

Елена Маслякова

# Твой бар



Елена Маслякова

**Твой бар**

«Научная книга»

## **Маслякова Е.**

Твой бар / Е. Маслякова — «Научная книга»,

Книга знакомит читателя с историей возникновения различных алкогольных напитков, наиболее распространенных по всему миру. В ней приведены рецепты коктейлей, а также закусок, которые наилучшим образом подойдут к тому или иному напитку. Книга рассчитана на массового читателя.

# Содержание

Введение	5
Глава 1. История питейных традиций	6
Из устья великой реки Нил (пиво)	6
Под солнечным небом Франции (коньяк)	12
Истинно русский напиток (водка)	16
Конец ознакомительного фрагмента.	19

# Елена Владимировна Маслякова

## Твой бар

### Введение

Какой русский человек не любит выпить? А эта книга – просто кладезь полезной информации на эту животрепещущую тему. В ней найдется множество сведений о самостоятельном домашнем изготовлении самых разнообразных спиртных напитков. Подробные рекомендации поэтапно раскроют секреты приготовления любимых русских огненных смесей, которые по качеству не будут уступать напиткам заводского производства.

Действительно, зачем тратить деньги и время на покупку этих самых напитков, если их можно изготовить в домашних условиях? Конечно, с этим будут сопряжены определенные хлопоты по поиску оборудования, закупки нужных ингредиентов и т. д. и т. п., но зато результат вознаградит все эти материальные и физические траты сторицей. Поэтому, дорогой читатель, проблему с выбором наиболее оптимального варианта действий придется решить самостоятельно.

Каждый читатель в этой книге сможет найти интересующую его информацию. К тому же читателю лично представится шанс найти все необходимые сведения для воплощения вышеперечисленных целей в жизнь и после прочтения этой книги человек станет если не докой в этом деле, то, по крайней мере, близким к такому званию.

## Глава 1. История питейных традиций

### Из устья великой реки Нил (пиво)

Интерес к пиву проявлялся в нашей стране издавна, однако по-настоящему мы получили возможность оценить по достоинству этот существующий уже несколько тысячелетий напиток совсем недавно. Причина ажиотажа, окружающего пиво в последние несколько лет, кроется в специально подготовленной и продуманной политике Российского государства, взявшего курс на переориентацию населения с более крепких спиртных напитков на менее крепкие (то есть с водки на пиво). Разработанный план был подкреплён мощной рекламной кампанией, а также всевозможным вспомоществованием уже имеющимся и только открывающимся предприятиям, решившим заняться производством пива.

Каждый современный человек, оказавшись поблизости от экрана телевизора и просмотрев несколько блоков с рекламными роликами в перерывах между показом какого-нибудь сериала, сможет убедиться в наличии огромного ассортимента пивных марок, имеющих на рынке алкогольных напитков. Каких только названий не выдумано для пива, каких только находок не используется видео- и телеиндустрией для того, чтобы это пиво продать! И у телезрителя, попавшего под «артобстрел» рекламных роликов, складывается впечатление, что пиво – это напиток сугубо современный, недавно вошедший в жизнь людей, всего лишь несколько лет назад поставленный на производство.

На самом же деле это впечатление обманчиво, ведь пиво существует уже несколько тысяч лет. Как гласит легенда, впервые оно было произведено в Древнем Египте, и не кем-нибудь, а самими египетскими богами. Действительно, если просмотреть любую книгу, посвящённую древнеегипетской мифологии, сразу бросится в глаза описание того, как боги проводят своё свободное время: они отдыхают среди цветов лотоса и варят пиво, которое затем распивают для увеселения и поднятия настроения.

#### Из жизни великих

О «норове» русского царя Петра I ходят удивительные легенды и, кстати говоря, не безосновательно. Известно, что русский государь охотно потреблял горячительные напитки, даже устраивал специальные соревнования – кто больше выпьет. Компания для такого времяпрепровождения подбиралась далеко не царская: от именитых генералов и министров до случайных прохожих, шутов. Победителя награждали премией и титулом самого главного «архидьякона всепьянейшего собора». Праздники превращались не просто в бурное веселье, а в настоящие кутежи. Все участники напивались так, что не помнили себя, и главное – эта русская забава затягивалась на несколько дней.

Точной датой появления пива на свет принято считать VI тысячелетие до нашей эры. Именно в это время древние египтяне, проживавшие по берегам Нила, открыли рецепт приготовления напитка, слегка пьянящего, приводящего в приятное состояние веселости и приподнятого настроения.

#### Пословицы и поговорки об алкоголе

Было ремесло, да хмелем поросло.

Здесь можно сделать небольшое отступление и поговорить немного о том, как влияет то, что принято называть национальным характером, на блюда и напитки, этой нацией предпочитаемые. А именно, какими чертами должен обладать народ, придумавший такой напиток, как

пиво. Для того же, чтобы разобраться в этом, необходимо дать характеристику самому пиву. Итак, что же оно представляет собой?

