



18+

ВЛАДИМИР СУШКОВ

ИСТОРИЧЕСКИЙ ЖУРНАЛ «HISTORY HOBBY»

ВЫПУСК 6

Владимир Сушков

Исторический журнал

«History hobby». Выпуск 6

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=73752158

ISBN 9785006969728

Аннотация

В этом выпуске:1 От ягод до богов: как пили в каменном веке. Или о том, как появился алкоголь2 Танцевальная чума 1518 года. Время, когда танцы убивали3 Почему победил Рим, а не его соседи. Как город-пастух превратился в имперского хищника4 Самые дорогие ошибки в истории науки: ученые, чьи идеи оказались губительны для человека5 Как лук помог монголам завоевать полмира6 Гелика. Греческий город ушедший под воду7 Было ли рабство в Древней Руси? Истоки крепостного права.

Содержание

От ягод до богов: как пили в каменном веке.	6
Или о том, как появился алкоголь	
1. Введение	7
2. Историко-научный контекст. Как каменный век стал колыбелью технологий и ферментации?	11
3. Предполагаемые рецепты и способы получения спирта в каменном веке	17
4. Социальный и ритуальный контекст	22
5. Первые алкогольные напитки	25
6. Заключение	34
Танцевальная чума 1518 года. Время, когда танцы убивали	35
1. Исторический контекст	37
2. От одиночного танца до Страсбургского вальса	40
3. Спорынья	43
4. Заключение. Танцуйте осторожно и без спорыньи!	46
Почему победил Рим, а не его соседи? Как город-пастух превратился в имперского хищника	47
1. Введение	48

2. География и этническая мозаика Италии до подъёма Рима	50
Конец ознакомительного фрагмента.	53

Исторический журнал «History hobby» Выпуск 6

Владимир Сушков

© Владимир Сушков, 2026

ISBN 978-5-0069-6972-8 (т. 6)

ISBN 978-5-0062-5570-8

Создано в интеллектуальной издательской системе Ridero

От ягод до богов: как пили в каменном веке. Или о том, как появился алкоголь

О том, как случайно забродившие ягоды положили начало великим цивилизациям, почему древние религии не могли существовать без алкоголя и как первобытное опьянение изменило ход человеческой истории.

1. Введение

Все мы живём стереотипами о примитивности каменного века. Мол, люди только и могли, что махать дубинами, кочевать из одного места в другое, по пути собирая ягоды и злаки и убивая дичь. Однако реальность каменного века была гораздо более сложной и многогранной. Мы не задумываемся о том, что открытие ферментации, например, забродивших фруктов и зерна, могло стать важнейшим культурным и социальным достижением для древнего человека.

Алкоголь для наших предков был не только дополнением к рациону. Хлопнуть кружечку медовухи, когда ваше племя кушает только что зажаренного оленя, – это, конечно, благо. Шашлык всё-таки вневременное явление. Но на самом деле влияние алкоголя простиралось намного дальше. Он влиял не только на социальные, но и на ритуальные функции первобытного человека и способствовал укреплению связей внутри общины.

Алкоголь влиял на ритуалы, ведь служил средством для общения с богами. Когда выпиваешь несколько бокалов пива, то входить в транс становится легче. Нередко для усиления эффекта во время ритуалов алкоголь использовался в сочетании с другими психоактивными веществами, такими как растения и грибы.

Находясь в состоянии транса, люди могли без труда про-

водить ритуалы. Пожалуй, самым ярким примером этого является культ Диониса в Древней Греции. Последователи этого божества верили, что употребление вина поможет им приблизиться к богу.

Вы только вдумайтесь: практически в каждой крупной религиозной традиции алкоголю отведено особое место. Добавлю, что список далеко не исчерпывающий, и в каждом уголке планеты существуют свои культы, ритуалы или обычаи, связанные с алкоголем.

- В христианстве. Причастие виноградным вином.

- В зороастризме. В ритуалах очищения применялось вино, символизирующее кровь и круговорот жизни и смерти.

- В некоторых школах буддизма для ритуалов используется виски и водка.

- В синтоизме используется сакэ. Сакэ предлагают богам в качестве подношений и употребляют людьми под определенные тосты, свадебные церемонии.

- В различных древнеегипетских ритуалах. Древние египтяне были большими любителями пива. Они использовали его для священных погребальных церемоний, а вино – в религиозных обрядах и в лечебных целях. Египтяне верили, что пиво обладает целебными свойствами и помогает наладить общение с богами.

