

Олег САВЕЛЯ

О ДРЕВНЕГРЕЧЕСКИХ ВИНАХ

К реконструкции форм культуры питания

Среди сенсаций разного рода, выплеснувшихся в эфир и на страницы газет и журналов летом 1996 года, с подачи «Нью-Йорк Таймс» мелькнуло сообщение о находке следов вина, возраст которого 7–7,5 тысяч лет. Ученые Пенсильванского университета исследовали желтоватый осадок на дне лепного глиняного сосуда и обнаружили в осадке соли винной кислоты и камедь туполистой фисташки. Смола терпентинного дерева в древности широкое применялась виноделами для борьбы со скисанием вина.

Сосуд был найден около тридцати лет назад при археологических раскопках глинобитного строения эпохи неолита близ иранской деревни Хаджи Фируз Тепе. Наиболее увлекающиеся ученые предполагают, что такие осадки могут рассматриваться как следы виноделия из окультуренного вида винограда. Уже в эпоху бронзы виноград шествовал в числе важнейших, жизненно необходимых пищевых культур по пространствам от Индии до Гибралтара.

Колумелла — ученый, римский земледелец I в., современник императоров Клавдия и Нерона, писал о достоинствах виноградной лозы: «Ее мы по справедливости поставим впереди остальных древесных насаждений — не только за сладостный вкус ее плодов, но и за ту легкость, с которой она поддается культуре почти во всех странах и во всяком климате, кроме очень холодного и очень знойного. Она приносит такие же урожаи на равнинах, как и на холмах, на плотной почве не меньше чем на рыхлой».

Потребление винограда в свежем виде, без специальных приемов хранения, возможно в течение 1–1,5 месяцев, продуктами же переработки можно пользоваться круглый год. Их ассортимент достаточно широк, от изюма до уксуса, на основном продуктом консервации винограда в древности все-таки было вино. Как и виноград, оно обладает массой несомненных достоинств. В нем содержатся легкоусвояемые глюкозы и ряд других сахаров (а в древности выбор сладкого был несколько ограничен: мед, виноград, смоква, финик...).

Кроме того, в древнем мире познали и еще одно очень привлекательное, хотя и опасное свойство вина: изменять, хоть и на короткое время, мироощущение. Стремясь уйти от серой рутины бытия, люди с давних пор изрядно поднаторели и в изготовлении, и в потреблении самых разных снадобий — от табака, конопли и кактусов до бузы, браги и пива. Вино в ряду таких средств адаптации к окружающему миру занимало далеко не последнее место.

В древней Греции, а затем и в Риме, культура винограда заняла одно из первостепенных мест. Виноградная лоза стала священным растением, а бог вина и веселия Дионис (Вакх, Бахус) входил в число старших олимпийских богов, был сыном Зевса (Юпитера) и чувствовал себя на равных с другими богами Олимпа. Именно праздникам в честь Диониса мир обязан рождением театра и таких гениев, как Софокл и Эсхил, Еврипид и Аристофан.

Практически во всех дошедших до наших дней трудах древних ученых-земледельцев было уделено внимание виноградной лозе, приемам ее выращивания, свойствам винограда, способам его сохранения и приготовления вина. Сведения, почерпнутые из трудов писателей Древнего Рима и Греции, Сирии и Карфагена, вместе с материалами археологических раскопок дают достаточно объемное представление о виноградарстве, виноделии и винопитии.

Северное побережье Черного моря (Понта Эвксинского) долгое время представлялось обитателям Средиземноморья экзотической страной. Там на морозе лопались сосуды с водой и вином, там по бескрайним равнинам колесили в кибитках орды скифов, а свирепые тавры зорко высматривали зазевавшегося эллина и вообще чужеземца, чтобы принести его в жертву своей кровожадной богине. Правда, и там были эллинские города, и проживало в них много эллинов, и они знали и почитали Гомера и придерживались эллинских обычаев. Оттуда, от царей Боспора, в Атику нет-нет да и приходят корабли со столь вожаделенной понтийской пшеницей. Но все-таки! Это ж у черта на куличках!

Археологические следы древнего виноградарства и виноделия в Крыму до недавнего времени наиболее ярко проявлялись на территории Севастополя, в окрестностях древнегреческого города Херсонеса Таврического, основанного в 422–421 гг. до н. э. переселенцами из малоазийского города Гераклея Понтийская и с острова Делос. Ископаемые остатки винограда совершенно твердо говорят о том, что в культуру здесь вводится дикорастущий лесной виноград, и потребовалось несколько столетий кропотливой селекции, прежде чем мелкоягодные винограды Херсонеса приобрели устойчивые признаки культурных.

