

А. Н. Ливанова

ПИТЕЙНЫЕ ТРАДИЦИИ НОРВЕГИИ

Нередко вспоминаются слова норвежского диетолога греческого происхождения Федона Линдберга, заметившего, что, «к сожалению, о питании рассказывают много мифов, причины чего отчасти являются культурными, отчасти обусловлены ошибочностью ранее проводившихся исследований»¹. Эти слова вполне приложимы и к такой важной составляющей национальной кухни, как алкогольные напитки.

Начнем с исторически наиболее древнего (пиво на территории современной Норвегии варили еще 2500 лет назад²) и по сей день наиболее популярного в Норвегии напитка — пива. «Пиво — первейший культурный напиток Северной Европы, а фактически и всего Северного полушария», — утверждают специалисты³. О традициях употребления пива свидетельствуют как данные археологических раскопок (так, на старинных деревянных календарях — *grimstav* — день зимнего солнцестояния часто обозначен изображением рога, из которого пили пиво; при раскопках поселений бронзового века, между VI и XI веками, такие сосуды тоже не редкость⁴), так и литературные, например «Сага об Эгиле»⁵, и исторические источники, например, сообщение арабского путешественника X века Ибн Фадлана⁶. Тацит, живший на рубеже I–II веков н. э., упоминает «жидкость, которую делают из ячменя или пшеницы и которая при брожении становится похожей на вино»⁷. Таких свидетельств немало, и они показывают, что уже во времена викингов и мужчины, и женщины пили пиво, но не ежедневно, а по случаю; зато если пили, то много.

Имеется и лингвистическое подтверждение древности традиций, связанных с употреблением спиртного. Это всем известное слово «скол»,

функционально соответствующее разнообразным русским тостам. Известно, где именно в Скандинавии его стали использовать в этой функции. Исконное же его значение — чаша, причем сделанная из черепа поверженного врага — скалле⁸. Обычай пить из черепа, к счастью, давно вышел из употребления...

Пивоварение было обязательным, например, во время ежегодного отчисления зимнего солнцеворота — blotet, когда приносились жертвы богам и пили не просто пиво, а медовое пиво — мед, для чего строили специальные культовые помещения с большим залом — hov или borg. Перебродившее и разлитое по бочонкам пиво подавали на стол в специальных деревянных сосудах, вроде наших кадушек, но с носиками — tutekanne. «Естественно было бы предположить, что северные народы, у которых не было винограда и вина, сами научились искусству пивоварения. Но это не так. Германцы научились этому искусству в южных странах. Пиво играло большую роль в религиозном культе древних, и на праздничных сборах и в древности, и в Средние века в центре оказывалась чаша с пивом. На рождение ребенка пили barnsøl, на свадьбу — brudeøl, а когда жизнь заканчивалась — gravøl или arveøl. Больных детей в далеких селеньях могли крестить в пиве.

Члены северно-европейских братств — гильдий — собирались за столом для совместного распития пива. Чтобы договор вступил в силу, необходимо было выпить пива. В своде законов Гулатинга говорится, что нельзя унаследовать имущество мужчины, то есть объявить его недееспособным, пока он сохраняет разум, способен держаться в седле и пить пиво»⁹.

Примерно до 1800 года пиво варили в основном дома на хуторах, хотя уже около 1200 года начинают производить пиво и на продажу, а также возить его из Северной Германии. Немецкое пиво даже называли особым словом — bjótt от немецкого Bier. Такое пиво, темное и слабоалкогольное, варили и в самой Норвегии во времена Первой мировой войны.

