

## СТАТЬИ

## ДРЕВНИЙ ВОСТОК

DOI: 10.31857/S086919080018609-6

ВОСПРИЯТИЕ АЛКОГОЛЯ В ДРЕВНЕЙ ИНДИИ:  
ТЕОРИЯ И ПРАКТИКА

© 2022

А.О. ЗАХАРОВ<sup>а</sup><sup>а</sup> – Институт востоковедения РАН, Москва, Россия  
ORCID: 0000-0002-3654-9551; Zakharov\_anton@mail.ru

**Резюме:** Древнеиндийские наставления в благочестивом поведении – дхармасутры и дхармашастры – недвусмысленно осуждают потребление алкогольсодержащих напитков. Хотя в науке давно известно о широком распространении в Древней Индии слабоалкогольных напитков наподобие браги (сурá), существование перегонки (дистилляции) остаётся спорным. В статье на основании сведений дхармашастры «Законы Ману», политического трактата «Артхашастра», древнеиндийской науки любви «Камасутра», медицинского текста «Сушрута-самхиты», буддийских, драматических и других сочинений реконструируется теория и практика отношения к опьяняющим напиткам в Древней Индии первых веков нашей эры. Статья содержит краткий историографический обзор от Р. Митры до Дж. Макхью. Особенность «Законов Ману» заключается в том, что они осуждали и одновременно признавали широкое распространение и естественность пьянства (rāpa, tada, tadуара), а также напитков (surā и tadуа). «Законы Ману» и «Артхашастра» свидетельствуют об отсутствии перегонки алкогольных напитков в первых веках н.э. «Артхашастра» рекомендует и регламентирует продажу и качество различных опьяняющих напитков, включая разновидности суры и виноградное вино (madhu). Её рецепты показывают широкое применение пряностей, патоки, цветов различных растений для приготовления различных алкогольсодержащих напитков. «Камасутра» относит суру (зерновой, прежде всего рисовый напиток, хотя в ведийские времена скорее ячменный), майрею (напиток из патоки сахарного тростника вместе с плодами дерева meśāśṛṅgī – *Odina pinnata* или *Gimnema sylvestre*, плюс три сорта миробалана), асаву (плоды слоновьего дерева, сироп сахарного тростника и мёд) и виноградное вино к атрибутам любовного общения. Сура и асава должны быть в доме, а умение их готовить – необходимо для «науки любви». Медицина Древней Индии советовала умеренное употребление опьяняющих напитков, приравнивая их к напитку бессмертия амрите. Буддийские сочинения, в частности «Гирлянда джатак» Арьяшурьы, и драма Калидасы «Шакунтала» напоминают об их повсеместном распространении.

**Ключевые слова:** алкоголь, напитки, Древняя Индия, сура, майрея, вино, брага, перегонка.

*Для цитирования:* Захаров А.О. Восприятие алкоголя в Древней Индии: теория и практика. *Восток (Oriens)*. 2022. № 5. С. 6–19. DOI: 10.31857/S086919080018609-6

## PERCEPTIONS OF ALCOHOLIC DRINKS IN ANCIENT INDIA: THEORY AND PRACTICE

© 2022

Anton O. ZAKHAROV <sup>a</sup>

<sup>a</sup> – Institute of Oriental Studies of RAS, Moscow, Russia  
ORCID: 0000-0002-3654-9551; Zakharov\_anton@mail.ru

**Abstract:** *Ancient Indian treatises on religious piety – dharmasūtra and dharmaśāstra – shame alcoholic drinks and drinking. Although there were many weak alcoholic beverages like beer, there is still a quarrel of distillation. Robert Marshall, Frank Raymond Allchin and Marianne Oort believe there was a distillation in the Vedic and later times, i.e. in the first millennium BCE. James McHugh and Irfan Habib connect distillation with the early second millennium CE. My paper treats perceptions of alcoholic drinks and drinking in Ancient India during early centuries CE, as evidenced by the Sanskrit classical treatises. The Laws of Manu, or Manusmṛti, blames drinking (pāna, mada, madyapa) and drinks (surā, madya) but admits their daily presence and naturalness for humankind. The Manusmṛti and Arthaśāstra give an evidence against distillation in the first centuries CE. The Arthaśāstra recommends and regulates liquor trade and the quality of various liquors, including surā made from grain, and grape wine, or madhu. The recipes described in the Arthaśāstra imply the wide use of spices, molasses, fruits and flowers of various plants in making various alcoholic drinks, including maireya and āsava. In the Kāmasūtra, surā, maireya, āsava, and grape wine are attributes of conversation with courtesans and of a household. According to the Kāmasūtra, a good woman has to make surā and āsava. The medical treatise of Ancient India Suśrutasaṃhitā recommends a moderate consumption of intoxicating drinks. Aśvaghōṣa's Buddhacaritam – Acts of the Buddha – and Kālidāsa's play Shakuntala are evidence of everyday drinking in Ancient India of the early first millennium CE.*

**Keywords:** alcoholic drinks, Ancient India, surā, maireya, wine, mashing and brewing, distillation.

**For citation:** Zakharov A.O. Perceptions of Alcoholic Drinks in Ancient India: Theory and Practice. *Vostok (Oriens)*. 2022. No. 5. Pp. 6–19. DOI: 10.31857/S086919080018609-6

