

# Веселящие напитки наших предков

*На Руси есть веселие пити,  
не может без того быти.*

Владимир Святой

## Русский мед

Сегодня, с кем бы мы ни пили и что бы ни пили, питье заканчивается вечным вопросом: «Ты меня уважаешь?» — и похмельем на следующее утро. Да иного и ожидать нельзя — культура питья ушла в небытие еще во времена Екатерины Великой. Пьем мы нынче водки, сотворенные из зернокартофельного спирта, смешанного с водопроводной водой. Мы ведь забыли о том, что водка улучшает настроение и бодрит только тогда, когда изготовлена из хлебного спирта высшей очистки, смешанного с водой необходимого качества. Когда-то Смирнов в поисках той воды объездил всю Российскую империю. Нынче даже Черниговский водочный завод, расположенный в местности, где есть источники с лучшей водочной водой, работает на воде водопроводной...

Я не случайно упомянул Чернигов. Ведь именно на Черниговщине жил и творил побратим Тараса Шевченко, столбовой дворянин Виктор Забила, унаследовавший и приумноживший рецептуры веселящих напитков от родов Разумовских и Полуботок (см. «Химию и жизнь», 2004, № 8). Я рассказал уже, что знал, о Викторе Забиле. Теперь расскажу о напитках, их рецептурах и технологиях, которые использовали его предки.

## Ставный мед как символ уверенности

У каждого народа есть фирменный алкогольный напиток. Фараоны Древнего Египта увеселялись пивом, древние греки — разбавленным водой виноградным вином. На Руси с давних времен пили хмельные меды и квасы.

Наши предки изготавливали медовые напитки, которые различались как способом изготовления, так и сортами используемых медов, а также другими ингредиентами — соками, водой, хмелем, закваской.

Медовые напитки делились на ставные и вареные. Первые из них дображивали не одно десятилетие, поэтому и доступны были только князьям. А делали их так.

В начале готовили «кислый мед», причем из 100 кг натурального меда его получалось 30–50 кг. Для этого хороший выстоянный и закристаллизовавшийся мед, собранный с одного вида растений, разводили кислым соком (земляничным, малиновым, смородиновым или вишневым) в соотношении 1:1,5, 1:2 или 1:3 и смесь уваривали на медленном огне до половинного объема. Делали это в медном казане, подогреваемом дровами из плодовых деревьев. Смесь все время помешивали липовой лопаткой и ею же снимали пену со всплывшей вошчиной. Когда выделение пены прекращалось, а объем уменьшался до половины, мед снимали с огня и оставляли медленно остывать до температуры тела, затем в него опускали мякоть непропеченного ржаного хлеба и оставляли в теплом месте до начала возбуждения. Спустя некоторое время ставили мед на лед для замедления процесса.

Существовал и другой способ получения кислого меда. Для этого в котел с кислыми ягодами заливали свежий жидкий мед так, чтобы он полностью покрывал ягоды. После того как они пускали сок, ягоды с медом томили в печи до полного их разваривания и затем оставляли на ночь, чтобы отстоялась гуща. На другой день (на стадии возбуждения) в мед добавляли 1/4 или 1/3 сока и, добившись брожения, ставили мед на лед.

Простой ставный мед делали из одного кислого меда. Для этого его после недельной выдержки на льду (для осаждения мути) переливали в хорошо просмоленный липовый бочонок, плотно закрывали, закапывали в землю и оставляли на 25–40 лет. Именно за такое время мед созревал, после чего опьяняя, поднимал настроение и бодрил. Мед десятилетней выдержки считался незрелым, он только дурманил. К тому же его питье сопровождалось сильнейшим похмельным синдромом. Летописцы не проходили мимо такого факта, как пагубное воздействие «нового опьянения», на важные поступки людей. Так, например, Москву сдали хану Тохтамышу, если верить летописи, в значительной степени из-за пьянства в осажденном городе в ночь с 23 на 24 августа 1382 года, причем пьянство сопровождалось поразительным и





непонятным безрассудством. При осаде «одни молились, а другие вытащили из погребов боярские мёды и начали их пить. Хмель ободрил их, и они полезли на стены задира́ть татар». После двухдневного пьянства жители так осмелели, что отворили ворота татарам, поверив их обещаниям. Результатом было полное разорение и разграбление Москвы.

