



---

ВИЛЬЯМ ПОХЛЕБКИН

---

# ИСТОРИЯ ВОДКИ



Кулинария. Похлебкин

Вильям Похлёбкин

**История водки**

«ЭКСМО»

## **Похлёбкин В. В.**

История водки / В. В. Похлёбкин — «Эксмо», — (Кулинария. Похлебкин)

ISBN 978-5-04-186401-9

«...История любого продукта - будь то сельскохозяйственный или промышленный - является частью истории деятельности человека, истории условий материальной жизни общества. Тем самым, изучая возникновение или происхождение того или иного продукта, мы отвечаем на вопрос о том, как создавались условия материальной жизни общества, на какой их ступени появился тот или иной продукт и почему. Это дает возможность углубить наше понимание такого важного фактора в истории человека и человеческого общества, как условия материальной жизни общества, а тем самым лучше понять и возникающие в процессе производства производственные отношения. История продукта, таким образом, - одно из слагаемых истории в целом, первичный элемент, «кирпичики», из которых построено «здание») истории человеческого общества...» В формате a4.pdf сохранен издательский макет.

ISBN 978-5-04-186401-9

© Похлёбкин В. В.

© Эксмо

# Содержание

Как и почему возникла эта книга	5
Введение	9
Часть первая	12
Глава 1	13
1	13
2	16
3	24
4	26
Глава 2	29
Глава 3	37
Часть вторая	41
Глава 1	42
1	42
2	43
3	47
4	48
Конец ознакомительного фрагмента.	51

# Вильям Похлебкин

## История водки

### Как и почему возникла эта книга

Публикуемая работа – «История водки» – первоначально не предназначалась для печати и тем более никогда не мыслилась как некая занимательная «история пьянства» для развлекательного чтения<sup>1</sup>. Это научно-исследовательская работа, посвященная выяснению конкретного, «узкого» и притом чисто исторического вопроса: когда началось производство водки в России и было ли оно начато раньше или позже, чем в других странах? Иными словами, задача автора состояла в том, чтобы выяснить, была ли наша страна, Россия, в деле производства водки вполне оригинальна или же и в этом сугубо, как мы считаем, национальном вопросе нам кто-то из Европы (а может быть, и из Азии?), так сказать, «указал путь»?<sup>2</sup>

Вопрос этот никогда на протяжении последних двух столетий, не возникал, да, по-видимому, и впредь не возник бы ни у кого, если бы не приобрел неожиданно осенью 1977 года государственное значение.

Именно в это время на Западе было спровоцировано «дело» о приоритете в изготовлении водки, причем приоритет Союза ССР оспаривался, и ряд марок советской водки был подвергнут на внешних рынках бойкоту и дискриминации. Одновременно создавалась угроза лишить В/О «Союзплодоимпорт» права продавать и рекламировать этот товар как «водку», поскольку ряд американских фирм стал претендовать на преимущественное право использовать наименование «водка» только для своего товара на том основании, что они якобы начали производство раньше, чем советские фирмы.

Первоначально эти претензии не были восприняты серьезно советскими внешнеторговыми организациями, ибо иностранные фирмы-конкуренты указывали, что производство водки в СССР было начато после 26 августа 1923 года согласно декрету ЦИК и СНК СССР, а у них якобы гораздо ранее – в 1918–1921 годах. (В эти годы в разных странах Западной Европы и в США были задействованы многие водочные предприятия бывших русских фабрикантов, бежавших из Советской России.) Но хотя Советское правительство действительно начиная с

---

<sup>1</sup> Литература, посвященная истории алкогольных напитков в России, исследует в основном историю торговли вином и водкой, а также социальные и экономические последствия этого, то есть пьянство и размеры питейных сборов в госказну. Авторами таких работ всегда выступали историки, статистики и экономисты. См. *Прыжов И. Г.* (1829–1902 гг., историк). Корчма. Исторический очерк // Русский архив, – 1866. – № 7; История кабаков в России в связи с историей русского народа. – СПб., 1868. Однако эти единственные до сих пор обзорные исторические работы, сообщающие любопытные сведения о численности кружечных дворов, кабаков, питейных домов, трактиров, ренсковых погребков и т. п. «учреждений» в России и об объемах их торговли разными алкогольными напитками, в том числе и водкой, не дают ничего в смысле выяснения времени появления водки. Еще более узки по тематике следующие работы: *Аксаков А. Н.* О народном пьянстве. – СПб., 1862.; *Дитятин И.* Царский кабак Московского государства. – СПб., 1895; *Гурьев Д.* Питейная монополия. – 1893; *Лебедев В. А.* Питейное дело. – СПб., 1898; *Гредингер.* Основы питейной монополии в России. – 1897; *Зиновьев С.* Казенная продажа питей. – СПб., 1901. Как видно из перечня работ, сам интерес к истории винокурного производства и торговли водкой возник в основном в 60-х годах XIX века и на рубеже XIX и XX веков в тесной связи с решением правительства ввести в 1894–1902 годах государственную монополию на производство и продажу водки в стране и фактически ликвидировать частное изготовление этого продукта. Таким образом, все исследования, касающиеся водки, имели строго прикладной характер и были вызваны конкретными, актуальными государственными потребностями экономической внутренней политики.

<sup>2</sup> В 1901 году впервые возник вопрос о том, откуда пришли в Россию идея и секреты винокурения. Так, в «Трудах Технического комитета Главного управления неокладных сборов и казенной продажи питей» говорилось: «Получение спирта путем перегонки перебродивших сахаристых жидкостей стало известно в Европе в XIII столетии. Перешло ли это искусство в Россию из Западной Европы или с Востока, где китайцы, индусы и арабы были с ним знакомы со времен глубокой древности, не известно» (Труды... – Т. XIV. 1901. – СПб., 1903. – С. 88). С тех пор и до 1978 года, то есть в течение 75 лет, вопрос этот больше никого не занимал и не вставал и потому так и не был выяснен до 1979 года, то есть пока к этому не вынудили обстоятельства.

декабря 1917 года запретило производство водки на территории РСФСР и не возобновляло его фактически до 1924 года, то есть шесть лет, все же весьма несложно было юридически и исторически доказать, что, во-первых, Советское правительство просто продлило запрет предшествующих царского и Временного правительств на производство и торговлю спиртоводочными изделиями в период Первой мировой войны<sup>3</sup>, так что юридически речь шла лишь о подтверждении действовавшего ранее государственного постановления о временном запрете на водку, а во-вторых, это доказывало лишь преимущество государственной монополии и ее права приостанавливать, прерывать и возобновлять производство по собственному желанию, вследствие чего дата 26 августа 1923 года вовсе не имела никакого отношения к началу производства водки в СССР и к вопросу о приоритете пользования оригинальным наименованием товара «водка», поскольку это наименование возникло не с возобновлением производства после 1923 года, а в связи с изобретением водки в России в эпоху Средневековья. Отсюда следовало, что страны, претендующие на исключительное употребление оригинального названия «водка» на их территориях, должны были представить убедительные данные, подтверждающие ту или иную дату первоначального изобретения водки на их территории.

Как только вопрос был поставлен в подобную юридическую плоскость, все зарубежные: западноевропейские, американские, а также действующие эмигрантские водочные фирмы – «Пьер Смирнофф», «Эристов», «Кеглевич», «Горбачев» и другие – вынуждены были снять свои претензии на приоритет изобретения русской водки и могли отныне только отстаивать в рекламе «особые качества своих фирменных марок».

То, что эта «первая атака» торговых конкурентов СССР была сравнительно легко отбита, привело к тому, что Минвнешторг и подведомственное ему В/О «Союзплодоимпорт» «почили на лаврах» и оказались совершенно не подготовленными ко «второй атаке», последовавшей со стороны государственной водочной монополии ПНР и воспринятой нами как своего рода «удар в спину».

Между тем государственная водочная монополия ПНР утверждала, что в Польше, то есть на государственной территории бывших Королевства Польского, Великого Герцогства Литовского и Речи Посполитой, включающих Великую и Малую Польшу, Мазовию, Куявию, Померанию, Галицию, Волынь, Подолию и Украину с Запорожской Сечью, водка была изобретена и производилась раньше, чем в Российской империи, или соответственно в Русском и Московском государстве, что в силу этого право продавать и рекламировать на внешних рынках под именем «водки» свой товар должна была получить лишь Польша, производящая «Вудку wyborovu» («Wodka wyborowa»), «Кристалл» и другие марки водки, в то время как «Московская особая», «Столичная», а также «Крепкая», «Русская», «Лимонная», «Пшеничная», «Посольская», «Сибирская», «Кубанская» и «Юбилейная» водки, поступавшие на мировой рынок, теряли право именоваться «водками» и должны были искать себе новое название для рекламирования.

Первоначально в В/О «Союзплодоимпорт» этой угрозе не придали серьезного значения, ибо казалось совершенно нелепым, что дружественная Польша предъявляет подобное парадоксальное требование. Это выглядело злой шуткой, поскольку на Смоленской-Сенной были уверены, что о старинном производстве водки в России «весь мир знает» и поэтому русская водка не может вот так, вдруг лишиться своего исторического, народного национального названия по прихоти неожиданно закапризничавшего «пана союзника».

Но законы мирового капиталистического рынка суровы – они не принимают во внимание не только эмоции, но и традиции. Они требуют чисто формального, документального или иного правового и исторически убедительного доказательства, устанавливающего ту или иную дату

---

<sup>3</sup> См. Популярный финансово-экономический словарь / Под ред. Д. П. Боголепова, М. Г. Вронского, Н. Н. Деревенко. – М.: НКФ СССР, 1925. – С. 140.

изобретения, первого вывоза (экспорта) или производства товара, дату, дающую право определить приоритет того или иного собственника на данное изобретение или производство. Эти требования в одинаковой степени равны и для великой державы, и для малой страны и не оставляют места для уважения «исторической традиции» или «сложившейся практики», не подтвержденных историческими аргументами. Вот почему попытки советской стороны сослаться на то, что «весь мир знает» или что «всегда так было», были безжалостно отклонены.

К тому же западноевропейские прецеденты на этот счет были совершенно однозначны. Производство всех европейских видов крепких спиртных напитков имело фиксированную первоначальную дату: 1334 год – коньяк, 1485-й – английские джин и виски, 1490–1494-й – шотландское виски, 1520–1522 годы – немецкий брантвайн (шнапс).

Таким образом, считалось, что нет причин делать исключение для водки: дата ее изобретения должна быть представлена и СССР и Польшей, и вполне вероятно, что и в этом случае можно будет наблюдать такое же расхождение в датах, как и в случае с английским и шотландским виски, что и даст возможность установить приоритет той или иной стороны.

Такова была ситуация в начале 1978 года, когда сторонам было предоставлено время для поисков доказательств.

Между тем в В/О «Союзплодоимпорт», а особенно в целом в руководстве Минвнешторга, все еще не осознавали серьезности предстоящей задачи. Там полагали, что весь вопрос с приоритетом названия «водка» не стоит и выведенного яйца: достаточно поручить двум-трем референтам и библиографам разыскать в исторической или «спиртоводочной» литературе нужную дату, как сразу же исчерпается вся проблема. Таким образом, вопрос представлялся лишь делом техники и какого-то времени. Однако, когда по истечении полугодовых поисков оказалось, что не только даты начала производства водки, но и сколь-нибудь серьезной литературы по истории водки не существует вообще и что сведений об изобретении водки невозможно обнаружить даже в государственных архивах, поскольку нет достоверных документов о том, когда же началось винокурение в России, тогда наконец увидели, что вопрос этот исключительно сложен, что он не может быть решен чисто внутренними силами Министерства внешней торговли, аппаратным путем и что необходимо, видимо, обратиться к специалистам как в области истории России, так и в области спиртоводочной промышленности.

Исходя из этого, В/О «Союзплодоимпорт» обратилось в два головных НИИ: в Институт истории Академии наук СССР и во ВНИИ продуктов брожения Главспирта Минпищепрома СССР – с просьбой составить исторические справки по данному вопросу.

Однако оба исследовательских института ответили отписками<sup>4</sup>, после чего последовало обращение к автору настоящей работы.

К весне 1979 года было написано исследование, которое ныне предлагается читателю в неизменном виде. Оно целиком посвящено выяснению даты начала производства водки, и в силу того, что традиционные документальные хозяйственно-фискальные источники отсутствуют, исследование ведется необычным для нынешних исторических работ путем – через анализ терминологии винокурного производства, через исследование значения термина «водка» и путем определения характера исторических условий, в которых этот продукт мог появиться. Вся эта специфика исследования определяет, разумеется, не только план, но и ход исследования и даже в значительной мере сам тон исследования, методы доказательств. Как

---

<sup>4</sup> Были представлены: 1) Институт истории АН СССР – докторская диссертация М. Я. Волкова. Очерки истории промыслов России. Вторая половина XVII – первая половина XVIII века. Винокурное производство. – М.: Наука, 1979. 2) ВНИИпб Главспирта – документальная справка по истории развития технологии производства водки (хлебного вина) в России. – М., 1980. Эта справка давала обзор производства водки в XIX–XX веках. Тем самым обе работы уходили от вопроса о времени создания водки. В первой из них лишь вскользь голословно утверждалось, что винокурение в России началось «примерно на рубеже XV–XVI веков» (стр. 25). Во второй – столь же голословно приводилось фактическое (основанное на опечатке) утверждение из отрывного календаря за 1894 год, что якобы русское винокурение возникло в Вятке в XII веке (?) (стр. 1).

легко может заметить читатель, тон исследования кажется замедленным, слишком въедливым, педантичным. Там, где, казалось бы, все уже ясно, автор тем не менее ставит сам себе новый вопрос, выдвигает новый контраргумент или возражение против уже доказанного постулата, чтобы, опровергнув и это новое возражение, показать, что данный вопрос иным путем решен быть не может. Такой метод, разумеется, не придает книге динамичности, легкости и занимательности, но зато он позволял в то время заранее снять все вопросы и сомнения арбитров, которым предстояло знакомиться с польским и советским ответом на вопрос о дате «изобретения» водки в их странах. И чтобы не понадобилось в ходе арбитража давать наскоро какие-либо дополнения и разъяснения, автор решил включить в свое основное исследование все мыслимые и даже немыслимые возражения, которые могли прийти на ум каждого, кто знакомился бы с его работой.

Неисследованность данного вопроса кем-либо из предшествующих историков, а также полная неясность того, в каком веке появилась водка, где или откуда надо начинать поиск ее корней, заставили автора принять трудный, но единственно обоснованный и логичный в данной ситуации план работы: проследить скрупулезно, шаг за шагом, в хронологическом порядке всю историю развития производства хмельных спиртовых напитков с момента их зарождения в нашей стране и таким путем рано или поздно «натолкнуться» и на время изготовления водки. Такой метод также не способствовал тому, чтобы работа выглядела краткой и давала ответ о начале только «водочного» винокурения. Пришлось попутно рассматривать и другой материал – о таких алкогольных напитках, как мед, квас, вино, пиво, ол, что также внешне придало работе несколько растянутый характер, создало видимость того, что автор отвлекается от основного вопроса о водке. Однако для выяснения истины такой метод оказался крайне полезным и продуктивным, ибо он помог лучше, четче отделить и определить существо отличий водки от других алкогольных напитков и тем самым облегчил задачу установления даты начала производства водки.

Словом, ничто из того, что не относилось в данной работе непосредственно к водке, не оказалось побочным или лишним для выяснения вопроса об истории водки.

Исследование не только ответило на вопрос о периоде, когда возникла водка, но и объяснило, почему это событие произошло именно в данный период, а не раньше или позже. Работа ответила и на вопрос о производстве крепких алкогольных напитков в соседних с Россией странах: на Украине, в Польше, Швеции, Германии. Приведенные даты совпали с тем материалом, которым располагал по указанным странам международный арбитраж от других, зарубежных, исследователей. Что же касается Польши, то ее представители не смогли доказать, что «горзалка» («gorzalka» – первоначальное название водки в Польше) была создана ранее середины XVI века. Более того, автор привел данные, передвигающие дату рождения водки в Польском королевстве (а фактически на территории нынешней Украины) даже на одно-полтора десятилетия раньше той даты, которую указали сами поляки, то есть на 1540-е годы, но все равно эта дата была гораздо более поздней (почти на сто лет!), чем дата создания водки в России.

Решением международного арбитража 1982 года за СССР были бесспорно закреплены приоритет создания водки как русского оригинального алкогольного напитка и исключительное право на ее рекламу под этим наименованием на мировом рынке, а также признан основной советский экспортно-рекламный лозунг – «Only vodka from Russia is genuine Russian vodka!» («Только водка из России – настоящая русская водка!»).

## Введение

История любого продукта – будь то сельскохозяйственный или промышленный – является частью истории деятельности человека, истории условий материальной жизни общества. Тем самым, изучая возникновение или происхождение того или иного продукта, мы отвечаем на вопрос о том, как создавались условия материальной жизни общества, на какой их ступени появился тот или иной продукт и почему. Это дает возможность углубить наше понимание такого важного фактора в истории человека и человеческого общества, как условия материальной жизни общества, а тем самым лучше понять и возникающие в процессе производства производственные отношения. История продукта, таким образом, – одно из слагаемых истории в целом, первичный элемент, «кирпичики», из которых построено «здание» истории человеческого общества. Знать все «кирпичики» досконально крайне важно и необходимо для правильного понимания истории, но, к сожалению, невозможно или трудновыполнимо. Вот почему история отдельных продуктов еще слабо разработана, мы знаем о ней в общих чертах или лишь ее частности. Между тем некоторые продукты играли и играют немаловажную роль в истории человечества либо на определенных этапах исторического развития (например, пряности, чай, железо, бензин, уран), либо на протяжении всей истории человечества (хлеб, золото, алкогольные напитки).

*Среди множества продуктов, созданных и потребляемых человечеством, водка, или, говоря более общим термином, «хлебное вино», занимает совершенно особое и значительное положение по своему разнообразному влиянию на человеческое общество, на отношения людей и на возникающие общественные проблемы.*

При этом весьма важно подчеркнуть, что такие три магистральных направления проблем, поставленных возникновением спиртных напитков, как фискальная<sup>5</sup>, производственная<sup>6</sup>, социальная<sup>7</sup>, веками не умирают, а, наоборот, имеют тенденцию возрастать и усложняться в связи с развитием жизни человеческого общества.

