

Старинный русский напиток сбитень появился XV—XVI веках, когда в стране начало быстро увеличиваться городское население и вместе с ним — развиваться общественное питание, которое обеспечивали многочисленные торговцы различной готовой снедью. Чай и сахар в это время были ещё очень дороги, поэтому их место занимал горячий напиток, приготовленный из воды, мёда или патоки, заморских пряностей или отечественных пряно-ароматических растений. На улицах российских городов появились сбитенщики, торговавшие этим напитком в любое время года, в стужу и жару.

Название «сбитень», скорее всего, произошло от того, что для приготовления напитка требовалась смесь пряностей, которую толкли, «сбивали» в ступке. В книге В. А. Левшина «Русская поварня» (1816), в главе «О приготовлении впрок запасов» присутствует рекомендация, как приготовить «Сбитень поваренный в запас»: «Истолки порознь четверть фунта перца, столько же инбиря, да по восьми золотников гвоздики, мушкатного ореха и корицы. Смешав всё сие, просей сквозь сито и сложи в бутылку, заткни крепко и содержи в сухом месте. Можно в сей сбитень прибавить порошка перечного, сморчкового и опёночного*». В данном рецепте «порошок перечный» — это су-



Фото Игоря Сокольского

● КУЛИНАРНЫЕ ИСТОРИИ

ВОТ СБИТЕНЬ! ВОТ ГОРЯЧИЙ!

Кандидат фармацевтических наук
Игорь СОКОЛЬСКИЙ.

Эй, сбитень горячий, медовый, самый горячий, с гвоздичкой, с коричкой, с лимонной корочкой! Сбитень горячий — пьют его подъячи, сбитень-сбитенёк — пьёт его щеголёк, пьёт-попивает, сам похваливает...

П. И. Мельников-Печерский. На горах

хие споры грездя перечного (*Lactarius piperatus*), обладающие жгуче-острым вкусом и служившие приправой к самым различным блюдам взамен заморского перца, точно

так же, как истолчённые в порошок сушёные сморчки и опята.

Под названием «сбитень» в России одновременно благополучно существовали два отличающихся друг от друга напитка.

Первый из них предназначался для «чистой публики» и подавался в трактирах высокого разбора, гостиничных ресторанах и прочих заведениях для

* Русская поварня, или Наставление о приготовлении всякого рода настоящих русских кушаньев и о заготовлении впрок разных припасов. Сочинение В. Левшина. — Москва, в типографии С. Селивановского, 1816.



*Н. П. Богданов-Бельский.
Сбитенщики.
Конец XIX века. Место-
нахождение картины
неизвестно.*

В. А. Гиляровский в книге «Москва и москвичи»: «Сбитенщики разливали, по копейке за стакан, горячий сбитень — любимый тогда медовый напиток, согревавший извозчиков и служащих, замерзавших в холодных лавках. <...> Извозчики стояли кучками у своих саней, курили, болтали, распивали сбитень, а то и водочку, которой приторговывали сбитенщики, тоже с негласного разрешения городского».

Это был совсем другой, простонародный сбитень, который представлял собой горячую смесь воды с небольшим количеством мёда или патоки, с добавлением каких-либо сухих пряно-ароматических растений вроде мяты, липового цвета, душицы, ромашки и зверобоя. Главное достоинство такого сбитня состояло в том, что он был дешёвым и горячим. Его продавали за одну-две копейки на базарах, ярмарках и городских площадях, на постоялых дворах, в дешёвых гостиницах и банях. Ф. М. Достоевский в «Записках из Мёртвого дома» рассказал о том, что в ветхой и грязной городской бане, в которую водили мыться каторжан, «мыло продавалось тут же, в передбаннике, вместе с сбитнем, калачами и горячей водой». (Одна

