

Елена Маслякова

Твой бар



Елена Маслякова Твой бар

*Текст предоставлен правообладателем.
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=176351
Е.Маслякова Твой бар: ЛА «Научная книга»;*

Аннотация

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	4
Глава 1. История питейных традиций	5
Из устья великой реки Нил (пиво)	5
Под солнечным небом Франции (коньяк)	11
Истинно русский напиток (водка)	15
Во славу Бахуса (вино)	20
Под звуки волынок (виски)	26
Кактусовый экстаз (текила, пульке)	30
Пиратские напитки (ром и джин)	34
Конец ознакомительного фрагмента.	36

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 подкреплен 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 божествами. Действительно, если просмотреть любую книгу, посвященную древнеегипетской мифологии, сразу бросится в глаза описание того, как боги проводят свое 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 шедевральным производением.

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. Клынула 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 про-

мышленных 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 пер-

вая 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 Федр 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 отказать 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 десяток 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.

Алкогольные 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 «арак» 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, можжевельной 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.

Если верить ученым, то алкогольные традиции в нашей стране имеют солидную историю. Однако очень интересен вопрос о том, почему именно водка стала пользоваться такой огромной популярностью на Руси. Первое, что можно сказать по этому поводу, – это неременная связь любимого напитка с национальным характером. По всему миру известен так называемый славянский характер с его эмоциональностью, порывистостью, стремлению к неограниченной свободе и склонностью к излишествам. Именно водка как никакой другой напиток могла подойти для людей с таким характером. Сорокаградусный алкоголь позволяет обрести желанную свободу и обуздать вселенскую тоску, которую, как говорят, вызывают в душе у русских необъятные степные просторы их родины.

Первыми людьми, благодаря которым водка попала в Россию, были генуэзские купцы, завезшие в XIV веке драгоценную влагу в нашу страну. Как говорится в летописи, впервые заморский напиток был опробован в Московском Кремле в 1338 году. Водка понравилась, и технологией ее производства заинтересовались. Получение спирта из перебродившего ржаного сула и положило начало производству в России «хлебного вина».

Однако, несмотря на большой интерес, в широкой продаже водка стала появляться на Руси только в 1550—1600 годах, при царе Иване Грозном, велением которого в Москве был открыт так называемый царев кабак. При этом круг его посетителей был ограничен: в нем было дозволено пить водку только опричникам, охранявшим великого царя. Бояре предпочитали наливки домашнего изготовления, а крестьяне и холопы просто-напросто не имели средств на посещение дорогого заведения.

В свободную продажу водка стала поступать при Петре I, а уже при Екатерине II доход от питейных домов составлял почти треть бюджета страны. Однако в связи со столь широким распространением пристрастия к водке уже во времена Петра в изданной по указу первого российского императора книге наставлений «Юности честное зеркало», где были впервые собраны правила этикета, в числе других было указано следующее: «Первый не пей, будь воздержан и бегай пьянства... Помни – алкоголь развязывает язык и связывает разум...».

В XVIII веке по велению царя Александра I в России был издан первый указ, касающийся производства алкогольных напитков. Смысл его сводился к тому, что государство полностью отказывалось от производства водки и отдавало все полномочия частным производителям. Однако децентрализация водочного производства еще больше усугубила положение. Именно в это время водку перестали называть вином. Для обозначения напитка использовали непочтительные выражения фольклорного и жаргонного характера. Некоторые из них дошли и до наших дней, например такие как: «сивак» или «сивуха» (так называлась водка крайне низкого качества, плохо очищенная, а потому имевшая сивый, или серый цвет), «перегар» (плохое хлебное вино с сильным запахом гари), «брандахлыст» (картофельная и свекольная дешевая водка низкого качества, названная так «в честь» немецкой водки «брантвайн» и слова «хлыст», или «хлестать», что значило вызывать тошноту и рвоту), «самогон» (незаконно произведенное хлебное вино, зачастую низкого качества).

Алкогольные советы

Пить алкоголесодержащие напитки нужно медленно и понемногу. Следует помнить, что для переработки небольшого стакана вина печени необходим почти час! То же самое можно сказать и о рюмке водке.

Спустя несколько десятилетий участившееся случаи повального отравления водкой собственного приготовления, а также стремление государства залатать многочисленные прорехи в экономике страны любыми способами, даже за счет продажи спиртных напитков, привели к тому, что в России была введена монополия на водку. Монополизацию водочного производства и сбыта, подобно государственной монополии на соль, можно объяснить тем, что стоимость сырья, а именно зерновых продуктов, в несколько десятков раз уступала стоимости изготовленного из нее спиртного. Зерна на производство водки затрачивалось очень мало, а спирта получалось очень много. К тому же готовый спирт можно было легко транспортировать, он не портился при долгом хранении.

Но временами монополия государства на водку отменялась. Это происходило в случаях введения так называемой откупной системы, то есть передачи государственной монополии в частные руки. В результате этого качество водки значительно снижалось, появлялись ее подделки, что сопровождалось сильными «скачками» в цене на популярный напиток. Народ реагировал на подобные явления «водочными» бунтами, и государство под нажимом массового недовольства было вынуждено отказаться от откупной системы, что привело к некоторым изменениям в законах о водке. С этого момента производство водки в России процветало с каждым годом, в результате чего в 1882 году приоритет на изобретение был закреплен за Россией международным арбитражным судом. С тех пор водка из зерна с крепостью 40 % официально считается русским национальным алкогольным напитком.

Появлению кристально чистой, сорокаградусной, без посторонних примесей водки мы обязаны научным изысканиям знаменитых российских химиков Д.И. Менделеева и Н.Д. Зелинского. Менделеев в результате проведенных опытов нашел идеальное сочетание воды и спирта, запатентованное в 1894 году российским правительством. Менделеевская водка получила название «Московская особая». Зелинский, в свою очередь, разработал научные основы очистки спирта методом адсорбции. Обоснованная им технология используется и по сей день.

Центральная царская химическая лаборатория номер 1, созданная Менделеевым, постоянно проводила пробы качества изготавливаемой в России водки, борясь таким образом с подпольными изготовителями, например с печально известными братьями Смирновыми, которые использовали самые дешевые и худшие сорта спирта, забывая сивушный запах добавлением огромного количества поташа (разновидность негашеной извести, обладающая ярко выраженными щелочными свойствами). Подобная продукция продавалась по доступной цене в огромных количествах.

