



# ИСТОРИЯ РАЗВИТИЯ КУЛЬТУРЫ НАПИТКОВ

Культурология. Группа Т3217

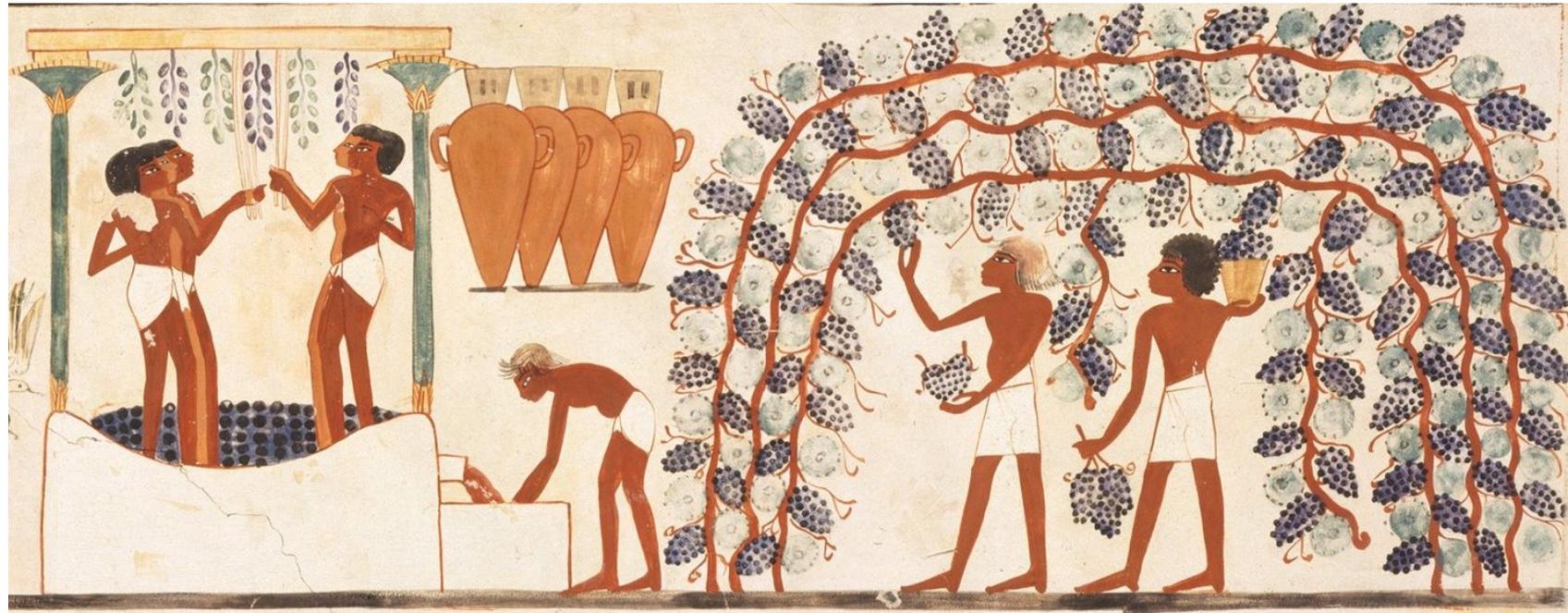
# ДРЕВНИЙ ЕГИПЕТ. ПИВО.



- Основным алкогольным напитком египтян было пиво. Его потребляли не только в домах и местах общественного питания, но и в поле.
- Египетское пиво делали из ячменя или из пшеницы и фиников. Для начала выпекали хлеб из особого теста, которое называлось «уаджет» — «свежее». Хлеб, предназначенный для изготовления пива в середине должен был остаться сырым. Затем его крошили в большой таз и заливали сладким финиковым соком, перемешивали и фильтровали. Когда смесь начинала бродить, её разливали по кувшинам, и запечатывали их гипсом. Пиво пили из кружек вместимостью от одного до двух литров, из каменных, фаянсовых или металлических чаш. Традиционно умершему фараону обещали хлебы, которые не зачерствеют, и пиво, которое не закиснет.

# ВИНО. МОЛОКО.

- Пили египтяне и вино. В храме фараона Рамсеса II было найдено большое количество разбитых винных кувшинов, с чернильными иератическими надписями, которые указывали происхождение вина и его дополнительные характеристики, например: «хорошее вино восьмого раза», «вино третьего раза», «сладкое вино».



- Почти все виноградники того времени находились в восточной части дельты Нила (Геродот писал об отсутствии в Египте виноградной лозы, поэтому считал, что египтяне делают вино из ячменя).
- Египтяне также высоко ценили молоко и молочные продукты. Использовали в ритуалах, посвященных Осирису. В более широком смысле оно представляло напиток познания или духовную пищу. Нередко фараон изображался пьющим молоко из вымени небесной коровы или сидящим на коленях у богини Исида, которая кормит его грудью, — подобные сюжеты символизировали получение правителем божественной власти.

