



Книга вина

Александрійская Библиотека

Роман Светлов
Книга Вина
Серия «Александрийская библиотека»

Текст предоставлен правообладателем
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=11820658
Книга Вина / [сост., предисл., вступ. ст. Р. Светлова]: Амфора. ТИД Амфора; СПб; 2009
ISBN 978-5-367-00977-4

Аннотация

Виноделие и винопитие – неотъемлемая часть европейской культуры. Их разнообразные проявления – от мистических до бытовых – составляют суть рассказа. Мифологические представления, философские и поэтические свидетельства позволяют проследить всю изменчивость давней традиции – от глубин античности до первых веков христианства.

Содержание

Вместо предисловия. Трансмутации Диониса	5
Производство и особенности античного вина. Вино и античная медицина	16
Геопоники, или Кассиана Басса Схоластика выборки о сельском хозяйстве	24
Глава 1. О лозах, вьющихся по деревьям. [Из] Флорентина	24
Глава 2. Еще о таких же лозах. [Из] Африкана	25
Глава 3. Как легко и быстро производить пересадку укоренившихся виноградных лоз. [Из] Дидима	25
Глава 4. О миртовом винограде. [Из] Тарантина	26
Глава 5. О ранних сортах винограда. Его же	26
Глава 6. О позднем винограде. Его же	26
Глава 7. О винограде без косточек. [Из] Демокрита	26
Глава 8. О винограде целебном и очищающем. [Из] Флорентина	27
Глава 9. О благовонном винограде. [Из] Паксама	27
Глава 10. Как сделать, чтобы осы не трогали лоз винограда и других фруктов. [Из] Демокрита	27
Глава 11. Как сохранять виноград свежим на лозе до весны. [Из] Вирития	27
Глава 12. О прививке винограда. [Из] Флорентина	27
Глава 13. О прививке просверливанием. [Из] Дидима	28
Глава 14. Как сделать, чтобы в одной и той же виноградной грозди были различные ягоды: белые и черные или красные. Его же	29
Глава 15. О сохранении винограда	29
История Диониса и происхождение вина	31
Конец ознакомительного фрагмента.	43

Книга Вина (сборник)

сост. Р. Светлов

Защиту интеллектуальной собственности и прав издательской группы
«Амфора» осуществляет юридическая компания «Усков и Партнеры»

© Светлов Р., составление, предисловие, вступительные статьи, 2009

© Оформление. ЗАО ТИД «Амфора», 2009

Вместо предисловия. Трансмутации Диониса

Найдется ли сегодня кто-нибудь настолько проницательный, кто сумел бы увидеть за алкоголизмом – ибо по данному вопросу статистики ухитрились обнародовать горы разного рода сведений – просто образ прихотливо вьющейся виноградной лозы и тяжелых гроздьев винограда, насквозь пронизанных золотом солнечных лучей. Едва ли найдется... и не следует этим обольщаться: ведь наше истолкование темы вина только одно из многих возможных, к тому же оно по времени самое последнее, – следовательно, незрелое... Задолго до того, как вино стало проблемой для инстанций, управляющих жизнью общества, оно было богом.

Хосе Ортега-и-Гассет. Три картины о вине

Возможно, слово «алхимия» происходит от древнегреческого *himos* – «сок», «влага», «сплав». Если это так, то название «алхимия» как нельзя лучше применимо к тому чуду, которым стал для древних греков Дионис.

Основная алхимическая идея состоит в том, что все в мире на самом деле едино. Материальные элементы – только внешние проявления одной и той же энергии. Поэтому возможны удивительные превращения (*трансмутации*), когда киноварь становится ртутью, обычная земля – золотым песком, а смертная душа – бессмертной. Эта идея приходила людям в голову уже в давние времена. Для того чтобы натолкнуться на нее, не было нужды в химических опытах или мистических подвигах. Достаточно было присмотреться к ветви винограда, на которой каждая из ягод является алхимическим тиглем.

Оставалось только выяснить: где тот «философский камень», который заставляет виноградный сок становиться вином, а человека, отведавшего этот напиток, ощущать себя равным небожителям? В отличие от алхимиков греки, видевшие богов рядом с собой, не пошли искать элемент, ответственный за чудесные превращения. Они назвали имя Диониса – бога, который оказался причастен к созданию вина, который наделил этот напиток чудесным, хотя и страшным, свойством, который в конечном итоге и сам был вином, а еще – небесной частью человеческой души.

В наше, стыдливое во многих отношениях, время винопитие рассматривают как проблему социальную, медицинскую, психиатрическую и стараются решить ее, по меткому выражению Ортеги-и-Гассета, «гигиеническим образом». Мы раздвоены между дорогими винными салонами, где изощренные сомелье соблазняют нас особенностями «тел» и «характеров» редких сортов вина, и тупыми лицами конченных алкоголиков, пробавляющихся суррогатами, оскорбившими бы любого древнего грека, тем более Диониса. Вино нас притягивает – но это притяжение оборачивается коллективным чувством вины. Мы не научены искусству общения с ним, нам кажется, что вино – всего лишь один из аксессуаров «пищевой корзины», которым некоторые из нас излишне злоупотребляют. Мы забыли, что это особая сила, обладающая собственной волей и правами. И мы боимся вина, для нашей культуры оно – враг, потому что упорно не хочет быть помещенным в «цивилизованный» и «человеческий» мир.

* * *

Эта книга о том, как воспринимали вино и его бога в эпоху, когда оно еще не изгонялось стыдливо в теневую сторону общественной жизни. Тогда запреты на потребление вина были исключением, а поклонение ему – правилом. Медики специально расписывали, в какое

время года какое вино лучше пить. А многие философы-морализаторы подробно объясняли, отчего оно так необходимо человеку.

Греки и римляне знали толк в вине. «Знали толк» не в том смысле, что потребляли его в немалых количествах. Вокруг вина была выстроена культура, в которой сливались религиозные, социальные, эстетические и диетические моменты.

Мы привыкли все раскладывать по полочкам – даже то, что с точки зрения греков и римлян едва ли следовало разделять и различать. Вот и в нашем случае древний грек не стал бы расчленять религиозный, эстетический и социальный смыслы винопития. Бражничество было делом общественным, для него предусматривались *симпосии* – пиры, на которых собирались свободные и равные друг другу граждане. Пиршества позволяли их участникам почувствовать единство – то самое, что на поле боя станет причиной неколебимости греческой фаланги. Одновременно пиры представляли собой пространство досуга, который греки, да и римляне (по крайней мере, до эпохи Империи) проводили в дружеском кругу.

Пир – место, где его участники могли получить высшее эстетическое наслаждение. Его побуждали разные объекты: как живые существа, так и рукотворные предметы. Первыми служили флейтисты или флейтистки, танцовщицы или танцовщики, причем последними могли становиться сами участники пира, например юноши-эфебы, изображаемые на афинских вазах VI–V вв. до н. э. Вторыми – амфоры, кратеры, килики, канфары, котилы, в которых вино приносилось, смешивалось, из которых оно пилось, которые позволяли играть в коттаб – одну из самых «куртуазных» забав древности, – соревнуясь на меткость. Чаще всего чаши «говорили». На них изображались красивые мальчики и гетеры, пьющие и произносящие речи симпосианты. Их дополняли Дионис, его спутники-сатиры, гроздь винограда, бродильные чаны, кратеры, полные божественным напитком. Содержимое сосуда выливалось на глиняную поверхность, и алхимический подвиг Диониса, символически изображенный на ней, готовил человека, держащего в руках чашу, к его повторению. Чаши прямо призывали пирующего: «Выпей меня!», «Налей неразбавленного!», «Одним залпом!»

Пир был признанным местом для эротических развлечений, ухаживаний, а порой – и для настоящих оргий, характер которых у современной пуританской культуры вызывает множество вопросов. На пиру собирались мужчины; если там появлялись женщины, то это были либо музыкантши и танцовщицы, либо гетеры. Последние, впрочем, нередко объединяли в себе все перечисленные выше функции. Так называемые «эротические» сцены, довольно распространенные на греческих вазах (и не только на них, но монументальная античная живопись сохранилась очень плохо), демонстрируют нам самые разнообразные излишества, которым предавались греки на этих «мальчишниках». Но совместные удовольствия становились для эллинов еще и стимулом к единству – и на поле боя, и на народном собрании. Подобные, спаянные общим досугом, группы людей играли огромную роль в жизни античных полисов, составляя основу для того явления, которое сейчас назвали бы политическими партиями.

Наконец, пир выступал элементом торжественного общения с богами. Часто ему предшествовал ритуал, сопровождаемый жертвоприношением. Одетые в чистые одежды, увенчанные венками, отведавшие вместе с богами мяса жертвенного животного, древние эллины переходили к «крови Диониса» – вину. Существовал определенный порядок возгласения тостов. Так, третья чаша обязательно посвящалась Зевсу Сотеру (Спасителю). Этому обычаю следует даже Сократ, как следует из платоновских диалогов, говоря: «третью чашу – Спасителю», когда в третий раз подступает к какому-либо предмету своей беседы.

Опьянение, охватывающее участников пира, принималось как дар Диониса, которым нужно пользоваться с умом, чтобы суметь унести свое тело, наполненное вином, на собственных ногах. На этот счет существовало немало предостережений. Афинский комедиограф Евбул, живший в IV в. до н. э. утверждал, что после трех чаш здравомыслящему гостю

следует удалиться домой, четвертая чаша – для тех, кто соревнуется в умении пить залпом, пятая чаша вызывает крики за столом, после шестой гости теряют власть над собой, после седьмой начинается драка, восьмая может довести до тюрьмы, от девятой приходят болезни, а десятая сводит с ума. Римский философ и писатель Апулей (II в. н. э.) говорил: «Первая чаша способствует жажде, вторая – веселью, третья – наслаждению, четвертая – безумию»¹.

В возможность сойти с ума из-за неумеренного потребления вина греки верили серьезно. Безумие, которое наслала на Диониса ревнивая мачеха, Гера, могло передаваться и тем, кто причащается «крови» виноградного бога. Древнегреческий историк Тимей из Тавромении (IV–III вв. до н. э.) рассказывал, что в сицилийском городе Акрагант однажды компания юношей допилась до такой степени, что вообразила себя оказавшейся на корабле во время бури. Они начали выкидывать из дома утварь, чтобы разгрузить готовый пойти ко дну корабль, и не слушали уговоров прибежавших на шум соседей. На следующее утро «корабельщиков» повели в суд. Их качало и мутило, они утверждали, что страдают от морской болезни и всерьез оправдывали разгром, который устроили в здании, необходимостью избавиться от лишнего груза. Один из них назвал судей «тритонами» и доверительно сообщил, что прятался от волн на самом дне трюма. Поняв, что выпивохи находятся в невменяемом состоянии, судьи отпустили их, напоследок запретив пить вино в подобных количествах. В ответ на это юноши торжественно поклялись: «Если мы спасемся от этого страшного шторма и достигнем гавани, то на родине, рядом с изображениями морских божеств, поставим статуи вам – нашим спасителям, столь счастливо нам явившимся!»

Как Дионис превратил когда-то захвативших его тирренских (этрусских) пиратов в дельфинов, так вино переключило акрагантских гуляк на созерцание совершенно иной реальности, чем та, в которой пребываем мы².

Впрочем, благоразумные предостережения по поводу безумия действовали редко. Другой афинский комедиограф, Посидипп, живший в III в. до н. э., составил перечень тостов, на которых и десяти чаш не хватило бы:

Пару первых чаш за Нанно нальем и за Лиду;
Пары достойны еще мудрый Антимах, Мимнерм;
Пятая станет моей, за того шестую мы выпьем,
Кто, мой Гелиодор, страсти себя посвятил!
В честь Гесиода – седьмая, восьмую решили – Гомеру,
Чаша девятая – Муз. Память десятой почтем.
Будем пить за Киприду без меры. Остаток – Эротам.
Пьян или трезв – все равно что с благодарностью их³.

Тремя чашами ограничивались редко. И если учесть, что чаша даже разбавленного вина вмещала в себя в разы значительно больше хмельного сока, чем современные бокалы, станет понятно: даже на третьей современный человек начинал бы ощущать опьянение. Именно поэтому выпивке предшествовал плотный обед, который не позволял вину сразу же

¹ Апулей. Апология. Метаморфозы. Флориды / Перев. М. А. Кузмина, С. П. Маркиша. М., 1956. С. 24.

² Неразбавленному вину приписывали безумие и смерть своего царя Клеомена I спартанцы.

³ Античные поэтические тексты цитируются в переводах Г. Р. Державина, А. С. Пушкина, В. А. Жуковского, Л. Я. Мея, И. Ф. Анненского, В. И. Иванова, Ф. Ф. Зелинского, В. В. Вересаева, С. В. Шервинского, А. В. Артюшкова, М. С. Авксентьева, Л. В. Блуменау, Ф. А. Петровского, М. Л. Гаспарова, С. А. Ошерова, Д. А. Поспелова, Ю. В. Свиясова, Ю. А. Голубца, А. В. Маркова, Ю. Ф. Шульца по изданиям: Античная лирика. М., 1964 (Библиотека всемирной литературы); Хрестоматия по античной литературе: В 2 т. М., 1965; Хрестоматия по античной литературе. Т. 1. СПб., 2005; *Вергилий*. Буколики, Георгики, Энеида. М., 1971 (Библиотека всемирной литературы); Бог веселый винограда. М., 2006; *Нонн Панополитанский*. Деяния Диониса. СПб., 1998; *Афиней*. Пир мудрецов. М., 2004; *Плавт*. Сочинения: В 3 т. Т. 2. М., 1997; *Еврипид*. Трагедии: В 2 т. М., 1999.

валить сотрапезников с ног. Однако после четвертой и пятой хмель подхватывал человека и далеко не каждый имел в себе силы воскликнуть, подобно герою эпиграммы греческого поэта Стратона (II в. н. э.):

Хватит, довольно вина! Мы выпили больше, чем в меру.
Мысли мутятся мои и заплетается речь.
В каждом светильнике по два огня, и на каждом на ложе,
Где было трое гостей, шестеро видятся мне.
Мне уж теперь одного виночерпия кажется мало:
Как посмотрю я – при нем и водочерпий стоит.

