

РИТУАЛЬНЫЕ НАПИТКИ ДРЕВНЕГО СЕВЕРА¹

Антон Платов

Данная работа представляет собой небольшой обзор ритуальных напитков, традиционно приготавливаемых в северной половине Европы. Большинство из них относится к одной из двух больших групп – это меды и пиво, каждая из которых имеет собственную богатейшую историю и восходит ко временам необозримой древности.

Так, считается, что предшественница современных пива и кваса – хлебная брага – была открыта еще в те далекие времена, когда под словом *хлеб* подразумевалась еще не выпечка, а жидкая каша из воды и смолотого зерна хлебных злаков. Эту кашу *хлебали*, и потому сама она и называлась *хлебово* или *хлеб*. К великому счастью потомков, некая неизвестная нам незадачливая хозяйка, вероятно, позабыла на время о припрятанном горшке с хлебом, а когда вспомнила – обнаружила в горшке нечто странное, что при разбавлении водой и дображивании стало первой брагой. Вероятно, примерно таким же случайным образом человек познакомился и с медовой брагой, образовавшейся в результате брожения дикого меда в покинутых пчелами дуплах лиственных деревьев. Отметим, к слову, что русское слово *мед* (как обозначение напитка) древнее аналогичных терминов других северноевропейских языков, поскольку именно в русском сохранилось архаичное совпадение названий продукта жизнедеятельности диких пчел (англ. *honey*) и получаемого из него напитка (англ. *mead*, восходящее к той же древней основе).

Разумеется, знакомство с двумя этими напитками и дальнейшее искусство их приготовления требовало определенных климатических условий. Так, на самом крайнем севере Европы пиво появилось довольно поздно, поскольку природные условия там крайне затрудняют возделывание зерновых культур. Напротив, на крайнем европейском юге практически невозможно было изготовление медов, во-первых, потому что для этого требуются огромные лесные массивы, где живут дикие пчелы, а во-вторых, потому что жаркий климат препятствует правильному брожению медового сусла. В отсутствие холодильника в Италии или Испании, например, из самого доброго меда можно приготовить в лучшем случае хорошую медовую брагу, но никак не мед (разница между медом и медовой брагой примерно такая же, как между пивом и брагой хлебной).

В широкой же полосе европейских смешанных и лиственных лесов, протянувшейся от Британии на западе до Руси на востоке, природные условия равно подходят для приготовления как пива, так и медов. Вероятно, мы можем с полной уверенностью утверждать, что наши предки употребляли эти напитки (или их прообразы – медовую и хлебную браги) как минимум несколько тысячелетий. Период наиболее интенсивного развития европейского искусства пиво- и медоварения приходится на начало II тыс. н.э., когда и были разработаны основные принципы приготовления добротных сортов этих напитков, используемые по настоящее время.

За тысячелетия знакомства с пивом и медом центральные и северные европейцы выработали целые системы верований и ритуалов, связанных с этими напитками и уходящие корнями в верования и ритуалы времен индоевропейской общности народов. Хотя это и не зафиксировано никакими специальными мифами, мы все же склонны полагать, что мед и пиво образовывали в традиционном представлении наших предков

¹ Текст приводится по изданию: А.В.Платов. *Ритуальные напитки древнего Севера*//Мифы и магия индоевропейцев, вып.7. М., 1998.

своеобразную пару, параллельную паре мужского и женского начала, или – паре Небо (Дух) – Земля (Материя).

Действительно, практически у всех народов, владевших приготовлением медов, мед связывался с богами, с поэтическим даром и с даром провидения. Скандинавский *Одрерир*, принадлежащий Одину напиток скальдов (досл. “Приводящий-Дух-в-Движение”), был именно медом. Приготовленный из вещества, приносимого пчелами и собираемого ими в дуплах деревьев, мед (как напиток) мало ассоциировался с земным плодородием, скорее – именно с Небом и небесными богами. Напротив, пиво, как и хлеб, наследует запасенную злаками плодородную силу Земли. Поэтому не мед, но именно пиво (хотя и сдобренное медом и имбирем) очень широко почиталось в той же Скандинавии как священный напиток светлого Фрейра, бога плодородия.