# МЕСОПОТАМИЯ. ПИВО

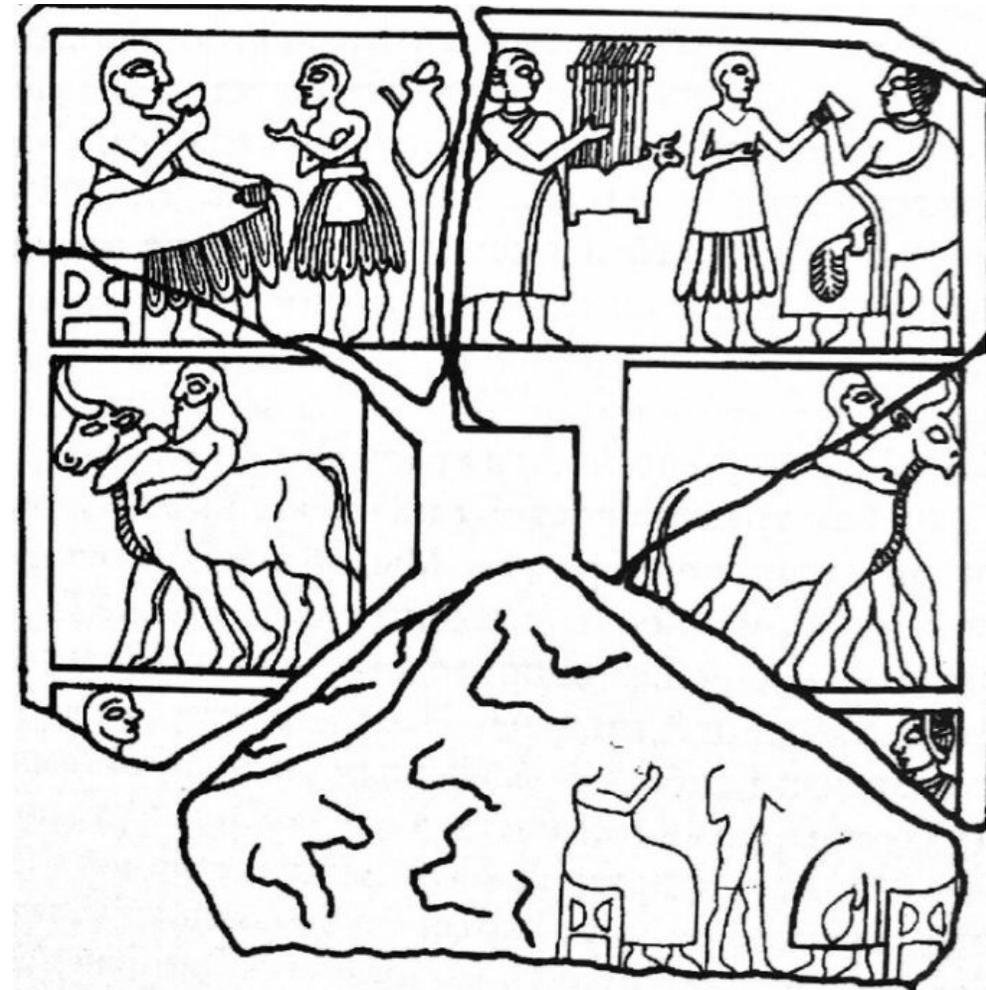
- Месопотамцы - большие любители пива. Наряду с выпечкой пиво в Месопотамии считается основным элементом цивилизации. В эпосе Гильгамеш дикарь Энкиду становится полноправным членом общества лишь после застолья, во время которого ему приходится отведать пива и хлеба.
- Пиво, точнее, любой напиток брожения, производят из злаков (пивовар зовется лунга по-шумерски, сирашу по-аккадски), главным образом из ячменя, который заливают водой и настаивают до брожения на жаре. Семя (ячменя или другой злаковой культуры) должно быть слегка проросшим.



Полученный солод дробят в поднявшуюся на дрожжах воду, а жара постепенно превращает все эти компоненты в конечный продукт - пиво. Со временем эта технология лишь совершенствуется. Месопотамцы добавляют различные специи, постоянно экспериментируют с дрожжами, временем брожения, что позволяет им получать пиво самого разного вкуса и качества. Существует и фильтрованное пиво, которое хранится в надлежащим образом закупоренных переносных кувшинах. Самый древний рецепт пива найден как раз в Месопотамии (III-II тыс. до н. э.), и написан он в виде гимна богине

# ВИНО. ЧАЙ.

- Виноград практически никогда не выращивается в Вавилонии; в Ассирии же и северной Сирии под виноградники отведены немалые площади.
- На территории Передней Азии, археологи в большом количестве находили специальные сооружения для изготовления вина – давилни. Это каменные резервуары с наклонным дном и отверстием, через которое сливалось сусло в каменный чан. Созревший виноград, собранный женщинами, свозили в давилни. Мужчины, взявшись руками за плечи, чтоб не поскользнуться, с плясками и песнями голыми ногами давили зрелые гроздья винограда. Жидкость, сливаемая в чан, затем разливалась в большие кувшины, кожаные бурдюки, которые хранились либо в пещерах, в подземных помещениях, где соблюдался особый температурный режим и определённая влажность воздуха, и где кровь из виноградных ягод томилась до созревания и превращения в божественный напиток.