Пиво – это слабоалкогольный напиток, обладающий не только расслабляющими и веселящими свойствами, но и рядом полезных и ценных качеств, приносимых в пиво его компонентами – солодом и дрожжами. Научно доказано, что в пиве есть витамины и биологически активные вещества, способствующие улучшению пищеварения и обмена веществ. Какой же народ мог создать подобный замечательный напиток? Уж точно такой, который стремится сочетать приятное с полезным. К тому же в характере этого народа не должно быть стремлений к бурным выплескам эмоций, которые активизировались бы при помощи больших доз алкоголя.

Всеми названными чертами обладает пиво. Оно не сильно пьянит, не позволяя слишком раскрепоститься (да это и не нужно, ведь жители южных широт достаточно темпераментны сами по себе), и к тому же укрепляет здоровье.

Но вернемся к истории пива. Довольно трудно установить, как именно возник данный напиток. Однако можно предположить, что получен он был каким-нибудь жрецом, скорее всего, случайно (впрочем, как и множество других продуктов и изобретений). Возможно, исходные ингредиенты были смешаны в неподобающей пропорции или же во время варки напитка что-то пошло не так, и на свет появилось нечто, теперь называемое пивом.

Не менее вероятно и предположение, что пиво появилось на свет благодаря проявлению любопытства какого-нибудь человека, занимавшегося приготовлением напитков (может быть, это был повар какого-нибудь первосвященника). В этом случае пиво стало не продуктом случайного соединения ингредиентов, но результатом целенаправленных попыток создать новый напиток, обладающий определенными качествами (крепостью, вкусом и т. д.). В любом случае, что бы ни предполагалось, мы должны поблагодарить оставшегося неизвестным автора пива за то, что и сегодня мы можем наслаждаться его поистине шедевральной производством.

Необходимо упомянуть и о том, что пиво в том виде, каким мы знаем его сейчас, появилось не сразу. Так, первые варианты рецептуры его приготовления существенно отличались от тех, которыми пользуются современные пивовары. Известно, что древние египтяне сначала варили пиво без хмеля. Для вкуса и аромата они добавляли в пиво сосновые побеги и другие ароматические вещества. Подобные добавки делали пиво ароматным и сильно тонизирующим.

### **Алкогольные советы**

Никогда не стоит употреблять алкогольные напитки натощак. Алкоголь – это единственное вещество, которое всасывается через стенки желудка. Поступив в пустой желудок, он способен оказать значительный вред слизистой оболочке, к тому же наверняка обеспечит на следующий день состояние, которое принято сопровождать оханьем и аханьем, а также словами «после вчерашнего».

Примерно в тот же период времени и в древнем Вавилоне было сварено первое пиво. Оно также было далеко от того, что мы пьем сейчас. Например, в него клали сахар и рис. Сахар придавал пиву более вязкую консистенцию, а рис – особый тонкий аромат, так что вавилонское пиво представляло собой скорее подобие жидкого меда со специфическим привкусом. (Кстати, рис и сахар используются в некоторых сортах пива и по сей день, однако они уже не играют в процессе приготовления пива главенствующей роли, а являются лишь вспомогательными вкусовыми добавками.)

Хмель, считающийся в наши дни основным ингредиентом пива, начали применять в производстве напитка только в IX веке нашей эры. Здесь необходимо отметить, что как раз в этот период времени во всемирное общество пивоваров вступила и Русь.

Судя по дошедшим до нас источникам информации, особенным старанием в производстве пива в то время отличались новгородские пивовары. Об этом свидетельствуют найденные берестяные грамоты, датированные IX веком. В этих грамотах говорится, что в Новгороде проживала большая группа ремесленников – солодовщиков, хмелевиков и пивоваров, результатом совместных усилий которых становилось чудесное пиво, испить которое каждый горожанин мог во время ярмарок.

Однако применение хмеля в процессе пивоварения оказалось делом не самым простым и перед пивоварами с момента охмеления напитка встал вопрос о том, как сохранить аромат хмеля в пиве. Это требование возникло в связи с тем, что аромат хмеля был той самой важной находкой, которая так высоко ценилась любителями пенного напитка. Следствием поиска выхода из затруднения в различных регионах стали появляться разнообразные технологические приемы, позволяющие решить данную проблему.

Каждая из стран предлагала свой выход. Так, для того, чтобы придать пиву хмелевой запах, в Англии и некоторых регионах Канады и США и по сей день кладут хмель в пиво на последних стадиях приготовления. А в некоторых странах хмель кладут в уже готовое пиво.

