**Вино и Библия: Сохранение виноградного сока в древности**



**Сохранение виноградного сока**

Процесс брожения. Древние были знакомы с фактом брожения, даже хотя и не понимали его причин. Как раз то, что происходило во время превращения виноградного сока в [вино](http://www.russianmegachurch.com/tag/%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%BE-%D0%B8-%D0%B1%D0%B8%D0%B1%D0%BB%D0%B8%D1%8F-2/), не было вполне понятным вплоть до 1860 года, когда Льюис Пастер занялся изучением брожения. Древние, однако, были знакомы с некоторыми методами, каким путем предотвратить брожение. /115 стр. ориг./

Виноградный сок состоит из двух ведущих ингредиентов, — глюкозы или виноградного сахара и белка. Они оба содействуют процессу брожения. Белок, который находится в кожице и покрытии семени виноградного плода, благоприятствует формированию /образованию/ микроскопических организмов, которые являются агентами, вызывающими брожение, известными как ферменты или дрожжи.

Разложение белков в виноградном соке создает благоприятные условия для умножения дрожжевых микробов, которые в свою очередь соединяются с микробами, присутствующими в воздухе и освобождают химические ферменты /энзимы/, которые способны разлагать виноградный сок на два элемента. Один из них — этиловый алкоголь, бесцветная жидкость, которая свободно смешивается с водой и остается растворенной в вине. Другой элемент — углерод, двуокись газа, который проявляется в крошечных пузырьках, особенно при кипячении. /Относительно информации о процессе брожения вина смотри: Роберт Разор “Руководство для алкогольного винокура”, Сан — Антонио, Техас, 1980, 104–105 стр./. Процесс брожения происходит только при наличии определенных условий, таких как умеренная температура, влага и воздух в виноградном соке. Есть четыре главных метода, посредством которых эти условия могут быть изменены или упразднены. И таким образом виноградный сок будет сохранен свежим и непереброженным. Теперь мы рассмотрим каждый из этих четырех методов, — все они были известны древним.

**1. СОХРАНЕНИЕ ВИНОГРАДНОГО СОКА ПОСРЕДСТВОМ КИПЯЧЕНИЯ.**

Влага и жар. Брожение виноградного сока можно предотвратить, удаляя в достаточной мере его влагу, нагревая виноградный сок до высокой температуры. Секрет заключается в том, что рост дрожжевых микробов, которые являются агентами брожения, замедляется или всецело останавливается, когда содержание влаги в виноградном соке устраняется при 7–85 градусов Цельсия. При такой температуре большинство ферментов уничтожается. Оба эти результата достигаются кипячением виноградного сока.

Во время кипячения вода из виноградного сока испаряется, микробы и плесень уничтожаются, содержание сахара увеличивается и таким образом сдерживается рост микробов. Этот метод сохранения виноградного сока непереброженным путем тщательного кипячения и превращения его в сироп, был распространенным и успешно практиковался в древнем мире. При желании этот сироп можно было разбавить водой. Эту практику подтверждает несколько источников.

**Древние свидетельства.**

Наиболее прославленный римский поэт Виргилий / 70–19 г.г. до РХ/ в своем труде “Георгиксы” — изображает хозяйку дома следующим образом: “Она выкипячивает огнем влагу из сладкого муста и снимает /116 стр. ориг./ закваску, волнующую пену из кипящего котла” / Виргилий “Георгиксы” I,295–296/. Этот метод широко употребляется; это отмечено в пространном описании Колумеллы, как успешным образом сохранить муст посредством кипячения. Он писал: “Проявите заботу в такой степени, чтобы муст, когда будет выжат, мог продолжительное время или сохраниться, по меньшей мере, до тех пор, пока не будет продан” / Колумелла, “О земледелии” 12,19,1/.

Колумелла объясняет, чтобы обеспечить сохранение сока, “некоторые люди помещают муст в свинцовые сосуды и путем кипячения уменьшают его на четверть, другие на треть. Нет сомнения, что любой, испаривший муст до половины, сделает более лучшую плотную форму муста” /Там же 12,19,1/. Муст, прокипяченный до трети объема, назывался дефрутум: “Наиболее сладкий возможный аромат муста тогда, когда испарить его до одной трети первоначального объема; тогда он будет называться дефрутум” / Там же 12,21,1/.

Плиний, в отличие от Колумеллы, называет дефрутумом муст, испаренный до половины его объема, и сапа — муст, испаренный до одной трети. Рассуждая о различных видах “сладкого вина” /винум дулце/, он писал: “Сираеум, некоторыми называемый хепсема, а в нашей стране называемый словом сапа, является продуктом искусства, а не природы; это испаренный посредством кипячения муст, до трети его количества; муст же прокипяченный только до половины его количества называется дефрутум” /Плиний “Естественная история” 14,11,80/. Различие в названиях, данное различным видам прокипяченного муста, лишь служит подтверждением о широко распространенном употреблении этого напитка.

Сохранение муста посредством кипячения, требовало внимательной заботы. Колумелла дает нам следующее проникновенное описание: “Сначала мы разогреваем печь слабым огнем с очень небольшим количеством дров, которые сельские жители называют дровами из кустарника, чтобы муст мог кипеть спокойным образом. Человек, которому поручено кипячение, должен приготовить фильтры, сделанные из тростника и веника из ракитника, но последний должен быть в сыром, необработанном состоянии, чтобы так сказать, не быть твердым, не бить подобно молотку. Он должен хорошенько размешивать любой осадок, который оседает на дне и, размешивая, поднимать вверх; а затем должен фильтром очистить любую накипь, которая остается на поверхности; он должен фильтровать массу до тех пор, пока муст не чистится от всех осадков” /Колумелла “О земледелии” 12,19,3–4/.