*Пиршество*

# ДРЕВНЯЯ ИНДИЯ. СОМА.

- В древних книгах индийских браминов упоминается «сома» - самый первый спиртной напиток на Земле. Для приготовления «сомы» требовалась некая «жертвенная солома», что позволяет предполагать, что священный напиток, известный индийцам уже более 5000 лет, это один из сортов пива. Известно, что сому смешивали с мёдом и молоком, что должно было придать напитку целебные свойства.
- Согласно одной из индийских легенд, изобретение технологии приготовления хмельного напитка принадлежит богу Индра. Однажды он выставил на улицу горшок с ячменём и забыл про него. Солнце и дождь тем временем превратили ячмень в пиво. Бог обнаружил пенную жидкость и, рассудив, что природа ему ничего плохого сделать не сможет, решил её попробовать. Индре понравилось пиво, и он выставил за дверь дома целую батарею горшочков.
- Хозяйками пивоварен были богатые и уважаемые дамы. Буддийские храмы возводились на пиве. В средние века монахи-строители добавляли хмельной напиток в раствор, которым затем скрепляли камни. Кстати, пивную индустрию основали именно монахи, которые варили напиток в промышленных масштабах, чтобы угощать им паломников и путешественников.



# ПУНШ И АРАК. СУРА

- Вдоль побережья в большом количестве росли пальмы, из которых делали пещий материал, веера, а также опьяняющие напитки – пунш и арак. Их готовили на основе пальмового сока.
- Сура была своего рода крепким пивом, приготовленным из зерна (просо, ячмень или рис). Он пился всеми социальными группами и был очень популярен как у кшатриев, элитарного класса воина, так и у крестьянского населения. Сура в отличие от сомы, носившей сакральный характер, считалась напитком (скорее всего из ячменя), предназначенным для людей и употреблявшимся в повседневной жизни. Хранили суру в мехах.
- Персонификацией напитка суры была богиня вина и опьянения – Сура.



# ДРЕВНИЙ КИТАЙ. ЧАЙ.

- Первые упоминания о чае зафиксированы около 5000 лет назад, в 2737 году до н. э.
- А открытие чая приписывают одной из центральных фигур китайской мифологии, божественному предку китайской нации Шэнь Нуну.
- В Древнем Китае чай пили только богатые люди. А вот когда точно чай из лекарства превратился в повседневный напиток, не знает никто. Историки чаще всего упоминают I в до н.э., период правления династии Хань (207 до н. э. - 220 н.э.). В то время мода на чай уже широко распространилась, и чай можно было купить на рынке.



# АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

- Китай был одной из первых в истории стран, открывших для себя алкогольные напитки. Большое количество глиняных винных сосудов было найдено при раскопках городища культуры Dawenkou в провинции Шаньдун. Находкам более 5000 лет. Исторические записи так же фиксируют наличие виноделия в Китае более 4 тысяч лет назад.
- Первые китайские вина делались в основном из зерновых культур типа риса и проса. Как результат улучшения техники виноделия – в период Сражающихся Царств (475-221 вв до н.э.) появилось так называемое желтое вино.



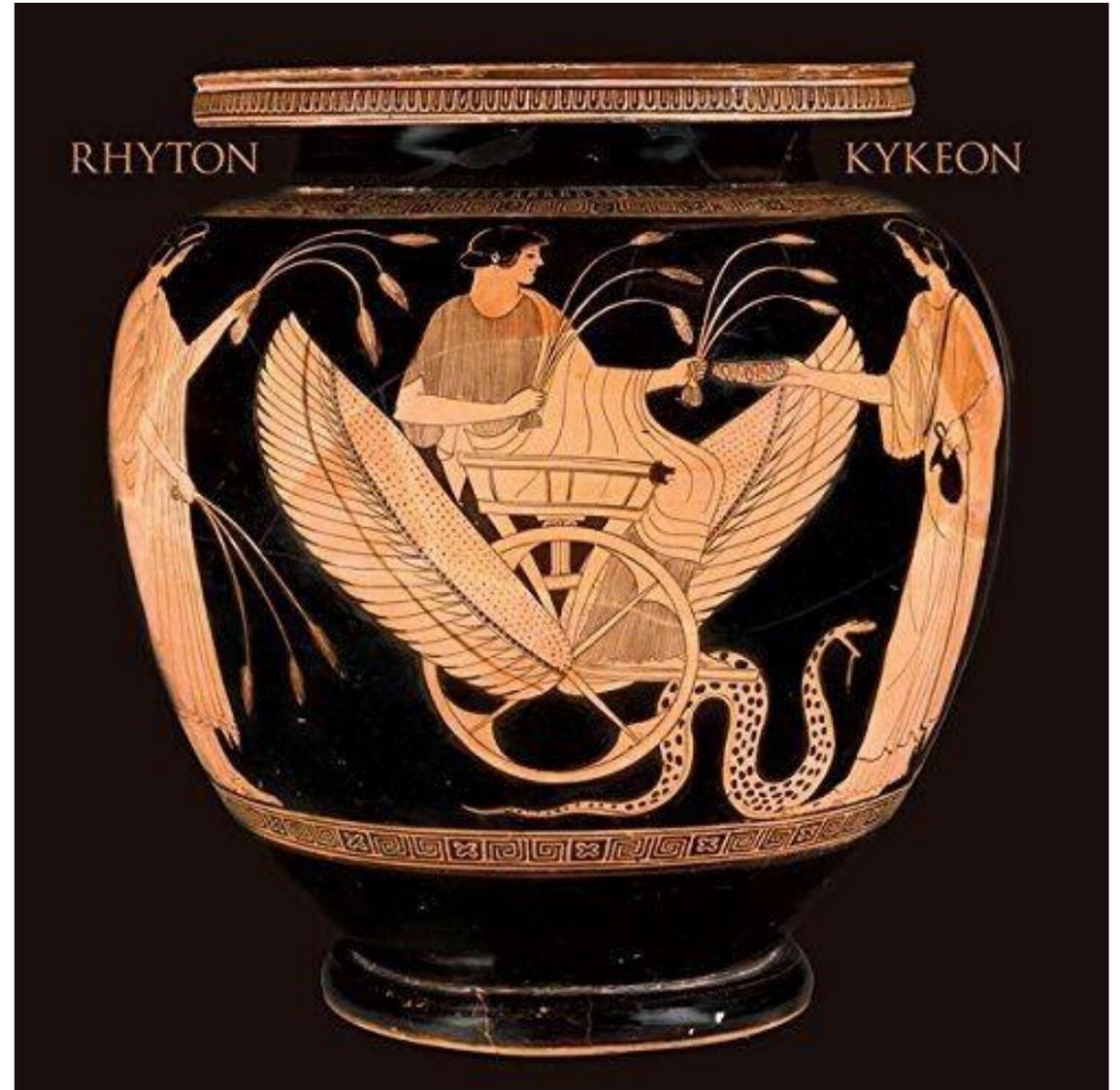
# ДРЕВНЯЯ ГРЕЦИЯ. ВИНО.