За сим мы и перейдем к поочередному рассмотрению названных групп ритуальных напитков древнего Севера.

Пиво и квасы

Ныне под пивом или квасом мы понимаем едва ли не все слабоалкогольные пенящиеся напитки, имеющие дрожжевой или хлебный привкус. Так, например, сейчас известны так называемые светлые сахарные сорта “пива”, приготовляемые сбраживанием сахарных сиропов, – такого рода напитки, разумеется, не имеют никакого отношения к пиву традиционному. Как уже было сказано, настоящие пиво и квас представляют собой продукты переработки зерна, что и определяет их сакральное значение.

Думается, в древнейшие времена квас и пиво не были обособленными напитками, а самые эти слова просто отражали разные черты хлебных напитков вообще. Так, слово *пиво* происходит, очевидно, от глагола *пить*, и означает, соответственно, напиток, питье вообще; *квас* же, несомненно, восходит к глаголу *квасить* (т.е. “сбраживать”) и означает, соответственно, просто напиток, приготовленный путем сбраживания. Любопытно, что этот древнейший напиток, для обозначения которого равно могли применяться термины *пиво* и *квас*, в России сохранился до наших дней. Это *брага* – напиток, получаемый сбраживанием неспущенного и неуваренного суслу (см. ниже).

Однако, к настоящему моменту под пивом и квасом подразумеваются, все-таки, разные напитки: первое готовится из солода, воды, хмеля и дрожжей, а второй – с добавлением муки (хлеба) или целиком на их основе. Именно солод является основным ингредиентом напитков этого типа. Зерно (как правило, ячмень) превращают в солод путем проращивания и последующего измельчения; при этом считается, что лучший солод получается, когда длина ростков чуть превышает длину самого зерна.

В самом общем виде технология приготовления пива такова. Солод настаивается определенное время с водой для получения суслу, которое затем “спускается” (сливается с гущи) и уваривается с хмелем. В полученный отвар добавляются дрожжи и напиток выдерживается время, необходимое для завершения необходимой стадии брожения. В ряде случаев суслу может обогащаться медом или патокой.

Вот пример простого пива, распространенного в России и Украине:

Пиво простое русское

Солод 1.5 кг

Сухари молотые 0.25 кг

Мед 0.35 кг

Хмель 0.7 кг

Солод, сухари и мед положить в большую посуду, добавить хмель, предварительно ошпаренный крутым кипятком; замешать все с теплой водой до

консистенции жидкого теста. Добавить дрожжи и выдержать в теплом месте сутки. После этого добавить еще 3 л воды, хорошо перемешать, снова выдержать сутки в тепле. Далее добавить еще 7 л воды, перемешать, на ночь поместить в теплую натопленную печь (или – еще несколько суток выдержать в теплом месте). Слить сусло и, процедив его, разлить по бутылкам. Укупоренные бутылки выдержать в прохладном месте две недели.

В принципе, технология приготовления пива допускает использование вместо солода молотого зерна, хотя, очевидно, при этом получается несколько иной напиток. Насколько я могу судить, зерновое (бессолодовое) пиво более всего распространено в англо-саксонских районах Великобритании; причем напитки такого рода чаще готовятся с использованием меда (патоки) и потому будут описаны ниже в разделе, посвященном *Браггату* – солодовому меду.

По крайней мере с раннего Средневековья в Европе различают несколько традиционных сортов, классифицируемые по трем основным признакам. Во-первых, пиво может быть светлым (приготовленным из светлого солода или осветленного сусла) и темным. Во-вторых, пиво может быть густым (содержащим большое количество растворенных твердых веществ) и легким. Ну и, наконец, сорта пива различаются, конечно, по содержанию алкоголя.