- В славянских ритуалах. Славяне предпочитали пить слабоградусные напитки вроде медовухи, браги или пива. Все эти напитки были связаны с плодородием и изобилием.

– В многочисленных шаманских традициях. Например, буряты используют алкоголь в ритуалах для угощения духа. Напитки вроде кумыса и билка до сих пор являются частью обрядов и праздников в жизни якутов. Подобные ритуалы с алкоголем использовались и в Африке. В западной её части было популярно пальмовое вино, а в Восточной Африке – вино из кокосовых орехов.

Таким образом, у большинства человеческих культур мира алкоголь становился мостиком между человеком и богами. Он повлиял не только на экономику и социальные связи, но и стал фундаментом для будущих цивилизаций. Алкоголь сыграл свою роль в обмене между племенами и первыми государствами, в ритуалах и даже повлиял на изобретения письменности. Когда в Месопотамии люди научились превращать избытки зерна в пиво и хлеб, возникла естественная потребность в письменности. Самые древние письменные источники – шумерские документы, содержащие информацию о заработной плате, налоговых поступлениях и рецепты пива. Вероятно, культура пива и письменность в Шумере имели общие корни и, скорее всего, развивались одновременно.

Но особенно важным для человека той эпохи становится умение управлять процессом брожения. Ферментация – это не только химический процесс, но и самое настоящее древнее искусство. Мы даже с вами не задумываемся о том, что ферментация – это один из первых биохимических процес-

сов, который был освоен человеком, причем задолго до появления такой технологии, как письменность. Алкоголь и его понимание способствовали укреплению социальных связей и даже влияли на образ жизни людей. На самом деле, изучение древних спиртных напитков важно для таких научных дисциплин, как история, антропология и археология, ведь алкоголь может помочь нам понять истоки цивилизации.

Стоит ли говорить о том, что многие выводы и после прочтения статьи остаются спорными? Датировка, рецепты и гипотетические способы производства алкоголя в условиях, где ты мог умереть от инфекции или лап леопарда. К сожалению, наши предки не делали селфи и не записывали в дневники всё, что они видят, поэтому недостаток точных данных превращает историю древнего алкоголя в поле для научных дискуссий.

Каменный суровый век. Палки-копалки, неопытные стоматологи (на стоянке Мергар), постоянные кочевья, первые боги. А всё-таки, может быть, наша цивилизация началась не с огня или охоты, а с первого глотка забродившего сока?

2. Историко-научный контекст.

Как каменный век стал колыбелью технологий и ферментации?

Надо сказать, что каменный век — это довольно обширный отрезок человеческой истории. А назван он так, потому что люди в этот отрезок пользовались преимущественно каменными орудиями. Граница каменного века очень размыта, и само это понятие условное, ведь в разные эпохи люди жили по-разному.

Периодизация развития первобытного общества по материалу орудий труда		
Период		Тысячи лет
I. Каменный век		
1. Палеолит	Нижний	1500 – 100 назад
	Средний	100 – 40 назад
	Верхний	40 – 12 назад
2. Мезолит		12 – 8 до н.э.
3. Неолит*		8 -5 до н.э.
II. Медный век*		С 5 – ... до н.э.
III. Бронзовый век*		К 3 -1- до н.э.
IV. Железный век*		С 1 в. н.э.

Согласно общепринятой датировке, каменный век начинается около 2,6 миллионов лет назад, с появлением олдувайской культуры. Однако последние археологические находки в Ломекви свидетельствуют о том, что каменные орудия использовались людьми ещё 3,3 миллиона лет назад.

В 2011 году в ходе раскопок в районе Ломекви в Кении были найдены более 20 каменных орудий. Эти артефакты оказались на 700 тысяч лет старше, чем олдувайская культура, которая традиционно считается старейшей на планете. Среди найденных предметов были как обработанные гальки,

так и заостренные камни. Эта находка изменила наше представление о том, кто создавал орудия труда. Однако, к сожалению, на месте стоянки Ломекви не было найдено никаких останков.

Хотя начало каменного века теряется в глубине веков, его окончание происходило в разных частях света по-своему. Он закончился с распространением бронзовых и железных орудий труда. Однако, как и бронзовый, железный век не везде наступил одновременно. Например, у полинезийских народов каменный век завершился буквально вчера.

Для нас «каменный век» звучит, как нечто единое, но фактически его делят на несколько больших этапов:

- Палеолит – 2,6 млн – 12 тыс. лет назад
- Мезолит – 12—10 (8) тыс. лет назад
- Неолит – примерно 10—3 (2) тыс. лет назад (зависит от региона).