**Безопасное сохранение.**

После проявления необходимой заботы, кипяченный виноградный сок может безопасно сохраняться в течении долгого времени. Это требовало длительного кипячения и внимательного устранения всякой накипи, как об этом говорит Колумелла: ” Если есть много дров, лучше прокипятить муст и очистить всякую накипь с осадками, если это будет сделано, десятая часть будет потеряна, но остальное сохранится хорошо и навсегда” /Там же 12,20,8/.

Этот метод сохранения Колумелла особенно рекомендовал для “любого имения, где [вино](http://www.russianmegachurch.com/tag/%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%BE-%D0%B8-%D0%B1%D0%B8%D0%B1%D0%BB%D0%B8%D1%8F-2/) часто окисляется”. В этом /117 стр. ориг./ случае весь муст необходимо вылить в котел и кипятить до тех пор, пока десятая часть его испарится. “Впоследствии, когда муст остынет, вам необходимо разлить его в сосуды, покрыть их и запечатать, в таком состоянии он будет сохраняться дольше без всякого вреда” /Там же 12,26,1/.

**Широкое употребление кипяченого виноградного сока.**

На Ближнем Востоке и в странах Средиземноморья обычай сохранения виноградного сока путем кипячения и превращения в сироп сохранился и выжил на протяжении всех столетий. Этот напиток известен как [вино](http://www.russianmegachurch.com/tag/%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%BE-%D0%B8-%D0%B1%D0%B8%D0%B1%D0%BB%D0%B8%D1%8F-2/) котто /кипяченое [вино](http://www.russianmegachurch.com/tag/%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%BE-%D0%B8-%D0%B1%D0%B8%D0%B1%D0%BB%D0%B8%D1%8F-2/)/ в Италии, вин куит во Франции, нарденк в Сибири и дибс — в арабских странах. Джон Китто в своей статье о “Вине” цитирует из древней, но знаменитой Энциклопедии библейской литературы нескольких историков 19 столетия об употреблении кипяченого виноградного сока на Ближнем Востоке. Один из них, доктор А. Рассел в своей “Естественной истории Алеппо” пишет: “Сгущенный виноградный сок, сапа вини, называемый здесь диббс, привозят в город в мехах и продают на общественных рынках; он много сходен с простым медом, сладкий по вкусу и находится в большом употреблении среди всех классов людей” / Джон Китто “Энциклопедия библейской литературы”, 1845, статья “Вино”, т.2, 956 стр./.

Подобным образом Кир Реддинг в своей “Истории современных вин” заявил: “В Ливанских горах: в Кесроане изготовляют хорошие вина, но они большей частью винс куитс /кипяченые вина/. Такое [вино](http://www.russianmegachurch.com/tag/%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%BE-%D0%B8-%D0%B1%D0%B8%D0%B1%D0%BB%D0%B8%D1%8F-2/) сохраняется в кувшинах”/ Там же/. Д. Д. Пакстон, который был свидетелем сбора урожая винограда в Ливане, также говорит: “Сок этот был извлечен, когда я посетил место, где находится давильный пресс; это не было вино /как мы его называем теперь/, но то, что мы теперь называем дибс” /Там же/. Широко распространенное употребление непереброженного “кипяченого вина” на Ближнем Востоке в 19 столетии также засвидетельствовали в своих отчетах несколько путешественников. /Эти отчеты путешественников по Ближнему Востоку цитируются Вильямом Паттоном в его труде. “Библейские вина. Законы брожения”, Оклахома Сити, стр.30–32/.

Генри Хомес, американский миссионер в Константинополе, в своей статье о вине, опубликованной в журнале “Святая библиотека” /Май 1848/ представляет следующий отчет своих наблюдений: “Простой виноградный сок без прибавления каких-либо нейтрализующих средств против окисления, кипяченый от четырех до пяти часов, посему уменьшился на одну четвертую своего объема. После кипячения для сохранения его в холодном помещении и чтобы он был менее восприимчив к ферментам, его вливают в глиняные /фаянсовые/, но не деревянные емкости, плотно закрывают кожей, чтобы не было доступа воздуха. Обычно не имея никакого опьяняющего свойства, его свободно употребляют как мусульмане, так и христиане. Некоторые кувшины, которые я лично держал в руках, уже сохранялись в течение двух лет, не испытывая никакого изменения” / Цитировано Вильямом Паттоном/ н.48/, стр.32/.

**Разбавление водой кипяченого виноградного сока.**

Это была обычная практика древних времен — разбавлять водой как броженые, так и неброженные вина. В Риме специально для этой цели существовало общественное учреждение, известное как Термополиум /118 стр. ориг./. Оно снабжало своих пациентов для разбавления вина, как холодной, так и горячей водой. Как заметил Сэр Эдвард Берри в своем трактате “Обозрение вин древних”: “Было часто необходимо разбавлять более сгущенные, конденсированные и старые вина” /Сэр Эдвард Берри “Обозрение вин древних”, Лондон, 1775 г, стр.165/.

Разбавление было особенно необходимо для тех вин, которые были выпарены и уменьшены посредством кипячения до вида плотных кремов. Аристотель, известный греческий философ, который жил в IV веке до РХ, сказал, что Аркадийское вино было настолько густым, что его было необходимо соскабливать со стенок посуды, в которой содержалось, и растворять куски в воде /Аристотель “Метереология” 4,10/. Весьма подобным было Тениотикское вино Египта, о котором Афанасий, греческий грамматист, живший во II столетии после РХ, говорит: “Вино было такой плотности, что при добавлении воды оно постепенно растворялось, подобно тому, как хорошо растворяется Аттикский мед” /Афанасий “Званный обед” 1,25/.