Как видите, во все времена на Руси позволить себе ставные мёды могли только очень богатые и очень знатные люди, уверенные в будущем своем и своих детей. Ведь наилучшие мёды зрели полстолетия. Именно этим и объясняются их чудесные свойства, воспетые в былинах, и нереальность приготовления в нынешних условиях, когда никто не знает, что будет не то что через 40–50 лет, а через 3–4 года!

## Мед попроще

Во времена магнатов Разумовских настоящего ставных мёдов, изготавливаемых только из мёда и сока, уже не было. Модернизированные ставные мёды готовились в два этапа — получалась комбинация ставных и варных мёдов.

Вот, например, боярский мёд. В котле с чистой, мягкой, ключевой водой в соотношении 1:1 или 1:1,5 разводят липовый, донниковый, луговой или полевой мёд. Варят на медленном огне (лучше всего на поленях из плодовых деревьев) в медном котле, помешивая липовой лопаткой, все время снимая пену. Процесс варки не должен останавливаться до окончания пенообразования (не думайте, что для этого хватит пары часов, я, например однажды дождался исчезновения пены на поверхности мёдовой смеси в разведении 1:8 только на второй день, а чем меньше разведение, тем больше это время). Как только пенообразование прекратится, смесь снимают с огня, дают остыть до температуры тела, затем вводят кислый мёд (1:1). Смесь переливают в бочонок и ставят для брожения в теплое место, не закупоривая. Не позднее чем через три дня мёдовую брагу сливают с осадка в другой чистый бочонок, добавляя (1/3–1/4 к объёму) кислого свежего земляничного или малинового сока. Бочонок закупоривают, осмаливают и закапывают глубоко в землю. Через 10 лет

молодой боярский мёд можно пить. Однако настоящий вкус и веселящее действие он приобретает через 40 лет! Обычно этот мёд вари́ли при рождении сына и распивали, когда у него в свою очередь появлялся первый сын.

А вот другой рецепт — мёд обварной. Для получения хмельной воды в котле хмель обваривают в двойном количестве доведенной до кипения, но не кипящей, чистой, мягкой родниковой воды и дают медленно остыть. Затем воду сливают и отцеживают или фильтруют. Разведенный теплой хмельной водой (1:1,5 или 1:2) прошлогодний гречишный, лесной или полифлорный (с разных цветов) мёд варят до прекращения пенообразования, снимая пену и всплывшую вошину. Охлаждают до температуры тела, после чего вводят кислый мёд (1:1), заливают в бочонок и ставят в теплое место на брожение (3–5 суток). Когда шум в бочонке, а следовательно, и бурное брожение заканчиваются, его ставят на лёд для отстоя, после чего сливают с осадка в другой хорошо просмоленный бочонок. Перелитую мёдовую брагу закапывают в землю. Мёд будет готов примерно через полгода. Качество и бодрящая сила у него тем больше, чем дольше он выдерживался в закопанной бочке.

Значительно проще рецепт зельевого мёда, который готовили из полифлорного мёда, не обладающего выраженным ароматом. Кислый мёд разбавляли 1/3 березового сока и томили ночь в закрытом котле с набором трав, зашитых в мешочек. Чтобы мешочек было легко вынуть после томления, его прикрепляли ниткой, пропущенной между котлом и крышкой, к палочке, находящейся вне котла. Композиции трав должны были создавать букет, опять-таки без выраженного аромата какого-либо из компонентов. По Забилинским рецептам, бабушка зашивала в мешочек кончики веточек малины с листочками и соцветиями, листочки земляники, сушеные веточки смородины с почками, кончики веточек вишни с листьями, сушеные веточки березы с почками, кончики сосновых веточек с почками, кончики веточек ореха с почками и сережками, чуть-чуть серебрястой полыни, цветы шалфея, фиалки и полевой гвоздики, душицы, немного корня аира, имбиря и корицы. Утром