* * *

Возможность потерять рассудок – а совместный характер пиршества, желание не отстать от сотрапезников как раз подталкивали к этому – привела эллинов к мудрой мысли о необходимости избрания человека, который руководил бы празднеством. На поле боя эллинов возглавлял стратег, на агоре – архонт, во время богослужения – иерофант, хор в театре вел хорег; следовательно, и пир требовал властителя. Таковым был *симпосиарх*, буквально «пироначальник», функции которого куда превосходили те, которыми в наше время мы наделяем тамаду. Как полководец смотрит за расстановкой своих полков, так симпосиарх предлагает гостям возлечь на ложах в правильном порядке. Как иерофант руководит жертвоприношениями и возглашает молитвы, так «пироначальник» начинает общую молитву, в которой участвуют все гости, и призывает к возлияниям, посвященным богам. Как архонт или хорег он руководит речами, которые по очереди произносят пирующие, подает темы для бесед, прерывает слишком буйных. Особой его задачей было уследить за состоянием тела и души симпосиантов, чтобы призвать тех, на кого вино произвело чрезмерный эффект, покинуть пиршественную залу либо опорожнить желудок при помощи гусяного перышка (последнее древние полагали замечательным способом прояснить голову).

Образ симпосиарха – один из важнейших в античной литературе, посвященной винопитию. О нем рассуждают и философы, и поэты. Вот один из образов идеального «пироначальника», который сообщает нам Плутарх Херонейский: «А таковым он будет, если и опьянению нелегко поддается и не лишен вкуса к выпивке. Кир в послании к лакедемонянам писал, что превосходит своего брата царственностью как в прочих отношениях, так и в том, что легко переносит много несмешанного вина: ведь если пьяница безобразен и несносен, то и чрезмерно трезвый скучен и более пригоден начальствовать в школе, чем в симпосии. Перикл всякий раз, когда его избирали стратегом, облакаясь в хламиду, обращался к себе самому с написанием: „Смотри, Перикл, ты начальствуешь над свободными, начальствуешь над эллинами, начальствуешь над афинянами“. Так и наш симпосиарх пусть говорит себе: „Ты начальствуешь над друзьями“, – и, требуя благочиния, не отнимает веселия. Он должен не быть чуждым ни серьезности, ни шутливости, так чтобы обе эти стороны его характера находились в правильном соотношении, а именно с некоторым преобладанием суровости, как в благородном вине: ведь за чашей они придут к равновесию, ибо вино смягчает нрав и делает его более податливым. Ксенофонт говорил о Клеархе, что присущая ему угрюмость и грубоватость в сражениях оборачивалась светлой бодростью и отвагой; так и тот, кто по природе не злобен, но важен и серьезен, в застольном настроении оказывается любезным и дружелюбным. Поэтому симпосиарх должен знать по опыту – и лучше всего, о каждом из участников симпосия, – как на них действует вино, кто сколько может выдерживать несмешанного, кто в какую сторону подвержен уклонению от душевной уравновешен-

ности. Ведь как различные сорта вина требуют различного смешения с водой, и, зная это, царские виночерпии подливают воды больше или меньше, так и люди по-разному воспринимают вино, и симпосиарх должен знать и учитывать это, чтобы, подобно руководителю хора, поощряя одного из участников симпосия, сдерживая другого, привести к гармоническому соответствию их различные природные свойства: не в равном для всех числе котил и киафов⁴, а в присущей человеку восприимчивости к действию вина заключена мера того, что причитается каждому. Если же такое близкое знание каждого из пирующих и затруднительно, то во всяком случае симпосиарху необходимо считаться с общими различиями природных свойств и возрастов: так, старики скорее подвергаются опьянению, чем молодые, впечатлительные – скорее, чем спокойные, грустные и озабоченные – скорее, чем беззаботные и веселые, ведущие умеренный образ жизни – скорее, чем привычные к разгулю. Есть и другие подобные различия, зная которые симпосиарх будет более способен поддерживать доброе согласие и благочиние в застолье. И понятно также, что симпосиарх должен дружелюбно относиться ко всем угощаемым и ни к одному не иметь какой-либо затаенной неприязни: ведь только при этом условии его распоряжения не будут уязвлять, его беспристрастие не вызовет сомнений, шутки будут восприняты без обиды»⁵.

Если подобный человек найдется, то застолье будет успешным. Можно радостно предвкушать начало пиршества – еще в VI в. до н. э. это ожидание красочно изобразил Ксенофан из Колофона:

Чистый лоснится пол; стеклянные чаши блистают;
Все уж увенчаны гости; иной обоняет, зажмурясь,
Ладана сладостный дым; другой открывает амфору,
Запах веселый вина разливая далече; сосуды
Светлой студеной воды, золотистые хлебы, янтарный
Мед и сыр молодой: всё готово; весь убран цветами
Жертвенник. Хоры поют. Но в начале трапезы, о други,
Должно творить возлиянья, вещать благовещие речи,
Должно бессмертных молить, да сподобят нас чистой душою
Правду блюсти: ведь оно ж и легче. Теперь мы приступим:
Каждый в меру свою напивайся. Беда не велика
В ночь, возвращаясь домой, на раба опираться; но слава
Гостю, который за чашей беседует мудро и тихо!

Впрочем, истинный «пироначальник» – сам Дионис (Вакх). Именно он руководит пиром – это часто изображалось на чашах для вина, где Дионис восседал во главе участников симпосия, освящая своим присутствием происходящее. И он сам – правило потребления вина. Античные греки смешивали вино с водой (о причинах этого – ниже). Эвен Паросский, поэт IV в. до н. э., пишет об одной из пропорций смешения следующим образом:

Лучшая мера для Вакха – без лишку, ни много, ни мало;
Иначе к буйству он нас или к унынию ведет.
Любит он с нимфами смесь, если три их и сам он четвертый;
Больше всего и к любви он расположен тогда.
Будучи ж крепким, он духом своим отвращает эротов
И нагоняет на нас сходный со смертью сон.

⁴ *Котила*, «кружка», – мера жидкостей и сыпучих тел, около 0,3 л. *Киаф*, «черпак», – около 0,4 л.

⁵ *Плутарх*. Застольные беседы. Л., 1990. – См. о Плутархе ниже.

* * *

Пикантный образ Вакха, любовно «смешивающегося» с тремя нимфами, на самом деле подсказывает пропорцию соединения вина с другой жидкостью в кратере: на одну меру вина три воды (обитателями вод и были нимфы).

Вино греки воспринимали как утешительный дар «Труды прекращающего» Владыки Диониса. Рассуждения греков и римлян о смысле этого дара вращаются вокруг нескольких взаимосвязанных тем. Вино дано в утешение уставшему от трудов и забот человеку. Оно заставляет забыть о бедах, болезнях, неразделенной любви, неминуемой смерти, хотя бы на короткое время позволяет сердцу биться радостно. Молодых оно воодушевляет, старым помогает вспомнить молодость. Платон утверждал: «Питье вина делает более сильными удовольствия, страдания, гнев, любовь». Вот как А. С. Пушкин перевел двустиишие Иона Хиосского:

Злое дитя, старик молодой, властелин добронравный,
Гордость внушающий нам, шумный заступник любви!

Для трагического мирозерцания эллинов вино являлось идеальным выражением алхимического «фармакона». Оно – огненный яд, кровь бога, гомеопатическое причастие которой и самого человека заставляет ощущать себя беззаботным и счастливым – богом, хотя похмелье каждый раз напоминает о смертности и конечности человеческой природы, о том, что душа и тело – две совершенно разные вещи. Впрочем, похмелье – управляемый процесс, если помнить о его неизбежном наступлении еще вечером...

Один из замечательных призывов отбросить заботы оставил нам древнейший античный лирик Алкей (VII–VI вв. до н. э.):

Дождит отец Зевс с неба ненастного,
И ветер дует стужей севера,
И стынут струйки дождевые,
И замерзают ручьи под вьюгой.
Как быть зимой нам? Слушай: огонь зажги,
Да не жалея в кубки глубокие
Лей хмель отрадней, да теплее
По уши в мягкую шерсть укройся...

И еще:

К чему раздумьем сердце мрачить, друзья?
Предотвратим ли думой грядущее?
Вино – из всех лекарств лекарство
Против уныния. Напьемся же пьяны!

А вот что пишет о целебной силе вина поэт Мелеагр из Гадары (I в. до н. э.):

Чистое пей, ты, страдалец в любви, и к отрокам пламя
Бромий, забвенье дая, пусть успокоит в тебе;
Чистое пей! Осуши до краев наполненный кубок,

Горечь страдания прочь ты из души изгони!

Асклепиад Самосский, живший в III в. до н. э., призывает сам себя:

Пей же, Асклепиад! Что с тобою? К чему эти слезы?
Не одного ведь тебя Пафия в сеть завлекла,
И не к тебе одному посылались жестоким Эротом
Стрелы из лука. Зачем в землю ложиться живым?
Чистого выпьем вина Дионисова! Утро коротко.
Станем ли лампы мы ждать, вестницы скорого сна?
Выпьем же, весело выпьем! Несчастный, спустя уж немного
Будем покоиться мы долгую, долгую ночь.

С Асклепиадом согласны подражатели Анакреонту:

Когда вина я выпью,
Тревоги утихают.
Что мне до всяких тягот,
Хлопот или смятений?
Я смертен – знаю точно,
И не в моей то воле.
Зачем блуждать бесцельно?
Так выпьем же винишка
От доброго Лизя!
Едва мы только выпьем,
Тревоги утихают.

Постоянный спутник Диониса – Эрот, и это еще одно доказательство алхимической природы вина в восприятии древних греков. Вино подстегивает сексуальное желание, пробуждает в душах воспоминание о любви, заставляет увидеть объект своего чувства еще более совершенным – и воспеть его на симпозиисе. Как говорил римский комедиограф Теренций: «Без Цереры и Либера нет Венеры». Множество античных чаш украшено надписями «такой-то красив» или «такая-то красива». Греческий Эрос по природе своей был бисексуален и прекрасно разбирался в удовольствиях, которые каждый из полов может принести. Он избрал пир в качестве одного из излюбленных мест своего обитания. На чашах для вина постоянно изображаются обнаженные сатиры, спутники Диониса, пародирующие и в этой пародии обнажающие человеческую страсть к удовольствиям, рожденным вином. Они собирают виноград, выжимают его сок, тащат мехи с вином, пируя, поднимают чаши – и при этом обязательно изображаются во всей своей исключительной мужской силе. Эрегированный фаллос сатира непомерно велик, он разительно контрастирует с античными изображениями полового органа у обнаженного мужского тела. (Как известно, эстетическое чувство эллинов требовало, чтобы мужские фигуры были носителями небольшого по размерам пениса.) Торчащий, словно сук, фаллос не мешает сатиру поучаствовать в других делах: виноделии, поклонении Дионису, возлияниях. Он – еще одна сторона стихии, которая не только пьянит, но и возбуждает. Сатир, гонящийся за нимфой, тот же самый, что тащит мех с вином. Если же «под рукой» нимфы не оказывается, в качестве объекта страсти может быть использована опустевшая амфора, превращающаяся в импровизированное влагалище.

Сатиры просто бравируют своей сексуальностью, а людям только и остается, что подражать им. Обнажение – лейтмотив изображения пира в греческой вазописи. На одних чашах

раздеваются юноши-эфебы, готовые исполнить или военный танец (пирриху), или же движения с чашами для вина. На других это гетеры, которые собираются возлечь рядом с пирующими. На третьих – сами симпозианты, которые, кажется, спешат достичь состояния вечно хмельных и вечно жаждущих сатиров. И когда греческие художники живописуют «пикантные» сцены симпосия, их участники демонстрируют резко возросшие в размерах фаллосы: как будто вино накачивает их до размеров сатирических «корней». Одно из самых знаменитых изображений играющих с чашами симпосиастов показывает нам обнаженного юношу, который делает нечто вроде гимнастического мостика и держит на своем животе большую наполненную вином чашу. При этом его фаллос в полной боевой готовности – возникает впечатление, будто именно им он и поддерживает сосуд.

Античные поэты неоднократно связывали Диониса и Эроса. Уже упоминавшийся Мелеагр из Гадары писал:

Вынесу, Вакх, я тобою клянусь, твою дерзость: веди же,
Будем кутить; ведь сам бог смертною правит душой.
Ты, рожденный в огне, любишь пламя, что есть у Эроса,
Сетью опутав, ведешь жалко молящего ты.
Ты и предателем явно рожден, и коварным: твои ведь
Таинства прятать велишь, но открываешь мои.

Александрийский поэт Каллимах (III в. до н. э.) вторит ему:

Если по собственной воле пришел я, Архин, к твоей двери,
Коль захочешь, брани, но коль позвал, топусти!
Путь указал мне Эрот и чистого Вакха бокалы.
Первый меня потащил, ум мой похитил второй.
Имя ничье не назвал я, придя, но коснулся губами
Двери твоей. Виноват, ежели в этом вина.

В античном сборнике анакреонтической поэзии (названной так в честь древнего поэта Анакреонта, жившего в VI–V вв. до н. э. и восхвалявшего жизнь в радости и любви) подобная тема вообще доминирует:

Дай воды, вина дай, мальчик,
Нам подай венков душистых,
Поскорей беги – охота
Поборотся мне с Эротом.

В переводе Г. Р. Державина «анакреонтика» звучит не менее интересно:

Зачем витиев правил
Вы учите меня?
Премудрость я оставил,
Не надобна она.
Вы лучше поучите,
Как сок мне Вакхов пить,
С прекрасной помогите
Венерой пошутить.
Уж нет мне больше силы

С ней одному владеть;
 Подай мне, мальчик милый,
 Вина хоть поглядеть;
 Авось еще немного
 Мой разум усыплю;
 Приходит время строго:
 Покину, – что люблю.

* * *

Смысловое пространство симпозию требовало от его участников игры. Даже самый рассерженный участник превращался под воздействием Диониса в *Homo ludens*, Человека играющего. Предметом игры было вино, ценой победы – любовь и признание. Ради одной из таких забав в пиршественный зал вносили большой, наполненный до отказа бурдюк (мех) с вином. На него требовалось забраться и удержаться. Для пущего интереса его смазывали оливковым маслом. Эта своеобразная коррида пародировала древние критские игры с живыми быками и намекала на то, что «наполненному вином» требуется немалое искусство, дабы сохранить равновесие. «Скачки на бурдюках» также позволяли похвастаться своей ловкостью и силой.

Среди постоянных развлечений эллинов и римлян на пиру назовем и жонглирование чашами с вином. Современные требования «выпить стопку с пятки» или «с локтя» – ничто в сравнении с теми упражнениями, которые устраивали в древности. На вазах мы видим изображения киликов, котил, кратеров и даже амфор, которыми без видимых усилий жонглируют танцующие симпосианты. Они держат их внешней стороной кистей рук, коленями, локтями, пятками, плечами, зубами, животом. Плутарх в «Застольных беседах» рассказывает: «Так, на одном симпосии, чтобы уколоть академика [в данном случае – философа, принадлежавшего к Академии Платона] Агаместора, у которого одна нога была сухая и увечная, предложили, назначив пеню за невыполнение, всем выпить кубок стоя на правой ноге; когда же очередь сделать назначение дошла до Агаместора, он предложил всем выпить так, как он покажет; затем, взяв небольшой глиняный сосуд, он всунул в него свою увечную ногу и в этом положении осушил кубок, остальные, признав себя неспособными повторить это, должны были платить пеню». Увечье помогло находчивому академику – даже в подобных печальных обстоятельствах тело оставалось прекрасным орудием для забавы с вином.