Повседневным напитком пиво становится только в XX веке с развитием современной пивоваренной промышленности. В Норвегии пиво пьют и мужчины, и женщины поллитровыми кружками (хотя норвежское пиво с датским, увы, не сравнится, да и пьют в Дании ящиками, а не кружками...). Современные типы пива имеют много сортов: темное солодовое, баварского типа, — bayeøl; также темное солодовое, но ганзейского типа — bokk-øl; светлое слабоалкогольное — lagerøl. Самое же популярное — светлый горьковатый пильснер, pilsneøl. Пивом называется также безалкогольный напиток на солоде и хмеле — vøtneøl; его пьют дети и спортсмены, оно

используется также в кулинарии. Крупнейшей пивоваренной компанией на сегодняшний день является “Ringnes”, принадлежащая датскому гиганту “Carlsberg”. Крупными и известными компаниями являются также “Hansa” (Берген), “Og Aass” (Драммен), последнее производство является старейшим в Норвегии, оно было основано в 1834 году.

Кроме пива, викинги пили также вино и мед, но в гораздо меньших количествах. Вино было привозным. Что касается меда, это напиток на основе пчелиного меда, воды и дрожжей. Добавляли в него также хмель, что позволяло его дольше хранить, гвоздику и/или имбирь, но очень редко лабазник, и это довольно забавно, поскольку по-норвежски это растение называется mjødurt, то есть буквально «трава для меда» — напиток (мед — продукт пчеловодства называется иначе: honning). Кроме того, часто в него клали фрукты, главным образом яблоки и цитрусовые, или ягоды. Особенно популярен мед был в Средние века, пока вино оставалось малодоступным. Однако мед был гораздо дороже пива, так как специи были привозными. Потому и пили мед только по большим праздникам.

Пиво же, кроме прочего, служило источником витамина В, что важно для жителей северных широт, и при этом пиво варили таким способом, что его невозможно было долго хранить, потому все сваренное необходимо было употребить как можно скорее. Итак, именно пиво — древнейший, исконный напиток скандинавов. Норвежская пословица гласит: “Når nøden er størst, er ølet nærmest” («Когда нужда всего сильнее, ближе всего пиво»). Именно такой способ употребления спиртного — редко, но помногу — сохраняется и до сих пор. В норвежской художественной литературе описания попок многочисленны. Так, в романе современного писателя Туре Ренберга «Шарлотте Исабель Хансен» (Tore Renberg. “Charlotte Isabel Hansen”. 2008) весь сюжет строится вокруг результата такой пьянки. Роман в данный момент переводится на русский язык и должен скоро выйти.

Такой тип употребления так укоренился среди скандинавов уже ко времени викингов. До сих пор во французской Нормандии, где скандинавское население давно ассимилировалось, пьют больше алкогольных напитков, чем в остальной Франции: это сидр и кальвадос, основой которых являются яблоки. Где впервые начали производить вино из яблок, точно неизвестно, но полагают, что либо в Стране Басков, либо в самой Нормандии. Во всяком случае королева Радегунда, супруга короля франков Хлотара I (VI век), сидр уже пила. Производится сидр и в Норвегии, в основном на Хардангере, в западной части страны, где благодаря теплоте течения Гольфстрим сложился благоприятный для выращивания фруктов микроклимат: Хардангер

называют «фруктовым садом Норвегии» (“Norges Fruktthage”). В Норвегии яблоки начали выращивать в первой половине XI века. Производство сидра ведет начало от монахов-цистерцианцев, основавших в 1146 году монастырь Люсерклостер под Бергеном. В XIII веке цистерцианцы посадили яблоневоый сад на хуторе Упедал в Улленсванге и стали там гнать сидр. После Реформации 1536 года монахи покинули страну, но традиции сохранились вплоть до введения сухого закона в 1919 году. Производство сидра возобновилось лишь в 1991 году¹⁰. Именно хардангерский яблочный сидр оказался первым напитком из Норвегии, за которым был закреплен так называемый апелласьон, или наименование, контролируемое по происхождению (АОС — Vins d’apellation d’origin controlée, по-норвежски BGB, Beskyttet geografisk betegnelse). Это произошло в 2009 году¹¹.