разопревшую смесь соединяли с сухим дрожжевым осадком от наливки или вина (перед этим вынимали мешочек с травами), переливали в незакупоренный бочонок и оставляли в теплом месте на 3–5 дней, пока не прекращалось брожение. Получившуюся мёдовую бражку после недельной выдержки в погребе-леднике снимали с осадка переливом в хорошо просмоленный бочонок и закапывали до глубокой осени в землю. Перед зимой бочонок выкапывали и ставили в холодный погреб. Этим мёдом бабушка спасала всех знакомых от простудных болезней, в том числе и от пневмонии. Перед тем как давать пить детям, мёд в кружке медленно подогревали (при быстром нагреве он бурно пенился и убежал из кружки). Выпить кружку вываренной мёдовухи давали на ночь. Взрослые пили ее просто разогретой. Конечно, называть такой мёд ставным грешно — и созрел он недолго, и дрожжи, пусть даже от наливки, в него добавляли. Лишь разведение у него было как у настоящего ставного мёда.

## От ставного мёда к медоварению

Когда в Древней Руси настал период нестабильности, от медостава перешли к медоварению. Далее пересказываю великого русского историка и кулинара от Бога Вильяма Васильевича Похлебкина. Медоварение развивалось почти параллельно медоставу, но его значение стало особенно возрастать с XIII–XIV веков, и, по-видимому, этот вид технологии при производстве мёдового алкоголя (так называемого питного мёда) стал доминирующим и даже почти абсолютно преобладающим в XV веке.

Медоварение отличалось от медостава тем, что при нем больше рассычивали мёды, то есть наливали воды в семь раз больше, чем мёда. Кроме того, чтобы повысить процент сахара в сусле и тем самым увеличить долю спирта, добавляли патоку. Наконец, в ряде случаев в мёд добавляли дополнительный элемент — пивное сусло, и тем самым получали уже не варный мёд, а медвяное пиво, или пивом съенный мёд. Но основными технологическими «новинками» было добавление в мёд дрожжей и не только варение мёда перед его за-



квашиванием, но и добавление к нему «вара», то есть заваривание медово-солодового сусла кипятком, предварительно вываренным с хмелем (отсюда один из видов меда носил название обарного, искаженное «обварного», так как для его изготовления способ заваривания был неперменным).

Заправляли дрожжами уже после заваривания, причем вареный мед несколько раз переливали в разные бочки, чтобы остановить спиртодрожжевое брожение на определенной стадии. С этой же целью засмоленные бочки с медом после второй или третьей переливки ставили на лед, и брожение в них «замораживалось» до такой степени, что его продукты не превращались в газы, а уходили в сам мед; что и сообщало вареному меду особую сногшибательную крепость.

Эта технология медоварения и послужила образцом для русского квасо- и пивоварения, которое получило разви-

тие в XIII веке и достигло такого совершенства, что создало пивной напиток высокого качества — ол.

Однако пивоварение, особенно высококачественное, носило отчасти ритуальный характер, было приурочено к определенному времени года и в своих лучших образцах оставалось весьма дорогостоящим и, главное, чрезвычайно трудоемким методом, требующим больших затрат сырья, особой посуды (огромных котлов) и артельного, коллективного производства. Пиво варили сразу на несколько сотен человек, и его надо было израсходовать как можно быстрее, в два-три дня — хмельной напиток не умели сохранять.

Таким образом, и пивоварение не могло получить развития как постоянный промысел, не могло стать основой торговли, поскольку пиво варили для коллективного праздничного домашнего потребления. Это ограничивало прежде всего частоту изготовления

пива — к двум-трем праздникам в году.

