

Иван Дубровин

Самогон и брага



Иван Дубровин
Самогон и брага

«Научная книга»

Дубровин И. И.

Самогон и брага / И. И. Дубровин — «Научная книга»,

Без чего не обходится на Руси ни один праздник, ни одно застолье? Естественно, без спиртного. А из всего многообразия спиртных напитков самым что ни на есть «национальным» является водка. Однако сейчас практически каждый рискует обнаружить в заветной бутылке непонятную жидкость, опасную для здоровья. Можно ли обезопасить себя от подобных неприятностей. Да! На помощь Вам придет книга «Брага и самогон». О вреде самогонварения были написаны сотни книг и брошюр. И вот перед вами – единственная в своем роде книга о его пользе. Ведь изготовив спиртное самостоятельно, вы на 100% застрахуете себя от некачественных подделок, поскольку сами будете контролировать весь процесс от начала до конца. Вам кажется, что изготовление самогона слишком трудоемко? Или предосудительно? Наша книга развеет ваши сомнения!

Содержание

| | |
|-----------------------------------|----|
| Глава I | 5 |
| Конец ознакомительного фрагмента. | 11 |

Иван Дубровин

Самогон и брага

Глава I

Что такое брага?

Помните ту частушку про Колумба? «Он лучше бы открыл на нашей улице пивную». К сожалению, Колумб на нашей улице пивной не открывал, но почему бы самим не готовить дедовским способом бодрящие напитки. Утолим жажду, будет на нашей улице и без Колумба праздник. Некоторых смущает уже одно слово «самогон». Что ж, самогона можно смущаться в особых случаях, которые мы оговорим отдельно, в остальном это нормальный напиток. В слове брага тоже нет ничего предосудительного, оно легло в основу названия процесса брожения – одного из самых обычных процессов в живой природе, наравне с окислением (дыханием). А дабы сомнений у вас не оставалось, мы предлагаем вам небольшой экскурс в историю, который позволит выяснить, что же такое брага.

История приготовления сего напитка уходит корнями в глубокое прошлое. Как гласит крылатое выражение, искусство пивоварения также старо, как история человечества. Да пусть не смущает скептиков-самогонщиков слово «пивоварение». Брага ведь и есть домашнее пиво, вся история спиртных напитков началась именно с этого домашнего пива. В широких масштабах пивоварение бытовало уже в Древнем Египте. Причем готовое пиво ценилось государственными чиновниками Египта как особо ценный продукт. В Талмуде, иудаистском дополнении Библии, приводится история о том, как плененные в Вавилоне евреи избежали проказы, употребляя пиво, приготовленное из хмеля. Надо отметить, что жители Месопотамии, в том числе и Вавилона, особо почитали пиво. Они повторяли, что не знающий пива не знает счастья. За разбавление пива водой пивоварщицу (пиво варили женщины) казнили. К началу нашей эры все европейские варварские племена освоили пивоварение. Потом производство пива стало отраслью промышленности, чтобы количество пива-браги отвечало растущему спросу на нее. Редко какой народный праздник проходил без употребления «крепленых напитков».

Пока одни только китайцы изобретали дешевую и легко приготовляемую пищу, остальные народы соревновались в способах приготовления и поисках компонентов для самогона. В дело, то есть в производственный процесс, шло все.

Шли злаки, особенно ячмень, хлеб как продукт злаков; каждый народ выбирал то, что легче культивировать. Японцы, например, готовили свою водку сакэ из риса – культуры, освоенной на Дальнем Востоке более шести тысячелетий тому назад. С тех пор сакэ, которую, между прочим, пьют горячее, остается любимым напитком японцев. Дурной пример заразителен, и герой детской японской песенки, который «на речке пил сакэ», перекочевал в Россию, превратившись в Чижика-Пыжика.

В «лечебных» целях был испытан мед. Сразу нужно предупредить, что наши предки для напитков типа медовухи брали обычные сорта меда, но не пьяный мед. Несмотря на такое провоцирующее название, этот мед можно употреблять лишь после специальной обработки. Это разновидность пчелиного меда, содержащая ядовитое вещество, – гликозид андромедотоксин. Мед этот пчелы получают из нектара азалии, багульника болотного, вереска, рододендрона и других вересковых. Пьяным мед называли за то, что съевший его становился похожим на пьяного: у него начиналось головокружение, сменявшееся тошнотой и судорогами, открывалась рвота. Из истории известно, что пьяный мед однажды свалил с ног легион римских солдат.