Однако, несмотря на наличие фальсификаторов, русская водка однозначно считалась и продолжает считаться лучшей в мире. А объясняется подобное первенство прежде всего, спиртом, полученным из ржи или пшеницы, который намного чище и качественнее, чем картофельный, на основе которого готовят, например немецкий шнапс. Далее, Россия всегда отправляла на экспорт самую лучшую, как теперь говорят, эксклюзивную водку, сделанную на государственных заводах под строжайшим контролем. Конечно же, такая водка оставалась для русского народа совершенно недоступной. Традиция «двойного стандарта» по отношению к водке сохранялась на протяжении веков, и по сей день качество напитка, экспортируемого из страны, выше того, что можно приобрести в магазинах.

Помимо собственно водки, на Руси истари было принято пить настойки водки на всевозможных ароматных травах с добавлением пряностей. Одно время очень модным в домах русской аристократии считалось иметь настойки, что называется, на все буквы алфавита, то есть от анисовой до яблочной. Данная традиция начинает возрождаться в настоящее время. Всякий уважающий себя дачник старается удивить соседей травяными, плодовыми и ягодными настойками на водке.

Русские традиции

Появление большого разнообразия напитков привело к созданию всевозможных ритуалов их потребления. Так, выпивая водку, на Руси никогда не запивали и не занюхивали ее, а заедали куском хлеба, отломив его от целой булки. А вот у испанцев при употреблении текилы следовало сначала закинуть в рот щепотку соли, затем быстро, одним глотком выпить содержимое стакана и заесть лимоном. Соблюдаются эти традиции и по сей день.

Также в настоящее время возрождается традиция именных водок, то есть напитков, производимых одним (реальным или псевдонимичным) собственником заводов. Принято считать, что, выставляя свое имя на этикетке напитка, производитель таким образом гарантирует ее высокое качество и отменный вкус.

Во славу Бахуса (вино)

Как известно, вино является самым распространенным спиртным напитком на нашей планете. Миллиарды людей употребляют его поистине в космических объемах. Когда молодой человек достигает периода половой зрелости (то есть становится полноценным членом общества), одним из своего рода ритуалов, которые он проходит, становится первая проба вина, причем проходит она как бы в два этапа: во время первого причастия (церковное приобщение к винопитию) и во время семейного застолья, когда отец или мать впервые разрешают юному созданию выпить вместе со всеми, так сказать, на равных. Какова же история этого самого популярного напитка и по каким причинам он завоевал свою популярность?

Как и следовало предполагать, история вина тесно связана с религиозной верой и ее важной составляющей – культом. Действительно, во всех мировых религиях мы можем найти винопитие как часть священнодействия, смыслом которого является приобщение к божественным сферам, посвящение, придание человеку определенного статуса. Изначально посвящение касалось исключительно мужчин, ведь женщины в древности не считались полноценными членами сообщества. Однако со временем (а именно с возникновением мировых религий, нуждавшихся для распространения по миру в пастве как можно большего размера) и они получили возможность приобщиться к таинству через пробу вина.

Однако до того момента, когда напитком священнодействия было признано вино, должно было пройти достаточное количество времени. Первоначально в религиозных целях использовалась простая вода, которой путем определенных манипуляций придавались качества священности (у каждой религии был свой собственный ритуал «освящения» воды). Однако уже тогда было понятно, что напиток, используемый во время богослужений, конечно же, должен отличаться от всех остальных. Поиск культового напитка спустя несколько веков привел к возникновению вина.

В основном изобретением новых напитков занимались жрецы и служители храмового культа, которые, по сложившемуся поверью, были прямыми посредниками между народом и богами, обладавшими тайными знаниями (например, они знали язык бога, с помощью которого только и можно разговаривать с высшим существом, так как, пытаясь достичь его ушей обыкновенными, земными словами, этого никак не добиться). Благодаря жрецам люди и открыли для себя возможность переработки многих жидкостей в напитки с совершенно особыми свойствами, вкусовыми качествами и возможностями воздействия на тело и сознание человека (ведь во время богослужения требовалось привести паству в состояние экстаза, во время которого возможен контакт со сферой божественного).

Однако с ходом времени (особенно большую роль сыграл процесс секуляризации мировых религий, проходивший в эпоху Протестантизма) названные особые напитки вышли из стен храма и стали использоваться по любым значительным и торжественным поводам, а не только в честь местных божеств. Здесь самое время поговорить о том, как именно возникло вино и в чем состоит загадка его букета.

Из жизни великих

Еще будучи поручиком лейб-гвардии Преображенского полка при Петре I, Балакирев славился не только государственной службой, но и своей слабостью – побаловаться хорошим вином. На одной из ассамблей Балакирев, искренне переживая за тему разговора, наговорил много лишнего, хотя и справедливого. Поэтому царь, желая остановить и вместе с тем вознаградить своего верного слугу, приказал как бы в наказание, подать Балакиреву кубок большого орла, куда наливали по установленному порядку ассамблей отличное, выдержанное вино. Кстати, ассамблея, по

официальному царскому приказу Петра I, представляла собой следующее зрелище: «Быть всем, скакать под музыку вольно, пить и курить табак, а буде кто не явится – царский гнев лютей».

Но вернемся к наказанию Балакирева. «Пей, и чтоб до дна!» – сказал ему Петр, принимая грозный вид. Поручик, зная за собой пристрастие к хорошему вину, да еще со всеми вытекающими последствиями, бросился перед царем на колени, умоляя помиловать его. Но Петр был непреклонен. Тогда Балакирев выпил и, продолжая стоять на коленях, сказал умоляющим голосом: «Великий государь! Вот только сейчас почувствовал я вину свою и знаю, что заслуживаю твое наказание, более того, даже двойного, нежели то, которое сейчас перенес». Петр I улыбнулся и приказал подать Балакиреву другого орла, да побольше!

Как известно, все культовые напитки так или иначе были связаны с природными условиями обитания конкретного народа и с особенностями его хозяйственной деятельности. Так же известно, что на Востоке и в Средиземноморье с глубокой древности выращивался виноград. Именно поэтому культовым напитком народов, населяющих названные территории, стало вино – напиток, основой которого является специально приготовленный виноградный сок. Также (например, у восточных славян) сырьем для изготовления культовых напитков считались соки различных ягод, березовый сок, мед диких пчел. Именно из данного сырья и изготавливались русские народные культовые напитки.

Особое место среди названных вин, наделенных культовым значением, занимает красное виноградное вино. Это особое место оно обеспечило себе с приходом и широким распространением по всему миру христианства. Как известно, красное виноградное вино символизирует кровь Сына Божьего Иисуса Христа, пролитую им на кресте в страданиях за грехи человеческие. Через таинство причащения, в ходе которого человеку дают выпить ложку красного вина, верующий приобщается к вере во Христа и становится одним из тех, за кого Божий Сын невинно пострадал.