Таким образом, медоварение, менее зависящее от времени года — дающее более крепкий и длительно сохраняемый алкогольный напиток, оставалось преобладающим методом изготовления алкоголя вплоть до XV века.

Это обстоятельство объясняет, почему технология медоварения послужила основой для производства спиртных напитков из других видов сырья. Технический и технологический опыт медоварения переносили на пиво- и квасоварение, из которых и возникло затем винокуренное производство. Увы, ушли в безвозвратное прошлое меды моих предков. Разве что медовуху можно возродить и в наше время. А в заключение приведу несколько полюбившихся в детстве медов, тех самых, которыми бабушка потчевала нас в горячем виде, после выпаривания алкоголя, вместо лекарств.

## Липняк

Липовый мед разводим 1:7 чистой мягкой родниковой водой и варим на медленном огне, пока не уварится до половины, все время снимая пену. Остывшую смесь переливаем в чистую бочку, стенки которой вымазаны кислым ржаным тестом; можно, пока мед еще теплый, как парное молоко, влить в него стакан дрожжевого осадка от вишневой или иной наливки и оставить перебродить. В это же время кладем в него мешочек с думя палочками корицы, 5–6 соцветиями гвоздики, 8 коробочками кардамона, 4 горошинами черного перца и чайной ложкой имбиря. Когда мед перебродит, мешочек вынимаем, а напиток переливаем в хорошо просмоленный бочонок и закапываем его на полгода. Бочонки для напитков у нас были двух- и трехведерные. Детям этот мед давали только с чаем при простуде. Сами взрослые пили на Рождество, старый Новый год и Водосвятые.



## Малиновый мед

Липовый, донниковый или малиновый мед разводим 1:6 мягкой ключевой водой и варим на медленном огне, снимая пену, до прекращения пеновыделения. В теплую смесь кладем мешочек с кончиками веточек малины с листочками и корнем фиалки, добавляем 1/3 объема забродившего малинового сока и оставляем в теплом месте бродить на 3–5 суток. После окончания брожения медовую брагу снимаем с осадка переливом в хорошо просмоленный бочонок и закапываем в землю до глубокой осени. Затем бочонок ставим в погреб и до поздней весны мед используем для лечения бронхитов, ангина и других простудных заболеваний. Весной оставшийся бочонок (воздушную про-

странство должно быть минимальным) и вновь закапываем в землю. Когда мы переехали в Гущинское лесничество (недалеко от ставки Гитлера «Вервольф»), дедушка сварил малиновый мед в год сареезда и целых пять лет мы выкапывали осенью бочонок с медом, а весной закапывали новый. Правда, за все те годы я только раз простыл — влетел в полынью, катаясь с ребятишками на речном льду. Хоть и пробыл в воде довольно долго, пока не прибежали взрослые и не вытащили из полыньи, отделался всего лишь простудой. Как говорила бабушка, я только потому избежал пневмонии, что каждый вечер, после традиционной кружки молока с краюхой кукурузного хлеба, намазанного медом, пил стограммовый граненый стаканчик вываренной малиновой медовухи.

## Мужской мед

Цистит — неприятная болезнь, когда каждые пять минут бежишь в туалет, известна многим. А вот я с нею распрощался буквально за два дня. Лечила меня бабушка «мужской медовухой». Для ее изготовления гарбузовый (тыквенный) мед после разведения 1:7 весь день томили в русской печи с мелко нарезанными корнями пастернака, листьями мяты перечной и травой душицей. Оставляли на ночь медленно остывать в печи, утром процеживали, заливали в незакупоренный бочонок, стенки которого были обмазаны ржаным тестом, и оставляли «шуметь» в тепле на 3–5 суток. Сбродивший мед снимали с осадка переливом в другой, хорошо просмоленный бочонок и закапывали в землю. Использовали не ранее, чем через год. Вообще-то эта медовуха предназначалась не детям, а для лечения простатита. Но и мне с циститом помогла...