Таким образом, история водки отнюдь не «мелкий» и не «низкий» вопрос, отнюдь не «пылинка», не «ничтожная деталь» в истории человечества. Этот вопрос настолько важен, что он вполне достоин и даже крайне нуждается в серьезной исторической и научной разработке и он, естественно, породил обширную литературу. К сожалению, эта литература посвящена не истории самого продукта, а результатам его воздействия, то есть изучает или, вернее, лишь поверхностно описывает производное (хотя и весьма заметное, бросающееся в глаза) явление, конечный результат, самую последнюю, третью стадию, вершину развития проблемы, и вовсе не касается ее истоков, корней и существа. Разумеется, по верхушкам нельзя понять ни целого, ни основного. Отсюда крайняя противоречивость всего, что написано о спиртных напитках, начиная с их физиологической оценки и кончая определением их социального и исторического значения. Здесь широко представлены крайние полюса мнений типа «полезно – вредно», но совершенно отсутствует ясность в отношении истории возникновения, а следовательно, историчности существования водки, не обращается серьезного внимания на модификацию содержания и значения этого продукта на различных этапах исторического развития и, значит, не

---

<sup>5</sup> Позиция в государственном бюджете и финансах.

<sup>6</sup> Изыскание и возделывание сельскохозяйственного сырья, создание и техническое оснащение спиртоводочной промышленности и ее инкорпорирование в общую систему экономики страны.

<sup>7</sup> Пьянство, его влияние на производство из-за потери рабочих часов, на отношения людей, на семью, на необходимость содержать силы общественного порядка и здравоохранения и т. д.

ставится вопрос о неоднозначности его оценки в разных условиях, в разном обществе, в разных странах, в разные периоды.

Короче говоря, как только заходит речь о водке, забывается научное положение о том, что истина всегда исторична и истина всегда конкретна, и начинаются суждения типично обывательского типа о «вредности – полезности» в полном отрыве от самого продукта и исторической среды, в которой он производится и потребляется.

Огромный ущерб объективному историческому исследованию наносит прежде всего полное пренебрежение в литературе о спиртных напитках, и особенно о водке, к таким объективным показателям, как терминология и хронология.

*Водкой подчас называют в различных источниках совершенно разные продукты, причем, как правило, этот же термин приписывается и эпохам, в которые о ее существовании даже не подозревали.*

Вот почему первым шагом в исследовании истории водки должно быть точное установление терминологии и хронологии. Только после этого можно приступать к исследованию коренного вопроса – вопроса о происхождении водки, о том, где, когда, при каких обстоятельствах и условиях был создан этот продукт и почему эти условия оказались наиболее благоприятными для развития производства именно в таком, а не в ином месте, несмотря на то что развитие техники в более поздние исторические эпохи делало возможным производство водки фактически в любой точке земного шара.

Рассмотрение терминологии и хронологии должно идти без отрыва от понимания техники производства или рецептуры водки, ибо под одинаковыми терминами подчас могут пониматься разные составы, разная рецептура, разная технология изготовления продукта. Вот почему для правильного, объективного, научного установления даты «рождения» или времени происхождения водки в России важно совмещение, сопряжение всех трех «измерений» – терминологического, хронологического и технологического – и их сопоставление друг с другом. Только на такой базе могут быть даны подлинно научные, точные и убедительные выводы. Все иные методы поисков даты создания водки (как и других продуктов промышленного производства, изобретенных в древности) не имеют значения доказательств.

Вот почему предварительно необходимо установить, каков же имеется круг источников и каков должен быть наш критерий их оценки при решении вопроса о достоверности содержащейся в них информации.

### **Обзор источников и их оценка**

Все источники сводятся к:

- а) археологическому материалу;
- б) письменным документам XV–XIX веков, известиям летописного типа;
- в) фольклорным данным (песни, пословицы, поговорки, былины, сказки);
- г) кулинарным книгам XV–XVIII веков;
- д) лингвистическим словарям разного типа (этимологическим, толковым, техническим, историческим, иностранных слов);
- ж) литературным данным (исторические исследования, художественная литература, дневники и мемуары современников);
- з) специальная литература – фармацевтическая и техническая.

Из этого списка наиболее ценными источниками являются документы и лингвистические словари, из последних – особенно этимологические и лингво-исторические, дающие свод языковых материалов в памятниках XI–XVII веков.

Наименее достоверными являются летописи и фольклор. Первые – потому, что записывались и неоднократно переписывались на 200–300 лет позднее происходивших событий, причем все, что не касалось хронологии политической истории, претерпело значительные изменения. Особенно изменялся словарный, лексический материал, подновлялась терминология, и в старые термины вкладывалось порой новое содержание. Еще интенсивнее происходил этот процесс в фольклоре, который почти нельзя использовать как сколь-нибудь достоверный источник. Запись фольклорного материала велась в основном в конце XIX – начале XX века. Порой она была научно недостаточно критической. Кроме того, все внимание обращалось на сюжет, схему, рисунок произведения, а не на его лексические детали и особенности.

Что же касается других источников, то археологический материал (памятники бытовой археологии) крайне скуден и имеет лишь косвенное значение. Между тем он мог бы быть самым неоспоримым. Но, к сожалению, пока не найдено ни одного сосуда со спиртными напитками при раскопках, ни предметов оборудования для винокурения в древнейшие времена, которые могли бы дать точное представление о характере продукта и его производства.

*Письменные источники, касающиеся водки, обычно обращают свое основное внимание на социальные, общественные вопросы (пьянство, доходы) и в весьма малой степени останавливаются на уточнении названий или характера отдельных спиртных напитков.*

Несмотря на общее обилие такого рода источников и литературы, они дают весьма скудный материал и лишь крайне усложняют исследование своим несерьезным отношением к терминологии и хронологии.

Вот почему единственно научным ориентиром в решении вопроса о происхождении водки как русского национального оригинального спиртного напитка может быть метод тщательного сопоставления всего материала по трем линиям – терминологической, хронологической и производственно-технологической.

**Часть первая**  
**Происхождение спиртных напитков в**  
**России в IX–XV веках и их терминология**



## Глава 1

### Терминология

Прежде чем начать рассмотрение терминологии спиртных напитков, существовавших в нашей стране с IX по XX век, следует со всей определенностью подчеркнуть, что научная точность и добросовестность требуют от нас не вносить наше сегодняшнее понимание значения определенных слов в язык предшествующих эпох и не впадать в заблуждение относительно слов, случайно имеющих одинаковое звучание или написание с современными словами, но обладавших в древности или несколько веков тому назад иным значением, чем ныне. Поэтому, чтобы не запутаться, разыскивая истоки происхождения спиртных напитков, чтобы точно понимать, что означало то или иное название, каково было его реальное содержание, мы будем толковать каждый термин применительно к разному времени. Вот почему одно и то же слово, одно и то же название, возможно, будет толковаться по нескольку раз, для каждого периода отдельно, и будет, разумеется, иметь несколько разных значений.

#### 1

### **Что означает слово «водка», имеется ли оно в других древнеславянских языках и когда оно впервые зафиксировано в русском языке**

1. Слово «водка», как и его современное значение «крепкий спиртной напиток», широко известно не только в нашей стране, но и за рубежом. В то же время мало кто знает его истинный смысл. Между тем выяснение подлинного характера слова и причин, по которым его первоначальное значение изменилось и перешло на спиртной напиток, может пролить свет на время происхождения водки и на уяснение ее специфического характера, отличающего ее как русский национальный спиртной напиток от всех других.

Итак, водка означает не что иное, как вода, но только в уменьшительной форме – диминутиве. Форма эта, а также слова в этой форме (за исключением личных имен) почти совершенно исчезли из современного русского языка. Они сохранились тем не менее в наиболее древних, вечных, никогда не умирающих словах вроде «папа» и «мама». «Папка, мамка» звучит сегодня, пожалуй, немного грубовато, но зато уж неподдельно по-народному. Точно так же должно звучать и слово «водка», хотя мы уже и не слышим в нем специфически ласково-грубоватого звучания, не воспринимаем его как уменьшительное от слова «вода», а смотрим как на совершенно самостоятельное слово. Кстати, «водка» (за исключением имен типа Валька, Петька) – редкий рудимент диминутива в нашей современной лексике, который сохранился только потому, что название это, превратившееся в термин, было придано «вечному» напитку, продолжавшему веками существовать и процветать в обществе.

Другое слово, относящееся к области пищевых продуктов, но не столь древнее, как «вода», а существовавшее в русском языке с конца X века, – слово «овощ» утратило свой диминутив уже в начале XVIII века, так что словари последней четверти XVIII века вынуждены были объяснять, что «овощка» означает овощ небольших размеров<sup>8</sup>.

Как видно из сопоставления слов *мама – мамка, овощ – овощка, вода – водка*, диминутив образуется путем непосредственного прибавления суффикса *к* и окончания *-а* к корню слова. Для слова «вода» сохранились и другие уменьшительные варианты с суффиксами *-ичк-*, *-очк-*, *-оньк-*: «водичка», «водонька», «водочка», причем последнее значение, как более близкое к

---

<sup>8</sup> См. Алексеев П. Дополнение к церковному словарю. – СПб., 1776. – С. 154.

«водке» в ее современном понимании, стало также связываться со спиртным напитком, а не с водой.

*Сам по себе факт, что название «водки»-напитка произошло от слова «вода» и, следовательно, каким-то образом связано по смыслу или содержанию с «водой», не вызывает никакого сомнения.*

И это весьма важно для установления того, в чем состоит специфика водки как спиртного напитка<sup>9</sup>.

2. После вышесказанного читателю уже не покажется удивительным, что все этимологические словари русского языка не имеют в своем составе слова «водка», так как они объясняют только происхождение самостоятельных, первичных, коренных слов языка и не занимаются рассмотрением производных слов.

*Составители таких словарей, ученые-лингвисты, никогда не смотрели на слово «водка» исторически и не рассматривали его в современном значении, а подходили к нему только как к диминутиву слова «вода»<sup>10</sup>. Вот почему лингвисты не могут помочь нам теперь определить, когда же слово «водка» приобрело нынешнее, современное значение и под влиянием каких факторов это произошло.*

3. Однако есть еще толковые словари русского языка, объясняющие современное значение слов, имевших хождение в момент создания словаря. Что же говорят они о водке? Крупнейший и самый исчерпывающий из толковых словарей – словарь В. И. Даля, несмотря на всю свою обстоятельность, не включает слово «водка» как самостоятельное. А его нынешнее значение, как одно из многих частных значений, рассматривает в составе слова «вино»<sup>11</sup>. Но одновременно дает и значение слова «водка» как «вода»<sup>12</sup>. Если учесть, что словарь Даля был составлен на лексическом материале до 60-х годов XIX века, то двойственное отношение составителя словаря к понятию «водка» означает, что слово «водка» до второй половины XIX века не было еще широко распространено в значении алкогольного напитка, хотя и было уже известно и употребительно в народе.

Только в словарях, изданных в конце XIX – начале XX века, слово «водка» встречается как самостоятельное, отдельное слово и уже в своем единственном современном значении как «крепкий спиртной напиток».

4. Вместе с тем в региональных (областных) словарях, отражающих не столько общерусский словарный фонд, сколько местные, областные говоры и диалекты, слово «водка» упоминается только в одном значении – в древнем значении воды – и совершенно неизвестно в значении «спиртного напитка»<sup>13</sup>. Такие данные, зафиксированные в исчерпывающем своде всех русских говоров<sup>14</sup>, датируются серединой XIX века (запись говоров в 1846–1853 гг.) и относятся к языку населения обширной территории к востоку и северу от Москвы (Владимирская, Костромская, Ярославская, Вятская и Архангельская губернии).

Это обстоятельство отчетливо указывает на то, что слово «водка» в значении «спиртного напитка» в середине XIX века имело распространение лишь в Москве, Московской губернии и в губерниях, принадлежавших к тогдашним так называемым «хлебным районам», где пер-

---

<sup>9</sup> Этот вопрос будет рассмотрен ниже, в разделе истории технологии водочного производства.

<sup>10</sup> См. Преображенский А. Г. Этимологический словарь русского языка. Т. 1. – М., 1959; Фасмер М. Этимологический словарь русского языка. Т. 1. – М., 1964.

<sup>11</sup> См. Даль В. И. Толковый словарь живого русского языка. 2-е изд. – Т. 1. 1883. – С. 208.

<sup>12</sup> См. Даль В. И. Толковый словарь живого русского языка. 2-е изд. – Т. 1. 1883. – С. 221–222.

<sup>13</sup> См. Словарь русских народных говоров. Вып. 4. – Л., 1969. – С. 338.

<sup>14</sup> См. Словарь русских народных говоров / Под ред. Ф. П. Филина. Вып. 1. – XXV. – Л., 1965–1990.

воначально было развито винокурение, то есть в Курской, Орловской, Тамбовской и на Слободской Украине (Харьковщина, Сумщина).

Таким образом, уже на основе этих фактов совершенно ясно, что середина XIX века представляет собой некий рубеж, после которого слово «водка» в его нынешнем значении начинает делать первые шаги, распространяясь в русском языке за пределы Московского Центрального района, но еще не достигая общерусского значения на всей территории России. Это, следовательно, может служить лишь указанием, что корни возникновения понятия «водка» в значении спиртного напитка надо искать по крайней мере где-то до середины XIX века, ибо 1860-е годы – это, так сказать, верхняя граница в возникновении нового термина, когда он уже окреп, установился и начал распространяться вширь. Но когда он впервые появился – следует выяснить и тем самым определить его нижнюю границу.

5. Обратимся теперь не к словарям современного русского языка, а к «Словарю старославянского языка», то есть языка, отраженного в многочисленных летописях IX–XIII веков<sup>15</sup>. Этот словарь, который составлен на основе тщательного изучения всех памятников старославянского языка, существовавших во всем славянском мире, то есть в Чехии, Моравии, Болгарии, Сербии, Польше, Белоруссии, Молдавии и Древней Руси, вообще ни в какой форме не включает слово «водка». При этом важно подчеркнуть, что этот словарь совершенно исключает какой-либо пропуск того или иного слова, ибо в его словнике и в картотеке, на основе которой он составлен, расписаны все слова из всех памятников IX–XIII веков и значительной части памятников XIV века, когда совершается постепенный переход от старославянского языка всех славян к славянским национальным языкам. Это говорит о том, что, по крайней мере, до XIV века слово «водка» как в значении воды, так и в значении спиртного напитка было абсолютно неизвестно, причем не только в России, но и во всем славянском мире.

Все вышеизложенное дает основание сделать следующие предварительные выводы:

*1. Слово «водка» в значении спиртного напитка появляется в русском языке не раньше XIV и не позже середины XIX века, следовательно, оно возникло где-то между XIV и XIX веками.*

2. В общеславянском языке, по крайней мере до XII века, а может быть, и до XIV века не существовало слова «водка» в значении воды, то есть ее диминутива. Следовательно, уменьшительное значение возникло в русском языке, когда он стал формироваться в национальный, когда в нем стали возникать оригинальные национальные окончания и суффиксы, то есть в XIII–XIV веках. Украинский же язык стал формироваться в национальный позднее – в XV веке, и в нем шли иные процессы, возникали иные суффиксы и окончания существительных. И в украинском, и особенно в польском языках, развивавшихся в соприкосновении с латинским и немецким, сказались иностранные влияния. Русский язык из-за татарского нашествия развивался изолированно, без иностранного влияния на него, поэтому русскому языку оказались свойственны совершенно иные формы.

Отсюда ясно, что слово «водка» (в любом значении и независимо от времени его появления) свойственно только русскому языку и является коренным русским словом, нигде более не встречаемым. Его появление в иных славянских языках может быть объяснено только позднейшими заимствованиями из русского (не ранее начала XVI в.).

3. Отсутствие в русском языке до XIV века слова «водка» в значении спиртного напитка в принципе еще не говорит об отсутствии до этого времени у русского народа спиртных напитков, имеющих иную технологию и терминологию, или крепких спиртных напитков, подобных водке по технологии, но имеющих иные названия, иные термины.

<sup>15</sup> См. SJS. – Praha, 1958–1989.

Таким образом, нельзя абсолютно прямо связывать наличие в языке того или иного слова, термина и наличие продукта, отражающего современное значение данного термина. Этот продукт может существовать либо под другим термином, либо вовсе не существовать. И то и другое следует еще доказать. Прежде всего надо уяснить, какие термины для обозначения спиртных напитков существовали в Древней Руси и что они реально обозначали.

## 2

### Термины спиртных напитков, существовавшие в Древней Руси с IX по XIV век

В период между IX и XIV веками в Древней Руси существовали следующие термины для обозначения напитков: вода, сыта, березовица, вино, мед, квас, сикера, ол. Большая часть этих напитков была алкогольными, охмеляющими. Безалкогольными являлись лишь первые два, то есть вода и сыта, в то время как третий – березовица – уже не был полностью безалкогольным, поскольку различали березовицу простую и березовицу пьяную. То же самое относилось и к квасу. Таким образом, грань между алкогольными и безалкогольными напитками была весьма подвижной. Даже сыта, то есть смесь воды и меда, также легко могла забродить и тем самым превратиться в слабоалкогольный напиток, сохраняющий то же самое название, что и безалкогольный. Если же вспомнить, что и вино, то есть виноградное вино, привозимое из Византии и Крыма, точно так же разбавлялось по древнему греческому обычаю водой, то станет более понятным, почему вода оказалась тесно связанной с алкогольными напитками как постоянный компонент при их употреблении и почему вода входила в число именно напитков, а не была просто жидкостью для разных целей, какой она является в наши дни. Это отличие в восприятии воды древним человеком и нашими современниками, этот древнерусский взгляд на воду как основу многих или даже всех напитков и, конечно, всех алкогольных напитков надо иметь в виду, когда мы будем говорить о том, почему один из самых крепких алкогольных напитков русского народа – водка – был назван по имени столь безобидного питья, как вода.

Следует также иметь в виду, что напитком признавалась в IX–XI веках не всякая вода, а только вода «живая». Буквальное значение этого термина – проточная вода<sup>16</sup>, то есть вода ключей, родников, источников и быстрых, прозрачных рек. Этот термин уже с XII века заменяется другим – «ключевая» или «родниковая вода», а в середине XIII века и вовсе исчезает из разговорного обиходного языка и остается лишь в сказках, где постепенно теряет свое реальное значение, которое забывается народом и переосмысливается целиком в сказочном, символическом духе (ср. «вода живая» и «вода мертвая»). Нет никакого сомнения, что к моменту появления водки древнее значение термина «живая вода» хотя и не употреблялось в быту, но все же воспринималось сознанием и поэтому на Руси новый спиртной напиток не получил названия «воды жизни» и «живой воды», как это было всюду на Западе и у западных славян, испытавших латинское влияние.

*Именно в Западной Европе первые «водки», то есть винный спирт, содержащий половину или менее половины объема воды, получил латинское название «аквавита» (aqua vitae – вода жизни), откуда произошли французское «о-де-ви» (eau-de-vie), английское виски (whisky), польское «оковита» (okowita), являвшиеся простой калькой латинского названия или его переводом на тот или иной национальный язык.*

В русском языке этого не произошло, ибо практика производства водки имела не латинский, не западноевропейский, а иной источник – отчасти византийский и отчасти отечествен-

<sup>16</sup> См. Ин., 4:11; Быт., 26:19; Алексеев П. Дополнения к церковному словарю. – С. 36.

