

Министерство культуры Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное учреждение культуры  
**«КИРИЛЛО-БЕЛОЗЕРСКИЙ ИСТОРИКО-АРХИТЕКТУРНЫЙ  
И ХУДОЖЕСТВЕННЫЙ МУЗЕЙ-ЗАПОВЕДНИК»**

Научная статья

**Квасоварение. От истоков до наших дней.**

И.А. Кузнецова

2022

Квас – древнейший напиток. Его изготавливали с давних времен. На Руси квас был повсеместным и каждодневным напитком: его готовили и крестьяне, и помещики, и военные, и монахи, а его наличие в доме считалось признаком благополучия. Русские крестьяне, отправляясь на работу в поле или на другую тяжёлую работу, брали с собой квас, так как считали, что он восстанавливает силы и снимает усталость. Это подтверждают не только народные пословицы и высказывания («Квас, как хлеб, никогда не надоест», «Русский квас много народу спас!», «И худой квас лучше хорошей воды», «Щи с мясом, а нет – так хлеб с квасом», «Кабы хлеб да квас, – так и всё у нас»), но и современные исследования.

Сейчас квас считается исконно русским напитком, однако имеет иноземное происхождение: любимый напиток русского народа был известен еще в древнем Египте. Это доказал один видный знаток кваса военный врач В.С. Сотников: «Название напитка, готовившегося тогда и представлявшего собою квас, было иное; слово «квас» позднейшего происхождения. Самое древнее название напитка, относящееся ко времени древних Египтян, это греческое название «цитос», латинское *zythus*, проникшее впоследствии в Германию с изменением в *Cider* или *Zieder*. Об этом древнем египетском напитке повествуют Геродот, *Hesychius*, *Theophrast*, *Snidas* и *Hieronymus*. Известен он был и евреям: Моисей запретил израильским первосвященникам употребление вина и сикера; под последним он, по всей вероятности, подразумевал квас, приготовляемый из сладких частей растений. Лютер при переводе Библии встречающееся там название напитка «цитос» перевел словом «пиво». В Коране оно встречается уже под названием *Sacaron*, указывающем на происхождение его от сладкого вещества... Что «цитос» есть именно квас, а не пиво, как это слово перевел Лютер, доказывает описание способа приготовления напитка в отрывке известного *Zosimus`a*. Описание это таково: «Возьми чистого, хорошего ячменя, мочи его в продолжение одного дня в воде и разложи его на один день на открытом для воздуха месте. После этого смачивай его еще раз в течение пяти часов, затем собери в ситообразный сосуд и высуши. Теперь мели (зерна, высушенные на солнце и очищенные от шелухи) и делай после прибавления гущи (дрожжей) массу в виде хлеба, и пеки ее на сильном огне». В заключение *Zosimus* говорит: «некоторые бросают выпеченный хлеб в сосуды, наполненные водою, и немного их подогревают, однако не так сильно, чтобы жидкость пришла в кипение или была очень горяча. Тогда снимают сосуд с огня, пропускают содержимое через платок в другой сосуд, подогревают еще раз и отставляют (этот сосуд для окончательного брожения) в сторону». Это описание, служащее ярким доказательством того, что «цитос» есть именно квас,

представляет собою краткое описание способа приготовления кваса из печеного хлеба, способа, который и теперь весьма распространен как в крестьянском быту, так и вообще.

Считается, что первые упоминания о квасе на Руси датированы 989 годом, когда обративший подданных в христианство князь киевский Владимир, приказал угощать народ едой, медом и квасом.

Однако Сотников В.С. и многие другие исследователи вопроса утверждали, что на Русь квас попал из Византии в XI–XII веках, и здесь пришелся ко двору как в крестьянских, так и в боярских домах. В отличие от многих других алкогольных и слабоалкогольных напитков квас не требовал скрупулезно точного соблюдения технологии изготовления, а потому оказался особенно приятен недолюбливающим жесткие рамки русским людям. Мало того, любая ошибка или нарушение рецептуры при варке кваса приводили к созданию нового напитка, непохожего на то, что делали прежде или пили соседи. Так что квас оценили и еще за легкость получения новых версий, вносящих элемент разнообразия в серые будни жизни. Благодаря технологической простоте и полезным свойствам квас и получил широчайшее распространение в России.