- В Древней Греции виноделие стало появляться лишь 3 тысячи лет назад. Самыми популярными винами было принято считать продукты островов Хиоса, Крита, Лесбоса, Самоса и Кипра. Наиболее универсальные климатические условия были в Греции, благодаря чему греческие виноградники одаривали жителей самым лучшим вином.
- Сусло помещали в огромные сосуды, окуренные серой почти на пол года, и закрывали в погребах для брожения. Для того чтобы получить сладкое вино брожение несколько подавляли с помощью холода. Очень часто для настойки вина использовали изюм. Брожение такого вина растягивалось на годы (в основном от пяти до десяти лет) после чего его расфасовывали по амфорам, к которым крепились ярлыки с указанием цвета, места изготовления, года и состава добавок. Только самые лучшие сорта вин могли долго продержаться.



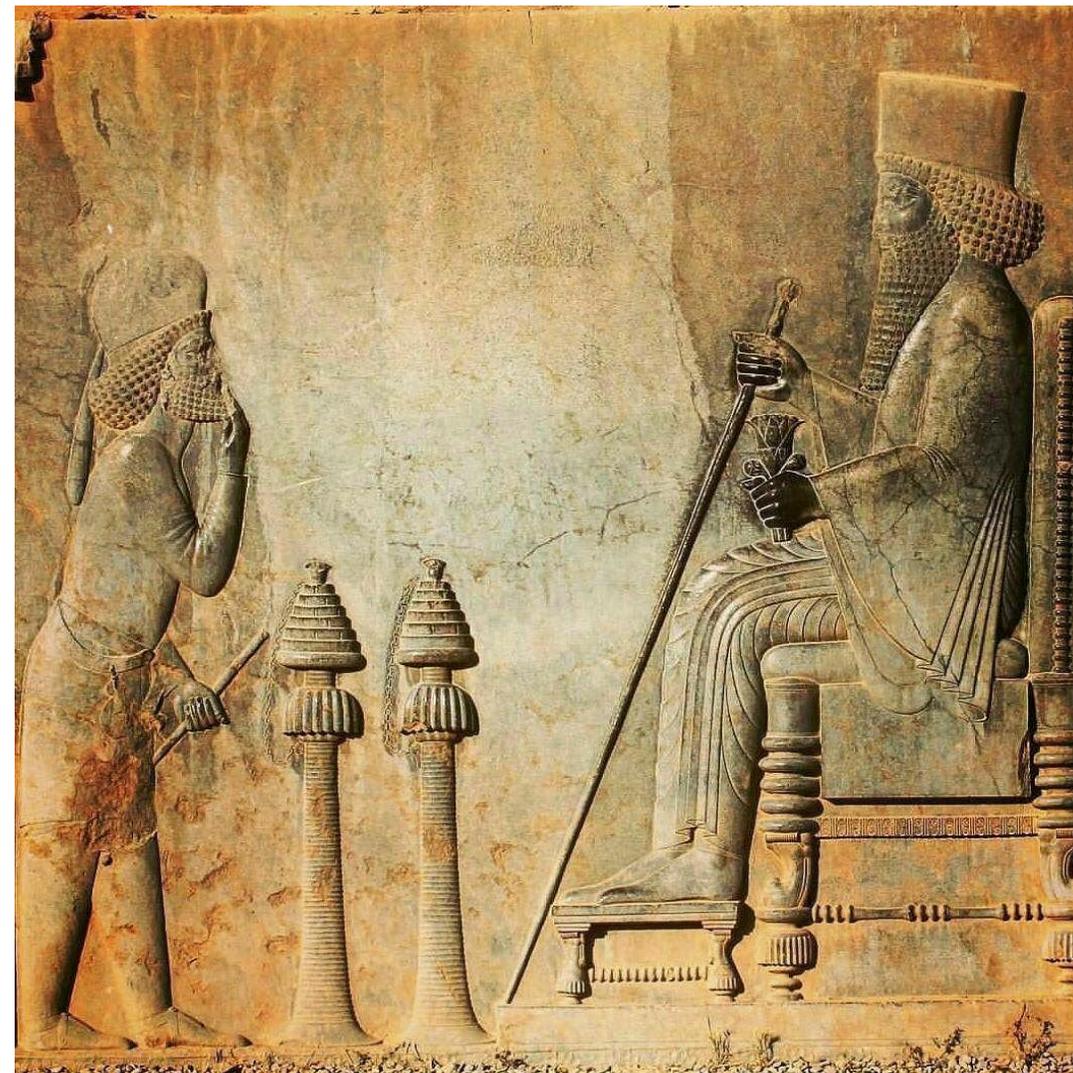
# КИКЕОН

- Греки также пили кикеон (трясти, мешать, взбалтывать), который одновременно являлся напитком и едой. Это была ячменная каша, к которой добавляли воду и травы. В Илиаде напиток также содержит тёртый козий сыр. В Одиссее Цирцея добавляет туда мёд. В гомеровском гимне к Деметре богиня отказывается от красного вина, но пьёт кикеон из воды, муки и мяты; этот миф объясняет использование кикеона как ритуального напитка в Элевсинских мистериях. Теофраст в своих «Характерах» описывает крестьянина, который перебрал кикеона и вёл себя грубо на Экклесии.



# ПЕРСИДСКАЯ ИМПЕРИЯ. ХАОМА

- Хаома (авест. haoma) — в древнеиранской (до-зороастрийской) религии обожествлённый напиток, божество, персонифицирующее этот напиток, и растение, из которого он изготовлялся. В Авесте Хаоме посвящён целый яшт. Все три воплощения хаомы образуют несомненное единство. Культ Хаомы восходит к древнеиранскому периоду, образ Хаомы имеет точное соответствие с индийским Сомой в ведийском культе Индии. Тем не менее, вследствие довольно раннего расхождения авестийской и ведийской традиции, эти явления нужно сравнивать, но нельзя смешивать. Использовался для религиозных обрядов. Заратустра сам выжимал хаому, и этот обряд сохранился, как неотъемлемая часть зороастрийского ритуала.



# ВИНОДЕЛИЕ

- Царь Персиды Кир (иранск. Куруш, 558—529 гг.) с согласия мидийской знати захватил власть во всем государстве, подчинив его персам, и сильно расширил его пределы новыми завоеваниями. Он вышел к Эгейскому морю, затем захватил Вавилонию и ряд стран восточного Ирана. Под власть Кира оказалась и Армения, где вскоре высокого развития достигли виноградарство и виноделие. Найденные при раскопках Кармир-блур косточки винограда свидетельствуют, что уже в то время в Армении был известен сорт винограда, который культивируется там и в настоящее время и из которого изготавливаются лучшие сорта армянских вин.
