

# Сбитень, сбитень,



Санкт-Петербургский сбитенщик. Худ. Бенъямин Патерсон. 1880 г.  
Аукцион «Кристис».

# сбитенёк!

Наталья Митина

**И**стория русских напитков своими корнями уходит в седую старину. Рассолы, морсы, квасы, меды, травяные чаи – путь их к нашему столу исчисляется многими столетиями. Все они не похожи друг на друга и имеют разное назначение. Одни обладают согревающим действием (пряные чаи, меды, сбитни) и поэтому употреблялись преимущественно в зимний период, другие оказывают прекрасное прохладительное тонизирующее воздействие (квасы, морсы, снова чаи) и как нельзя кстати в жаркий день. Однако есть в русских напитках и общая

черта – всегда натуральное сырье и питательная ценность. Основу одних напитков составляют хлеб и мука, других – ягодные и плодовые соки, третьих – мёд.

К сожалению, национальные традиции в области питья у нас хорошенько подзабыты. Сейчас каждый второй если не пробовал, то уж точно слышал, например, о европейском глнтвейне. А вот кто пил русский глнтвейн – сбитень? Для большинства из нас это еще большая диковина, чем какое-нибудь заморское питье.

А ведь еще каких-нибудь 150-200 лет назад одним из самых

характерных персонажей на улицах русских городов был сбитенщик. Сбитенщики в России были настолько популярны, что мы можем их видеть на старинных гравюрах и лубочных картинках, они становились персонажами водевилей, героями сказок и пословиц.

Так что же такое сбитень? Это древнейший и один из самых любимых русских напитков, который готовили из меда с добавлением различных трав и пряностей. Вкусов и рецептов за века накопилось великое множество. Каждый сбитенщик готовил его по-своему,

К сожалению, национальные традиции в области питья у нас хорошенько подзабыты. Сейчас каждый второй если не пробовал, то уж точно слышал, например, о европейском глнтвейне. А вот кто пил русский глнтвейн – сбитень? Для большинства из нас это еще большая диковина, чем какое-нибудь заморское питье.



Квасник и сбитенщик. Раскрашенная гравюра из журнала «Волшебный фонарь» (Санкт-Петербург, 1817 г.)

Сбитенщик. Завод Ф. Гарднера.  
Начало 1820-е гг. Фарфор, роспись  
надглазурная, матовое крытье, золочение,  
цировка. Марка синяя подглазурная буква G.  
Государственный музей, Санкт-Петербург.



добавляя что-то особенное, использовались различные меда (гречишный, донниковый, липовый, акациевый, каштановый и другие) и в разных пропорциях. Чаще всего пили его зимой горячим, так как летом русский народ большее предпочтение отдавал различным квасам. Однако есть много рецептов сбитня, который можно пить и холодным. Чаще всего пили сбитни простые, но гостям и на праздники готовились так называемые заварные сбитни. Они были подобны слабохмельным медам и варились с добавлением вина или подвергались процессу брожения.

Название сбитня происходит от слова «сбивать», «соединять» несколько ингредиентов, что как раз и описывает процесс приготовления напитка. История сбитня очень длинна и уходит своими корнями к «Домострою» и истории Киевской Руси. Тогда его называли переваром или взваром, и он был непременным питием не только простого народа, но и княжеских званых пиров. Благодаря этому сбитень упоминается и в древних летописях. Так, в одной из них при описании пира великого князя Всеволода с боярами сказано, что выставил князь угощение и для народа, а именно меду, перевару и всякого кушания.

Иностранцы, посещавшие Россию во времена Петра I, с восторгом отзывались о сбитне, называя его «русским глинтвейном». Это сравнение возникло, очевидно, потому, что заезжие голландские и английские мореплаватели знакомились с этим напитком в заведениях, где его готовили с вином. Действительно, в сбитень иногда добавляли вино или брагу, его крепость в этом случае доходила до 4-7 градусов, но тогда он стоил недешево и продавался в специальных питейных заведениях.

Сбитень безалкогольный – это напиток более широких слоев населения, который варили как дома (иногда мёд заменяли патокой или даже вареньем), так и прямо на улицах. Особенной популярностью такой сбитень пользовался в холодное время года. Торговцы сбитнем ходили со специальными самоварами за спинами, которые они ставили на угли, и готовили напиток прилюдно, зывая покупателей:

**Сбитень, сбитень, сбитенёк,  
Кушай девка, паренёк!  
Кушайте и пейте, денег не жалеите!  
Сбитень сладкий на меду, дай-ка меду  
подкладу!**

**А как все-то будут пить,  
Так и все будут хвалить!**

И люди откликались, предвкушая удовольствие от питья сбитня.

Сбитень, в отличие от других медовых напитков, готовится всего несколько часов – максимум четыре. А все потому, что ему не нужно времени для брожения.