Другая игра, коттаб, имела прямой любовный смысл. Суть ее заключалась в том, чтобы посвятить остатки вина на дне своей чаши предмету воздыханий. Для этого она особым образом закручивалась, после чего струйка вина направлялась в некий объект. Им становилась обычно чаша другого участника (или гетеры-участницы) пира. Часто игра усложнялась – на поверхность вина в стоящем перед пирующими кратере помещались ореховые скорлупки. Они свободно плавали там, пока кто-либо из симпосиантов не топил их «любовным посланием» из своей чаши. При этом называлось имя возлюбленного, в честь которого и совершался бросок «частички души». Наиболее ценился полет струйки вина по высокой, изящной траектории.

Для пущего развлечения придумывали специальные устройства, которые позволяли еще более разнообразить эту игру. Например – установленные на высоком «подсвечнике» фигурки крылатых фаллосов, при попадании в которых раздавался звон колокольчика. Можно с полной уверенностью утверждать, что подобная забава была еще и проявлением любовной магии: победитель мог рассчитывать, что его подношение умилюет Эроса и смягчит сердце объекта страсти.

* * *

Вино испытывало не только ловкость человека, но и его натуру. Поэт Феогнид (VI в. до н. э.) говорил: «Только герой безупречный, выпив немало вина, глупость не скажет потом». Философ Гераклит верил, что «невежество и так трудно прятать, а за вином еще труднее». Эсхил вторил ему: «Душа видна в хмелю – как облик в зеркале». Ксенофонт Афинский предостерегал в своем «Домострое»: «Человека, невоздержного в употреблении вина, не сделаешь заботливым: пьянство заставляет его забывать обо всех нужных делах». И Платон утверждал, что вино обнаруживает нравы. В диалоге «Законы» он задавал, в сущности, риторический, вопрос: «Можем ли мы назвать какое-нибудь другое удовольствие, кроме испытания вином и развлечениями, более приспособленное к тому, чтобы сперва только взять пробу, дешевую и безвредную, всех этих состояний, а уж затем в них упражняться?» Наблюдение за пирующими, их речами, поведением позволяет опытному человеку постигнуть природу каждого из этих людей. Платон требует такого испытания, дабы знать, можно ли доверять педагогам детей, правителям – народ, полководцам – солдат.

Древние владыки неоднократно использовали пир как средство вызвать тайные помыслы своих подданных. Вино, словно философия или искусство оракулов, тайное делало явным, скрытое – общеизвестным. Оно преобразовывало имена, показывая их внутреннее звучание. Гай Светоний Транквилл в своем жизнеописании Цезаря Тиберия упоминает шуточный пример такого преобразования: «Еще юнцом его [императора Тиберия] называли в лагерях за беспримерную страсть к вину не Тиберием, а „Биберием“, не Клавдием, а „Калдием“, не Нероном, а „Мероном“». Прозвища Тиберия обыгрывают звучание его имен: он происходил из рода Клавдиев, а отца его звали Нерон. «Биберий» означает «Выпивоха», «Калдий» – «Любитель подогретого вина», «Мерон» – «Тот, кто пьет неразбавленное вино».

Иногда кровь Диониса действительно становилась вестником богов. Когда отец Октавиана Августа, будущего императора, гадая о судьбе своего сына, плеснул вино на алтарь, горевшее там пламя взметнулось выше кровли. По сообщению Светония («Жизнь Цезаря Августа»), подобное предзнаменование получал только Александр Македонский.

Порой кровь Диониса и кровь человеческая объединялись в одной жертвенной смеси. Геродот рассказывает просто-таки шекспировскую историю, в которой вино и кровь играют важнейшую роль.

В 525 г. до н. э. персидский царь Камбис приступил к завоеванию Египта. В египетской армии традиционно служило большое число эллинских наемников. Их предводитель, по имени Фанес, прозорливо полагая, что дело египтян проиграно, бежал к персам. Однако его сыновья остались в египетском лагере и стали жертвой бывших солдат Фанеса, которые отказались предать египетского фараона. На общей сходке были выбраны новые предводители, предложившие страшную месть их бывшему командиру. Детей Фанеса схватили и перед самым началом решающего сражения зарезали, а кровь смешали с вином. Эту безумную смесь отведали все греческие наемники, после чего устремились в атаку на персов.

Впрочем, кровавое жертвоприношение и круговая порука не помогли египтянам. Сражение было проиграно, и Египет оказался под властью персидских царей.

Интересно, что древние медики сравнивали вино, изливаемое на огонь, с процессом оплодотворения. Гиппократ в сочинении «О семени и природе ребенка»⁶ использует упомянутый выше образ: «В женском теле вспыхивают удовольствие и теплота, лишь только семя сойдет в матку, а затем перестают; так же точно, если кто будет лить вино на пламя, то последнее сначала вспыхивает и увеличивается после прибавления вина, а затем перестает;

⁶ Гиппократ. Избранные книги / Перев. В. В. Руднева. М., 1994.

вот таким же образом у женщины теплота от мужского семени возрастает, а потом уничтожается». Вино рождало Диониса в человеке, сбрасывало с него бремя телесных тягот – хотя бы на время, достаточное для того, чтобы ощутить свою исключительность и избранность.

По легендам, которые будут приведены далее, Дионис рожден Семелой посреди огненного моря, когда молнии, спутницы ее небесного возлюбленного Зевса, испепеляли фиванскую царевну. Огонь – один из образов, постоянно сопровождающих греческое представление о вине. Он перекликается с идеями античных философов о том мировом огне, что является первоосновой всего. На ум приходят концепции Гераклита Эфесского, утверждавшего, что космос – огонь, мерами возгорающийся и мерами затухающий, или философов-стоиков, точно так же сравнивавших с огнем Первоначало.

Мешает этим ассоциациям утвердиться резкое возражение Гераклита против винопития: философ предпочитал опьяняться иным – Логосом, который мудрый человек мог услышать и без помощи Диониса. Дионисийство же он считает скверным обычаем: «Не твори они шествие в честь Диониса и не пой песнь во славу срамного уда, бессрамнейшими были бы их дела. Но тождествен Аид с Дионисом, одержимые коим они беснуются и предаются вакхованию». Так, Гераклит отождествляет сына Зевса и Семелы с фаллосом, который действительно воздвигали в честь этого бога на сельскохозяйственных празднествах, и с телом человека. «Душа в нем [в Дионисе, т. е. в теле] сходит с ума и опьяняется», – говорит далее Гераклит⁷. Эфесский философ рисует мистериальную картину человеческой судьбы: душа – сухая, огненная субстанция, которая погружается в тело, словно в воды, гасящие огонь, опьяняющие, делающие ее влажной. В этом хмельном состоянии человек похож на вакханта, который видит мир совсем не таким, каков он есть. «Когда взрослый муж напьется пьян, его ведет [домой] безусый малый; а он сбивается с пути и не понимает, куда идет, ибо душа его влажна». «Вино и вкушение мяса делают тело сильным и крепким, а душу слабой».

Борьба Гераклита с Дионисом строилась на убеждении, что опьянение клонит человека долу. При этом многие принципы философа звучали вполне по-дионисийски. Например: «Война – отец всех, царь всех. Одних она объявляет богами, других – людьми, одних делает свободными, других – рабами». Или: «Одно и то же в нас – живое и мертвое, бодрствующее и спящее, молодое и старое, ибо эти [противоположности], переменившись, суть те, а те, вновь переменившись, суть эти». Всеобщий переход противоположностей, в который Гераклит верил свято, есть проявление того же алхимического принципа, что Дионис олицетворял для «срамных вакхантов».

В чем-то Гераклит был подобен Орфею, легендарному певцу, носителю тайного знания, которое очень ценили греческие теософы, погубленному менадами, жрицами Диониса, за отказ поклониться их богу. Смерть Гераклита выглядит как показательная месть всемогущего бога «сухому» философу. Гераклит – Дионис «навыворот». Вспомним вопрос, который задавал больной водянкой философ врачам: «Можете ли вы сделать из ливня засуху?» Перед нами чисто «дионисийская» загадка, решить которую без понимания алхимической природы винного божества было невозможно. Смерть Гераклита подтверждает, что в античности влажная природа Диониса была сильнее аскетической сухости моралистов.

⁷ Материалисты Древней Греции. М., 1955.

Производство и особенности античного вина. Вино и античная медицина

Современные пристрастия к тем или иным сортам хмелящего напитка не следует переносить на древность. Нынешнее предпочтение сухих вин совсем не разделяли в античном мире. Сухие вина полагались жесткими и «крепкими», вместо них в почете были натуральные сладкие. Воздействие последних полагалось более мягким и благотворным, а вкус позволял не заботиться о закуске: напомним, что винопитие происходило уже *после* обеда. Разбавление подобных вин водой не лишало их вкусовых качеств, позволяя ощутить оттенки, не различимые в «чистом» варианте.

Поэтому античные виноделы в основном выращивали «ликерные» сорта винограда, которые отличаются высоким накоплением сахара. К этому добавлялись разнообразные ухищрения, усиливавшие процесс «услащивания» ягод. Не прекращавшаяся в течение всей античной истории селекция была важным фактором, предопределившим появление знаменитых «лесбосских», «хиосских» или «фалернских» вин. Но не меньшую роль играли технические навыки местных виноградарей. Как только гроздья полностью сформировывались, а ягоды достигали крупных размеров, начиналась их обработка, хорошо известная при изготовлении сладких вин до настоящего времени. Часть листьев удаляли, лозы изгибали и перевязывали, ухудшая ток растительных соков. За одну-две недели до начала сбора урожая гроздья у основания перекручивали. Таким образом, уже на последних этапах созревания виноград подвяливался.

Этот процесс продолжали и после уборки винограда. Грозди выкладывались в сухое место на солнце, а затем в тень, чтобы содержание образующего спирт и дающего сладкий вкус сахара в них повысилось еще более. В VII книге «Одиссеи» Гомер рассказывает:

Там разведен был и сад виноградный богатый, и гроздья
Частью на солнечном месте лежали, сушимые зноем,
Частью ждали, чтоб срезал их с лоз виноградарь, иные
Были давимы в чанах, а другие цвели, иль осыпав
Цвет, созревали и соком янтарным наливались.

Это означает, что увяливание винограда было само собой разумеющимся явлением уже в IX–VIII вв. до н. э.

Ту же картину изображает и Гесиод в своей дидактической поэме «Труды и дни»:

Вот высоко середь неба уж Сириус стал с Орионом,
Уж начинает Заря розоперстая видеть Арктура:
Режь, о Перс, и домой уноси виноградные гроздья.
Десять дней и ночей непрерывно держи их на солнце,
Дней на пяток после этого в тень положи, на шестой же
Лей уже в бочки дары Диониса, несущего радость.

Поскольку Арктур восходит с зарей шестого сентября, это означает, что во времена Гесиода (около 700 г. до н. э.) собранный виноград выдерживали на воздухе минимум до двадцатого сентября. В более поздние столетия этот срок мог растягиваться, либо же, наоборот, гроздья оставляли на лозах до наступления холодов.

Только после этого виноград отправлялся в давяльни. Было три отжима: первый, который осуществлялся «вручную» (точнее – ногами) и сок от которого наиболее чист и ценен; второй, «черновой», – при помощи пресса; и третий, окончательный, опять же при помощи механического пресса – из остатков виноградного жмыха. Второй и третий отжимы ценились значительно меньше.

Ягоды к моменту помещения их в давяльни накапливали до пятидесяти процентов сахара, что приводило к медленному и «глубокому» брожению. Наиболее подходящим местом для долгого процесса считались пифосы – громадные глиняные сосуды, вместимостью до двух тысяч литров. Их стенки изнутри обрабатывали воском, смешанным с растительными смолами, а также окуривали серой. После наполнения винным суслом пифосы вертикально закапывали в землю. Если вино не потребляли молодым (в Греции и Риме существовали празднества, напоминающие современные «праздники божоле»), оно выстаивалось в пифосах от шести месяцев до двух лет. За это время приобретало примерно пятнадцатиградусную крепость, но все еще оставалось сладким. Процесс брожения прекращался – и по естественным причинам (винные дрожжи не могли при таком алкогольном «обороте» напитка продолжать свою деятельность), и путем добавления различных «присадок» – смолы, морской воды, золы от сожженной виноградной лозы. Затем пифосы открывали и вино переливали в амфоры – сосуды объемом до тридцати литров.

* * *

Использование «присадок» приводило к созданию различных типов вина в не меньшей степени, чем разница между почвами или сортами винограда. В частности, вино, в которое прибавлялась морская (соленая) вода, в Риме называли «греческим», видимо по той причине, что в Элладе этот обычай был достаточно распространенным. Вот что пишет о приготовлении подобного вина Катон Старший в своем сочинении «Земледелие»:

«Греческое вино следует делать так: собери „пчелиного“ винограду, когда он хорошенько созреет. Отобрав лучший, подбавь на мех этого сока два квадрантала устоявшейся морской воды или модий чистой соли. Если хочешь приготовить вино золотистого цвета, возьми половину золотистого, половину „пчелиного“ винограда и добавь к соку 1/30 часть старого дефруту. Какое бы вино ты ни приправлял дефрутом, подбавляй дефруту 1/30 часть»⁸.

Свидетельство Катона важно тем, что оно относится к первой половине II в. до н. э. и является одним из первых подробных рассказов о технологии приготовления вина – довольно безыскусной, поскольку Катон был сторонником старинной римской простоты.

Сочетание морской соленой воды и ядовито-сладкого фруктового варева делало вкус подобного «греческого» вина вызывающе пряным. Спустя два с половиной столетия Плиний Старший в своей «Естественной истории» будет удивляться тому, как древние могли пить подобные «заряженные» морской солью, смолами, тростниковым и пальмовым пеплом, толченым мрамором (!) вина. Однако и спустя столетия подобные добавки были широко распространены в античном мире: без них большинство потребителей все еще не мыслили себе вакхический напиток.

У Катона мы встречаем еще один рецепт создания «греческого» вина, когда виноградный сок подвергался увариванию еще до начала брожения:

⁸ *Марк Порций Катон. Земледелие* / Перев. и коммент. М. Е. Сергеев. М., Л., 1950. С. 24. «Пчелиный» – это, скорее всего, темный виноград; он противопоставит «золотистому», т. е. светлому. *Квадрантал* – мера жидкости, равная примерно двадцати шести литрам. *Дефрут* – уваренный фруктовый сок.