Пословицы и поговорки об алкоголе

Клин клином выколачивают, а хмель хмелем не выбьешь.

Красное вино стало культовым напитком с приходом христианства в Грецию (в то время греческое государство называлось Византией). С принятием христианства на Руси культовые языческие напитки были вытеснены византийским красным вином. Но и языческие ритуальные напитки не пропали из народного употребления, а просто перешли из разряда «церковных» и культовых в общеупотребительные и будничные.

Первый письменный источник, в котором упоминается вино, – книга «Бытие» (Ветхий Завет), согласно которой после всемирного потопа Ной, едва высадившись на сушу со своего Ковчега, на котором старцу пришлось попутешествовать во время Всемирного потопа, первым делом посадил виноградник (причина этого символического жеста кроется, скорее всего, в том, что виноградная лоза с первобытных времен считалась признаком обустроенности, принадлежности земли человеку).

Алкогольные советы

На гулянках, сопровождаемых обильными алкогольными возлияниями, непременно должно быть достаточное количество закусок. Недостаток еды непременно скажется на человеческих организмах нелучшим образом. Самыми лучшими закусками являются продукты, содержащие белок. Это прежде всего сыры, мясо, рыба. Чрезвычайно

полезен при застольях картофель, поскольку он обладает адсорбирующими свойствами.

Однако есть мнение, что еще в древней Месопотамии за целое тысячелетие до этого упоминания в книге «Бытия» уже изготовлялось вино. Историками выдвигается предположение, что вино впервые появилось в районе расположения современных стран Ближнего Востока, а уже затем распространилось дальше благодаря торговцам-мореплавателям. В Европу вино попало следующим образом: торговцы из Малой Азии добрались до южных побережий Франции и Испании, куда и завезли виноградное вино, которое стало пользоваться огромной популярностью среди местных жителей.

В каждой религии обязательно присутствует персонаж, напрямую связанный с вином. Например, в древнегреческой мифологии это знаменитый Дионис, в Древнем Риме – Бахус, а в Древнем Египте – бог виноградной лозы Шаи. Не менее примечательным является тот факт, что в во всех традиционных религиях существовал и определенный праздник, связанный именно с богом виноградного вина. Во время этого праздника весь народ вкушал вино в огромных количествах, веселился, пел, плясал и наслаждался прочими радостями жизни, и поэтому боги виноделия часто приравнивались к богам веселья и даже назывались богами плотской любви.

Пословицы и поговорки об алкоголе

Когда пьян – сам себе пан.

Теперь перейдем непосредственно к тому, как был открыт процесс производства вина. Известно, что в античной древности вино перед употреблением выдерживали очень долго (по сведениям специалистов, этот срок составлял от 15 до 20 лет). При этом вино хранилось в специальных сосудах (амфорах и их подобиях), которые запечатывались глиной и закапывались глубоко в землю. Римляне, которых по праву можно назвать мастерами виноделия, придумали более совершенный способ закупорки сосудов с вином: амфора затыкалась пробкой, а сверху заливалась воском, что полностью предохраняло вино от соприкосновения с воздухом. В качестве пробки использовалась внутренняя часть ствола дерева особой породы, которая обливалась оливковым маслом, чтобы не допустить проникновение воздуха в сосуд.

Позднее галлы придумали хранить и перевозить виноградное вино в деревянных бочках, что было очень удобно. Спустя некоторое время, проводя эксперименты с различными породами дерева, виноделы подобрали для каждого сорта вина бочки, способствующие сохранению вкусовых качеств данного напитка.

В течение ряда веков традиция выдержки вина была чуть было не утеряна. Это связано прежде всего с великим переселением народов и эпохой создания национальных государств, временем, когда человечество было занято чем угодно, только не сохранением традиций древности. Однако через несколько веков старинная традиция вновь стала возрождаться.

Помимо возвращения к традиции выдержки вин, в результате многочисленных экспериментов стало известно, что при смешивании вина в определенных пропорциях с некоторыми веществами оно приобретало непревзойденный вкус и аромат. Среди новаторов, открывших своей деятельностью эпоху создания новых вин, был средневековый монах Периньон, изготавливавший по собственному рецепту особо вкусное и приятное вино, которое производится по тому же рецепту по сей день и носит имя своего незабвенного автора (вино «Дом Периньон»). Помимо изобретения нового сорта вина монах вошел в историю благодаря тому, что вновь решил использовать при хранении вина пробки, чем возродил утерянную было традицию.

С появлением стеклянных бутылок в виноделии произошла настоящая революция, так как то красное вино, которое хранилось в них, имело качество более высокое, нежели вино, хранившееся в обыкновенных бочках. В середине XVI века потомки испанских конкистадо-

ров, которые когда-то подчинили себе южноамериканские племена индейцев, стали выращивать на плодородных почвах колонизированного края виноград, из которого в скором времени стали делать местное красное вино, распространившееся постепенно в Аргентине, Чили и Перу. Немного позже, в конце XVIII века, виноградниками были засажены внушительные территории современной Калифорнии и некоторых районов Австралии.

Русские традиции

В Германии часто устраиваются благотворительные фестивали, на которых все желающие бесплатно могут опробовать любые сорта пива, предлагаемые пивоварами. Чаще всего такие мероприятия выпадают на осенний, послеурожайный период и позволяют не только прорекламировать новые напитки, но и оказать помощь малообеспеченным слоям населения. Обычай этот не слишком древний, он был придуман людьми, занимающимися изготовлением напитков и желающими выставить их в лучшем свете. Естественно, что после проведения таких мероприятий популярность напитка резко возрастала.

В Европе же признанными лидерами в производстве красных вин, и в особенности крепленых, считались британцы, настоящим открытием которых стал портвейн. Этот напиток появился в Британии в середине XVII века и стал одним из самых популярных. Толчком к бурному развитию виноделия в Англии стала внешняя политика страны: из-за постоянных войн с Францией налог на французские вина стал поистине непомерным. Поэтому англичанам пришлось пить красное вино собственного приготовления, но не столь высокого качества.

Еще одной страной, известной во всем мире как производительница вина, считается Португалия. В этой стране занимаются виноделием примерно с I века до н. э. Здесь на особых сланцевых почвах и в условиях уникального климата долины Дуэро руками потомственных виноделов создается настоящее произведение искусства – вино Porto. Его, а также другие сорта португальских вин перевозили по морю в Великобританию. Для того чтобы во время долгого морского путешествия вина не портились, в них стали добавлять небольшое количество крепкого бренди. В результате получился качественно новый напиток, который назвали портвейном по названию португальского города Порто, из которого отправлялись корабли с вином.