Открытие исконно же русского кваса связывают с земледельцем Солодкиным. Однажды зерно, хранящееся в его амбаре, промокло. Чтобы высушить его, Солодкин разложил зерно под лучами солнца. Тепло и влага сделали свое дело, зерновые проросли. Ему ничего не оставалось делать, и зерно было перемолото в муку. Впоследствии Солодкин замесил из него тесто, но солод – не дрожжи, тесто в объеме не выросло, а, напротив, уменьшилось вдвое. Попытки испечь и пожарить его ни к чему не привели, лепешки получались кислыми и полусырыми. Солодкин замочил заготовленную опару в воде, надеясь, что она заберет из нее кислоту. Через пару дней в оставленном полуфабрикате тесто выпало в осадок, а перебродившая вода оказалась приятной на вкус,



Фото 1. Квасник. 1930-е годы.  
КБИАХМЗ КП-22052 Д-1606

кисловатой и хмелящей. Это и был первый квас.

Квас на Руси считался почти священным напитком и обязательно присутствовал в многочисленных обрядах. Например, перед свадьбой в обряде мытья невесты в бане девушки лили на каменку квас с хмелем, остатки которого потом допивали. После венчания родители жениха встречали молодых хлебом и квасом (соль появилась значительно позже).

Квас также являлся оберегом. При пожаре,

вызванном молнией, считалось, что потушить его можно только молоком или квасом. И, чтобы огонь такого пожара не шёл дальше, в пламя обязательно бросали обруч с квасной шайки – квасника. Несколько таких деревянных квасников с обручами находятся в коллекции Кирилло-Белозерского музея. (Фото 1, 2,3)

За что же так ценился этот напиток? Без кваса жизнь в России никто просто не представлял. Врач и владелец квасного производства И.М. Яковлев в 1893 году, во время публичной лекции в петербургском Обществе охранения народного здравия, так объяснял этот феномен: «Русский простой народ, употребляющий растительную и крахмалистую пищу, по преимуществу



Фото 2. Бочонок-квасник. Начало XX века.  
КБИАХМЗ КП-21374 Д-1436

вегетарианец. Налагаемые церковным уставом посты: рождественский, великий пост, петровки и успенский, а также среды и пятницы заставляют питаться растительной пищей и избегать мясной пищи. Кроме этой причины существуют и экономические условия, вследствие которых русский народ предпочитает питаться растительной пищей... Одновременно с грубою растительной пищей русский человек всегда употребляет и квас. Квас как напиток входит также в состав весьма многих русских блюд и похлебок. Всем известно, что растительная и крахмалистая пища содержит в себе массу неудобоваримых веществ. Приправляя же квасом грубую растительную пищу, содержащую в своей основе трудноваримую клетчатку, русские люди тем не менее обладают здоровыми пищевыми органами и редко болеют расстройствами пищеварения». Говоря о здоровом пищеварении русских людей, доктор Яковлев несколько преувеличивал. Немалая часть крестьян и городской бедноты не имела обыкновения обращаться к врачам, так что оставалась вне поля зрения и земских врачей, и медицинской статистики. Но начатые в 1875 году химические и биологические исследования свойств кваса подтверждали, что он действительно способствует успешному перевариванию грубой растительной пищи как благодаря содержащимся в нем кислотам, так и небольшой доле алкоголя (в квасах разных производителей было от 1 до 2,5% спирта), способствовавшего активизации выделения желудочного сока. Именно эти обстоятельства, а также дешевизна напитка (бутылка кваса в 1/20 ведра, или 0,615 литра, если его изготовляли без всяких изысков, стоила от 3 копеек, а в случае использования

особых рецептур доходила до 6,5 копеек) делали его желанным и доступным для подавляющего большинства жителей Российской империи.