«В том имени, которое далеко отстоит от моря, греческое вино делай так. Влей 20 квадранталов виноградного соку в медный или свинцовый котел; разведи под ним огонь. Когда это вино остынет, влей его в сорокоамфорный долий. Вылей в отдельную посуду квадрантал пресной воды и положи туда модий соли: пусть делается рассол. Когда рассол будет готов, влей его туда же в долий. Натолки в ступке достаточное количество шпажника и тростника; секстарий всыпь туда же в долий, чтобы вино было ароматным. Через 30 дней долий замажь. К весне разлей вино по амфорам. Два года дай постоять на солнце. Затем внеси под крышу. Это вино будет не хуже косского»⁹.

Тридцать дней вино стояло открытым: контакт с кислородом подстегивал брожение. Только после того как винные дрожжи набирали достаточную силу, долий закрывался.

Из того же отрывка становится ясной и одна радикальная ошибка античных виноделов: кипячение виноградного сока и вина в котлах из меди и серебра приводило к появлению вредных для человеческого организма солей.

Следующий рецепт Катона, посвященный косскому вину, показывает, какую важную роль в то время играла морская вода:

«Если хочешь приготовить косское вино, то возьми воды в открытом море, когда море спокойно и нет ветра, за 70 дней до сбора винограда, – притом из такого места, куда не доходит пресная вода. Начерпав морской воды, влей ее в долий, но не наливай до полна: пусть доверху не хватает 5 квадранталов. Закрой долий крышкой, но оставь продушину. Когда пройдет 30 дней, перелей потихоньку воду в другой долий, не замутив ее, то, что осело на дне, оставь. Через 20 дней перелей воду таким же образом в другой долий, не замутив ее: там и оставь до сбора винограда. Из каких гроздьев хочешь приготовить косское вино, те оставь в винограднике и дай им хорошенько выспеть; когда пройдет дождь и после него подсохнет, тогда собери их, положи на два-три дня на солнце на открытом воздухе, если не будет дождей. Если будет дождь, разложи их под крышей на плетенках, а если где окажутся испорченные ягоды, оборви их. Тогда возьми морской воды, о которой сказано выше, и влей в пятидесятиамфорный долий 10 квадранталов морской воды. Тогда нарви ягод «смешанного» винограда¹⁰ и наложи их в этот долий до полна. Подави виноград руками, чтобы он пропитался морской водой. Наполнивши долий, закрой его крышкой, но оставь продушину. Когда пройдет три дня, вынь виноград из долия, выжми его в давяльне и слей это вино в чистые, сухие и вымытые долии»¹¹.

* * *

Древние греки и римляне справедливо полагали, что лучшее вино содержится в середине пифоса-долии: нижние слои наполнялись осадком, приводившим к образованию «винного камня», а верхние были излишне перебродившими из-за неизбежного контакта с воздухом. Обычно «вершки и корешки» шли в потребление сразу после вскрытия пифоса – долго они храниться не могли. Амфоры же, наполненные «сердцевинной», могли выдерживаться и 20 лет, приобретая новые (порой горькие) оттенки вкуса.

Впрочем, античные люди не стали фанатами «старого» вина. «Столетние» вина грекам и римлянам знакомы не были: в тех условиях хранения по достижении двадцатилетнего

⁹ Марк Порций Катон... С. 105. Долий – римский аналог пифоса, вместительный кувшин, в котором происходил процесс брожения. Квадрантал равен по объему средней амфоре, отсюда следует, что помимо «вареного» виноградного сока в долий добавляли сок обычный примерно в равной пропорции. Модий – мера объема сыпучих тел. В случае соли она «тянула» примерно на шесть килограммов. Секстарий – немногим более полулитра. Из толченого тростника и шпажника, вероятно, делался отвар.

¹⁰ Видимо, косское вино делалось из винограда разнообразных сортов.

¹¹ Марк Порций Катон... С. 112.

срока они начинали портиться. Поэтому в первую очередь ценилась не столько выдержка, сколько место, где вино было произведено. Но и этот фактор в случае «выдержанных» вин переставал действовать. Это великолепно подметил римский сатирик Марк Валерий Марциал (40–104 гг. н. э.):

Если, Овидий, вину, что родится в номентских угодьях,
Дать постоять и его выдержать несколько лет,
Долгая старость и вкус у него, и название скрывают,
И как угодно можно назвать старинный кувшин.

В зависимости от того, какого типа вино хотели получить, процесс брожения могли усиливать, отапливая погреба, в которых хранились амфоры, или, наоборот, замедлять, переноса сосуды в прохладное место.

Амфоры было легко транспортировать – вплоть до начала Римской империи они исполняли роль главной, если не единственной тары для перевозки вина. Для простоты подсчета амфоры загружались в погреба или корабли треугольными «кластерами» по 10, 36 или 55 штук. Лишь в имперское время для перевозки также стали использоваться просмоленные бочки. Амфора имела еще и то преимущество, что ее пространство позволяло четко различить «проблемные» части вина. Верхний слой, как и в случае пифоса, был «болен» из-за контактов с воздухом, которые не могли прекратить самые тщательно подогнанные пробки из пакли и воска (или смолы): здесь вино окислялось. Внизу собирался винный камень. Однако верхняя и нижняя части амфоры были уже середины. Горлышко делали достаточно узким, а низ специально заостряли, чтобы амфоры легко входили в песок или в специальные углубления-«клинья», которые находились в винных подвалах и трюмах кораблей. Скапливавшийся внизу осадок имел небольшую поверхность для смешивания со здоровым «телом» вина, наполнявшим крутые «бедра» сосуда. Когда амфору вскрывали, в первую очередь «сбрасывали» больную «верхушку» вина. Затем аккуратно сцеживали здоровое «тело», оставляя «устой» в заостренной части.

Страсть к крепкому сладкому напитку, вкупе со стремлением минимизировать площади для его хранения, привела к тому, что греки научились «выпаривать» уже готовое вино на медленном огне. Мы не знаем, когда конкретно они начали так делать, но во времена Аристотеля и Александра Македонского в некоторых областях Греции из вина получали настоящий сироп. Конечно, при медленном кипячении часть алкоголя выветривалась. Однако испарялся значительно больший объем воды, а сахар оставался. В итоге вино становилось крепче (достигая градуса современного портвейна) и слаще. Нам прекрасно известно, что сахар только помогает спирту в его действии – поэтому античные вина были весьма «решительны» по отношению к человеку, их потреблявшему. Их воздействие напоминало эффект от так называемых «вареных» (или «кипяченых») вин, распространенных и в наше время в Италии, Греции и на Кавказе. При иллюзии полной ясности головы ноги предательски отказывались слушаться хозяина. Потому, наверное, заплетаящаяся походка человека, возвращающегося домой с пиршества, была одним из любимых предметов изображения в греческой комедии и в изображениях на вазах.

Греческие вина щедро ароматизировались и перед потреблением. В ход шел изюм, миндаль, жареный орех, семена укропа, клещевины, мед, молоко. Все это позволяло скрыть недостатки выделки вина – уровень селекции в греческом и римском мире не стоит преувеличивать, – а также следы брожения. Гомер выразительно описывает дух, который исходил от такого напитка:

Если, когда тем пурпурно-медвяным вином насладиться

В ком пробуждалось желанье, то в чашу его нацедивши,
В двадцать раз более воды подбавляли, и запах из чаши
Был несказанный: не мог тут никто от питья воздержаться.

* * *

Пить такое густое, перенасыщенное сладостью и пряностями вино мог действительно только «скиф» – необузданный человек. «Скифский» способ употребления вина однозначно трактуется греко-римскими писателями как варварский, вредный для разума и приводящий к быстрому опьянению. Еще понятный в холодном скифском мире, где вино оказывало согревающее действие, в Элладе он казался неестественным.

И, как это часто бывает, именно неразбавленное вино становилось предметом восхищения у многих античных поэтов. Величайший римский лирик Гай Валерий Катулл (около 87–54 гг. до н. э.) восклицает, обращаясь к слуге:

Ну-ка, мальчик-слуга, налей полнее
Чаши горького старого фалерна,
Так велела Постумия – она же
Пьяных ягод пьянее виноградных.
Ты ж, погибель вина – вода, отсюда
Прочь ступай! Уходи к суровым, трезвым
Людям: чистым да будет сын Фионы!

От пьющих неразбавленное всегда разило перегаром – что отлично подметил Марциал:

Несет всюду от Миртилы вином вечно,
Но листья, нам в обман, жуёт она лавра,
К вину не воду подбавляя, а зелень.
И всякий раз, как покрасневшей и вспухшей
Ее ты повстречаешь где-нибудь, Павел,
Сказать ты можешь: «Напилась она лавра!»

Однако потребление неразбавленного вина все равно было примером «девиантного» поведения. Во времена поздней республики и ранней империи в Риме это стало своеобразным вызовом традиции, отказом от насаждаемой, часто лицемерной, культуры воздержанности в пользу искусственно принимаемой позы варварства. В Древней Греции же неразбавленное вино обществом воспринималось как неукротимая сила, которую нужно было смирить. Франсуа Лиссараг в своем великолепном исследовании образа вина и винопития в античной вазописи точно подметил, что для древнего эллина «чистое вино и вино разбавленное всегда являются культурными индикаторами...»¹². В результате составлялись правила, по которым строились пропорции смешения 1:3, 1:5, 1:7¹³. При дальнейшем разбавлении вино могло превращаться в типичное средство обеззараживания воды, напоминая о себе уже не вкусом, а ароматом добавок.

¹² Лиссараг Ф. Вино в потоке образов. М., 2008. С. 16. Лиссараг видит в вине преимущественно социальную силу – во время симпозиона оно смешивалось и распределялось, подобно социальным ролям в античном полисе. В настоящей книге мы пытаемся затронуть иную – сакральную, алхимическую сторону «крови Диониса».

¹³ Начало этого правила можно увидеть уже у Гесиода: «ты вина наливай, воды же три части».

Для произведения правильного смешения нужны были и еще особые сосуды – кратеры («смесители»), в которых осуществлялась сама процедура. Они всегда стояли посередине пиршественного зала и украшались особыми лентами, венками, цветами. Их внутреннее устройство могло быть весьма непростым: некоторые кратеры имели двойное дно; внешнее пространство наполняла горячая или холодная вода, согревавшая (зимой) либо охлаждавшая (летом) смесь. И лишь во внутренней части находился напиток Диониса. Мы знаем, что инженерная мысль древних создала в эпоху эллинизма нечто вроде тульского самовара, который позволял вскипятить до десяти литров смеси за несколько минут.

То, что кратер служил важнейшей составляющей не только пира, но и образного мышления древних эллинов, подтверждается философом Платоном. В его диалоге «Тимей» бог-демиург именно в некоем мистическом кратере смешивает «природы тождественного и иного» ради создания душ божественных и человеческих. Пропорции, при помощи которых он составляет эту смесь, до сих пор вызывают споры среди философов и математиков; было бы соблазнительно предположить, что они имеют хоть какое-то отношение к правилам смешения вина и воды.

Смешанное, то есть усмиренное, подвластное не только божественной, но и человеческой природе, вино входит в повседневную жизнь древних греков и римлян. Без него не обходился даже завтрак – греки, проснувшись, подкрепляли себя кусочками лепешек, размоченных в вине. Оно также становилось предметом диетической мудрости, широко представленной в «Гиппократовом корпусе» – сборнике медицинских текстов, приписанных знаменитому Гиппократу Косскому, врачу и теоретику медицины, жившему в V–IV вв. до н. э.

Вот как начинается трактат Гиппократа «О здоровом образе жизни»: «Люди должны вести такой образ жизни: зимою они должны как можно больше есть, а пить как можно меньше; питьем пусть будет вино, возможно менее разбавленное, а пищею хлеб и все жареные блюда; но зелени в это время года должно употреблять как можно менее. От такого образа жизни тело будет наиболее теплым и сухим. Но когда настанет весна, больше следует вводить в себя напитков, именно вина, разведенного большим количеством воды, и пить глотками, а кушанья должно употреблять более мягкие и поменьше; хлеб совсем устранить, а употреблять пресные лепешки; также следует устранить мясо, а все жареное заменить вареным...»

В смеси вина и воды последняя бывает и источником опасности – когда она слишком жесткая или застоявшаяся, а потому болезнетворная. Впрочем, у Гиппократа и на этот счет имеется совет. В сочинении «О воздухах, водах и местностях» он пишет: «Самые лучшие воды – те, которые вытекают из мест возвышенных и земляных холмов, ибо они и сами по себе сладки и светлы, и могут выносить умеренное вино. Зимою они теплые, а летом – холодные; такие воды происходят из глубочайших источников. Больше всего я одобряю те источники, которые текут к восходам солнца, особенно же летним, ибо они по необходимости бывают светлы, хорошего запаха и легкие».

Наконец, вино является лекарством. Гиппократовы рецепты, заложившие основы европейской винотерапии, показывают, что эллины готовы были использовать кровь Диониса не только как средство для лечения начинающейся простуды или источник питания при упадке сил. В четырнадцатой главе трактата «О диете при острых болезнях» мы читаем: «Вино сладкое и крепкое, белое и черное... должно различать в острых болезнях на основании следующих признаков. Сладкое вино меньше, чем крепкое, отягощает голову и меньше ее поражает и сильнее, чем другое, послабляет, но зато оно увеличивает печень и селезенку. Поэтому оно и не полезно тем, которые содержат горькую желчь, ибо у них оно сверх того производит жажду. Кроме того, оно в верхней кишке возбуждает ветер, не будучи вредным нижней кишке в отношении ветра; однако ветер от сладкого вина нелегко выходит, но задерживается в области подреберья. И это вино меньше вообще гонит мочу, чем крепкое белое; однако

мокроту оно выводит сильнее другого, потому, что сладко; и у тех, у кого оно, выпитое, производит жажду, меньше выходит, чем другое вино, а у кого оно совсем не возбуждает жажды, у тех – больше. Что касается вина белого, крепкого, то оно в самом главном уже похвалено и осуждено в рассказе о вине сладком. Проникая легче другого к мочевому пузырю, будучи мочегонным и слабительным, оно всегда очень полезно в этих болезнях, ибо, если для всего иного оно менее пригодно, чем другое, однако очищение, которое делается им через мочевой пузырь, облегчает, если выгоняется то, что должно. Хороши эти познания о пользе и вреде вина, которые старейшим моим предшественникам не были известны! Вином же бледно-красным и черным, вяжущим, ты мог бы пользоваться в этих болезнях при следующих условиях: если нет ни тяжести головы, ни поражения ума, если нет препятствий для мокроты нестись вверх, если также не задерживается моча, но испражнения желудка будут слишком влажны и с кусочками: в этих случаях весьма полезно делать перемену белого вина и во всех подобных им. Но сверх того нужно знать и то, что, если вино будет более разведено водой, оно менее повредит всем верхним частям и тем, что около мочевого пузыря; а более чистое вино будет полезно частям около внутренних органов».