Почему-то до сих пор среди людей доминирует мнение о том, что люди каменного века были примитивными. Но попробуйте, выйдите на улицу и создайте какие-нибудь инструменты из камня, дерева или кости. На самом деле наши предки не были глупыми обезьянками, они в конце концов умели выбирать оптимальные места для стоянок (например, пещеры или берега рек) с учётом ресурсов и безопасности. Впрочем, именно эта эпоха и стала временем возникновения алкогольных напитков.

Хватит говорить о датировках, пора переходить к алкого-

лю. К счастью, у учёных есть археологические свидетельства об употреблении алкоголя в каменном веке. В китайской керамике эпохи неолита были обнаружены следы ферментированного напитка, приготовленного из риса, мёда и фруктов. Находка была сделана в глиняных сосудах из неолитической деревни Цзяху на реке Хуанхэ. Поселение в 55 тысяч кв. м. было населено в 7000—5800 гг. до н. э. В глиняных сосудах проведён химический анализ, выявивший следы, которые соответствуют травам, кислотам, пчелиному воску и современному рисовому вину. Эти открытия принадлежат группе учёных под руководством Патрика Макговерна – ведущего мирового эксперта по античным истокам алкогольных напитков. Кстати, могу порекомендовать его книгу – «Древнее вино: поиски истоков виноградарства». э

Теперь переедем в Переднюю Азию. В эпоху раннего неолита (около 6000—5000 лет до н. э.) были найдены археологические свидетельства о производстве виноградного вина. На сегодняшний день считается, что люди, жившие в Гадахрили-горе, древнем грузинском поселении, которое расположено к югу от Тбилиси, были первыми виноделами в промышленных масштабах в мире. Промышленные масштабы – это, конечно, условное выражение для той эпохи. Исследования выявили, что на фрагментах восьми сосудов присутствует ряд кислот, характерных для вина, включая винную, янтарную и лимонную. Многие учёные считают, что именно Грузия является родиной вина.

В другом поселении на территории Грузии – Шулавер-и-гора была найдена керамика возрастом в 8000 лет. Согласно анализу, где также были обнаружены кислоты, характерные для вина, а также обнаружены частицы крахмала, плодовых мушек и виноградной пыльцы. Эта находка вошла в Книгу рекордов Гиннесса как старейшее вино в истории.

Вино – это хорошо, но что касается пива? Насколько древним был этот напиток? Историки предполагают, что первые напитки, рецептурой похожие на пиво, были придуманы более 12 тысяч лет назад племенами охотников-собирателей аграрных цивилизаций. Около 4000 лет назад были обнаружены керамические сосуды с фрагментами пива, созданные шумерами. Пиво у шумеров, вероятно, было мутным и выпивалось через трубочки, чтоб не глотать осадок. Кстати говоря, первыми письменными источниками, где упоминается этот алкогольный напиток, – шумерские. У шумеров даже была своя богиня пивоварения – Нинкаси, которой была посвящена целая поэма. В этой книге записан самый древний рецепт приготовления пива из ячменя с добавлением хлеба. Это также считается первым письменным рецептом алкогольного напитка.

Но каким образом люди додумались до изготовления алкогольных напитков? Чтобы это понять, нам нужно вкратце разобраться в биологической сути процесса. Ферментация – это превращение сахаров в этанол под воздействием дрожжей или других бактерий. То есть, если у вас есть слад-

кая среда (злаки с крахмалом, мёд, сок фруктов) и там присутствуют подходящие микроорганизмы, то через некоторое время это «заиграет» и превратится в слабоалкогольную субстанцию.

3. Предполагаемые рецепты и способы получения спирта в каменном веке

Схема брожения



На самом деле, история алкоголя началась со случайных открытий, где «Мать-Природа» брала на себя роль химика и винодела. Наши предки могли сталкиваться с забродившими фруктами, но никто тогда ещё не занимался условным «пивоварением». Стоит отметить, что некоторые животные, такие как слоны и приматы, также могут употреблять забродившие фрукты и испытывать состояние опьянения. Давайте разберем несколько гипотез, как мог появиться алкоголь.

Одной из самых популярных теорий остаётся случайное брожение, эдакий алкогольный подарок из сада Природы. Представим себе сочные ягоды, злаки или корни, оставленные на солнце или в яме, куда попала вода. Если там хватало дрожжей (а они в изобилии обитают практически везде, от кожуры плодов до коры деревьев), то через несколько дней там появляется забродившая масса с характерным кисловатым запахом и, как позже выяснилось, расслабляющим действием. Возможно, что именно так люди могли впервые наткнуться на феномен «пьянящего сока».