Фото 3. Квасник. XX век.  
КБИАХМЗ КП-22040 Д-1618

В. С. Сотников доказал, что в квасе гибнут тифозные и паратифозные микроорганизмы. А морской врач А.И. Успенский, к примеру, так подытожил свои исследования бактериологии кваса: «Квас не только не представляет сколько-нибудь благоприятной среды для роста бактерий брюшного тифа, азиатской и европейской холеры, но даже убивает их довольно быстро. Поэтому нет основания опасаться, чтобы квас, подобно

воде или молоку, мог служить распространителем заражения упомянутыми бактериями; равным образом нет основания – по крайней мере с бактериологической точки зрения – запрещать употребление кваса, например, тифозным больным». Квас считали чудодейственным напитком, помогающим при всех болезнях. В посты, особенно в летнее время, главную пищу простого народа составлял квас с зелёным луком и чёрным хлебом.

Варение кваса в России было широко распространено: его варили в крестьянских и помещичьих хозяйствах, в войсках, в больничных учреждениях. На Руси существовало более 500 сортов этого напитка. Особенно квасоварение было развито в монастырях, так как квас служил там для приготовления постной пищи и для утоления жажды как самими монахами, так и богомольцам, посещающим монастыри, поэтому там и имелись большие запасы кваса.

Исследователь Н.К. Никольский в своей книге «Кирилло-Белозерский монастырь и его устройство: До второй четверти XVII века (1397–1625)» пишет: «Недалеко от большой поварни (в 1601 году) размещались также и службы, в которых приготавливали и хранили квас, – напиток, получивший в Кирилловом монастыре широкое употребление. Так как по уставу преп. Кирилла вино было строго запрещено, то братья пили квас в иные дни по нескольку раз: за обедом, перед вечернею... Правила Стоглавого собора, не позволявшие варить в монастырях пиво, мед и вино (кроме фряского) и разрешавшие «пити квасы житные и медвяные», еще более усилили производство последних».

Одним из главных показателей того, какого рода праздник отмечался в Кирилло-Белозерском монастыре, был сорт кваса, который употребляли в тот или иной день. Было 4 сорта праздничного кваса: медвяной (медовый), ячменный (его называли еще ячной или житный), поддельный (ячменный смешанный пополам с медвяным) и полуян (вероятно, овсяный или ржаной смешанный с ячменным). Как пишет Т.И. Шабалова:

« – на двенадцатые праздники... – квас полагался поддельный,  
– со всенощным бдением – ... квас полагался ячменный,  
– с полиелием... – квас подавался полуян.

Только на три праздника: Пасху, Успенье и память чудотворца Кирилла полагался медвяной квас».

Квасы были наградой за труд и участие в богослужении. Так медвяной квас давали дворовым людям во время тяжелых физических работ: покоса, уборки урожая и участникам богослужения: священникам, дьякону. Поддельный – псаломщикам и хворающим монахам в больнице.

Как видно, квасу в монастыре отводилась очень важная роль.

В старину у каждой хозяйки этот напиток имел свой вкус, причем наименований кваса насчитывалось до 300.

Варили его и в промышленных масштабах. Для этого существовали квасоварни. Профессия квасника считалась почетной. Именно квасники экспериментировали с напитком, добавляя в него груши, яблоки, мяту, перец, бруснику и многое другое.

