

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАУК  
ИНСТИТУТ ВОСТОКОВЕДЕНИЯ

**ПРЕДСТАВЛЕНИЯ  
О ПРОСТРАНСТВЕ,  
ВРЕМЕНИ И МИРОЗДАНИИ  
У НАРОДОВ ВОСТОКА**

Коллективная монография

МОСКВА  
ИВ РАН  
2020

ББК 63.5

П 71

*Ответственный редактор*

Д. Д. Васильев

*Редакторы-составители:*

О. А. Королева, Н. И. Фомина

*Рецензенты*

А. Л. Рябинин, Д. М. Тимохин

П 71 **Представления о пространстве, времени и мироздании у народов Востока: (Коллективная монография) / Отв. ред. Д. Д. Васильев, предисл. О. А. Королевой; Ин-т востоковедения РАН. – М.: ИВ РАН, 2020. – 320 с.**

ISBN 978-5-89282-837-6

Коллективная монография посвящена представлениям о пространстве и времени народов Индии, Северного Кавказа, Ближнего и Дальнего Востока. Материалы исследований дают широкую картину основополагающих представлений народов Востока об окружающем мире, неразрывной связи людей с природой и местом их обитания и о том, как люди воспринимали себя в пространственно-временном измерении начиная с древности и до наших дней.

# СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие .....	4
Глава 1. Краткий очерк истории развития календарной системы на Востоке: типы и астрономическая основа ( <i>О. А. Королева</i> ) .....	13

## **ЧАСТЬ I. ОБРАЗЫ ВРЕМЕНИ И ПРОСТРАНСТВА В ПРЕДСТАВЛЕНИЯХ НАРОДОВ ВОСТОКА**

Глава 2. Время-пространство и меняющийся облик города на Востоке ( <i>З. Н. Галич</i> ) .....	36
Глава 3. Рождение пространства в представлениях вастувидьи – индийской «науки о строительстве» (по материалам пуран) ( <i>Е. В. Тюлина</i> ) .....	69
Глава 4. Хронотоп традиционно-бытовой культуры народов Северного Кавказа: возможности определения ( <i>В. А. Дмитриев</i> ) .....	91
Глава 5. Хмельные напитки Древней Руси: будни и праздники ( <i>Н. И. Григулевич</i> ) ...	118
Глава 6. Календарь народов Запада и Востока ( <i>В. И. Шеремет</i> ) .....	140
Глава 7. Вселенная Нуайме ( <i>М. В. Николаева</i> ) .....	153
Глава 8. Парадигма времен в творчестве франкоязычных магрибинцев ( <i>С. В. Прожогина</i> ) .....	181

## **ЧАСТЬ II. СИМВОЛИКА, ТРАДИЦИИ, ВЕРОВАНИЯ**

Глава 9. Астрономические и геодезические инструменты цинского Китая (1644–1911) в контексте западных культурных влияний ( <i>М. А. Неглинская</i> ) .....	201
Глава 10. Некоторые возможные подходы к изучению времени–пространства в философии буддистов Хуа-янь ( <i>Е. Ю. Стабурова</i> ) .....	221
Глава 11. Пространство и время в японской культуре ( <i>М. П. Герасимова</i> ) .....	246
Глава 12. Земледельческие праздники японцев ( <i>С. Б. Маркарьян</i> ) .....	271
SUMMARY .....	318

## ХМЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ ДРЕВНЕЙ РУСИ: БУДНИ И ПРАЗДНИКИ<sup>1</sup>

Как с научной, так и с практической точек зрения важно проследить, как происходил отбор тех или иных элементов питания, методов их обработки и потребления. Результаты подобных исследований могут служить основой ретроспективного анализа условий жизни и питания населения в различных регионах. Проблему традиционных напитков представляется целесообразным рассматривать, прежде всего, в этноэкологическом ракурсе. По В. И. Козлову, «этническая экология – научная дисциплина, расположенная на стыке этнографии с экологией человека и имеющая зоны перекрытия с этнической географией, этнической антропологией и этнической демографией. Она ставит соей задачей изучение особенностей традиционных систем жизнеобеспечения этнических групп и этносов в целом в природных и социокультурных условиях их обитания, а также влияния сложившихся экологических взаимосвязей на здоровье людей; изучение использования этносами природной среды и их воздействия на эту среду, традиций рационального природопользования, закономерностей формирования и функционирования этноэкосистем»<sup>2</sup>.

В своей ставшей уже классической монографии «Этническая экология: становление дисциплины и история проблем» В. И. Козлов обращает внимание на необходимость решения актуальных жизненных проблем: «...в этом случае особенно возрастает значение этнической экологии, которая призвана включить в круг своих задач изучение всей системы материального

---

<sup>1</sup> Публикуется в соответствии с планом научно-исследовательских работ Института этнологии и антропологии РАН.

<sup>2</sup> Козлов В. И. Основные проблемы этнической экологии // Советская этнография. 1983. № 1.

обеспечения жизни, скажем от обработки пашни до выпечки хлеба и оценки влияния его потребления на жизнь людей»<sup>3</sup>.

Что касается зависимости традиционного питания от специфики использования этносами природной среды, то наиболее четко она проявлялась в первобытном обществе как на стадии охоты и собирательства, так и на начальной стадии земледелия и животноводства, когда использовались растения и животные, распространенные в местной флоре и фауне. В старину на Руси пили те напитки, которые готовили в семьях. Так как большая часть территории Древней Руси была покрыта лесом, богатым дикими пчелами, люди занимались бортничеством. За столом главным алкогольным напитком был мед – древнейший и любимый напиток всех славянских племен. Мед был первым напитком и делался столь крепким, что «от него упивались, как от водки. Великая княгиня Ольга, будучи у древлян (945 г.) повелела жителям Искоростеня приготовить для нее меду, коим она хотела угостить их самих. Это свидетельствует о том, что мед был в изобилии и варился при первой надобности»<sup>4</sup>. Известный исследователь быта русского народа И. Г. Прыжов обращал внимание на социальную роль напитков: «Всякое мирское дело непременно начиналось пиром или попойкой, и поэтому в социальной жизни народа напитки имели громадное культурное значение. То были изстаринные ячные и медвяные питья, которые славяне вынесли из своей арийской прародины, и пили с тех пор в течение длинного ряда веков, вырабатывая свою культуру... Брага называлась *хмельной*, пиво *бархатным*, меда *стоялыми*, квасы *медвяными*. Известия об этих питьях идут от самой ранней поры исторической жизни народа. Поставив церковь в Василеве, Владимир «створи праздник велик, варя 300 провар меду, и съзываше бояры своя, и посадники, старейшины по всем градом и люди многы» (Лавр. 54). По свидетельству новгородской летописи под 1016 г., дружина Ярослава так говорила князю: «он си что ты велиши творити? Меду мало варено, а дружины много».