Теперь необходимо сказать несколько слов о Франции, которая уже несколько веков подряд заслуженно носит звание королевы виноделия. В этой стране любовь и вкус к вину характеризует буквально все слои общества – от простолюдинов до королей. Известно, что все французские короли без исключения были известными знатоками и ценителями вин. Особую заботу о состоянии виноделия, которое имело определяющее влияние на финансовое состояние Франции, проявлял император Наполеон III, который консультировался со многими известными виноделами по вопросу ежегодной порчи огромного количества вина.

Задание избежать этой неприятности было дано, например, знаменитому ученому-химику Луи Пастеру, которому после многих опытов и экспериментов удалось доказать, что для нормального созревания вина самого высшего качества все-таки необходим воздух, хотя раньше считали, что чем лучше закупорена бутылка с молодым вином, тем качественнее оно получится. Пастер определил, что на качество, аромат и вкус вина влияет бочка, в которой хранится напиток, а также последующий процесс сцеживания, во время которого вино «дышит» и абсорбирует кислород. Таким образом, к концу XIX века почти все старинные и даже древние традиции виноделия были возрождены и вновь стали активно использоваться виноделами.

Однако в конце XIX века произошло трагическое событие, которое напрямую повлияло на состояние виноделия в европейских странах: из Америки была завезена особая виноградная тля, которая поражала виноградные лозы, вследствие чего ягоды не вызревали. В результате постепенно назрел винный кризис и производство вина почти прекратилось. И только благодаря совместными усилиям европейских виноделов проблема была разрешена. Как всегда, решение было гениально просто: американский сорт винограда, у которого был стойкий иммунитет к этой заразе, был скрещен с одним из европейских сортов. В результате появился новый сорт винограда, устойчивый к американской напасти и имеющий прекрасные вкусовые характеристики, и именно из этого скрещенного сорта впоследствии производились самые лучшие европейские вина.

На современном этапе развития виноградарства и виноделия можно говорить о существовании особой науки о вине, которая называется «энология». Само это слово происходит от двух греческих корней: «oinos» – «вино», и «logos» – «учение». Энология изучает непосредственно виноделие, которое определяется как контролируемый со стороны винодела процесс превращения виноградного сока в вино, и его брожение. Также энология уделяет внимание последующему уходу за готовым вином, его правильному хранению и грамотному употреблению.

Из жизни великих

Иностранцы не раз искренне удивлялись тому количеству спиртного, которое способен выпить русский человек. И действительно, многие примеры доказывают, что у русских свои представления о том, как следует гулять по-настоящему. Как-то императрица Мария Федоровна спросила у знаменитого графа Платова, который со своими приятелями ездил в Царское Село: «Что вы там делали, граф, – гуляли?». Платов отрицательно покачал головой, естественно, разумея по-своему слово «гулять»: «Да нет, государыня, большой-то гульбы не было, а так, бутылочки по три на брата осушили».

С историей и характером того или иного сорта вина тесно связана форма бутылки, в которой оно должно храниться. Известная и привычная нам форма винных стеклянных бутылок давно стала классической и считается традиционной. Но помимо этого существует множество способов необычного и оригинального оформления стеклянных бутылок, что является своеобразным отличительным и фирменным знаком того или иного вина или целого региона, где его производят.

Принято считать, что форма бутылки выполняет исключительно эстетическую роль, украшая внешний вид подаваемого к столу напитка. Однако это не верно. Бутылки имеют и важные практические свойства: например, классические цилиндрические бутылки для вина нужны для того, чтобы можно было хранить вино в специальных погребах в горизонтальном положении, чтобы пробка впитывала влагу и таким образом препятствовала проникновению лишнего воздуха в бутылки.

Классические благородные французские бургундские вина с давних времен хранятся в бутылках особой формы, с покатыми боками. Подобные бутылки гораздо тяжелее и шире обыкновенных, а изготавливаются они из особого толстого стекла. Для красного вина, которое делается во французской провинции Бордо, используется своя форма бутылок – узкая высокая бутылка из зеленого стекла. Портвейн хранится в высоких бутылках, которые немного крупнее и имеют более выпуклое горлышко. Вина, производимые в Германии или в других странах, но из немецких сортов винограда, принято хранить в изящных бутылках коричневого стекла в форме флейты. Принято считать, что оригинальная форма бутылки указывает на дорогое и качественное вино.

Существуют винные бутылки, которые изготавливаются в форме древнегреческих амфор или небольших фляжек. Также встречаются волнообразные, изогнутые формы бутылок или, наоборот, приземистые и широкие, с длинными, чуть кривоватыми горлышками. Самое лучшее и качественное красное вино должно быть обязательно налито в бутылку темного стекла, зеленого или коричневого, поскольку такое стекло предохраняет напиток от вредного воздействия света, что было подмечено еще много веков назад.

Под звуки волынок (виски)

Как известно, когда-то очень давно на территории современной Великобритании существовало государство кельтов, завоеванное позднее великой Римской империей. Многие слова из кельтского языка были полностью или частично заимствованы англичанами (англо-саксами), позднее заселившими территорию, принадлежавшую кельтам. Одним из первых заимствованных слов было слово «виски».

Этот известный на весь мир напиток англичане нередко называют «живой водой». Причина этого – в самом названии напитка. Ученые-лингвисты считают, что английское слово «whisky» имеет в своей основе древние, кельтские корни, восходящие к таким кельтским словам как «uisge baugh» или «uisge beatha», этимология которых связана с корнями «жизнь, произрастание» и «вода, жидкость». Таким образом, слово «whisky» означает «вода жизни». Эти слова кельтского происхождения являются аналогами латинского словосочетания «aqua vitae», что в переводе так же означает «вода жизни».

Алкобольные советы

Очень хорошим спутником спиртного является торт с кремом. Если же торжество проводится в «скромной» обстановке, то торт можно заменить бутербродами с большим количеством сливочного масла. Хороши также всевозможные жирные паштеты, которые нейтрализуют вредоносное воздействие алкоголя.

До сих пор не известно, кто имеет право называться создателем виски. Проблема эта довольно стара и связана с существующими вот уже много столетий разногласиями между государствами, входящими в состав королевства Великобритания. Так, две ее составляющих, а именно Шотландия и Ирландия, не желают уступать пальму первенства в производстве виски. Уже долгие-долгие годы эти две страны ведут спор о том, на чьей территории впервые появился этот напиток. Победителей в споре пока нет, да и быть не может, ведь на самом деле и шотландцы, и ирландцы имеют кельтские корни и с полным правом могут претендовать на обладание их наследием.