Классическим и самым первым источником по технологии российского квасоварения является книга «Пивоварение, квасоварение и медоварение» доктора Л.Н. Симонова, изданная в 1898 году. В ней систематизируется народный опыт приготовления кваса и приводится научное обоснование. Доктор В.С. Сотников собрал некоторые сведения и о размерах русской квасной торговли: «В Петербурге ежедневно выпивается до 2 000 000 бутылок; в Ростове-на-Дону только пять квасоварен продают в день четыре тысячи бутылок хлебного кваса; всего же кваса вместе с фруктовыми водами расходуется до 700 ведер; тоже и в других городах – Одессе, Киеве и т. д.». При таком спросе неизбежно должно было появиться столь же массовое предложение. В одном из пособий для тех, кто хочет стать предпринимателем, массово выпускавшихся в начале XX века, говорилось: «Квасоварение, бесспорно, представляет одну из выгоднейших отраслей промышленности ввиду распространенного повсеместно потребления этого приятно прохлаждающего и утоляющего жажду здорового напитка, производство которого при рациональном ведении дела может дать предпринимателю довольно солидный доход. Существование в некоторых местах больших квасоваренных заводов, на устройство которых затрачиваются десятки тысяч, доказывает прибыльность этого дела». И далее: «Стоимость одной бочки кваса в 10 ведер, по расчету при употреблении меньшей пропорции материалов, обходится приблизительно около 2 руб. 50 коп., и большей пропорции до 3 руб. 50 коп., считая вместе с пробками и даже этикетками, следовательно, средним числом 3 руб. бочка, или по 30 коп. ведро и по 1,5 коп. бутылка в 1/20 ведра;

оптовая же цена этого кваса в тех местностях, где он уже производится,— не ниже 80 коп. за ведро. Для достижения возможно большего сбыта, а следовательно, и большей пользы лучше приспособиться к оптовой продаже, чем раздробительной, предоставляя эту последнюю фруктовым и мелочным лавкам, чайным заведениям, буфетам и ларькам, где в летнее время квас может сбываться в громадном количестве, а зимой хотя сравнительно и меньше, но все-таки дает возможность заводчику продолжать дело круглый год, покрывая даже зимой расходы по предприятию получаемую от нескольких оптовых покупателей прибылью». Жажда получения прибыли в таких размерах толкала в квасной бизнес и дворян, и интеллигентов, главным образом, врачей, и огромное количество обывателей, включая мелких лавочников. Сам являвшийся квасоваром доктор Яковлев так описывал наиболее крупные из подобных заведений в Санкт-Петербурге: «В нашей столице существует 50 квасоварных заведений и в числе их восемь квасоварных заведений находятся при мелочных лавочках и хлебопекарнях, где между прочим делается и квас».

Этапы современного производства кваса почти не отличаются от старинных. Одно из немногих отличий то, что раньше всевозможные добавки (фрукты, пряности) добавлялись перед брожением, а сейчас уже после него. Для приготовления кваса необходим солод – пророщенное и высушенное либо прожаренное зерно ячменя (реже – ржи), дрожжи и молочнокислые бактерии, так как в квасе идет двойное брожение: спиртовое брожение суслу и молочнокислое брожение. В процессе брожения в квасе образуется этиловый спирт (он есть и в кефире). Солод размалывают, заливают водой и варят. Полученная смесь называется «суслom». Раньше его варили в русской печи, сейчас – в огромных ёмкостях (танках). Затем масса фильтруется, смешивается с закваской, и её оставляют бродить. Брожение происходит примерно двое суток, это время необходимо для того, чтобы образовались молочная и уксусная кислоты, а также углекислый газ. После завершения брожения квас остужают, чтобы удалить из него культуру дрожжей, добавляют эфирные масла или концентраты соков, если это квас с добавками, пастеризуют и разливают. Углекислый газ и кислоты, которые вырабатываются в процессе естественного брожения, выступают как естественные консерванты и позволяют квасу храниться до полугода.