За годы раскопок в Херсонесе и его окрестностях найдено множество виноделен самых разных типов и размеров, от простейших каменных корыт и корытец с сливом или отверстием в бортике, в которых можно было выдавить несколько гроздей ногами или даже только руками, до крупных построек с не-

сколькими давяльными площадками, суслоприемниками, остатками прессов различной мощности.

Наиболее совершенные из этих винодавилен предусматривают обработку винограда в несколько этапов, до возможно полного отжима сока. Виноград в корзинах или мешках загружался на площадку, высеченную в материковой скале или каменной плите, или на плотно утрамбованном основании и гладко оштукатуренную. Обычно площадь такого лотка — 1–4 м², а суслоприемник под ним вмещает 10–50 л за один прием [1].

После сбора самотека, который особо ценился как лучший сок, будущее вино для детей, больных, беременных женщин, виноград топтали ногами, затем давили рычажным прессом, мощность которого регулировалась длиной рычага и тяжестью груза. Прессование значительно увеличивало выход сока, хотя его качество, особенно на последних этапах отжима мезги, значительно ухудшалось.

Изучая винодельни Херсонеса, сразу вспоминаешь наставления Флорентина: «Давильню нужно выстроить в соответствии с количеством винограда, который будет сюда свезен, и с таким расчетом, чтобы работникам было где повернуться, чтобы имелось достаточно места для складирования винограда, чтобы, когда приходится торопиться с уборкой, можно было быстрее доставлять виноград и чтобы работники не задыхались от винных испарений. Необходимо всю давяльную покрыть слоем очень гладкой штукатурки, в равной степени и пол, чтобы ни земля, ни какие-либо зазевавшиеся животные не попали в сок и его не загрязнили. Давильня должна быть теплая и залита солнцем, льющимся со всех сторон; чану под прессом надлежит быть с широким горлом. После употребления его следует вымыть горячей водой, морской или соленой, и вытереть губкой. Перед тем как опять пользоваться этим чаном, следует таким же образом его вымыть, протереть губкой и окурить». Дидим рекомендовал открыть давяльни для проветривания за двадцать дней до начала работ, вымыть прессы морской водой и окурить. Давильщики должны войти в давяльню, начисто вымыв ноги; никто из них не должен в давяльне ни есть, ни пить, ни часто входить и выходить. Если кому-либо необходимо выйти, пусть не идет босиком. Давильщики должны быть одеты и носить повязку, чтобы с них не стекал пот. Необходимо всегда заботиться о хорошем запахе в давяльне и окуривать ее ладаном или другими ароматами», — наставляет Апулей.

Выжатый сок переливали в глиняные бочки-пифосы, в которых он и бродил. «Здание, в котором находятся пифосы, должно иметь в местах более теплых окна на восток и на север, в более холодных — на юг. Пусть оно будет вдали от давяльни и далеко от всего грязного и зловонного», — говорит Флорентин, и уточняет, — «не следует оставлять в винном погребе ничего, имеющего

дурной запах, например, сыр, чеснок, оливковое масло, винные ягоды, грязную посуду».

На производство вина уходила большая часть урожая. Процесс разлива по сосудам для брожения крайне тонок и деликатен. Винодела здесь подстерегает ворох опасностей и случайностей. Требуются крайняя внимательность, чистоплотность, трудолюбие и опыт, чтобы, избежав многочисленных ловушки, прийти к благополучному финалу. Но вот вино выбродило, не задохлось, не ушло в уксус, стало прочным. После выдержки его можно разливать в специальные сосуды-амфоры для перевозки и продажи или в бурдюки для походов и путешествий.

Крупные винодельческие центры, вина которых ценились и находили обширный рынок сбыта, — Хиос, Родос, Фасос и другие — клеймили амфоры особыми штемпелями. Наличие такого клейма подтверждало место производства и год выпуска сосуда, соответствие стандарту. Печать на пробке указывала имя вина, наличие сладких добавок. В различные времена ценились разные сорта вин. Среди греческих вин неизменно славилось хиосское, в Италии — фалернское. Вина северного побережья Понта не упоминаются ни греческими, ни римскими писателями в числе прославленных, но устойчивая традиция клеймения амфор в Херсонесе и широкое распространение херсонесской винной тары на пространствах Причерноморья свидетельствуют, что херсонесское вино тоже ценилось и находило хороший сбыт.

В античном мире вино, в сущности, являлось обычным продуктом питания, неперменной частью пищевого рациона. Напиток из виноградных выжимок — фамну или лору, — который не мог долго храниться, даже рабы пили по мере потребности. Около 600 *мл* легкого вина вторичной выжимки было будничным дневным пайком раба. Самый захудалый бедняк имел уголок, в котором хранилась посуда для смешивания воды и вина.