Изо всех многочисленных сортов пива назовем здесь *Портер* – темное густое крепкое пиво, и *Эль* – также густое пиво, но – светлое, иногда сдобренное вином. Для приготовления этих сортов пива используется густое сусло, заправленное большим количеством солода и сахара (меда), причем характерный вкус и густо-коричневый цвет Портера достигается предварительным прожариванием солода. Наиболее распространены, пожалуй, английский и русский сорта Портера, различия между которыми определяются широким использованием сахара (патоки, меда) в Англии и ограниченным – в России.

Портер английский

Солод ячменный 1.4 кг

Сахар 2.5 кг

Хмель 40 г

300 г солода прожарить в печи (духовке), постоянно перемешивая до получения желаемого цвета (от “румянца” до почти черного жженого цвета), после чего смешать с непрожаренным солодом. Сахар распустить в 4 л воды, вскипятить, охладить до температуры 70-80°C. Двумя третьими полученного сиропа при указанной температуре залить солодовую смесь, перемешать, закутать во что-либо теплое, выдержать несколько часов, после чего слить сусло. Остатками сиропа, подогретого до той же температуры, снова залить оставшуюся после спуска сусла жижуху (“затор”), выдержать то же время, снова спустить сусло, смешать его с первым. Добавить хмель, проварить, постоянно перемешивая, пока объем сусла не уменьшится примерно на 1/6. Оставшийся затор промыть небольшим количеством холодной воды; добавить в полученное третье сусло сахар из расчета 0.3 кг на 1 л сусла и влить в охлажденный увар первого и второго сусла. Полученное итоговое сусло процедить, добавить дрожжи, выдержать несколько часов, после чего на 2-4 дня поставить в прохладное место (но не на ледник! – при производстве Портера используется так называемое верховое брожение, оптимальная температура для которого – около 10°C). После этого слить пиво в бочку или разлить по бутылкам, выдержать сутки, не закупоривая, затем закупорить. Употреблять через 2 недели.

Вторым напитком этой группы является квас, известный под этим названием как минимум с конца прошлого тысячелетия – в “Повести временных лет” квас впервые

упоминается под годом 996. Основными компонентами традиционного русского кваса являются солод, мука (ржаная, пшеничная и др.), дрожжи, вода. Для получения разных вкусов кваса комбинировались разные сорта солода и муки, сусло ароматизировалось медом, соком фруктов, различными травами (мята, зверобой, шалфей, хмель и т.д.).

Квас простой русский

Солод ржаной 1 кг

Солод ячменный 0.3 кг

Мука ржаная 0.6 кг

Хлеб ржаной черствый 0.08 кг

Сухари ржаные 0.13 кг

Патока (сироп сахарный) 1 кг

Мята

Из солода, муки и 3 л горячей воды замесить тесто; накрыть посуду с ним чистой тряпичной салфеткой, выдержать в течение часа. Далее закрыть посуду крышкой и поместить ее в горячую печь или духовку. Выдержать некоторое время, достать из печи, долить литром кипятка, тщательно перемешать. Выдержать еще сутки, после чего залить тесто 16 л горячей воды, охладить, засыпать измельченные сухари и хлеб. Перемешать, выдержать день или чуть меньше, осторожно слить сусло с гущи в большую посуду (предпочтительно – в бочонок). В оставшуюся гущу залить еще 15 л. горячей воды, перемешать, выдержать несколько часов, после чего слить второе сусло в посуду, где уже находится первое. Туда же влить отвар мяты. Выдержать в теплом месте сутки, после чего убрать в прохладное место. Еще через 1-2 дня влить патоку (сироп). Выдержать еще неделю. Готовый квас хранить в погребе или в холодильнике.

Квас Северный (на мху)

Мука ржаная 1 кг

Мох исландский 5 кг

Собранный и очищенный от земли мох смолоть в муку. Из этой муки и ржаной муки с горячей водой замесить крутое тесто, из которого выпечь лепешки (хлеб). Лепешки поломать, залить 7.5 л кипятка. Накрыв посуду чистой тряпичной салфеткой, выждать неделю, после чего отстоявшееся сусло осторожно слить с гущи, разлить по бутылкам. Хранить в лежачем положении в погребе или холодильнике.