---

<sup>3</sup> Козлов В. И. Этническая экология: становление дисциплины и история проблем. М., 1994. С. 80.

<sup>4</sup> Терещенко А. В. История культуры русского народа. М., 2008. С. 51.

Андрей Боголюбский «брашно свое и мед по улицам на возах слаше»... Питья эти, несмотря на порушенный уже строй жизни, продолжали славиться своею роскошью вплоть до XVIII в.<sup>5</sup>

Многие иностранцы удивлялись искусству приготовления медов, их крепости и разнообразию. Меды были «вишневый, смородиновый, можжевеловый, сборный, приварный, красный, белый, белый паточный, малиновый, черемуховый, старый, вешний, мед с гвоздикой, княжий и боярский»<sup>6</sup>. Из хлеба готовили квас, в который также иногда добавляли мед.

Промысел дикого меда – бортничество – был широко распространенным занятием восточных славян, занимавших территорию, богатую густыми лесами. Бортничество составляло одну из важнейших статей промышленности; бортъ была предметом ценным, и на бортных деревьях вырубали топором *знамя* – знак собственности; за снятие чужого знамени (*раззнаменить бортъ*) была установлена пеня. Законы о бортях вошли в Русскую Правду. «Бортные ухозя принадлежали народу, князьям и монастырям. *Княжи борти*, упоминаемые в русской Правде, встречаются начиная с XII в. во Владимире на Клязьме и Литве. В Московской области, как это видно из душевной грамоты Ивана Даниловича (1328), у князей были бортники, *купленные* и *оброчные*, которые князья с точностью разделяли между своими наследниками. На бортных землях, отдаваемых из-за оброка, приглашали желающих садиться на житье в лесу, с платою определенного количества меду. В московском уезде в XIV и XV вв., из поселений в княжеских бортных ухозях и путях образовался целый *бортный стан*. Радонежское село, со всеми принадлежащими к нему деревнями, населено было бортниками. Князья жаловали монастыри и духовенство бортями и свободой от бортных пошлин»<sup>7</sup>. До нас дошли подобные жалованные грамоты князей рязанских, Ростислава Мстиславича Смоленского, Всеволода Мстиславича, князей полоцких и др.

---

<sup>5</sup> Прыжов И. Г. История кабаков в России в связи с историей русского народа. СПб.–М., 1868. С. 4.

<sup>6</sup> Терещенко А. В. Указ. соч. С. 52.

<sup>7</sup> Прыжов И. Г. Указ. соч. С. 9.

Удивительно, но бортничество очень редко, но все же еще встречалось в Белоруссии в начале XX в. «Древние *борти*, т. е. пчелиные ульи, в расположенных на большой высоте дуплах деревьев, в наши дни встречаются очень редко. Ранней весной пчеловоды осматривают южные лесные опушки, разыскивая в тающем снегу отбросы, которые дикие пчелы (белорус. *слепат*) выкидывают в это время из своих расположенных в дуплах жилищ. Найдя по тому признаку пчелиное гнездо, они вырезают его и несут домой. Реже пчеловоды ставят в этих случаях на бортъ свою *тамгу*<sup>8</sup> (севрус.) и каждую осень выбирают из дупла соты... Если же хотят устроить в дереве искусственную бортъ, обрубают его вершину: такое дерево (так называемый севрус. *верхоруб*) становится толще, а кроме того, то одновременно служит знаком, что никто не вправе его срубить. Нечто похожее встречается и у литовцев. Гораздо чаще в лесу на высоких деревьях размещают обыкновенные пчелиные ульи (*колоды*), нередко по несколько колод на одном дереве. Севернорусские называют такие колоды на деревьях *кузовок*»<sup>9</sup>.

К пчелам отношение было весьма почтительное. Повседневный обиход пчеловодов был окружен рядом примет, обрядов и магических действий, направленных на приумножение пчелиного роя. Пчелы и ульи были предметами скорее сакральными, чем профанными. Об том говорит и тот факт, что на Пасху у восточных славян было принято класть в улей кусочек воска освященной пасхальной свечи. Объясняли это так: пусть пчелы также радуются на своей пасеке, как люди радуются Пасхе<sup>10</sup>. Покровителями пчел считались святые Зосима и Савватий (XV в.), иноки Соловецкого монастыря, которые по легенде принесли пчел на Русь в посохе. «Без Бога – ни до порога, а без Зосимы–Савватия – ни до улья». На каждом пчельнике была икона Соловецких чудотворцев. Точно также в Муромской земле пчеловодство вошло в легенду о святых Петре и Февронии Муромских. Пче-

---

<sup>8</sup> *Тамга* – клеймо, знак, штемпель; рукоприкладный знак татар, башкир, а местами и русских. – См.: *Даль В. И.* Толковый словарь живого великорусского языка. В 4 т. 2-е изд. Т. 4. М.: Русский язык, 1980. С. 389.

<sup>9</sup> *Зеленин Д. К.* Восточнославянская этнография. М.: Наука. 1991. С. 108.

<sup>10</sup> Там же. С. 113.

ловодство считалось делом, которое требует праведной жизни и нравственной чистоты. «Обширное занятие пчеловодством вызвало у народа особый молитвенник, в роде целого молебна об изобилии и хранении пчел в ульях пчеловода и целый ряд поверий о святости пчелы, *божей пташки*, и меда. Искусственное разведение пчел начинается с XIV в., когда в юго-западной Руси упоминаются *пассики*, а в северо-восточной пчелы и ульи»<sup>11</sup>. Мед широко использовали для приготовления бражек и других алкогольных напитков. Смесь вина, пива и меда на пряных кореньях называлась *варенухой*.