Медоварение на Руси известно с XII века. К XVI веку были построены в Кремле Малый государев, Малый боярский и Малый походный погреба. В этих погребах готовили и меды (медовины), различные сорта пива и многое другое. Иностранцы, посещавшие Россию в те времена, недоверчиво относились к напиткам наших медо- и пивоварен, но познакомившись с медом и пивом поближе, утверждали, что ничего вкуснее не пробовали.

Для вкуса и остроты добавлялись всевозможные пряности. По этой причине пряности в Европе ценились на вес золота и являлись основным предметом торговли Европы с Востоком. На Востоке пряности были обычным явлением. В восточных манускриптах возрастом 5000 лет говорится об использовании пряностей для разных целей, в том числе и для тех целей, о которых здесь рассказывается. Основными странами – торговцами пряностями были Индия и государства Малайского архипелага.

Собственно говоря, если бы не пряности, входящие в состав напитков, которым посвящена наша книга, то контакты европейцев с азиатами начались бы гораздо позднее, равно как и европейский колониализм. Обилие пряностей в Америке, особенно новых сортов перца, двинуло конкистадоров на покорение этих земель. Конечно, были еще золото и серебро, но они долгое время казались европейцам миражом, а вот пряности были вполне реальны. И большинство европейцев мечтали о вполне осязаемых вещах – пиве с рыбой. Мифическая страна, где они мечтали каждый день есть рыбу (дорадо) и пить пиво (эль) получила название Эльдорадо. Именно ее искали уставшие от неудач и сражений люди.

Но пиво способствовало и способствует не только международной торговле, но еще также развитию... умственных способностей! Например, известный всем по школьному учебнику великий английский физик Джеймс П. Джоуль (1818–1889) был пивоваром. А бывает и так, что размышления над кружкой пива позволяют сделать научное открытие в области ядерной физики, как это произошло с одним американским ученым, который, глядя на стоящую перед ним кружку пива, думал, почему бы не использовать пиво – жидкость, образующую пузырьки, – в детекторе радиации Гейгера-Мюллера. Разумеется, на трезвую голову он понял, что ничего из этой затеи не выйдет, но зато размышления о пиве помогли ему прийти к другим важным умозаключениям.

Позиции пива с далеких времен фараонов и путешествующих купцов только укрепились. Например, в старой доброй Англии пиво – это напиток нации, английские пабы (по-русски – пивнушки) известны всему миру; пиво в Англии уступает первое место одному лишь классическому британскому чаю. И это – не смотря на то, что английская же поговорка гласит: жизнь – это не только пироги и пиво. Что верно, то верно: не только пиво, но еще и его приготовление. Впрочем, современное пиво – и английское, и любое другое получается в промышленности, дома его, как правило, не готовят. Разошлись дорожки браги и пива. А произошел этот раскол в 1516 году, когда герцог Вильгельм IV принял закон о чистоте пива. С тех пор и по сей день пиво в Европе варят из одних и тех же компонентов, в то время как брагу (на то она и самогон) готовят из всего, что под рукой окажется.

Где-где, а на Руси брагу оценили по достоинству. Долгое время «зелие» готовилось из меда. На больших княжеских пирах мед подавали в больших чарах. Каждому в его черед предназначалась чара с медом; обнести чарой, то есть не подать гостю меда по порядку очереди, считалось оскорблением со стороны хозяина. Хмельной мед был довольно крепким напитком, поэтому в чистом виде его пили не всегда, а обычно разбавляли водой. Разбавленный мед назывался сытой, а от того, что сыту подавали в конце обеда, и пошло гулять выражение «наестся досьта». Но кроме меда, пили на пирах в старину зелено вино и пиво пьяное, причем первым подавалось вино, за ним шло пиво, и лишь после этих напитков следовал мед. Вино обычно подавалось с первыми блюдами или даже до еды. Основными напитками поэтому были пивобрага и завершавший трапезу мед, что и привело к появлению расхожей концовки в сказках и былинах – «мед, пиво пил, по усам текло, в рот не попало».