Популярен в Норвегии, особенно центральной, и самогон, для изготовления которого используют главным образом картофель. Самогонование в Норвегии запрещено (см. Закон об алкоголе — Alkoholloven — от 2 июня 1989 года¹²), но так было не всегда. До 1756 года гнать самогон было разрешено всем; затем последовал запрет. В городах самогонование вновь разрешили в 1792 году, но в трудные голодные годы перед 1814 годом его не из чего было гнать. В 1816 году самогонование было разрешено всем пользователям и владельцам возделываемых земель, на это время приходится расцвет этого вида деятельности: в 1833 году в стране было зарегистрировано 10 тыс. производств. Но в 1848 году налог на самогонные аппараты подняли настолько, что рентабельными остались либо крупные производства, либо нелегальные. В результате число легальных производств сократилось до сорока! Расцвет же нелегального самогонования относят ко времени действия сухого закона во время и после Первой мировой войны, однако точных данных по этому периоду нет. Данные появились после проведенного в 1956 году опроса, выявившего объем домашнего производства спиртного в 1,2 млн литров в год. Эти цифры росли до 1970-х годов, затем рост вновь возобновился в 1980-х, достигая 1 литра самогона в год на душу населения (то есть всего около 5 млн литров в год). Изучение общественного мнения свидетельствует о том, что 3 норвежца из 4 не считают самогонование серьезным нарушением закона¹³.

Зачем гонят самогон? Видимо, из-за дороговизны винной монополии и недостаточно развитой до последнего времени сети винных магазинов (о чем ниже). Иначе норвежцы, думается, пили бы больше произведенного официально зерново-картофельного самогона, обычно с добавкой тмина или укропа, акевита — от лат. *aqua vitae* — «вода жизни». В первом опи-

сании норвежского акевита, содержащемся в письме датского дворянина Эске Билле архиепископу Олаву Энгельбретссону от 13 апреля 1531 года, расхваливаются именно его лечебные свойства¹⁴. 13-е апреля знатоки отмечают как День акевита, сообщает Унн Карин Ульсен (Unn Karin Olsen), член правления Общества друзей норвежских акевитов¹⁵. Добавки же могут быть и иными. Один из руководителей крупнейшей в стране компании “Arcus”, занимающейся разработкой новых сортов акевита, их производством и распространением, Халвор Хёк (Halvor Heuch), сказал в интервью газете «Дагбладет»: «Если нужно разработать акевит к еде, то сначала нужно поесть бараньей головы, лютефиска, свиной грудинки, кислой капусты и бараньих ребрышек. А потом уж сесть и подумать, чем можно усилить впечатление от их вкуса»¹⁶.

Правда, придумали акевит не в Норвегии. Предположительно водку стали привозить из арабских стран начиная с XIV века¹⁷, там же научились и производству. «Матерью» скандинавских акевитов называют шведку Анну Саксонскую (Anna von Sachsen), дочь Христиана III Датского, умершую в 1585 году и разработавшую 181 рецепт акевита, но не записавшую их¹⁸. Собственно норвежские рецепты распространял Кристофер Бликс Хаммер (Christopher Blix Hammer), масон, из Melbostad в Gran, добавлявший в них анис, полынь, ягоды можжевельника, мяту, но в первую очередь тмин. В 1776 году он издал первую свою книгу для крестьян о том, как делать акевит¹⁹. В то время использовали главным образом рожь, картофель же начал преобладать после отделения от Дании, когда в 1816 году всем разрешили «гнать» — и пока самым популярным напитком не стал кофе, многие часто начинали день со стопочки акевита, что делается и теперь по большим праздникам.