*Сбитенщик.
Завод Ф. Я. Гарднера. Ста-
туэтка, фарфор. 1860-е
годы.*

«благородных». Его готовили обязательно из чистой воды, отборного мёда и дорогих пряностей — имбиря, галганта (калгана), гвоздики, кардамона, корицы, мускатного ореха. В него «для вкуса» могли добавить «французскую водку», то есть коньяк или хорошее вино. Такой сбитень был довольно вкусным и ароматным и, вне всякого сомнения, не мог продаваться на улицах городов необъятной России «по копейке за стакан», как об этом писал знаток московского быта литератор



ИСТОРИЧЕСКИЙ СБИТЕНЬ

У В. А. Левшина в «Русской поварне» есть рецепты приготовления крепкого выдержанного сбитня и его простой безалкогольной разновидности. С сохранением авторского стиля и орфографии они выглядят следующим образом: «Возьми полпива и мёду по ведру; уксусу одну кружку, инбирию и перцу по три лота, мёду сырова три фунта. Всё оное положи вместе в котёл варить час; и потом снявши с огня влить туда два штофа пенной водки, и простудя слить в бочонок и поставить в погреб».

Или: Взять по хорошей щепоти шалфея, зверобоя и буковицы; горсть клюквы,

фунт мёду, перцу и инбирию по изволению; наливши на всё кружку воды поставить на огонь, и дать кипеть снимая при том пену; потом сляя клюкву передавить в чашке, и процедя туда же вскипятить опять».

СБИТЕНЬ ИЗ «РОССИЙСКОГО ВИНОКУРА»*

Изготовленный по этой прописи сбитень явно предназначался для понимающей толк в напитках состоятельной публики.

* Российский хозяйственный винокур, пивовар, медовар, водочный мастер, квасник, уксусник, и погребщик. Санкт-петербург: При Имп. Акад. наук, 1796.

«Возьми ведро полпива, ведро мёда, штоф уксуса, три лота имбиря, один лот калгана, три лота перца, три фунта сырого мёда, всё положи вместе и вари час; потом сними с огня котёл, и, залив два штофа французской водки, вылей в бочонок, и, закупоря, поставь в погреб».

Примечание к рецептам. Ведро мёда — это 12 л готового слабоалкогольного напитка на основе мёда. Штоф и кружка = 1,2 л. Лот = 12,8 г. Фунт = 409 г. Полпиво — лёгкое пиво. Сырой мёд — мёд натуральный. Французская водка — коньяк, пенная водка — крепкая хлебная водка, изготовленная из закваски злаковых «хлебных» культур.

шайка горячей воды полагалась бесплатно, а за дополнительные надо было платить.)

Сбитень пили в самых разных столичных и провинциальных учебных заведениях и пансионах. Н. С. Лесков, вспоминая своё пребывание в Первом петербургском кадетском корпусе, в очерке «Кадетский монастырь» с благодарностью писал о экономе Боброве: «Всякий день он вставал в пять часов утра и являлся к нам в шесть часов, когда мы пили сбитень; после этого мы шли в классы, а он по хозяйству... Он любил „кормить“ и кормил нас прекрасно и очень сытно». А вот в Царско-сельском лицее попытка эконома поить лицеис-

тов сбитнем вызвала их большое неудовольствие: «День 19 октября, год тому назад такой шумный, прошёл незаметно. Назавтра с утра всё шло своим порядком. Они выпили горячего сбитню — ссылаясь на военные времена, скряга эконома вместо чаю давал им теперь сбитень, по их мнению, немилосердно наживаясь на этом. Они роптали на сбитень — этот напиток окончательно уравнивал их с придворными певчими» (Ю. Н. Тынянов «Пушкин»).

Сбитень пили в осаждённом Севастополе: «Бабы продают булки, русские мужики с самоварами кричат: *сбитень горячий*, и тут же на первых ступенях валяются

заржавевшие ядра, бомбы, картечи и чугунные пушки разных калибров» (Л. Н. Толстой «Севастопольские рассказы»).

В 1750 году появился указ Императрицы и Самодержицы Всероссийской Елизаветы Первой «О варении для морских служителей пива, сбитня и квасов». В нём, по «Её Императорского Величества указу, велено употреблять сбитень во флоте... токмо чтоб перцу и имбирию кладено было в сбитень умеренно, дабы и больным служителям возможно бы пить...»*.