Несколько древних авторов также ссылаются на обычай разбавления броженых вин. “Хесиод предписывал в течение летних месяцев разбавлять три части воды на одну часть вина. Никочарес рассматривал как надлежащую пропорцию — две части вина на пять частей воды. Однако, согласовано мнения Гомера, Праммиана и Мерониана вина требовали 20 частей воды на одну часть вина. Гиппократ считал 20 частей воды на одну часть Трацианского вина надлежащим напитком” /Роберт Х. Стейн “Питье вина в Новозаветные времена” — “Христианство сегодня” 20 июня 1975 г., 9–11 стр./.

Кажется благоразумным предположить, что цитированные выше вина, которые разбавляли 20 частей воды на одну часть вина, — эти вина были кипяченым виноградным соком слишком большой плотности. Любители броженого вина едва ли наслаждались бы питьем вина, разбавленного 95 % воды! Таким образом, вина, требовавшие разбавления плотного муста, были главным образом непереброженным виноградным соком, плотно конденсированным посредством кипячения.

**Кипяченый виноградный сок среди иудеев.**

Несколько причин побудили нас верить, что процесс кипячения, чтобы сохранить виноградный сок, был, вероятно, наиболее употребляемым также и в древнем Израиле. Искусство приготовления и сохранения вина было общераспространенным среди стран Средиземноморья, где преобладало разведение винограда, и эта отрасль выжила до настоящего времени. Имеются сведения, что древние иудеи сохраняли [вино](http://www.russianmegachurch.com/tag/%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%BE-%D0%B8-%D0%B1%D0%B8%D0%B1%D0%BB%D0%B8%D1%8F-2/) посредством кипячения. В Энциклопедии Библейской литературы Джона Китто сказано: “В Мишне говорится, что иудеи имели привычку употреблять кипяченое [вино](http://www.russianmegachurch.com/tag/%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%BE-%D0%B8-%D0%B1%D0%B8%D0%B1%D0%BB%D0%B8%D1%8F-2/). ” Они не кипятили вино предложения, ибо кипячение уменьшает его” и, следовательно, уплотняет его, таким образом, требуя смешивать воду с вином, когда необходимо; но они прибавляли воду сразу: — раввин Ехудах /119 стр. ориг./ разрешил это, ибо вода улучшает вино” / Тероомот Перек, 100, 11. Джон Китто Энциклопедия библейской литературы, 1845, Статья “Пасха” т.2, стр.477/.

В талмудическом трактате, озаглавленном “Абодах Зарах” — имеется пространная дискуссия о том, как некоторые раввины размышляли об употреблении кипяченого вина. Один из вопросов был, мог ли иудей употреблять [вино](http://www.russianmegachurch.com/tag/%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%BE-%D0%B8-%D0%B1%D0%B8%D0%B1%D0%BB%D0%B8%D1%8F-2/), которое он передал на хранение язычнику. Страх заключался в том, что язычник мог предложить его идолу. Раввин Аши, отвергая такой страх, сказал: “Наше кипяченое [вино](http://www.russianmegachurch.com/tag/%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%BE-%D0%B8-%D0%B1%D0%B8%D0%B1%D0%BB%D0%B8%D1%8F-2/), которое хранится у язычников, не требует двойного печатания. Ибо, что касается страха, чтобы [вино](http://www.russianmegachurch.com/tag/%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%BE-%D0%B8-%D0%B1%D0%B8%D0%B1%D0%BB%D0%B8%D1%8F-2/) не было предложено идолу — оно не предлагается в таком состоянии” /Абодах Зарах 30а, перевод Эпстейна “Вавилонский Талмуд” 1936 г, стр.148/. Причина отмечена в сноске, где поясняется, что язычники употребляли только сырое вино для своих жертвенных приношений. Кипяченое вино было неприемлемо для их жертв, и, следовательно, не надо было страшиться, что его предлагали идолу” /Там же, примечание 2/.

Другой дискуссионный вопрос — или кипячено [вино](http://www.russianmegachurch.com/tag/%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%BE-%D0%B8-%D0%B1%D0%B8%D0%B1%D0%BB%D0%B8%D1%8F-2/), отставленное не закрытым, пригодно для употребления. На этот вопрос знаменитый раввин Хия взвешенно ответил: “Кипяченое вино не превращается в непригодное, будучи оставлено не прикрытым” /Там же стр.149/. Причина отмечена в сноске, что “змея не пьет его” /Там же стр.148, примечание 8/. Общедоступное мнение заключается в том, что змеи были обнаружены в броженом вине, но не коснулись кипяченого вина. Следовательно,броженое вино необходимо покрывать, чтобы оно не было отравлено змеями, но кипяченый виноградный сок может оставаться открытым, ибо змеи не должны коснуться его. Эти случайные заметки предусматривают косвенное и, однако, убедительное доказательство, что кипяченое вино производилось и употреблялось иудеями.

**Был ли кипяченый виноградный сок в древнем Израиле?**

Трудно сказать, насколько интенсивным было употребление кипяченого вина в древнем Израиле. Но и нет причин, чтобы сомневаться в его употреблении. Некоторые библейские ссылки на “мед-дебаш” — могут ссылаться на сладкий виноградный сироп. Еврейское слово дебаш соответствует арабскому дибс, котроый является обычным термином для сладкого спирта, изюма и фиников. В своей статье о “Меде” в Толковом библейском словаре Д. И. Росс пишет: “Мед в Библии применялся в трех различных значениях:

Плотный виноградный сироп /арабское дибс/.