Мед был не только обычным продуктом питания, но служил основой для приготовления разнообразных напитков, в том числе сбитня, кваса, а также хмельных (*питных*) медов. На русских ярмарках, особенно в XVIII в., всегда продавали сбитень, горячий напиток из жженого меда с пряностями, по другому называемый *взвар*. «Обыкновенное русское лакомство было взвар, приготовляемый из винных ягод, изюму, фиников, вишен и других плодов с медом, сахаром или патокой, с большим количеством гвоздики, кардамона, корицы, шафрана, имбиря и проч.»<sup>12</sup> Д. К. Зеленин считал, что сравнительно быстрое распространение китайского чая среди населения России объясняется всеобщей привычкой к горячему сбитню.

Кроме простого, так называемого *житного кваса*, приготовляемого из ячменного или житного солода, различались квасы медвяные и ягодные. Как говорили в старину, медвяный квас приготовлялся из *рассыченного* (растворенного) в воде меда, в который после процеживания добавляли вместо дрожжей калач и оставляли для сбраживания на несколько дней. Качество такого кваса определялось сортом и количеством меда, который шел на его приготовление. Для царей собирали лучший мед во всем государстве. Такие же медвяные квасы делали в некоторых монастырях, имевших свои пчельники. Поэтому медвяный квас в народе носил название *монастырского*. Ягодные квасы также

---

<sup>11</sup> Прыжов И. Г. Указ. соч. С. 10.

<sup>12</sup> Костомаров Н. И. Очерк домашней жизни и нравов великорусского народа в XVI и XVII столетиях. М., 1992. С. 187.



делались из меда и воды с добавлением ягод: вишни, черемухи, малины и других. Чаще всего этого рода квасы также встречались в монастырях, где сопровождали трапезу в те дни, когда не было поста. Квас присутствовал на столе как царей и бояр, так и самых простых поселенцев.

Н. И. Костомаров отмечает, что в старину все путешественники, посещавшие Московию, единогласно признавали достоинства русского меда и разнесли славу о нем в далеких странах. Различались меды ставленные и вареные. Ставленный мед получали путем *медостава* – настаивания, выдержки сброженного суслу. При медоставе большое количество меда шло в отходы. Иногда в такой мед добавляли пряности – гвоздику, кардамон, имбирь. Этот метод требовал также длительного времени: мед выдерживали в засмоленных бочках до готовности от 5–10 до 40 лет, иногда закапывая бочки с медом глубоко в землю, чтобы исключить контакт с воздухом. Поэтому такие меды были весьма дороги в производстве и являлись принадлежностью, прежде всего, боярских и царских пиров.

Меньшее количество меда требовалось для технологии варки медов, которая появилась позже (в XII–XIV вв.), когда уменьшились запасы дикого меда. Норма воды при рассычивании меда была увеличена с 1:4–5 до 1:7, чтобы увеличить процент сахара в сусле и соответственно увеличить долю спирта, добавлялась патока и дрожжи. «Медоварение развивалось почти параллельно медоставу, но его значение стало особенно возрастать с XII–XIV вв., и, по-видимому, этот вид технологии при производстве медового алкоголя (так называемого *питного* меда) стал доминирующим и даже почти преобладающим в XV веке»<sup>13</sup>. В нескольких главах «Домостроя» (XVI в.) подробно расписано все, что было связано с производством, хранением и потреблением разнообразных спиртных напитков. В главе «Правило о различных медах сыченных: как сытить меды всякие, как ягодный морс готовить, и квас медовый простой ставить, и пиво простое подсычивать медом, и хмель варить в кипятке, чтобы сытить мед обварной» подробно рассказано о разных сортах меда и спо-

---

<sup>13</sup> Похлёбкин В. В. История водки. Новосибирск, 1994. С. 48.

собах их производства в русской усадьбе<sup>14</sup>. Приведем несколько выдержек из этой главы, которые покажут, насколько разнообразны были сорта хмельных медов: «Обварного меда взять всемерно больше свежего, чуть теплой водой разбавить, да мед процедить ситом начисто, чтоб не осталось воску, да положить в тот мед по полумере хмелю на каждый пуд раствора. А при варке того меда пену снимать ситом, чтоб было в котле чисто, когда же уварится мед вполовину, его из котла долой, остудить чуть-чуть, да сложить мед в мерник чисто. Опять без воску, да краюшку хлеба натереть дрожжами с патокой, и запечь в печи, да положить тот мед в мерник, и заквасить. А как станет мед сильно скисать, тотчас сливать его в бочки, чтобы не перекис.

Простой мед сытить. А для простого меду сырцу взять вшестеро, развести водою чуть теплой, да процедить чисто, да положить в мерник, да сразу же сыпать на каждый пуд по полумере хмелю, да дрожжами заквасить: а лишь мед закиснет – дрожжи снимать с меда ситом дочиста, и как поспеет – сливать в бочки.

Боярский мед сытить. Чтобы боярский мед сытить – снять воск до патоки, да патоки взяв вшестеро больше меда, разбавить горячей водою и тут же положить на каждый пуд по мере хмелю, да заквасить дрожжами, процедить же чисто, чтоб не осталось воску, а в мерниках квасить неделю и в бочки слить; а в бочках стоять им неделю же, и мед тот сцедить с дрожжей да положить в другую бочку, уже без дрожжей, подсытив патокой.

Правило, как ягодные меды ставить. А ягодный мед ставить – какие ни будут ягоды, положить те ягоды в котел, да вместе с ягодами положить в котел и кислый простой мед, так, чтобы ягоды в котле проняло – только не дать бы ягодам в котле пригореть, и варить ягоды в котле с медом долго, пока не разварятся ягоды, оставить их на ночь, чтобы мед ягодный отстоялся от гущи начисто, а после слить мед ягодный в бочки, какой пожелаешь и каким густым получишь тот ягодный мед. А станешь мед ягодный в бочки сливать, пусть там и мед был – не важно, лишь бы в тех бочках дрожжей не было».

---

<sup>14</sup> Домострой / Сост., вступ. ст., пер. и коммент. В. В. Колесова. М.: Советская Россия, 1990. С. 173.