Состав сбитня, которым в русской армии поили

* Полное собрание законов Российской империи. Т. XLIV. Ч. I. СПб., 1830.

солдат, моряков, учащихся кадетских и морских корпусов, строго регламентировался. В дошедшем до нашего времени официальном документе 1852 года находилось описание приготовления сбитня для рекрутов: «...вскипятить чистой обыкновенной воды 30 фунтов или стаканов; потом всыпать в неё полфунта шалфею и одну унцию мелиссы, а в случае недостатка сих трав, положить вместо их липового цвета или лаврового листа; при втором вскипячении жидкости прибавлять постепенно мёду до одного фунта, мешая по временам ложечкою; затем всыпать золотник корицы или гвоздики и, отставив от огня, дать настояться сбитню четверть часа; наконец процедить и давать людям».

На улицах Москвы можно было встретить

колоритную фигуру сбитенщика, портрет которого оставил в сборнике мемуаров «Московская старина» большой знаток московского быта XIX столетия писатель И. А. Белоусов (1863—1930): «Сбитенщик представлял из себя какого-то странного, вооружённого человека; с одного бока у него висела на верёвке связка калачей, с другого бока — сумка с углями, спереди, в особо устроенном приспособлении в виде патронташа, находился ряд стаканчиков из толстого стекла, такие стаканы с горячим сбитнем не обжигали рук. В руках сбитенщик держал круглой формы самовар с ручкой. Сбитень продавался по копейке за стакан, приготавливался он из патоки...».

Изображение сбитенщика появилось на лубоч-

ных картинах и гравюрах. Позднее были написаны жанровые картины и отлиты фарфоровые статуэтки. Лучшие из них изготавливали на частном заводе Ф. Я. Гарднера в Вербилках.

Отечественные писатели любили наделять вездесущих сбитенщиков способностью затейливо расхваливать свой товар. Автор очерка «Петербургские разносчики» литератор П. В. Ефёбовский (1810—1846) по этому поводу писал: «Нельзя было не удивляться чудной способности подбирать и сочетать слова, которые остротой и игривостью обращали на себя невольное внимание и смешили, тем более что без малейшей улыбки произносились седым балагуром, придумывавшим каждый день что-нибудь новое о своём сбитне. <...> Бывало, послушать седого балагура — так сбитень его имел чудные свойства: он делал человека и здоровым, и весёлым, и счастливым! Он имел все свойства любовного напитка; при помощи его можно было узнавать самые сокровенные действия и думы. В заключение, напившись этого сбитня, дурной делался красавцем, дурак — умным, нищий — богатым!»

Сбитень был настолько распространённым напитком, что драматург Я. Б. Княжнин (1740—1791) сочинил либретто комической оперы «Сбитенщик» (1790). Опера начиналась выходной



Фото Игоря Сокольского

Смесь пряностей, которую «сбивали» в ступке.

арией главного героя, сбитенщика Степана:

*Вот сбитень!
вот горячий!
Кто сбитню моего?
Все кушают его:
И воин, и подвѣчный,
Лакей и скороход,
И весь честной народ.
Честные господа!
Пожалуйте сюда.*

Далее этот «русский Фигаро», как называли его критики, сообщал, что прежде чем стать сбитенщиком, определился в аптеку, где «просветился в разных высоких науках. <...> Сильная привычка к науке составлять лекарства решила меня составлять сбитень и им торговать. Сбитень мой во всём городе в великом почтении...». (Воспроизводится по изданию: Я. Б. Княжнин. Комедии. СПб.: Гиперион, 2003.)