Но в связи с ориентацией страны на сельское хозяйство и слабое развитие промышленных отраслей, массовое производство пива в Российской империи стало развиваться лишь с середины XIX века, то есть после отмены крепостничества, когда в города хлынула масса разоренных крестьян, становившихся заводскими рабочими. К сожалению, только в это время Россия смогла позволить себе постройку крупных пивоваренных заводов в обеих столицах, а также в Харькове и Киеве.

### **Русские традиции**

Алкобольные напитки прочно обосновались в России. С ними связано множество традиций и ритуалов – буквально ни один праздник не обходится без того или иного спиртосодержащего напитка. Так, на Никиту Водопола на Руси было принято поить всех домашних животных водой с добавлением в нее вина или браги. Считалось, что проснувшийся в этот день водяной начинает насыпать на домашнюю скотину различные болезни и даже бешенство, а уберечь ее от этого можно было только таким способом. Как известно, водяной не любит бурлящей, играющей воды и алкоголя, а потому обходит всех принимающих горячительные напитки стороной.

Помимо названных центров пивоварения, интересующий нас напиток производился и на Кавказе, территория которого также входила в состав Российской империи. Так, о создании осетинского пива ходит немало легенд. Наиболее известной из них является история, которую знает каждый житель горских деревень. Она гласит следующее. Однажды маленькая птичка пролетала мимо сада и присела на хмелевую лозу, выклевала из шишечки хмеля три зернышка, вспорхнула и полетела в селение доблестных нартов. Там птичка опустилась на бочку с солодом, который сушился на солнце. Ключнула она одно зернышко солода, и свалилась на землю. Хочет вспорхнуть, а не может, крылья словно подрезаны (по-видимому, она просто-напросто была пьяна).

Главная героиня осетинского национального эпоса, красавица Шатана, бережно взяла птичку и положила ее на кучу пшеничных зерен, и тогда свершилось чудо: сколько пшеницы сверху ни брали, меньше не становилось, а птичка скоро очнулась и улетела. Тогда Шатана стала думать, почему так произошло, а, судя по легенде, она обладала недюжинным умом и сообразительностью. Смолола красавица солод, сварила его, процедила варево и положила в него крепкую закваску из хмеля. Зашипело, заискрилось варево и покрылось белой пеной. Так родилось первое пиво в Осетии (известное как пиво нартов). Спустя какое-то время традиции

пивоварения перешли к другим осетинским племенам, благодаря чему они сохранились и до наших дней.

По давнему обычаю, пиво у осетин носит название «алутоп», приготовляемое по старинному аланскому рецепту, оно и до наших дней не утратило у осетин своего обрядового и религиозного значения. Так, ежегодно огромное количество пива варится для свадеб, различных пиршеств и поминок. Ни одна уважающая себя семья, почитающая традиции, ни за что на свете не нарушит сложившегося порядка.

Кавказские народы, населявшие соседние с осетинами территории, также не были чужды пивоварению. В частности, известно, что рецептура пива очень недолго оставалась собственностью осетин и вскоре стала известной на обширной территории. Известно также, что, помимо рецепта приготовления пива (то есть описи того, какие ингредиенты и в каких количествах должны употребляться), осетины изготовили специально для пивоварения огромные медные котлы и много другой специальной утвари, при помощи которой процесс приготовления напитка значительно упростился. Интересно, что в домашних условиях, благодаря изобретенным приспособлениям, удавалось добиваться превосходного качества изготавливаемого напитка.

До сих пор ходит легенда о том, что несколько бутылок этого вкуснейшего осетинского напитка было отправлено в дар князю Потемкину в Петербург. И напиток так понравился сиятельной особе, что он решил заняться производством пива по осетинскому рецепту. Для этого князь специально выписал осетинских пивоваров со специальными приспособлениями, назначил им щедрое жалование и создал условия для работы.

Пивовары прибыли, расставили свои медные котлы, наладили производство, однако вкусовые качества получаемого напитка не удовлетворяли производителей. Для того, чтобы приблизить вкус изготавливаемого пива к первоначальным образцам, рецептуру изготовленного напитка сверили с той, по которой готовили пиво на осетинской земле. Однако и следование откорректированному рецепту желаемых результатов не принесло.

### **Из жизни великих**

На одном из праздников дьякон, прислуживающий у стола, не преминул также испробовать и испить «яств земных» и, как водится, изрядно перестарался в этом деле. Когда он подносил очередную бутылку вина к столу Петра I, по неуклюжести, свойственной пьяному человеку, опрокинул ее на государя. Петр I моментально пришел в ярость и грозился устроить расправу над нерадивым слугой. Но дьякона спасла смекалка – запинаясь от страха, он все же смог выговорить: «На кого капля, а на тебя, милостивейший государь, вся благодать излилася». После такого удачного разрешения конфликта веселье продолжалось еще несколько дней.

