

НАПІ́ТКИ

НАПІ́ТКИ, важнейший элемент культуры [питания](#), продукт, утоляющий жажду (прохладительные Н.), а также часто оказывающий определённое психотропное воздействие – возбуждающее (тонизирующие Н.), опьяняющее (алкогольные Н.), галлюциногенное (напр., [кава](#)). Сырьём для Н. служат обычно сахаристые продукты – [мёд](#), фруктовые и древесные соки (напр., берёзовый, кленовый, [кокосовой пальмы](#), [сахарной пальмы](#)), [банан](#), [агава](#), [сахарный тростник](#) и др.; у народов средиземноморского бассейна с развитым земледелием Н. изготовлялись в осн. из [винограда](#), в странах с умеренным климатом – из зерна; у скотоводч. народов – из [молока](#).



Праздник: сверху – пьющие пиво (слева – из соломинок из общего сосуда); внизу – музыканты. С печати из царских гробниц Ура. Сер. 3-го тыс. до н. э.

Естеств. прохладит. Н. служат вода (в которую также добавляют разл. ароматич. добавки, мёд и т. п.) и [соки](#) (в т. ч. диких растений: диких арбузов в Калахари, сердцевин кactusов в Мексике, древесные соки и т. п.). Прохладит. Н. изготавливаются также на основе фруктов (напр., шербет на Переднем Востоке, укр. взвар), злаков (отвар дроблёных поджаренных просяных или рисовых зёрен), у скотоводч. народов – на основе цельного, снятого или кислого молока, иногда с добавлением крови, соли, сахаристых веществ, ароматич. трав и т. д. К прохладит. Н. относятся и Н. со слабым содержанием алкоголя на фруктовой, зерновой (напр., [квас](#)) и молочной (см. в ст. [Кисломолочные продукты](#)) основе.

Алкогольные (от 1,2% содержания спирта) и галлюциногенные Н. составляют важную часть культуры праздника; их употребление входит во

многие религ. ритуалы, в мифологии им приписываются божественное происхождение и волшебные свойства (напр., сканд. мифы о «мёде поэзии», индоиранские мифы о some/хаоме). Древнейшее происхождение имеют слабоалкогольные Н., приготовленные с помощью естеств. [брожения](#) сырья – виноградного ([вино](#)), фруктового (плодовые вина, напр. яблочный сидр), а также древесного сока (напр., пальмовое вино), агавы (пульке), мёда, зерна ([пиво](#), просяная буза), молока ([кумыс](#)). С эпохи Средневековья получили распространение [крепкие алкогольные напитки](#). Перегонный аппарат для дистилляции спирта был изобретён александрийскими (1–3 вв.) и затем арабскими (9–10 вв.) алхимиками. Первые сведения о дистилляции спирта в Европе (лат. aqua vitae – живая вода) относятся к Италии 12 в. Первоначально крепкие алкогольные Н. использовались в мед. целях, с позднего Средневековья вошли в бытовую культуру. С эпохи Вел. географич. открытий крепкие алкогольные Н. изготавливаются не только на традиц. виноградной, плодовой или зерновой основе, но и из сахарного тростника (вест-индский ром), агавы (мекс. текила), кокосового сока (аррак в Юж. и Юго-Вост. Азии) и др. Распространение крепких алкогольных напитков создало проблему [алкоголизма](#).

Тонизирующие Н. традиционно были распространены в разл. регионах мира – [чай](#) в Вост. Азии, [кофе](#) в Передней Азии, Вост. и Сев. Африке, Н. из [колы](#) – в Зап. Африке, из [какао](#) – в Мезоамерике, из коки и парагвайского падуба ([матэ](#)) – в Юж. Америке. В Новое время они получили повсеместное распространение.

Литература

Лит.: Арутюнов С., Вайнхольд Р. Напитки // Свод этнографических понятий и терминов. М., 1989. Вып. 3:

Материальная культура; Хмельное и иное: Напитки народов мира / Отв. ред. С. А. Арутюнов, Т. А. Воронина. М., 2008.