ный. Вот почему в терминологии русских спиртных напитков ни до XIII века, ни после него аквавита не нашла никакого отражения. А сам термин «живая вода» на русском языке относился только к питьевой воде.

*«Живую воду» называли еще «пивная вода», то есть вода для питья, питьевая вода, а иногда и просто «пиво», что означало – питье.<sup>17</sup>*

И эти названия еще более сближали воду с другими питьями (напитками), в том числе и с подлинным пивом в нашем нынешнем понимании, ставили ее хотя бы по названию как бы в один ряд с другими напитками<sup>18</sup>. Но в то же время вода была символом диаметральной противоположности алкогольным напиткам. Вот почему никому не приходило в голову называть крепкий спиртной напиток «живой водой», то есть поставить знак равенства между алкоголем и проточной водой. Вот почему водка получила свое первоначальное название не по аналогии с водой, а по аналогии с вином, этим древнейшим из охмеляющих напитков. Водка родилась и реально существовала, по-видимому, гораздо раньше, чем возникло ее современное название. Этот вывод можно сделать уже на основе анализа терминологии напитков.

*Характерно, что водку называли в России вином очень долгое время, вплоть до начала XX века, когда за ней уже прочно закрепилось ее нынешнее название. Следовательно, логично предположить, что она существовала под термином «вино» или, быть может, под каким-либо другим задолго до того, как за ней закрепилось название «водка».*

Поэтому для выяснения этого вопроса крайне важно подробно проанализировать все термины спиртных напитков, существовавших до термина «водка», то есть еще в Древней Руси, в Новгородской, Киевской и отчасти во Владимиро-Суздальской.

1. **Вино.** Под этим термином в IX-XIII веках понималось только виноградное вино, если оно употреблялось без других прилагательных<sup>19</sup>. Вино стало известно на Руси с IX века, еще до принятия христианства, а после принятия христианства, в конце X века, оно стало обязательным ритуальным напитком<sup>20</sup>. Привозили вино из Византии и Малой Азии и называли греческим и сирским (сурьским), то есть сирийским. До середины XII века его употребляли только разбавленным водой, так же как его традиционно пили в Греции и Византии<sup>21</sup>. Источник ука-

<sup>17</sup> «Пивный – инде взято за то, что пить можно» (Ин., 4:11; 6:55); «А пивная вода по латыни – potabilis» (Алексеев П. Церковный словарь. 2-е изд. Т. 2. – М., 1794. – С. 298).

<sup>18</sup> Вода противопоставлялась вину по цвету, воздействию, месту в религиозном ритуале. Слово «водопитие» означало трезвость, воздержание, «винопитие» – пьянство (см. Алексеев П. Дополнение к церковному словарю. – С. 33, 36; Церковный словарь. Т. 1. – М., 1773. – С. 41). Водяными, аквавиями или гидропарастатами (греч.) назывались сектанты, которые причащались водой вместо вина, что считалось самым тяжким грехом, ересью. Отсюда, кстати, идет глубокое презрение в России к непьющему человеку как к «нехристю», чужаку. У русских людей этот древнейший пережиток живуч до сих пор и является рудиментом религиозной нетерпимости (см. Алексеев П. Церковный словарь. Т. 1. – С. 33, 41; *его же*. Продолжение церковного словаря. – М., 1779. – С. 40).

<sup>19</sup> См. SJS. – Т. I. – Praha, 1958. – S. 190.

<sup>20</sup> 1 Кор. 11:26; *Нюстрем Э.* Библейский словарь. – Стокгольм, 1969. – С. 65.

<sup>21</sup> В античное время не только в Греции и Риме, но и на всем эллинистическом Востоке вино в чистом виде никогда не употребляли. Эта традиция сохранялась и в Византии, вследствие чего привычка употреблять вино (а позднее и хлебный спирт, хлебное вино) только в смеси с водой перешла и в Россию, что и послужило одной из существенных причин происхождения водки как напитка, отличающегося от хлебного вина других стран Европы – виски, джина, брантвайна. Древние греки и римляне разбавляли вино следующим образом: на три части воды брали одну часть вина или на пять частей воды – две части вина. Смесь, состоящая из виноградного вина пополам с водой (т. е. из равного объема воды и вина), считалась слишком крепкой и употреблялась лишь опустившимися людьми, считавшимися завзятыми пьяницами. У евреев по Талмуду вино также должно было разбавляться водой, но до сих пор исследователям текста Библии на еврейском языке не удалось доказать, что Библия делает различия между двумя видами вина – перебродившим и неперебродившим, опьяняющим и неопьяняющим. В то же время некоторые места в Библии однозначно говорят о том, что именно древние евреи пили и очень крепкое вино, и вино, не разбавленное водой. Главная причина этой неясности состоит в том, что основным табу для евреев было косное, то есть все кислое, забродившее, в то время как это могли быть совершенно различные по своему биохимическому содержанию продукты – от безобидного кислого, черного ржаного хлеба до продуктов спирто-дрожжевого брожения, действующих

зывает: «Месят воду в вино»<sup>22</sup>, то есть воду доливать следует в вино, а не наоборот, не вино подливать в чашу с водой. Это имело глубокий смысл, ибо всегда более тяжелые по удельному весу жидкости следует наливать в легкие. Так, чай надо наливать в молоко, а не наоборот. Сам термин «вино» был воспринят при переводе Евангелия на старославянский язык от латинского слова «винум» (*vinum*), а не от греческого «ойнос».

*С середины XII века под вином подразумевают уже чистое виноградное вино, не разбавленное водой.*

В связи с этим, чтобы не делать ошибок, в старой и новой терминологии стали обязательно оговаривать все случаи, когда имелось в виду не чистое вино. «Еко же вкуси архитри- клин (т. е. распорядитель пира) вина, бывшего от воды»<sup>23</sup>. А чтобы избежать длинных оговорок, стали все чаще употреблять прилагательные для уточнения, какое вино имеют в виду. Так появились термины «оцтно вино», то есть вино кислое, сухое;<sup>24</sup> «вино осмирьнено», то есть вино виноградное сладкое, с пряностями;<sup>25</sup> «вино церковное», то есть вино виноградное красное, высшего качества, десертное или сладкое, не разбавленное водой. Наконец, в конце XIII века, под 1273 годом, впервые в письменных источниках появляется термин «вино твореное»<sup>26</sup>.

Ниже мы вернемся к подробному рассмотрению этого термина, но здесь отметим, что он возникнет спустя почти 400 лет после появления вина виноградного и спустя 200–250 лет после письменного закрепления разных эпитетов за разными видами виноградного вина. Уже одно это обстоятельство говорит о том, что здесь мы имеем дело не с виноградным, не с естественным вином, а с вином, полученным каким-то иным, искусственным, производственным путем, вином, сделанным, сотворенным самим человеком, а не природой.

Таким образом, термин «твореное вино» не относится уже к собственно вину, как его понимали до XIII века. Что это за «вино» и каково было его сырье, мы рассмотрим ниже.

**2. Мед.** Вторым по значению спиртным напитком Древней Руси был мед. Он известен уже в глубокой древности и как сладость (лат. *mel*), и как алкогольный напиток (лат. *mulsum*). Мед не был, как подчас думают, исключительно алкогольным напитком русских. Он служил основным парадным напитком большинства европейских народов средней полосы – между 40° и 60° с. ш. и встречался у древних германцев (*Meth*), у скандинавов (*Miod*), где считался напитком богов, и особенно у древних литовцев (*medus*). Основа слова «мед» вовсе не русская, а индоевропейская. В греческом языке слово «мэду» означало «хмельной напиток», то есть общее понятие алкоголя, а иногда употреблялось в значении «чистое вино», то есть слишком крепкое, слишком опьяняющее, не питьевое по греческим традициям и представлениям. Слово же «мэдэе» означало по-гречески «пьянство»<sup>27</sup>. Все это говорит о том, что крепость меда как алкогольного напитка была во много раз больше, чем крепость виноградного вина и поэтому древние греки и византийцы считали, что употребление столь сильных напитков свойственно варварам.

---

опьяняюще. В то же время такие, например, продукты, как коньяк или финиковая водка – арака, у древних евреев вполне допускались, несмотря на свою крепость, ибо не воспринимались как продукт брожения. В России в практике русского народа подобные противоречия между понятиями «квасное» и «спиртовое» не возникали и не могли возникнуть, поскольку всякая квасная пища и квасные продукты получали с самого начала легитимность в употреблении и как исконно национальные, и как допускаемые религией, ритуальные. Традиция же разбавления водой также стабильно сохранялась и уважалась как религиозная, пришедшая от греков. Поэтому разбавляли сыту, березовицу и по аналогии с ними позднее – хлебное вино, спирт и в то же время просто, без предвзятости смотрели на любую крепость купажированных с водой спиртовых продуктов.

<sup>22</sup> SJS. Т. I. – S. 190.

<sup>23</sup> SJS. Т. I. – S. 190.

<sup>24</sup> SJS. Т. II. – Praha, 1968. – S. 633.

<sup>25</sup> Ibid. – S. 524.

<sup>26</sup> См. Брандт Р. Григоровичев паремейник в сличении с другими паремейниками. Вып. I–III. – М., 1894–1901 (подлинник XII–XIII вв. хранится в Библиотеке имени В. И. Ленина. – Фонд 87. – П. 1685).

<sup>27</sup> См. Вейсман А. Д. Греческо-русский словарь. – СПб., изд. автора, 1888. – С. 785–786.

*В Древней Руси, насколько это можно судить по фольклорным данным, мед был самым распространенным напитком из числа алкогольных, в то время как вино в фольклоре почти не упоминается.*

Между тем документальные памятники говорят как будто о другом. Из них известно об употреблении привозного вина с IX века, но мед впервые встречается на Руси, да и то в значении сладости, лишь под 1008 годом<sup>28</sup>, а в Македонии – под 902 годом; в значении алкогольного напитка в Литве и Полоцке – в XI веке<sup>29</sup>, в Болгарии – в XII веке, в Киевской Руси – только в XIII веке (1233 г.)<sup>30</sup>, в Чехии и в Польше – с XVI века. Только в летописи Нестора под 996 годом упоминается, что Владимир Великий велел сварить 300 проварь меду<sup>31</sup>. Да еще Ибн-Даст (Ибн-Рустам) – арабский путешественник – в начале X века (921 г.) упоминает, что руссы имеют хмельной медовый напиток<sup>32</sup> и что древляне в 946 году дают дань Ольге не пчелиным медом, а «питным». Вместе с тем из ряда косвенных византийских сообщений известно, что еще в конце IX века, во времена язычества, отдельные славянские племена, особенно древляне и поляне, умели забраживать мед и, после закисания, превращали его из *mel* в *mulsum*, а также выдерживали его, подобно вину, и использовали для улучшения качества такой прием, как переливы. (Этот древнейший прием широко применялся, например, в Закавказье вплоть до конца XIX века как единственное средство улучшения и сохранения качества виноградных вин.)

Все это дает возможность прийти к следующим выводам: мед, как алкогольный напиток, был вначале более всего распространен в самой лесистой части Древней Руси, на территории нынешней Белоруссии, в Полоцком княжестве, где процветало бортничество, то есть добыча меда от диких пчел. Отсюда мед по Припяти и Днепру поступал в Киевскую Русь. В X – XI веках мед в Киеве употребляли в исключительных, чрезвычайных случаях и при этом изготовляли его сами из запасов медового сырья: мед варили. Вареный мед как напиток был более низкого качества по сравнению с медом ставленным. Последний выдерживали по 10–15 лет и более, и он представлял собой результат естественного (холодного) брожения пчелиного меда с соком ягод (брусники, малины). Известны случаи, когда в XIV веке на княжеских пирах подавали мед 35-летней выдержки. Поскольку широкое употребление медов (вареных и ставленных) приходится на XII–XV века, то представление о том, что в древности основным напитком был мед, нашло отражение прежде всего в фольклоре, произведения которого создавали именно в это сравнительно позднее время, когда началось формирование национальной русской культуры.

Кроме того, расцвет медоварения в XIII–XV веках был связан не с его возникновением в это время (ибо оно возникло в X – XI вв.), а с сокращением привоза греческого вина вследствие сначала монголо-татарского нашествия (XIII в.), а затем упадка и крушения Византийской империи (XV в.). Таким образом, историческая обстановка, включая не только изменения в системе международных отношений и международной торговли, но и изменения чисто географического характера (перемещение территории Русского государства на северо-восток, перенесение столицы из Киева во Владимир, а затем в Москву), приводила к изменению характера потребляемых спиртных напитков.

---

<sup>28</sup> См. Остромирово Евангелие // SJS. Т. II. – С. 199.

<sup>29</sup> См. Супрасльская летопись // SJS. Т. II. – С. 200; Т I. – С. 120; «Мед бо каплет от усть жены блудны».

<sup>30</sup> См. SJS. Т. II. – С. 199–200.

<sup>31</sup> См. Карамзин Н. История государства Российского. Т. 1. – СПб., 1816. – С. 469.

<sup>32</sup> См. Забелин И. История русской жизни с древнейших времен. Т. 1. – М., 1876. – С. 468.

*Все это удаляло Русь от источников виноградного вина и заставляло изыскивать местное сырье и свои способы для производства алкогольных напитков.*

Мед, хотя и был древним напитком, но в XIII–XV веках он как продукт местного сырья выдвигается на первый план главным образом в обиходе знати, зажиточных слоев. Длительность производства хорошего, настоящего ставленного меда ограничивала круг его потребителей, несомненно, удорожала товар. Для массовых сборищ, даже при дворе великого князя, употребляли более дешевый, более быстро приготавливаемый и более пьянящий – вареный мед. Тем самым XIII век является рубежом, знаменующим переход к напиткам, во-первых, из местного сырья и, во-вторых, к напиткам значительно более крепким, чем в предыдущие пять столетий.

Нет сомнений, что привычка к употреблению более крепких, более охмеляющих напитков в XIII–XV веках подготовила почву и для появления водки.

В то же время развитое, широкое медоварение было просто невозможно без наличия винного спирта как компонента дешевых, но крепких медов. Уже в XV веке запасы меда сильно сокращаются, он дорожает в цене и потому становится предметом экспорта за счет сокращения внутреннего потребления, ибо находит спрос в Западной Европе<sup>33</sup>.

Для местного же употребления приходится изыскивать более дешевое и более распространенное сырье. Таким сырьем оказывается ржаное зерно, уже с древнейших времен используемое для производства такого напитка, как квас.

3. *Квас*. Слово это встречается в древнерусских памятниках одновременно с упоминанием о вине, и даже раньше меда. Значение его, однако, не вполне соответствует современному. Под 1056 годом мы находим явное упоминание кваса как алкогольного напитка<sup>34</sup>, поскольку на языке того времени слово «квасник» употребляли в значении «пьяница»<sup>35</sup>.

В XI веке квас варили, как и мед, а это означает, что по своему характеру он был ближе всего к пиву, в современном понимании этого слова, но только был гуще и действовал более охмеляюще.

*Позднее, в XII веке, стали различать квас как кислый слабоалкогольный напиток и квас как сильно опьяняющий напиток. Оба они, однако, носили одинаковые названия, и только по контексту иногда можно догадаться, о каком виде кваса идет речь.*

По-видимому, во второй половине или в самом конце XII века сильно опьяняющий квас стали называть твореным квасом, то есть сваренным, специально сделанным, а не произвольно закисшим, как обычный квас<sup>36</sup>.

<sup>33</sup> Шведский резидент в Москве Иоганн де Родес в своих донесениях королеве Кристине о состоянии России в 1650–1655 годах уже не упоминает мед как предмет экспорта, а только воск, хотя мед в это время все-таки вывозился за границу через Прибалтику. Но спустя 20 лет, в 1672–1674 годах, И. Ф. Кильбургер совершенно ясно говорит, что не только мед, но и воск из России уже не вывозят. Это отчетливо иллюстрирует как рост темпов потребления таких продуктов в самой России, так и сокращение их ресурсов. Между тем путешественник Альберт Кампензе (Campense) в 1523 году писал, что Московия очень богата медом. Именно в этот период его еще экспортировали за границу, но местное потребление уже падало или, вернее, не могло удовлетворить спрос с XV века. Таким образом, сокращение количества меда как сырья для спиртных напитков ставило уже на рубеже XV и XVI веков, и уж во всяком случае в XVI веке, вопрос о замене меда более дешевым и более распространенным сырьем. До этих пор вопрос о винокурении из зерна не мог возникнуть просто исторически. Итак, XV век – апогей медоварения, начало XVI века знаменует уже первые признаки упадка этого промысла (см. *Кириц Б. Г.* Состояние России в 1650–1655 годы по донесениям Родеса. – М., 1915; Сочинения Кильбургера о русской торговле в царствование Алексея Михайловича. – Киев, 1915. – С. 112, 305–306; Библиотека иностранных писателей о России. Т. 1. – 1836. – С. 30–31).

<sup>34</sup> Сравнение кваса с сикерой (см. Остромирово Евангелие. – С. 19).

<sup>35</sup> «Подобает же епископу без порока быти – не кваснику, не бийце», то есть не пьяницей, не драчуном (XII век). – SJS. Т. II. – С. 19.

<sup>36</sup> См. Codex Zographensis. – Berolini, 1879.

Этот твореный квас считался таким же крепким алкогольным напитком, как чистое вино, их приравнивали по крепости. «Вина и творена кваса не имать пити»<sup>37</sup>, – говорится в одном из церковных предписаний. «Горе квас гонящим», – читаем в другом источнике<sup>38</sup>, и это ясно указывает на то, что речь идет не о безобидном напитке. Из всех разновидностей твореного кваса самым опьяняющим, самым «крепким», дурманящим был «квас неисполненный», который весьма часто сопровождается эпитетом «погубительный»<sup>39</sup>. На старославянском языке слово «неисплънены» означало незавершенный, не полностью готовый, не доведенный до конца, плохого качества (противоположный латинскому perfect – законченный, совершенный)<sup>40</sup>. Таким образом, речь, вероятно, шла о недоброжеланном или плохо перегнанном продукте, который содержал значительную долю сивушных масел. По-видимому, к этому роду кваса относилась и редко встречающаяся в источниках «кисера» – сильно одуряющий напиток. Если учесть, что слово «квас» означало «кислое» и его иногда именовали квасина, кислина, кисель, то слово «кисера» можно рассматривать как пренебрежительную форму от кваса неисполненного, незавершенного, испорченного, плохого. Но есть указания и на то, что кисера – искажение слова «сикера», так же означающего один из древних алкогольных напитков.