Норвежский акевит — благородный спиртной напиток, который стоит в одном ряду с коньяком, кальвадосом, ромом и виски, поскольку зревает несколько месяцев в дубовых бочонках из-под хереса, в то время как в Дании этот прием вообще не применяется, а в Швеции — редко²⁰. Эта традиция возникла еще в XIX веке. Особенно высоки вкусовые качества так называемого линье-акевита, получаемого провозом бочек в трюмах судов через экватор и назад. История этого напитка широко известна²¹: 24 октября 1805 года известные производители акевита — семья Люсхолм (Lysholm) — отправили в столицу Индонезии Батавию судно с грузом, в котором находились семь бочонков картофельного акевита. Последний не нашел спроса, судно вернулось в Норвегию. В пути оно вынужденно пересекло экватор два раза. Оказалось, что под воздействием качки из бочек

в акевит поступали флавоноиды. Вкус напитка резко улучшился. На жаргоне моряков экватор называется по-норвежски *linie* — «линия». Другой сорт лине-акевита — Лейтен (*Løiten*), его выдерживают в бочках 16 месяцев. Всего сейчас производится около 40 сортов норвежского акевита. Один из них назван в честь Хаммера — **Hammer Gylden Aquavit (6861)** — и производится по его же рецепту²². В некоторые сорта добавляют, кроме неизменных тмина или укропа, смеси других пряностей²³. 16 декабря 1999 года было образовано Общество друзей норвежских акевитов (*Norske Akevitters Venner*), в котором состоит около 2500 членов. «Акевит подходит ко всему, кроме венских булочек», — считает Турхель Берульфсен, журналист норвежского государственного теле- и радиовещания²⁴, и кроме рисовой каши, вторит ему Коре Сим²⁵, пианист и композитор, автор кулинарной книги. И они правы: традиционные норвежские блюда плотны и питательны, спиртное помогает их переварить.

Поспорим лишь с тем, что норвежскую водку, как утверждают многие, «подают очень холодной и пьют залпом из маленьких рюмочек»²⁶. Норвежские знатоки рекомендуют, чтобы этот напиток был комнатной температуры; датский же обычай пить акевит охлажденным не позволяет, по мнению норвежцев, отдать должное вкусовой гамме²⁷. Не возбраняется вместе с акевитом пить пиво. Так поступал, например, Хенрик Ибсен, посидевшая в Гранд-кафе²⁸: «Один из кельнеров Гранда говорит, что Ибсену в первой половине дня приносили порцию пива, две булочки и рюмку спиртного 10-летней выдержки». Шведский театральный деятель Август Линдберг (*August Lindberg*) был приглашен Ибсеном в Гранд-кафе на обед. На столе оказались графин с акевитом и бутылка легкого светлого пива. «А как же еда?» — спросил изумленный швед. «Вы что хотите есть в это время суток?» — ответил Ибсен.

Даже на исторической встрече 1814 года в Эйдсволле, когда была принята Норвежская конституция и Норвегия обрела независимость от Дании, возлияния начинались еще за завтраком, где пили, как Ибсен, водку с пивом, а продолжали так, что в день приходилось не меньше бутылки вина на человека, как свидетельствуют дневниковые записи Николая Вергеланна²⁹. В 2006 году в СМИ обсуждался «пресс», испытываемый членами норвежского парламента — стортинга, поскольку их отовсюду приглашают выступить по нескольку раз в неделю и везде угощают спиртным. Поводом к обсуждению явилось выступление в парламенте одного из депутатов, успевшего до выхода на трибуну принять изрядную долю акевита с пивом³⁰. Что же, традиция есть традиция, современные политики ей не чужды.

Надо отметить, что спиртное, особенно полынная водка, долго считалось лекарством; оно упоминается еще в XIV веке как средство против чумы. И даже в начале XX века лекарством почитали коньяк (до сих пор говорят: «Коньяк — самое вкусное из того, что не помогает от простуды»³¹), так что даже завзятые трезвенники держали дома бутылочку для хозяйственных нужд. Запрет на спиртное в 1916–1926 годах создал проблемы, и во время эпидемии «испанки» решением короля от 5 ноября 1918 года было разрешено держать дома полбутылки коньяка на семью. Ветеринарам было разрешено выписывать рецепты на коньяк, поэтому говорили: «Счастлив тот, у кого лошадь больна»³².