- Согласно одной из легенд, к горе Арарат во время потопа причалил Ковчег Ноя. Отправленный на поиски земли голубь вернулся к нему с оливковой ветвью. Когда воды схлынули, Ной спустился с горы и стал жить в долине. Ему тогда было шестьсот лет. Вместе с сыновьями он занялся выращиванием винограда.



# ДРЕВНИЙ РИМ. ВИНОДЕЛИЕ.

- Самыми популярными во время трапезы напитками римлян всех слоёв населения были вода и вино. Доступ горожан Рима к чистой воде не зависел от сезона и обеспечивался стабильно со времён сооружения первых систем водоснабжения в III веке до н. э.
- Римляне различали по цвету белое и красное вино, Плиний приводит четыре цвета: «белое, жёлтое, кроваво-красное и чёрное». В Риме употреблялось как местное, так и привозное вино, высоко ценилось старое, выдержанное вино.
- При употреблении вина в качестве напитка оно обычно разбавлялось водой, а неразбавленное вино употреблялось прежде всего в кулинарии, например, при изготовлении соусов. Некоторые римляне также пили вино «по греческому обычаю» (по представлению римлян), то есть неразбавленным.



# ВИННЫЕ НАПИТКИ И ПИВО.

- *Пассум* (*passum*) — вино из сушёного винограда, *дефрутум* (*defrutum/defritum*) или *сапа* (*sapa*) — проваренные виноградные морсы, *лора* — вино из виноградных выжимок. Выжимки смешивали с водой и снова прессовали, полученный напиток как можно быстрее употреблялся, так как очень быстро превращался в уксус. Легионерам поставлялись виноградные выжимки, так что они сами могли варить себе такой напиток. Если *лора* превращалась в уксус, то из неё ещё можно было сделать *росса*, уксусную воду.
- Вино считалось напитком для цивилизованных людей, чего нельзя сказать о пиве, которое было широко распространено в Египте, Галлии и в Иберии и которое римляне с презрением называли варварским алкогольным напитком. Изготавливаемое из пшеницы и ячменя, но ещё без хмеля, это пиво было не таким горьким, как наше сегодняшнее. В Риме его использовали только как укрепляющее средство для больных, и здоровым употреблять этот напиток не рекомендовалось. Также употребляли только на празднествах, посвящённых богине земледелия – Церере.