Для того, чтобы добиться первоначального вкуса, Потемкин отдал распоряжение о доставке воды из кавказских источников. Однако и это пиво не совсем соответствовало требованиям. Так и не удалось изготовить настоящее осетинское пиво в Петербурге. Пивовары были распущены по домам, а производство закрыто.

В чем секрет осетинского пива, специалисты выясняют и по сей день. В настоящее время специалисты все чаще заводят речь об особом сорте ячменя, произрастающем на склонах гор, под жарким солнцем Кавказа. Также принято считать, что важнейшую роль в процессе приготовления играет особо качественный хмель, выращиваемый на Кавказе.

Одним из наиболее крупных производителей напитка в предреволюционной России по праву считался Барнаульский пивоваренный завод. Именно с началом применения промышленных машин в России связана история его возникновения. Его открытие состоялось в 1882 году при личном участии императора Александра III. Предпринимателями, которые взялись за

массовое производство пива на Руси, были купцы 2-й гильдии, братья Александр Федорович и Иван Федорович Ворсины.

Только благодаря их энергии и предприимчивости в Алтайском крае был открыт завод производительностью 6000 ведер пива в год, причем, как говорит документация, в производственном процессе было занято всего 6 человек. Потратив немало сил на постройку завода и организацию производственного процесса, братья добились отличных результатов и быстрого роста производства. Расцвет же деятельности предприятия пришелся на период руководства им Николая Ворсина, сына Александра Федоровича.

Николай Ворсин получил образование в Рижском техническом училище, получил диплом инженера-химика и отправился на стажировку в Германию и Австро-Венгрию, признанные в то время пивными столицами. По возвращению он занялся делами барнаульской компании по поручению отца и дяди. Именно Николай Ворсин произвел реконструкцию пивоваренного завода, где было установлено самое мощное для того времени паровое оборудование. Ворсинская компания освоила производство таких сортов пива как Баварское, Богемское, Портер. Секрет успеха ворсинского пива, видимо, объясняется использованием в процессе приготовления сибирского ячменя и чистой воды из горных ручьев. Пиво торговой компании Ворсиных не раз получало золотые медали в Германии, где оно соревновалось с титулованными европейскими сортами.

Следует обратить внимание читателя на то, что отечественные пивовары, стараясь добиться неповторимости вкуса и аромата российских сортов пива, не стеснялись перенимать опыт у зарубежных специалистов. Предприятия командировали своих работников на стажировку в страны Европы, многие предприниматели отдавали предпочтение более качественному импортному оборудованию (происходило это не потому, что оборудование, производимое в России, было плохим, а потому, что производство специализированной техники для пивоварен у нас еще только зарождалось и не достигло достаточных высот).

### **Пословицы и поговорки об алкоголе**

Водка с разумом не ладит.

Примечательно, что Барнаульский пивоваренный завод открылся всего тремя годами позже, чем завод знаменитой немецкой компании «Holsten-Brauerei AG», основанный 1879 г. Характерной особенностью подхода руководителей данной фирмы к выпускаемому продукту явилась попытка сочетать уже проверенные приемы с новаторством и творческим взглядом на вкус и качество пива. Возможно, по этой самой причине знаменитое немецкое пиво «Holsten» и до наших дней известно и популярно во всем мире (необходимо отметить, что наиболее крупные пивоваренные корпорации не только самостоятельно выпускают пиво, но и продают лицензии на его производство в другие страны).

### **Алкогольные советы**

Если все-таки случилось так, что алкогольный напиток поступил в организм на голодный желудок, необходимо сразу же обильно закусить, чтобы свести возможность похмелья до минимума.

Не прекратило свой ход развитие пивоварения и в XX веке. После Октябрьской революции и окончания гражданской войны производство пива стало постепенно возрождаться. После же окончания Великой Отечественной войны оно довольно быстро начало набирать обороты.

В связи с этим можно упомянуть о Рязанском пивоваренном заводе, который открылся в 1950 году. Примечательной чертой того времени являлось то, что первые пивоваренные цеха завода находились в здании маленькой церквушки в самом центре Рязани, так что первая продукция, произведенная в «святых стенах», видимо, была благославлена богом и вместе с тем одобрена советскими чиновниками. Оборудование для завода было привезено из Германии,

так как в послевоенные годы отечественная промышленность была не в состоянии обеспечить производство качественных механизмов. Жители Рязани получили возможность наслаждаться своим собственным пивом, произведенным на родной земле. Спустя несколько лет подобный завод был открыт и в Пензе.

### **Пословицы и поговорки об алкоголе**

Во хмелю да во сне человек себе не хозяин.

Интересную историю можно рассказать о Тульском пивоваренном комбинате. Решение о его открытии было принято самыми высокопоставленными чиновниками. 30 июля 1965 году вышло специальное постановление Совета министров РСФСР о создании Тульского пивокомбината. Строительство его завершилось в 1974 году. В том же году был налажен производственный процесс и выпуск пива начался. Примечательно, что на заводе было установлено оборудование уже не импортного, а отечественного производства.