Однако коньяк значительно отстает по популярности от родного акевита, хотя есть даже норвежский коньяк, то есть производящийся норвежцами или их потомками во Франции³³. Между тем из десяти самых популярных в Норвегии сортов коньяка семь — это коньяки домов Бростада (Braastad), Бакке-Габриельсен (Bache-Gabrielsen) и Ларсен (Larsen)³⁴.

Вышеописанные привычки и взгляды, а также распространение пива как повседневного напитка привели к тому, что в 1830–1840-х годах норвежец в среднем выпивал около 13 литров чистого алкоголя в год только в виде акевита, что вызывало озабоченность прежде всего церкви³⁵. Поэтому даже вино, которое используют для причащения, в Норвегии безалкогольное³⁶.

Движение за трезвость было особенно активно в Западной и Южной Норвегии, где до недавнего времени невозможно было во многих населенных пунктах купить алкоголь. Еще в 1982 году в 90 коммунах (муниципалитетах) страны официально не продавался и не подавался алкоголь³⁷. Последний бастион (Audnedal в фюльке Vest-Agder) пал в 2002 году. Как писал журналист и писатель Ветле Лид Ларсен, «раньше люди в этих деревнях или ходили в молельный дом, или же пили»³⁸.

Деятели рабочего движения тоже боролись за трезвость, и в конце концов на референдуме 1919 года 61,6 % норвежцев проголосовал за запрет употребления водки и крепких напитков, что и было закреплено законом 1921 года. 30 ноября 1922 года в качестве частного акционерного общества под госконтролем была образована «Винная монополия» (“Vinmonopolet”). С 1939 года до 1996 она полностью принадлежала государству, а затем разделилась на государственную компанию “Arcus”, взявшую на себя оптовые и импортные закупки, а также производство акевита, и на «Винную монополию» — “Vinmonopolet”, которая ведает розничной торговлей³⁹.

Цены на спиртное в Норвегии очень высоки (как вследствие антиалкогольной политики государства, так и в связи с общей дороговизной жизни в состоятельной Норвегии), но это не препятствует высоким показателям употребления спиртного. Как и во времена викингов, пьют почти только в выходные или по праздникам, но очень много⁴⁰. В последние недели перед Рождеством на рабочих местах устраиваются праздничные обеды, часто выливающиеся в попойки. Живописно характеризует их писательница Тове Нильсен: «Главное блюдо — рыба в сопровождении пяти поллитровок пива, полбутылки красного вина, четырех рюмок акевита плюс еще нескольких заказов, которых не вспомнить»⁴¹. Всем в Скандинавии известен феномен норвежского пьянства в Швеции, где цены на вино и крепкие напитки значительно ниже; особенно ярко это проявляется на Пасху и в День Конституции Норвегии, 17 мая⁴². Когда на средиземноморских курортах встречаются сильно выпившие, едва держащиеся на ногах туристы, то чаще всего это норвежцы, так как они в отпуск веселятся так же, как и в выходные⁴³. В письме в газету возмущенный читатель жалуется, что пьянство начинается еще в самолете со всеми вытекающими из этого последствиями; что местные жители не реагируют на приезд скорых («Опять норвежец отравился спиртным») и т. д.⁴⁴ Отсюда и высокие цифры бытового травматизма, связанного с подобными эксцессами⁴⁵. 31 декабря 2010 года со ссылкой на агентство НТБ было опубликовано сообщение о том, как полиции, приехавшей в городе Драммене по вызову дамы, пришлось вытаскивать ее подгулявшего мужа, застрявшего между унитазом и ванной, а затем и препроводить его в участок, поскольку вместо того, чтобы сказать «спасибо», тот разбушевался⁴⁶.

Пьют, чтобы опьянеть, а не для удовольствия. Объясняется это во многом протестантской этикой, которая осуждает погоню за наслаждением. И эта тенденция сохраняется. Хотя по количеству выпитого на душу населения норвежцы занимают в Европе одно из последних мест, наблюдается устойчивая тенденция к росту потребления, особенно среди молодежи и женщин⁴⁷.