# СРЕДНЕВЕКОВАЯ ЕВРОПА.

- Самым распространенным было белое вино, до XVIII века главным образом сорта "рислинг". До начала XIX века не считалось зазорным смешивать разные сорта белых вин. Эта традиция была изжита только с началом наполеоновских войн, когда в Моравии оказалось много французов, хорошо разбирающихся в достоинствах настоящих вин.
- Большинство моравского вина выпивалось в самой Моравии, однако, некоторая часть экспортировалась в Польшу, Чехию и даже в Австрию. Мерной единицей считалось "ведро" объемом в 56 литров. Его средняя цена в XII-XIII веках составляла 5 золотых, а за 30 золотых можно было купить дойную корову



# ПИВОВАРЕНИЕ И ДИСТИЛЛЯТЫ

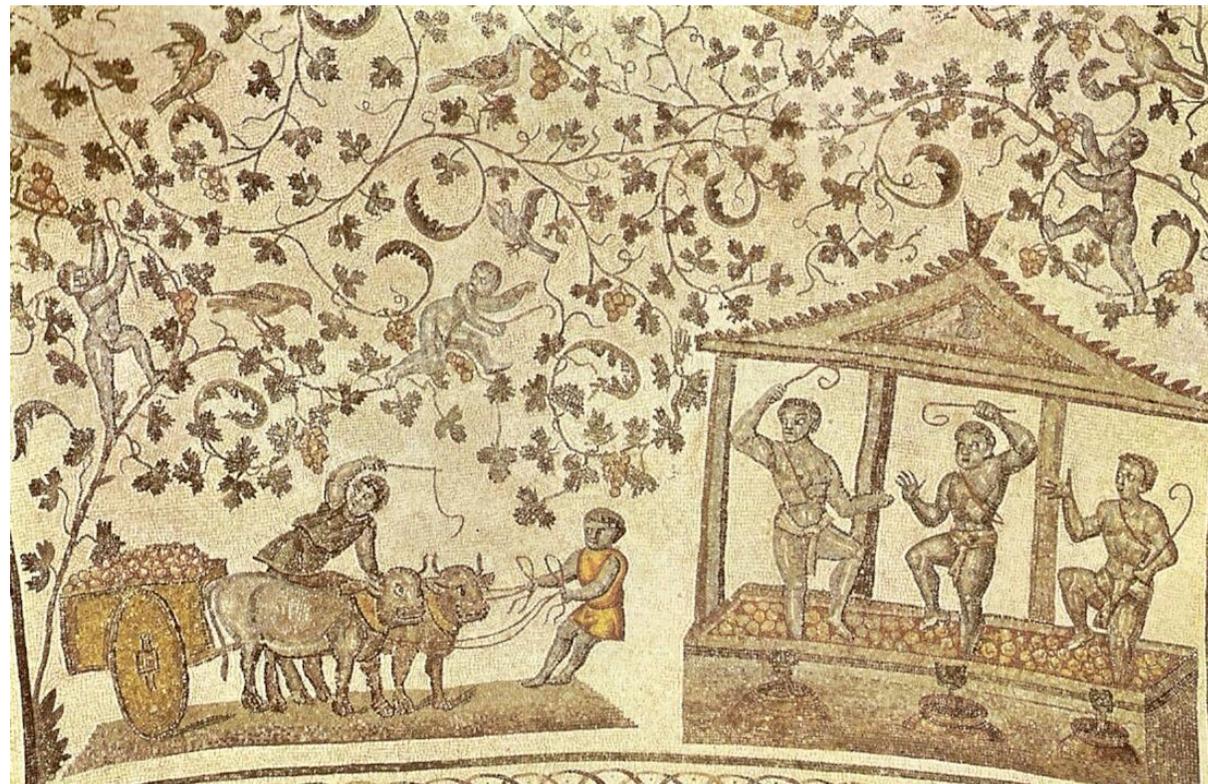
- В Раннее Средневековье пиво в Европе производилось преимущественно в монастырях. Европейские монахи профессионально занимались пивоварением, усовершенствовали его технологию; в частности, начав использовать в качестве консерванта хмель. Первое упоминание об использовании хмеля относится к монастырским хроникам VIII в. В Германии его стали добавлять примерно в XII веке, в Нидерландах — в начале XIV, а в Англию хмель пришёл в начале XV века.
- В средние века пиво считалось напитком как для взрослых, так и для детей — в отличие от тогдашней питьевой воды пиво, в результате кипячения, было лишено возбудителей болезней. Также благодаря большому содержанию калорий, пиво было дополнительным продуктом питания; в Германии и сегодня пиво называют жидким хлебом.