Вернувшись к тому, с чего начинался рассказ об истории пива, хочется сказать, что правильным будет считать ее до сих пор не законченной. Буквально на наших глазах открываются новые пивоваренные заводы, а старые, знаменитые когда-то компании возрождаются, на мировом рынке появляются все новые и новые сорта пива. И этот процесс не может не радовать нас, скромных любителей этого замечательного напитка.

## Под солнечным небом Франции (коньяк)

История коньяка, этого замечательного напитка, насчитывает много веков и полна удивительных событий. В ее основе не внезапные изобретения и не успешные опыты химиков, а неудачи в бизнесе, преследовавшие одного некогда известного купца.

Говорят, что данная история сложилась следующим образом: тот самый купец принял решение торговать в далеких заморских странах. Отправившись в путь, вместе с множеством товаров он взял на борт большую партию вина. Всем известно, что в давние времена плавания по морю сопровождалось множеством трудностей и опасностей. Эти самые трудности помешали купцу вовремя прибыть в порт назначения и привезти продукты свежими. Из-за слишком долгого и трудного плавания вино, погруженное в трюмы корабля, испортилось. Продать испорченное вино купцу не удалось. Кое-как закончив свои торговые дела, он отправился в обратный путь, а в трюмах корабля так и осталось нетронутое «пропавшее» вино.

### Пословицы и поговорки об алкоголе

Во хмелю что хошь намелю.

По возвращении домой, чтобы хоть как-то компенсировать затраты и убытки, купец решил подвергнуть вино переработке. Так перебродившее вино обрело вторую жизнь в качестве коньяка после того, как всю партию перегнали. С этого самого дня принято отсчитывать начало существования коньяка.

Известно, что до возникновения собственно коньяка существовал ряд напитков, которые принято считать его предшественниками. Первое упоминание об одном из таких предшественников относится к 1411 году. Напиток, о котором идет речь, имел довольно многозначительное название, свидетельствующее о степени популярности «eau de vie», что в переводе на русский язык означает «вода жизни». Изготавливали этот живительный напиток, конечно же, французы (он носил название «арманьяк» и изготавливался на территории Гаскони близ одноименного города). Но уже в 1461 году «вода жизни» вышла за пределы Гаскони и стала продаваться по всей Франции.

### Русские традиции

Весьма забавная традиция, связанная с праздником Ильи Пророка, повелителя грома и молний, существовала в некоторых регионах России. Стараясь угодить могущественному повелителю и добиться его благосклонности, удачной погоды в летнюю и осеннюю пору, жители угощали каждого пришедшего в гости своеобразным «ершом» – смесью сразу нескольких, достаточно сильных алкогольных напитков. По тому, насколько получившийся напиток оказывался крепок и как быстро проявлялись его последствия, определялось, насколько удачным в отношении погоды будет последующий год.

В скором времени о гасконском напитке стало известно и в Голландии. А у голландцев в те времена был самый крупный торговый флот в мире. Это обстоятельство и позволяло голландским купцам скупать все самые лучшие сорта вина, которые производились на французском побережье Атлантики, в том числе и прародителей коньяка.

Подобная деятельность вызывала недовольство основных производителей спиртного, в частности, виноделов французской области Бордо. Это недовольство было столь велико, что властями страны был принят закон, который вошел в историю под названием «Великая привилегия Бордо». Закон на время ограничил усиливающееся влияние на рынках Европы голландских купцов. Однако голландцы, тщательно изучив вышедший указ, нашли в нем изъян. Дело в том, что французские власти не приняли во внимание зарождавшееся производство

спирта, а следовательно, о его вывозе из страны в законе ничего не говорилось. В результате за короткий срок голландским купцам удалось стать самыми крупными оптовыми покупателями производимого во Франции спирта. Этот спирт они стали использовать для повышения крепости французских вин, поставляемых в Северную Европу, а напитки, получаемые таким образом, получили название арманьяков.

Арманьяки исторически делились на четыре вида, а в основу классификации легло разделение французской провинции Гасконь на четыре района: Тенарез, Нижний Арманьяк, Верхний Арманьяк и просто Арманьяк. Каждый из районов провинции обладал и по сей день обладает своим неповторимым климатом и уникальной почвой, что, конечно же, сказывается на качестве выращиваемых сортов винограда. Так, например, почвы в Нижнем Арманьяке песчаные, оксидистые, а в Тенарезе – известняковые, сухие.