Сбитню нашлось место в единственной в своём роде кулинарной поэме «Обед», написанной поэтом В. С. Филимоновым (1787—1858). Прославляя Москву, любившую хорошо поесть, он писал:

*Ты с блинами,
ты с икрой,
Ты с ботвиньей,
ты со щами,
С сбитнем, квасом
всех родов,
Ты с тверскими
калачами,
Первообраз городов!..*

Начиная с середины XIX века под натиском «китайской травки», как иногда называли в России



Источник: dossier-prensa-pushkin.pdf

*К. П. Беггров. Збитень горячий. 1834 год.
Из серии: Собрание рисунков, изображающих разносчиков в С.-Петербурге.*

чай, сбитень постепенно стал исчезать из повседневного обихода. Последний скромный триумф сбитня состоялся на выставке сельских произведений, учреждённой Императорским Вольным экономическим обществом в Санкт-Петербурге в 1850 году. Его изготовители получили премию в 50 рублей серебром за качество напитка. Самому сбитню это не помогло, и старинный русский напиток под натиском моды на чай и сахар продолжал стремительно терять популярность.

Дело дошло до того, что в 1847 году Священный синод разрешил подавать студентам Санкт-Петербургской академии на завтрак вместо традиционного сбитня с булкой чай с сахаром и всё той же булкой. Окончательно сбитень исчез после 1917 года. Попытки возродить его в наше время привели к тому, что из напитка, несколько столетий составлявшего часть русского городского быта, он стал только элементом туристического бизнеса.

Современные рассуждения о пользе сбитня

Простые в исполнении рецепты из моей книги «Кулинарные истории» (М.: «Наука и жизнь», 2019), по которым я готовлю сбитень для гостей и домочадцев и рекомендую любознательным читателям последовать моему примеру.

СБИТЕНЬ ИМБИРНЫЙ

1 л воды, 100 г сахара, 150 г мёда, кусочек (около 3 см) свежего имбиря.

Имбирь порезать поперёк на тонкие пластинки. В горячую воду положить мёд, сахар,

имбирь, кипятить 10 минут, снимая пену. Снять с огня, настаивать 30 минут, процедить. Перед подачей нагреть и пить горячим.

СБИТЕНЬ ГОРЯЧИЙ

1 л воды, 150 г сахара, 150 г мёда, 2 лавровых листа, 2 бутона гвоздики, 1/4 палочки корицы.

В горячую воду положить мёд, сахар, добавить пряности, кипятить 10 минут, снимая пену. Снять с огня, настаивать 30 минут, процедить. Перед подачей нагреть и пить горячим.

СБИТЕНЬ С НАСТОЙКОЙ «РЯБИНА НА КОНЬЯКЕ»

200 г мёда, 100 мл воды, 200 мл настойки «Рябина на коньяке», 5 бутонов гвоздики, 5 горошков душистого перца, палочка корицы.

В горячей воде растворить мёд, довести до кипения, снять пену, добавить пряности, варить 10 минут, добавить «Рябину на коньяке», снять с огня, закрыть крышкой, выдержать 30 минут, процедить, подогреть, подавать в кружках.

Примечание: «Рябину на коньяке» можно заменить любой похожей настойкой.



Фото Игоря Сокольского

носят чисто умозрительный характер, поскольку его состав целиком и полностью зависит от его изготовителя. В готовом сбитне будут присутствовать биологически активные вещества мёда или патоки, пряностей или ароматных трав. Пищевая ценность, калорийность и гликемический индекс* напитка будут зависеть от конкретной

рецептуры и могут изменяться в самых широких пределах.

Самый простой сбитень, приготовленный из воды, мёда или патоки, пряностей или пряно-ароматических растений, можно отнести к напиткам со средним гликемическим индексом (56—69). Калорийность стакана (200 мл) такого сбитня примерно 50—60 ккал. В традиционном сбитне концентрация веществ, влияющих на здоровье, за исключением углеводов, довольно низкая, и поэтому утруждать себя

рассуждениями о пользе сбитня или её отсутствии не имеет смысла. Правильно изготовленный из качественных продуктов сбитень своим вкусом и ароматом предназначен для того, чтобы доставлять удовольствие и согревать душу и тело. Поэтому автор предлагает благосклонному вниманию читателей рецепты приготовления старинного русского напитка, с надеждой на то, что сбитень им понравится настолько, что вернётся в их домашний быт. Он того заслуживает.

* Гликемический индекс продукта — это единица скорости повышения сахара в крови после употребления углеводов продуктов.