримских городах и сугубо питейные заведения – попины. Они были популярны среди представителей низшего класса – рабов, матросов, вольноотпущенников. Тут подавали вина и простые закуски. Здесь частенько собирались те, кто хотел обойти запрет на игру в кости. Обычным делом в попинах была проституция. Хозяева попинов и постоянных дворов пользовались нехорошей репутацией. Считалось, что они способны на любой обман ради наживы. Неприязнь к владельцам этих заведений иногда принимала причудливые формы – так хозяек попин даже считали колдуньями. Поэтому неоднократно издавались указы, направленные на снижение привлекательности подобных мест для горожан. Так, при Нероне в харчевнях запретили продавать любую пищу, кроме овощей, а при Веспасиане и выбор блюд должен был ограничиваться бобами.

Тавернами в Древнем Риме назывались или торговые лавки, или станции на военных дорогах. Особенностью римских коммуникаций была развитая почтовая служба по всей им-

перии с промежуточными станциями, которыми могли пользоваться не только представители власти, но и обычные путешественники. На станциях должны были существовать помещения для отдыха и еды. Обычно они были построены вдоль римских дорог (одна таверна через каждые 25 км) и служили как путешественникам, так и местному населению. Хотя в тавернах имелись помещения для размещения путешественников, в большей степени они предназначались для предоставления услуг питания. Развитие торговли и связанные с ней длительные разъезды требовали организации не только питания, но и ночлега. В Риме таверны легко узнавались по огромному количеству фляг и колбасных изделий, обрамлявших заведение. Полы в этих тавернах были украшены мозаикой, а стены украшались картинами. Богатые землевладельцы могли позволить себе строить собственные таверны, которые приносили немалый доход. Управлять такими тавернами поручали вольноотпущенникам или ушедшим на покой гладиаторам.

Обычные таверны считались притонами греха и заходили туда, кроме простонародья, только совершенно опустившиеся аристократы. Высшее же общество предпочитало отдыхать в общественных банях. К тому времени, когда к власти пришел Калигула (37 г. н. э.), эти бани работали круглосуточно, мужчины и женщины мылись здесь вместе. При банях были роскошные обеденные комнаты, где организовывались многолюдные банкеты, которые проходили порой

с таким размахом, что правительство было вынуждено принять закон о роскоши, ограничивающий траты римлян на еду и выпивку. Проводимые в Риме театральные представления также требовали помещения для размещения зрителей. Их строили недалеко от театров, так как иногда во время спектаклей шли дожди, и зрители вынуждены были прятаться в тавернах.

Почти каждый квартал имел пивную. Только в Помпее, сравнительно небольшом для своего времени городе, находилось 118 пивных и питейных заведений. Многие места общественного питания имели вывеску перед входом, а также предлагаемое меню. Позже к этим пивным и тавернам пристраивались домики для проживания. Древнеримские таверны были разных типов: от злчных заведений с азартными играми и проститутками до изысканных мест в богатых кварталах по соседству с церквями. Имелись также пивные и для простого люда. Хозяин пивной выращивал собственный виноград и делал из него вино. Небольшие кусочки сыра были развешаны в комнате в корзинах из тростника.

После падения Западной Римской империи наступило угасание предприятий питания и обслуживания. В мрачную эру нашествия варваров, войн и набегов потребности населения были не велики. Люди довольствовались продуктами собственного производства. Только спустя почти четыре века с наступлением позднего Средневековья вновь начали возрождаться предприятия размещения и питания. На дол-

гое время место постоянных дворов и таверн заменили монастыри и церкви, которые принимали к себе на ночлег странников, безвозмездно предоставляли проживание и питание. Монастырская пища была простой, сытной, высокого качества. Двери городских гильдий также были открыты для пилигримов, условия проживания и питания в них были не хуже, чем в монастырях.

В Германии также с древности существовали питейные дома – герберги (по-немецки – herberge). В этих домах собирались все: и светские, и духовные люди. Питейный дом был заведением общественным. Там собирались мужчины и женщины; все граждане сходились туда совещаться об общественных делах; тут же собирались и земские суды. Заведения эти отличались чисто семейным характером: посещавший их гость был так же свободен, как дома, между своими, и хозяин герберга, провожая гостя, звал свою дочь подать ему прощальную чашу. Кроме того, в больших торговых городах образовались так называемые магистратские погреба, где каждый вечер собирались члены городского управления, часто с супругами и дочерьми. В них пили пиво, эль, а с XV в. – виноградное вино⁶⁴.

Во Франции существовали кабаре-нуэ (по-французски cabaret – кабачок) – маленькие заведения, в виде домашней гостиной (скорее всего они стали прообразом лаунж-баров),

⁶⁴ Прыжов И.Г. История кабаков в России в связи с историей русского народа. СПб.-М.: М.О. Вольф, 1868. С. 31.