Рецептов сбитня очень много, различаются они входящими в них ингредиентами и технологией приготовления. Неизменным компонентом сбитня всегда остается только мёд. Различают простые и заварные

Сбитенщик. Литография И.С. Щедровского из альбома «Вот наши! с натуры составил и рисовал на камне И. Щедровский» (1846 г.)  
Государственный Эрмитаж, Санкт-Петербург.



сбитни. Последние получают путем сбраживания сула из мёда и патоки с различными приправами. При этом можно получить напитки, подобные слабохмельным медам, браге, пиву.

В XVIII–XIX веках сбитень получил особое распространение. Им торговали на улицах, в трактирах и чайных, на базарах и ярмарках. Его пили все.

В конце XVIII – начале XIX века на рынках и гуляниях сбитень разносился в мед-

Иностранцы, посещавшие Россию во времена Петра I, с восторгом отзывались о сбитне, называя его «русским глинтвейном». Это сравнение возникло, очевидно, потому, что заезжие голландские и английские мореплаватели знакомились с этим напитком в заведениях, где его готовили с вином. Действительно, в сбитень иногда добавляли вино или брагу, его крепость в этом случае доходила до 4-7 градусов, но тогда он стоил недешево и продавался в специальных питейных заведениях.



ных чайниках. Зимой сбитенщики носили укутанные теплой тканью саклы на спине. С самоварами их роднила довольно широкая труба, проходящая в середине чайника и заполненная горячими углями. Талии сбитенщиков были обвиты полотенцем, из-под которого выглядывали пузатенькие стаканчики. Края стаканчиков были вывер-

Сбитенщик. Тарелка десертная из Гурьевского сервиза. 1809-1816 гг.  
Императорский фарфоровый завод.  
Рисунок по одноименной литографии И.С. Щедровского. Фарфор, роспись надглазурная, цировка. Диаметр 24,5 см.  
Государственный Эрмитаж, Санкт-Петербург.



Самовар-сбитенник. Последняя треть XVIII века. Мастер Сергей Котельников. Красная медь, выколотка, литье, дерево. Высота 32, 0 см. Государственный музей-заповедник «Петергоф», Санкт-Петербург.

Збитенная. ➔

Литография В. Адама по рисунку Х.-Д. Митреутера. Издание Дациаро. Первая половина XIX в.

Были и стационарные «сбитенные курени», которые, как правило, располагались в оживленных многолюдных местах города. Прекрасную зарисовку сбитенщика оставил Н.В. Гоголь в одной из глав «Мертвых душ»: «...внизу была лавочка с хомутами, веревками и баранками. В угольной из этих лавочек или, лучше, в окне помещался сбитенщик с самоваром из красной меди и лицом, так же красным, как самовар, так что издали можно было подумать, что на окне стояло два самовара, если б один самовар не был с черной, как смоль, бородой».

Вот к такому сбитенщику в морозные дни подходил замерший люд. Озябшими, задубевшими руками, словно невесть какое сокровище принимал прохожий от сбитенщика выпуклый стаканчик. Несколько глотков

нуты наружу – это предохраняло от того, чтобы не обжечь губы огненным напитком.

«Сбитенщик представлял из себя какого-то странного, вооруженного человека:

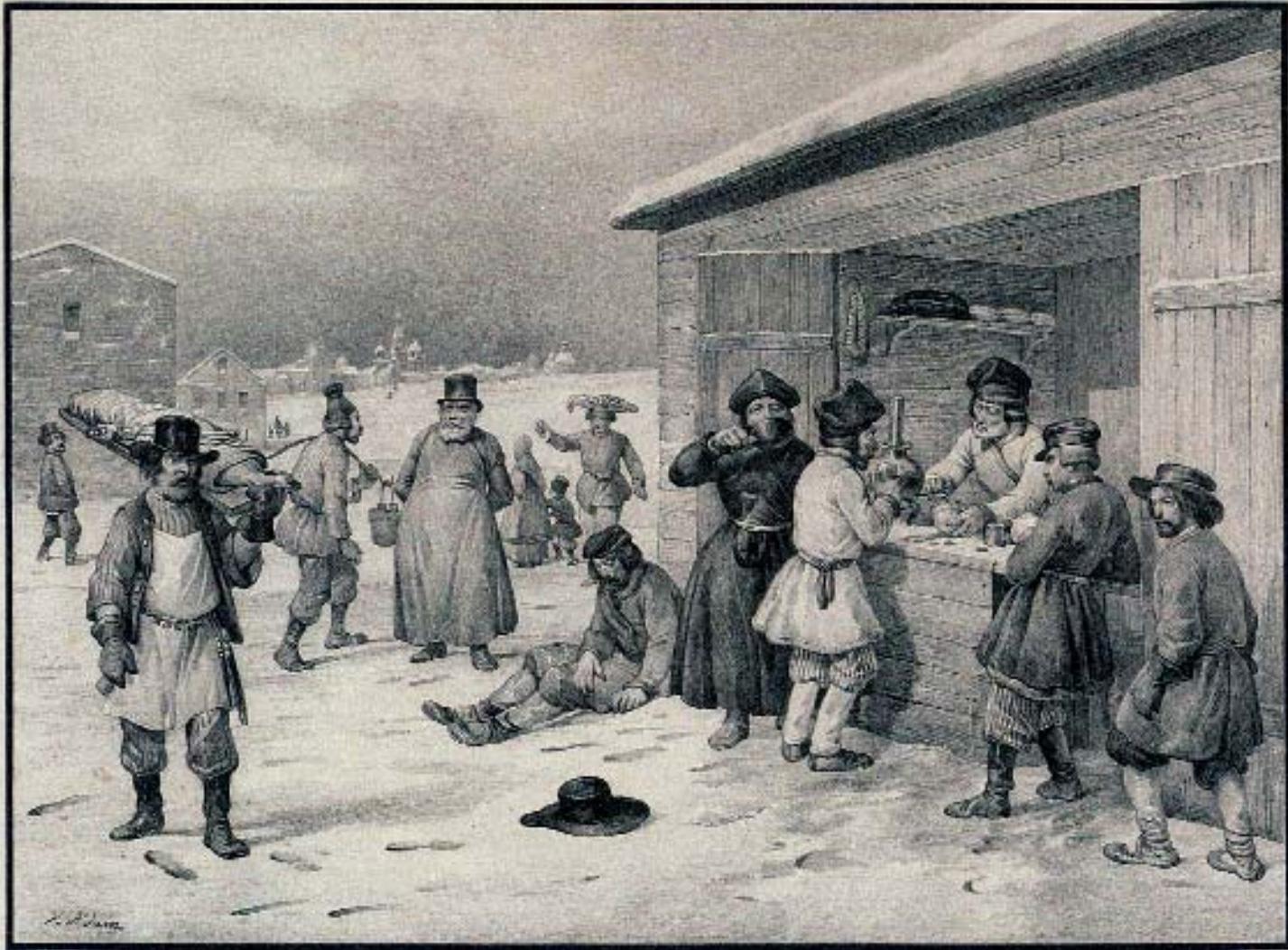
«Сбитенщик представлял из себя какого-то странного, вооруженного человека: с одного бока у него висела на веревке связка калачей, с другого бока – сумка с углями, спереди, в особо устроенном приспособлении в виде патронташа находился ряд стаканчиков из толстого стекла; такие стаканы с горячим сбитнем не обжигали рук. В руках сбитенщик держал круглой формы самовар с ручкой...»

с одного бока у него висела на веревке 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... приготовлялся он по особому рецепту, в состав которого входил мед, трава зверобой, шалфей, корни фиалки, имбирь, стручковый перец и другие пряности» – писал знаток старого московского быта писатель Иван Белоусов.

янтарного пряного напитка, и тепло живительными струями блаженно растекалось по всему телу. Особенно ценили сбитень извозчики и служащие, замерзавшие в холодных лавках.

Излюбленные места, где стояли обычно сбитенщики со своим товаром – городские площади и пригородные рощи, где проходили летом и весной традиционные гуляния, а зимой – у театральных подъездов: здесь охотно грелись сбитнем кучера, дождавшиеся своих господ.

Был свой лексикон, свои присказки у сбитенщика. Чаще всего он бойко выкри-



СБИТЕННИКЪМ

GUINGUETTE RUSSE

кивал: «Сбитень-сбитенёк, пьет щеголёк!», «Сбитень горячий – пьет подъячий!»

Сбитень не был напитком аристократов. Его действительно пил подъячий и «щеголек» из мелких чиновников. Был он лакомством для кучеров и городской бедноты. Известен случай, когда Лев Толстой, пораженный тем, с какой жадностью пьет сбитень, грея руки о стакан, оборванец на Хитровом рынке, купил этот напиток на все имеющиеся с собой деньги и роздал окружавшей его толпе... Не случайно «народным горячим питьем» назван

сбитень в дореволюционном энциклопедическом словаре Брокгауза и Ефрона. Не обошел сбитенщика и знаменитый «Словарь живого великорусского языка» Владимира Ивановича Даля.