- В Европе дистилляции алкоголя стала известна с XII века, по работам медиков Салернской медицинской школы.
- Развитие технологии дистилляции сделало возможным массовое изготовление крепких спиртных напитков. Торговля такими напитками стала принимать заметный масштаб к XVI веку, однако первые упоминания появляются существенно раньше: 1334 год — коньяк, 1485 — английские джин и виски, 1490—1494 — шотландское виски, 1520—1522 годы — немецкий брантвайн (шнапс), конец XV-начало XVI века — русская и польская водка.

# ВИЗАНТИЯ. ВИНОДЕЛИЕ.

- Существенным добавлением пищи, как это вообще свойственно южным странам, было вино. В вине ценили красивый цвет и наслаждались его ароматом. Впрочем, как и в хлебе, здесь было большое разнообразие сортов. Существовала, например, кисловатая смесь из вина и воды, напоминавшая уксус, единственной целью которой было утолить жажду. Плохое, дешёвое и невкусное вино делали египтяне. Оно называлась «мареотик», так как производилось в районе озера Мареотида. Прекрасное ароматное вино изготовлялось в Палестине. Высоко ценился Киликийский мускат.



- В имениях особое место занимали виноградники, где выращивались многие сорта винограда, различавшиеся между собой цветом (белый, чёрный и так далее), размером и формой гроздьев, а также сроками созревания. Из чёрного винограда вино получалось более крепкое, из белого – среднее, из красного несколько слаще, чем из чёрного. Помимо винограда вино изготавливали из яблок, груш, кизила, граната, мёда, полыни и так далее.

# ВОЗРОЖДЕНИЕ. ВИНОДЕЛИЕ.

- Революция в виноделии произошла в XVII-XVIII столетии. Вина, производимые тогда во Франции, были не очень хорошего качества и сохранялись очень плохо. Для облагораживания в них добавляли травы, фрукты и специи. Однажды, абсолютно случайным образом, вино было налито в чашу, где до этого находилась сера. Так был открыт замечательный способ консервации вин, применяемый и по сей день.
- С конца XVII столетия и в других винодельческих областях все большее внимание стали уделять качеству продукции. Именно к этому периоду относятся первые тексты, в которых упоминается о благотворных изменениях, которые происходят в вине в ходе выдержки. Больше того, в Франции и Англии появляется большое количество людей – представителей аристократии, дворянства, богатых буржуа – которые по достоинству оценили такие вина и были готовы платить за них высокую цену. Под влиянием их вкусов происходит настоящая революция в области производства и потребления вин.



# ПИВОВАРЕНИЕ.

- Эпоха Возрождения (Ренессанс) памятна пивоварам принятием знаменитого закона о чистоте пива "Райнхайтсгебот" в Германии, по которому для приготовления пива полагалось использовать лишь те самые знаменитые три компонента: хмель, ячмень, вода. А позднее к ним добавились также и дрожжи.
- Закон издал король Баварии Вильгельм IV 23 апреля 1516 года. На самом деле причиной для принятия закона послужило вовсе не беспокойство о качестве пива, а желание сохранить урожай пшеницы, так как к тому времени пивоварение достигло таких масштабов, что пивоварни скупали большую часть урожая пшеницы и ее не хватало даже на производство хлеба. Так же в данном законе регламентировалась цена на пиво, которая не должна была превышать два пфеннинга, что равно  $2/100$  немецкой марки.



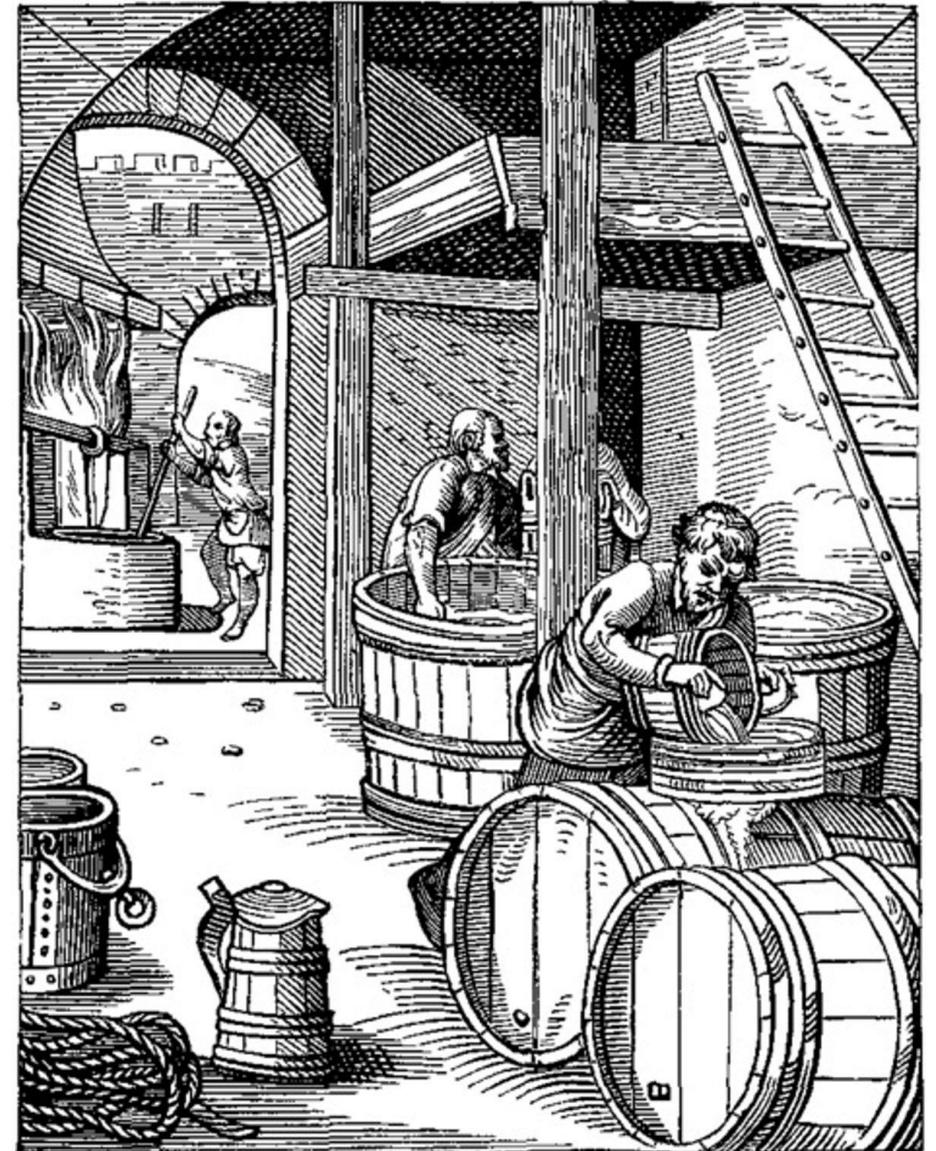
# ВОЗРОЖДЕНИЕ. ВИНОДЕЛИЕ.