2. Дикий мед.

3. Мед от домашних пчел” / Толковый библейский словарь 1962 г, статья “Мед” т.2, 639 стр./. Некоторые теологи поддерживают мысль, что определенные тексты Ветхого Завета ссылаются не на пчелиный мед, но на виноградный сироп. К примеру, в Библейском словаре Д. А. де Бост заявил: “Некоторые авторы верят, что несколько ветхозаветных текстов, а именно [Быт. 43:11](http://bble.ru/Быт.43.11?rus); [Иез.27:12](http://bble.ru/Иез.27.12?rus); [Иер.41:8](http://bble.ru/Иер.41.8?rus) не ссылаются на пчелиный мед, но на сладкий напиток, сироп, который приготовлялся из зрелых фиников. /Указанные авторы являются еврейскими теологами /120 стр. ориг./ — Маймониды, Иосиф Флавий, Хиллер, Цельсий, Геддес и другие/. Они поддерживают среди других факт, что еврейское слово дебаш, которое означает мед, в арабском означает финики. Другие богословы поддерживают идею, что слово муст необходимо понимать как мед виноградных гроздьев, то есть виноградный сок, кипяченый с сахаром или без него до тех пор, пока он не становится плотным как сироп /Розенмюллер/. Такой напиток изготовляется даже и теперь в Сибири и Палестине /Шав, Рассел, Буркхард/. Из 150 кг. винограда выходит 50 кг этого напитка, называемого дибс / еврейское название дебаш/. Разбавленный с водой он употребляется вместо сахара. Для бедных он заменяет масло, а для больных вино. Греки и римляне знали о таком меде из винограда” / Библейский словарь, второе издание,1865 г/.

Повествование о соглядатаях в 13 главе Чисел поддерживает значение дебаш как о меде из винограда. Соглядатаи “пришли к долине Есхол и срезали там виноградную ветвь с одною кистью ягод и понесли ее на шесте двое; взяли также виноградных яблоков смокв” /[Чис.13:24](http://bble.ru/Чис.13.24?rus)/. Впереди всех фруктов, которые соглядатаи принесли с собой, как доказательство плодородия земли, была огромная виноградная ветвь, гранатовые яблоки и смоквы, они сказали: “Мы ходили в землю, в которую ты посылал нас; в ней подлинно течет молоко и мед /дебаш/, и вот плоды ее” /[Числ. 13,28](http://bble.ru/Числ.13,28?rus)/. Поскольку фрукты показывают, что земля изобиловала молоком и медом,” — была особенно огромная виноградная ветвь, — мед в этом случае может ссылаться на кипяченый виноградный сок, известный как “медовые гроздья — дибс” — особого рода продукт винограда и молоко может означать зеленые пастбища, которые благоухают приносящими молоко коровами. Подчеркивание кажется особенно ценными естественными продуктами земли.

Библейская энциклопедия отмечает в этом отношении, что “в последнем еврейское слово определено и в Ветхом завете возможно дебаш также употреблялось, чтобы отметить некоторые искусственные приготовления, сделанные из соков различных фруктов посредством конденсирования, подобно современному дибсу. Уже была приведена ссылка на теорию, что “мед”, который протекал по земле Ханаанской — это был конденсированный сироп; и также, что мед предназначался для перевозки /[Быт.43:21](http://bble.ru/Быт.43.21?rus); ЗЦар.14:3/ и экспорта /[Иез.27:17](http://bble.ru/Иез.27.17?rus)/, — должно быть таким образом понимаемо” /Библейская энциклопедия. Т. К. Шейни и Д. Сутерленд Блек, 193– г. статья “Мед” т.2, 205 стр./.

Говоря о виноградном соке, в статье далее сказано: “Древние жители Ханаана, тем не менее, как Блисс заверяет, уже несомненно были знакомы с производством виноградного сока. Его раскопки в Тельэль — Хезу /Лахиш/ открыли два винных пресса с аппаратами / как он полагает/ для кипячения и фильтрования сока в виноградный сироп” /Там же/. Предшествующие обозрения дали / 121 стр. ориг./ нам основание верить, что процесс кипячения наиболее вероятно употреблялся древними иудеями, чтобы сохранить виноградный сок непереброженным.

**2. СОХРАНЕНИЕ ВИНОГРАДНОГО СОКА ПОРЕДСТВОМ ФИЛЬТРАЦИИ.**

Отделение белка. Другой метод, посредством которого можно устранить брожение виноградного сока через удаление белка, размещенного в кожице виноградной ягоды и в покрытии семени виноградного плода, от других элементов. Белок, как мы отметили раньше, благоприятствует умножению микроорганизмов, известных нам как ферменты или дрожжи. Посредством тщательных процедур виноградный сок можно отделить от бродительной пульпы. Древние понимали этот принцип и применяли его в двух процессах: 1. Спокойное давление. 2. Фильтрация.

Спокойное легкое давление.

Виноградные гроздья доставлялись из виноградника и помещались в винные чаны. Согласно высказывания Плиния, первый сок, который течет прежде чем начинается давление винограда, называется протропум. Он объясняет: “Это имя дано некоторыми людьми мусту, который течет своим естественным ходом прежде давления виноградных гроздьев” /Плиний “Естественная история” 14,11/. Этот сок, текущий самопроизвольно из виноградных плодов, почти всецело составляет сахарную часть винограда. Высокое содержание сахара в соке в сочетании с относительной свободой от дрожжей, должно сделать его сохранение в воздухонепроницаемом сосуде сравнительно легким.

