

Екатерина Мишаненкова

Пьяное Средневековье
СРЕДНЕВЕКОВЫЙ АЛКОГОЛЬ:
ФАКТЫ, МИФЫ И ЗАБЛУЖДЕНИЯ



Издательство АСТ
Москва

УДК 94"4/14"
ББК 63.3(0)4
М71

Серия «История и наука Рунета»

Дизайн обложки *Дмитрий Агаонов*

Мишаненкова, Екатерина Александровна.

М71 Пьяное Средневековье. Средневековый алкоголь: факты, мифы и заблуждения / Екатерина Мишаненкова. — Москва: Издательство АСТ, 2022. — 320 с ; ил. — (История и наука Рунета).

ISBN 978-5-17-150369-7

Екатерина Мишаненкова – историк и реконструктор, исследователь средневекового быта и нравов, автор научно-популярных книг о Средневековье и биографий исторических личностей, в серии «История и наука Рунета» выпускает новую книгу «Пьяное Средневековье».

Добро пожаловать в Средневековье — жестокую и веселую эпоху, когда люди с одинаковым рвением молились и убивали, грешили и каялись, а главное, пировали! Тогда люди пили алкоголь каждый день — за завтраком, обедом и ужином, причем начиная с пеленок.

УДК 94"4/14"
ББК 63.3(0)4

ISBN 978-5-17-150369-7

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

Содержание

Вступление.....9

ПЬЯНОЕ СРЕДНЕВЕКОВЬЕ11

Глава 1.

АЛКОГОЛЬ ДО СРЕДНЕВЕКОВЬЯ13

Кто изобрел алкоголь?13

Ферментация.....16

Древний алкоголь.....19

Шумерское пиво22

Шотландское галлюциногенное пиво24

Вино для египетской элиты.....25

Вино Месопотамии.....28

Алкоголь как лекарство.....31

Цивилизация вина32

Ода умеренности.....36

Эллинское пьянство39

Империя вина41

Пьянство по-римски46

Античные вина49

Античный алкоголь как лекарство50

Варварское пиво51

Британское пиво55

На рубеже эпох57

Глава 2.

РОЛЬ ВОДЫ.....61

Четыре жидкости62

Вкус воды.....66

Безвкусный вкус.....69

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

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

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

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

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

Вступление

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

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

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

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

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

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

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

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

ПЬЯНОЕ СРЕДНЕВЕКОВЬЕ

Глава 1

АЛКОГОЛЬ ДО СРЕДНЕВЕКОВЬЯ

Кто изобрел алкоголь?

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Вкратце она выглядит следующим образом:

Зрелые зерна ячменя следовало размачивать в воде в течение дня, после чего разложить их на открытом воздухе, оставив высыхать в течение следующего дня, после чего вновь намочить на пять часов, после чего размолоть в сосуде с дном, превращенным в подобие сита, чтобы отделить от

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

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