Ещё одним интересным, но довольно экзотическим мнением является гипотеза «пьяного мёда». Пчёлы, собирающие нектар с токсичных растений, таких как аконит или багульник, могли создавать мёд с ферментированными или даже психоактивными свойствами. Однако этот мёд опасен для человека, так что есть вероятность, что после употребления «пьяного мёда» наши предки попросту умирали. Даже в наше время можно встретить такой вид мёда, как «безумный мёд» (*deli bal*), который производится в Турции. Этот продукт содержит грейанотоксины, способные вызвать так называемые «мёдовые отравления».



Рододендрон – род растений семейства Вересковые, содержит грейанотоксины.

Возможно, пальма первенства должна принадлежать диким дрожжам и самым примитивным методам брожения. Дрожжи могли попасть в ёмкость с фруктами или зёрнами совершенно случайно – с рук людей, кожуры плодов или окружающей среды. На сегодняшний день учёные предполагают, что человек случайно «одомашнил» дрожжи 5500 лет назад благодаря плодовой мушке дрозофила. Дрозофилы питаются «дикими дрожжами», которые покрывают поверх-

ность фруктов и овощей, а размножаются в раздавленной клубнике, вишне, грибах.



Красавица мушка дрозофила.

«Дикие» дрожжи были вполне эффективны, чтобы создать напитки, напоминающие сидр или вино. Даже сегодня в некоторых культурах используют спонтанное брожение без промышленных дрожжей. Например, в Южной и Центральной Америке люди пережевывают зерна маиса, чтобы затем сплунуть полученную кашу в глиняный сосуд с водой. Там всё это бродит, и получается напиток, который называется чича. Схожие практики есть в Азии (с сакэ «спонтанно-

го брожения») и в Африке (пальмовое вино).

Для людей каменного века нужно было где-то хранить алкогольные напитки, и поэтому в качестве тары люди могли использовать бурдюки из кожи, глиняные горшки или выдолбленные стволы деревьев. Один из путешественников в 1600 году описал то, как крестьяне Грузии выдалбливали из толстого ствола дерева середину и использовали его как ёмкость для давления винограда. Таким образом, подобные ёмкости становились «мини-лабораториями» для естественного брожения. Только вот можно ли это считать полноценным «технологическим процессом»? Ну, для каменного века – определённо.

4. Социальный и ритуальный контекст

Однако самое интересное во всём этом – социальная сторона. Наверняка для человека первобытного алкоголь быстро перешёл из бытового употребления в ритуальное. Члены общины могли пить так называемые «пьянящие соки» во время праздников или обрядов, посвященных почитанию предков. В Древней Руси и Скандинавии религиозные ритуалы, обряды инициации и пиры способствовали возникновению традиции обильного употребления мёдов. При этом у скандинавских народов есть довольно много различных мифологических представлений о мёде, например «Мёд поэзии». В ведической традиции присутствовали обрядовые опьяняющие напитки, вроде сомы. Вдобавок в общине мог складываться особый статус того, кто «запускал» процесс брожения. Вероятно, это был шаман или вождь, а может быть просто опытный сборщик фруктов и трав.

Впрочем, шаманы и знахари могли использовать алкоголь для достижения изменённых состояний сознания, общения с духами или ритуалов очищения. Ведь люди не понимали биохимических процессов брожения, поэтому они могли восприниматься как нечто магическое. У сибирского племени нганасан существует интересный шаманский обряд. В ходе него шаман и его помощники по очереди «угощали» ал-

когольным напитком – бражкой, приготовленной накануне – своих шаманских идолов. При этом сами они тоже немного выпивали.



Таким образом, алкоголь становился катализатором социальной сплочённости племени и развития ритуальных практик. Первобытное знакомство с алкоголем – это не просто взаимодействие человека с природой, но и возникновение первых культурных традиций. Такие традиции влияли на кулинарные и социальные аспекты, в том числе и на праздники.

От забродивших ягод до ритуальных напитков – короткий путь, демонстрирующий не только человеческую изобретательность, но и стремление находить радость и связь с миром через, казалось бы, простые, но удивительные процессы.

5. Первые алкогольные напитки

По мнению ряда исследователей, одной из ранних форм «пьянящего» продукта мог стать забродивший мёд. Ещё 40 000 лет назад, в эпоху позднего палеолита, люди умели добывать мёд и производить некоторые действия с ним и его побочными продуктами. Доказательством могут являться находки пчелиного воска в пещере Бордер на юге Африки у границы со Свазилендом.