В этом особенном месте Плиний упоминает, что протропум представлял возможность для брожения. Но не всегда был такой случай. Теперь будут приняты во внимание другие показатели, подчеркивающие, что первый сок и последующий, который вытекал от легкого давления винограда сохранялся непереброженным.

После дискуссии относительно двух “Сладких вин”, а именно сапа и дефрутум, ставшим таким посредством кипячения муста, соответственно до третьей части и половины его объема, — Плиний упоминает об изюмном вине, известном как пассум, которое было хорошо известно под различными именами в большинстве стран Средиземноморья. Этот непереброженный виноградный сок изготовлялся путем высушивания виноградных ягод на солнце и затем легким выжиманием сока. Плиний объясняет: “Некоторые люди делают это [вино](http://www.russianmegachurch.com/tag/%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%BE-%D0%B8-%D0%B1%D0%B8%D0%B1%D0%BB%D0%B8%D1%8F-2/) из любых сладких белых гроздьев винограда, созревающих рано. Они высушивают их на солнце примерно до половины их веса и затем легким давлением выжимают сок” /Ленитер экспримунт. /Там же/.

Легко выжимая высушенные на солнце гроздья, — в этом случае необходимо выжать только богатый сок. Из-за высокого содержания в нем сахара и отсутствия бродильной пульпы, этот сок может быть более готовым для /122 стр. ориг/ сохранения. Иногда уровень сахара поднимали посредством прибавления меда. Говоря о “медовом вине”, Плиний говорит: “Оно отлично от медового напитка из-за наличия в нем муста, в пропорции — 17 литров муста сухого качества на 3,5 литра меда и чашку соли, все это надо смешать до кипячения.

Полибий, историк II столетия до РХ, говорит нам, что “среди римских женщин был запрет пить /броженое/ [вино](http://www.russianmegachurch.com/tag/%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%BE-%D0%B8-%D0%B1%D0%B8%D0%B1%D0%BB%D0%B8%D1%8F-2/); и они пили вино, называемое пассум, которое изготовлялось из изюма, и его отведывали многие подобно сладкому вину /глейкос/ на Крите и других странах. Именно такими напитками они удовлетворяли свою жажду. Но это было для них почти невозможным пить [вино](http://www.russianmegachurch.com/tag/%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%BE-%D0%B8-%D0%B1%D0%B8%D0%B1%D0%BB%D0%B8%D1%8F-2/) и быть незамеченными” / Полибий “Фрагменты” 6,4/6.2/. Поэтому, достойно внимания, что непереброженный виноградный сок из высушенных на солнце гроздьев винограда — был особенным напитком женщин в римском обществе.

Важность легкого выдавливания винограда, чтобы воспрепятствовать утечке белка, — об этом подчеркивал также Колумелла.” Выжимайте их на четверть каждый день и вылейте муст, который больше не должно выжимать” / Колумелла “О земледелии” 12,37,1/. Латинский глагол употребленный для слов “выжимать”, “давить” — калкато — буквально обозначает “давить ногами”. Таким образом, сок устранялся после топтания виноградных гроздьев ногами и прежде их выжимания тяжелой балкой /тортиво/. Последнее было предназначено, чтобы освободить пульпу и семена, которые благоприятствовали формированию бродильных элементов. Чтобы воспрепятствовать брожению, легко выжатый виноградный сок необходимо было вылить надлежащим образом в запечатанные кувшины, которые должны были сохраняться в хранилищах — в холодном, сухом месте. Колумелла дает нам информативное описание, как они делали это: ” Чтобы муст мог оставаться всегда таким же сладким, как был свежим, поступали следующим образом. Прежде чем гроздья винограда с кожурой класть под пресс, возьмите из чана наиболее свежий муст и влейте его в новый виноградный кувшин; затем обмажьте его вокруг и покройте тщательно смолой /варом/, чтобы никакая вода не могла проникнуть в него. Затем погрузите кувшин /флягу/ в бассейн с холодной, свежей водой, в такой мере, чтобы никакая ее часть не была выше поверхности. Затем после 40 дней вытащите кувшин из воды. Муст будет сохраняться сладким в течение года” / Там же 12,29,1/.

О важности складирования сока в холодном месте дискуссия будет позже. В этот момент важно отметить предостережение, заключающееся в использовании “наиболее свежего муста”, который течет прежде, чем будут выжаты виноградные гроздья с кожей. Это должно даровать гарантию, что сок будет скорее свободным от бродильно-причинных элементов, находящихся в кожице и покрытии семян виноградных плодов.

**Фильтрация.**

Когда бродильная пульпа выжимается совместно с сахаристым соком, отделение первой из двух все еще /123 стр. ориг./ возможно посредством фильтрации. Конечно, древние средства фильтрации были далеко менее искусные и действенные, чем применяемые в винной индустрии сегодня. Их основной метод состоял в употреблении мешка, называемого сакко, в котором были помещены виноградные гроздья. Ваза находилась ниже мешка, чтобы принимать стекший сок. Несколько латинских писателей ссылаются на потребление таких фильтров в приготовлении вина.