Вино обычно разбавляли водой, горячей или охлажденной, или клали в нее лед. Пропорции были различны, зависели от вкуса пьющего и качества вина, но обычная пропорция — на одну часть вина — три части воды. Пить неразбавленное вино считалось дурным тоном, пьющий уподоблял себя варвару, скифу. Для скифов, кельтов, германцев вино было дорогим привозным товаром, амфора хорошего вина у кельтов стоила одного раба, пили его не так часто и, естественно, такое лакомство водой не портили. Поэтому, если греки желали выпить менее разбавленное вино, то говорили: «подскиф».

Рецепты древних целебных вин

В древности многие болезни лечили с помощью особых вин, которые получали, настаивая вина на тех или иных растениях, например, розе, анефе, полыни и проч. Каждое из поименованных растений измельчали, завязывали в тряпочку и опускали в вино надлежащим способом.

Розовое вино. Сухие горные розы, анис, шафран завяжи вместе, прибавь сюда же немного меда и опусти в вино. Такое вино хорошо для страдающих желудком и легкими.

Вино с анефой. Семене укропа надо ссыпать в холстину и оставить их в вине. Это вино служит снотворным, гонит мочу и соответственно способствует пищеварению.

Анисовое вино. Вино, в которое всыпаны семена аниса, уничтожает дисурию и полезно для внутренностей.

Грушевое вино. Вино, в которое положены груши, закрепляет желудок.

Вино, настоянное на копытнике. Это вино мочегонное; оно укрепляет тех, кто болен водянкой, желтухой, печенью и ишиасом; оно избавляет от трехдневной лихорадки и от озноба.

Вино, настоянное на полее. Нужно кипятить в вине полей до тех пор, пока вина не останется одна треть. Это вино служит противоядием от укусов ядовитых пресмыкающихся и помогает зимой от простуды.

Вино, настоянное на укропе. Это вино возбуждает аппетит, укрепляет желудок, является мочегонным.

Вино, настоянное на сельдерее. Истолченные семена сельдерея всыпь в вино. Такое вино помогает при мочеиспускании, отрыжке, при болезнях нервов, подреберья.

Вино из яблок. Самые ароматные яблочки кидонии положи в глиняные горшочки и налей туда вина. Затем замажь горшки кругом, оставь постоять их три дня, а на четвертый день бери и пей.

Приготовление вина, от которого у женщин прибывает молоко и которое отгоняет хворь. Собрав цветущего тмину, высуши его, разотри, всыпь четыре хеника в глиняный горшок, залей метретом белого вина и не трогай горшок 40 дней.

Вино от дизентерии и поноса. Возьми тридцать штук незрелых гранатов, раздави их, положи в горшок и залей тремя хоями красного терпкого вина. И через тридцать дней пей.

Полынное вино. Истолки восемь драхм полыни, лучше всего понтийской, завяжи в не очень плотную тряпочку и опусти ее в амфору, некоторые берут

полыни в половину меньше. Многие примешивают кассию. Опустит тряпочку в амфору, налей ее мустом, оставив только немного пустого места, чтобы муст не побегал через край. Таким способом приготовь сколько хочешь амфор. Пей полынное вино при болях в подреберье, печени, при несварении и болезнях желудка. Оно изгоняет и червей, живущих во внутренностях.

1. См. новейшие исследования: *Винокуров Н. И.* Виноделие античного Боспора. — М., 1999; *Кративина В. В., Крутилов В. В.* О виноделии в Ольвии в первые века нашей эры // Северное Причерноморье в античное время. — К., 2002. — С. 45–56; *Винокуров Н. И.* Виноградарство и виноделие античных государств Северного Причерноморья. — Симферополь; Керч, 2007; *Андрущенко Н. П.* Античные винодельни на Херсонесском городище. — К., 2009; *Андрущенко Н. П.* Античные винодельни, открытые в архивах: Опыт доисследования археологических объектов. — К., 2010; *Андрущенко Н. П.* Античные винодельни Ольвии: Опыт доисследования археологических объектов. — К., 2010.

Аннотация. В статье повествуется о древнегреческих винах, имевших целебные свойства. Автор предлагает реконструкцию рецептов древнегреческих вин.

Ключевые слова: вино, реконструкция.

Анотація. У статті розповідається про давньогрецькі вина, які мали лікувальні властивості. Автор пропонує реконструкцію рецептів давньогрецьких вин.

Ключові слова: вино, реконструкція.

Summary. In article is narrated about the Ancient Greek wines which had curative properties. The author offers reconstruction of recipes of Ancient Greek wines.

Keywords: wine, reconstruction.