Меды

Прежде всего следует, вероятно, сказать несколько слов об ингредиентах, традиционно используемых для приготовления медов. В принципе, любой натуральный пчелиный мед пригоден для изготовления медовых напитков. Однако, существуют сорта меда, более и менее предпочитаемые. Так, в странах Великобритании и Скандинавии предпочтение отдавалось вересковому и клеверному медам, в России – клеверному, гречишному, и другим. Конечно, сегодня в России купить вересковый мед представляет определенную проблему (то же касается, увы, и прекрасного клеверного меда), однако уже сейчас в продаже появляются другие сорта меда, также традиционно используемые в медоварении, – в основном, меды с диких и культурных полевых цветов и травянистых цветущих растений.

Так, например, можно отыскать на рынках донниковый мед, обладающий изысканным, отличным от всех прочих, вкусом. Сам донник, как и многие другие “околомагические” растения ядовит и содержит наркотические вещества; нередки случаи, когда коровы, выпасенные на заросшем донником лугу, дают горькое

несъедобное молоко. Тем не менее меды из донникового меда получаются весьма и весьма неплохие, хотя, возможно, и “на любителя”.

Наряду с собственно медом, почти обязательным ингредиентом вареных медов является хмель. Если нормальный, “живой” хмель по тем или иным причинам недоступен, с относительным успехом он может быть заменен добавлением в мед хорошего крепкого темного или черного промышленного пива, богатого хмелем. Подходящими сортами могут быть черный GUINNES, темные GICSSER и HOLSTEN, некоторые другие – на вкус изготовителя.

Традиционная технология производства медов внешне довольно проста. Все меды делились на две большие генетические группы: вареные и ставленные. Производство вареных медов состояло в следующем. Отжатый или процеженный мед варили со значительным количеством воды и хмелем (около полуведра на пуд меда). После охлаждения в жидкость добавляли дрожжи (несколько грамм на ведро жидкости), или солодовую закваску, или забродившее ягодное сусло. Далее мед оставляя для первичного (теплого) сбраживания, по завершении которого разливали напиток по бочкам или бутылкам и убирали в прохладное место для вторичного (холодного) сбраживания и созревания. Технология производства ставленных медов отличалась отсутствием “варочного” процесса.

Как и пиво, меды различаются по степени крепости: легкие (молодые) и крепкие (более 5% алкоголя)², по степени светлости, по содержанию сахара: сухие и тяжелые (сладкие). Свойства получаемого напитка определяются, в основном, двумя следующими факторами. Во-первых, это исходное соотношение количества меда и количества воды (сока). При слишком низком содержании меда процесс сбраживания останавливается, когда напиток еще не достиг должной крепости; получающийся мед будет очень сухим (не содержащим сахара) и некрепким. При слишком большом исходном содержании меда процесс сбраживания останавливается, когда значительная часть сахаров еще не переработана; напиток в этом случае получается достаточно крепким, но очень густым, сладким. Таким образом, меняя исходное соотношение вода/мед можно получать разные напитки – от легких сухих медов до крепких сладких (тяжелых).

Вторым важным фактором является длительность периодов первичного (теплого) и вторичного (холодного) сбраживания. При первичном сбраживании меда в теплом месте образование алкоголя идет быстро; если мы хотим получить некрепкий молодой (недобродивший) мед, следует по достижении напитком нужной крепости разлить его по бутылкам (или другой посуде) и убрать в очень холодное место с температурой около нескольких градусов выше нуля (например, на ледник). Брожение почти останавливается, и остается лишь выдержать молодой мед неделю-две для улучшения его вкусовых качеств. Напротив, если мы желаем получить крепкий мед, первичное теплое брожение следует довести почти до завершения (10-15 дней), после чего мед разливается по посуде и выставляется в прохладное место для вторичного брожения и созревания. В прохладном месте брожение идет гораздо медленнее, чем в теплом (значение имеет даже разница в несколько градусов по Цельсию), зато продукт сбраживания оказывается на порядок лучше. Наличие вторичного холодного сбраживания – характерная черта именно северных медов; следует думать, что некогда существовали особые “богатые” меды, для которых теплое сбраживание занимало всего один-два дня, а холодное (например, при зарывании в землю) – около года.