Римский поэт Виргилий / 70–19 г. .г до РХ/ упоминает о мешковине, как об одной из стандартных частей оборудования винного пресса / прелум/. Как замечает Плиний, его цель — устранять из виноградного сока бродильные вещества: “Вина становятся наиболее полезными, когда вся их сила удаляется фильтром / сакко/. Нам необходимо помнить, что [вино](http://www.russianmegachurch.com/tag/%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%BE-%D0%B8-%D0%B1%D0%B8%D0%B1%D0%BB%D0%B8%D1%8F-2/) это — виноградный сок, приобретающее силу посредством брожения “/ Плиний “естественная история” 23,24/. В этом заявлении Плиний явно объясняет, что назначение фильтра /сакко/ — устранять бродильные вещества, которые придают вину алкогольную силу.

Несомненно, виноградный сок фильтруют для того, чтобы лишить его опьяняющей силы, причиняемой брожением. Плутарх, греческий биограф и моралист первого столетия после пространного рассказа, подобно Плинию, о фильтрующем прессе, говорит: “Вино становится старым или слабым в силе — после многократного фильтрования. Таким образом, сила устраняется, вино не воспламеняет разум, не наполняет ум и страсти и намного более приятно для употребления” / Плутарх, “Симпозиакс” 8,7/.

Достойная внимания заметка Плутарха, что фильтрованное неалкогольное вино “более приятно для употребления”, чем алкогольная разновидность. Это замечание может помочь нам понять природу “хорошего вина”, произведенного Христом на браке в Кане Галилейской / [Иоан. 2:10](http://bble.ru/Иоан.2.10?rus)/.

Согласно высказыванию Плиния, причина для фильтрации вина — дать возможность людям пить напиток, не приводящий к опьянению: “То, что дает нам возможность сделать более важное — мы лишаем вино его силы посредством льняного фильтра ” /Плиний, “Естественная история” 14,28/.

В этой связи следует многозначительно отметить комментарий издания Дельфина на слова Горация: “Фильтр очищает вино”, где он говорит: “Древние неоднократно фильтровали и очищали муст, прежде чем он мог бродить; и таким образом осадок, который питал силу вина, устранялся. Они воспроизводили вино, которое само по себе было более жидким, более слабым, более легким и сладким и более приятным для употребления” / Гораций, “”Карминум Либер” 1,11,6/.

**Библейский намек.**

В [Ис.25:6](http://bble.ru/Ис.25.6?rus) содержится намек на библейский обычай фильтрации муста. Мы читаем: “И сделает Господь Саваоф на горе сей для всех народов трапезу из тучных /124 стр. ориг./ яств, трапезу из чистых вин, из тука костей самых чистых вин”. Слово “вино”, представленное в двух фразах “чистых вин” и “самых чистых вин”, — не обнаружено в еврейском тексте. Вместо него употреблен еврейский термин шемарин, который означает “сохранность” и может ссылаться на продукт из винограда. Таким образом, более точный перевод может быть “пир из виноградного продукта” и “пир из хорошо очищенного виноградного продукта”. Именно так звучит перевод в Вульгате: “пир из виноградного продукта / конвивиум виндемиае/, и пир из хорошо очищенного виноградного продукта / виндемиае дефаекатае/”.

В этом стихе Бог сравнивает благословения евангельского пира со Своими предусмотренными двумя праздничными большими удовольствиями: тучными яствами — из тука костей — и сластей, таких как желе и сироп. Первое могло служить примером самого чистого состояния. “Хорошо очищенный виноградный сок, который из-за своей чистоты и сладости, как мы уже видели, рассматривался как наиболее приятный напиток. Этот безвредный питательный напиток весьма соответствует символу благословений спасения, которое здесь Бог обещал всем искупленным.

**3. СОХРАНЕНИЕ ВИНОГРАДНОГО СОКА ПОСРЕДСТВОМ ХОЛОДНОГО СКЛАДИРОВАНИЯ.**

Ниже четыре градуса Цельсия. Брожение виноградного сока можно также устранить, сохранения его ниже четырех градусов Цельсия. Почти все процессы брожения прекращаются около четырех градусов Цельсия. Брожение возможно только между четырьмя и 27 градусами Цельсия. Нижняя первая точка брожения бездейственная и высшая последняя точка — начало уксусно-винного процесса. Понижая температуру до 4 градусов, белок оседает внизу, и сок не бродит.

**Древний метод.**

Древние были знакомы с этим методом сохранения. Когда они желали сохранить виноградный сок в его сладком, непереброженном состоянии, им было необходимо взять амфору и окрасить ее смолой внутри и вне. Затем они должны были наполнить ее мустом ликсивиум, мустом, который вытекал прежде, чем виноградные гроздья выдавливались тяжелой балкой и тщательно запечатывали, покрывая смолой. Затем амфору погружали в бассейн с холодной водой или цистерну, оставляли в воде на протяжении шести недель или двух месяцев. После этого процесса виноградный сок мог сохраняться непереброженным. С этих пор его называли семпер мустум, то есть постоянный муст. /125 стр. ориг./

Мы цитируем самое ранее описание этого процесса, как он представлен Колумеллой. Чтобы муст оставался семпер дулце “всегда сладким”, Колумелла предписывает следующую процедуру: “Прежде чем гроздья винограда с кожурой положить под пресс, возьмите из чана наиболее свежий муст и влейте его в новый виноградный кувшин; затем обмажьте его вокруг и покройте тщательно смолой /варом/, чтобы никакая вода не могла проникнуть в него. Затем погрузите кувшин /флягу/ в бассейн с холодной водой в такой мере, чтобы никакая часть ее не была выше поверхности. Затем после 40 дней вытащите кувшин из воды. Муст будет сохраняться сладким в течении года”. / Колумелла, “О земледелии” 12,29,1/. Колумелла продолжает говорить, что “как долго он будет находиться в надлежащем холодном состоянии, так долго он будет оставаться в хорошем состоянии”/ Там же 12,30,1/.