Выращивание винограда и изготовление вина было предметом рассуждений многих античных писателей, касавшихся темы сельского хозяйства, – Ксенофонта и Катона Старшего, Теофраста и Варрона, Квинтилиана и Плиния Старшего. В эпоху императора Октавиана Августа эта тема проникла в официальную римскую поэзию. Так, ближайший друг императора Гай Цильний Меценат попросил Публия Вергилия Марона (70–19 гг. до н. э.) сочинить поэму, посвященную красоте и благодати сельской жизни. Просьба имела практическую цель: Август выделил земли под заселение их ветеранами из легионов его отца, Юлия Цезаря. Однако ветераны, привыкшие к совершенно другому образу жизни, не слишком торопились наслаждаться благами деревенского существования, составляя не самую спокойную часть тогдашнего римского общества. Вергилий создал блестящую поэму под названием «Георгики», которая была признана скорее среди образованных римлян, чем среди тех, кому адресовалась: большинство из них, скажем правду, вообще не слышали о ее существовании...

Вот что поэт пишет во второй книге «Георгик» о виноградарстве. Этот небольшой фрагмент интересен перечислением сортов вина, которые были популярны в Италии в I в. до н. э.:

К нам, о родитель Леней!¹⁴ Кругом твоими дарами
Полнится все, для тебя созревшими гроздьями поле
Отягчено, и пенится сбор виноградный в точилах.
К нам, о родитель Леней, приди и вместе со мною
Суслон новым окрась себе голени, скинув котурны.
<...>

Гроздья с деревьев у нас иные свисают, чем гроздья,
Что с метимнейской лозы собирает по осени Лесбос;
Фасский есть виноград и белый мареотидский, —
Первому лучше земля пожирней, второму – полегче;
Псифия – лучший изюм для вина, лагеос – этот
Пьется легко, но свяжет язык и в ноги ударит.
Как не прославить мне вас, скороспелый, красный,
ретийский?
Все-таки спора о них не веди с погребями Фалерна.

¹⁴ Т. е. Дионис.

Есть аминейский – дает он самые стойкие вина;
Тмол уступает ему и царь винограда – фанейский.
Мелкий аргосский еще, – ни один у него не оспорит
Ни многосочья его, ни способности выстоять годы.
Нежный родосский, приличный богам и второй перемене,
Не обойду и тебя, ни тебя, бумаст полногроздый!
Но чтобы все их сорта перечислить и все их названья,
Цифр не хватит, да их и подсчитывать незачем вовсе,
Ибо число их узнать – все равно, что песок по песчинкам
Счесть, который Зефир подымает в пустыне Ливийской,
Иль, когда Эвр на суда налегает, узнать попытаться,
Сколько о берег крутой разбивается волн ионийских.

* * *

От времен Византийской империи до нас также дошел замечательный текст, который показывает, насколько трепетно античные ученые относились к земледелию вообще и к виноградарству в частности. Документ был составлен около 950 г. явно по заказу императорского двора и получил название «Геопоника». Как и многие сочинения византийского периода (самый известный пример – «Библиотека патриарха Фотия»), это сочинение, скорее всего, представляет собой выписки из несохранившейся до наших дней более ранней энциклопедии Кассиана Бассы, в свою очередь являвшейся антологией агрономических трактатов античных авторов. Несмотря на всю многосложность истории этого текста, он представляет собой достаточно живое целое, пользовавшееся авторитетом не только у византийских книжников. Особенного внимания заслуживает книга четвертая, посвященная античным взглядам на виноградарство.

Геопоники, или Кассиана Басса Схоластика выборки о сельском хозяйстве Книга IV¹⁵

В этой книге – четвертой по счету книге выборок о земледелии – содержатся сведения о посадке и работах, связанных с виноградом, вьющимся по деревьям, – анадендрадами, и об их пересадке; о миртовом винограде, о так называемом зверином винограде и о различных видах прививки; о том, каким образом одна и та же кисть винограда может состоять из разных ягод; о сохранении винограда и многое другое полезное.

1. О лозах, вьющихся по деревьям.
2. Еще о таких же лозах.
3. Как легко и быстро производить пересадку укоренившихся виноградных лоз.
4. О миртовом винограде.
5. О ранних сортах винограда.
6. О позднем винограде.
7. О винограде без косточек.
8. О винограде целебном и очищающем.
9. О благовонном винограде.
10. Как сделать, чтобы осы не трогали лоз винограда и других фруктов.
11. Как сохранять виноград свежим на лозе до весны.
12. О прививке винограда.
13. О прививке просверливанием.
14. Как сделать, чтобы в одной и той же виноградной грозди были различные ягоды: белые и черные или красные.
15. О сохранении винограда.

Глава 1. О лозах, вьющихся по деревьям. [Из] Флорентина

1. Лозы, вьющиеся по деревьям, всем хороши: они дают прекрасное вино, и более прочное, и более сладкое; их можно сажать с промежутками, и землю, отведенную под них, засеивать подряд каждые два года. 2. Лозы можно сажать не под всеми деревьями, а только под теми, у которых по одному корню, как например у белого тополя, или под такими, у которых корни идут во все стороны, а листья не очень густо: нельзя, чтобы лоза была совсем затененной. Таковы вязы, черные тополя, ясени, клены. 3. Высотой пусть они будут футов в тринадцать. В вифинских, тарсийских и воанийских селениях деревья, на которые взбирается лоза, достигают шестнадцати футов высоты, и это не портит вина, но делает его еще лучше, особенно аминийское. 4. Итак, на хорошей земле пусть эти деревья растут в высоту, о которой говорилось выше; на земле тощей их нужно обрубать на высоте восьми футов, чтобы земля не тратила всех своих сил на деревья. 5. Ветви должны быть распростерты по возможности к востоку и к западу. Деревья эти нужно, как и виноград, окапывать и в меру унаваживать. 6. Эти лозы должны быть высокими и сильными, их следует сажать преимущественно окоренившимися саженцами. Одни для посадки брали такие саженцы из питомника; другие почти уже взрослую сильную лозу обрезают, вынимают вместе с корнями и вместе с той землей, в которой она растет, и сажают ее в яму, находящуюся рядом с деревом. 7. Ухаживают

¹⁵ Цитируется по изданию: Геопоники. Византийская сельскохозяйственная энциклопедия X века / Перев., прим. Е. Э. Липшиц. Л., 1960.

за лозой следующим образом: сажай ее на расстоянии трех футов от дерева; когда она совсем принялась, так что ее можно соединить с деревом (на это укажет ее толщина), расстели ее всю по земле и, засыпая землей, подведи ее к дереву; на расстоянии фута от его корней оставь конец лозы над землей свободным; все глазки, которые можно было сохранить, «ослепи», содрав их ногтем, чтобы оставшиеся на верхушке побеги, один или два, могли крепнуть и расти. Выросший побег нужно осторожно подвести к дереву и дать ему отдых. 8. Нужно последить, чтобы на этой части дерева были тщательно обрезаны ветви вокруг корней, все было бы уничтожено и ничто не прикрывало бы корней. 9. Нужно помнить, что такие лозы (т. е. выющиеся по деревьям) следует обрезать подлиннее и оставлять ветки не меньше чем в два локтя. 10. Ветви лозы нужно так располагать по древесным сучьям, чтобы плодоносящие части находились повыше и чтобы их качало ветром. 11. Ярусы сучьев должны быть расположены на пятнадцать локтей один от другого: тогда и вино будет лучше и его получится больше. 12. В промежутках между рядами можно сажать плодовые деревья, у которых мало корней, например гранатник, яблони, кидонию. Можно сажать на некотором расстоянии и маслины, хотя некоторые и не допускают этого. 13. Некоторые утверждают, что смоковница уживается рядом с виноградной лозой; опыт показал, что это не так, и поэтому лучше обсаживать смоковницами виноградный сад снаружи. 14. Мы знаем, что в Вифинии выющаяся по деревьям виноградная лоза любит вишню, особенно осеннюю; очень любит ее и аминийская лоза: она дает и много плодов, и много вина, благодаря вишне. 15. Засевать землю под этими лозами можно, как было сказано выше, каждые два года подряд. Люди опытные утверждают, что посев этот не только не вредит земле и не отягощает ее, а напротив, они заявляют, что от посевов и вино станет лучше. 16. Случается, что виноградная лоза, обвиваясь вокруг ствола, так и поднимается до самой его вершины. С течением времени она начинает задыхаться, так как эта близость к дереву ее стесняет и давит, поэтому в Вифинии многие вставляют между лозой и деревом клин, создавая таким образом между ними расстояние, которое позволяет ей отдохнуть.

Глава 2. Еще о таких же лозах. [Из] Африкана

Вбей вокруг лозы, выющейся по дереву, стоймя три козьих рога острием вниз, а другим концом вверх, засыпь их землей так, чтобы из земли торчал только край их, пусть дождевая влага заливает рога, лоза будет очень плодоносной.

Глава 3. Как легко и быстро производить пересадку укоренившихся виноградных лоз. [Из] Дидима

1. После того как мы начнем окапывать воронкой, однократно или двукратно, большие виноградные лозы, мы увидим, что большая забота принесет и крупную прибыль. 2. На взрослой лозе, т. е. десятилетней и старше, выбирают внизу (т. е. не выше одного фута от земли) самую длинную и красивую ветку; ее укладывают в канаву глубиной в один фут и такой длины, чтобы там уместилось четыре глазка; такое количество их надлежит засыпать. Следует, однако, засыпав четыре глазка, оставить еще глазки на верхушке, но не больше двух-трех. 3. Если же ветка настолько длинна, что ее хватит и на вторую канаву, то у тебя получатся от одной лозы два саженца с корнями: вторую часть ветви ты засыплешь землей тем же способом и соблюдая указанные числа. 4. Ветку, которая останется от этой двойной посадки, которая даст тебе два саженца с корнями, нужно отрезать, так как она в большинстве случаев бесполезна. 5. Нужно следить и особенно остерегаться, чтобы та часть ветки, которая находится между старым стволом и засыпанной частью, не пустила ростков. Бывает, что два-три глазка, находящиеся между, начинают распускаться, и это препятствует окоре-

нению зарытой ветки. 6. Остерегаясь этого, нужно сдирать ногтем глазки так, чтобы они не смогли дать ростков; а если вокруг лозы пошли молодые побеги, то и их нужно срезать. 7. Из двух или трех глазков, которые следует оставлять, как мы учили, на верхушке отводка (так он называется), следует оставить побег только из одного глазка – лучший. 8. Возле оставленного побега нужно воткнуть тонкую палку или тростинку, чтобы побег, еще слабый, не уставал, а мог прислониться к тростнику и не искривился бы и не упал на землю. 9. Корни станут более сильными, когда на второй год ветку отрезают, разумеется, от виноградной лозы, чтобы саженец, длительно оставаясь около материнской лозы, не повредил ей, извлекая из матери все силы. 10. Жители же Вифинии по истечении года делают только один надрез на упомянутой ветке и не отделяют полностью от матери отводок, который еще не окончательно укоренился; они не позволяют ему таким образом слишком истощать материнскую лозу и с помощью надреза делают оба растения самостоятельными. В конце концов, когда наступает время пересадки, т. е. в начале третьего года, они совершенно отрезают отводок. 11. Поэтому считают более предпочтительными окоренившиеся саженцы, выращенные в питомниках; еще гораздо лучше – взрослые ветви, которые сажают, нарезав из них чубуки, и однажды пересаживают. Их можно хорошо вырастить, не истощая материнские лозы; они быстрее принимаются и становятся самостоятельными лозами.

Глава 4. О миртовом винограде. [Из] Тарантина

Миртовый виноград вырастает на мирте. Он получится, если ты к мирту привьешь ветви виноградной лозы.

Глава 5. О ранних сортах винограда. Его же

1. Если ты черную виноградную лозу привьешь к вишне, то весной у тебя уже будет виноград: лоза принесет виноград в то самое время, когда вишня приносит свои ягоды. 2. Лоза скорее распустится, если из нитра в порошок и воды ты сделаешь массу густоты меда и сразу после обрезки щедро смажешь ею глазки: через восемь дней они распустятся. 3. Ты сделаешь виноград ранним, если положишь под лозы только виноградных косточек, «сладких», т. е. еще не прокисших. Будет еще лучше, если ты эти косточки положишь под саженец при посадке.

Глава 6. О позднем винограде. Его же

1. Грозди, которые вырастут первыми, нужно сорвать, и вместо них вырастут другие. Следует хорошенько ухаживать за лозой, и она вторично вырастит грозди, которые созреют поздно. 2. Возьми эти грозди и положи в глиняные горшки с дырками в доньшке, старательно закрой их сверху и привяжи горшки к виноградной лозе так, чтобы их не качало ветром.

Глава 7. О винограде без косточек. [Из] Демокрита

1. Некоторые выращивают виноград без косточек таким образом: у ветки, предназначенной к посадке, ровно ту часть, которую собираются засыпать землей, осторожно раскалывают пополам, вынимают ушной ложечкой сердцевину, затем связывают половинки влажным папирусом и укладывают ветку в землю. 2. Еще лучше, если всю часть ветки, укладываемую в землю, укладывают вместе с морским луком: морской лук способствует и росту и сращиванию. 3. Другие срезают уже плодоносящие лозы, ушной ложечкой вынимают как

можно глубже из плодоносной ветви сердцевину, но ветку не раскалывают, как было сказано выше, а оставляют ее цельной. Затем разводят киренайский сок водой до густоты сапы, вливают это внутрь в ветку, ставят ее прямо и привязывают к колу, чтобы сок не вылился. В течение восьми дней этот сок вливают в ветку, пока она не пустит ростков. 4. Так же можешь поступить с гранатником и с вишней, если хочешь иметь от них плоды без косточек.

Глава 8. О винограде целебном и очищающем. [Из] Флорентина

1. Известно, что целебный виноград полезен во многих случаях и особенно при змеиных укусах. О том, как его выращивают, и нужно сейчас рассказать. 2. Ветку лозы, предназначенную к посадке, расколом внизу пальца на три или четыре и, вынув сердцевину, вольем туда противоядия, а затем обернем папирусом расколотую часть и посадим. 3. Более рачительные садовники поливают и корни противоядием. 4. Подобным же образом мы вырастим и очищающую лозу, а именно: расколом ветку и вложим туда чемерицу. 5. Следует знать, что ветка целебной лозы, взятая для посадки, не имеет той же силы. При пересадке или прививке она слабеет, так как противоядие от времени выдыхается. Поэтому нужно во время приготовления противоядия смазывать им корни. 6. От ядовитых укусов полезно пить вино с этой лозы, уксус из него, есть самый виноград и изюм. Если их нет, то листья целебной лозы растирают и прикладывают. 7. При отсутствии же всего, жгут ветви целебного винограда и прикладывают эту золу, она спасает человека. 8. Впрочем, ветки не только целебной, но и любой виноградной лозы помогают от укуса собаки, только не бешеной. Об этом говорит Флорентин в первой и второй книгах своих «Георгик».