Выпивающий свою чарку говорил здравицу доброму хозяину и всем домочадцам его, а если случай был подходящим, то и честным гостям. Во многих странах в былые времена говорящему здравицу хозяин подносил жареный ломтик хлеба для закуски. Так как жареный кусок хлеба это по-английски «тост», то от того обычая и повелось «произносить (говорить) тост» на застольях.

Когда освоило брагу человечество – неизвестно, но хорошо известно, с чего начиналось это освоение. Разумеется, с брожения. Освоение брожения было первой и на долгие столетия единственной победой человека над природой. Брожением называется процесс разложения сахара на этиловый спирт, воду и углекислый газ. Процесс этот осуществляется дрожжевыми грибочками, которые, подобно остальным грибам, обладают способностью превращать сложные органические вещества в простые. Кстати, спирт – это продукт жизнедеятельности дрожжей. Все вокруг древнего человека портилось, гнило, бродило. Возможности выяснить, отчего это происходит, ни у кого не было, но выручили длительные наблюдения. Сейчас можно рассказать о дрожжах необычайно много. В пивоварении используются две разновидности дрожжевых грибочков – сахаромицетов, описанных в 1883 году датским ученым Эмилом Кристианом Хенсеном.

Основные требования, предъявляемые к разным сортам дрожжей из этих основных разновидностей, – это скорость брожения и количество образующихся хлопьев, которые выпадают в осадок и после сгущения выводятся из посуды (жбана), в котором готовится напиток. По степени завершенности брожения выявляют недоброжение, нормальное (полное) переброджение и чрезмерное переброджение. От степени завершенности брожения зависит количество спирта и карбогидрата в напитке. В домашних условиях рекомендуется доводить напиток до нормального брожения. В производстве напитки доводят до разных степеней брожения, например, многочисленные виды немецкого пива получаются при недоброжении. Портер и английский эль изготавливаются в процессе чрезмерного переброджения.

Найден был дрожжам и заменитель. Это хмель, точнее, его шишечки, которые следует залить водой и варить. Хмель обыкновенный – растение семейства коноплевых, произрастающее в европейской части России и в Западной Сибири. Растет он по оврагам, в сырых лесах-березняках. Шишки хмеля, его соплодия образуются при созревании женских соцветий, напоминающих колоски с листочками, покрывающими их, словно черепица. Созревание шишек в плоды происходит в августе-сентябре. В природе хмель, поэтому его выращивают на специальных плантациях, чтобы снабжать его «шишками» пивоваренную промышленность. Растение используют в пивоварении, поскольку именно оно придает пиву специфический вкус, повышает его активность (крепит), то есть делает пиво пивом: само по себе пиво – очень слабый напиток. Удивительно, но при всем при этом никаким «хмельным» действием хмель не наделен.

А можно взамен дрожжей обойтись и простым горохом. Способы, как видите, разнообразны. У древних таковые способы были еще разнообразнее: хмель распространился по Европе благодаря его активному применению русскими пивоварами, а до того разные народы использовали разные травы: вереск, будру, пижму.

Виноделие также началось с изготовления домашних плодово-ягодных наливок. Существует красивая легенда о том, как впервые было приготовлено вино. Полубог Вакх, бродя по пустыне по каким-то своим делам, случайно натолкнулся на чахлое растеньице, погибавшее от засухи. Пожалел Вакх растение и взял с собой. А чтобы оно не погибло, воткнул его в птичью кость, подобранную неподалеку. Но растение стало расти у бога прямо в руках, и ему пришлось посадить его в большую львиную кость, найденную им в пути. Но чудесное растение все росло и росло, и тогда, обнаружив огромную кость осла, Вакх посадил в нее росток. Наконец, путь завершен, Вакх оказался на родных плодородных землях. Там он хотел посадить свое растение и вдруг обнаружил, что корни ростка оплели кости птицы, льва и осла. Пришлось посадить

росток вместе с костями. Прошло время, росток стал кустом, на нем появились ягоды. Вакх изготовил из этих ягод напиток и дал попробовать друзьям. Каково же было удивление бога, когда его друзья, выпив немного этого напитка, начинали петь, как птицы. Выпив больше, они смелели и похвалялись своей силой, как львы. Выпив еще больше, друзья глупели и низко опускали головы, как ослы.