В методе, описанном Колумеллой, брожение прекращалось двумя путями:

Исключением доступа воздуха.

Понижением температуры.

Дрожжевые микробы начинают действовать при доступе воздуха к бродильному соку.

Таким образом, помещая виноградный сок в воздухонепроницаемую винную амфору, брожение не будет происходить, особенно если амфору опустить в холодную воду бассейна или цистерны.

Подобное описание этого процесса предусмотрено Плинием. Говоря о сладком вине, которое греки называли аиглейкос, а римляне — семпер мустум — “постоянный мустум”, он говорит: “Необходимо позаботиться о его производстве, когда мусту не будет позволено волноваться / фервере, бродить/, то есть слово, которое римляне употребляли, чтобы определить превращение муста в [вино](http://www.russianmegachurch.com/tag/%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%BE-%D0%B8-%D0%B1%D0%B8%D0%B1%D0%BB%D0%B8%D1%8F-2/). Следовательно, так скоро как муст будет взят из чана и помещен в бочки, они должны поместить бочки в воду, пока не наступит половина зимы и не установиться регулярная холодная погода” /Плиний, “Естественная история” 14.11/.

Этот метод сохранения виноградного сока — муста уже был в употреблении задолго до времени Плиния и Колумеллы, ибо Като / 234–149 до РХ/ упоминает о нем два столетия прежде них: “Если вы желаете сохранить виноградный сок в течение всего года, поместите виноградный сок в амфору, плотно запечатайте, замазывая смолой, и поместите в пруд / бассейн/. Вытащите амфору оттуда после 30 дней. Сок будет оставаться сладким в течение года” / Марк Като “О земледелии” 120,1 /.

**Винные подвалы Гаваона.**

Кажется благоразумным предположить, что иудеи знали и применяли римский метод сохранения виноградного сока в герметических воздухонепроницаемых сосудах, сохраняемых в холодном месте. Различные технические средства для изготовления и сохранения вина, согласно ранее цитируемым римских авторов, кажется, были хорошо известны по всем странам Средиземноморья. Однако, что касается Палестины, точная информация отсутствует.

Некоторая косвенная информация предусмотрена Джеймсом Б. Притчардом, который участвовал в раскопках древнего города Гаваона. Там было обнаружено 63 хранилища вина, в которых можно было вместить 25000 галлонов / галлон равен 3,78 литра/. Его /126 стр. ориг./ реконструкция винного процесса, как он происходил в Гаваоне, включает фильтрацию выжатого сока в двух цилиндрических резервуарах 60 см в диаметре и 60 см в глубину. После фильтрации вино складировалось в холодных подвалах в больших амфорах, запечатанных оливковым маслом. /Джеймс Б. Притчард, “Гаваон: где солнце стояло еще”, Принцетон, 1962, стр. 90–98/. Притчард передает совет местного винодела, что вино необходимо хранить от превращения в уксус в подвале, если оно запечатано оливковым маслом. Землекопы — археологи хранили сосуд вина, запечатанный тонкой оболочкой оливкового масла, в течение месяца в подвалах Гаваона. К своему восхищению в конце месяца они обнаружили, что вино было совершенно сохранившимся / там же 94–95/. Причина заключалась в том, что оливковое масло представляло собой практический барьер, препятствующий окислению вина.

Успех этого эксперимента говорит о возможности применить этот метод для сохранения непереброженного виноградного сока. Свежевыжатый виноградный сок, после фильтрования и устранения клейкого материала, можно складировать в холодных подвалах в сосудах, запечатанных тонкой оболочкой оливкового масла. В некоторой степени этот метод применялся моим отцом, когда я был еще мальчиком. Вспоминаю, как я помогал ему фильтровать виноградный сок через густую льняную мешковину и затем разливал сок в сосуды, которые запечатывались тонкой оболочкой оливкового масла, и плотно закрывались пробкой. Сосуды хранились в холодном подвале. Сегодня, при наличии крышек, которые герметично закрывают различные емкости, мой отец применил самую простую процедуру. Он кипятит муст и разливает его в стеклянную посуду, которую сразу же закатывает крышками закаточной машинкой. Затем опускает все емкости с соком в холодный подвал.

Частое сочетание в Ветхом Завете оливкового масла и вина может свидетельствовать не только о широком употреблении этих двух продуктов, но также и о возможности первого сохранять последний.

**4. СОХРАНЕНИЕ ВИНОГРАДНОГО СОКА ПОСРЕДСТВОМ ОКУРИВАНИЯ СЕРОЙ.**

Окуривание серой. Брожение виноградного сока также можно устранить, применяя процесс — окуривание серой. Этот метод состоит в почти полном наполнении кувшинов свежим непереброженным виноградным соком. Затем курящейся серой окуривают оставшееся верхнее пространство и плотно запечатывают. Второй вариант — в сильно окуренные серой сосуды вливают муст. Сера замещает кислород воздуха и сдерживает рост дрожжевых микробов. Окуривание серой широко применяется сегодня в винной индустрии, чтобы противостоять некоторым инфекциям, которым подвержено [вино](http://www.russianmegachurch.com/tag/%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%BE-%D0%B8-%D0%B1%D0%B8%D0%B1%D0%BB%D0%B8%D1%8F-2/). / 127 стр. ориг./

**Древнее употребление серы.**

В древнем мире был известен метод — сохранение вина посредством окуривания серой. В главе, посвященной употреблению различных методов для сохранения вина, Плиний, говорит о Като, который “упоминает о сере” /Плиний, “Естественная история” 14,25,129/. Гораций намекает на эту практику в поэме, посвященной празднованию радостного юбилея: “В этот праздничный день, каждый год повторяющийся, когда извлекают плотно закрытую пробку из кувшина, чтобы вдыхать запах окуренного вина в период Туллуса ” /Гораций,”Карминум Либер” 3,8,9–12/. Следующая строфа подчеркивает, что это окуренное [вино](http://www.russianmegachurch.com/tag/%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%BE-%D0%B8-%D0%B1%D0%B8%D0%B1%D0%BB%D0%B8%D1%8F-2/) было непереброженным, ибо сотни чаш можно было выпить без “шумной ссоры и гнева” / Там же 3,8,6/.