Глава 9. О благовонном винограде. [Из] Паксама

Если ты хочешь наполнить местность благоуханием, расколи ветки лозы, которые ты сажаешь, и влей в них, как было сказано выше, ароматов. Будет еще лучше, если ты свежие ветки, облитые ароматами, в таком виде или привьешь, или посадишь.

Глава 10. Как сделать, чтобы осы не трогали лоз винограда и других фруктов. [Из] Демокрита

Возьми в рот оливкового масла и взбрызни им виноградные лозы, виноград или другие фрукты.

Глава 11. Как сохранять виноград свежим на лозе до весны. [Из] Вирития

Возле виноградных лоз в месте очень тенистом вырой яму глубиной около двух локтей; насыпь туда песку и вбей кольев; ветви согни и перекути раз или два, осторожно поворачивая их вместе с гроздьями; подвяжи ветки к кольям, прикрой их, чтобы их не мочило и чтобы гроздья не прикасались к земле.

Глава 12. О прививке винограда. [Из] Флорентина

1. Садовник должен выбрать для прививки виноградную лозу с толстым стволом, который сможет принять одну или две ветви. 2. Некоторые делают прививку в земле, на глубине в полфута, почти в самом комле лозы. 3. Иные прививают ее на уровне земли, и это лучше.

Привой, вставленный на верхушке, срастается с трудом, так как его раскачивает ветром. 4. Если окажется необходимым вставить привой в верхушку, потому что ствол внизу плоский, то приготовь заранее колья и подвяжи к ним привитую верхушку из опасения ветров. Некоторые вставляют привой в «плечи» лозы. 5. Если ты привьешь лозу к вишне, то у тебя будет очень ранний виноград. В то самое время, когда вишня обычно приносит свои плоды, т. е. весной, она даст и виноград. 6. Временем для прививки является весна; морозов теперь больше нет, и когда делают надрез на лозе, то сока из нее вытекает немного и он не водянистый, а густой и клейкий. 7. Привои нужно брать круглые, крепкие, с частыми глазками, преимущественно из «рук». На привое достаточно двух-трех глазков; если же его засыпают землей, то трех или четырех. 8. От одной и той же ветки не следует отрезать больше двух привоев, так как часть ветки за первыми семью глазками бесплодна и бесполезна. 9. Крепче срастаются молодые привои с кусочком прошлогодней ветви. 10. Мы не будем делать прививку сразу же, как только срежем с лозы привои. Срезав, сейчас же их спрячем: уберем в пифос, чтобы они не высохли, и привьем их, пока они еще не распустились. 11. Привой, вставленный у земли в комель лозы, приживется лучше, так как он будет получать питание и от земли, но лоза, привитая таким образом, дает урожай позднее, как и другие ветки, посаженные в землю. 12. Привои, вставленные высоко, сращиваются с трудом, так как их раскачивает ветром, но лозы, привитые таким образом, скорее принесут урожай. 13. Высокий подвой должен быть ровным и гладким, толщиной в большой палец. Места, оставшиеся после пилы неровными, следует выгладить острым ножом. 14. Привой длиной до двух с половиной пальцев нужно с одной стороны срезать так, как мы это делаем, чиня тростники, которыми мы пишем; с другой стороны должна быть видна цельная сердцевина, с другой – кора. 15. Вставлять привой нужно до конца этого среза так, чтобы не было щели между стволом и привоем, а затем замазать золой или глиной; это не позволит воде проникнуть внутрь и сбережет влагу в привое. 16. Часть ствола у среза нужно перевязать мягкой, но прочной перевязью, а затем обмазать вязкой глиной. Некоторые примешивают к глине коровяк. 17. У привитых лоз в разгаре лета поздним вечером мы смачиваем эту повязку водой с помощью губки. 18. Когда привой будет величиной в четыре пальца, тогда нужно вбить рядом колья и привязать его к ним из боязни ветров. 19. Когда привой вырастет, нужно перевязь отрезать ножом, чтобы она не терла лозу и чтобы сок из ствола проникал в привой. 20. Привои нужно срезать в новолуние: прививка тогда скорее удастся. 21. Иные не только весной, но и после сбора винограда производят прививку: тогда сок в лозе гуще.

Глава 13. О прививке просверливанием. [Из] Дидима

1. По моему мнению, самой лучшей является прививка просверливанием: при подобной прививке у лозы нет такого промежутка, когда бы она гуляла; она все время приносит плоды; привой, вырастая вместе с лозой, образует с ней единое целое; лоза от просверливания ничуть не страдает, ее ничто не душит и не трет. 2. Производится прививка просверливанием так: просверлив ствол виноградной лозы так называемым галльским буравом, подтяни ветку лучшей соседней лозы и вставь ее в отверстие, не отрезая ветки от ее прежней материнской лозы. Ветка будет жить, получая питание от старой материнской лозы и срастаясь в одно с принявшей ее лозой. 3. В течение двух лет вставленная ветка совершенно срастается с лозой, куда ее вставили. 4. Тогда, наконец, когда рана от бурава зарастет, нужно отрезать ветку от прежней материнской лозы и спилить ствол привитой лозы над просверленным отверстием. В дальнейшем пусть привой станет самой главной веткой этой лозы.

Глава 14. Как сделать, чтобы в одной и той же виноградной грозди были различные ягоды: белые и черные или красные. Его же

1. Нужно взять две разных ветки от различных сортов винограда, расколоть их посередине, остерегаясь задеть глазки и не допуская малейшего выпадения сердцевин. Один сорт надо приложить к другому и соединить их вместе так, чтобы глазки по возможности совпали один с другим и два составили как бы один. 2. Затем нужно туго обвязать ветки папирусом, кругом обмазать морским луком или вязкой землей и так и посадить и в течение трех или пяти дней поливать, пока ветки не дадут ростков.

Глава 15. О сохранении винограда

1. Виноград, собираемый впрок на зиму, нужно срезать в полнолуние, в хорошую погоду около четырех часов дня, когда роса уже высохла. 2. Нужно следить, чтобы все ягоды, т. е. косточки, были цельными, и поэтому срезать ягоды нужно самым острым ножом, чтобы работа шла легко и не надобно было пускать в ход силу. 3. Нужно срезать самый спелый виноград; а не зеленоватый или почти перезрелый. 4. Некоторые срезают только самые грозди; другие же вместе с гроздьями срезают и веточки, покрытые листьями; сразу же остригают ножницами гнилые, сухие и незрелые ягоды, если они есть, чтобы вместе с ними не начали гнить и соседние. Нужно черешок каждой грозди срезом окунуть в смолу, растопленную на огне. 5. Грозди нужно разложить на полу, отдельно одна от другой, чтобы они не соприкасались; предварительно пол усыпают мякиной, если возможно, то лупиновой, так как она тверже и суше и отгоняет мышей. Если лупиновой мякины нет, то за ней на втором месте стоит бобовая мякина или гороховая и от прочих стручковых. Из злаков предпочтительнее ячменная мякина. 6. Если ничего этого нет, то накупи сухой травы и подстели ее тонким слоем. 7. Веточки с листьями нужно также разложить на полу или повесить. 8. Иные укладывают грозди на короткое время в вареное вино. 9. Другие складывают их в осмоленные ящики с сухими опилками, сосновыми, еловыми, тополевыми или с просяной мукой. 10. Другие опускают грозди в кипящую морскую воду, а если нет моря, то в рассол с вином, затем высушивают и складывают в ранее перечисленные высеки. 11. Некоторые же кипятят золу от смоковницы или виноградной лозы и погружают в нее грозди, затем обсушивают их и складывают в мякину от перечисленных выше растений. 12. Виноград сохраняется очень долго, если его развесить там, где хранится зерно, особенно если его там веют. Пыль, поднимающаяся от хлеба, садясь на виноград, много способствует его сохранению. 13. Ты сохранишь виноград и следующим способом: вскипяти дождевую воду так, чтобы от нее осталась одна треть, выставь ее на открытый воздух, т. е. остуди, и влей в сосуд, обмазанный известью. Затем возьми спелых гроздьев с ягодами более твердыми, выбери незрелые и гнилые и положи гроздья в эту воду так, чтобы она их покрыла. Тщательно накрой и замажь гипсом сосуд и поставь его в прохладное место, куда не попадает солнце и где не разводят огня. 14. Вода эта приобретает винный вкус; ею очень легко можно обмануть больных, и виноград в ней остается в полной сохранности. 15. Некоторые советуют развешивать гроздья на чердаке, но привязывать не за черешок около среза, а перевернув верхушкой вниз, чтобы их больше продувало, так как от перевертыванья между виноградинами окажется больше пространства. 16. Хорошо вешать их также в пифосах с мустом так, чтобы они не соприкасались ни с мустом, ни друг с другом: они сохраняются такими же, какими были сняты с лозы. 17. Ты сохранишь гроздья, если сразу же после сбора винограда положишь их цельными и нетронутыми в глиняный сосуд, горло которого тщательно замазано гипсом. 18. Точно так

же, если их окунуть в гончарную глину, разведенную до густоты меда, и повесить, то они сохраняются; перед употреблением же их обмывают. 19. Точно так же, если их смазать соком портулака и повесить, то они сохраняются. Некоторые сохраняют их в вине, смешанном с водой. 20. В течение целого года виноград сохранится, если его собрать немного раньше, погрузить в горячую воду с квасцами и сразу же оттуда выхватить. 21. Сохраняется виноград и в меду. 22. То, что сказано о винограде, подходит и для яблок.

История Диониса и происхождение вина

Рождение Диониса было связано с двумя случившимися последовательно трагедиями, вызванными ревностью Геры, жены Зевса. Миф о первом его рождении от богини Персефоны, дочери Деметры («Матери-Земли»), стал известен довольно поздно, в VI в. до н. э. Он распространился благодаря сообществам «орфиков» – почитавших легендарного певца Орфея как носителя божественного знания и веривших, что найденные (скорее всего – подделанные) в шестидесятых годах того столетия «орфические поэмы» принадлежат этому полубогу и пророку одновременно. В орфической версии могли сказаться какие-то древние, возможно критские или фракийские, представления о младенце-боге Загрее (позже – один из эпитетов Диониса), принесенном в жертву ради жизни космоса. В любом случае эти представления были переосмыслены в мистическом и алхимическом духе.

Христианский апологет Климент Александрийский (II – начало III вв. н. э.) не без сочувствия пишет о страстях, которые, согласно орфическим преданиям, пришлось испытать малютке-богу: «Таинства Диониса противны человеческому естеству. В то время, когда был он дитя и облаченные в доспехи куреты совершали воинственные танцы вокруг него, титаны, введя всех в заблуждение, подобрались к нему и отвлекли детскими игрушками, после чего растерзали... Титаны водрузили кухонный котел на треножник, части Диониса положили в него и поначалу варили их, а затем, нанизавши на вертела, стали жарить их на огне Гефеста».

Раннесредневековый языческий платоник и теософ Олимпиодор (VI в. н. э.) полагал, что символическое вручение Дионису титанами зеркала (одной из игрушек, при помощи которой они привлекли его внимание) означало «удвоение» сына Зевса, а затем и «умножение». Бог вышел из себя «в разделенное множество тварных вещей». Таким образом, весь сотворенный мир стал инобытием бога. Сердце Диониса успела схватить Афина, которая в итоге была прозвана «Палладой» от греческого «паллейн», «биться»¹⁶. Когда Зевс испепелил титанов своими молниями, этот пепел был превращен Громовержцем в тела, отныне ставшие носителями человеческих душ. Кровь Диониса, пролившаяся на землю, родила гранатовые деревья.

Возведенный Зевсом на олимпийский престол сразу после рождения, Дионис-Загрей правил совсем недолго. Однако в «орфических поэмах» уже этот, «первый», Дионис отождествляется с вином (он персонифицируется под именем Ойноса – «Вина»). Погибший Дионис именуется Зевсом не иначе как Вином, разъятые члены которого он приказывает Аполлону похоронить в обиталище богов. После смерти Диониса-Загрея на Олимпе появляются некие кратеры, украшающие «стол Гелиоса» – центральный зал олимпийских симпозионов.

Однако Зевс, сохранивший благодаря Афине его сердце, зачал Диониса снова (по одной из версий, дав своей новой возлюбленной некий напиток, содержащий сущность Загрея). Дочь Кадма и Гармонии, фиванская царевна Семела, чье имя имеет малоазиатские корни и, судя по всему, означает «земля», была соблазнена Зевсом, который являлся к ней под покровом ночи, чтобы не причинить смертной девушке вред своим божественным огненным обликом. Узнав об очередной измене мужа, взбешенная Гера под видом служанки пришла в Фивы и посоветовала Семеле уговорить ее возлюбленного предстать перед ней в своем подлинном виде. Зевс оказался в логической ловушке, которые эллины так щедро разбрасывали по своим мифам: незадолго перед тем он пообещал любезной его сердцу царевне выполнить любое ее желание.

¹⁶ Вероятно, эпитет «Паллада» означает «сотрясающая оружием» и к мифу о Дионисе он привлечен исключительно из-за внешнего созвучия.

Вынужденный держать свое слово Зевс превратился в убийцу земной возлюбленной. Грозовые молнии, окружавшие его олимпийскую сущность, испепелили Семелу. Лишь недоношенное дитя Зевс успел выхватить из огня и зашил в собственном бедре. В результате Дионис стал вторым ребенком, рожденным непосредственно Зевсом – первой была Афина Паллада, появившаяся на свет, как известно, из его головы.

Когда подошел срок, Зевс распустил швы на своем бедре и отдал дитя на воспитание Гермесу. Чтобы скрыть его от ревности Геры, он велел одевать сына в одежды девочки. Гермес передал сына Зевса Ино, сестре Семелы. Однако Гера узнала об этом и наслала на несчастную семью Ино безумие. Ее муж Афамант, страстный охотник, принял своего старшего сына, Леарха, за оленя и убил его. В свою очередь Ино бросила младшего сына, Меликерта, в кипящую воду, а затем вместе с мертвым ребенком утопилась в море. Аполлодор в своей «Мифологической библиотеке» утверждает, что как раз Ино с Меликертом под именами Левкотеи и Палемона стали покровителями мореплавания, к которым в начале бури обращались с просьбой о помощи корабелы.

Диониса удалось спасти от безумия приемных родителей и его перенесли в Нису – легендарный город в Азии (на территории современного Туркменистана), где ребенка воспитывали тамошние нимфы, в благодарность за это превращенные позже в созвездие Гиады.