Также сохранились наскальные рисунки, на которых изображен процесс сбора мёда. Пожалуй, самым известным рисунком является «Человек из Бикорпа» в пещере Куэ-вас-де-ла-Аранья, неподалеку от Валенсии. На рисунке возрастом в 8000 лет изображён человек, который карабкается по лианам и находит улей.



Также известен и рисунок из Аранской пещеры, сделанный более 15 000 лет назад. На этом рисунке два человека на верёвках забираются к небольшому отверстию в скале и достают оттуда пчелиные соты. А на северо-востоке Испании в пещере Барранко Гомес первобытные художники изобразили человека, который поднимается по лестнице за мёдом из улья. Обилие таких свидетельств говорит о важности мёда в рационе древних людей.



Почему именно мёд претендует на пальму первенства первого алкогольного напитка? Ответ прост. Природная сладость. Мёд содержит высокий процент сахара, и если в нём начался процесс брожения, то итоговой «медовухе» не нужно было много времени, чтобы получить заметную спирто-

вую крепость.

Забродивший сок винограда, ягод и других фруктов – еще один кандидат на роль «отца всех вин». Если на дикорастущей лозе винограда ягоды перезрели, лопнули и попали в благоприятные условия, то через некоторое время мы можем получить своеобразный прототип вина. В Грузии, в поселениях Гадачрили-гора и Шулавери-гора, о чем я писал чуть выше, были обнаружены глиняные сосуды с остатками винной кислоты и других органических кислот, таких как яблочная, янтарная и лимонная. В Армении, в пещере Арени, была найдена древняя давяльня с остатками виноградного жмыха и сосудами для вина возрастом в шесть тысяч лет. Кстати говоря, пещера Арени известна ещё и своими очень древними кожаными ботинками возрастом в 5 с половиной тысяч лет.



Пещера Арени

Помимо винограда, в процессе брожения использовались

и другие фрукты: косточковые, такие как сливы и вишни, а также различные ягоды – ежевика и малина. Об этом свидетельствуют этнографические исследования народов, которые живут вдали от современного виноделия, но при этом активно употребляют местные дикие ягоды.

Далёкие предки вина и медовухи могли появиться еще в эпоху собирательства, однако когда люди пришли к оседлому образу жизни, появилось пиво. Научившись возделывать зерно и запасать его, люди поняли (конечно, на интуитивном уровне), что злаки богаты крахмалом, а под действием дрожжей они превращаются в сахар, а затем в спирт. По мнению некоторых археологов, родиной пива можно считать Ближний Восток (территория современного Ирака и Ирана). Что не мудрено, так как в этом регионе впервые появилось земледелие, благо этому способствовали плодородные земли междуречья рек Тигра и Евфрата.



Неолитические инструменты для измельчения зерна.

В Междуречье владели технологиями затирания солода, кипячения и настаивания зернового сусла. В одном из храмов была обнаружена глиняная табличка с рецептом пива, а в Уруке археологи нашли свидетельства о том, что пиво даже распределялось работникам в качестве зарплаты. В Сузах были найдены крупные шарообразные сосуды, которые были закопаны под полами домов. Эти сосуды использовались для хранения и подачи пива. Местные жители пили его через тростниковые трубочки, чтобы зёрна и плевелы не попадали в пищевод. А в Лагаше, на юге современного Ирака, археологи нашли остатки пивной, которая датируется 2700 годом до нашей эры. Вообще шумеры любили пиво и знали около 16 его сортов. А богиня Нинкаси следила за правильным пивоварением.

Существует интересная гипотеза, выдвинутая Соломоном Кацем, которая вызывает споры и даже неоднозначное восприятие. Она предполагает, что стремление обеспечить стабильные поставки зерна для пивоварения могло стать одним из факторов, способствовавших распространению земледелия. Конечно, эта гипотеза не всеми учёными воспринимается всерьёз – для одних это любопытная теория, а для других ненаучная спекуляция.

С земледельцами всё ясно, а что можно сказать о племенах, которые занимались скотоводством? У скотоводов еще

со времен древности были известны напитки на основе брожения молока, например кумыс. Его делают из кобыльего молока, и он обладает слабым алкогольным эффектом. Теперь вопрос, а могли появиться этот напиток уже в каменном веке.