Однако самые ранние упоминания о виски найдены в шотландских средневековых записях, датированных 1494 годом, хотя ирландцы и оспаривают подобное доказательство, утверждая, что виски появилось значительно раньше и именно на территории их страны. К сожалению самих ирландцев, они не располагают письменными доказательствами утверждаемого ими первенства. К тому же, доподлинно известно, что в Шотландии, этой прекрасной стране поросших сочной травой гор и старинных замков, занимаются висковарением уже почти 600 лет. Этот аргумент часто оказывается решающим в споре двух стран.

Пословицы и поговорки об алкоголе

Муж за рюмку, жена за стакан.

Для того чтобы хоть как-то заявить о своем участии в зарождении этого знаменитого напитка, ирландцы придумали одну незамысловатую хитрость. Они на весь мир заявили о своем неодобрении того, что в последнее время все унаследованные английским языком слова кельтского происхождения стали писать на английский манер и сокращенно (что, в общем-то, является частью естественного процесса осовременивания и трансформации национальных языков). Поэтому в настоящее время можно встретить на бутылках с виски два варианта формы слова: «whisky» (английский вариант) и «whiskey» (американский вариант). С первым вариантом ирландцы категорически не согласились, отстаивая право на этимологическую достоверность. С тех самых пор слово «whisky» пишется без буквы «е» также в Шотландии и Канаде, а с буквой «е» – в самой Ирландии.

Шотландцы приняли во внимание претензии ирландской стороны, но ответили на них своеобразно: не сменой названия на этикетках, а расширением производства виски на всей территории Шотландии. И именно благодаря шотландцам виски в настоящее время очень часто называют на шотландский манер – «скотч» (от слова «scott», то есть «шотландский»).

Пословицы и поговорки об алкоголе

Муж пьет, а жена горшки бьет.

Технология производства виски была придумана и разработана монахами еще в средневековье. Как известно, в свободное от молений время монахи изучали химию, физику и медицину и стремились собственными руками приготавливать различные настои, обладающие целебными свойствами. Известно, что монахи готовили первое в истории человечества виски из ячменя, затем окуривали торфяным дымом и хранили готовый напиток в деревянных бочках из определенной породы дерева. К тому же они добавляли в виски талую воду, добытую из растопленного зимой снега.

В летописи 1494 года рассказывается о том, как монахи одного из шотландских монастырей получили первое виски. Там же дается подробное описание этого нового напитка, которое звучит следующим образом: «Виски – это жидкость, перегоняемая несколько раз и получаемая в результате брожения размятых хлебных злаков».

Русские традиции

Красное вино крайне популярно у представителей сферы бизнеса. Выбирая напитки для банкетов, бизнесмены остановили свой взгляд именно на красном вине. Этот напиток является очень качественным, обладает незабываемым ароматом, а потому позволяет намного быстрее прийти к согласию. Первыми ввели его в ранг бизнес-напитка англичане, которые перед заключением сделки стремились напоить своего партнера так, чтобы он соглашался со всеми необходимыми требованиями. Сегодня красное вино считается символом доверия и скрепления заключенного договора.

В связи с быстро выявленными целебными свойствами, процессом производства виски начали активно интересоваться врачи (в основном, хирурги), и цирюльники (которые в те далекие времена были подобием современных терапевтов и стоматологов в одном лице). В результате интерес к виски поставил под серьезную угрозу производство хлеба в Шотландии, так как выращиваемого в то время ячменя не стало хватать для выпечки. Дело приняло настолько серьезный оборот, что его рассмотрением стало заниматься правительство, которое приняло в результате закон, устанавливающий налог на производителей виски.

С изобретением и налаживанием производства виски по всей стране стали появляться так называемые вискикурильни, которые представляли собой затейливые строения из мшистого камня, тут и там виднеющиеся среди серобархатных шотландских пейзажей. Эти заведения представляют собой своего рода колдовские места для всех жителей Шотландии, и это не удивительно, ведь в вискикурильнях происходит таинство рождения настоящего виски.

Пословицы и поговорки об алкоголе

На грош выпил, на пятак удали прибавил.

Как уже говорилось выше, виски был изобретен монахами. Этот спиртной напиток появился отнюдь не случайно. Мы не можем точно и в подробностях установить, как именно все произошло, но дело было примерно так: монахи взяли пророщенное зерно ячменя, высушив и перемолов его, залили водой и оставили в бочке. В результате они получили спирт, который оставили в дубовой бочке на несколько лет – таким образом и появился настоящий виски.

Конечно же, производители не ограничились одним-единственным сортом напитка и стали активно экспериментировать. Так, виски стали делать не только из ячменя, но из кукурузы, ржи и пшеницы. Соединив несколько видов зрелого виски, производители получили совершенно новый вкус и аромат. В итоге появилось несколько определенных сортов этого алкогольного напитка.

Со временем в Шотландии появились настоящие мастера по производству лучшего виски. Некоторые из них смогли на весь мир прославить свое имя. В частности, знаменитые братья Чивас, которые организовали свою вискикурильню, переросшую впоследствии в большую компанию «Чивас Бразерс». Виски, производившийся ими, получил свое второе название – «Chivas», которое и по сей день является маркой компании, поставляющей напиток во все страны мира. Эта компания является старейшим массовым производителем виски. Она завоевала очень высокую репутацию тем, что стала поставщиком виски ко двору ее величества королевы английской.

Секрет шотландских мастеров, по их же словам, заключается в шотландской воде. До сегодняшнего дня специалисты считают, что такой вкусной воды, как шотландская, нет во всем мире. Действительно, вода в горных источниках Шотландии обладает неповторимыми и редкостными вкусовыми качествами и химическим составом. Каждый производитель виски старался отыскать свой особенный и недоступный для других источник воды, чем и объясняется большое разнообразие существующих на сегодняшний день сортов виски.

Так, и братья Чивас не остановились на каком-то одном сорте виски, а продолжили приготовление все новых и новых сортов. Они стали смешивать различные сорта виски и хранили их в дубовых бочках, в которых раньше оттаивались коньяки, мадера и херес. Благодаря бочкам, ранее использованным под другие алкогольные напитки, хранившееся в них виски приобретало свой неповторимый вкус. Известно, что братья Чивас смешивали до сорока сортов виски. При этом они хранили в строжайшем секрете технологию производства напитка. И по сей день пропорции исходных компонентов для производства виски мастерами компании не разглашаются. Всего мастеров-винокуров в компании Чивас 10—12 человек (говорят, что, подписывая контракт с компанией, они обязуются никогда не летать вместе в одном самолете, дабы в случае авиакатастрофы искусство изготовления виски не было утрачено).