Напитки готовили в каждой отдельно взятой семье: «Хмельные питья, пиво, брагу и мед всякий варил про себя, сколько ему нужно было для обихода; в иных случаях варили питья семьями, миром, и то были *мирская бражка, мирское пиво*, как это делалось и у немцев, проживавших в Новгороде<sup>15</sup>. В «Слове» XII в. так описывалась старинная зажиточная жизнь: *«питие же многое, мед и квас, вино, мед чистый пльрьяный, питья обнощная с гусльми и свирельми, веселие многое»*<sup>16</sup>. Как видно из Олеария (1639–1643), богатые погреба домашних питей существовали до второй половины XVII в.: «Пиво сохраняется у русских в погребах, в которых сначала кладут снег и лед, потом ряд бочек, потом опять лед, и опять бочки и т.д.; верх закрывается соломой и досками, так как подобные погреба открываются сверху. Устроив таким образом свои погреба, они опускают бочку за бочкою и пьют пиво ежедневно. Сохраняясь в подобных погребах, пиво в продолжение целого года остается холодным и притом не теряет вкуса»<sup>17</sup>. В былинах запечатлен поэтический образ таких погребов:

Как водочки сладкие, меды стоялые  
Повешены в погреба глубокие в бочках сороковках,  
Бочки висят на цепях на железных,  
Туда подведены ветры буйные;  
Повеют ветры буйные в чистом поле,  
Пойдут как воздуши по погребам, –  
И загогочут бочки, как лебеди,  
Как лебеди на тихих на заводях:  
Так от того не затхнутя водочки сладкие,  
Водочки сладкие, и меды стоялые;  
Как чару пьешь – другой хочется,  
Другую пьешь – по третьей душа горит<sup>18</sup>.

---

<sup>15</sup> В правилах немецкой конторы (XIV в.) постановлено было: «кто (из немцев) останется (в Новгороде) до времени варки меда, когда смешивается вода, мед и хмель, тот должен участвовать в общих издержках» (Прыжов И. Г. Указ. соч.).

<sup>16</sup> Прыжов И. Г. Указ. соч. С. 9.

<sup>17</sup> Там же.

<sup>18</sup> Прыжов И. Г. Указ. соч. С. 6.

У зажиточных хозяев напитки хранились в ледниках или подвалах. Они делались с разными отделами, в которых ставили бочки, летом во льду. Бочки были «беременные» или «полубеременные». Вместимость тех и других не везде была одинакова. В среднем же *беременная* бочка была в тридцать, а *полубеременная* – в пятнадцать ведер. «В монастырских подвалах бочки отличались своею огромностию, например, в три сажени в длину и в две в ширину; они никогда не сдвигались с своего места, а питье пропускалось в них и добывалось из них через отверстие, проделанное в своде погреба. Напитки наливали из бочки сначала в оловяники (оловянная кружка) или мерники – большую посуду, потом уже разливали для подачи к столу в меньшие сосуды»<sup>19</sup>.

На старинный *вареный мед* похожа украинская *варенуха*, в которую при отсутствии хмеля добавляют водку (*горілку*)<sup>20</sup>. Д. Н. Зеленин дает рецепт *варенухи*, которую готовили на Украине в начале XX в.: сушеные груши, яблоки, вишни, сливы, изюм и винные ягоды заливают водкой и добавляют туда мед и немного жгучего перца. Горшок со смесью замазывают пресным тестом и на двенадцать часов ставят в горячую печь. Похожий на *варенуху* напиток, но без хмеля и алкоголя – медовый квас. На русских ярмарках, особенно в XVIII в., всегда продавали горячий напиток из жженого меда с пряностями – *сбитень*.

Помимо меда и пива важнейшим напитком было виноградное вино. После Крещения Руси (908) резко возросла потребность в красном вине, которое употребляли при совершении Евхаристии – главного христианского таинства. Наиболее известные вина привозились из Прамны (недалеко от Смирны), из Маронеи на побережье Фракии. Хиосское вино (с о. Хиос), особенно из Ариузии, считалось самым лучшим. Ценились также вина из Малой Азии (Сирии). До середины XII в. вино разбавляли водой: на три части воды брали одну часть вина или на пять частей воды – две части вина. В X–XI вв. ввоз вин шел также через Новгород, который получал из Европы немецкие

---

<sup>19</sup> Костомаров Н. И. Указ. соч. С. 190.

<sup>20</sup> Зеленин Д. К. Указ. соч. С. 156.

(рейнские) и французские (бургундские) вина и переправлял их в Московское и Тверское княжества, а московский мед экспортировал в Европу. Отсюда в древнерусском лексиконе появились слова *романея* – название бургундского вина, *мальвазия* (*мармазея*) – по одноименному городу в Италии<sup>21</sup>.

Количество выпитого вина и других напитков на царских пирах соответствовали числу гостей. Так, на приеме в честь польских послов 12 ноября 1667 г. было выпито две кружки анисовой водки, две кружки коричневой водки, восемь кружек боярской водки, пять ведер лучшей романеи, пять ведер бастры, два ведра рейнского вина, пять ведер алкана, четыре ведра фряжского вина, три ведра церковного вина. Не меньше было выпито меда и пива, а браги – всего шесть ведер<sup>22</sup>. Хмельные напитки играли значительную роль и в таких важных обрядах, как, например, ежегодное прощание царя и патриарха в Прощеное воскресенье перед Великим постом. При Алексее Михайловиче (1629–1676) эта церемония проходила особенно торжественно и пышно в Столовой или Крестовой палате. После того, как патриарх, духовенство и придворные в строгой очередности подходили прощаться к царю, наступал черед следующего обряда – принятия прощальных чаш и тайного прощания царя и патриарха. «По указу государя стольники подносили в трех кубках патриарху романею, рейнское и бастру. Приняв кубки, владыка отливал из каждого для себя, а затем подносил Алексею Михайловичу “всех питей по три кубка”. Государь пробовал из каждого и отдавал кубки стольникам, которые несли их назад в сени, где находился принесенный с Сытного двора питейный поставец. После этого стольники тем же порядком вносили кубки для бояр и думных людей, пришедших с государем.

Вся церемония “тем же обычаем” повторялась с красным медом – государю – три ковшы, боярам по одному, причем ковш был золотой. Затем наступал черед для белого меда, который разносили в серебряных ковшах. После прощальной чаши насту-

---

<sup>21</sup> Воронина Т. А. Заздравная чаша: к истории русского застолья (X–XVII века) // Хмельное и иное: напитки народов мира. М., 2008. С. 75.