Возможные аналоги в каменном веке: одомашнивание крупного рогатого скота и лошадей действительно случилось ещё в эпоху неолита, но как быстро люди научились сбраживать молоко – точно неизвестно. Некоторые учёные считают, что это могло произойти почти одновременно с началом разведения животных, поскольку прокисшее молоко – явление повсеместное. Однако доказательств этому мало, поэто-

му утверждать с уверенностью пока нельзя. Однако археологи иногда находят остатки молочных жиров на керамике, и по ним пытаются понять, было ли там брожение.

Если племя специализировалось на пастьбе коров или лошадей, то у них было достаточно сырья для разных кулинарных находок, включая закисание (ферментацию) молока в кожаных мешках. Такой напиток мог сыграть важную роль в ритуалах кочевых обществ или же стать повседневной «едой-питьём» в походных условиях. В казахской традиции существовал обряд, который назывался «Қымыз мұрындық» – первый кумыс. На этот торжественный ритуал приглашали уважаемых аксакалов и соседей. Они благословляли кумыс, желая его участникам плодородия.

6. Заключение

Таким образом, история первых алкогольных напитков – это не просто любопытный эпизод из далёкого прошлого, а важная глава в развитии человеческой культуры. Случайное открытие брожения привело к появлению ритуальных практик, сплотило общины, дало толчок новым хозяйственным технологиям и породило целый мир традиций, которые живы и поныне. Можно сказать, что древний человек, оставивший горсть ягод на солнце или глиняный горшок с мёдом в укромном месте, запустил длинную цепочку открытий, определивших вкусовое и социальное многообразие нашей цивилизации. И, возможно, именно в таких скромных, почти случайных экспериментах зарождался тот самый клей, что связывает нас через поколения и континенты.

Танцевальная чума 1518 года. Время, когда танцы убивали



Питер Брейгель II. «Пляска Святого Витта».

Лето 1518 года, Страсбург, Священная Римская империя. Жара, голод и болезни... И тут происходит нечто невероятное – сотни людей пускаются в пляс, словно на дискотеке дьявола. Они танцуют до изнеможения, падают замертво, и знаете, что делают местные власти в ответ? Они нанимают музыкантов и строят танцпол. И это не сценарий хоррор-ко-

медии, а реальные события, которые были задокументированы как минимум тремя источниками.



Вид на Страсбург сегодня.

Учёные до сих пор не могут прийти к единому мнению о том, что же это было: массовый психоз, наказание божье или воздействие грибов, попавших в хлеб? Давайте попробуем разобраться, как одна из средневековых акций протеста привела к гибели людей.

1. Исторический контекст

Европа в начале XVI века – это неурожаи, эпидемии сифилиса и поголовная уверенность в том, что ваша соседка – ведьма. Голод был не только следствием холодных и дождливых летних сезонов, которые оставались частым явлением на протяжении всего XV и начала XVI века. Даже на юге Европы зимой наблюдались снегопады и заморозки. Сегодня историки полагают, что главным фактором недоедания в этот период истории являются фактором перенаселения и неэффективностью феодального хозяйства. Франция в течение XVI века пережила тринадцать голодовок в масштабе всей страны.

Кроме этого, в начале XVI века Европу охватила эпидемия сифилиса, которая привела к разорению (спасибо Колумбу за эту американскую болезнь). По подсчётам исследователей, число смертей во время пандемии сифилиса достигало 5 миллионов человек.

Всё это по итогу – голодные бунты, болезни и навязчивая охота на ведьм – создали идеальный шторм для коллективного помешательства.



Но это не было единственным случаем подобного помешательства. Еще в 1374 году в городе Ахен произошла самая настоящая танцевальная эпидемия, которая охватила множество городов Германии, Фландрии и Восточной Франции. Люди присоединялись к «флэшмобу» везде – в своих домах, на улицах и даже в церквях, прыгая и выкрикивая различные слова. Свидетели этих безумных танцев отмечали, что танцующие испытывали настоящее отвращение к острокопачным ботинкам и красному цвету, при этом приговаривая, что тонут в «красном море крови». Вероятно, это было

связано с мигренью, ведь именно при мигрени усиливается головная боль при восприятии яркого красного цвета. Врачи разводили руками, а церковь винила во всём грешников и бесов.

2. От одиночного танца до Страсбургского вальса

Всё началось с фрау Трофффеи – домохозяйки, которая 15 июля вышла из дома за мукой, но, проходя через центральную площадь, вдруг остановилась. Лицо фрау внезапно исказилось гримасами, а тело начало дёргаться. Прохожие, которые пытались привести женщину в чувство, попали под влияние этого безумного танца и сами пустились в пляс. Всего за неделю набралось чуть больше тридцати участников танцевальной чумы.