Считается, что самые лучшие арманьяки исстари производились в местечке Сорберт графства Арманьяк. Виноделы поговаривали, что именно на этих землях произрастают самые подходящие для производства арманьяков и коньяков сорта винограда. А поэтому и качество напитка, изготовляемого здесь, самое лучшее. С течением времени различия между арманьяками и коньяками становились все более ощутимыми. Главное же их отличие состоит в том, что при производстве арманьяков можно ограничиться простой одноразовой перегонкой спирта, тогда как в процессе изготовления коньяка это не допустимо. Несмотря на то, что оба напитка относятся к продуктам виноделия высшего качества, коньяки все же считаются напитками более изысканными и утонченными.

Процесс приготовления коньяков загадочен и таинственен. После первой перегонки образуется мутноватая жидкость крепостью от 50 до 70 %. Для того, чтобы она превратилась в настоящий коньяк, требуется много времени: вторая перегонка и созревание в бочках. Процесс выдержки коньяков основан на понижении крепости спиртов за счет естественного испарения. В давние времена процесс определения выдержки коньяков можно было сравнить с колдовским действием. А ныне специалисты определили, что понижение крепости происходит со скоростью 2—4 % в год.

Бочки для хранения коньяков должны вмещать не менее 400—420 л каждая. Условия хранения во многом зависят от возраста бочки. В наши дни есть бочки, возраст которых насчитывает несколько столетий. После того, как коньяк, выдерживаемый в этих бочках, готов, их изнутри отскабливают от состарившегося слоя древесины. При этом бочки должны быть сделаны из определенных сортов дерева. Чаще всего для изготовления бочек используется древесина дуба. Дерево должно быть подходящей выдержки и срублено в лесах той местности, где производят напиток. Существует предрассудок: только бочки, изготовленные из дуба, растущего в окрестностях винодельни, придают коньяку неповторимый цвет, запах и вкус. Все бочки для коньяка изготавливаются по старинным технологиям (то есть без единого гвоздя).

### **Из жизни великих**

Не только Петр I преуспевал в небывалой изобретательности по части пьянок и кутежей, оказывается у него было много сподвижников в этом деле. Так, известный российский государственный деятель – князь Федор Юрьевич Ромодановский, фактически остававшийся руководить страной в отсутствие Петра I, также оставил немало легенд о своем питейном беспределе. Современники Ромодановского свидетельствовали о нем: «Собою видом как монстра, нравом злой тиран, привеликий нежелатель добра никому, пьян во все дни... но государю верной был как никто другой».

Однако не только эта, мягко говоря, нелицеприятная характеристика князя представляет собой интерес, были у Ромодановского и свои особые забавы. Завел он как-то у себя дома специально обученного медведя, который прямо с порога подносил каждому проходящему, независимо от возраста и

статуса, огромную чашу перцовой водки. Гость не только не смел отказаться от этого угощения – если он вдруг не выпивал водку до конца, медведь тут же набрасывался на человека.

Из бочек, в которых выдерживался коньяк, напиток переливают в бутылки. Особое значение для хранения напитка в бутылках имеют пробки. Дело в том, что пробка оказывает существенное влияние на вкус и аромат напитка. Коньяк впитывает в себя не только аромат винной бочки, но и ароматы пробки. Чаще всего для закупоривания бутылок используются пробки, изготовляемые из определенного сорта дерева. Интересно, что деревья, из которых принято изготавливать винные пробки, произрастают на территории лишь одной страны (это так называемые пробковые деревья).

Теперь несколько слов о самих виноделах, этих магах спиртных напитков, хранящих свои секреты из века в век. Те, кто играет в рождении коньяка важнейшую роль, когда-то давно назывались по-французски «Maitres de Chais» (мэтр де шэ), то есть главные смотрители винных погребов. Эти люди, основываясь на собственных знаниях и опыте, несли ответственность за созревание спиртов, поддержание оптимальных условий процесса старения напитка.

### **Пословицы и поговорки об алкоголе**

Глупый умного, пьяный трезвого не любит.

Из глубины веков до нас дошла особая церемония наслаждения запахом напитка. Говорят, что у коньяков есть три «носа», то есть три специфических, присущих только им одним, запаха. Именно для того, чтобы каждый желающий мог их ощутить, специалисты (они называются «солмелье») предлагают воспользоваться своими советами. Итак, для того, чтобы ощутить первый из трех неповторимых запахов нужно держать бокал с напитком в 5 см от носа. Тогда можно насладиться легким, но в то же время весьма характерным и неповторимым запахом. Пьют коньяки из бокалов, дно которых достаточно широкое и округлое, а горлышко значительно уже его. Такая форма идеально подходит для восприятия напитка: большая площадь испарения и сужающееся горлышко бокала создает все условия для того, чтобы уловить аромат коньяка и по достоинству оценить его.