<sup>22</sup> Там же. С. 88.

пало время сокровенной беседы царя и патриарха – напоминовение всем о духовном предназначении великого архипастыря»<sup>23</sup>. Учитывая, что кубки и ковши полагалось выпивать до дна, вся церемония требовала от участников большой выдержки и недюжинного здоровья.

Со временем менее крепкие напитки (меды, квасы и пиво) постепенно уступили место более крепким – преимущественно водке и самогону. С XIV в., все более усиливаясь, появляются налоги на брагу, пиво, мед и даже на квас, а с конца XIV в., когда в России в первый раз появилась водка, и на нее. В это время напитки в больших городах продавались в корчмах. В XIV и в XV вв. корчмы можно было встретить в Новгороде, Пскове, Твери, Смоленске. В других городах, и тем более – в сельской местности, корчем не было. Но когда появилась водка, корчмы стали распространяться, и кое-где появилось пьянство. Со всех сторон слышались против него голоса духовных владык и князей. Иногда князь, «чтобы ослабить пьянство в *тайных корчмах*, уничтожит их и заведет свою *казенную корчму*, но узнает про это владыка и пишет ему: “*князь, не хорошо, снеси прочь корчму*”, – и князь корчму сносит»<sup>24</sup>. На Руси традиция языческих пиршеств и праздников сменилась *братчинами* и пирами. Н. И. Костомаров так объяснял различие между ними: «Русские пиршества были двух родов: собственно, пиры и братчины; первые давало одно лицо, вторые были складчины многих хозяев и преимущественно существовали между поселянами»<sup>25</sup>. Крестьянские пирушки назывались *особым пивцом*, потому что тогда разрешалось варить пиво, брагу и мед для домашнего питья. Обычно это разрешение давалось четыре раза в год: на Пасху, Дмитриевскую родительскую субботу, на масленицу и на Рождество или в другой день, вместо какого-нибудь из этих праздников. «Право это крестьянин имел на три дня, иногда же и на неделю; сверх того, такое же разрешение давалось по поводу крестин и свадеб. Крестьянин должен был каждый раз испрашивать разрешение

---

<sup>23</sup> Андреев И. Л. Алексей Михайлович. М., 2006. С. 439.

<sup>24</sup> Прыжов И. Г. Указ. соч. С. 197.

<sup>25</sup> Костомаров Н. И. Указ. соч. С. 224.

начальства, и это дозволение давалось с разбором – только лучшим людям. По окончании льготного времени кабацкий голова печатал оставшееся питье до другого праздника»<sup>26</sup>. Братчины собирались по большей части в праздники и поэтому назывались именами праздников: братчина Никольщина, братчина Покровщина, братчина Рождественская. «Развеселившиеся гости поднимают чарки и провозглашают:

За здоровье того,  
Кто любит кого;  
На погибель тому,  
Кто завидует кому!

Пирующие, все более разгораясь вином, часто употребляют выражения довольно нескромные. Конец застолья ссипчины или братчины иногда становится причиной ссор и новых попок на мировую»<sup>27</sup>. Поэтому благочестивые люди не советовали участвовать в этих пирушках, так как «братчины еще чаще, чем частные пиры, сопровождалась бесчинствами, и на них нередко происходили драки и убийства»<sup>28</sup>.

Со временем хмельные напитки стали продавать в корчмах, где можно было также перекусить. Иван III (1462–1505) повсеместно закрыл питейные дома и запретил варение пива и меда. Василий III (1505–1533) продолжил соблюдать ограничения, введенные отцом. В то же время, при нем в Москве появляется первый *кабак*, построенный для наемных иностранных солдат на южной окраине столицы. Пить крепкие напитки было позволено только слугам великого князя и иностранцам, а для их попок отведена слобода, огороженная забором, которая получила название «Наливки»<sup>29</sup>.

Иван Грозный на Балчуге поставил избу, где бы опричники могли пить и гулять, сколько им угодно, и назвал эту избу *кабаком*. Известный исследователь истории кабачества на Руси

---

<sup>26</sup> Там же. С. 229.

<sup>27</sup> Терещенко А. В. Указ. соч. С. 153.

<sup>28</sup> Костомаров Н. И. Указ. соч. С. 231.

<sup>29</sup> Прыжов И. Г. Указ. соч. С. 39.

И. Г. Прыжов так объяснял происхождение этого слова: «*Кабаком* (слово татарское) у татар называлось сначала *село*, *имение* и потом *постоялый двор*, где кроме съестных припасов, продавались и напитки, употребляемые татарами до 1389 года, когда, приняв магометанскую веру, они должны были отказаться от вина. В Казани, во время взятия ее Иваном Грозным, в 1552 году, упоминаются *кабацкие врата*». Так как кабаки оказались делом весьма выгодным для казны, наместникам областей было предписано уничтожить везде вольную (свободную) торговлю напитками и заводить *царские кабаки*. Но «чиста и здорова еще была народная жизнь, и царев *кабак* на Балчуге, по выражению современных памятников, возбудил многая нарекания и погибель». Царь Федор Иоаннович велел сломать этот кабак, но, с другой стороны, сразу же по смерти отца пожаловал И. П. Шуйского великим жалованьем, отдав ему город Псков «с пригородами, и с *тамгою*, и с *кабак*»<sup>30</sup>. Борис Годунов запретил употребление вина и содержание корчем, и в то же время вновь открыл кабак на Балчуге, который получил название *большого царева кабака*. В эти времена народ, заплатив налог на пиво и мед, варил его дома и пил, сколько ему угодно. Но когда курить вино и варить пиво и мед было запрещено, когда все эти напитки стали продаваться в *царевых кабаках*, народ поневоле потянулся к ним и пьянство увеличилось. «Кабак, – говорили в народе, – пробасть, – тут и пробасть».

Кабаки внедрялись с большим трудом. Часто случалось, что отдают кабак на откуп, а в целом округе не найдется ни одного откупщика. В деревнях кабаки были строго запрещены до конца XVII в. Находились честные русские люди, как, например, Ордын-Нащокин, который, видя зло, распространявшееся от казенных кабаков, в 1665 г. призывал вернуться к прежней свободной продаже напитков.

