

Вино, пиво, молоко - за Ваше здоровье! |

Автор: Людмила Клот, [Пранжан](#) , 06.10.2008.



Выставка, посвященная истории самых популярных в Гельветии напитков, а также искусству их употребления, открылась в замке Пранжан на швейцарской Ривьере.

Человек состоит на 2/3 из воды. Швейцарец же, в таком случае, состоит из молока, вина, пива, сидра, минеральной воды и кофе. О том, как пились и изготавливались любимые напитки гелльветов в последние четыре столетия, можно узнать, посетив экспозицию «За Ваше здоровье!» (A la vôtre! Zum wohl ! Salute !) в национальном музее замка Пранжан (Prangins), расположенном на берегу Женевского озера между Женевой и Лозанной.

Выражение «Пить как швейцарец» известно с 16 века. На русский его можно перевести фразой «Пить как сапожник». Обильные возлияния швейцарцев славились по всей европейской округе. Создатели экспозиции утверждают: вино не только опьяняет, но несет социальные и культурные функции. В 1601 году предки швейцарцев пили не так уж много воды, предпочитая утолять жажду продуктами переработки винограда. Даже в госпиталях больные получали 5-8 децилитров вина в день для укрепления здоровья.

Постоялые дворы, предки ресторанов и отелей, играли центральную роль в социальной жизни эпохи. Здесь люди, выйдя из привычного круга частной жизни, тем не менее чувствовали себя непринужденно, собираясь за столом для питья и

общения. Тут назначались встречи, заключались сделки, передавалась информация. Хозяин давал выпить и поесть в кредит. Постоялые дворы были в каждом городе. Например, в Лозанне в 18 веке их насчитывалось по одному на каждые 110 жителей.

Государство ввело в обиход множество официальных праздников: музыки, стрельбы или торжеств, посвященных историческим событиям. Такого рода празднования были (и сегодня остаются) очень популярны и полезны для поддержки швейцарского патриотического духа. Алкоголь являлся неотделимой частью радостных событий, что доказывает бухгалтерия. Так в 1891 году, на празднестве в Берне было продано 490 пол-литровых бутылок минеральной воды, 43 000 литра вина и 40 000 литров разливного пива. Говоря словами Андрея Макаревича: «И было много выпито вина за праздничным столом...»

В истории Швейцарии 19 век называется веком алкоголя. 15.8 литров алкогольных напитков на человека в год - в два раза выше, чем сегодня. Причина этому в доступности дешевого алкоголя и... бедности городского населения. Все как в России. На гребне проблемы сознательные граждане начали создавать так называемые «Общества умеренности», а затем и просто трезвости. Так в 1877 году в Женеве появляется христианская организация протестантской направленности «Синий Крест» (Croix Bleu), под его влиянием были приняты законодательные меры против пьянства.

В целях большего воздействия на население, приличное и популярное в 19 века слово «алкоголизм» заменяется грубым «пьянство». К концу века Бог словно услышал речи борцов за трезвость и увидел плакаты «Папа, не пей абсент!»: на виноградники Швейцарии напала эпидемия филлоксеры - тли, пожирающей лозы...

Это дает толчок производству сидра и пива! Яблочный и грушевый сидр всегда хорошо пили в Цюрихе, Санкт-Галлене, Турговии, но романские швейцарцы предпочитали вина, и лишь после кризиса виноградников распробовали сидр. Самым лучшим считается сидр, произведенный в местечках Aclens и Romanel в кантоне Во, он может храниться до 12 лет.

Пиво долгое время - до середины 19 века - оставалось презренным напитком для маргинальных слоев населения. Виной тому дефекты производства. Изготавливать его можно было только в холодное время года, пиво не переносило транспортировки и пить его приходилось на месте разлива. Появление технологий искусственного охлаждения, ферментации по методу Пастера и развитие железных дорог сильно повысило статус пива. А футбольные болельщики и вовсе подняли его культ на недостижимую высоту.

Немногочисленные кафе появились в Швейцарии лишь в конце 18 века, они считались элитными заведениями. Кроме горячих напитков, здесь сервировались ликеры. Шоколад, кофе и чай стоили дорого и считались экзотикой, которую могли позволить себе лишь состоятельные семейства. Постепенно эти напитки заменили смесь из подогретого пива, муки и молока, которая сервировалась на завтрак. Шоколад имел репутацию наркотика, а кофе - напитка интеллектуалов.

Молоко всегда хорошо пили на фермах, но городское население относилось к нему скептически. Считалось, молоко трудно переваривается и делает человека толстым и неповоротливым. И лишь разработки диетологов прошлого столетия заставили

горожан преодолеть свои предрассудки.

Развитию культуры питья мы обязаны появлению посуды из фарфора и такой мебели, как буфет: впоследствии, согласно этикету, на нем стояли бутылки вина и кувшины с водой во время трапезы.

Из какой посуды охотнее всего пьет современный швейцарец? «Из пластиковой бутылки! - отвечает Элен Бьери Томпсон, одна из организаторов выставки. - Это, без сомнения, отвечает реальностям нашего общества индивидуалистов. Я пью когда хочу, что хочу и где хочу. И не нуждаюсь в компании!»

Выставка «A la vôtre! Zum wohl ! Salute !» продлится с 19 сентября до 19 апреля.

[лечение в Швейцарии](#)

[швейцарское вино](#)

Source URL:

[*https://dev.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/vino-pivo-moloko-za-vashe-zdorove*](https://dev.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/vino-pivo-moloko-za-vashe-zdorove)