*4. Сикера. Слово это вышло из употребления в русском языке, причем из активного бытового языка как раз в XIV–XV веках, на том самом рубеже, когда произошла смена и в терминологии, и в существе производства русских алкогольных напитков.*

Поскольку слово это исчезло из языка совершенно бесследно, не оставив никакой замены, аналога или иного лексического рудимента, то мы постараемся как можно тщательнее выяснить его значение и первоначальный смысл, ибо оно проливает свет на историю русских спиртных напитков.

Слово «сикера» вошло в древнерусский язык из Библии и Евангелия, где оно упоминалось без перевода, так как переводчики в конце IX века затруднялись подыскать ему эквивалент в славянских языках, в том числе и в древнерусском языке.

Оно было употреблено и понималось как первое общее обозначение алкогольных напитков вообще, но в то же время четко отделялось от виноградного вина. «Вина и сикеры не имать пити»<sup>41</sup>. В греческом языке, с которого переводили Евангелие, «сикера» также означала искусственный «хмельной напиток» вообще, причем любой пьянящий напиток, кроме естествен-

<sup>37</sup> SJS. Т. II. – С. 19.

<sup>38</sup> Ibid.

<sup>39</sup> Euchologium Sinaiticum // SJS. Т. II. – С. 19.

<sup>40</sup> SJS. Т. I. – (исплънь). – С. 800–802. Чрезвычайно важно для представления о характере кваса в древнем понимании этого слова то, что с «квасом неисполненным» особенно связывалось специфическое заболевание, называемое «язя квасная», что можно толковать как «квасная боль». Эта боль была, однако, не желудочной болью, а головной, то есть явно походила на то, что с XVII века стали называть похмельем и приписывали действию хмеля. В источниках мы встречаем следующие ссылки на эту боль (язю): «Молитва над бодемь пиящем квас» и «Упоил еси вся ненавидающая тебя и всяка язя квасная квасом неисполненомь погубительным». Еще в русском языке XVII–XIX веков глагол «язяться» означал «колебаться», «быть не совсем крепким» (на ногах и в мыслях), «спятить», то есть быть готовым в результате колебаний пойти на попятную. Но позднее, как известно, слово «спятить» стало означать «сойти с ума», «лишиться ума». Таким образом, этот глагол от существительного «язя» – болезнь от пьяного кваса – совершенно четко показывает, что под «язей» понимали такое сильное опьянение, в результате которого появлялась сильная головная боль и человек чувствовал себя некрепким, готовым спятить, сойти с ума. Отсюда и позднейшая, теперь почти непонятная поговорка: «Он все язается, да спятил» (*Даль В. И. Т. I V. – С. 694*), то есть он все колебался-колебался, болел-болел да, наконец, и с ума сошел.

<sup>41</sup> Лк. 1:15. См. *Алексеев П.* Церковный словарь. Т. 3. – С. 59. Характерно, что в переводе М. Лютера, сделанном в начале XVI века, вместо «сикера» в немецком языке стоит слово «крепкий» (сильный) напиток: «Wein und stark Getranke wird er nicht trinken». Это слово говорит о том, что в Германии в 1520 году еще не употреблялось слово «Brandwein», которым спустя столетие Олеарий, Родес, Кильбургер стали обозначать русскую водку. Этого слова вообще не было в немецком языке, как и в других европейских языках, до XVI века в любом значении.

ного вина<sup>42</sup>. Однако источником этого слова послужили слова на древнееврейском и арамейском языках – «шекар», «шехар» и «шикра».

Шикра (sikra) на арамейском означало род пива, это слово и дало «сикеру»<sup>43</sup>. Шекар (Schekar) на древнееврейском – «всякий пьяный напиток, кроме лозного вина»<sup>44</sup>. Это слово дало в русском «сикер». Поэтому в одних источниках встречается «сикера», в других – «сикер». Совпадение обоих этих слов по звучанию и очень близких по значению привело к тому, что даже лингвисты считали их за вариации одного и того же слова. Однако это были не только разные слова, но они означали и разные понятия с технологической точки зрения.

Дело в том, что в Палестине и у греков «сикер» изготовлялся из плодов финиковой пальмы был, по сути дела, финиковой водкой. Арамейское же понятие «сикера» означало хмельной, опьяняющий напиток, по технологии близкий к медо- или пивоварению, без гонки.

Нет сомнения, что в древнерусских монастырях ученые монахи доискивались до подлинного значения упоминаемых в Библии и Евангелии греческих, арамейских и древнееврейских слов и тем самым получали полное представление о технологических процессах и их отличиях.

*5. Пиво. Помимо перечисленных выше алкогольных напитков – вина, меда, кваса и сикеры – в источниках XI–XIII веков весьма часто упоминается и пиво. Однако из текстов того времени видно, что пиво первоначально означало всякое питье, напиток вообще, а вовсе не рассматривалось как алкогольный напиток определенного вида в современном нашем понимании.*

«Благослави пищу нашу и пиво», – читаем в памятнике XI века<sup>45</sup>. Позднее, однако, появляется термин «твореное пиво», то есть напиток, питье, специально сваренное, сотворенное, как вино. Твореным пивом, как видно из источников<sup>46</sup>, называли очень часто сикеру, а иногда и другой напиток – ол. Таким образом, термин «пиво» сохранил свой широкий смысл и до XII–XIII веков. Если в X – XI веках так называли всякий напиток, всякое питье, то в XII–XIII веках так стали называть всякий алкогольный напиток: сикеру, квас, ол, твореное вино – все это было в целом твореное пиво или искусственно созданное самим человеком алкогольное питье. Пиво в современном понимании имело другой термин, другое обозначение – ол.

6. Ол. В середине XIII века впервые появляется новый термин для обозначения еще одного алкогольного напитка – «ол»<sup>47</sup>, или «олус». Есть также данные, что в XII веке зафиксировано название «олуй»<sup>48</sup>, что, по всей видимости, означало то же самое, что и «ол». Судя по скупому описанию источников, под олом понимали напиток, подобный современному пиву, но только приготавливали это пиво-ол не просто из ячменя, а с добавлением хмеля и полыни, то есть 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, еще более подтверждает, что олом в XII–XIII веках называли напиток, подобный пивному в современном понимании этого слова.

<sup>42</sup> См. Вейсман А. Д. Греческо-русский словарь. – С. 1127.

<sup>43</sup> См. Фасмер М. Этимологический словарь русского языка. Т. III. – М., 1971. – С. 620.

<sup>44</sup> Михельсон. Объяснение 25000 иностранных слов, вошедших в употребление в русский язык. – М., 1865. – С. 577; Алексеев П. Церковный словарь. Т. 3. – С. 59. Шведский комментатор древнееврейского текста Библии Э. Нюстрем считает, что сикера, шекар – общее обозначение различных крепких напитков, приготовленных из фиников или ячменя искусственно (см. Нюстрем Э. Библейский словарь. – С. 64; Лев. 10:9; Чис. 6:3 и др.).

<sup>45</sup> SJS. Т. III. – Praha, 1978. – С. 35 (Никоновская летопись).

<sup>46</sup> Ibid. – С. 35–36.

<sup>47</sup> SJS. Т. II. – С. 539. Устюжская кормчая.

<sup>48</sup> Терещенко А. Быт русского народа. – СПб., 1848. Ч. I. – С. 207.

Вместе с тем ясно, что термин «ол» давали весьма высококачественному и довольно крепкому и благородному напитку, ибо в конце XIII века в «Номоканоне» указывается, что ол может быть принесен в храм «в вина место», то есть может быть полноценной заменой церковного, виноградного вина. Ни один из других видов напитков того времени не пользовался этой привилегией – заменять собой вино<sup>49</sup>.

7. **Березовица пьяная.** Этот термин отсутствует в письменных памятниках старославянского языка, но из сообщений арабского путешественника Ибн-Фадлана, посетившего Русь в 921 году, известно, что славяне употребляли березовицу пьяную, то есть самопроизвольно забродивший сок березы, сохраняемый долгое время в открытых бочках и действующий после забраживания опьяняюще<sup>50</sup>. Анализ терминологии спиртных напитков IX–XIV веков дает основание сделать следующие выводы:

### **В раннюю историческую эпоху на Руси существовало пять типов опьяняющих напитков:**

1. Напитки, получаемые из Византии и стран Средиземноморья в готовом виде и являвшиеся виноградным вином, преимущественно красным. Все виды вина называли до XIII века исключительно просто вином, иногда с прилагательным «кислое» и «осмърнено» (сладкое, десертное, пряное).

2. Напитки, получаемые путем естественного сбраживания местных продуктов природы – березового сока, меда, сока ягод без всякого дополнительного воздействия человека (т. е. без добавления дрожжей, без варки и т. п.), – березовица пьяная, мед ставленный.

3. Напитки, получаемые путем искусственного сбраживания зерновых продуктов (ржи, ячменя, овса) после варки (кипячения) суслу и с добавлением дополнительных трав (хмеля, зверобоя, полыни) для придания запаха и вкуса. Этими напитками являлись квас (означавший современное пиво), ол (крепкое, густое пиво типа портера).

4. Напитки, получаемые путем искусственного сбраживания меда или путем комбинации искусственно сброженного меда с продуктами искусственно сброженного зерна. Этим напитком был мед вареный, или питный мед. Он представлял собой водный раствор меда, заправленный ячменным или ржаным солодом и сброженный различными травами (хмелем, полынью, зверобоем) и сваренный, подобно пивным напиткам.

Крепость этого алкогольного напитка была довольно высокой, а опьяняющее воздействие – сильным, поскольку медовое сусло было чрезвычайно богато сахаром, и поэтому напиток оказывался более богатым спиртом, чем ол.

5. Напитки, получаемые путем гонки сброженных зерновых продуктов. К этим напиткам относились: квас твореный, вино твореное, сикера, квас неисполненный. По всей видимости, все перечисленные термины означали один напиток, называемый по-разному в различных источниках именно потому, что он был, во-первых, самым новым для XII–XIII веков напитком, появившимся после всех вышеперечисленных, и термин для его обозначения только подбирали по аналогии со старыми терминами, обозначающими известные уже алкогольные напитки, а во-вторых, потому, что сырье для этого нового напитка использовали разное (хотя получался он по действию одинаковым), а люди привыкли определять продукт по сырью, а не по результату производства. То, что это был один и тот же напиток, показывает его единый эпитет – «твореный», что указывает на единство технологии. По-видимому, здесь речь идет о первичном получении хлебного спирта в результате отгонки сильно осахаренного крахмалистого сырья.

---

<sup>49</sup> См. SJS. Т. II. – S. 539.

<sup>50</sup> См. Забелин И. История русской жизни с древнейших времен. Ч. I. – С. 450.

Таким образом, обзор терминологии дает возможность установить наличие таких технологических процессов, как медостав, медоварение, квасо-пивоварение и некое, еще неясное, винотворение (т. е. нечто близкое к винокурению, но технически несовершенное).

### 3

## Терминология русских спиртных напитков в XIV–XV веках

Выше мы рассматривали термины, обозначающие спиртные напитки в источниках в основном до XIII века включительно, хотя учитывали также словарный состав основных письменных памятников и XIV–XV веков. Однако надо иметь в виду, что от этого времени фактически не осталось памятников бытового языка, а зафиксированный лексический состав старославянского, церковного языка, как раз в момент его фиксации, подвергался чистке от бытовизмов и потому не может полностью отражать всю лексику, которая имела фактически место в то время.

Это обстоятельство надо иметь в виду, особенно в связи с тем, что исторически именно конец XIV – начало XV века представляет собой переломный период для России как в государственном, политическом, экономическом, производственно-техническом отношении, так и в бытовом, языковом, лексическом, не только потому, что живой старославянский язык исчезает и появляются национальные славянские языки, но и потому, что новое время, новые связи с зарубежным миром (в результате создания московского государства, ликвидации татарского ига), новые производства (ремесла) и новые привозные товары не могли не вызвать новых явлений в языке, не могли не повлиять на возникновение новых обозначений, новых понятий.

Хотя в этот период не возникает принципиально новых слов для обозначения алкогольных напитков, однако заметно изменение в частоте ранее употреблявшихся терминов. Все шире и чаще для общего обозначения спиртных напитков употребляют термин «хмельное».

Еще в договорной грамоте Новгорода с великим князем Тверским Ярославом Ярославовичем от 1265 года, в самом древнем из сохранившихся документов на русском языке, сказано о таможенной пошлине с каждого «хмельна короба»<sup>51</sup>, то есть с каждой единицы объема алкогольных напитков. Короб – это большой туес, может быть, лубяная бочка таких больших размеров, которые соответствуют возу, ибо ее только одну можно поместить на воз. На эту мысль наталкивает выдержка из этого же текста, в которой говорится, что пошлина в «три векши» взимается с каждой «лоды, воза и хмельна короба», то есть с примерно одинаковых объемов мерных, сыпучих и жидких тел.

Какое «хмельное» можно измерять возами или коробами? По-видимому, не благородный и дорогой ставленный мед, а, скорее, мед дешевый и низкосортный – типа пива, то есть вареный. Об этом говорит грамота Новгорода и Твери от 1270 года, где указывается, что Тверской князь обязан послать в Ладугу казенного «медовара»<sup>52</sup>, а также то, что для крепких напитков общим термином становится для того времени все чаще слово «мед», хотя, по-видимому, не всегда речь может идти о собственно старинном ставленном меде. Последний в таких случаях называют медом царским, или боярским.

Термин «мед» еще чаще встречается в памятниках XIV–XV веков, причем в XV под ним подразумевается очень крепкий и хмельной напиток, рассчитанный на массового потребителя (войско). Этот мед и получает синонимы «хмельного», «хмеля», потому что в сильной степени сдабривается хмелем и в то же время обладает «крепостью» от сивушных масел, но приписываемой хмелю, ибо чем больше было сивухи, тем больше приходилось класть хмеля, чтобы забить ее запах. Именно в эту эпоху «хмельному» все более придается и другой термин –

<sup>51</sup> Собрание государственных грамот и договоров. Ч. 1. – М., 1813. – С. 2. – Док. № 1.

<sup>52</sup> Там же. Ч. 1. – С. 8.

«зелье», то есть напиток, сдобренный травами, когда наряду с хмелем кладется полынь. А сам термин «зелье», или «крепкое зелье», постепенно приобретает иной смысл: «злой» хмельной напиток, опьяняющее питье, о котором говорят с известной долей презрения – из-за его низкого качества. Само опьянение начинает приобретать, по-видимому, иной характер: из веселья оно превращается в потерю смысла, в пагубу. Так, например, летописец не может пройти мимо такого факта, как пагубное воздействие «нового опьянения» на важные поступки, действия людей, на общество. Он рисует сдачу Москвы хану Тохтамышу как происшедшую в значительной степени из-за пьянства в осажденном городе в ночь с 23 на 24 августа 1382 года, причем это пьянство сопровождалось поразительным и непонятым безрассудством. При осаде «одни молились, а другие вытащили из погребов боярские меды и начали их пить. Хмель ободрил их, и они полезли на стены задирать татар». После двухдневного пьянства жители так осмелели, что отворили ворота татарам, поверив их обещаниям. Результатом было полное разорение и разграбление Москвы<sup>53</sup>.

В 1433 году Василий Темный был наголову разбит и пленен небольшим войском своего дяди Юрия Звенигородского на Клязьме, в 20 верстах от Москвы, только потому, как говорит летописец, что «от москвич не бысть некоея же помощи, мнози бо от них пьяни бяху, а и с собой мед везяху, чтоб пити еще»<sup>54</sup>.

*Таким образом, совершенно ясно, что в XIV–XV веках происходят какие-то весьма существенные изменения в характере производства хмельных напитков, и отсюда сам характер, сам состав этих напитков значительно меняется: они действуют более опьяняюще и, главное, одурманивающе.*

Известно, что в 1386 году генуэзское посольство, следовавшее из Кафы (Феодосия) в Литву, привезло с собой аквавиту<sup>55</sup>, изобретенную алхимиками Прованса в 1333–1334 годах и ставшую известной на юге Франции и в северной части Италии, прилегающей к французской территории<sup>56</sup>.

С этим крепким напитком был ознакомлен и царский двор, однако он был признан чрезвычайно крепким и возможным для употребления лишь как лекарство и исключительно разбавленным водой. Вполне вероятно, что идея разводить винный спирт водой и дала с этого времени начало русской модификации водки, по крайней мере, как термину, как наименованию. Однако, возможно, был и другой путь: водка технологически выросла, вполне вероятно, из сикеры и из квасогонения, а отчасти и из медоварения в том виде, каким оно сформировалось к XIII–XIV векам.

Чтобы выяснить этот вопрос, обратимся к рассмотрению технологии тех напитков, терминологию которых мы уже определили выше. Но, прежде чем перейти к этому, кратко проведем точную хронологию возникновения всех спиртных напитков с IX по XV век.

<sup>53</sup> См. Соловьев С. М. История России с древнейших времен. Кн. 1. Т. III. – С. 982–983.

<sup>54</sup> Никоновская летопись V // П Соловьев С. М. Указ. соч. Кн. 1. Т. I V. – С. 1056.

<sup>55</sup> См. Успенский Г. П. Опыт повествования о древностях русских. Ч. 1. – Харьков, 1811. – С. 78.

<sup>56</sup> В 1386–1528 годы Генуя находилась в политическом и военном союзе с Францией, которая выступала в роли протектора Генуи. Генуэзское купечество имело огромные привилегии в Византии, данные Михаилом Палеологом в XIII веке, и поэтому пользовалось доверием и в России, где настороженно относились к другим иностранцам (см. Энциклопедический лексикон. Т. XIV. – СПб., 1838. – С. 56–57).

## 4

## Первое упоминание в письменных источниках алкогольных напитков или их терминов в Древней Руси IX–XIV веков

### Хронологическая таблица

Конец IX в.	(ок. 880–890 гг.)	Мед ставленный
Начало X в.	907 г.	Вино виноградное
Начало X в.	921 г.	Березовица пьяная
1-я пол. X в.	920–930 гг.	Мед хмельной
Конец X в.	996 г.	Мед вареный
Конец X в.	988–998 гг.	Вина виноградные (кислые, сладкие)
Середина XI в.	1056–1057 гг.	Квас
Середина XI в.	1056–1057 гг.	Сикера
2-я пол. XI в.		Квас неисполненный
2-я пол. XII в.		Квас твореный
2-я пол. XII в.		Пиво твореное
Конец XIII в.	1265–1270 гг.	Хмельное
Конец XIII в.	1284 г.	Ол (олуй, олус)
XIII–XIV вв.		Вино твореное

Из этой краткой таблицы, подытоживающей весь предыдущий историко-лингвистический анализ терминологии алкогольных напитков, следуют два основных вывода.