Особую озабоченность вызывает распространение пьянства среди молодежи. *Russen* — празднование окончания школы, начинающееся 1 мая и достигающее кульминации 16 мая, накануне национального дня, — выливается в пьяный разгул, последствия которого сказываются на сдаче выпускных экзаменов, а то и на всей последующей жизни⁴⁸. Пьянство среди этнической норвежской молодежи служит одной из причин сложной ассимиляции молодежи, происходящей из мусульманских семей⁴⁹.

Сочетание больших денег и привычного характера потребления спиртного (или низкой культуры потребления спиртного) нередко ведет к алкоголизму. Так, в богатейшем городе нефтяников Ставангере многие бывшие вахтовики, работавшие на нефтяных платформах, живут на пособие и не в состоянии справиться с алкогольной зависимостью⁵⁰.

Разумеется, в том, что касается употребления пива, вина и крепких напитков, проявляются определенные региональные особенности. Так, традиционно высоко потребление крепких напитков на севере страны. На религиозном юго-западе, напротив, много трезвенников, а в области Трэнделага производят больше всего самогона. В Осло и больших городах наблюдается постепенный рост потребления вина и коньяка на фоне уменьшения потребления акевита. В конечном счете определяющими являются индивидуальные качества личности. Но последнее справедливо не только для Норвегии и не только в том, что касается алкоголя.

¹ Lindberg F. KK. 2008. № 35.

² Nordland S. Forbruk av alkohol i Norge før og nå // на URL: <http://www.sirus.no/Forbruk+av+alkohol+i+Norge+f%C3%B8r+og+n%C3%A5.d25-SMJLOYS.ips>.

³ Bing Lorentzen H. Øl flytende brød // Vinbladet/ 2001. № 2. S. 38.

⁴ Drikkehornet — det sterkeste julesymbolet // URL: http://www.ntnu.no/vitenskapsmuseet/nytt/-/asset_publisher/j5SX/content/drikkehornet—det-sterkeste-julesymbolet;jsessionid=BC360DD9BDD4434A975BA4788204B986.liferayprodnode2#80462

⁵ Cara об Эгиле // Исландские саги. М., 1956. С. 61–251.

⁶ URL: <http://www.arild-hauge.com/mead.htm>

⁷ Stylegar F.-A. Gammel matkultur // <http://arkeologi.blogspot.com/2010/01/gammel-matkultur.html>

⁸ Berulfsen B. Skål! // Berulfsen B. et al. Ordet går videre. Oslo, 1969. S. 34.

⁹ Svensson H. Øl... // Gode venner — øl og mat. Utgitt av Den norske bryggeriforening. S. 1, s. a.

¹⁰ Cornier S.M. Cider ikke vin, ikke øl // Vinbladet. 2001. № 2. S. 31–36.

¹¹ Salvesen G. Siderferden i Hardanger // Aftenposten. 5.05.2009.

¹² URL: <http://www.lovdato.no/all/nl-19890602-027.html>

¹³ URL: <http://www.snl.no/hjemmebrenning>

¹⁴ Berge G. Tørrfisk. Otta, 1996. S. 110.

¹⁵ Интернет-сайт газеты “Numedalsnett” от 20 ноября 2005 года. URL: <http://www.numedal.net/default.aspx?ArticleID=55234&MenuID=5804>

¹⁶ Dagbladet. 22.12.2001.

¹⁷ Heuch H. Livets vann // URL: <http://www.matoppskrift.no/sider/artikkel459.asp>

¹⁸ Nordby H.-G. M. Bar № 1 Aquevit // URL: <http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:vL9t3WeAhFwJ:www.matogvinguiden.no/artikkel.php%3Fid%3D454+Anna+von+Sachsen+akevitt&cd=3&hl=no&ct=clnk&gl=no&source=www.google.no>

¹⁹ Nissen H. URL: http://www.snl.no/nbl_biografi/Christopher_Hammer/utdypning

²⁰ Den gode dram // Vinbladet. 2000. № 3. S. 38–40.

