

Иван Дубровин

ВСЁ О СПИРТНЫХ НАПИТКАХ

УДК 663.2/3.
ББК я92
Д79

Дубровин И.

Д79 Всё о спиртных напитках / И. Дубровин. — М. : Т8 Издательские технологии / RUGRAM, 2020. — 490 с. — (Здоровая жизнь).

ISBN 978-5-521-75288-1

Еще на заре своей истории человечество знало секреты приготовления «веселящего» снадобья. Их передавали из поколения в поколение. В каждой семье по-своему варили пиво, вино, делали разные настойки.

В этой книге собран богатый материал об истории происхождения того или иного вида спиртного напитка, правилах его приготовления и особенностях употребления.

BIC WBX
BISAC CKB000000

ВВЕДЕНИЕ

Напитки играют немалую роль в истории и культурных традициях любого народа. С самых ранних шагов своего развития ни один народ, ни одно человеческое сообщество не могут обойтись без того или иного напитка, каждый из которых имеет свою неповторимую и красивую историю появления и особенностей употребления. Как только первобытный человек осознал решающее значение воды и жидкостей разного рода для обеспечения нормальной жизнедеятельности, у него одновременно возникло чувство глубокого уважения к воде и водным источникам.

Позднее, в античные времена и в древних цивилизациях Востока, Египта, Вавилона, Древнего Китая и Древней Индии этот первобытный культ постепенно перерос в нечто большее – во всеобщее и общенародное поклонение обожествленной воде. Вскоре у многих народов появились различные культовые напитки, так как богобоязненные люди старались всячески умиливать богов, принося им в жертву не просто воду, набранную поблизости из источника, а что-то более вкусное и ароматное.

В основном изобретением новых напитков занимались жрецы и служители храмового культа, которые являлись прямыми посредниками между народом и богами. Благодаря жрецам люди и открыли возможность переработки многих жидкостей в жидкости с совершенно другими свойствами, вкусовыми качествами и так называемыми «побочными» эффектами. Постепенно эти напитки вовсе вышли из стен храма и стали использоваться по любым значительным и торжественным поводам, а не только в честь местных божеств.

Все древние культовые напитки так или иначе были связаны с природными условиями обитания конкретного народа и с особенностями его «профилирующей» хозяйственной деятельности, будь то собирательство, бортничество, охота, рыболовство, а также оседлый или кочующий образ жизни. Так, на Востоке и в Средиземноморье с глубокой древности выращивался виноград, поэтому культовым напитком народов, населяющих данную территорию, было вино. У восточных славян же сырьем для изготовления культовых напитков считались соки различных ягод, березовый сок, а также мед диких пчел. Именно из данного сырья и изготавливались русские традиционные народные хмельные напитки.

Из нашей книги вы узнаете для себя много нового и интересного о таких спиртных напитках, как: пиво, ликер, вино, шампанское, ром, джин, виски, водка, настойки и бальзамы. Мы расскажем вам о происхождении данных напитков, о том, как можно приготовить их в домашних условиях, а также о самых изысканных блюдах и коктейлях, приготовленных на их основе. Но хотим сразу вас предупредить, что рецептов изготовления рома, виски и джина в домашних условиях в нашей книге вы не найдете, так как они до сих пор остаются для всех загадкой.

ЧАСТЬ I. ПИВО

ГЛАВА 1. ДАР ВАВИЛОНА

Пиво существует не одну сотню лет. Оно зародилось в очагах древних цивилизаций. Если быть точными, то семь тысяч лет тому назад. Случилось это так давно, что можно смело предположить, что пиво – это дар богов. Как на самом деле обстояло дело, сказать трудно. Варить пиво начали еще древние вавилоняне и египтяне. Они были настолько набожными и так любили тайны, что ни за что на свете не признались бы, получили ли они рецепт приготовления пива в дар от богов или же его в результате безумного эксперимента.

Мы не оговорились, когда употребили словосочетание «безумный эксперимент». Дело в том, что вкусовые качества изготавливаемых напитков не изучались в те далекие времена с научной точки зрения. Кто-то просто готовил изо дня в день один и тот же напиток и, видимо, для того чтобы не умереть со скуки, добавлял в него что-нибудь новенькое, а в результате появлялись все новые и новые напитки, которые подчас вовсе не походили на первоначальный вариант.

Вполне вероятно, что с пивом произошло то же самое. Только не думайте, что самое первое пиво имело те же ингредиенты, что и современные его сорта. Древние вавилоняне и египтяне сначала варили неохмеленное пиво. Для вкуса и аромата наши древние предки добавляли в него сосновые побеги и другие ароматические вещества. В некоторых странах в пиво клали сахар и рис. К слову сказать, эти добавки используются в некоторых сортах пива и по сей день. Однако они уже не играют в процессе его приготовления особо важной роли.

Древние римляне и германцы тоже умели варить пиво. Римляне же называли германское пиво не иначе как варварским напитком. А в общем, создается впечатление, будто пиво варили во всех уголках земли, просто каждый народ называл пиво по-своему и использовал оригинальную рецептуру, которая сохранялась в тайне.

Хмель, без которого теперь не обходится пивное производство, начали применять в IX веке. И здесь россияне не отстали от всех остальных пивоваров. В то время в Сибири стали готовить охмеленное пиво. То ли сибиряки пользовались большим авторитетом, то ли употребление по-новому сваренного пива сказалось на их популярности, однако в скором времени охмеленное пиво стали варить и в Киевской, и в Новгородской Руси.

Особенно отличились в то время новгородские пивовары. Об этом свидетельствуют найденные берестяные грамоты, датированные IX в. В этих грамотах говорится, что в Новгороде проживала большая группа ремесленников – солодовщиков, хмелевиков и пивоваров.