Фото 4.Технология изготовления кваса



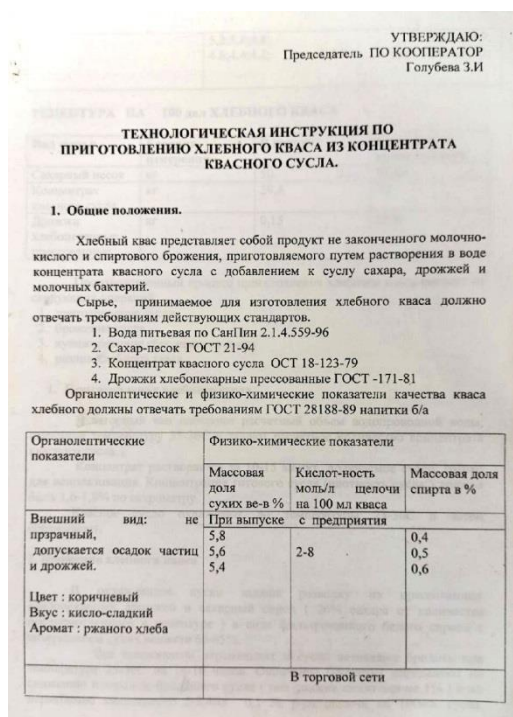


Фото 5. Технологическая инструкция по приготовлению кваса. 1980-1990 г.г.

В советское время, вплоть до 1991 года, производство кваса в нашей стране составляло треть от всего производства безалкогольных напитков. Город Кириллов не был исключением. Потребительское общество «Кооператор» продолжало традиции изготовления кваса по современным технологиям. Доказательством этого служит технологическая инструкция по изготовлению хлебного кваса из концентрата квасного сусла, утвержденная председателем ПО «Кооператор» З.И. Голубевой. (Фото 5). В ней подробно описывается производственный процесс приготовления напитка, состоящий из следующих

операций: приготовление сусла, брожение сусла, купажирование сброженного сусла, разлив хлебного

кваса. А также приведены ссылки на нормативные документы ГОСТ 1986, 1988, 1990 и 1991 годов. В технологической карте также говорится о том, что сырье, принимаемое для изготовления, должно отвечать требованиям действующих на то время стандартов СанПин и ГОСТ, а органолептические и физико-химические показатели качества кваса хлебного – требованиям ГОСТ 28188-89 напитка безалкогольного. Из всего перечисленного видно, что технологический процесс изготовления данного напитка имел большое значение, ему уделялось большое внимание со стороны надзорных органов, следивших за соблюдением всех необходимых требований.

В настоящее время уже много лет квас в городе Кириллове не изготавливают в промышленных масштабах, но местные жители старшего поколения до сих пор вспоминают вкус этого любимого многими напитка.

Древние целебные свойства кваса дошли до нас сквозь тысячелетия, и в современных условиях жизни человека они вновь становятся необыкновенно востребованными. Квас – один из самых древних полезных и популярных продуктов. В наше время возрождается интерес к этому напитку.

## Список литературы

1. Никольский, Н. К. Кирилло-Белозерский монастырь и его устройство: До второй четверти XVII века (1397– 1625). Том . – М.: Книга по требованию, 2013. – С. 225-227.
2. Шаблова, Т.И. О трапезе в Кирилло-Белозерском монастыре в середине XVII в.: (по келарскому Обиходнику 1655 г. Старца Матфея Никифорова и Описи монастыря 1601 г.) /Т.И. Шаблова // Наследие монастырской культуры: ремесло, искусство, искусство. – СПб, 1997. – Вып. 2. – С. 25-26, 30-31.
3. Симонов, Л. Н. Квасоварение и домашнее пивоварение. – С-Пб: Типография Е. Евдокимова, 1898. – С. 59-204.  
URL: <https://www.booksite.ru/fulltext/simonov1/text.pdf> (дата обращения 08.07.2022)
4. Мария Останина «Русский квас. Сенсационная польза при лечении болезней. Эликсир здоровья, которому больше 4000 лет»  
URL: <https://www.litres.ru/mariya-ostanina/russkiy-kvas-sensacionnaya-polza-pri-lechenii-bolezney-eliksir-zdorovya-kotoromu-bolshe-4000-let/chitat-onlayn/> (дата обращения 05.09.2022)
5. Комменсантъ. URL: <https://www.kommersant.ru/doc/1374042> (дата обращения 03.10.2022)

Кузнецова Ирина Анатольевна,

экскурсовод (гид) 1 категории

отдела по работе с посетителями

Кирилло-Белозерского историко-архитектурного

и художественного музея-заповедника

e-mail: [museum@kirmuseum.org](mailto:museum@kirmuseum.org)