*1. Изначальными, первыми по времени и доминирующими в течение всего периода Древней Руси (IX–XIV вв.), являются алкогольные напитки, сырьем для которых служили дары природы: березовый сок, виноград, мед. Среди них виноград и произведенное из него вино были целиком иностранного происхождения, и употреблялось это вино только в высших социальных слоях феодального общества или в ритуальных (религиозных) целях.*

Однако оно служило своеобразным эквивалентом алкогольных напитков и по силе воздействия, и по терминологии. Оно было «золотой серединой», эталоном. Слабее вина были слабоалкогольные напитки вроде березовицы, пивного кваса, сыченого медка. Сильнее вина были березовица пьяная, квас-сикера, ол, мед ставленный и мед вареный. Тот факт, что мед и березовый сок были первыми русскими естественными полуфабрикатами для производства вина, с которыми не было необходимости производить сложные технологические манипуляции, а достаточно было дать естественно забродить, обусловил такую особенность русского производства спиртных напитков на весьма долгий период, как экстенсивность технологии и использования сырья.

*2. Только со второй половины XI века, а может быть, и с конца этого столетия и начала XII века можно говорить о развитии производства*

*алкогольных напитков из иных полуфабрикатов, чем мед, а именно из зерна злаковых растений.*

Это производство, несомненно, родилось как побочная и случайная ветвь хлебопечения и было тесно связано с разделением Церквей на православную и католическую и в связи с этим со спором об евхаристии (т. е. о применении либо только пресного или только дрожжевого, «квасного», хлеба для причастия)<sup>57</sup>.

Производство это, давшее в XII–XIII веках такие напитки, как пиво и ол, получило особый толчок для своего дальнейшего расширения вследствие монголо-татарского нашествия, изоляции Руси от Византии, перенесения русского политического центра в район бассейна Оки и Верхней Волги, где основным пищевым сырьем были рожь, овес, ячмень, мед. Разрешение замены вина в церковном ритуале пивом, олом было результатом отсутствия настоящего виноградного вина и в связи с этим санкционированием со стороны Церкви и государства производства алкогольных напитков из хлебного сырья.

Появление в конце XIII – начале XIV века таких терминов, как «хмельное», «вино твореное», обозначающих алкогольные напитки вообще, говорит о крайней нечеткости алкогольного стандарта этих напитков, об отсутствии у них твердого, прочного, определенного наименования и о наличии лишь одного общего признака – употребления при их производстве хмеля, а также сопоставления их по крепости с не разведенным водой вином.

*Тот факт, что вином твореным называли все алкогольные напитки (ол, пиво, квас неисполненный), кроме меда, еще более подчеркивает наличие процесса создания алкогольного напитка на немедовой базе, то есть на хлебной.*

Именно этот напиток, общего единого названия которого еще в XIII–XIV веках не существовало, называли хмельным, ибо все его разновидности и модификации требовали употребления хмеля. В случае же использования хмеля при производстве вареного меда такой мед называли не просто «хмельным», а «хмельным медом». Таким образом, мед остается единственным из старых, древних терминов алкогольных напитков, не объединяемых и не смешиваемых с более поздними. Это еще раз объясняет тот факт, что «мед» как термин хорошо представлен в фольклоре и что этот термин связан с глубокой древностью, хотя на самом деле его фиксация относится к тому же XIV и даже XV веку.

Другой излюбленный фольклорный термин – «зелено вино» в письменных источниках абсолютно не встречается, что может быть объяснено двояко: во-первых, как метонимия слова «хмельное» («зелено» не значит зеленое, а зельено, то есть сдобренное зельем, травами, хмелем, зверобоем и т. д.). Даже слово «ол» («olus» означало по латыни «трава», «зелье») – отголосок общего термина «хмельное»; во-вторых, как более поздняя, относящаяся к XVII–XVIII векам визуальная характеристика плохого самогона, имеющего зеленоватый, мутный оттенок. При этом первое объяснение, по-видимому, более правильно. Тот факт, что термин «зелено вино» появляется в тех пластах фольклора, которые относятся никак не раньше, чем к XV–XVI векам, говорит о том, что сам термин не мог возникнуть раньше этого времени. Он явно применяется к хлебному вину, а не к меду и тем самым косвенно указывает на то, что XV век был действительно переломным в смысле полного перехода от прежних, древних алкогольных напитков, терминологию которых мы рассмотрели, к новым – к хлебному спирту.

---

<sup>57</sup> Раскол двух христианских Церквей начался на Константинопольском соборе 867 года спором об евхаристии, затем последовал период относительного спокойствия и примирения; отношения обострились вновь в середине XI века, когда 16 июля 1054 г. папский посол кардинал Гумберт отлучил от Церкви в соборе Св. Софии и Царьграде Константинопольского патриарха Михаила Кирулярия, а тот предал анафеме папу римского. С этих пор западное христианство стало именоваться Католической (вселенской) церковью, а восточное, византийское, – Православной (ортодоксальной) церковью. Но в XII веке распри возобновились, и это привело к окончательному разъединению Церквей.

Итак, обзор терминологии и хронологии ее появления и применения показывает, что с IX и до XIII века бытовали довольно стабильно три-четыре термина (мед, вино, квас, березовица), значение которых за этот период менялось незначительно, хотя и происходило их уточнение и появление новых нюансов в терминологии. В XIII–XIV веках появляются новые термины алкогольных напитков. Вместе с тем, по данным историко-экономического характера, к XV веку сокращается старое, древнее сырье – мед для производства алкогольного меда. Все это говорит о наличии в XIV–XV веках перелома в производстве спиртных напитков. Если же учесть, что в 1386 году русские ознакомились с виноградным спиртом, ввезенным из Кафы (генуэзской колонии в Крыму), то и этот факт конца XIV века также подтверждает, что данный исторический период был во всех отношениях новым, отличающимся от предшествующего, и это оказало влияние на изменение и сырья, и технологии производства русских алкогольных напитков. Однако поскольку все эти данные носят косвенный характер, то весьма важно посмотреть, нет ли прямых данных, говорящих об изменении технологии производства. Для этого необходимо сделать обзор тех сведений, которые известны нам о технологии производства алкогольных напитков до XV века.

## Глава 2

### Основные технологические приемы производства алкогольных напитков, существовавшие в Древней Руси до XIV – XV веков

Выше уже отмечалось, что литературные данные (летописи, фольклор, документальные источники) дают нам через терминологию и посредством краткого, обобщенного описания представление лишь о трех типах производства алкогольных напитков: 1) сбраживание натурального сока растений, их плодов; 2) сбраживание и выдержка меда; 3) варка суслу с его последующим забраживанием.

Все эти три способа получения спиртных (алкогольных) напитков не изолированы друг от друга, а, наоборот, тесно связаны, родились последовательно один за другим. Вполне логично предположить, что именно последовательное развитие перечисленных способов в конце концов послужило источником начала винокурения как совершенно нового способа, с новой исходной и конечной продукцией, но развивавшегося и появившегося на месте древнейших способов и, более того, невозможного без предшествующего опыта. Вот почему, для того чтобы представить, когда могло возникнуть винокурение, необходимо иметь представление о всех трех способах получения алкогольных напитков до появления винокурения.

1. *Первый способ* – самопроизвольное закисание и сбраживание березового или кленового (в Белоруссии, Волыни, Полоцкой Руси) сока – давал неочищенную, засоренную кислотами, близкую к уксусу, но дурманящую брагу. Этот способ получил развитие, когда вместо березового сока стали использовать зерно или чаще всего муку, разводя ее в воде и давая ей закиснуть либо естественно, либо при помощи стимуляторов в виде солода, дрожжей, прокисшего теста от хлебов. Так появился квас. Поскольку этот напиток был первоначально заменой березовицы в зимнее время, то его готовили один раз в год, а именно 1 марта, то есть на Новый год (до 1492 г. новый год начинался с 1 марта; опять XV век – рубеж!), причем затор, или сусло, приготавливался в таких больших бочках, что затем в течение длительного времени в них доливали воду в соответствии со взятыми порциями кваса. Квас этот совсем не варили, а замешивали из ржаного солода теплой водой. Именно поэтому квас (пиво) считалось хорошим особенно в марте, затем он становился все более и более водянистым. Отсюда и произошло выражение «мартовское пиво», то есть пиво хорошее, крепкое, полноценное.

2. *Второй способ* – ставление (т. е. настаивание, выдержка закисшего, сброженного суслу) – получил развитие при производстве ставленного меда. Этот способ поэтому называется медоставом и может быть применен лишь в том случае, если исходным сырьем является мед. Он требует больших количеств меда, чрезвычайно длительного времени производства (от 5 до 40 лет) и дает относительно небольшой выход готовой продукции в сравнении с затраченным сырьем. Уже в XV веке ставленный мед рассматривался как роскошь и был относительно редким.

Характерно, что В. И. Даль в своем словаре хотя и приводит слово «медостав», но объясняет его неправильно, отождествляя со словом «медовар». Во-первых, он упускает при этом, что когда говорят о медоставе, то имеют в виду прежде всего не профессию, а метод, тип технологии, ибо медостав – это способ приготовления питного меда путем его ставления, то есть путем составления медово-ягодной смеси и ее укупорки для длительного хранения; во-вторых, слово «медостав» может обозначать и профессию, то есть относиться к тому лицу, которое занимается ставлением меда, но это вовсе не тождественно с понятием «медовар», то есть специалист по варке меда, а не по его винному сбраживанию или ставлению.

Медостав как способ приготовления, насколько можно судить по позднему пересказу «Домостроя», состоял в том, что в котел с ягодами клали кислый мед (охумел), чтобы ягоды в котле «поняло» (т. е. чтобы они закисли, забродили и пустили сок), а после этого ягоды с медом томили в печи до полного разваривания и затем оставляли на ночь для отстаивания гущи. На другой день мед переливался (а не процеживался) в бочонки, засмаливался и ставился в погреба для выдержки на несколько лет или зарывался глубоко в землю, чтобы полностью исключить доступ воздуха, но в то же время гарантировать выход газов из бочек.

Однако приготовление кислого меда как полуфабриката требовало предварительного значительного времени и было весьма трудоемким. Вначале мед рассычивали, или сытили, то есть разбавляли водой в пропорции 1:4 или 1:6 и таким способом делали сыту различной концентрации в зависимости от желаемой крепости напитка. Затем снимали вошину с поверхности, процеживали сквозь сито, клали по мере<sup>58</sup>, полумере или четверти меры хмеля на каждый пуд меда, уваривали мед до половины объема, непрерывно снимая пену с поверхности. По окончании варки мед остужали до теплого состояния и заквашивали хлебными дрожжами (иногда краюхой ржаного теплого недопеченного хлеба) вместе с патокой и оставляли в теплой, истопленной и медленно остывающей печи, чтобы мед закис, но не прокис. Этот момент тщательно улавливали и вовремя сливали мед в бочки, затем ставили этот полуфабрикат на лед, задерживая дальнейший процесс брожения. После этого кислый мед использовали как полуфабрикат для производства различных «марок» меда – боярского, паточного, обварного, ягодного (клюквенного, брусничного, смородинового), белого, зельевого (т. е. пряного) и др.

Медостав был связан с еще одним редким и ныне исчезнувшим продуктом – рыбьим клеем (карлуком). Карлук добавляли в готовый мед перед его засмаливанием с целью затормозить, замедлить процесс брожения и «погасить» (оклеить) возникающие в меду продукты распада, нейтрализовать их<sup>59</sup>. Так как карлук имел стоимость в сотни раз большую, чем осетровая икра (пуд икры – 15 руб., пуд карлука – 370 руб.)<sup>60</sup>, то это также удорожало стоимость ставлен-

<sup>58</sup> *Мера*, или осминник, осмина, осмерик, была равна примерно 1 гектолитру объема (хмель насыпался без утрясывания, свободно). Пуд равен 16 кг. Таким образом, из 16 кг меда после варки в хмелевой растительной массе и после отстаивания, снятия вошины оставалось около 1/3 объема. Если учесть, что мед затем заброживался и частично томился в печи, то можно считать, что получалось в результате около 1/4 первоначального веса, то есть 4 из 16 кг. При рассычивании меда первоначальный объем восстанавливался целиком, при ставлении меда с ягодами – примерно наполовину. При дальнейшей выдержке терялось около 1/10 объема. Отсюда видно, что для изготовления бочки меда в 40 ведер (примерно 500 л) необходимо было около 90 ведер меда (1260 л), то есть даже по ценам того времени это составляло 100 рублей при цене хмеля 36 рублей за короб. Это показывает, что себестоимость меда уже в XVII веке была крайне высокой: за 7–10 л готового питного обварного меда (в зависимости от качества) себестоимость составляла 15–18 рублей без оплаты труда (лишь за материал), то есть около 2 рублей за литр. Учитывая необходимость оплаты труда и минимум 10-летнюю выдержку меда, не говоря уже о расходах на транспортировку, хранение и разлив, торговая стоимость литра ставленного меда доходила до 3–4 рублей серебром по ценам того времени. Другое дело, что его почти не продавали, а изготавливали «для себя», то есть для потребностей царского и боярского хозяйства, на основе даровой рабочей силы и почти дарового сырья. Это-то и скрывало факт реального удорожания стоимости меда с X по XV век (с 18 коп. до 2 руб.). Подобно тому как и в наше время практически исчезнувший из торговли балык продолжал все 60–80-е годы XX в. сохранять государственную цену 2 руб. 60 коп. за банку и распределяться по такой цене среди привилегированного слоя, в то время как его реальная цена при открытой розничной продаже в 1991 году оказалась 16 руб. за ту же банку, то есть в 7–7,5 раза выше. Подобные скрытые несоответствия цен и реальной стоимости продукта были всегда характерны для России и являлись результатом взаимодействия двух факторов: 1) сокращения каких-либо природных ресурсов, которые народ привык считать неисчерпаемыми и которыми пользовался хищнически и не ценил; 2) наличия в России всегда большого привилегированного слоя, который продолжал пользоваться традиционным сырьем даром или по низким ценам даже тогда, когда оно превращалось в дефицит во всей стране.

<sup>59</sup> Применение рыбьего клея в процессе производства меда лишний раз говорит о том, что медостав был процессом, аналогичным виноделию в странах Южной Европы. Оклеивание, или оклейка, как технологический прием применяется до сих пор при производстве виноградных десертных вин, равно как и захолаживание и выморозка вин. Все эти приемы были свойственны и медоставу. Огромную роль играл и перелив, как и во всех древнейших видах виноделия, – прием неэкономный, дорогостоящий, но зато эффективный (перелив как прием виноделия до XX в. применяли в Грузии как основной и единственный технологический процесс).

<sup>60</sup> По сопоставимым ценам первой половины XIX века (1827–1846 гг.), действовавшим в русской торговле с Западной Европой, в том числе с Англией (основным покупателем рыбьего клея на мировом рынке). Разрыв в стоимости клея и икры в XV веке был еще большим.

ного меда. Длительность процесса медостава, высокая стоимость продукции и ее незначительный выход по сравнению с исходной закладкой сырья привели постепенно к тому, что медостав все больше стал уступать место экономически более выгодному медоварению.

3. **Медоварение** развивалось почти параллельно медоставу, но его значение стало особенно возрастать с XIII–XIV веков, и, по-видимому, этот вид технологии при производстве медового алкоголя (так называемого питного меда) стал доминирующим и даже почти абсолютно преобладающим в XV веке.

Медоварение отличалось от медостава тем, что при нем больше рассычивали меда, то есть увеличивали норму наливаемой в мед воды (в семь раз больше, чем меда). Кроме того, чтобы повысить процент сахара в сусле и тем самым увеличить долю спирта, добавлялась патока<sup>61</sup>. Наконец, в ряде случаев в мед добавляли дополнительный элемент – пивное сусло и тем самым получали уже не мед вареный, а медвяное пиво, или пивом сыченый мед. Но основной технологической «новинкой» и особенностью было добавление в мед дрожжей и не только варение (варка) меда перед его заквашиванием, но и добавление к нему «вара», то есть заваривание (обваривание) медово-солодового сусла кипятком, предварительно вываренным с хмелем (отсюда один из видов меда носил название обарного, то есть искаженного из «обварного», так как для его изготовления способ заваривания был непременно).

Заправка дрожжей происходила уже после этого заваривания, причем вареный мед несколько раз переливался в разные бочки с целью остановить процесс спирто-дрожжевого брожения на определенной стадии. С этой целью засмоленные бочки с медом после вторичной или третьей переливки содержались на льду, и брожение в них как бы «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 все более совершенствовалась в смысле дозировок и рецептуры и послужила образцом для русского квасо- или пивоварения, которое получило развитие в XIII веке и достигло такого совершенства, что создало пивной напиток высокого качества – ол.

Однако и 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, ибо его не умели сохранять.*

Таким образом, и пивоварение не могло получить развития как постоянный промысел, не могло стать основой торговли, ибо пиво варили для коллективного праздничного домашнего потребления. Это лимитировало прежде всего частоту изготовления пива – к двум-трем праздникам в году.

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

Это обстоятельство объясняет, почему технология медоварения послужила основой для производства спиртных напитков и из других видов сырья. Технический и технологический опыт медоварения переносили, таким образом, на пиво- и квасоварение, из которых и возникло затем винокурное производство.

<sup>61</sup> В Средние века, когда способ получения сахарной патоки из картофельного крахмала и свекловицы был совершенно не известен, под патокой понимали пивную гущу, содержащую солод и соложенные части затора, а также собственно патоку весьма высокого качества, которую варили из арбузов с конца XIII века или покупали в готовом виде в Орде.

Возникновение его, однако, не было мгновенным актом, а, скорее всего, шло исподволь, до тех пор, пока экономические и отчасти социально-политические условия не поставили вопрос о замене старых, экстенсивных способов производства алкогольных напитков более интенсивными, новыми.

По-видимому, винокурение или, точнее, первые подходы к нему начались уже в конце XII – начале XIII века, причем в беднейшей социальной среде земледельческого населения в процессе развития квасоварения. Но поскольку в конце 20-х – начале 30-х годов XIII века началось татаро-монгольское нашествие и вся политическая и экономическая жизнь на Руси была полностью дезорганизована, то начавшийся процесс перехода к винокурению был резко прерван и квасоварение законсервировалось на два века на достигнутом уровне. Между тем для русского квасоделания были характерны некоторые особенности, способствующие впоследствии созданию оригинальной технологии русского винокурения.

Первая особенность заключалась в том, что сложилась практика сохранения квасного сусла в течение года в открытых емкостях. Иногда, особенно в бедных слоях населения, новое квасное сусло заливали в старую емкость, не очищая ее от остатков. Тем самым создавалась многолетняя грибковая культура, которая, как было замечено, усиливала качество продукта (его вкус, крепость, аромат).

Второй особенностью было то, что для производства квасного сусла, или затора, использовали не цельное зерно, как в Западной Европе, а муку крупного помола (т. е. такую муку, которая была сделана кое-как и на выпечку хлеба не употреблялась).