С введением кабаков спиртные напитки из разряда празднично-сакральных переходят в разряд повседневно-будничных. Если раньше прием алкоголя регламентировала община, то

---

<sup>30</sup> Прыжов И. Г. Очерки по истории кабачества // Очерки. Статьи. Письма. М.–Л., 1934. С. 197.



теперь он всецело зависел от воли конкретного человека, для которого это зачастую был единственный способ снять стресс и забыть о повседневных тяготах. Со временем самым распространенным на Руси крепким напитком стала водка. Кроме сурового климата, это можно объяснить и тем, что только она быстро снимает не только стресс от холода, но и душевный дискомфорт: не случайно именно водкой поминают ушедших от нас родных и близких. Правда, так было не всегда: «Апостольские правила запрещают употребление вина и других спиртных напитков на поминках. В Священном писании сказано: *Вино веселит сердце человека* (Пс. 103, 15), а мы все-таки собираемся в дни поминовения усопших с другой целью»<sup>31</sup>. Водка содержит довольно большое количество калорий, которые легко усваиваются, что немаловажно при тяжелой, монотонной работе. На военных кораблях русского флота до революции существовала традиция ежедневной винной порции или «казенной чарки», которую было принято выдавать в два приема – днем и вечером. В то же время матросы, стоявшие на вахте, такого удовольствия были лишены. Морской устав категорически запрещал употребление спиртного при исполнении служебных обязанностей<sup>32</sup>. Не было такой традиции и в дореволюционной русской армии.

В России, где на протяжении многих веков тем или иным способом регламентировалось употребление спиртных напитков, тем не менее почти всегда существовала проблема бытового пьянства. Об этом говорится в сочинениях иностранцев, посещавших Русскую землю в разные годы, а также в наставлениях отечественных духовных и светских лидеров. Владимир Мономах в своем «Поучении» предостерегает детей: «*Лжи остерегайтесь и пьянства, от того душа погибает и тело*»<sup>33</sup>. Преподобный Феодосий Печерский (1036–1091), игумен Киево-Печерской обители, чтобы ограничить употребление хмельных напит-

---

<sup>31</sup> Кухня батюшки Гермогена. М., 2006. С. 45.

<sup>32</sup> Манвелов Н. В. Обычаи и традиции Российского императорского флота. М., 2008. С. 84.

<sup>33</sup> Повести Древней Руси. Л., 1963. С. 84.

ков иноками, предписывал в конце каждой трапезы произносить трижды здравицу во славу Господа, Богоматери и за здравие князя, *«а более не позволяем»*<sup>34</sup>.

На пирах хозяин старался напоить гостей до беспамятства, а кто мало пил, рисковал огорчить его. В «Домострое» в главе «Как с благодарением угощать с домочадцами приходящих в доме своем» говорится: «...когда будешь зван на брак, не упивайся до сильного опьянения и не сиди допоздна, потому что в таком пьянстве и в долгом сидении рождается брань, и свара, и драка, а то и кровопролитие». И далее: «Итак, если не протрезвишься и до конца упьешься, скажу так: тело лишишь души. Многие пьяные от вина умирают и замерзают в пути. Не говорю: не пей, – такого не надо; но говорю: не упивайтесь допьяна. Апостол Павел пишет к Тимофею: *Употребляй немного вина, ради желудка твоего и частых твоих недугов* (1 Тим. 5, 23), – к нам же пишет: “Пейте мало вина веселия ради, а не для пьянства: *пьяницы Царства Божия не наследуют*” (1 Кор. 6, 10)»<sup>35</sup>.

Об этом же свидетельствует дошедший до нас в различных списках замечательный памятник литературной сатиры второй половины XVII в. «Праздник кабацких ярыжек»: *«Кто ли пропився до нага не помянет тебя, кабаचे непотребне? Како ли кто не вздохнет во многия времена собираемо богатство, а во един час все все погиге? Каеты много, а воротить нельзе. Кто ли про тебя не молвит, кабаче непотребне, да лишитя не мотче?»*.

В этой энциклопедии народного быта, по-другому еще именуемой «Служба кабаку», подробно описывается путь пьяницы, его духовная и физическая деградация, ведущая к преступлению и полной гибели<sup>36</sup>. Кабацкие *ярыги* или *ярыжки* – в XVII–XVIII вв. – шайки воров и убийц, иногда из людей хорошего происхождения – дворян и детей боярских, допившихся донага. Они

---

<sup>34</sup> Преподобного Феодосия Печерского поучение об умеренности в застольном питье // Православный собеседник, 1858. Ч. 3. Казань: Типография губернского правления, 1958. С. 255.

<sup>35</sup> Домострой. Как устроить свой быт богоугодно, а жизнь свято / Под ред. Т. Н. Терещенко. М., 2006. С. 51.

<sup>36</sup> Андрианова-Перетц В. П. Праздник кабацких ярыжек. Л., 1934. С. 47.

жили во всеобщем презрении, просили милостыню у кабаков и занимались разбоем.

В XVIII в. дворяне, получившие привилегию на винокурение, производили настолько качественную водку, что Екатерина II посылала ее в подарок коронованным особам Европы, а также своим знаменитым друзьям, среди которых были Вольтер, К. Линней, Э. Кант, И.-В. Гете и многие другие. К. Линней пришел от русской водки в такой восторг, что написал о ней целый трактат «Водка в руках философа, врача и простолюдина. Сочинение прелюбопытное и для всякого полезное», в котором подробно анализировал все ее свойства, как полезные, так и вредные<sup>37</sup>.

Хорошую водку делали преимущественно в дворянских усадьбах, где использовался бесплатный труд крепостных крестьян. Таким образом, можно было выгонять большое количество водки высочайшего качества, в процессе производства которой из 1200 л первичного сырья производили всего три с половиной литра конечного продукта. При такой трудоемкости процесса и при его крайне низком коэффициенте полезного действия (огромное количество самых разнообразных продуктов шло в отходы), высококачественную водку в больших объемах можно было производить только в условиях нетоварного, нерыночного производства. В противном случае цена ее была бы невероятно высокой. Но эта водка и не предназначалась для продажи.