с мягкой мебелью и пианино. На полках стояли кулинарные книги разных стран, и гость мог даже выбрать какое-то знакомое ему блюдо, которое готовили специально для него. Заведения носили имя первой хозяйки. Также во Франции существовали таверны – харчевни при дорогах. Их в основном держали зажиточные крестьяне. Подавались домашняя еда и красное вино. В Испании, Португалии и Италии в тавернах подавались морепродукты, ром, бренди. В Париже наиболее известными тавернами были – «Охотничий рог» на площади Мобер, «Колыбель» на мосту Сен-Мишель, «Львиное логово» на улице Па-де-ла-Мюль, «Рябина в цвету» у церкви Сен-Юсташ и «Лоранский крест» близ Бастилии. Таверны именовали подобным образом, чтобы отразить царившую в заведении атмосферу, описать клиентуру, намекнуть на пейзажный дух, псевдопатриотический пафос или просто скаламбурить (название таверны и гостиницы «Au Lion d'Or» – «Золотой лев» произносилось как «Au lit ой on dort» – «Постель, в которой можно выспаться»). Но символизм названий и реалии жизни частенько не совпадали: таверна с патриотическим названием «Лотарингский крест» была известна драками, которые затевали освобожденные из Бастилии и подвыпившие королевские мушкетеры, знаменитые скорее пьянством, нежели храбростью на поле боя. Пьянство считалось признаком патриотизма: самые популярные вина не только везли из Бургундии или Бордо, но и производили в окрестностях Парижа – на Монмартре, в Сюрене или Аржан-

тале.

В Англии были гаштхаузы. В них подавалось вино, пиво, виски и прочие крепкие алкогольные напитки. Пабы на территории Великобритании и Ирландии (по-английски – «pub» – сокращение от «public house», буквально «публичный дом» в значении места сбора населения) начали появляться с прибытием римлян и создания римской дорожной сети. Именно тогда были основаны первые гостиницы, в которых путешественники могли отдохнуть. Когда же римляне ушли, продолжали открываться новые пабы. Пабы того времени также принято называть alehouse (эльхаус, буквально дом эля). Их стало настолько много, что в 965 г. король Эдгар издал декрет, установивший, что в одной деревне не может быть больше одного паба. Традиционно пабы в Великобритании являлись питейными заведениями, и акцент на еду делался только в специальном пункте меню, названном «закуска бара» (bar snacks). Обычно в пабах предлагали традиционные английские закуски к пиву, например, свиные ребрышки, маринованные яйца, а также чипсы и орешки. Соленые закуски продавались, чтобы вызвать жажду у посетителей. Раньше пища в пабах, если она подавалась, представляла собой блюда типа «завтрак крестьянина». Около 1200 г. В Лондоне стали появляться общественные столовые или, как их еще называли, харчевни, которые предлагали своим посетителям заранее приготовленные блюда. Еще 120 лет понадобилось для того, чтобы в обиход вошли скатерти, бокалы,

появились столовые приборы.

У славян с древности существовала корчма – постоянный двор и трактир с продажей спиртного. Понятие «корчма» произошло от слова «кормча» (от сербского крма, крмача, русского корм, кашуб, харна). У западных и южных славян корчмы были известны с XI в. Корчмой называлось место, куда народ сходился для питья и еды, для бесед и попоек с песнями и музыкой. Западные корчмы сначала были, как и везде, вольными учреждениями, куда народ спокойно собирался по торговым дням, но потом сделались княжескими, казенными или вместе с землею переходили в наследственную собственность арендаторов (шульцов), получавших право их заводить, или к другому духовенству, к епископам и монастырям, и тогда народ стал заводить себе тайные корчмы, известные с XII в. Свободные корчмари подлежали ведомству и дворовому суду того господина, на земле которого находилась корчма. В Словакии, например, по данным информантов и литературным свидетельствам, более позднего времени (XIX – начало XX в.), в корчме «продавались единственно алкогольные напитки, а продажа еды была редким исключением». В польских же корчмах кроме продажи алкоголя нередко предлагался и ночлег⁶⁵.

У западных славян в корчмах приставы передавали на-

⁶⁵ Травер П.В. История и образ кабака и трактира в русской культуре. Ч. 1. Об истории кабака на Руси и трактира в России // История и современность. 2013. № 1 (17). С. 90–109.

роду постановления правительства, судьи творили суд, разбирались дела между приезжими людьми, таким образом, корчмы долго заменяли ратуши и гостиные дворы. Народные герои обдумывали здесь планы военных действий. Верная выразительница общественного настроения – корчма ликовала в дни народного веселья и глубоко скорбела в години бедствий⁶⁶.