Эта легенда пришла из древнегреческой мифологии. Древние греки были отличными виноделами, их вино сохранялось столетиями. Но сохранялось не для нас, конечно. Веселые изобретатели демократии любили хорошо выпить. Любимым занятием древнегреческой интеллигенции было устраивать симпозиумы. Так в те времена называли дружеские философские беседы в послеобеденное время. Друзья удобно располагались в тени портика, слушали хорошую музыку, обсуждали вопросы философии в компании с молодыми образованными женщинами и занимались возлияниями вина.

Платон, великий древнегреческий философ, написал о правилах употребления вина. Он считал, что начинать пить вино следует не ранее 20 лет, но пить надлежит умеренно; после 60 лет можно пить без меры. А вот как закончилась жизнь Эпикура, верившего, что смысл бытия в наслаждениях: чувствуя приближение смерти, Эпикур выпил кубок вина, чтобы встретить смерть весело и без боли. Знатки виноградарства и виноделия, греки презирали пиво, называя его варварским напитком. Такой же позиции по этому вопросу придерживались древние римляне, хотя и относились к пиву терпимее. Например, они посвятили пиво богине Церере, а потому называли пиво *Ceres*, откуда и произошли названия пива в испанском *Cerveza* и итальянском *Cervisia*.

Римляне известны своими оргиями с возлияниями вина – вакханалиями, праздниками, посвященными богу Вакху, которого объявили богом виноделия. Из Древнего Рима пришло крылатое выражение «*In vino veritas*» («Истина в вине»). Не будем выяснять, где же она, истина, но лучше запомним, что пить до превращения в осла не нужно.

Во времена племенной жизни пьянство считалось позором, как и обжорство. Человек должен во всем знать меру. Поэтому не поймите, читатель, превратно наши слова о чрезвычайной любви к крепким напиткам древних народов. Поклонялись в те далекие времена как раз не «зеленому змию», а еще одному полезному пищевому продукту и лекарственному препарату. Все полезное воспринималось в древнем мире с уважением, порождало культы. Пиво почиталось древними как сильнодействующее лекарство. Шумеры пять тысяч лет назад лечили пивом зубную боль. В средние века пиво рекомендовалось для выведения камней из почек и для приготовления косметических масок, омолаживающих кожу лица. А в XVIII – XIX веках пивом запивали почти все лекарства по настоянию врача. Так что пиво, даже самодельное, можно и нужно уважать.

Раз уж зашла речь о культуре питья, которая почти у всех хромает, то необходимо напомнить, что древние строго соблюдали застольные традиции, а пили всего-навсего домашний самогон. Шумеры, например, пили пиво через соломинку, как мы сегодня – коктейль. Большинство современных домашних браговаров уверены – самодельные напитки не заслуживают серьезного отношения. Это связано с ужасающе низким качеством самодельной бражки. Но в этой книге вы найдете рецепты изготовления в домашних условиях первоклассных напитков, не уступающих по вкусу заводскому «жидкому золоту». Таковыми были и предшественники нынешних самогонов – самодельные домашние настойки, которые различались на пищевые (которыми запивали еду), сладкие (такими угощали друзей) и лекарственные (с добавлением полезных для здоровья компонентов). Качество этих напитков несомненно было очень высоким. Об этом говорят и дошедшие до нашего времени старинные рецепты. Об этом же говорит и пристрастие древних к здоровому образу жизни.

Итак, качественный самогон требует особого отношения. Всем известно, что существуют правила сервировки стола, но все почему-то считают, что правила эти относятся к ножам, вил-

кам и тарелкам. О правилах расположения на столе посуды для различных напитков известно российской пьющей общественности немного, в лучшем случае выдумывается, что стакан надо держать в правой руке, а огурец на закуску – в левой.

Начнем с того, что самогоном обычно называется крепкий напиток «под водку», а брагой – мягкий, вроде пива. В дальнейшем в нашем рассказе о сервировке стола будет использоваться такая же терминология.