- Безусловно, эпоха Просвещения оказывала влияние на все сферы общества, в том числе и на виноделие. Всевозможные ученые – агрономы, ботаники и химики – прилагали свои знания к различным аспектам виноградарства и виноделия. Проводилась более тщательная селекция сортов винограда, собирались только зрелые ягоды, строго контролировался процесс брожения, а также процессы бочковой и бутылочной выдержки. Академия Бордо
- поощряла составление трактатов по виноградарству и виноделию, а Дижонская академия исследовала вопрос о качестве бургундских вин.
- Движущей силой развития виноделия оставались богатые собственники. Благодаря финансовым возможностям, они применяли версии и теории ученых на практике.



# ДЖИН И ПИВО.

- В это же время у вина появился новый противник – джин. Известный во Франции как «eau de genievre», этот национальный голландский напиток, по сути, – разведенный спирт, настоянный на можжевельных ягодах. Названный в простонародье «Женева» (ошибочно-ироничная ассоциация с другим центром кальвинизма), он быстро овладел народными массами Лондона, а английские солдаты вскоре сократили его название до простого «джин». В 1733 году в Лондоне производилось 8 миллионов галлонов джина ежегодно.
- В эпоху Просвещения пивоварам на помощь пришла наука. Термометр помог пивоварам создать более контролируемые и эффективные методики затираания, а ареометр показал, сколь ужасен был коричневый солод в качестве базы.



# АРАБСКИЙ ХАЛИФАТ

- Древние арабы хорошо знали вкус вина, и первые мусульмане не имели ничего против него (случалось, что первые сподвижники пророка читали намаз в состоянии опьянения), пока в 626 году пророку не был ниспослан аят, который позже попал в Коран: «О те, которые уверовали! Воистину, опьяняющие напитки, азартные игры, каменные идолы и гадальные стрелы являются скверной из деяний Сатаны. Сторонитесь же ее, быть может, вы преуспеете. Воистину Сатана при помощи опьяняющих напитков и азартных игр хочет посеять между вами вражду и ненависть и отвлечь вас от поминания Аллаха и намаза. Неужели вы не прекратите?»



# БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

- Из напитков, арабы больше всего любят кофе. Он пошел к ним, как считается, из Эфиопии через Йемен только в средние века. Процесс его приготовления и питья представляют собой сложную процедуру, как правило, связанную с приемом гостей. Готовый напиток подают в чашечках в порядке старшинства. Почётным гостям кофе подают трижды, после чего приличие требует поблагодарить хозяина и отказаться от следующей чашки. К готовому арабскому кофе не добавляется ни сахар, ни молоко, а кладётся шафран, кардамон или апельсиновая эссенция. На Аравийском полуострове полагают: чем больше в кофе кардамона, тем более внимателен к гостю хозяин.
- Чай арабы пьют меньше и заваривают его тёмным и крепким. Его никогда не подадут с молоком, обычно он сладкий и часто в заварку добавляются различные травы. Арабы верят, что чай — лечебный напиток, избавляющий от многих болезней.



# РАБОТУ ВЫПОЛНИЛИ:

1. Торопова Анастасия
2. Резченко Ольга
3. Прокошева Анна
4. Захариков Иван
5. Аликаева Виктория
6. Тихомирова Наталья
7. Гага Виктория
8. Горан Сергей
9. Алымов Сергей
10. Пальшау Дарья
11. Данилов Василий
12. Литвинова Екатерина
13. Лисина Екатерина