В своем капитальном труде «История водки», В. В. Похлёбкин подробно объясняет, как сложилась такая ситуация: «Для хозяина, получавшего зерно бесплатно от своих крестьян, имевшего даровые дрова из собственного леса и таких же почти даровых работников-винокуров, выход водки, составляющей едва ли две сотых от общей массы затора, то есть первичного сырья, был не страшен и не рассматривался как убыток или крайняя невыгода, поскольку процесс производства был направлен на удовлетворение прихоти хозяина и его потенциальных гостей, а не на получение прибыли... Правительства Петра I, Елизаветы I и Екатерины II, давая и расширяя привилегии дворянства на домашнее винокурение, освобождая его от всякого контроля

---

<sup>37</sup> Линней К. Водка в руках профессора, врача и простолюдина. СПб., 1790.

и налогообложения, в то же время последовательно подчеркивали, что вся готовая продукция водки должна непременно идти только на личные, домашние, семейные потребности дворянства и ни в коем случае не быть предметом торговли»<sup>38</sup>. Последнее условие, правда, далеко не всегда соблюдалось. Таким образом, винокурение в России на протяжении длительного исторического периода оставалось сословной привилегией дворянства. Из такой водки на различных травах и кореньях делали замечательные лечебные настойки, подробно описанные, в частности, в «Реестре из дохтурских наук» преосвященного Афанасия, архиепископа Холмогского и Важского<sup>39</sup>. Если верить автору, то почти все болезни можно излечить снадобьями на основе водки. Многие из этих рецептов и сейчас применяются в народной медицине.

\* \* \*

Традиции потребления водки и других крепких напитков у русских, проживающих в России, и таких этноконфессиональных групп, как молокане, духоборцы, субботники, русские липоване Румынии, которые давно покинули родные земли и живут среди других народов (армян, грузин, абхазов, азербайджанцев, народов Северного Кавказа, румын), различаются достаточно сильно. Последние переняли от своих соседей не только способы изготовления алкогольных напитков, но и традиции их употребления. Так, среди духоборцев и молокан принято проносить длинные тосты в честь гостей. В их среде, так же, как и у народов Кавказа, не принято, чтобы женщины пили, особенно крепкие напитки. Так же, как у кавказских народов, женщины-хозяйки практически не садятся за стол, потчуют гостей. Представляется уместным дать некоторое представление о том, как «питейные» традиции трансформировались у русских этноконфессиональных групп, живущих далеко от своей исконной территории.

---

<sup>38</sup> Похлёбкин В. В. Указ. соч. С. 192.

<sup>39</sup> Флоринский В. М. Русские простонародные травники и лечебники. Казань, 1879.

По традиции русские молокане, жившие в различных районах Закавказья в тесном соседстве с другими народами, отдавали предпочтение хлебному вину (водке) по сравнению с виноградным. В то же время молокане Казахского уезда Елисаветпольской губернии самогон делали не только из пшеницы, но и из виноградных выжимок и сусла, а также из ячменя и диких фруктов<sup>40</sup>. В Ленкоранском уезде виноградарство стало развиваться в 50-х гг. XIX столетия. Некоторые армяне и русские делали вино из дикого винограда, прибавляя от 5 до 10 пудов кишмиша на сорокаведерную бочку. В дальнейшем виноградарство достигло наибольшего развития среди сектантского русского населения. Они выращивали в основном виноград сорта «Изабелла», а также черные кахетинские сорта<sup>41</sup>. Полевые материалы 1987 г., собранные автором данной статьи, показывают, что русские молокане села Ивановка Исмаилинского района Азербайджана вино и самогон делали из алычи и других фруктов. У соседей армян они покупали красное (черное) виноградное вино и виноградную же водку<sup>42</sup>. От них же они переняли приемы изготовления того и другого.

В то же время, описывая садоводство в Шемахинском и Геокчайском уездах Бакинской губернии в конце XIX в., Н. А. Абелов подчеркивал, что у русских старожилов оно не шло дальше разведения вишневых, сливовых и терновых деревьев. А встречающиеся в русских селах виноградники и тутовые сады сдавались в аренду местному населению для ухода и эксплуатации. Русские же из своих садов продавали исключительно одни вишни<sup>43</sup>. Армяне в Шемахинском и Геокчайском уездах зани-

---

<sup>40</sup> Ерицов А. Д. Экономический быт государственных крестьян Казахского уезда Елисаветпольской губ. // Материалы для изучения экономического быта государственных крестьян Закавказского края. Т. 2. Тифлис, 1886. С. 155.

<sup>41</sup> Очерк сельского и лесного хозяйства Ленкоранского уезда Бакинской губернии. Баку. 1914. С. 137.

<sup>42</sup> Полевые материалы автора (ПМА). 1987. Азербайджан, Исмаиллинский район, село Ивановка.

<sup>43</sup> Абелов Н. А. Экономический быт государственных крестьян Геокчайского и Шемахинского уездов Елисаветпольской губернии // Материалы для изучения экономического быта государственных крестьян Закавказского края" Т. VI. Ч. I. Тифлис, 1887.

мались виноградарством, с которым было связано виноделие и винокурение. В селах, близких к лесному поясу, они, кроме того, разводили яблоки, груши и грецкие орехи. Азербайджанцы там же выращивали разнообразные фрукты и виноград (они сажали высокую лозу – *хиаван*)<sup>44</sup>. Наряду с традиционными, широко распространенными среди азербайджанцев напитками (чай, айран, шербет) можно отметить некоторый в последнее время рост потребления спиртного, чего прежде совершенно не было. В обиход вошли, прежде всего, водка, коньяк и некоторое количество виноградных вин. Обращает на себя внимание тот факт, что не только в сельской местности в чайханах за чашкой чая (ничего другого там не подают) собираются мужские компании, но и на набережной в Баку кафе полны молодых людей, также коротающих время за чашкой чая.

Особые отношения с алкоголем складываются у духоборцев – русских переселенцев в высокогорную Грузию. Не последнюю роль в этих отношениях играет суровый климат их новой Родины. Когда в июне 1988 г. экспедиция сектора этнической экологии Института этнографии АН СССР (ныне – Институт этнологии и антропологии РАН) прибыла в Месхет-Джавахегию, ее участники в полной мере прочувствовали, каково это – жить на высоте альпийских лугов, где даже летом дневная температура редко поднимается выше 15 градусов по Цельсию.