Ниже мы приводим несколько базовых рецептов изготовления “простого” меда.

²Применением специальных (винных и других) дрожжей получают “пьяные” меды, содержащие 12-18%, а иногда – и до 26% алкоголя.

Белый русский мед

Мед 1.25 кг

Вода 8 л

Хмель 2 столовых ложки

По вкусу – кардамон, имбирь

Мед залить кипящей водой, выдержать сутки, после чего вновь довести до кипения и варить в течении часа. Добавив хмель, вновь довести мед до кипения, несколько остудить, варить на очень медленном огне небольшое время (менее получаса). Охладить, выдержать в большой закупоренной посуде 2-3 недели. Если брожение не начнется или будет слишком вялым, добавить дрожжи. После окончания первичного брожения разлить по бутылкам, плотно их закупорить, убрать в прохладное место (погреб), где засыпать песком. Перед употреблением дать меду созреть в течении 3 месяцев.

Традиционный простой скандинавский мед

Мед 1 кг

Вода 6-8 л

Мед залить водой, довести до кипения, варить, пока весь мед не разойдется. После охлаждения добавить дрожжи. Выдержать 1-2 недели в большом сосуде (бочке), затем разлить по бутылкам, закупорить, убрать в прохладное место. Выдержать не менее 3 недель.

Крепкий хмельной скандинавский мед

Мед 1 кг

Хмель 60 гр

Вода 8 л

Вскипятить воду, добавить хмель и мед. Держать на огне на грани кипения около получаса. Процедить, остудить до комнатной температуры. Добавить дрожжи. Полторы-две недели держать в тепле, затем – разлить по бутылкам. Далее хранить в прохладном месте, употреблять не ранее, чем через месяц.

Кроме того, существует несколько основных типов меда, отличающихся от простого (“основного”) меда. Из этих сортов следует выделить *Браггат* – солодовый мед, приготовленный с использованием как пчелиного меда, так и солода. (Речь о Браггате пойдет несколько ниже.)

Другим типом меда – одним из самых распространенных в раннем Средневековье – является *Метеглин*, мед, сдобренный травами и пряностями, применению которых в медо- и пивоварении ниже будет посвящен специальный раздел.

Далее следует упомянуть *Меломел* – мед, сдобренный вином или фруктовыми соками. В среднем для приготовления Меломела берется ягод (фруктов) или их соков (вина) по массе в 2-3 раза меньше, чем меда. Используются: черника, яблоки, гонобобель, малина, вишня и т.д.; для Русского Севера характерно применение шикши, иногда – морошки. Опишем некоторые меды данного типа; рецепт первого из них почерпнут из старинных русских источников, двух других – из интернетовских собраний старинных западноевропейских описаний медов.

Вишняк Старый (русский вишневый мед)

Мед 1 кг

Вода 0.4 л

Вишня 2 кг

Мед залить водой, довести до кипения, варить недолгое время – пока весь мед полностью не разойдется. Промытую вишню без косточек (!) засыпать в бутылку, залить остуженным сваренным медом. Выдержать в теплом месте несколько дней, прикрыв горлышко бутылки влажной тряпичей; далее убрать бутылку в погреб, заткнув горлышко свернутым куском холста. Выдержать не менее 3 месяцев.

Пимент (виноградный мед)

Процесс изготовления Пимента в целом аналогичен процессу изготовления обычного скандинавского или британского меда; разница заключается лишь в том, что большая часть воды (или вся вода) заменяется виноградным соком. Как правило, отношение объема чистой воды к объему сока не превышает 0.3 – 0.7. Несколько иной сорт Пимента получают, заменяя обычные пивные или хлебные дрожжи на винные, – такой мед имеет значительно большую крепость и существенно отличается по вкусу.