Для того, чтобы уловить второй из коньячных ароматов, специалисты советуют поднести бокал с напитком к кончику носа. В этом случае можно ощутить ароматы орешков или горького миндаля, абрикосов или других ароматических добавок. На самом деле можно попытаться различить с десятков едва уловимых запахов, в том числе и запахи, доставшиеся коньяку в наследство от винограда и дубовой бочки. А вот последним ароматом сможет насладиться лишь тот, кто решится «поздороваться» с напитком, другими словами опустить нос в бокал. Носоглотку поразит мощный и густой аромат. Он появляется только после 15 лет выдержки. По утверждению специалистов, такой аромат напитку способна дать только старая бочка, в которой коньяк выдерживается до полной готовности.

На протяжении многовековой истории менялась не только рецептура приготовления напитка, но и процедура его восприятия. Когда-то коньяк подавали в кубках из драгоценных металлов, ныне же его пьют из стеклянной или хрустальной посуды. Эти материалы позволяют сохранить весь букет спиртного напитка в целостности и единстве. Например, при дегустации напитка стеклянные бокалы просто незаменимы.

Вся процедура дегустации состоит из трех этапов. Сначала просто разглядывают бокал, обратив его к свету и наслаждаясь великолепием цветных оттенков, которыми он наполнен. После этого теплом рук согревают бокал с напитком. Третий этап дегустации таков: бокал слегка наклоняют в разные стороны, что позволяет ощутить все богатство коньячных ароматов. После всех этих манипуляций можно насладиться вкусом напитка. Делают маленький глоток, на время задерживают напиток во рту и только тогда впервые ощущают истинный вкус коньяка.

После небольшой паузы делают второй глоток. Эта процедура складывалась постепенно на протяжении нескольких веков и сейчас достигла совершенства.

#### **Алкобольные советы**

Когда человек собирается на большую гулянку, которая грозит оказаться масштабной по части употребляемых алкогольных напитков, ему нужно заранее подготовиться. Одной из подготовительных мер является обыкновенная вода. Нужно ее выпить как можно больше. Можно употреблять негазированную минеральную воду или просто кипяченую.

На протяжении всей истории существования коньяка вместе с его рецептурой менялся и способ хранения, и традиции оформления бутылок. С того момента, как появился обычай снабжать бутылки этикеткой, производители коньяка старались отобразить на них максимум необходимой и ценной информации. Так, с течением времени сложилась традиция, следуя которой на бутылке указывают дату изготовления спиртовых растворов, положенных в основу изготовления коньяка. Если же в состав напитка вошли компоненты разного возраста, то дата, указываемая на этикетке, определяется самым «молодым» элементом напитка. Таким образом, возраст коньяка определяет именно самый молодой его компонент. Наиболее дорогие и ценные напитки часто разливают в бутылки из хрусталя и стекла необычной формы и расцветки. Подобный розлив есть признак высокого качества и элитарности напитка.

## Истинно русский напиток (водка)

Для каждого русского человека водка представляет собой некий почти мифологический напиток, с которым связано множество любопытных, а порой и мистических историй.

Доподлинно известно, что крепкоалкогольные напитки, к числу которых принадлежит водка, стали изготавливать примерно в III тысячелетии до нашей эры. Так, о подобных напитках знали уже в Древнем Египте, а также Китае и некоторых других странах. Древнегреческий историк Геродот (VII—VI века до нашей эры) упоминает о том, что коренное население Закавказья употребляло напиток «арак» (это слово созвучно с современным армянским словом «арах» и грузинским «араки»), так сейчас называют эти народы напитки типа водки из различных плодов и ягод).

Для того, чтобы приготовить крепкие алкогольные напитки, прежде всего потребовалось изобрести спирт. Известно, что само слово «алкоголь» арабского происхождения и в переводе на русский язык означает «тонкий, летучий». Способ производства спирта был заимствован средневековыми алхимиками (которые были неплохими знатоками химических веществ и реакций, а также прародителями современной химии) у арабов, которые, завоевав Константинополь после падения Римской Империи, оказались наследниками богатых библиотек, полных античных рукописей по различным наукам.

Точную дату и место рождения водки установить невозможно. Скорее всего, на земле было несколько «очагов» спиртопроизводства. И по сей день за право называться изобретателями этого замечательного напитка «сражаются» арабы и китайцы, шведы и русские, украинцы и японцы.

Но не будем пытаться объять необъятное и остановимся на истории русской водки, ведь именно она наиболее близка нам. Предпосылками изобретения русской хлебной водки стало выращивание в России преимущественно зерновых культур. Так уж повелось, что в тех странах, где было развито зерновое хозяйство, производство водки постепенно и вполне естественно выросло из пивоварения, в котором с незапамятных времен в качестве сырья использовались мука и зерно. Можно провести аналогию и обнаружить, что молочные водки возникли у народов Азии и Восточной Европы, испокон веков занимающихся скотоводством. В южных странах, где издавна местные жители выращивали виноград и фрукты, были широко известны и распространены такие спиртные напитки, как вино, коньяк и разного рода фруктовые водки.