Эта привычка использовать для кваса и пива отходы от хлебопечения и хлебного хозяйства (все, что можно было соскрести по сусекам, т. е. отруби, высевки, крошки старого засохшего теста, остатки разного зерна) породила и третью особенность русского алкогольного производства: в качестве сырья использовали не один какой-либо вид зерна (например, не один ячмень, как в Англии), а все виды или, точнее, остатки всех видов зерновых, которые были в хозяйстве. Это вызвало появление квасного затора из смеси ржаной, овсяной и ячменной муки, а иногда и гречневой. А так как было замечено, что смесь разных видов муки дает более крепкий и более вкусный продукт, чем мука одного вида, то стали специально подбирать пропорции этих трех-четырех видов, ища наиболее целесообразное сочетание. Вместе с тем на опыте убедились, что из всех трех злаков рожь является самой лучшей для получения кваса или пива, и поэтому наряду с использованием смеси разных видов муки стали также, когда имелась возможность, использовать исключительно рожь как сырье.

*Четвертая особенность русского квасоварения и медоварения состояла в широком использовании растительных (пряных, зельевых) добавок, и прежде всего хмеля (но не только его, а также и других трав – зверобоя, полыни, тмина и т. п.).*

Цель этих добавок состояла в том, чтобы, во-первых, удлинить срок сохранности слабоалкогольных напитков, предотвратить их закисание, что становилось особенно важным при увеличении объема их производства к концу XIV века; во-вторых, хмель и другие добавки забивали, маскировали недостатки вкуса (прогорклость, пригарь, сивушность), проистекающие от неряшливости приготовления; в-третьих, хмель придавал характерный запах всем алкогольным продуктам, создавал им узнаваемость и стандартность, что было чрезвычайно важно при установлении государственной регалии (монополии) на производство спиртных напитков.

Хмель был известен на Руси уже с X века. Он упомянут в летописи Нестора. Но к XIII веку его производство расширилось настолько, что Новгород скупал его в Тверском княжестве в больших количествах и реэкспортировал в Германию через Ригу. Ганза закупала хмель независимо от Новгорода и в Смоленском княжестве, а в XIV веке (1330 г.) хмель как предмет экспорта упоминается и в договоре Полоцка с Ригой.

Таким образом, данные экономической истории указывают, что расцвет производства и применения хмеля приходится на XIII–XIV века. При этом важно подчеркнуть, что если хмель в пивоваренной промышленности Германии употребляли главным образом для осветления пива, а потому объем применения был относительно меньшим, то в России применение хмеля в основном диктовалось иными, вышперечисленными причинами, и он применялся не столько в пивоварении, сколько в медоварении, производстве браги, квасоварении и начальном винокурении. Отсюда нормы его закладки были более высокими, чем в западноевропейском пивоварении.

Кроме того, хмель закладывали не в конце процесса производства, а в середине его, даже, можно сказать, почти в начале, вместе с варом, то есть будучи уже экстрагированным путем выварки в кипятке или в процессе варения (томления) с медом (при производстве вареного меда).

Итак, русское производство алкогольных напитков, во-первых, отличалось использованием дополнительного растительного сырья (хмеля, полыни, зверобоя, тмина), причем хмель закладывался в больших дозах и в большей концентрации, чем при обычном пивоварении.

Во-вторых, использовалось специфическое основное сырье: мед, мука ржаная, овсяная, ячневая (ячменная), а солод был всегда ржаным, а не ячменным.

В-третьих, из нерастительного сырья применяли карлук, нигде больше не используемый в мире.

В-четвертых, технологическая схема, по-видимому, отличалась от тогдашней западноевропейской такими особенностями, как длительное, постепенное сбраживание затора, сусла, заваривание его крутым кипятком, варом, последующее соложение, заквашивание (солодом, закваской, дрожжами) и, наконец, томление при падающей температуре и опять-таки длительное время для медленного вторичного сбраживания.

В этой схеме отсутствует процесс варения, варки сусла, которое не варили, а заваривали, вернее, обваривали варом, кипятком. Это обеспечивало медленность и даже слишком большую медлительность всех дальнейших процессов и сдерживало темпы и объем производства, но зато обеспечивало неповторимо высокое и своеобразное качество продукта при условии, что все длительные сроки выдерживали. Но, как только эти сроки нарушали, то есть убыстряли, продукт получался крайне низкого качества. Именно так и следует, по-видимому, понимать «квас неисполненный», именно в таком технологическом контексте подобный термин приобретает свой подлинный смысл.

Отравления квасом неисполненным, по всей вероятности, побудили проваривать, варить сусло, а не просто обваривать, заваривать его кипятком. Скорее всего, это произошло уже в самом конце XIII века, когда представилась возможность убедиться (на примере татарского катыка), что заквашивание может происходить и у сваренного, прокипяченного сусла, но только для этого необходимо, во-первых, большее количество и более крепкая закваска, а во-вторых, иные температурные условия и обязательно долголетняя грибково-дрожжевая культура.

Возможно, что к процессу варения сусла прибегали и раньше, до конца XIII века, но только много десятилетий спустя, вероятно, именно в процессе варки соложенного мучного затора произошла случайная отгонка спирта. Когда и каким образом это случилось – можно лишь догадываться. Но представить, какие технические предпосылки должны были помочь осуществлению этой случайности, дают возможность обзор данных археологии и сравнение с развитием на Руси других производств, применяющих варку как основной метод.

Начнем рассмотрение с других производств.

*Самым близким к винокурению производством по типу оборудования и технологии следует считать смолокурение. Здесь даже термины совпадают.*

*Еще более совпадали они в древности, когда говорили «сидеть вино», «сидеть смолу, деготь».*

Смолокурение зародилось в Полоцкой и Новгородской Руси, в северной части Смоленского княжества (отсюда и само название города – Смольня, Смоленск (Смоленськ)). Это было вызвано двумя обстоятельствами: во-первых, развитием судоходства в условиях озерно-речной равнины, соединенной такой мощной рекой, как Западная Двина, с Прибалтикой и морским побережьем. Здесь наиболее надежным, быстрым и самым необходимым средством сообщения, передвижения, транспортировки грузов были ладья, барка, судно. Судостроение требовало изобретения водонепроницаемого состава, которым можно было бы пропитать дерево.

Вторым обстоятельством, заставившим население Смоленщины и Белоруссии искать занятие в каком-нибудь ремесле, были неплодородность озерно-болотистой, лесистой местности и невозможность производить здесь собственное зерно, а также пытаться получать его в обмен на местные продукты, добываемые в результате трех видов промыслов: рыболовства, бортничества и смолокурения.

Однако тем не менее смолокурение, то есть получение дегтя, и торговля им отмечены впервые лишь в начале XVII века. В то время деготь в русских документах торговли называли «смольчуг». Слово это заимствовано из литовского, где оно означает «темная смола». Таким образом, центром дегтеварения, или смолокурения, бесспорно, следует считать Полоцкую Русь, Белоруссию, Литву. То, что в официальных государственных торговых документах слово «смольчуг» появляется только в 1617 году, в связи со Столбовским миром, разумеется, не означает, что смольчуг, деготь, и его производство не были известны ранее. В этой связи нельзя не вспомнить весьма важное замечание А. Шлецера: «К сожалению, русские летописатели торговыми известиями несравненно беднее всех прочих писателей современников Среднего века. Ежели русский что-либо захочет узнать об истории своей торговли тех времен, то должен будет искать ее у иностранцев, которых также скудные и по многим местам рассеянные известия очень еще недавно собраны... Даже и о славной Ганзейской конторе в Новгороде, которую сами ганзейцы считали важнейшей и первой из всех своих прочих контор, писцы летописи не говорят ни слова»<sup>62</sup>.

Действительно, первое упоминание о торговле внутренней мы находим под 1264 годом, а о торговле внешней – под 1373 годом, то есть в конце XIV века, когда эта торговля уже процветала. Вот почему и к первому упоминанию дегтя в торговых документах мы должны отнестись скептически в том отношении, что оно свидетельствует не о начале дегтеварения, а о его значительном развитии. Действительно, первое упоминание дегтя в бытовых документах мы находим для Московского государства не в XVII, а в XVI веке – в 1568 году (деготь) и под 1517 годом (дехтярная яма)<sup>63</sup>, а для Северо-Восточной Руси – даже в XV веке, под 1494–1498 годами («А лес господине секли и береста драли на деготь»)<sup>64</sup>. Таким образом, расхождение по сравнению с торговыми документами на два века! Но все же не ранее XV века, а именно в XV веке!

Здесь вновь бросается в глаза почти полная аналогия с производством алкогольных напитков. Во-первых, XV век оказывается истоком, переломным, в нем (может быть, и в начале, в середине, а не в конце, но все же именно в XV веке, а никак не ранее) появляется смолокурение как производство дегтя. Точно так же и винокурение возникает, по всей вероятности, в этом веке. В то же время нет никакого сомнения в том, что смолу использовали и для судостроения, и для других целей гораздо ранее XV века, ибо само название Смоленск

<sup>62</sup> См. Шлецер А. Нестор. Ч. II. – СПб., 1816. – С. 295–296, со ссылкой на Geschichte des Hanseatischen Bundes. Т. 1. – Gottingen, 1802. – S. 197.

<sup>63</sup> См. Словарь русского языка XI–XVII вв. Т. 4. – М., 1977. – С. 200.

<sup>64</sup> Там же. СР.: АСЭИ. Т. 1. – С. 506.

относится к IX веку. Из этого можно сделать только вывод, что первоначально под смолой понимали именно смолу, то есть живицу, смоляные натёки хвойных деревьев, которую использовали экстенсивно, то есть собирали (как мед в лесах), варили (как и мед) в котлах и горячей (текучей) обмазывали суда, бочки, фундаменты построек. Деготь же получали путем сухой перегонки сосны (ибо в ней явно была смола), а затем, позднее, по аналогии с сосной, стали использовать и березу, особенно бересту.

Как варка смолы, путем выварки ее из сосновых чурок в воде, так и сидка смолы, то есть сухая перегонка смолы и дегтя в ямах, предполагали отвод продуктов перегонки (смолы, дегтя) по желобам в другой резервуар. Желоба устраивали при варке смолы вверху чана, а при сидке смолы и дегтя – внизу ямы. Именно эти желоба и породили идею труб (закрытых желобов) в винокурении как необходимого пути для отвода более тонких (лучших) продуктов перегонки.

Таким образом, смолокурение, дегтярное производство породили идею винокурения. Во всяком случае, идея труб и охлаждения не могла сама собой родиться из пивоварения или медоварения, но была вполне естественной и даже неизбежной, неременной в смолокурении. Именно там вновь полученные продукты – горячая смола, кипящий деготь – были слишком горячими и слишком опасными, чтобы можно было пренебречь такой мерой, как охлаждение. Недаром деготь называли также варом (и называют так до наших дней!), хотя это слово на старославянском языке в прямом смысле означало «зной», «жар», «кипяток», а вовсе не «деготь».

Существовали и другие технологические аналогии. Варка готовой, собранной с поверхности деревьев смолы, имевшая место в IX–XII веках, соответствовала медоварению – варке готового, собранного в лесах меда.

Смолокурение, особенно сидка смолы сухим способом, было принципиально новым видом производства, получением экстракта и вполне соответствовало исторически, технологически и технически винокурению, как точно такому же получению экстракта из хлебного (мучного) затора.

Даже тот факт, что вначале и смолокурение и винокурение, как типы производства, обозначались едиными терминами – «сидение», «сидка» (смолы, вина), то есть медленная высидка, терпеливое и непрерывное производство, указывает на то, что смолокурение не просто исторически совпадало, но и предшествовало винокурению. Ведь высидка, медленное, постепенное вытапливание из сухих деревянных чурок жидкой смолы, была в первую очередь необходима при производстве дегтя. В винокурении необходимость этой меры была не столь очевидной, ибо там был иной материал – ведь и затор, и результат гонки были жидкими. Между тем первые наставления о винокурении, которые до нас дошли, изобилуют указаниями гнать как можно тише, медленнее, опасаться доводить затор до бурного кипения, сокращать огонь. Это как бы сколок с инструкции дегтярного производства: вытапливать медленно, но все время сидеть и пристально следить за огнем и не прерывать, не останавливать процесс. Точно так же и слово «гнать» (смолу, вино) свидетельствует о том, что смолокурение предшествовало винокурению технологически. Дело в том, что смолу действительно приходилось, в полном смысле этого слова, «выгонять» из дерева, из поленьев, где эта смола находилась, причем выгонять настойчиво, долго, медленно, то есть «высидывать».

Таким образом, в смолокурении все термины, все слова полны смысла: выгонять, гнать, высидывать, сидеть – все они точно характеризуют суть производства.

В винокурении те же самые слова почти лишены смысла. Здесь они употребляются лишь в значении терминов. И именно это доказывает лучше всего, что речь идет об их заимствовании из другого, сходного производства. В самом деле, из затора, сула, который в процессе винокурения варился, подогревался, совершенно не вытекают такие термины, как «высидывать», «сидеть». Ведь кипение, варка затора напоминает скорее варку пищи – шей, каши, тем более что ее цель – быстрее довести затор до парообразного состояния. Термины «гнать», «выгонять» на первый взгляд имеют смысл, ибо из затора действительно «выгоняют» вино, но этот смысл

очевиден для нас сейчас, но был вовсе не очевиден, не ясен при возникновении способа винокурения и при его применении. Следовательно, он не мог породить этот термин. Этот термин породило смолокурение, точно так же как и смолокурение и его желоба породили идею винокурных труб, то есть закрытых, замкнутых желобов, ибо по ним должны были перегоняться летучие субстраты: пар, газы, а не смола.

Но как же быть тогда с приведенной нами в терминологической части этого исследования цитатой из источника XI века, где говорилось: «Горе квас гонящим». Не доказывает ли она, что под именем «квас» гнали, то есть производили, хлебное вино или нечто вроде водки? Такое предположение, крайне заманчивое и как будто достоверное, отпадает, однако, в связи с тем, что слово «гонити», от которого произведено причастие «гонящий», на старославянском языке означало «преследовать», «стремиться», «желать». В данном случае в источнике XI века этот глагол употреблен во втором значении. Там сообщается, что «те, кто желает, вожделеет квас, сикеру и прочие алкогольные напитки», навлекает на себя горе, то есть горе людям, стремящимся к алкоголю. Эта фраза направлена, таким образом, против пьянства. Но она ничего не говорит нам о технологии производства спиртных напитков в то время. Она не может нам даже намекнуть на направление этого производства. Ибо глагол «гнать», в смысле «производить выгонку», еще не существовал, а глагол «гонити» означал стремление, желание, то есть абстрактные понятия, а не конкретно-производственные<sup>65</sup>.

Таким образом, и рассмотрение технологического процесса приводит нас неизбежно к выводу, что винокурение никак не могло возникнуть ранее середины XV века, даже если допустить, что смолокурение было известно с начала этого же или с конца предыдущего столетия.

Но, чтобы получить более полное представление о состоянии технологии производства алкогольных напитков в Древней Руси и сделать более основательный вывод, когда же могло возникнуть винокурение, от лингвистических, филологических и историко-экономических письменных источников обратимся к источникам материальной культуры, то есть к источникам техническим. Иными словами, ознакомимся с тем оборудованием, той техникой, при помощи которой осуществляли медоварение и квасопивоварение, и посмотрим, могло ли оно, это оборудование, дать возможность изготовить хлебный спирт, или водку.

---

<sup>65</sup> См. SJS. Т. I. – S. 418. Сравните также более позднюю, но также соответствующую по смыслу древнему значению слова «гонити» цитату из «Почтения апостолов»: «Горе восстающим заутра и питье гонящим», то есть тем, кто с самого утра желает пить алкоголь (см. *Срезневский И. И.* Материалы для словаря древнерусского языка по письменным памятникам. Т. I. Ч. I. – М.: Книга. 1989. – С. 550).

## Глава 3

### Древнейшее техническое оборудование, предшествующее винокурению производству

*Техническое оборудование при древнейших способах получения алкогольных напитков было крайне несложным. Вначале это были простая бочка или огромный глиняный сосуд, то есть емкость для жидкости из того материала, который был более характерен для той или иной географической среды: в Северо-Восточной Руси – дерево (бочка, кладь), в Южной Руси и на Украине – глиняный сосуд (корчага, макитра).*

В этом отношении наблюдается полная аналогия со странами, явившимися древнейшими производителями виноградного вина или напитков молочно-спиртового брожения. Там также наиболее удобным подручным материалом были либо шкуры (кожи) домашних животных, либо керамика. Отсюда и вино и кумыс производили и хранили в «мехах», бурдюках, торсыках, сабах, то есть соответственно в козьих, бараньих и лошадиных шкурах, или в глиняных кувшинах, иногда достигавших более двух метров в высоту (мерани). Все эти слова на иранских, тюркских и грузинских языках означают «сосуд» (емкость), подобно тому как и «керамион» по-гречески имеет собирательное значение сосуда, емкости.

В этих емкостях возможны были лишь забраживание и выдерживание алкогольных напитков, а варка в том смысле, как мы понимаем этот процесс ныне, то есть подогревание на огне, была невозможна. Для этого была необходима металлическая, медная или железная, посуда. В Древней Руси такая посуда, за исключением ритуально-религиозной – золотой, серебряной, бронзовой, была крайне редка до монголо-татарского нашествия. Однако мед все же варили в металлических чанах. Но пиво (квас) варили в корчагах, то есть керамических сосудах. Процесс варки в корчагах был не совсем обычен, и поэтому до наших дней сохранилось выражение «корчажное пиво», то есть пиво домашнее, варка которого происходила в корчаге посредством подогревания, разогревания в русской печи. Термин «корчажный мед» также означал мед печной высидки. Само слово «корчага» – чрезвычайно древнего происхождения. Оно встречается в русских летописях уже под 997 годом, то есть в том же году, что и первое упоминание о вареном меде<sup>66</sup>. Старославянское значение слова «кръчагъ» – кувшин для воды, от греческого «керамион», «керAMOS» – сосуд, емкость. Русское слово «кърчага» было, по-видимому, еще ранее, чем с греческого, непосредственно заимствовано из тюркского «курчук», то есть бурдюк, сосуд.

Однако уже к XI веку слово «корчага» получило вполне определенное значение как большой, в полбочонка, глиняный сосуд, развалистый, а не стройный, как горшок с широким горлышком и суженным дном. По подобию корчаг позднее стали изготавливать русские чугуны.

Такие корчаги в большом количестве находят при раскопках в Новгородской и особенно во Владимиро-Суздальской Руси, в слоях XI, XII и XIII веков. При этом корчаги тех далеких времен как две капли воды похожи на корчаги XIX века, меньшие по размерам, но сохранившие совершенно точно форму своих предков. Русские глиняные сосуды иной формы, чем корчага, носят другие наименования: «молостов», «крынка», «горшок».