Во-первых, вода обязательно должна подаваться вместе с горячительными напитками. Фужер для воды ставят рядом со столовым прибором, напротив лезвия ножа. По правую сторону от фужера идут бокалы, стаканы и прочие вместилища для напитков в той последовательности, в какой эти напитки будут подаваться. Брагу и покупное пиво пьют из бокалов. Емкость бокала такая же, как емкость бокала для воды – 300 г. Самогон, как и водку, пьют стопками – маленькими стаканчиками в виде чарок-рюмок. Остальная посуда не годится. Широкие бокалы на средней ножке предназначаются для шампанского, впрочем, их можно заменить на высокие узкие бокалы, чтобы пузырьки газа не били в нос; в круглые бокалы на коротенькой ножке, сужающиеся сверху, наливают коньяк. Прямые высокие бокалы – для виски. Кстати, только в виски добавляют лед и лимон, исключение составляют вермут и чинзано, к которым тоже часто добавляют лед и кружок лимона. Посуда для самогона и браги должна быть прозрачной, в цветной посуде подают только белое вино. Кроме воды, можно подавать к крепким напиткам морсы и соки, которые разливают по фужерам под воду или под вино.

Напиток сперва наливают женщинам и только потом мужчинам. Если бутылки ставят перед гостями, то женщине наливает сидящий рядом с ней мужчина, не беря при этом в руки бокал.

Теперь поговорим о том, когда следует подавать к столу самодельные напитки. Это напрямую зависит от гостей. Если на торжество придут одни лишь близкие друзья, то не угостить их результатом своего труда – преступление, если, конечно, напиток получился отменным. Если к застолью придут коллеги по работе, с которыми у вас душевных отношений нет, то брага и самогон не будут украшением стола. Лучше обойтись водкой, а еще лучше наделать из нее коктейлей. Коктейли из водки считаются приличными застольными напитками во всем мире. Причем такие коктейли называются изобретением русских, например, популярный в Америке «народный» коктейль «Отвертка» из водки и апельсинового сока. Если есть риск, что придут малознакомые люди, например, соседи с третьего этажа, с которыми все ваши отношения ограничиваются «здравствуйте» и «до свидания», то к такому застолью следует припасти что-нибудь более благородное, чем водку, о самогоне с бражкой и речи быть не может.

Важным сопровождением к напиткам являются закуски. К браге желателно подавать соленые закуски, например, соленые грибы или огурцы, причем последние следует нарезать дольками перед тем, как подать на стол. К самогону, помимо соленых, подают острые закуски – овощные салаты. Брагу и самогон можно закусывать маринованными овощами, особенно свеклой. Рыбные салаты подходят к браге и слабому самогону. Крепкий самогон закусывают селедкой, другая рыбная закуска не годится. Икрой тоже можно закусывать крепкий самогон, причем рекомендуется использовать соленую черную икру. Красная икра как закуска подходит только к легким винам. Только к винам – крепким и легким – следует давать фрукты и фруктовые салаты. Конфеты сопровождают легкие сладкие вина и шампанское (обычно это шоколадные конфеты, хотя к вину не возбраняется поднести и мармелад). Самогон и брагу конфетами не заедают. В качестве закуски к браге идеально подойдет копченая колбаса. Крепкий самогон закусывают жареной колбасой.

Дарить самогон и иже с ним не стоит даже друзьям. В противном случае получится, что вам на друзей жалко потратиться и купить подарок. Подарочного вида, то есть, во-первых, красивой бутылки, у самогона нет. Так какой же это подарок?! Выглядит не как подарок от души, а как «на, я еще сделаю». Домашние напитки служат угощением, не более того.

Последнее, но, пожалуй, самое главное. Плохой самогон – не самогон! Дарить его и угощать им не стоит, потому что выглядит это просто по-свински. Самый главный напиток на столе не должен обманывать ожиданий тех, кто будет его пить. Если человек хочет порадовать друзей, он должен стараться. Наконец, человек должен постараться ради самого себя. Качество – это признак уважения к самому себе. Людям вбито в голову, что самогонщик – это плохой человек, который гонит некачественную жижу. История показывает, что когда-то все виноделы и пивовары были самогонщиками. Этих людей уважали за их мастерство.

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.