С самого начального этапа существования виски было отмечено, что оно согревает человека, успокаивает его душу и дарит чувство душевного тепла и спокойствия. Умиротворяющее свойство виски заметили не только средневековые монахи, но и лекари, и одно время его рекомендовали пациентам как успокаивающее средство. Но вскоре виски перестало употребляться как целебное средство и стал рассматриваться как алкогольный напиток. При этом со временем выяснилось, что в виски главную роль играет не столько процентное содержание алкоголя, сколько сам вкус. Люди заметили, что чем больше выдержка виски, тем мягче и глубже, а одновременно и крепче становится его вкус. Поиск нового вкуса виски так понравился жителям Шотландии, что они стали подбирать различные компоненты, насыщающие виски все новыми ароматами. Так, в качестве наполнителей начали применять мед, травы, пряности, спелые красные яблоки, херес, фруктовый сок.

Особая заслуга в изобретении новых сортов виски принадлежит жителям северных районов Шотландии. В этой местности довольно суровый влажный климат и множество торфяных болот. Северные шотландцы открыли миру секрет производства так называемого «копченого» виски. Дело в том, что один шотландец, имя которого осталось для истории не известным, предложил коптить зерна ячменя на торфяном дыму. Благодаря этой операции виски приобретает ни с чем не сравнимый тяжеловатый копченый вкус, так ценимый алкогольными гурманами.

Хотя в Шотландии методы приготовления виски и были одинаковыми, тем не менее, хроники говорят нам о том, что существовали различные сорта виски в Хайленде, Лоуленде, Кэмпбелтауне и Айлейле, которые стали основными историческим центрами по производству данного вида спиртного. Секрет кроется в различном качестве и запахе горящего торфа, который встречается в вышеназванных центрах.

Необходимо сказать несколько слов о том, как виски распространилось за пределами Великобритании. Например, в Канаду виски попало гораздо позднее и привезли его туда первые поселенцы из Европы. Естественно, это были англичане и шотландцы. Производить виски в Канаде стали в начале XIX века. Канадское виски имеет свои особенности. Так, местные производители выдерживают этот напиток в течение шести лет, пока оно не достигнет крепости 45 %.

В скором времени и Америка обратила внимание на виски и всерьез занялась его производством. Самыми большими центрами по производству виски стали штаты Кентукки, Пенсильвания и Индиана. Особенность американского виски состоит в том, что содержание алкоголя в нем достигало порой 80 %, в связи с чем местные жители были вынуждены разбавлять его водой, доводя крепость напитка до 50—52 %.

Америка славится своим собственным сортом виски под названием «Бурбон», который впервые был приготовлен в одноименной деревушке штата Кентукки. Название ее закрепилось за данным сортом виски. Изобрели «Бурбон» жители деревни, которые решили сами приготовить для себя спиртное, воспользовавшись записями производства виски, позаимствованными у представителей туманного Альбиона.

Существует еще одна страна, где производство виски развито достаточно широко, – Япония. Точная дата появления виски в Японии не известна, но вероятно, это случилось после того как европейцы открыли для себя дальневосточные страны, когда активно стала развиваться торговля с Китаем и Японией.

Алкогольные советы

Перед тем как отправляться на праздник, на котором планируется обширное застолье, нужно съесть что-нибудь жирное. Это может быть просто кусочек сливочного масла или бутерброд с жирной колбасой или паштетом. Жир создаст тонкую пленку на стенках желудка и не позволит алкоголю проникнуть в них.

Первые упоминания о виски в Японии относятся к концу XVIII века. Завезли его в Страну Восходящего Солнца вездесущие американцы. Однако японцы изготавливали виски в небольших количествах, отдавая предпочтение национальным напиткам (чаще всего – рисовой водке сакэ). Однако деловая жилка взяла верх и через довольно короткое время японцы основали вискикурильни на всех крупных островах своей маленькой страны. Со временем самым крупным центром по производству виски стала столица Японии – город Токио.

Такова краткая история знаменитого напитка. Появившись как изобретение монахов-целителей, виски нашло своих почитателей во всем мире. Во многих странах данный напиток стал любимым для множества людей, вынуждая правительства этих стран вводить на его производство непомерные налоги, превращая тем самым виски в довольно дорогое удовольствие. И только в XVIII—XIX веках предприниматели взялись за виски всерьез и смогли добиться повышения его качества, а также значительно расширили рынок сбыта, закрепив право производства виски лишь за несколькими странами.

Кактусовый экстаз (текила, пульке)

Кто из нас не слышал хотя бы один раз в жизни рассказ о том, как правильно, то есть с чувством, толком и расстановкой нужно пить текилу – загадочный напиток из кактуса, изготавливаемый где-то в Южной Америке?! Действительно, все что-то слышали о текиле, но далеко не все знают ее настоящую историю.

Голливудский кинематограф учит нас тому, что текилу пьют в большинстве своем крутые парни непосредственно перед тем, как сразиться с негодями где-то посреди необъятных южноамериканских прерий. На самом же деле это вполне доступный напиток, который может попробовать кто угодно. Сейчас он стал довольно распространенным и в нашей стране.

Сторожилы мексиканских баров говорят о том, что текила – истинно национальный напиток и даже ее «дух» близок духу самих мексиканцев. Ведь ее история уходит своими корнями наполовину в мексиканскую древность, наполовину же – в древность индейскую, да это и не удивительно, ведь мексиканцы по крови – наполовину испанцы, наполовину индейцы. Вся культура их страны половинчата, поэтому национальный напиток был просто обязан отразить эту ее особенность.

Текила распространена в Мексике буквально повсеместно. Она продается в трех исполнениях – «белая», «золотая» и «выдержанная». При этом знаменитый напиток разливается в емкости объемом до 5 л и продается буквально везде, даже в аптеках (наверное, мексиканцы считают ее своего рода панацеей, то есть чудодейственным лекарством от всех болезней).

История создания текилы не представляет собой ничего легендарного или магического. Многие сотни, а вернее, тысячи лет назад мексиканские индейцы научились добывать из длинных мясистых листьев агавы сладкий на вкус сок. Агава широко распространена на территории Южной Америки и представляет собой колючее пустынное растение (разновидность кактуса). Проезжая по мексиканской провинции, очень легко увидеть как дикорастущие, так и специально выращиваемые на плантациях растения.

Для того чтобы изготовить из сладкого сока некий опьяняющий напиток, его заставляют перебродить при определенной температуре. Первичный продукт брожения сока агавы – напиток, известный под названием пульке. Он считается слабоалкогольным и предназначен лишь для легкого увеселения.

Русские традиции

Французы предпочитают каждый день пить красное теплое вино. Этот напиток стал традиционным для каждого утреннего семейного стола. При этом его пьют не только взрослые, но и дети, естественно, в малом количестве и достаточно разбавленное. Таким образом заботящиеся о себе французы стремятся поднять не только свое настроение и тонус организма.