Таким образом, следует справедливо отметить, что названное почти одновременное изобретение разновидностей спиртных напитков во многих странах происходило не в результате влияний, а независимо друг от друга, и основывалось оно на особенностях климатических условий местности, а также зависело от принципов жизнедеятельности и традиций местного населения. Отсюда вытекают национальные особенности сырья для изготовления пищевых продуктов, в частности, интересующей нас водки.

Первоначально наряду с названием «водка» (уменьшительный вариант от слова «вода») существовали и другие, например, «хлебное вино», «горящее вино» (украинский вариант названия водки – знаменитая «горилка»). Многие русские люди, имеющие пристрастие к описываемому спиртному напитку, называют его ласково «водочкой». Ученые-лингвисты, занимавшиеся вопросом происхождения слова «водка», пришли к выводу о том, что оно свойственно только русскому языку и не могло быть заимствовано из других, даже родственных славянских (кроме наиболее близких украинского и белорусского).

Однако первоначально водка называлась не по аналогии с водой, а по сопоставлению с «хлебным вином», от которого она произошла. Таким образом, на основе хронологических и лингвистических данных было выявлено: прототип водки – хлебное вино, или хлебный спирт –

стал производиться в России уже в конце XIV—XV веков. Сырьем для изготовления хлебного вина служит жидкое тесто или сусло (збродившее зерно).

Бытует версия, что хлебное вино впервые было изготовлено в Москве, скорее всего, как и многие другие спиртные напитки в мире, в одном из монастырей города. Изготавливавшееся хлебное вино вплоть до XIX века называли, как и виноградное, попросту вином (до сих пор можно увидеть на прилавках магазинов водку, на этикетке которой значится «Вино номер 32»). Подобное обозначение является своеобразным знаком качества и старины используемого рецепта.

Термин «хлебное вино» был на Руси наиболее общим для обозначения водки и спирта, хотя официально и не использовался. В быту же люди употребляли другие названия для его обозначения, например, «вареное вино», «горячее вино» или «корчма». В основе этих названий – особенности производства напитка. Так, термин «вареное вино» связан с технологией производства водки в те времена, когда смешивались два различных алкоголесодержащих напитка – вареный мед и жидкость, содержащая солод и зерно. Благодаря смешению названных компонентов, хмелящий эффект напитка увеличивался в несколько раз, в результате чего зерно стали использовать намного чаще. Так, вероятно, экспериментальным методом, и была получена первая оригинальная русская водка.

«Корчма» – полуофициальное название водки, существовавшее одновременно с термином «вареное вино», но надолго его пережившее. Впоследствии так стали называть водку домашнего приготовления, или просто самогон, а также незаконно изготовленную водку. Еще позднее корчмой стали называть питейные заведения, в которых каждый желающий мог отведать различные сорта русской водки. Термин «горячее вино» был принят для обозначения водки не только в России, но и в Европе: в Германии это «брантвайн», в Польше – «горзалка», а на Украине – известная всем нам «горилка». Даже индейцы колонизированной Америки знали это название крепкого спиртного, именуя его «огненная вода».

### **Из жизни великих**

О том, как умеют гулять русские офицеры, существует много рассказов – пьяные пари, шутки, соревнования, игры. Кроме того, русские никогда не стремились к безупречной репутации, в их характере чаще всего побеждают стихийность и безудержная увлеченность. «Гулять так гулять», – гласит пословица, потому бывало и так, что офицерам не удавалось выйти из очередного запоя. Как-то император Николай решил провести смотр своих войск. Казалось, смотр военных достижений в кавалерийском полку шел удачно.

Однако сосредоточенное внимание императора Николая отвлекло совершенно невиданное зрелище. Перед всем военным начальством маршем пронеслась неожиданная кавалькада: впереди скакала очень полная дама в зеленой амазонке и шляпе с перьями. Рядом с ней, рассыпаясь в любезностях, следовал отчаянный щеголь и с небольшой свитой. Этот неуместный маскарад был тотчас остановлен. В итоге выяснилось, что дамой нарядился тучный князь Федор Сергеевич Голицын, а любезным кавалером – Кологривов. Господа решились на эту шутку, поскольку их бдительность была ослаблена в тот момент горячительными напитками. Зная русские слабости и забавы, император Николай объявил шалунам строгий выговор, но карьера их не пострадала.

Еще один из терминов-эквивалентов водки – «горькое вино» – связан с тем, что водку перегоняли с горчащими травами и почками деревьев (водку изготавливали из зерна, ржи, пшеницы и ячменя, для придания особого вкуса и запаха ее настаивали на различных души-

стых растениях: корице, мяте, можжевеловой и других ягодах; некоторые водки подслащивали медом, отдушивали ладаном, получая самые разнообразные оттенки вкуса). Однако со временем этот термин наполнился иным смыслом и стал восприниматься как обозначение напитка, употребляемого «с горя», во время депрессии.

## **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.