Городской совет Страсбурга, последовав совету врачей, решили установить сцену, нанять барабанщиков и объявить танцы официальным лечением. Врачи заявили, что танцы являются результатом «перегретой крови» головного мозга, поэтому танцующие могут излечиться от болезни, если предоставить им возможность танцевать круглосуточно. К чему это привело? Эпидемия разгорелась еще сильнее, к концу июля в танце «Святого Витта» участвовало уже до 400 людей. Городской совет пытался потушить пожар бензином.

К августу люди уже падали как мухи – до 15 смертей в день. Власти спохватились: запретили музыку, а танцоров отправили в карантин. Их начали принудительно лечить кровопусканием и другими сомнительными методами, либо

отсылали в церковь. К сентябрю чума стихла – видимо, все, кто мог танцевать, уже лежали в могиле или в постели с температурой.

Причины: грибной трип, истерика или божья дискотека?

Сегодня у учёных есть несколько версий, и я начну с наименее значимых.

– Эпилепсия. Некоторые учёные высказывали, что «танцевальная чума» могла быть спровоцирована редкой формой эпилепсии. Однако эпилепсией заразиться нельзя, и это заболевание наследственное. Если бы эпилепсия действительно бы захватила Страсбург, то он превратился бы в город падающих, а не танцующих.

– Религиозный экстаз. Люди в те времена верили, что танец отпугнёт святого Витта – покровителя эпилептиков и танцоров. Что это, постметаирония времён Ренессанса? Похоже, святой и был зачинщиком этих танцев. Считалось, что если 15 июня станцевать перед изваянием этого святого, то можно было избавиться от всех болезней на целый год. Но в этом случае не бьются даты. Во время эпидемии 1518 года жители Страсбурга направились к часовне святого Витта в Саверну, где якобы проходило исцеление.

– Коллективная истерия. Клиническое недоедание, страх и постоянный стресс – это идеальный коктейль для массового психоза. Это как массовая истерия на фоне пандемии COVID-19, но с плясками. Ну а если серьёзно, то коллективная истерия скорее стала фоном для подобного психоза,

а не его причиной. По моему мнению, настоящей причиной могло стать:

3. Спорынья



Спорынья на ржи

Историки склоняются к мнению, что причиной «Танцевальной чумы» 1518 года было отравление спорыньей. Спорынья – это грибок, который поражает пшеницу и рожь, злаки, которые были основой рациона европейцев в XVI веке. Грибок спорынья содержит токсины, которые действуют на центральную нервную систему, вызывают галлюцинации, нестерпимое жжение в руках и ногах, судороги. Однако, возникает вопрос, почему люди танцевали в ритме, а не дрыгались в конвульсиях?

Этот вопрос довольно сложный. Этот грибок содержит химические вещества, аналогичные тем, которые используются в синтетическом препарате ЛСД. Препарат вызывает различные симптомы, в том числе и нервные расстройства, что казалось бы, на фоне постоянных недоеданий, голоданий и стресса могли увеличиться в геометрической прогрессии. Стоит посмотреть на примеры официально задокументированных в истории, где фигурировала спорынья.

– Украина и другие части РСФСР. В 1932—1933 году в этих и других союзных республиках произошёл массовый голод. Одна из причин голода – употребление в пищу зерна пшеницы и ржи, которые были заражены спорыньей. Употребление в пищу зерна пшеницы и зерна, которые содержали лизергиновую кислоту, вело к заболеваниям, которые сопровождались галлюцинациями, психическими расстрой-

ствами и нередко заканчивались летальным исходом. В ряде регионов Украины спорыньей было поражено до 70% урожая. Алколоиды вызвали сокращения мышц, причём высокие их дозы приводят к мучительной смерти, а низкие – к сильным болям, умственным расстройствам и агрессивному поведению.

– В конце лета 1951 года в городе Пон-Сент-Эспри на юге Франции произошла эпидемия массового безумия. Жители стали жаловаться на тошноту, боли в желудке, низкое давление и температуру, холодный пот и слабый пульс. Однако помимо этого пациенты страдали от бессонницы, галлюцинаций, головокружения и неприятного запаха.

4. Заключение. Танцуйте осторожно и без спорыньи!

Танцевальная чума 1518 года – это не просто забавный исторический факт. Она служит нам предостережением о том, как опасно может быть поведение толпы. Этот случай является ярким примером массового психогенного расстройства и напоминает нам о том, как уязвимо общество перед стрессом и внушением.