В своей книге “Римские древности” Т. С. Карр говорит, что “применение фумариум” /окуривание серой/ для созревания и выдержки вин, было заимствовано от азиатов; и таким образом испарение должно было продолжаться до тех пор, пока [вино](http://www.russianmegachurch.com/tag/%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%BE-%D0%B8-%D0%B1%D0%B8%D0%B1%D0%BB%D0%B8%D1%8F-2/) не превращалось в состояние сиропа” /Цитировано в “Энциклопедии Библейской литературы Джона Китто” 1845, статья “Вино”, т.2, 956 стр./. В своем комментарии на это заявление Энциклопедия библейской литературы Джона Китто, говорит: “Тогда Мишна воспретила окуривание вина, которое употреблялось в приношениях /Маначот … 6 ет. Комментарий/. Эта ссылка главным образом касалась римской практики окуривания серой, при которой испарения поглащали кислород, и таким образом прекращалось брожение. Иудеи категорически отказывались употреблять вино и уксус, приготовленные язычниками” /Там же/.

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ.**

Изучение, проведенное в этом разделе о древних методах сохранения броженого вина и неперброженного сока должно помочь рассеять два главных неправильных понимания:

В древнем мире было легко сохранить броженое [вино](http://www.russianmegachurch.com/tag/%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%BE-%D0%B8-%D0%B1%D0%B8%D0%B1%D0%BB%D0%B8%D1%8F-2/), ибо все, что для этого требовалось — позволить выжатому виноградному соку перебродить естественным образом.

1. В древнем мире было невозможно сохранить виноградный сок, так как не имели технических познаний и средств, чтобы воспрепятствовать брожению.

2. Мы нашли, что оба эти популярные мнения не подтвердились. Проблемы, с которыми встречались древние в сохранении броженого вина, были очень велики, если в действительности не большие, чем встречавшиеся в сохранении непреброженного виноградного сока. Чтобы предохранить [вино](http://www.russianmegachurch.com/tag/%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%BE-%D0%B8-%D0%B1%D0%B8%D0%B1%D0%BB%D0%B8%D1%8F-2/) от окисления, плесени или плохого запаха, применялось множество предохраняющих от разложения средств. Употреблялись такие элементы как соль, соленая вода, жидкая или твердая смола, кипячения муста, мраморная пыль, известь, окуривание серой и дробленый ирис.

В сравнении с сохранением броженого вина, сохранение виноградного сока от брожения было относительно простым процессом. Это достигалось просто кипячением сока до состояния сиропа или посредством /128 стр. ориг./ отделения от виноградного сока подвергшейся брожению мякоти — путем фильтрации. Или помещая виноградный сок в хорошо закупоренный сосуд и погружая его в емкости с холодной водой или окуривая сосуд серой прежде плотного закупоривания. Применение таких технических средств ясно свидетельствует, что средства сохранения виноградного сока непереброженным — были известны и применялись в древнем мире.

Факт, что документация исходит преимущественно от классического мира скорее, чем от ветхозаветного мира, не означает, что искусство сохранения виноградного сока было неизвестно в древнем Израиле. Иудеи были не менее знакомы в искусстве сохранения плодов, хлебных злаков и соков, нежели окружающие их народы. Согласно данных Иосифа Флавия, мы нашли, что римляне удивились, обнаружив в крепости Масада [вино](http://www.russianmegachurch.com/tag/%D0%B2%D0%B8%D0%BD%D0%BE-%D0%B8-%D0%B1%D0%B8%D0%B1%D0%BB%D0%B8%D1%8F-2/), оливковое масло, фрукты и хлебные злаки, сохраненные в свежем состоянии, хотя они были заготовлены несколько лет назад /см. [прим.2](http://bble.ru/прим.2?rus)/. Кроме того, раввинские источники особым образом упоминают об употреблении кипяченого вина.

Причина молчания Священных Писаний относительно средств, употребляемых для сохранения виноградного сока, обнаруживаются в природе самой Библии — эта книга, которая имеет дело к истории спасения. В Библии, как и среди классических писателей, мы не находим трактатов по земледелию. Причина — не в недостатке интереса или знании земледелия, но в нежелании иметь дела с вопросами, не имеющими отношения к религиозной жизни народа Божьего. В Библии также нет упоминания о средствах, употребляемых, чтобы воспрепятствовать порче броженого вина, однако иудеи должны были иметь знание об этом. Это же истинно и в отношении непереброженного виноградного сока. Библия свидетельствует, что народ Божий имел и употреблял непереброженный виноградный сок. Мы не можем сказать, каким образом иудеи сохраняли непереброженным виноградный сок. Мы имеем основание верить, что они знали некоторые методы сохранения, которые были известны и применялись в древнем мире. Это заключение будет подтверждено в следующих двух разделах, которые будут исследовать учение Иисуса в апостольской Церкви относительно алкогольных напитков.