²¹ См., например, Aarheim I. Linie Aquavit 200 år // Glad i Mat. 2006. № 1. S. 59.

²² Heuch H. Akevitter med gamle røtter // Vinbladet. 2000. № 3. S. 40.

²³ Kjøde I. En stiv en til ribba // KK. 2003. № 48. S. 121.

²⁴ Kjøde I. Op. cit.

²⁵ Siem K. Kåres nam-nam-bok. Oslo, 1975. S. 44.

²⁶ Синельников С., Соломоник Т. Каменная рыба и живая вода // Всемирный следопыт. 2008. № 8. С. 93.

²⁷ См., например, no.wikipedia.org/wiki/Akevitt, или заметку одного из лучших специалистов по акевиту: Heuch H. Akevitter med gamle røtter // Vinbladet. 2000. № 3. S. 43.

²⁸ Notaker H. Til bords med Ibsen. Oslo, 2006. S. 138.

²⁹ Ulstein H. Dagene derpå // Dagsavisen. 15.05.2010.

³⁰ URL: <http://www.vg.no/nyheter/innenriks/norsk-politikk/artikkel.php?artid=143985>

³¹ Steffens M. Nordisk folketro og medisin // Vinbladet. 2002. № 2. S. 46–47.

³² Vinbladet. 2002. № 3. S. 22.

³³ Pettersen K. URL: Diwinetaste.com, brosjyre for braastad cognac 22.11.2009; Andersens A. G. Birkedal Hartmann er eneste cognac med norsk eier! // URL: <http://webmotell.no/tcold/Programmer/Foredrag/Host-2008/cognac.htm>

³⁴ URL: <http://www.ccclub.info/julestest.html>

³⁵ Salvesen G. Den siste kampen om flasken // AP. 27.04.2002.

³⁶ Hylland Eriksen Th. Et langt, kaldt land, nesten uten mennesker. Oslo, 1998. S. 70.

³⁷ Salvesen G. Den siste kampen om flasken // AP. 27.04.2002.

³⁸ Lied Larsen V. // A-Magasinet 25. 19.06.2009.

³⁹ Mosnesset M. Vinmonopolet 80 år Fra samlag til moderne butikkjede // Vinbladet. 2002. № 3. S. 24.

⁴⁰ См., например: Hylland Eriksen Th. Et langt, kaldt land, nesten uten mennesker. Oslo, 1998. S. 69–72.

⁴¹ Nilsen T. // KK. 1999. № 50.

⁴² AP. 23.04.2001.

⁴³ Hylland Eriksen Th. Et langt, kaldt land, nesten uten mennesker. Oslo, 1998. S. 72.

⁴⁴ Tackle C. // Plan B. 2004. Juli/august.

⁴⁵ Nordland S. Forbruk av alkohol i Norge før og nå. URL: <http://www.sirus.no/Forbruk+av+alkohol+i+Norge+1%C3%B8r+og+n%C3%A5.d25-SMJLOYS.ips>

⁴⁶ URL: http://www.hegнар.no/personlig_ekonomi/article538980.ece

⁴⁷ Alkoholforbruket i Norge vil fortsette å øke // URL: <http://www.sirus.no/Alkoholforbruket+i+Norge+vil+fortsette+%C3%A5+%C3%B8ke.d25-SMlnM1g.ips>

⁴⁸ En gigantisk fyllefest. 15.05.2009, Dagbladet.no.

⁴⁹ Интервью с ученым из университета г. Осло Jon-Håkon Schultz: Nordmenns drikkevaner hindrer integrering. URL: <http://www.aftenbladet.no/innenriks/article381015.ece>

⁵⁰ *Sædberg L. T.* De drakk seg til bunns // A-Magasinet. 7.05.2010. S. 21–26.