Сегодня мы можем смеяться над странностями наших предков, но кто знает, к чему может привести очередной «вирусный» тренд, который охватит общество. Сравнение этого случая с более поздними и современными примерами массовой истерии, включая цифровые эпидемии, демонстрирует, насколько важен комплексный подход к изучению человеческого поведения на стыке истории, медицины, психологии и социологии.

Почему победил Рим, а не его соседи? Как город-пастух превратился в имперского хищника

До того как Рим стал столицей мира, он был окружён более могущественными соперниками. Но пока этруски строили храмы, самниты воевали друг с другом, а греки праздновали Пифийские игры, римляне создавали свою империю — из чужих кирпичей.



1. Введение

Тёплый пыльный полдень – Италия, VIII век до нашей эры. На прибрежных холмах Тарквиний женщины-этруски спорят о цене алебастрового флакона с торговцем из далёкой Финикии. В городе Кумы умелый ремесленник капает оловянной слезой в расплавленную бронзу, с мечтами подороже продать будущий шлем греческому воину. А на крохотном Палатинском холме латинский земледelec торопливо загоняет скот во двор: угасающий дым от очага смешивается с запахом нового урожая проса – скромное поселение между рекой и болотами ещё даже не называют городом. А высоко в Апеннинах самнит-пастух, укрыв лицо шерстяным плащом, ожидает ясную погоду, чтобы провести быков через каменистый перевал на новые пастбища.

Сотни поселений, деревень, городов и портов, десятки языков и богов, тысячи разных племён, но какое из этих племён сможет создать не только государство, но и целую Империю?

Читая о Древней Италии, нельзя не заметить, что полуостров представлял из себя «стартап-площадку», где одни владели металлами, другие морскими путями, третьи горными крепостями. Почему же победил именно римский «проект» латинян – народа без флота, без рудников и без оазисов греческой культуры? Было ли это неизбежно, или история Ев-

ропы могла протекать под этрусским штандартом?

2. География и этническая мозаика Италии до подъёма Рима



лигуры Народы и племена
 этрурия Границы и названия исторических областей Апеннинского полуострова

Альпы Горы
 Направления переселений

- ← греков
- ← финикийцев
- ← италиков
- ← галлов (кельтов)

Территории, колонизированные греками в VIII—VI вв. до н.э.
 италиками в IX—VIII вв. до н.э.
 этрусками ок. VIII—VI вв. до н.э.
 финикийцами в IX—III вв. до н.э.

● **РИМ** Города-метрополии
 ● Генуя Города-колонии
 ● Перузия этрусские ▲ Фурии греческие
 ▼ Пиза римские

Италия похожа на сапог, вытянутый к югу. Но за гладкой картой скрывается сложный рельеф, который на протяжении тысячелетий влиял на жизнь людей. С севера веером раскрывается Паданская равнина: густые туманы реки По и стекающие с Альп реки давали не только урожаи пшеницы и корма для скота, но и предоставляли коридор для кельтских племён, которые однажды нагрянут к самому Капитолию. Чуть южнее волнообразные Апеннины, эдакий «хребет-коридор», одновременно соединяющий и разъединяющий. Долины, словно скрытые карманы, укрывают пастушьи стоянки племени самнитов. Редкие проходы, такие как перевал Фурло на будущей Via Flaminia, позволяют торговым караванам пересекать путь между Тирренским и Адриатическим побережьями. Этот путь приходилось буквально прорубать в известняке. А на западе, в тёплом Лациумском коридоре между морем, Тибром и лавовыми холмами, земля мягче, зима короче, да и солончаков достаточно, чтобы кормить стада, – идеальное место для небольшой латинской общины, которая тогда ещё не знала, что станет Римом.

Разноязыкая компания, заселявшая этот ландшафт, напоминала шумный рынок задолго до появления первых форумов. На севере звучал Лепонтийский кельтский язык и, если верить некоторым лингвистам, – гибридный лигурский-кельский язык. Это спорная гипотеза, так как одни историки считают лигуров самостоятельным древним наро-

дом, а другие – кельтизированными автохтонами. В центре Италии доминировали умбрский и сабелльские говоры Оскско-Умбрской ветви, а по соседству – латино-фалисский говор, ещё едва различимый в VIII веке до нашей эры. На юге кричали голоса южноиталийских апулов и месапов, а вдоль побережья уже слышались греческий говор с Родоса и Пароса. И поныне самым загадочным языком остаётся этрусский – неиндоевропейский остров в море индоевропейских родственников. ДНК-исследования дали противоречивые результаты, и поэтому споры по поводу этрусков не стихают до сих пор.

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.