Нонн Панополитанский, замечательный греко-египетский поэт V в. н. э., собравший в своей эпической поэме «Деяния Диониса» массу мифов о рождении и судьбе сына Зевса, многие из которых известны ныне только благодаря Нонну, вкладывает в уста Громовержца предсказание о предназначении Диониса:

Ныне по знаку Део¹⁷, богини полей и угодий,
Вскроются тучные почвы от жениха их, железа,
Класов отец породит дитя сухое от пашни,
Сын мой блистательнодарный тогда и высадит в землю
Благоуханный и влажный плод целящего лета;
Вакх, утолитель печали, гроздь, гонящую скорби,
Явит, соперник Деметры. Хвалу вознесешь мне, увидя,
Как лоза заалееет, росой гроздной налившись,
Вестницею веселья, как мнут селяне в давяльне
Тяжкой стопою грозди в пору позднего лета,
Как Бассариды¹⁸ толпою, пястями потрясая,
С криком несутся по долам, волны волос распустивши,
Как помутившись духом, вакханствующее застолье
Вопль испускает блаженный (за чашей следует чаша),
Превознося Диониса, заступника рода людского!¹⁹

Уже выйдя из Нисы, Дионис обладал этим даром. Мстительная Гера наслала на него яростное безумие, от которого сыну Зевса удалось избавиться лишь во Фригии (область в Малой Азии), благодаря матери Зевса Рее, очистившей его от проклятия; она посвятила его в божественные таинства и даровала внуку взрослое женское одеяние, которое мы не раз видим на античных изображениях Диониса.

¹⁷ Деметра.

¹⁸ Вакханки.

¹⁹ Нонн Панополитанский. Деяния Диониса... Песнь VII.

После возвращения здорового рассудка Дионис направился в Индию, подчиняя всю землю своей власти (античные завоеватели – Александр Македонский, Деметрий Полиоркет, Марк Антоний – будут подражать этому легендарному завоевательному походу Вакха).

В VII–VI вв. до н. э. в Древней Греции формируется «литургический» сборник гимнов, посвященных важнейшим олимпийским богам, который был приписан Гомеру. Вот как восхваляет двадцать шестой «гомеровский гимн» Диониса-завоевателя:

Шумного славить начну,
Многохвалимого сына Кронида и славной Семелы.
Пышноволосые нимфы вскормили младенца, принявши
К груди своей от владыки-отца, и любовно в долинах
Нисы его воспитали. И, волей родителя-Зевса,
Рос он в душистой пещере, причисленный к сонму
бессмертных.
После того как возрос он, богинь попечением вечных,
Вдаль устремился по логам лесным Дионис многопетый,
Хмелем и лавром венчанный. Вослед ему нимфы спешили,
Он же их вел впереди. И гремел весь лес необъятный.

Так же вот радуйся с нами и ты, Дионис многогроздный!
Дай и на будущий год нам в веселии снова собраться!

Некоторые из земных властителей пытались сопротивляться культу и силе Диониса, за что были жестоко наказаны им. Самые известные примеры подобного наказания – история Ликурга, царя эдонов, который в состоянии безумия зарубил собственного сына, приняв его за ненавидимую им виноградную лозу, а потом был разорван на части лошадьми. Точно так же фиванский царь Пенфей, отказавшийся принять вакхические таинства, был разорван собственной матерью Агавой. Женщины греческого города Аргос, не желавшие «менадствовать», оказались наказанными коллективным безумием, став вакханками вопреки своей воле. Пострадал от гнева Диониса и Орфей, не отдавший свой аполлинический талант на службу вакхической одержимости.

Одним из самых знаменитых подвигов Диониса была метаморфоза, которую он испытал на корабле тирренских (этрусских) пиратов и в которую вовлек своих похитителей. Этот сюжет вдохновлял многих античных авторов – от афинских трагиков до Овидия. В древнейшем из источников деяний Диониса, седьмом «гомеровском гимне», история тирренских пиратов представлена следующим образом:

О Дионисе я вспомню, рожденном Семелою славной,
Как появился вблизи берегов он пустынного моря
На выступающем мысе, подобный весьма молодому
Юноше. Вкруг головы волновались прекрасные кудри,
Иссиня-черные. Плащ облекал многомогущие плечи
Пурпурный. Быстро разбойники вдруг появились морские
На крепкопалубном судне в дали винно-черного моря,
Злая вела их судьба. Увидали,
Перемигнулись и, на берег выскочив, быстро схватили
И посадили его на корабль, веселяся душою.
Верно, то сын, говорили,
Тяжкие узы они на него наложить собрались.

Но не смогли его узы сдержать, далеко отлетели
Вязи из прутьев от рук и от ног. Восседал и спокойно
Черными он улыбался глазами. Все это заметил
Кормчий и тотчас, окликнув товарищей, слово промолвил:

«Что за могучего бога, несчастные, вы захватили
И заключаете в узы? Не держит корабль его прочный.
Это иль Зевс-громовержец, иль Феб-Аполлон сребролукий,
Иль Посейдон. Не на смертнорожденных людей он походит,
Но на бессмертных богов, в олимпийских чертогах живущих.
Ну же, давайте отчалим от черной земли поскорее,
Тотчас! И рук на него возлагать не держайте, чтоб в гнев
Он не воздвигнул свирепых ветров и великого вихря!»

Черный вкруг мачты карабкался плющ, покрываясь цветами,
Вкусные всюду плоды красовались, приятные глазу,
А на уключинах всех появились венки. Увидавши,
Кормчему тотчас они приказали корабль поскорее
К суше направить. Внезапно во льва превратился их пленник.
Страшный безмерно, он громко рычал; среди судна же являя
Знаменья, создал медведицу он с волосистым затылком.
Яростно встала она на дыбы. И стоял на высокой
Палубе лев дикоглазый. К корме моряки побежали:
Мудрого кормчего все они в ужасе там обступили.
Лев, к предводителю прыгнув, его растерзал. Остальные,
Как увидали, жестокой судьбы избегая, поспешно
Всею гурьбой с корабля поскакали в священное море
И превратились в дельфинов. А к кормчему жалость явил он,
И удержал, и счастливейшим сделал его, и промолвил:

«Сердцу ты мил моему, о божественный кормчий, не бойся!
Я Дионис многшумный. На свет родила меня мать,
Кадмова дочь Семела, в любви сочетавшись с Кронидом».

Славься, дитя светлоокой Семелы! Тому, кто захочет
Сладкую песню наладить, забыть о тебе невозможно.

Отметим, что на пиршественных чашах не раз изображались дельфины – дружелюбные, играющие с людьми морские животные. Изгибая спины, они мчатся по замкнутому кругу внешней поверхности чаши. Порой на их спинах сидят отроки, держащие в руках копыя или чаши с вином.

* * *

Особым образом выделялись мифы, в которых Дионис выступал щедрым дарителем искусства виноградарства и винокурения. Согласно Аполлодору («Мифологическая библиотека»), чудесными свойствами в первую очередь были наделены дочери Ания, сына Аполлона и Рео (это имя буквально означает «Гранат»). Их звали Элаида, Спермо и Оино (т. е. «Олива», «Семя» и «Вино»), и они были способны производить из земли масло, злаки и

вино. Сестры проживали на острове Делос, соответственно миф о дочерях Ания пользовался наибольшей популярностью у греков-«островитян».

Эротически двусмыслен миф об Ойнее (т. е. «Вине»), царе города Калидон в Этолии. Посетивший Калидон Дионис задержался у царя Ойнея потому, что влюбился в его жену Алфею. Понимая, что лучше не противиться сыну Зевса, Ойней счел за благо удалиться из дворца, сославшись на необходимость совершить некие религиозные отправления. Пока он отсутствовал, Дионис без труда добился взаимности царицы и удовлетворил свое желание. Он так высоко оценил гостеприимство Ойнея, что подарил ему виноградную лозу, подсказав, как ее сажать, возделывать, что делать с виноградным соком, и приказал отныне именовать вино в честь калидонского царя.

Мрачных красок в эту историю добавляет судьба отпрыска Диониса и Алфеи, красавицы Деяниры. Дар отца не сделал ее счастливой, и мы видим обратную сторону аналогии божественной крови и виноградного сока. Дочь «бога лозы» стала последней женой Геракла. Именно ее пытался украсть кентавр Несс, которого Геракл догнал и поразил стрелами из своего лука, смазанными ядом (опять же кровью!) Лернейской гидры. На смертном одре Несс посоветовал сберечь его кровь как якобы средство сохранения вечной любви.

Замысел мстительного Несса удался. Приревновав Геракла к очередной красавице, Деянира послала ему плащ, пропитанный кровью умершего кентавра. Прикоснувшись к коже героя, кровь Несса пропитала ее ядом и вызвала такие муки, что Геракл был вынужден окончить свою жизнь на костре. Узнав о смерти мужа, Деянира покончила с жизнью – то ли повесившись, то ли заколов себя мечом.

По-настоящему драматический, даже «трагедийный» миф рассказывали о жителе древней Аттики по имени Икарий, которому довелось принять в своем доме странствующего Диониса (об этом повествует Гигин – «Мифы»). Бог рассказал Икарию, как готовить вино, и подарил бурдюк с пьянящим напитком. Погрузив бурдюк на телегу, Икарий отправился вместе с дочерью Эригоной и собакой Мерой к знакомым пастухам. Те угостились поднесенным сполна: как мы уже знаем, сладкие античные вина немедленно ударяли в ноги и «выводили из строя» вестибулярный аппарат. Впервые испытав это ощущение, они решили, что Икарий собрался их отравить. Схватив дубинки и мотыги, пастухи избили его до смерти. Эригона искала потерявшегося отца до той поры, пока собака не подвела ее к трупу Икария. Придя в ужас, Эригона повесилась на дереве, под которым ее отец был убит. Тоскующая по хозяевам собака бросилась в глубокий колодец.

Возмущенный бессмысленной смертью Икария и его близких, Дионис наложил на Аттику проклятье: одна за другой юные девушки стали вешаться на деревьях – подобно неутешной Эригоне. Не зная, как остановить эту напасть, афиняне обратились к покровителю оракулов Аполлону с вопросом о том, чем они прогневали богов. Узнав, что все дело в смерти Икария и Эригоны, жители Аттики нашли и казнили провинившихся пастухов, а в честь Эригоны и Диониса учредили праздник «качелей».

Дионис почтил память Икария тем, что превратил его в Арктур – самую яркую звезду в созвездии Волопаса. Именно о ней говорит Гесиод, советуя начинать сбор урожая, «когда Заря встречает Арктура», то есть шестого сентября. Эригона превратилась в созвездие Девы – под его сенью происходит сбор винограда и «вылеживание» виноградных гроздей. Наконец, собака Мера стала Сириусом, самой яркой звездой летнего небосвода, и связана со временем, когда виноград набирает сок и спелость.

Нонн Панополитанский приводит совершенно иную историю о происхождении винограда и вина. В его «Деяниях Диониса» это событие связано со смертью юного возлюбленного Диониса по имени Ампел (Ампелос – буквально «виноградная лоза», «виноградник»), убитого быком. Скорбь Диониса была настолько велика, что олимпийцы решают утешить

его, воскресив Ампела в виде виноградной лозы. Прежде всего к опечаленному Дионису обращается мойра (богиня судьбы) Атропос («Неотвратимая»):

Видя скорбь Диониса, сочувствуя горести бога,
Атропос из сострадания слово божие молвит:
«Жив, Дионис, твой отрок! Он ведь горестной влаги
Не перешел Ахеронта²⁰, жалобный плач твой подвигнул
Неумолимую Мойры нить по-новому свиться:
Ампелос, если и умер – не мертв! Ибо в сладостный нектар,
В сок приятный, бодрящий юношу я обратила!
Должно чтить его мерой пляски веселой и пальцев
Ловкой игрой на авлосе двуствольном на праздничном пире,
Либо в ладе фригийском, либо в дорийском напеве.
Пусть его чтит и в театре муж благозвучным напевом
На аонийской цевнице, будь родом он хоть исмениец,
Хоть марафонец. Восславлен в Муз песнопениях будет
Ампелос сладостный вместе с владыкою грозди, Лиэем!²¹
Ты змеевидную станешь носить повязку вкруг прядей,
Лоз и грозды, и листья венцом сплетутся вкруг кудрей
Богу Фебу на зависть, ибо во дланях тот держит
Жалобу лишь, гиакинф, в цветок обращенный печалью,
Ты же даришь напиток, для смертных одно утешенье,
Это земное подобье небесного нектара, отрок
Твой любимый насколько цветка из Амикл превосходней!
Если того сильнее город битвенной медью,
То твоего любимца отчизна, славная током
Вод, блестящих от злата, бурлящих меж берегами,
Златом она гордится, не медью, в битвах добытой!
Так что, если хвалиться шумливого бурным потоком,
Сколько сильнее Эвроты бурная влага Пактола!
Ампелос, скорбь дотоле бесскорбного Диониса,
Должен ты, как только грозди медовые в лозах созреют,
Завоевать все четыре стороны света весельем,
Шествием и возлияньем радостному Дионису!
Плакал Вакх, чтобы боле на свете не плакали люди!²²

Пророчество Неотвратимой тут же начинает сбываться:

Тут скорбящему Вакху явилось великое чудо,
Ибо восстал из праха словно бы вьющимся змеем
Ампелос сам собою, ветвась кустом древовидным
Вверх. Из мертвого чрева, на ветви делясь, извиваясь,
Рвется побег прекрасный, из кончиков пальцев пустились
Усики в рост, корнями ступни врываются в землю,

²⁰ Ахеронт, Стикс – реки Аида.

²¹ Лиэй – «Разрешитель», «Освободитель», одно из имен Диониса, от которого происходит характерное римское имя этого бога: Либер.

²² Нонн Панополитанский. Деяния Диониса... Песнь XI.