---

<sup>66</sup> См. *Нестор*. Начальная летопись; Житие Феодосия; Лавретьевская летопись; Срезневский И. И. Указ. соч. Т. 1. – С. 1411.

Между тем на украинском языке конца XIX века слово «корчага» означало сосуд с узким горлышком для водки<sup>67</sup>.

При этом бросаются в глаза два обстоятельства: во-первых, противоположность формы у русского и украинского термина «корчага» и, во-вторых, совпадение значения в области применения данного сосуда, но опять-таки при противоположных способах применения: в русском значении – «для производства продукта» (исходный момент применения), а в украинском – «для хранения готового продукта» (заключительный, завершающий момент применения). Но при всех этих, казалось бы, резких различиях, при всей противоположности значения термина и внешнего вида предмета, обозначаемого этим термином, сам по себе термин стойко привязан к алкогольным напиткам: корчажное пиво, корчажный мед, корчага для варки пива (позднее – вина, водки) и корчага для хранения водки. Если учесть, что слово «корчма» также производное от слова «корчага» (корчма – место, где варят и продают корчажное пиво)<sup>68</sup>, то вполне обоснованно предположить, что именно корчага была первоначально сосудом, при помощи которого осуществляли винокурение, то есть добывание, вываривание алкоголя из хлебного сырья. Однако это «корчажное винокурение», или, точнее, «корчажное сидение вина», было промежуточным, первоначально экспериментальным процессом, не получившим развития в дальнейшем, при массовом производстве «хлебного вина», каким оно стало, как нам известно из литературно-исторических источников, в XVI веке, либо, возможно, даже несколько ранее (хотя об этом у нас нет никаких точных данных). Но то, что первоначально винокурение было корчажным, в этом не может быть никаких сомнений, и этот технологический процесс был связан с особенностями русской «техники», то есть с наличием такого оборудования, как корчага, корыто (короб) и русская печь.

Пиво (мед) в корчагах сидели<sup>69</sup> так: подготовленная брага (или мед) заливалась в корчаги, которые ставились в печь и покрывались другой корчагой, чтобы сусло упревало. При этом, чтобы избежать потерь сусла в случае сплывов закипевшей жидкости, под корчагу ставили лубяное корыто или короб. Возможно, что при длительном нахождении в печи и при определенном ее ровном тепловом режиме происходила (наряду с варкой) стихийная дистилляция, продукты которой механически попадали в корыто. При замене пивного сусла более грубыми продуктами – овсяной, ячменной и ржаной мукой – и сидкой этой барды получалось

<sup>67</sup> См. Фасмер М. Этимологический словарь русского языка. Т. III. – С. 341–342.

<sup>68</sup> Характерно, что не только в русском языке слово «корчма» (в значении пивнушка, трактир, винная распивочная) происходит от слова «кувшин», «сосуд», то есть «корчага» в древнейшем смысле этого слова. То же самое имеет место и в немецком языке, где слово «Krug» (кувшин) означает также и «корчма», «трактир», или в шведском «Krog» (кружка) совпадает со словом «трактир», «заезжий двор». Точно так же и другое русское слово «кабак» (винный трактир, распивочная), заимствованное из татарского, означает не что иное, как «сосуд» (ибо «кабак» по-татарски – сосуд из тыквы, «кабака»). Это был распространенный вид сосуда у монголо-татар, удобный в кочевой жизни (легкий, небьющийся, дешевый). Однако «кабак» как русский термин появился позднее. Вначале назывался от слова, обозначающего «емкость» и близкого с немецким «Krug».

<sup>69</sup> *Сидеть, сидение* – медленное доведение до кипения, выпаривание, курение, гонка. В русском языке до XIV века было только одно слово со значением сидеть – «седание», то есть сидение как действие, которое писалось через «ять». Отсюда произошли все его производные – седалище (заседание), сесть (садиться), седло (ложе, скамья). Слово же «сидеть», через «и», получило развитие с XIV–XV веков и имело иное значение. Первоначально сидели смолу, деготь. В этом значении термин «сидел» перешел со славянских языков в немецкий. До сих пор в немецком различают два вида кипения: *sieden* – медленное доведение до кипения и *kochen* – вариться, кипеть. Эти глаголы употребляют поэтому строго дифференцированно: все, что характеризует кипение в процессе того или иного технического производства древнего происхождения – смолокурение, солеварение, варку селитры, – требует употребления глагола «*sieden*», а всякое бытовое кипение требует глагола «*kochen*». Например, *Theer siedен* – гнать деготь, курить смолу; *Siedehus* – солеварня; *Siedemister* – рафинировщик, *Siedhutte* – селитроварня; *Siedepfanne* – црен. В то же время *Eier kochen*, *Wasser kochen* – яйца варить, воду кипятить. Между прочим, ни в польском, ни в украинском языках этих отличий нет и такое понятие, как смолокурение, в украинском языке просто заимствовано из русского без изменения, даже фонетического. Таким образом, уже из этого должно быть ясно, что понятие «сидение» перешло непосредственно из русского языка в немецкий примерно в XVI веке, отчего и немецкий язык почти неизменно сохранил русскую форму этого слова – «*das Sieden*». Характерно, что слово «црен» в русском языке как название сосуда, связанного исключительно с сидением, встречается впервые в документах (царских грамотах) между 1437 и 1462 годами (подробнее см. Срезневский И. И. Указ. соч. Т. 3. Ч. 2. – С. 1441).

уже «хлебное вино», правда, весьма слабое, но способное подать идею усовершенствования технологии сидения и превращения его в винокурение.

Намек на эти процессы дают такие ныне забытые и непонятные пословицы и поговорки, как «Эх ты, короб-корыто, корчагой покрыто» и «Счастье – корыто, корчагой покрыто». Прямое значение первой пословицы – либо корчмарь, содержатель корчмы, варщик корчемного, корчажного товара, либо пьяница. Постепенно это прямое значение стали употреблять чаще, а потому смысл пословицы стал непонятен. Вторая пословица означает, что счастье – в вине (водке). Это понятие счастья между тем зашифровано в «кеннинге», что вполне соответствовало духу X – XII веков. Буквально отголосок этой пословицы мы находим в пушкинской «Сказке о рыбаке и рыбке», где разбитое корыто служит символом несчастья. Первоначальную же, древнейшую форму символа счастья – корыто (но не любое, не всякое, а покрытое корчагой) уже весьма смутно воспринимали, даже в начале XIX века, как синоним водки. Это лишний раз говорит о том, что корчажное винокурение, если оно и было на самых ранних стадиях развития производства спиртных напитков в России, стояло особняком и было быстро заменено принципиально новым оборудованием, подав, да и то отчасти, только идею винокурения. Тем самым можно предполагать, что корчажное винокурение, возможно, имело место и до XV века как, по-видимому, неизбежный побочный процесс при пиво- и медоварении.

*Корчажное винокурение было известно и на Украине или, точнее, на той территории, которая не вошла в состав Северо-Восточной Руси после татаро-монгольского нашествия. Об этом косвенно свидетельствует украинское слово «макитра».*

*Оно означает тот же сосуд, что и «корчага» по-русски.*

Он сохранил ту же форму и на территории Украины, но изменил свое название. Однако и название «макитра» оказалось прочно связано с понятием алкогольных напитков, хотя современные макитры используют для хранения сыпучих тел. Так, существует выражение «Голова як макитра», что означает «голова с пивной котел». Кроме того, глагол «макитритися» означает «кружиться в голове», а «свист макитритися» – «голова идет кругом». Таким образом, в украинском языке со словом «макитра», т. е., иначе говоря, с понятием «корчага», связаны представления, которые относятся, скорее всего, к такому алкогольному напитку, как «хлебное вино» (водка), а не мед, который не вызывает головной боли. Тем самым мы и здесь имеем как бы слабый отголосок древнейших впечатлений о напитке невысокого качества как результате корчажного производства. Этим напитком могло быть только первоначальное, неочищенное хлебное вино или недоваренное пиво, неисполненное.

Дело в том, что при корчажном производстве, при экстенсивном сидении хлебных материалов, полного отделения спиртовых продуктов от осадка, остатка – барды – не происходило. Все оставалось в одном котле (корчаге), отгонялись только газы (углекислый) и некоторые другие продукты распада при брожении, всплывавшие на поверхность. Это и обуславливало значительный процент сивушных масел при нарушении технологии (времени гонки, температуры печи, изменении зернового сырья, увеличении доли овса). Таким образом, если производство хлебного вина и было возможно по корчажному типу ранее XV века, то оно все же не получило развития, ибо было дорогостоящим, медленным и бессмысленным при наличии меда, ола и виноградного вина, высококачественных во вкусовом и «веселящем» (физиологическо-эмоциональном) отношении.

Итак, обзор хронологии появления различных алкогольных напитков и сопоставление с ней тех данных, которые нам известны о технологии и техническом оборудовании алкогольного производства в XI–XIV веках, дают нам основание со всей определенностью заявить, что по крайней мере до конца XIV – начала XV века винокуренное производство, то есть производство хлебного вина, не было известно на Руси – ни в Киевской, ни во Владимиро-Суздальской,

ни в Новгородской. Все эти государства – предшественники России – обладали богатым естественным сырьем – медом, ягодами для создания медовых алкогольных напитков, а из хлебных материалов создавали напитки типа пивных, но с большим содержанием сахаров, солода и хмеля (квас, ол, пиво твореное). Именно из этих напитков выросло винокурение, но вначале оно прошло стадию корчажного виноварения, или, точнее, виносидения, начало которого едва ли можно отнести ко времени до рубежа XIV–XV веков, если основываться на анализе лингвистических терминов и технического оборудования.

Таким образом, до начала XV века о производстве водки (хлебного вина) у нас нет никаких точных и неопровержимых документальных данных. Наоборот, все имеющиеся в нашем распоряжении материалы лингвистического, технического, исторического и экономического порядка говорят о том, что в это время еще не была изобретена водка и что не существовало отработанной технологии винокурения.

**Часть вторая**  
**Создание русского вида хлебного вина (водки)**  
**в истории России и его эволюция с XIV века до**  
**появления промышленного (заводского) винокурения**  
**во второй половине XIX века (1377–1861 гг.)**



# Глава 1

## Когда и почему возникло винокурное производство в России

### 1

#### Определение исторического периода рождения водки

В предыдущей части на основе анализа лингвистических (терминологических) и хронологических данных, а также исходя из известных нам фактов материальной культуры относительно технической и производственной базы винокурения мы пришли к выводу, что производство качественно нового продукта – хлебного вина, или хлебного спирта, – могло возникнуть никак не ранее второй половины XIV – первой половины XV века, то есть на протяжении примерно одного-полутора столетий, учитывая, что нам почти достоверно известно из источников, что уже в самом начале XVI века, в 1505–1510 годах, винокурение в Русском государстве было достаточно развито.

Таким образом, мы определили период, в котором следует вести поиски более точной даты создания производства водки или ее прототипа – хлебного спирта – в Московском государстве или в других государственных образованиях тогдашней Руси – Тверском, Нижегородском, Рязанском княжествах или в Новгородской республике.

Разумеется, нельзя думать, что создание винокурения, имевшего глубокую предысторию в виде квасоварения и подготовленного всем предыдущим ходом исторического развития в области создания алкогольных напитков, могло произойти в какой-то конкретный день, месяц или даже год. Скорее всего, имел место постепенный многолетний процесс перехода от квасо- и пивоварения к корчажному виносидению, а уже затем к собственно винокурению, с его специфическим техническим оснащением и технологическим процессом.

Однако назвать если не год, то по крайней мере десятилетие или двадцатилетие, когда возникновение винокурения в России было наиболее вероятным, а также локализовать это десятилетие в начале, конце или в середине обозначенного выше периода вполне возможно.

Ведь помимо прямых указаний исторических источников – печатных и вещественных – историк располагает целым арсеналом косвенных исторических доказательств, главными из которых являются данные экономического и социального порядка, могущие пролить свет на время появления водки.

Выше мы неоднократно подчеркивали, что водка – особый продукт в том отношении, что он тесно связан с государственными, экономическими и социальными проблемами любого общества, любой формации. А раз так, то и поиск «даты» возникновения водки надо вести посредством детального, тщательного анализа соответствующей экономической и социальной обстановки в государстве.

Иными словами, следует пристально взглянуть в обстановку периода середины XIV – начала XVI века, «прочесать» все события за эти полтора столетия и посмотреть, не было ли там таких моментов, которые резко изменили существующее до этого положение, были каким-то скачком, сдвигом, переменой условий общественной жизни, жизни государства. Этот скачок должен быть так или иначе связан с появлением винокурения и водки, ибо лишь сильные изменения в экономике могли вызвать появление нового вида производства, а вместе с тем само по себе появление водки без сомнения должно было бы найти отражение в соответствующих социальных переменах. Таким образом, период между экономическим и социальным

сдвигами и должен указать нам более точный исторический момент возникновения русского винокурения.

До того как начать поиски, руководствуясь указанным историческим ориентиром, следует, однако, более точно определить, каков же должен быть характер этих экономических и социальных сдвигов или перемен, какие у них должны быть признаки, по которым мы могли бы узнать, что они представляют собой именно сигналы, имеющие отношение к истории винокурения и водки.

## 2

### **Экономические факторы, условия и признаки появления винокурения**

*Существует один крайне важный признак, являющийся своеобразным точным сигналом, свидетельствующим о наличии винокурения в любой стране как более или менее налаженного и регулярного производства. Этот признак – резкое изменение налоговой политики, налоговой системы в результате введения нового фискального фактора: винной монополии, охватывающей, как правило, и производство, и сбыт хлебного вина.*

Именно хлебное вино, поскольку его изготовление базируется на таком мериле стоимости, как хлеб, зерно, лежащем в основе экономики любого средневекового феодального государства, сразу же по возникновении становится объектом пристального внимания со стороны государства и главнейшим предметом государственной монополии. Тем более это должно было произойти в Русском феодальном государстве с его ярко выраженным земледельческим характером хозяйства, с его зерновым направлением в земледелии. В то же время не только сырье для водки, но и сам результат водочного производства, сама водка, как только ее начинают производить и выставлять на рынок, моментально выступает в качестве концентрированного, более портативного и более ценного, компактного выражения зерновой, хлебной стоимости, и внимание к ней не только органов государственного фиска, но и частных производителей и торговцев максимально возрастает.

Все это, вместе взятое, дает возможность буквально с точностью до года и месяца определить начало создания винокурения по дате введения винной монополии. Дело в том, что все другие алкогольные напитки, указанные в хронологическом и терминологическом списках первой части данного исследования, не знали никакой финансовой узды, налагаемой на них государством. Древняя Русь, как и Древняя Греция или древнейшие государства Кавказа и Малой Азии – Мидия, Парфия, Армения, не знала никаких налогов на алкогольные напитки, не знали их и Британия, и древняя Шотландия, находившиеся в противоположной части Европы. Виноделие, медоварение и пивоварение, издавна носившие патриархальный (домашний или общинно-артельный) характер, были тесно связаны с религией и ритуальными обычаями, восходящими к языческому культу предков и загробных верований, то есть относились к сфере первобытно-общинной идеологии, высокой и священной материи, их издревле использовали для важных государственных, торжественных, религиозно-политических целей (например, тризны, вакханалии, праздники сева и сбора урожая, начала и середины года, празднование военных побед и др.). Поэтому все эти напитки рассматривались не просто как алкогольные, но в первую очередь как священные и по принципу их применения, и в силу их древности, а потому традиционно не связывались с фискальными интересами классового государства, возникшего позже них и молчаливо признававшего их неприкосновенность как даров природы (виноград, мед, хмель), на которые не могло посягать общество уже в силу древнейшей традиции, идущей со времен родового строя.

Домашний, семейный, родовой или общинный, артельный, но всегда патриархальный характер производства этих алкогольных напитков, родившихся в период собирательства, задолго до появления земледелия и скотоводства, начиная от пальмового вина египтян и до ставленного меда славян или верескового эля пиктов, делал их священными и неприкосновенными институтами в любом государстве, в любом позднейшем общественном строе, пришедшем на смену родовому, – и в рабовладельческом, и в феодальном.

*С винокурением дело обстояло совершенно по-иному. Оно было одним из первых технических открытий и усовершенствований феодального общества, приобретающих широкий общественный и государственный характер. Возникнув в эпоху перехода от патриархальщины к рыночно-денежному хозяйству, оно само открывало более легкий путь к новой экономической эпохе. Вот почему оно крайне ревниво и опасно было сразу же объявлено собственностью государства, монархии, ее регальной монополией.*

В то время как виноделие, медостав и пивоварение оставались всегда свободными от обложения налогами и лишь при перевозке через ту или иную границу подвергались обычным и довольно низким таможенным пошлинам, хлебное вино – как всякий товар и просто как любая кладь, груз – сразу же после своего появления становилось предметом особого налога.

На смену бесконтрольному, свободному и неограниченному производству виноградного вина, березовицы, кваса, вареного и ставленного меда, домашнего солодового пива и браги приходит вдруг, внезапно жесткая, беспощадная, скрупулезно проводимая «государственная регалия» на выделку хлебного спирта.

*Производство хлебного вина в виде самогона, или корчмы, как его именовали в то время, одинаково считалось нарушением важнейшей государственной привилегии как в XV–XVII, так и в XIX–XX веках. Во всех странах мира производство водки частным лицам категорически, подчас под страхом сурового наказания, запрещалось во все времена.*

Исключения из этого правила были крайне редки и носили временный характер. Все это было неизбежным следствием иной роли, которую играло винокурение в общественном производстве по сравнению с изготовлением других напитков. Пиво, например, разные народы приготавливали долгое время лишь один раз в год, к 1 марта (отсюда «мартовское пиво» – лучшее по качеству, т. е. свежее и чистое), это требовало усилий, затрат труда и материального вклада всех членов общины; в древнерусских городах пиво варили всей улицей, сотней, слободой, посадом, концом (т. е. районом), в селениях – всем погостом, починком, всей улицей, деревней. Аналогичное положение существовало и в Центральной Европе (в Германии), и в самых глухих районах Средней Азии (например, в Туркмении, где для приготовления местного пива один раз к празднику Байрама каждый житель кишлака должен был принести хоть фунт зерна).

Поэтому пивоварение столетиями оставалось единовременным, чрезвычайным, эпизодическим событием, затрагивающим отдельные группы людей, их общины, сообщества, но совершенно не касающимся государства и общества, общественного производства в целом<sup>70</sup>.