Кэсир (яблоневый мед)

Процесс изготовления аналогичен предыдущему, но место виноградного сока занимает яблочный. Как правило, вода для приготовления Кэсира не используется вовсе, на 1 кг меда берется около 3 л свежего яблочного сока.

Кроме собственно медов, распространенными в старину на Руси медовыми напитками были разного рода сбитни – медовые напитки, отличающиеся почти полным отсутствием алкоголя и употреблявшиеся как в холодном, так и в горячем виде. (Любопытно, что именно для горячих сбитней были изобретены на Руси самовары.)

Впервые напитки такого рода упоминаются в летописях в XII веке под более древним, чем современное “сбитень”, названием “взвар” (“перевар”). Древнейшие сохранившиеся письменные рецепты сбитней датируются XVI веком.

Сбитень простой владимирский

Мед 1 кг

Вода 5 л

Корица, гвоздика, имбирь

Лавровый лист (ок. 25 гр)

Мед смешать с водой, довести до кипения, варить около получаса. Незадолго до окончания варки всыпать пряности. Процедить.

Сбитень заварной душистый

Мед 1 кг

Хмель 40 гр

Вода 3 л

Пряности

Мед залить кипящей водой, перемешать, выдержать сутки. Затем вновь довести до кипения, варить на очень медленном огне около двух часов. Незадолго до окончания варки положить пряности и хмель. Охладить, добавить дрожжи, выдержать в холодном месте 2 недели.

Сбитень с красным вином

Мед 1 кг

Вино красное сухое 7 л

Корица, гвоздика

Вино перемешать с медом, вскипятить, добавить пряности. Настаивать в течение получаса. Подавать горячим.

Солодовый мед и медовое пиво

Как уже говорилось, между пивом и медами существует переходная группа напитков, которые, при желании, можно именовать солодовым медом (Браггатом) или медовым пивом. Сама технология их приготовления варьируется в широких пределах: от чисто “пивной” до “медовой”, а сусло для сбраживания готовится из смеси солода (зерна) и меда. Мы приведем здесь классический английский рецепт приготовления такого рода напитка.

Браггат (английский)

Мед 8 кг

Ячмень 3-4 кг

Хмель 0.3 кг

Ячмень вытомить в печи до полного высыхания, часто перемешивая и, по возможности, не допуская излишнего подрумянивания зерен. Высушенное зерно истолочь, залить 1.5 ведра (ок. 15 л) горячей воды с температурой примерно 70°C, хорошо перемешать, выдержать 3 часа слить в котел. Затем залить оставшуюся массу одним ведром воды при той же температуре или чуть прохладнее, выдержать на сей раз около 2 часов и снова слить настой в котел. Оставшуюся массу вновь залить ведром воды (можно холодной), перемешать, выдержать, слить в тот же котел. Мед развести в 2 ведрах теплой воды, вылить в котел, туда же добавить хмель. Проварить при постоянном перемешивании, остудить, добавить дрожжи. Выдержать до прекращения бурного брожения, после чего вылить в бочку, которую плотно закупорить через 2-3 дня. Окончательно выдержать в прохладном месте две недели.

Еще один великолепный медово-солодовый напиток имеет чисто русское происхождение; совсем недавно он был широко известен под именем *Кислых Штей* (Штей). Кислые щи постоянно упоминаются северными сказками; в прошлом веке пили его и в российских столицах. О кислых щах вспоминает, например, Гиляровский в своей знаменитой книге о Москве: “кислые щи – напиток, который так газирован, что его приходилось закупоривать в шампанки, а то всякую бутылку разорвет”. Кислые шти представляют собой род медового кваса, или, быть может, легкого солодового меда. Приведем здесь сохранившийся рецепт приготовления “кислых штей”.