В русской литературе сбитенщик играл ту же роль, что в итальянской Фигаро, – роль веселого и плутоватого персонажа из народа. В конце XVIII – начале XIX века на сценах русских театров с огромным успехом шла комическая опера Я.Б. Княжнина «Сбитенщик», в которой главным героем был сбитенщик Степан. Его выходная ария начиналась словами:

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

В очерке П.В. Ефёбовского «Петербургские разносчики» есть описание подобного разудалого сбитенщика: «Если вы житель и давний житель Петербурга, вы, вероятно знали, вы, не могли не знать старика-сбитенщика, который лет шесть

Сбитенщик. Завод Ф. Гарднера. 1820-х гг. Фарфор, роспись надглазурная, матовое крытье. Марка синяя подглазурная буква G. Государственный музей, Санкт-Петербург.



*Этот сбитенщик влек за собой всегда толпу, уж не говоря мальчишках, всегдашних его спутниках, нет, он влек за собой толпу людей взрослых и даже почтенных. Он мог сосчитать в числе своих слушателей многих из этих господ, которые ранним утром пробираются по Невскому проспекту с портфелями в руках. Разумеется, никто из них не дотрагивался до его сбитня, а между тем пятак и гривенник так и сыпались в карман сбитенщика-балагура. И не шутя сказать, он заслуживал и внимания и награды: это был сбитенщик-поэт, сбитенщик-трубадур, сбитенщик-миннезингер! Послушав его, нельзя было не удивляться чудной способности подбирать и сочетать слова, которые остроумием и игривостью обращали на себя невольно внимание и смешили, тем более что без малейшей улыбки произносились седым балагуром, придумывавшим каждый день что-нибудь новое о своем сбитне. Будь это в Италии, давно бы уже какой-нибудь поэт, подслушав и выучив все прибаутки сбитенщика, составил из них целую поэму, а вслед за ним Доницетти – целую оперу. И действительно, мой сбитенщик был ничем не хуже, если еще не лучшие знаменитого доктора Дулькиамары! Бывало, послушать седого балагура – так сбитень его имел чудные свойства: он делал человека и здоровым, и веселым, и счастливым! Он имел все свойства любовного напитка; при по-*

*тому назад с прибаутками прогуливался по Невскому проспекту. Да, вот уже шесть лет, как не видно этого чудного сбитенщика, шесть лет не слышно его знаменитых прибауток, которые слушать, равно как и его самого смотреть, – останавливались все встречавшиеся ему по дороге.*

Безалкогольный сбитень долгое время (примерно до конца XIX в.) заменял русскому народу чай и кофе. Его пили несколько раз в день, особенно утром. Надо заметить, что вытеснивший сбитень чай значительно уступает ему по своим питательным свойствам, иначе действует на организм. Сбитень хорош весной и особенно осенью, в дождливое, сырое время года, не только как приятное питье, но и хорошее профилактическое средство от простуды.

Продавец сбитня.  
Фотография 1913 г., Санкт-Петербург.

**Внизу:**  
Сбитенщик.  
Фотография около 1900 г., Санкт-Петербург.

мощи его можно было узнавать самые сокровенные действия и думы. В заключение, напившись этого сбитня, дурной делался красавцем, дурак – умным, нищий – богатым!

Однако ж я так заговорился о сбитенщике-поэте, что и забыл о его собратях, которых он всех затмевал своим талантом. Впрочем, об них нечего много говорить; в наше время они стали очень редки; их почти совсем не видно, как надобно думать, потому что в наше время русский сбитень вытеснен из употребления китайским напитком. Действительно, в наше время всякий, не пьющий водки, не просит уже, как бывало прежде, на сбитень, или на калач, или на пряник, а непременно на чаек».



### Как приготовить сбитень

Горячий сбитень готовится в течение получаса: воду, мёд (не менее 50 гр. на литр воды), сахар кипятят с добавлением пряностей (корицы, имбиря, гвоздики, мяты, кардамона, мускатного ореха, размолотого хмеля, лаврового листа и т.д.) Выбирают обычно от трех до шести пряностей – по вкусу. Пряности лучше добавлять после того, как вода с добавленным в нее мёдом и сахаром закипела. Затем еще прокипятить сбитень минут 20-30. Сняв с огня, дать настояться еще минут 30 и процедить. К сбитню можно подать пряники, пирожные, печенье.



Безалкогольный сбитень долгое время (примерно до конца XIX века) заменял русскому народу чай и кофе. Его пили несколько раз в день, особенно утром. Надо заметить, что вытеснивший сбитень чай значительно уступает ему по своим питательным свойствам, иначе действует на организм. Сбитень хорош весной и особенно осенью, в дождливое, сырое время года, не только как приятное питье, но и хорошее профилактическое средство от простуды. Знаменитый русский медик, писатель Осип Кирилович Каменецкий, считал сбитень особенно полезным напитком, заменяющим порой баню и русскую печь, «дабы согреть озябшего человека», предпочитая его употреблению чая, и весьма сожалел, что искусство приготовления его к концу XIX века почти исчезло.