### ВВЕДЕНИЕ, ИЛИ «А НЕ ХЛОПНУТЬ ЛИ НАМ ПО РЮМАШКЕ?»

«Руси есть веселие пити, не можем без того быти», – заметил некогда князь Владимир. А Индии? Поелику ответа на сей вопрос Креститель Руси не давал, придётся искать его самостоятельно. Российский индолог А.А. Вигасин заметил, что «в Индии, как и повсюду, были в употреблении разного рода алкогольные напитки [см.: Aalto, 1963]: рисовая водка или настои из фиников или медоносных цветов» [Вигасин, 2021(1), с. 18]. Вопрос, однако, в том, умели ли древние индийцы получать алкоголь (спирт) путём перегонки (дистилляции). Ведь водкой может называться лишь напиток, полученный в результате смешения перегнанного (выкуренного) спирта с водой (ГОСТ 33880-2016). Между тем

мнения индологов по вопросу о перегонке разнятся. Так, Ф.Р. Оллчин видел в найденных археологами в Матхуре и на Шайхан-Дхери сосудах свидетельство дистилляции уже во II в. до н.э. – IV в. н.э. [Allchin, 2020, p. 15–16, 21–23, 26], а Марианна Оорт пошла дальше и предположила, что упомянутая в «Атхарваведе» школы Пайппалада (5.10 и 8.12) *сурá* тоже была продуктом перегонки (дистилляции), известной индийцам уже в ранневедийский период, то есть на рубеже 1-го – 2-го тыс. до н.э. [Oort, 2002, p. 355–360; см. также перевод А. Лубоцкого: *Atharvaveda-Paipalāda*, 2002, p. 43–47; Русанов, 2011, с. 111–112]. Джеймс Макхью не считает сосуды из Матхуры и Шайхан-Дхери доказательством перегонки и в целом предпочитает говорить о пивоварении и сбраживании (ферментации) применительно к Древней Индии [McHugh, 2014, p. 46–49, 58–59; 2020(1), p. 41–61]. Ирфан Хабиб на основании анализа средневековых индийских и арабо-персидских текстов считает, что перегонка проникла в Индию из Персии не ранее XIII в. н.э. [Habib, 1985, p. 207–208; 2020, p. 65–66].

В данной статье на основании литературы дхармашастр, «Артхашастры», «Камасутры» и медицинских трактатов реконструируется отношение к алкогольным напиткам в Древней Индии. Поскольку датировка всех этих памятников остаётся достаточно расплывчатой [Вигасин, 1984], постольку хронологически в статье охватываются первые несколько столетий нашей эры (см. также: [Русанов, 2011, с. 92–125]).

### СЕРВИРОВКА, ИЛИ О ТЕРМИНОЛОГИИ

Древнеиндийские обозначения алкогольсодержащих напитков трудно переводить на русский язык. В нём существует известная терминологическая нечёткость. Так, слово «вино» по своему происхождению связано с напитком из винограда, но словосочетание «виноградное вино» никому не режет глаз или ухо. Ведь есть хлебное вино (водка), яблочное, грушевое, абрикосовое, пальмовое и прочие вина. И это лишь обозначения по источнику сырья для их производства. Ещё два слова, известные из детских сказок, – мёд-пиво – тоже крайне размыты по значению. Мёд как напиток (ставленный мёд, питный мёд) сегодня глубокий анахронизм, а медовуха, хотя и регламентируется ГОСТ Р 57594-2017 *Медовухи. Общие технические условия*, не имеет там однозначного определения, ибо может быть изготовлена не только из мёда, но и из сахара, патоки, прополиса, перги...<sup>1</sup>. Слово «брага» используется самогонщиками для обозначения перебродившего сырья, из которого гонят самогон. То есть брагой ныне называют не самостоятельный напиток, а материал, необходимый для получения спирта разной крепости. Конечно, бессмертное «поминки справим, бражки наварим» из кинофильма «Огонь, вода и медные трубы» позволяет считать брагу самостоятельным напитком, но, по свидетельству В.И. Даля, она готовилась из самого разного сырья, и потому без оговорок данное слово применять можно с огромной осторожностью:

«...домашнее, крестьянское, корчажное пиво; хлебный напиток, иногда более похожий на квас. Брага простая, ячневая, на одних дрожжах, без хмелю; брага пьяная, хмельная, пивцо, полпивцо с хмелем... Овсяная брага варится из распаренного, высушенного и смолотого овса, из овсяного солода; пшениная, буза, из разварного и заквашенного пшена, иногда с медом и хмелем. Пермьяки варят бузу или брагу изо ржаной муки, с малиной... | *Винокур*. винное сусло в броду, спущенный затор: сделал на варю затор, его покидают на часок для соложения, затем кипятят, студят льдом и спускают в квасильню или бродильный чан; дня через 3–5, затор выбродил и называется брагой...» [Даль, т. 1, 1880 (1978), с. 122].

<sup>1</sup> <https://docs.cntd.ru/document/1200146483> (дата обращения: 08.02.2022).