Кудри гроздьями стали, даже и мех и его небриды
 Вдруг распустился прекрасным гибкой листвы узорочьем,
 А удлиненная шея стала плетью с гроздовьем,
 Стебли пошли от сгибов локтей и побеги от пястей,
 Полны сладостных ягод, из гнутых рогов меж висками
 Кисти вдруг зазмеились лозы, прижимаясь друг к другу...
 Все заполнилось ими, они же росли, завивались,
 Снова росли, и уж зелень лозы распустилась повсюду,
 Ветви дерев соседних гроздьями плотно усыпав.
 Вот и еще одно чудо: юноша ловкий коснулся
 Высоколистого древа вершины проворною дланью
 И превратился в растение Киссос²³, добравшись до верха;
 Стали стебли витые по имени отрока зваться,
 Только родившейся ветви лозы обхватили побегом,
 Листьями, милыми сердцу... Виски божество осеняет,
 Вьет венок и на кудри густые его возлагает
 Радуюсь, Дионис, и рвутся к богу побеги,
 На глазах вызревая в сладостноспелые грозды:
 Самознающий боже без виноградной давяльни,
 Гроздие в длани приявши, ягоды жать начинает
 Плотно и крепко перстами, на свет обильное бремя
 Гроздьев винных выводит, лозы смарагдовоалой
 Сладостнокрепкий напиток! И белоснежные пальцы
 Льющего хмель Диониса от крови багрянца алеют.
 Рог быка он хватает и сладостнокрепкий отжаток
 Вах в уста проливает, вино испробовав первым,
 После отведав и ягод... Тем и другим насладившись,
 Слово такое он молвит, веселый и радостно-гордый:
 «Нектар и амвросию ты, Ампелос, милый, мой отрок,
 Породил. Аполлон два цветка особо отметил —
 Только не станет он лавра есть, пировать с гиакинфом,
 А из колосьев не сделать – прости, о Деметра! – напитка!
 Ампелос, сколь же почтенна участь твоя! Пред твоею
 Красотой уступили и нити суровые Мойры!
 И пред тобою смягчился Аид, самой пред тобою
 Персефонеи суровой стал нрав и мягче, и кротче!
 Мертвый – для Диониса-брата ты к жизни вернулся!
 Нет, не умрешь ты, как умер Атимний; болотины Стикса,
 Пламени Тисифоны, Мегайры²⁴ взора не встретишь!
 Отрок, живым пребудешь и в смерти, и в Леты потоках
 Ты не канешь вовеки, могиле не взять тебя, даже
 Побойтся и Гея укрыть тебя в сумрачных недрах!
 Сделал тебя растением отец мой в честь Геи, и тело
 Стало нектаром сладким – судил так Кронион-владыка!
 Нет, не таким, где природа на лепестках терапевтских
 Изобразила верно непреходящее горе;

²³ *Киссос* – «плющ»: юноша-сатир, спутник Диониса, превратившийся в побег плюща.

²⁴ *Тисифона, Мегайра* – эриннии, демонницы мести и смерти.

Милый, сиянье и свежесть хранишь на узорчатых листьях,
 Даже и смерть рассказала о красоте твоей, отрок!
 Нет, вовек не погибнет румянец ланит или пястей,
 Ибо за смерть и погибель страшную буду я вечно
 Мстить, на алтарь возливая вино, приготовив к обряду
 Мужеубийцу-быка. И будут гамадриады²⁵
 Страстно завидовать листьев узору, от благоуханных
 Гроздий твоих эротом меня обовьет дуновенье!
 Ах, могу ли я в чаше смешивать яблоко с гроздью?
 В кубок, нектара полный, смокв добавить немного?
 Нас наказать оскомой яблоко может и смоква!
 Нет ничего, что могло бы с лозой виноградною спорить!
 Нежноцветущий нарцисс ли, роза иль цвет анемона,
 Лилия иль гиацинт – не сравняются с гроздями Вакха!
 Ибо во влаге винной, истекшей из сдавленных ягод —
 Всякого благоуханье цветка! Лишь этот напиток
 Может смешаться со всяким, придав духовитость и крепость
 Травам, добавленным в чашу. Твоя лоза – украшенье
 Всех цветов и растений на луговине весенней!
 Внемли мне, Дальновержец, ты, что печальною ветвью
 Вечно виски осеняешь, а кудри повязкой тугою:
 Стоны читаются в листьях – в садах лишь произрастает
 Знаменитый цветок, вино же сладкое всюду
 Я изливаю, мне должно венки носить над главою,
 Амелоса я в сердце ношу, как вино, постоянно!
 Внемли владыке гроздей, владыка воинственной битвы —
 Возливает Арей убийца, от лоз Диониса,
 От ярко-алого сока ягод лишь радость струится!
 Вы же, Део и Паллада, вы проиграли! Олива
 Не пробуждает веселья, нет в колосе хмеля для смертных!²⁶
 Груши медовосладок плод, а мирт возрастает,
 Благоухая цветами – но ни единый стебель
 Не дарует забвенья забот и бед человеку!
 Гроздь моя превосходней всех растений, без винной
 Влаги никто из живущих яств вкушать и не станет
 На пирах, и без винной влаги и пляска не в пляску!
 Коль, светлоокая, можешь, то пей ты сок из оливы —
 Дар мой великолепный затмил твоё приношенье!
 Ибо оливковым маслом натерты мужи-атлеты —
 Только невеселы что-то! А муж, несчастьем сраженный,
 Дочь потеряв иль супругу (такая судьба оказалась),
 Иль кто по детям погибшим скорбит, по родителям милым,
 Пусть пригубит только малость вина, почувствует сладость —
 И возрастающей боли умерит приступ напиток.
 Амелос, и после смерти ты сердце радуешь Вакху:
 Ибо по всем моим членам ты разливаешься, милый!

²⁵ *Гамадриады* – нимфы деревьев.

²⁶ Део (Деметра) и Афина Паллада – покровительницы разведения олив.

Клонят в лесах окрестных все деревья вершины
 Мужу подобно, что выю согнув, о милости молит,
 Древняя пальма склонила широко-пространные листья,
 Яблоню ты стопами обвил, а дланию гибкой
 Смоквы ствол обхватил, и несут, как служанки, деревья
 Госпожу свою кротко, ее легко поднимают —
 Ты же вверх устремляешь свои проворные пальцы,
 Встав на плечи служанок, узоры тонкие листьев,
 Пестрые стеблей побеги, усики с самых верхушек
 Словно бы в сновиденье тычутся в лоб и ланиты,
 И ветерок прохладу сулит своим дуновеньем,
 Словно служанка желает не тронуть в дому ни пушинки,
 Лику царицы владычной прохладу она навевает!
 Если тебе угрожает полуденный жар Фазтона —
 Дует ветер прохладный над виноградным гроздьем,
 Зной укрощая палящий огнедышащей Майры²⁷;
 Если же Хор²⁸ явление летний жар возвещает,
 Сириус знойным дыханьем соком ягоды полнит!»
 Так, гордясь, он измолвил, и то, что было печалью
 По любимому, отнял сок благовонный из гроздьев.
 Так говорилось в сказаньях о плетях лозы виноградной,
 Названной по любимцу. Но песнопевцы древнее
 Знают присловье об этом: просочился на землю
 Сквозь небесные кровы ихор плодоносный с Олимпа,
 И родился напиток лозы вакхиадской, а в скалах
 Сам собой от него же ствол возрос виноградный:
 Дик он был, необхожен, в чаще ютился безвестной,
 Вольно раскидывал плети и гибкие всюду побеги:
 Истинный лес благолозный вино родящих растений,
 Чаща, возвращенная соком, что выгнал стволы и побеги,
 Сад изобильный и пышный, где ввысь устремляется бурно
 Грозд, прижавшийся к грозду пурпурному в беспорядке;
 Частью недозревает сок ягод, покуда растущих,
 Светом пурпурным блистающих – все столь различны при этом!
 Полупрозрачны иные, белы, словно пена морская,
 Прочие – златоянтарны, мерцают, прижавшись друг к другу,
 Ягоды... Есть и такие, что смоли чернее по цвету,
 Их же могут и спутать, кто хмелен, с растущими рядом
 Ягодами ветвей оливы блистательноплодной!
 Сверху какой-то грозди серебристой с круглящимся плодом
 Сам собой наползает черный налет от побега,
 Приведя за собою лозу с сочащейся гроздью!
 Там сосну обвивают соседнюю крепко побеги,
 Вверх, затененный повсюду, ползущие усики рвутся,
 К радости Пана великой; если Борея дыханье
 Треплет верхушку древа с побегами грозди густыми,

²⁷ Майра (Мера) – Сириус: см. выше историю Икария.

²⁸ Богини времен года.

Кровью смолистой исходит сосна под таким бичеваньем.
Кольцами свившись однажды, плети змея обхватила,
Ягоды алчно сосет нектар благовонный и крепкий;
Вот ужасную пасть насытив Вакховой влагой,
Так, что из грозной глотки валятся сладкие гроздья,
Выю вместе с подбрадьем соком змея обагрят...
Бог же, скитаясь по горным склонам, змее удивился,
Видя подбрадь и выю в росах винно-пурпурных...
В кольца узорчатогибким телом мгновенно свернувшись,
К чреву глубокому в скалах бросился, к ближней пещере
Аспид проворный, заведя Эвия...²⁹ Тут же и вспомнил
Вакх, узревший гроздовья, обильно текущие соком,
Данные в древности давней пророчества Рейи-вещуньи!
Стал он выравнивать камень скалы, углублять понемногу
Внутренность оной, железом равняя стенки изострым,
Ямки широкой в камне дно углубляя помалу!
Так сотворил он впервые прообраз винной давилни;
Сочнообильные кисти снимает он тирсом изострым
С плети лозы гроздовой – вот серпа стального прообраз!
Сатиров хор его славил... Один же вдруг наклонился,
Руки к лозе простирая – и стал собирать эти грозды.
Миску взял другой и в миску складывал кисти,
Освобождая грозди ягод от зелени пышной.
Третий, даже без тирса, без острого даже железа
Тянет десницу, глядя пристально в груды сих ягод —
Плод и сочный, и крепкий он с черенков обирает,
Подле груды высокой ягод на корточках сидя;
После чего сыпает бог виноград в эту ямку,
Горкою оставляя ягоды посередине,
После их ровным слоем по дну рассыпает, ровняя,
Дабы, как на гумне зерно, они плотно лежали.
Так он полнит до края ягодами углубленье
И начинает ногами давить виноградные грозды.
Сатиры, потрясая космами в ветре, стремятся
Делать то же, что делал бог Дионис перед ними,
И подвязав небриды пестрые прямо под плечи,
Славу они возглашали вакхийским неистовым ладом,
Яро топтали грозды, стопами переминаясь,
Эвия восхваляя, и с лона того гроздовья
Грязнобелая пена взбурлила над месивом алым!
И не в обычные чаши напиток сбирали, но в бычьи
Полые роги, а после стали говаривать люди:
«В рог наливать – значит, смешивать винную влагу
с водою!»
Вот уж из уст перепивших одних изливается влага
Винная, вот уж и ноги его заплетаются спьяну,
Быстро бежать уж не может, о левую правая бьется

²⁹ Эвий – «Ликующий», одно из имен Диониса.

Пятка, подбравше седое дерет он, хмелен от Вакха...
 Скачет другой, опьяненный, в диких прыжках извиваясь,
 Слышится гул непрерывный бубнов с бычьей кожей!
 Кто-то, выпив чрезмерно вина, веселящего душу,
 Побагровел от питья пурпурно-темного сразу!
 Тот, уставившись взором блуждающим в ветви деревьев,
 Скрывшуюся среди листьев простоволосую нимфу
 Видит, или вдруг хочет забраться в горные чащи,
 Переступая неверной по каменным кручам стопою!
 Но Дионис его тянет назад! Иной вокруг истока
 Водного бродит и только желает деву наяду
 Выловить, деву нагую – и вот косматою лапой
 Нимфу почти уж хватает, плывущую в водах бурливых...
 Быстро наяды нырнула – и нет уж девы в потоке!
 Рейя лишь Дионису дарит единому средство
 От хмельного забвенья – аметист всеохранный!³⁰
 Многие из рогатых сатиров прыгали, пьяны,
 И в хороводах веселых кружились. Один же, пылая
 Пьяным весельем, с собою ведущим страсти эротов,
 Потянулся лохматой лапой к одной из вакханок.
 Вот, совладать не в силах с подстегнутым хмелем желаньем,
 Он за пояс девичий чистую нимфу хватает
 И срывает одежду, против воли Киприды,
 Обхватив ее бедра розовые покрепче...
 Вот уж Мистиду тащит другой, стыдливую деву,
 Хочет возжечь он свечечку в честь пляски ночной Диониса —
 Он ладонями гладит, пальцами нежно лаская
 Мягко-округлые груди, ее к себе прижимая...³¹
 А Дионис, после пира в честь сладостного гроздовья,
 Направляется, гордый, в пещеру Кибелеиды —
 Пясти его обвивают плети лозы виноградной,
 Учит он Меонийку³², что значит праздник полночный!

Искусство алхимического перерождения, оказавшееся во власти Диониса, только подтверждается историей таких персонажей, как Ойней, Эригона, Амелос. Люди становятся вином, виноградниками, небесными созвездиями, морскими божествами – и все по воле Диониса Лизя, «Освободителя». В последнем эпитете слышится указание на функцию освобождения не только от тягот жизни, но и от обыденных форм смертного существования, на привитие способностей к метаморфозам, преображающим существование того, кто оказался в «зоне внимания» Лизя.

Метаморфозы – одна из самых излюбленных тем античной поэзии и литературы (ср., например, знаменитые произведения Овидия и Апулея, носящие подобные названия), и Дионис подбрасывал немало сюжетов для древних писателей. Достаточно вспомнить о даре, который он даровал фригийскому царю Мидасу – превращать в золото все, к чему тот при-

³⁰ По поверью древних эллинов, аметист («отвращающий пьянство») предохранял человека от злоупотребления вином.

³¹ Мистиды и упомянутые выше нимфы воспитывали Диониса.

³² Меония – одно из названий малоазийских областей Лидии и Фригии, где был распространен культ грозной земной богини Кибелы или Кибелеиды, которую и соблазняет здесь Дионис.

касается. Вскоре выяснилось, что дар этот имеет изнаночную сторону: отныне Мидас не мог удовлетворить свою жажду и голод. Обратившись к Дионису с молитвой о пощаде, фригийский правитель получил повеление омыться в реке Пактол. Окунувшись в нее, Мидас утратил сомнительные алхимические способности. Зато река, которая приняла на себя его дар, долгое время именовалась «Золотым потоком», будучи основой благосостояния таких государств, как Фригия, Лидия или эллинистический Пергам.

Гнев Геры против Диониса забылся, когда винный бог помог ей справиться с ее же собственным сыном Гефестом. Родившийся на свет хилым и хромым на обе ноги, Гефест был в младенческом возрасте сброшен Герой с Олимпа – по обычаю спартанцев, убивавших детей, которые казались им увечными. Воспитанный морской богиней Фетидой, он решил отомстить своей матери. Павсаний, писатель II в. н. э., рассказывает об этом так: «Он послал ей в подарок золотой трон, имеющий невидимые оковы; когда Гера села на него, то осталась связанной. Гефест же не хотел слушаться никого из богов, пока Дионис, к которому Гефест питал особое доверие, напоив его пьяным, не привел того на небо»³³. Хмельной Гефест помирился с матушкой и освободил ее. Гера, в свою очередь, пошла навстречу Дионису, отныне ставшему полноправным олимпийским богом. Он освободил из Аида свою мать Семелу, которая под именем Фионы также вошла в число небожителей.

³³ См.: Павсаний. Описание Эллады: В 2 т. / Перев. и ввод. статья С. П. Кондратьева. М.; Л., 1938–1940. Т. 1. XX.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.