Кислые Шти

Мед 1 кг

Мука пшеничная 1 кг

Солод ржаной или пшеничный 1 кг

Мука гречневая 0.6 кг

Мята

Из муки и молотого солода с 1.5-2.0 л теплой воды замесить крутое тесто, выдержать его некоторое время в теплом месте. Далее переложить тесто в большую посуду, залить 35 л кипящей воды, перемешать, выдержать несколько часов. Затем слить светлое сусло с осадка, добавить мед и мятный отвар, перемешать. Влить дрожевую закваску, приготовленную из расчета примерно грамм или чуть больше дрожжей на литр полученной жидкости. Выдержать некоторое время; когда квас начнет бродить, разлить его по бутылкам, плотно закупорить их, затянуть пробки проволокой. Выдержать не более суток в теплом месте, после чего поместить в погреб и выдержать там еще несколько дней.

Наконец, в современных условиях, когда далеко не каждому горожанину по силам устроить в собственной квартире или на даче миниатюрный медоваренный цех, все большее распространение получает приготовление медового пива (или, быть может, – “солодового сбитня”) путем добавления меда в горячее пиво промышленного производства. Хотя этот напиток и не является традиционным в полном смысле этого слова, все же приведен здесь один из такого рода рецептов.

Медовое пиво без сбраживания

Пиво 2 л

Мед 0.1-0.2 кг (по вкусу)

Около четверти всего объема пива разогреть, несколько не доводя до кипения, положить пряности, травы – по вкусу. Когда образуется пряный настой, снять с огня, процедить. Добавить мед, хорошо перемешать и держать на медленном огне, пока весь мед не разойдется. Влить оставшееся пиво. Употреблять по желанию горячим или охладить.

Некоторые специальные ритуальные напитки

Вальборгсдрика (Valborgsdricka). Напиток, традиционно употреблявшийся на Вальпургиеву ночь (1 мая).

Мед 1.3 кг

Вода 8 л

1 лимон

Хмель 70 г

Изюм (не слишком много)

Развести мед (мед и патоку) в кипящей воде; туда же выжать лимон. Когда мед и патока полностью разойдутся, снять с огня, несколько охладить – так, чтобы жидкость оставалась горячей – затем всыпать в нее хмель и мелко порезанные лимонные корки. Охладить до комнатной температуры, затем добавить дрожжи и закрыть сосуд, в котором находится мед, чистой тканью. Через неделю разлить по бутылкам, добавив в каждую изюм. (Количество изюма зависит от вкуса потребителя, но традиционно добавляется лишь несколько изюмин на бутылку.) Далее выдержать мед еще неделю-две, после чего он оказывается готовым к употреблению.

Сима (Sima, Simha). Финский ритуальный напиток, варившийся только к празднованию Майского Дня (1 Мая).

Сахар ок. 0.5 кг

Вода 4 л

Два лимона

Сахар высыпать в воду, вскипятить. Снять с огня, выжать туда же лимоны. Когда жидкость остынет, добавить хлебные дрожжи. Выдержать пару дней в большой посуде при комнатной температуре, затем разлить по бутылкам, добавив в каждую по несколько изюмин. В бутылках держать до тех пор, пока изюминки не всплывут (от нескольких часов до одного дня). После этого поместить в очень холодное место. Употреблять примерно через пару недель.

Имбирное медовое пиво. Напиток, посвященный Фрейру; традиционное питье на весенних и осенних праздниках. Готовить так же, как простой Браггат (см. выше), но ближе к окончанию варки добавить имбирь (в зависимости от вкуса, приблизительно из расчета несколько грамм на 10 л жидкости). Вторую такую же порцию имбиря добавлять в уже остывший мед.

Травы и пряности

Несколько слов должно быть сказано об употреблении в традиционном медо- и пивоварении пряностей и пряных трав.

Итак, классические пряности:

1. **Гвоздика.** Не следует применять молотую гвоздику – в таком виде она очень быстро теряет аромат, сохраняя лишь горечь. В зависимости от вашего вкуса соотношение между гвоздичной горечью и гвоздичным ароматом в напитке можно варьировать, памятуя о том, что венчик (головка) бутона содержит больше ароматных веществ, а стебель – горьких. Следует также помнить, что в напитках, содержащих алкоголь, горькие вещества гвоздики экстрагируются гораздо активнее, чем в воде, и соразмерять дозы.