Лес на такой высоте не растет, его привозят издалека, и обходится это недешево. Полы в домах духоборцев земляные, крыши из дерна. Выглядят они очень живописно, но жить в них могут только закаленные такими непростыми условиями уроженцы этих красивых, но суровых мест. Отапливают дома кизяком, но только в самые холодные зимние месяцы. Поэтому каждому входящему в дом сразу подносят рюмочку виноградной чачи. Согретьшись таким образом, можно уже приступить к долгой, иногда на полдня, беседе, не рискуя продрогнуть до костей.

Традицию употреблять и производить виноградное вино и водку, духоборцы, скорее всего, переняли у живших неподалеку

---

<sup>44</sup> Григулевич Н. И. Традиционное питание азербайджанцев и проблема долгожительства // Долгожительство в Азербайджане. М., 1989. С. 108.

от них немцев-менонитов и армян, с которыми их связывали тесные хозяйственные и иногда даже кунакские отношения. В Грузии немцы жили в Колонке (Болниси) и в Молотове (Цалка). Они производили виноградное вино высокого качества, пользовавшееся в округе большим спросом. Духоборцы покупали это вино бочками. У немцев же они покупали арбузы, виноград, сухофрукты. У армян духоборцы покупали виноградную водку. В старину они делали водку из ячменной муки. Раньше духоборцы пили только по праздникам, в последние десятилетия для выпивки достаточно любого повода. Особенно много алкоголя употребляют они на свадьбах, проводах в армию и в других торжественных случаях.

Хмель, присланный им из Кахетии, духоборцы сушат, заваривают кипятком, дают отстояться. Затем процеживают и отбрасывают листики, добавляют покупные дрожжи и муку до консистенции жидкого теста. Оставляют бродить на 3–5 дней. Потом опять добавляют муку и замешивают густое тесто, которое после просушки может храниться в течение 4–5 месяцев. Получаются дрожжи домашнего приготовления, которые по качеству считаются лучше, полезнее покупных<sup>45</sup>. Эти дрожжи духоборцы используют не только при выпечке хлеба, но и для приготовления самогона, который в старину гнали, используя солод и перекисшее тесто. В конце 1980-х гг. для этой цели нередко использовали сахар. Как показывают полевые материалы автора, в настоящее время духоборцы практически полностью перешли на самогон из виноградных выжимок или виноградную водку, которую раньше они покупали у армян.

Гнать водку из хлеба в Духоборье начали только в конце 1940-х гг. прошлого века. Падение уровня жизни и послевоенные тяготы привели к тому, что покупать ее духоборцы уже не могли. Технология, по данным наших информаторов, была следующая: замешивали крутое тесто, которое оставляли на две–три недели закисать. Затем из этого теста выпекали пышки. В большую кадушку наливали теплую воду, куда затем кидали пышку, добав-

---

<sup>45</sup> ПМА, 1988. Грузия, Месхет-Джавахетия, Богдановский район, сс. Гореловка, Родионовка, Спасовка. Орловка.

ляли туда самодельные дрожжи. Когда это сусло основательно перебразивало, его перегоняли в самогонных аппаратах<sup>46</sup>.

Русские липоване Румынии, будучи старообрядцами, которые, как известно, довольно строго ограничивают единоверцев в употреблении горячительных напитков, тем не менее выращивают виноград и производят из него большое количество спиртного, преимущественно красного вина. В мае 1992 г., во время поездки к липованам, живущим в дельте Дуная, автору довелось наблюдать активное употребление ими, правда – за праздничным столом, красного вина сорта «Изабелла». Вино было собственного приготовления и достаточно качественное. Тут, видимо, сказывается влияние соседей-румын, с которыми в старину, по свидетельству наших информаторов, особо близких контактов у них не было. Вплоть до того, что во время традиционных у старообрядцев боев «стенка на стенку», с ними даже не дрались, но все же приемы выращивания виноградной лозы и производства виноградного вина русские старообрядцы Румынии переняли у своих соседей-румын<sup>47</sup>.

\* \* \*

Традиция изготовления и потребления спиртных напитков зародилась в России в глубокой древности и на протяжении многих веков неизменно сохранялась, несмотря на то, что во все времена на разных уровнях (община, религия, государство) существовали правила, регламентирующие употребление алкоголя. Менее крепкие напитки (меды, квасы и пиво) сменились с течением времени более крепкими, преимущественно водкой. На смену языческим пиршествам и праздникам пришли братчины и пиры. С введением торговли спиртными напитками, и в особенности кабаков, возлияния с участием крепкого алкоголя из разряда празднично-сакральных постепенно перешли в разряд повседневно-будничных. Проблема бытового пьянства, появив-

---

<sup>46</sup> Григулевич Н. И. Этническая экология питания. Традиционная пища русских старожилов и народов Закавказья. М., ИЭА РАН, 1996. С. 71.

<sup>47</sup> ПМА. 1992. Румыния, дельта Дуная.



шаяся на Руси вместе с кабаками, остается серьезной проблемой и в наши дни. Единственный хмельной напиток, бывший распространенным на Руси в древности и не доживший до нашего времени – питный мед. Об этом можно лишь пожалеть, потому что, учитывая высококачественное натуральное сырье, из которого он изготовлялся, – мед и ягоды – это был наиболее полезный продукт.

Как пишет В. А. Липинская, «в Древней Руси хмельные напитки готовили в семьях или всей общиной к определенным празднествам. Со временем возникла продажа спиртных напитков в корчмах. Доходность хмельной продукции побуждала некоторых удельных князей устраивать в вотчинах собственные корчмы». С тех, уже достаточно далеких времен, когда власти монополизировали доходы от питейных заведений и возникла, по-видимому, «бесперывная, идущая с переменным успехом борьба между стремлением получить возможно больший доход и желанием оградить народ от пагубного воздействия алкоголя»<sup>48</sup>. Результаты этой борьбы на разных исторических этапах зависят от того, какое из этих двух «стремлений» побеждает на данном отрезке времени.

---

<sup>48</sup> Липинская В. А. Народная культура питания // Русские. Народная культура. Т. 2. М.: ИЭА, 1997. С. 250.