В древние времена, когда на широких лестницах ацтекских пирамид проводились известные на весь мир жестокие и кровавые религиозные ритуалы и можно было увидеть жрецов, облаченных в особые одежды, напиток пульке использовался в качестве специального возбуждающего средства во время священнодействий. С его помощью приводились в состояние экстаза люди, которые должны были быть принесены в жертву, претерпевая мучительную боль во время перехода в мир иной. Также пульке использовалось как награда для стариков (в качестве болеутоляющего) и воинов, проявивших храбрость в бою. Всем остальным людям пить пульке строго запрещалось (за то, что человека заставляли пьяным, его могли даже подвергнуть смертной казни).

Когда Южная Америка была открыта и завоевана испанцами, на ее территории употребление спиртных напитков было сразу же разрешено. Буквально в каждом городке появились так называемые пулькерии, то есть кабаки, в которых можно было пить достославный напиток в любых количествах.

Пулькерии представляют собой питейные заведения, полы которых по старой привычке посыпаются свежими древесными опилками. В большинстве из них было пульке уже не такое, как в старые добрые времена, хотя вполне возможно, что где-нибудь в глубинке Мексики, в тихой провинции еще можно отыскать заведение, в котором подают напиток, приготовленный по дошедшему от ацтеков рецепту.

Пословицы и поговорки об алкоголе

Напьется, так с царями дерется, а проспится, так и курицы боится.

Тот, кто стоит за стойкой в пулькерии (по-нашему бармен), носит наименование хикареро. Обычно хикареро носят невысокие резиновые сапожки и длинный, до колен, фартук. Бармен зачерпывает напитки из деревянных бочек, стоящих поблизости, наливает в стаканчики и подает посетителям. Порции обычно рассчитаны, и он наливает их просто так, на глаз, уже зная, сколько нужно зачерпнуть.

Белая текила, или бланко, как называют ее местные жители, молочно-белого цвета и довольно густая. Ее обязательно пьют свежей, так как, слегка перебродив, она портится и становится непригодной к употреблению. На вкус бланко кислая и вязкая.

В тех же самых пулькериях можно отведать и другой алкогольный напиток, привычный для мексиканцев, – мескаль. Он представляет собой крепкое и прозрачное вино, изготовленное по особому рецепту из сока все той же почитаемой всеми агавы.

Пословицы и поговорки об алкоголе

Не всякому Савелью веселое похмелье.

История напитка мескаль такова: в 1893 году мескаль, изготовленный в небольшой мексиканской деревеньке, которая называлась не как-нибудь, а Текила (она находится на расстоянии 58 км от города Гвадалахара), был представлен на Всемирной ярмарке в Чикаго и завоевал там специальный приз. Первоначально напиток получил название «мескаль бренди», однако так он назывался недолго. Уже в 1910 году этот же напиток, называвшийся к тому времени «текила», повезли в Сан-Антонио, где он был снова отмечен наградой на ярмарке. Именно это название запомнилось и сохранилось в памяти любителей экзотических напитков.

Когда мексиканцев спрашивают о том, что они думают о текиле, они отвечают, как правило, одно: текила – это дар неба и солнца. И этот ответ вполне оправдан, ведь агавы, эти огромные кактусообразные растения, живут посреди пустынь и долгими месяцами обходятся без капли воды. В современной Мексике существует множество плантаций агавы, которые тянутся длинными рядами, уходя за линию горизонта. Как подсчитали ученые, всего на территории страны одновременно произрастает до двадцати миллионов подобных растений, из которых в течение ближайших лет будет изготавливаться знаменитая текила всех сортов.

Из жизни великих

Говорят, вода дает жизнь человеку, но некоторые уверены, что жизнь им дает вино. Так, например, за Львом Пушкиным в светском обществе ходила слава как за отчаянным истребителем вина. О нем говорили: «Лев Пушкин пьет одно вино, хорошее или дурное – все равно, пьет много, и никогда вино на него не действует. Он не знает вкуса чая, кофея, супа, потому что там есть вода». Правда, однажды на каком-то из праздничных вечеров

ему стало плохо, но не от количества спиртного, а по причине физического недомогания. Тут же дамы засуетились возле Пушкина и стали кричать: «Воды, подайте воды!». Говорят, Лев Пушкин, только услышав это слово, тут же пришел в чувство и вскочил как ни в чем не бывало.

Крупные растения срубаются специальной мотыгой для агавы (по-мексикански она называется «коа де хима»), лезвие которой закругленное и плоское, а рукоять необычно длинная. Листья растения аккуратно удаляются до тех пор, пока не остается только голый ствол (называемый «шишка»), весящий около 50 кг. Срезают агавы обычно рано утром, так как палящее мексиканское солнце не позволяет работникам плантаций задерживаться под раскаленными лучами позже полудня.

В Гвадалахаре, которая по праву считается главным городом по производству текилы, расположено 12 крупных заводов, производящих почти две трети всемирного запаса кактусового напитка. Каждый завод имеет своего хозяина и был основан одним из местных жителей еще в XIX веке. С тех самых пор текила обозначается именами, которые помещаются на этикетках бутылок вот уже на протяжении полутора сотен веков.

Пословицы и поговорки об алкоголе

Не жаль молодца ни бита, ни ранена, а жаль молодца похмельного.

Для того чтобы изготовить текилу, используют только шишки агавы с определенным процентом содержания сахара, так как сок недостаточно или избыточно сладких плодов испортит проверенный веками вкус знаменитого напитка. Для приготовления самой крепкой, белой текилы (ее крепость – 45 %) берут только сок агавы без каких-либо примесей. Для того же, чтобы изготовить так называемую золотую текилу, которая не настолько крепка и обладает более мягким вкусом и нежным золотистым цветом, в сок агавы добавляют древесные экстракты и натуральные красители.

С недавнего времени большим спросом стала пользоваться новая, высокосортная текила, самая чистая, для производства которой берется лучший, очищенный сок агавы без добавления сахара. Высокосортные текилы выдерживаются в течение определенного срока только в бочках из ценных пород дерева.

Можно найти в продаже также и выдержанные сорта текилы (так называемая репосадо), которые как минимум два месяца держат в деревянных емкостях. Самые выдержанные сорта, они же и самые дорогие, проводят в бочках из белого американского дуба до девяти лет. Дубильные вещества дерева придают вкусу текилы особую мягкость, а самому напитку – и ни с чем не сравнимый аромат.