2. **Корица.** Применяется, в основном, при изготовлении напитков, в состав которых в том или ином виде входят яблоки: глинтвейны, яблочные меды и т.д.

3. **Имбирь.** Традиционная пряность в пивоварении; излюбленная пряность русской национальной кухни, где имбирь широко использовался при изготовлении медовух, квасов, сбитней и т.п. Как уже упоминалось, в Скандинавии алкогольные напитки с имбирем почитались в относительно позднее время посвященными богу Фрейру.

Пряные травы и другие растения:

1. **Калган.** Еще одна любимая славянами пряность – в данном случае имеется в виду корень калган-травы (она же лапчатка), заимствовавшей свое название от завозной пряности галант. В отличие от предыдущих пряностей, появившихся у нас лишь в Средневековье, калган растет почти по всей России, и применение его, вероятно, является традиционным в полном смысле этого слова. Отметим, что корневище калгана, помимо всего прочего, является уникальным лекарственным средством.

2. **Душица.** Трава, равно любимая и почитаемая в России и в Британии. На Руси применялась для приготовления кваса и пива, которому, помимо всего прочего, душица придает большую сохранность.

3. **Дягиль.** Великолепное магическое растение, почти все части которого находят применение при изготовлении традиционных напитков. Молотый корень дягиля, обладающий своеобразным ароматом, используется как обычная пряность. (Корни дягиля собирают весной или осенью, при этом необходимо учитывать, что чем старше растение, тем более сильный и резкий аромат имеет корневище.) Из молодых побегов может быть приготовлен сок или отвар, используемый затем при изготовлении любых напитков.

4. **Иссоп.** Прекрасная трава, имеющая тонкий аромат. Малоизвестна сейчас – а зря.

5. **Лаванда.** Неясно, насколько можно считать применение лаванды традиционным для северной Европы, однако, следует, все же, упомянуть ее здесь, поскольку в современных медах лаванда встречается относительно нередко.

6. **Можжевельник**. Придает пиву и меду великолепный ни с чем не сравнимый вкус; традиционно почитается одним из магических растений Севера. Используются ягоды можжевельника; следует, однако, помнить, что эти плоды ядовиты. Во избежание отравления необходимо хорошо высушивать ягоды перед употреблением и применять их в строго ограниченном количестве (не более нескольких ягод на литр напитка).

7. **Мята**. Еще одно магическое растение, традиционно используемое по всей Европе. Связанно с культами плодородия. Ни в коем случае не следует использовать мяту в слишком больших количествах – это полностью портит вкус и аромат напитка.

8. **Полынь**. Снова магическая трава. Особенно сильной почитается нередко полынь серебристая, растущая и в центральной России. Обладает сильным пряным горьким вкусом, поэтому применять ее следует в очень небольших количествах. Впрочем, применение полыни в качестве пряности – вообще дело для особых ценителей.

9. **Тмин, укроп**. Тоже травы, вкус которых в пиве или в медах нравится далеко не всем.

10. **Чабрец** (он же – тимьян ползучий, не путать с чабером). Прекрасная пряность для пива и меда, но, пожалуй, – на любителя тоже.

Некоторые источники:

V.Acton & P.Duncan. *Making Mead*. Ann Arbor, 1984.

R.A.Morse. *Making Mead (Honey Wine)*. N.Y., 1980.

A Collection of Mead Recipes. Ed. by J.Miller. WWW-document, 1994.

Mead Lover's Digest, issues 1992-1993. On FTP-servers.

Floyd's Mead Page. WWW-document, 1995.

В.М.Ковалев, Н.П.Могильный. *Русская кухня: традиции и обычаи*. М., 1990.

Д.А.Королев. *Русский квас*. М., 1963.

Г.Тинькова. *По рецептам прабабушек*. М., 1990.