В болгарской корчме торговали женщины или девушки, их называли крчмарицами или крчмарками. Болгарская корчма иногда состояла из одной комнаты, посреди которой был очаг, где пылал огонь, а в крыше проделывалось отверстие для выхода дыма. Вокруг очага стояли столики и стулья, на которых сидели гости: старики, приходящие сюда для бесед, певцы, которые пели о старине, портной, обшивающий всю окрестность и знающий все новости, поп, дьячки и т. д. В углу корчмы на лавке продавали веревки, орехи, фасоль, пшено, а также вино и ракию (водку). К бочке приделывалась канелька (втулка), заткнутая чепом, и из бочки вино наливали в жестяную кружку (ока), или в глиняный кувшин (пукал), затем разливали в чаши. Древнеславянские напитки – квас, пиво и мед – постепенно совершенно исчезли у болгар, сменившись виноградным вином, доступным на юге всякому человеку, и водкой (раки-ей), употребляемой только бо-

⁶⁶ Бородин Д.Н. Кабак и его прошлое. СПб.: Коммерч.типолитография Виленчик, 1910. С. 31.

гатыми людьми⁶⁷.

Вот как болгарский писатель И.М. Вазов (1850–1921 гг.) обрисовал типичную болгарскую корчму середины XIX в.: «Светилось лишь одно маленькое узкое оконце с железной решеткой. За этим вросшим в землю окном притаилась ночная корчма. Если бы кому-нибудь вздумалось подойти вплотную к низенькой дверце этой корчмы и внимательно к ней приглядеться, он увидел бы при слабом мерцании ближайшего фонаря крашеную дощечку с надписью: «Народная корчма Знаменосца»... Корчма эта помещалась в глубоком подвале, куда спускались по узкой витой лестнице. Полуразбитая закопченная лампа висела под самым потолком и слабо освещала помещение. Теплый, удушливый воздух, спертый от копоти, табачного дыма и прокисших винных паров, заполнял это подземелье. У стены на высокой одиноко висящей полке красовались ряды разнокалиберных стаканов и кувшинов... Не хватало лишь посетителей. Вскоре они стали появляться один за другим, и длинный стол посреди корчмы окружили изголодавшиеся люди... Наконец обед начался. Люди шумно хлебали, чавкали, насыщаясь пищей. Завязалась оживленная беседа. Обсуждали политические новости, говорили о взломе в эту ночь кассы у какого-то торговца, о «народных тиранах», о недавно приехавшем из Мачина богатом турке, которого необходимо убрать, о боях в Болга-

⁶⁷ Прыжов И. Корчма. Исторический очерк // Русский архив. 1866. № 7. Стб. 1053–1064.

рии позапрошлой весной, о скупости чорбаджей («чернобаджи» – по-турецки староста или зажиточный крестьянин – прим. автора)... После нескольких стаканов дешевого кислого вина... у посетителей разгорелись глаза и речи стали возбужденнее. Все чаще раздавались проклятия и брань». Ссора переросла в драку. «Драка взбудоражила всех... Все сбились в кучу». Однако вмешался хозяин корчмы и растолкал дерущихся. Чтобы сбить накал, он произнес патриотическую речь, где призвал всех принести себя в жертву Болгарии. После этого посетители запели. «Мощные звуки этой народной песни (так назывались тогда все патриотические песни, которые тайно распространялись в рукописях и распевались по всей Болгарии) наполнили подвал, вырвались на улицу и понеслись далеко-далеко. У корчмы собралась большая толпа, которая с каждой минутой росла. И узкий выход из этого подземелья казался людям отдушиной тайной пещеры, откуда слышались грозные голоса неведомых стенторов (стентор – в древнегреческой мифологии греческий воин, участник Троянской войны, способный кричать столь же громко, как кричат одновременно пятьдесят человек, глашатай, его облик принимала богиня Гера – прим. автора)... Окончив последний куплет, все снова уселись. Лица стали спокойнее... Толпа начала расходиться, как вдруг с улицы донеслось румынское восклицание: "Булгари беци!" – что означало: "Пьяные болгары!"»⁶⁸.

⁶⁸ Вазов И.М. Отверженные // Болгары старого времени. М.: Правда, 1983. С.

В Древней Руси корчма известна с XI в. В юго-западной Руси славянская корчма удержалась долго. Почти в каждом городе была одна корчма, а в иных по две и более. Также корчма могла размещаться в крупных селах, на торговых путях, переправах и других людных местах. По всей Белоруссии и Украине корчма служила обычным местом собраний для дел, бесед и гульбы. Двор корчмы или стодола (сарай при корчме) служил местом собрания парней и девчат, которые приходят сюда плясать под музыку. Такая корчма в южной Руси была вольным и коренным народным учреждением. Тогда как в других местах женщина стыдилась войти в кабак или в трактир, а членами клубов там были одни мужчины, — в корчму входили все, и мужчины, и девушки.

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.