Для того чтобы показать, что данная текила соответствует требованиям самого высокого качества, на дно бутылки помещают небольшого стерилизованного червячка, который, будучи заспиртованным в напитке, должен сохраниться вплоть до употребления. Сторожилы-дегустаторы считают доброй приметой съесть червячка после того, как бутылка выпита до дна.

Наиболее известными производителями текилы в Мексике считаются заводы «Сауса», «Ла Рохена», «Хосе Куэрво» (это самый старый завод, открытый по указу испанского короля Карлоса IV еще в 1795 году), «Эррадура» (это единственный производитель высокосортной текилы).

Чаще всего в Мексике текилу подают в виде коктейлей, например, с разнообразными соками, называемые «торитос». Например, текилу смешивают с кокосом, гуаявой, тамарином или ананасом. Или же делают очень популярный коктейль из текилы, грейпфрутового сока и нектара мараскиновой вишни. В каком-нибудь ресторанчике можно заказать пунш из текилы с гранатовым соком и рублеными орехами-пекан или такой оригинальный напиток: рюмку текилы, погруженную на дно большой кружки с пивом.

Алкобольные советы

Далеко не все алкобольные напитки принято запивать, и напрасно. Дело в том, что привычка запивать спиртные напитки безалкобольными позволяет значительно снижать концентрацию алкоболья в организме. Самым лучшим вариантом «запивки» является минеральная вода без газа или натуральные фруктовые соки.

Настоящие ценители вкуса и аромата текилы предпочитают пить ее в чистом виде, слизывая перед питьем щепотку соли и заедая напиток кусочком сочного лимона. В других же странах, особенно в Европе, наибольшим признанием пользуется коктейль «Маргарита», приготавливаемый из охлажденной текилы, сока лайма, апельсинового ликера и кубиков льда. Кромка стакана обсыпается солью. Текила используется также для изготовления маринадов к блюдам из рыбы и птицы и в качестве основного компонента различных крем-ликеров.

Пиратские напитки (ром и джин)

Кто из нас при упоминании об этом напитке не вспомнит с улыбкой старинную пиратскую песенку: «Тысяча чертей на сундук мертвеца и бутылка рома»? Действительно, этот знаменитый напиток известен прежде всего благодаря многочисленным рассказам о пиратских кораблях, бороздящих воды морей в поисках легкой наживы. Что же это за напиток и какова его история?

Ром считается одним из самых крепких спиртных напитков среди всех существующих на сегодняшний день. Он содержит от 40 до 60 % спирта. Изготавливают ром из мелассы (патоки сахарного тростника) во всех тропических странах, где культивируется сахарный тростник. Ром имеет жгучий вкус и цвет с красивым золотистым оттенком, хотя в зависимости от качества ингредиентов и срока выдержки может иметь оттенки от прозрачного до темно-золотистого.

Пословицы и поговорки об алкоголе

Не тот пьяница, кто пьет, а тот, кто опохмеляется.

Среди множества историй, связанных с ромом, есть немало и романтических. Так, одна из подобных историй рассказывает о прекрасной Эльзе, невесте моряка. Корабль, на котором плыл ее возлюбленный, потерпел крушение и утонул. Погрузившись в морскую пучину, юноша предстал перед демоном океана. Не испугавшись, моряк отчаянно бросился на демона. Морской дьявол подивился столь сильной тяге человека к жизни и попросил героя объяснить ему, в чем ее причина, пообещав взамен выполнить любое желание в пределах вод.

Моряк рассказал ему о красавице Эльзе и о том, что хочет жить ради того, чтобы вновь соединиться с любимой. Демона растрогали сильные чувства человека. Он сказал, что выполнит его желание, но для этого ему необходимо знать, насколько дорога моряку Эльза. Моряк ответил, что любимая для него будто нектар для души. «Да будет так!» – сказал морской дьявол и мигом нашел Эльзу, которая горевала, сидя на берегу океана. Убедить девушку, сломленную горем, отдать свою душу демону ради воссоединения со своим любимым не составило труда. Душу Эльзы демон преподнес своему пленнику в виде перламутровой раковины с золотистым нектаром. Моряк испил из «чаши» и превратился в дельфина. И две любящие души до сих пор наслаждаются единством, пребывая в теле этого загадочного водного существа.

Однако, несмотря на романтизм, объяснение истории рома куда более тривиально. Известно, что именно морским пиратам мы обязаны возможностью посмаковать бодрящий напиток. Попробовав ром, они оценили его вкусовые и «веселящие» качества и стали первыми «поставщиками» рома с берегов Вест-Индии на европейский материк.

На вопрос, почему ром возник именно там, ответить довольно просто. Благоприятный экваториальный климат позволял людям, населяющим острова Карибского Бассейна, собирать щедрый урожай сахарного тростника, а сочная тростниковая патока ценилась местными жителями и могла быть обменена на продукты питания, орудия труда и даже женщин. Крестьяне островов Пуэрто-Рико, Гаити, Куба, Ямайка, Багамских островов нередко запасались ромом, что называется, «на всякий случай». Напиток зарывался в глиняных сосудах в землю или просто складировался до востребования.

Русские традиции

Во многих горных районах до сих пор сохраняется одна традиция, связанная с белым пивом. Среди горнолыжников существует поверье, что этот великолепный напиток помогает им в пути и делает снег более

удобным для катания. По этой причине, перед тем как отправиться на гору, спортсмены ставят в центр комнаты стол, непременно длинный, напоминающий собой лыжню и позволяющий всем уместиться за ним, а также устанавливают на нем белое пиво. По возвращении они усаживаются по кругу и распивают заранее приготовленный, быстро согревающий всех напиток.

Первые упоминания о роме тесно переплетаются с портовой деятельностью Португалии середины XVI века. Из коллекций и подвалов богатейших граждан Лиссабона и Оporto ром вскоре перекочевал на затхлые полки припортовых кабаков. И тогда вереницы торговых шхун стали направляться в Вест-Индию за свежим экзотическим удовольствием. Несовершенство технологии перевозки нередко приводило к потере большей части груза сахарного тростника, по причине чего стала импортироваться уже готовая патока.

В крупных поселениях с дешевой рабочей силой начали открываться первые производства по перегонке рома. Произведенный подобным образом ром получался очень низкого качества, что являлось причиной сравнительной дешевизны продукта и быстрого распространения этого спиртного напитка по всему миру.

Имея крепость 45—58 % и низкую стоимость, ром постепенно вытеснил с рынка Испании белое вино, что привело к стычкам конкурирующих алкогольных магнатов и к частичному слиянию производств. Основным же центром рождения рома высшего класса остаются страны Вест-Индии. Известность кубинского рома наравне с гаванскими сигарами не имеет границ в Европе.

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.