---

<sup>70</sup> Можно сказать, что пиво – классический «коммунальный», «муниципальный» напиток, само рождение которого было обусловлено и тесно связано с децентрализацией общества, с укоренением и развитием в народе артельных, вечевых тенденций или стремлением к изолированному существованию небольших, но тесно спаянных сообществ. Вот почему пивоварение оказалось распространено в столь, казалось бы, разных, этнически и исторически не похожих друг на друга странах, но обладающих сходной социально-административной структурой, – в мятежных Чехии и Моравии, в карликовых государствах раздробленной феодальной Германии, в ганзейских и фламандских городах-республиках, независимо от их национального состава (ср.: Брюгге, Любек, Гданьск, Рига, Берген), в островной Дании, в суровой, разбитой на враждующие кланы Шотландии, и более контрастный пример: в Мордовии – главном очаге пивоварения в Поволжье, где сложилась уникальная, специфическая, многостепенная структура нации, отражающая тенденции общественного и регионального этнопартикуляризма, когда

Аналогично обстояло дело и с производством меда-напитка, который рассматривался еще более патриархальным, священным и «дарованным богами» (т. е. природой) не людям вообще, а именно такой их совокупности, как род, община, клан, племя, о чем ясно говорит разделение и закрепление «бортных ухажав» (т. е. территорий, где были дикие пчелы) за определенными родо-племенными группировками<sup>71</sup>.

Даже виноделие, при всем его размахе в некоторых странах и влиянии на внутреннюю и внешнюю торговлю (например, во Франции, Италии, Испании), оставалось все же частным делом отдельных производителей, винодельческих «фирм», крупных и мелких виноторговцев.

Следовательно, винокурение одним своим появлением вызывало если не переворот, то заметный поворот в экономике и социальном фоне, а поскольку ему сопутствовала монополия на производство и сбыт водки, то установить дату возникновения винокурения в любой стране мы можем с достаточной точностью просто по дате указа о введении винной монополии.

Однако в России подобных, да и иных экономических документов, относящихся к XIV–XV векам, не сохранилось. Вот почему устанавливать факт введения винной монополии нам придется не юридически, на основе определенного документа – распоряжения, закона или фиксированной директивы, а чисто исторически – на основе анализа изменения условий, отражающих фактически наступивший экономический сдвиг, то есть на основе данных о резком расширении посевных площадей, посевах зерновых, значительном росте сборов урожая, явном скачке в увеличении оборотов торговли, заметном появлении повышенной потребности в деньгах, в переходе к товарно-денежным отношениям или в резком расширении масштабов таких отношений на внутреннем рынке.

Именно резкий переход, скачок в экономических условиях особенно характерен для появления винокуренного производства. Ведь само по себе появление идеи монополии, идеи установления государственной регалии на производство и сбыт водки, подобно регалии на соль и чай, объясняется тем, что при производстве всех этих продуктов весьма легко усматривается резкий контраст между крайне небольшой себестоимостью сырья и новой, относительно высокой розничной стоимостью готового продукта. Разница эта сохраняется и при сопоставлении стоимости готовой водки со стоимостью других алкогольных напитков, включая даже виноградное ординарное вино, и особенно подчеркивается контрастом в выходе доли готового продукта по отношению к доле сырья. Если при производстве меда, как мы видели в первой части работы, масса сырья, затраченного на изготовление напитка, в несколько раз превышала массу готового продукта, не говоря уже о том, что на процесс производства, помимо основного сырья, необходимо было затратить ряд побочных дорогостоящих продуктов, а сам процесс требовал больших расходов, поскольку протекал годами, то при винокурении все обстояло совершенно наоборот. Сырье было крайне дешевое, шло его на производство сравнительно мало, а ценность готового продукта в десятки и сотни раз перекрывала стоимость сырья. Если к этому прибавить удобство транспортировки водки, ее невысокую стоимость по сравнению с перевозкой зерна, концентрацию большой ценности товара в малом объеме, его компактность, легкость деления товара и его сбыта, полное отсутствие проблемы хранения, поскольку этот продукт – спирт – абсолютно не портился, то все это еще больше превращало его в идеальный товар и объект для государственной монополии. Иными словами, если бы водки не было, то

---

несколько больших семей из трех-четырех поколений составляли деревни-род, а союзы нескольких близлежащих деревень объединялись в крохотные княжества (беляки); союзы же беляков группировались в два разных племени – мокшу и эрзю, и, наконец, союз этих двух племен составил мордву – народность, а затем и мордовскую нацию, так и не слившуюся в единый народ вплоть до наших дней.

<sup>71</sup> Характерно, что медостав и медоварение еще более, чем в Московском государстве, получили развитие в период феодализма как раз в пивных районах страны – в республиканских Новгороде и Пскове, в той же Мордовии, а также в разделенной на мелкие племенные территории Литве.

ее непременно нужно было бы выдумать, и не из-за потребностей питья (пьянства), а как идеальное средство косвенного налогообложения.

Естественно, что стремление государственной власти к получению прибыли, пополнению казны в период образования централизованного государства, к изысканию средств, когда этого требовали исторические условия, могло быть лучше всего обеспечено введением монополии на производство и сбыт хлебного вина.

И наоборот, если условия требовали быстрого нахождения источника пополнения государственной казны, то они могли ускорить изобретение винокурения, когда оно было подготовлено уже к появлению, всем остальным ходом исторического развития. Именно так обстояло дело в России.

Во-первых, сокращение к XV веку искомого сырьевого естественного ресурса (дикого меда) для производства русских национальных алкогольных напитков – ставленного и вареного медов и, во-вторых, изобретение смолокурения, дегтесидения и появление технических средств этих производств к концу XIV – началу XV века создали уже сами по себе экономические и материально-технические предпосылки для появления винокурения.

Но одних этих предпосылок было недостаточно. Нужна была еще резкая потребность государства и общества в новых средствах, в источнике прибыли, нужна была и общая значительная перемена исторических условий, которая побудила бы государство и общество испытать острую потребность в приобретении крупных денежных средств; нужна была, наконец, и историческая цель, на которую были бы необходимы огромные капиталовложения.

Такой государственной потребностью в ту эпоху были: война за освобождение от татаро-монгольского ига в первую очередь; войны за подчинение удельных княжеств и крупных феодальных государств – Твери, Рязани и Новгорода – Московскому государству; война за выход к Балтике, за обладание Ливонией с ее портами – Нарвой и Ригой; оборонительные тяжелые войны с наступающей с запада и дошедшей до Можайска Литвой. Наконец, внутренняя война против феодалов-бояр внутри Московского великого княжества, против их местничества и центробежных тенденций. И не в последнюю очередь нужны были средства, и немалые, для создания преданного царю нового аппарата насилия внутри складывающегося централизованного государства. Помимо войн, были и другие цели: освоение земель к югу от Оки, к востоку от Волги и к северу от Вологды, укрепление казны, расходы на поддержание великокняжеского, а затем и царского престижа. Словом, в конце XIV – первой половине XV века расходов хватало и в целях не было недостатка.

При поисках исторически зримых признаков изменения ситуации в России в связи с появлением водки следует учитывать также и то весьма важное обстоятельство, что водка в средневековой России была одним из первых по времени новоизобретенных промышленных продуктов (порох и вместе с ним огнестрельное оружие хотя и появляются в России почти одновременно с водкой, но являются более сложной технической новинкой, их потому первоначально не производят собственными русскими силами, а импортируют из Западной Европы; кроме того, порох и оружие не становятся известны сразу широким слоям населения, народу).

*Водка же в качестве фактически первого массового промышленного продукта должна была оказать большое воздействие на экономику страны, а ее «внедрение в массы» должно было произвести более сильный социальный шок.*

Ведь до тех пор все ремесла, все производства были традиционными, основывались на навыках, методах, приемах и инструментах, созданных предшествующими поколениями и освоенных уже веками, в крайнем случае десятилетиями. Следовательно, значительный контингент людей, обслуживающих монополию винного производства и торговли, должен был учиться чему-то абсолютно заново, не имея учителей, традиций, навыков, вынужден был

ломать свои прежние представления. И все эти люди впервые в общественных условиях того времени оказались на государственной службе промышленного, а не промыслового и ремесленного характера, на «государственном производстве». Они уравнивались и экономически и социально, быть может, лишь с одной привилегированной профессиональной группой – с кузнецами и все же фактически оказывались поставлены выше их. И это также имело социальные и экономические последствия.

Таковы в общих чертах экономические и социально-экономические факторы, предпосылки, причины и последствия появления и развития винокуренного производства.

*Что же касается массового сбыта (торговли) водки через сеть государственных питейных заведений – кружечных дворов и царевых кабаков, то одни лишь факты перехода к новому виду «торговых точек» и запрещение продажи водки в частных лавках всех видов, особенно в корчме (постоялых дворах), а также закрепление термина «корчемство» за незаконной торговлей водкой дают возможность по этим признакам установить время появления водки в России.*

### 3

## **Социальные, социально-психологические, моральные и идеологические последствия появления винокурения в России, служащие сигналом для установления времени появления водки**

Обратимся теперь к социальным признакам, которые могут указать нам на появление водки в обществе, прежде не знавшем ее.

*Одной из заметных особенностей водки как продукта и товара было то, что она разлагающе воздействовала на старое, пронизанное древними традициями, замкнутое общество Средних веков.*

Она разрушала одним ударом как социальные, так и старые культурные, нравственные, идеологические табу. В этом отношении водка подействовала, как атомный взрыв в патриархальной устойчивой тишине. Вот почему последствия появления водки особенно легко различимы в социальной и культурной областях, причем все они отражаются в документах эпохи – от юридических актов до художественной литературы.

Отсюда признаком появления водки могут быть не только статистические показатели роста пьянства, но и возникновение иных, более свободных от патриархальных уз и морали общественных и бытовых отношений, появление новых конфликтных ситуаций в обществе и заметное ускорение социального расслоения и дифференциации старого общества, его классов.

Особое значение имеет и факт использования водки правящими кругами как нового средства, как орудия социальной политики. Спаивание народов Севера, хорошо известное в XIX–XX веках, имело свою предысторию в спаивании коренного русского населения Московского государства на три-четыре века раньше.

Признаки появления водки, таким образом, могут быть легко обнаружены и на основе анализа не только экономического, но и чисто социального и социально-культурного, а также идеологического материала эпохи конца XIV – начала XVI века. Наконец, создание новых учреждений по сбыту водки и надзору за ее хранением также получает заметное отражение в социальных и идеологических фактах.

Уже один институт «кружечных голов» и «целовальников», лиц, основным качеством которых должен был быть предельный цинизм, неизбежно влек за собой возникновение невиданных еще в средневековом обществе конфликтов, поскольку «идеология» целовальников объективно являлась прямым вызовом официальной христианской морали. И поскольку источником, насаждавшим новые общественные противоречия, было само царское правительство, то «нравственные конфликты» неизбежно должны были принимать форму общественных. Ведь в то время как Церковь метала громы и молнии против пьянства и сопутствующих ему дерзости и безбожия, целовальники получали предписание «питухов от царевых кабаков отнюдь не отгонять» и «кружечный сбор сдавать в цареву казну против прошлых с прибылью», то есть призывали всячески расширять сбыт водки. Все это не могло не найти и, несомненно, находило отражение в самых различных проявлениях общественного мнения, в общественных конфликтах и в появлении нового типа «предерзостных» людей, свободных от пут средневековой морали и традиций.

Эти люди быстро пополняли собой новый социальный слой городского люмпен-пролетариата, или, по терминологии того времени, «посадской голытьбы», всегда полуголодной, злобной, жестокой, циничной, не связанной никакими нормами толпы, энергию которой можно было направить по любому руслу за... ведро водки.

*Резкий рост численности городского нищенства также был следствием появления водки.*

Нищенство рекрутировалось, с одной стороны, из членов семей разорившихся «питухов» всех сословий, и с другой – из менее активной части спившейся «посадской голытьбы». Именно резкий скачок в численности нищенства, в контрастной диспропорции к обычному процессу, порождаемому естественными экономическими факторами – неурожаем, классово дифференциацией и т. п., указывает на то, что в появлении нищенства приняла участие на сей раз водка, причем не только прямое, но и косвенное (например, резкое увеличение числа городских пожаров и полное выгорание некоторых городов и сел).

Наконец, заболеваемость, эпидемии и эпизоотии также имели связь с появлением винокурения и широкой продажей и распространением потребления водки (например, широкое распространение приняло кормление скота остатками винокурного производства – жомом, бардой). Таковы в общих чертах те социальные, общественные, культурно-моральные факторы, следствия или признаки появления винокурения, которые мы можем обнаружить, изучая историю конца XIV – начала XVI века, и по которым можно установить время возникновения водочного производства.

## 4

### **Где территориально, в каком из русских государственных образований XIV–XV веков могла возникнуть водка**

Прежде чем детально рассматривать внешнеполитические, социально-экономические, внутрисполитические и культурно-идеологические события конца XIV – начала XVI века с целью выяснить, как, в чем и на каком хронологическом отрезке резко изменились прежние общественные, производственно-технические и бытовые исторические условия, прежде чем выяснять, как и в какой степени эти изменения были связаны с появлением винокурения или вызваны распространением водки, следует установить, на какой территории, в каком государстве, в каком обществе мы должны изучать все эти явления и искать все указанные нами выше признаки.

Дело в том, что в период XIV–XV веков на территории России было несколько независимых крупных самостоятельных государственных образований, то есть отдельных государств.

Поэтому принципиально важно указать, в каком из них можно предполагать возникновение водки, в каком из них она действительно возникла. Обосновать научно необходимость поисков – в определенном месте, в том или другом государстве – крайне важно до начала самих поисков, ибо иначе исследование можно провести впустую или оно чрезвычайно усложнится и затянется. Но как это установить?

Прежде всего уточним, о каких государственных образованиях может идти речь.

На территории европейской части России в XIV–XV веках, не считая ряда мелких удельных княжеств, находившихся в вассальной или полувассальной зависимости от крупных государств, существовали Золотая Орда, Московское великое княжество, Тверское великое княжество, Рязанское княжество, Нижегородское княжество, Новгородская республика, Великое княжество Литовское, Крымское государство Гиреев, генуэзская колония Кафа, Ливонский орден (в то время бывший частью Тевтонского ордена). Из этого десятка государств два, а именно Золотая Орда и Крым, не могли быть родиной водки по целому ряду веских причин<sup>72</sup>, и потому о них речи не будет.

Западные государства – Литва и Ливония – требуют более внимательного рассмотрения.

Литва в Средние века была главным центром торговли медом в Европе. Здесь его запасы еще не подвергались такому сильному истощению, как в русских государствах. Бортничество северной части Литовского государства стало дополняться в XV веке пасечничеством в южных, украинских частях Литвы. В конце XIV века Литва продолжала прочно базировать свое производство алкогольных напитков на медовой основе, тем более что конкуренция русских государств в то время ослабла, а спрос на Западе и цены на мед на европейском рынке сильно поднялись. Кроме того, ставшая с 1386 года католической страной Литва никак не могла свертывать свое пчеловодство, а, наоборот, должна была увеличивать, расширять его производственную базу, дополняя древнее бортничество пасечничеством, поскольку папский престол рассматривал Литву как главную базу поступления воска для свечной промышленности в Европе, находившейся в руках католических монастырей. Вот почему римская курия требовала от Литвы развития пчеловодства, а это определяло односторонний характер литовского хозяйства, основанного на производстве меда-напитка и воскобойном промысле как основных источниках поступления золота (денег) из Западной Европы.

Наряду с наличием медового сырья Литва была гораздо хуже обеспечена зерновым сырьем. В собственно Литве и в Белоруссии основным злаком был овес, на втором месте стояли посевы ржи, скудно обеспечивающей своими урожаями лишь самые минимальные потребности местного населения в столовом хлебе. В южной, украинской части Литовского государства, на Волини, Киевщине и Брацлавщине, существовало земледелие, были превосходные природные условия для земледелия, но непрерывные войны, набеги кочевых народов (особенно ногайцев, крымчаков), а также чрезвычайно редкое население этих районов, отсутствие рабочей силы и трудности поднятия целины практически не давали возможности создать устойчивое, развитое, прибыльное зерновое хозяйство.

Украинское казачество, поселенное здесь во второй половине XV века для охраны приграничной полосы от набегов кочевников и несения сторожевой службы, фактически не занималось земледелием. Оно пользовалось отчасти услугами арендаторов-наймитов, то есть полурабов, вынужденных отдавать значительную часть урожая хозяину за владение землей, а потому вовсе не заинтересованных в интенсификации сельскохозяйственного производства. Поэтому-то на «цветущей земле Украины» вплоть до второй половины XVII века, то есть до воссоединения Украины с Россией, фактически не могли использоваться природные богатства

---

<sup>72</sup> В числе этих причин: запрет Корана употреблять крепкие спиртные напитки, особенно неестественного происхождения; древняя традиция виноделия и виноградарства в Крыму с античных времен и привозное из Закавказья в Золотую Орду виноградное вино; невозможность создания винокурного производства у кочевых и полукочевых народов, отсутствие у них избытков зернового сырья и вообще развитого зернового земледелия.

и развиваться хозяйство в соответствии с имевшимися благоприятными природными условиями.

Украина обеспечивала себя, и весьма неплохо, пока речь шла об отдельно взятом хозяйстве, хуторе. Но как целый хозяйственный, а тем более государственный организм Украина в XIV–XV веках представляла собой фактически пустое место. Организовать здесь такое государственное производство, как винокурение, требующее контроля во всем – от поступления и сбора сырья до наблюдения за ходом производства, сбытом и хранением готового продукта, – и обеспечить такой контроль надежными людьми было бы фантастикой в условиях Средневековья.

Короче говоря, создание винокурения на Украине в виде организованного, регулярного монопольного государственного производства в условиях XIV–XV веков и вплоть до создания Запорожской Сечи – государства, обладавшего и военной силой, и исключительно крепкой, дисциплинированной организацией внутренней жизни, исторически было невозможно. А Запорожская Сечь возникла лишь с 40-х годов XVI века, то есть к тому времени, когда винокурение было уже хорошо развито, например, в Московском государстве, в Польше и даже в Швеции.

*Следовательно, говорить о Литве – Литовском государстве во всех его малостях: Жемайтии, Старой Литве, Инфлянтах (Латгалии), Белоруссии, Черной Руси, Вольни и украинских землях – Киевицине, Брацлавицине, Подолии как о месте первоначального возникновения винокурения в XIV–XV веке не приходится. Исторически это было невозможно.*

Что же касается Ливонии, а также Кафы – государств маленьких, далеко отстоящих друг от друга на северо-западной и юго-восточной периферии Восточно-Европейского массива и тесно связанных всей своей историей, хозяйством и культурой с Западной Европой, с папским Римом, с Италией и Германией, то создание здесь винокурения было невозможно экономически, прежде всего с точки зрения отсутствия сырьевой базы, в то время как технически и теоретически не только изобретение, но и осуществление такого производства в экспериментальных масштабах было вполне возможно.

## **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.