Как только хмель начали применять в процессе пивоварения, сразу же встал вопрос о том, как сохранить аромат хмеля в пиве. С течением времени стали появляться различные технологические приемы, позволяющие решить подобную проблему. Во все времена пивовары стремились придать пиву аромат свежего хмеля. По мнению пивоваров, нет ничего приятнее этого запаха. Уверены, что спорить с этим никто и не будет.

В разных странах эту проблему решали по-разному. Так, для того чтобы придать пиву хмелевый запах, в Англии и некоторых регионах Канады и США и по сей день кладут хмель в пиво на последних стадиях приготовления. Иногда его добавляют в молодое или уже готовое пиво.

В наши дни, используя этот прием, пивовары задают сухой хмель на дображивание или кладут его в кеги. А в те времена, когда пиво хранили в бочках, хмель клали прямо в них и оставляли его там на одну-две недели. С тех самых пор такой способ охмеления получил название сухого или сырьевого охмеления. Именно таким способом пивовары сотни лет назад стремились усилить восприятие пива, не увеличивая его горечи.

Но вернемся в Россию. Промышленное производство пива в нашей стране стало развиваться лишь в середине XIX в. К сожалению, только в этот период времени Россия смогла позволить себе строительство крупных заводов в Москве и Петербурге, Харькове и Киеве.

Однако позвольте немного отклониться от рассказа о достижениях российских пивоваров. Хочется обратить ваше внимание на то, что народы Кавказа занимались и занимаются не только виноделием, но и пивоварением. И как показало время, делают они это весьма и весьма успешно. Так, о создании осетинского пива ходит немало легенд. Хотелось познакомить вас лишь с одной, которая повествует о зарождении пивоварения у древних нартов.

«Опустилась птичка на хмелевую лозу, выклевала из шишечки хмеля три зернышка, вспорхнула и полетела в селение доблестных нартов и опустилась там на солод, который сушился на солнце. Ключнула она одно зернышко солода, и свалилась пташка на землю. Хочет вспорхнуть, а не может, крылья словно подрезаны.

Шатана (героиня осетинского национального эпоса «Сказание о нартах») бережно взяла птичку и положила ее на кучу пшеничных зерен и – чудо! Сколько пшеницы сверху ни брали, меньше не становилось, а птичка скоро очнулась и улетела. И задумалась Шатана. Смолола она солод, сварила его, процедила варево и положила в него

крепкую закваску из хмеля. Зашипело, заискрилось варево и покрылось белой пеной.

Пили и дивились нарты такому напитку».

Не правда ли, замечательная легенда? Она не только красива, но и свидетельствует о многовековой истории осетинского пива. К слову сказать, первое упоминание о нартском пиве появилось в «Сказаниях о нартах» – национальном осетинском эпосе.

И хотя ученые до сих пор не знают точную дату возникновения нартского эпоса, известно, что он прекратил развитие во время нашествия татарских воинов в 1395 г. Но даже имея такие данные, не трудно сделать вывод о том, что осетинское пиво действительно имеет давнюю историю. И хотя нартский эпос прекратил свое существование, традиции пивоварения перешли к другим осетинским племенам, благодаря чему они и дошли до наших дней.

Пиво у нартов считалось напитком совершенно особенным. Так, Шатана является культурологическим образом, посредством которого люди и получили рецепт приготовления пива в дар от богов. А то, что даруется высшими силами, не забывается. Вот почему с самого момента возникновения пива люди на осетинской земле стали верить в то, что произнесенные над бокалом пива молитвы будут непременно услышаны богом. Вот и зародилась традиция и в час радости, и в минуту скорби осушать бокал волшебного осетинского пива, дабы радость удвоилась, а горе покинуло.

До сих пор пиво «алутон», приготавливаемое по старинному аланскому рецепту, не утратило у осетин своего обрядового и религиозного значения. Огромное количество пива всегда варится для свадеб, различных пиршеств и поминок. Ни одна уважающая себя семья,

почитающая традиции, ни за что на свете не нарушит сложившегося порядка.

Интересно, что варка пива приобрела огромное значение не только у осетин. Народы, населявшие соседние с осетинами территории, обращались за помощью и советом к осетинским пивоварам. Те и советом могли помочь, и пива наварить, если понадобится. В далекие времена осетины считались лучшими мастерами пивоваренного дела на Кавказе.

Именно они изготовили огромные медные котлы и много другой специальной утвари, предназначенной для варки пива. Интересно, что в домашних условиях благодаря изобретенным приспособлениям удавалось добиваться превосходного качества изготавливаемого напитка.

Теперь вернемся к российским пивоварам. Хотелось бы обратить ваше внимание на то, что они, стараясь добиться неповторимости вкуса и аромата российских сортов пива, не стеснялись перенимать опыт у зарубежных специалистов. Отечественные специалисты старались выезжать на стажировку в Германию и Австро-Венгрию. Многие предприниматели отдавали предпочтение импортному оборудованию, организовывая производственный процесс на своих пивоварнях.

Примечательно, что Барнаульский пивоваренный завод открылся всего тремя годами позже, чем завод знаменитой немецкой компании Holsten-Brauerei AG. Она была основана в 1879 г. Благодаря тому что немецкие пивовары всегда старались сохранять существующие традиции и вместе с тем непрерывно работали над созданием все новых и новых сортов пива, немецкое пиво «Holsten» дожило до наших дней. В настоящее время вкусом этого пива наслаждаются люди во всем мире. В нескольких странах мира производится это пиво по

лицензии немецкой компании. Развитие пивоваренной промышленности никогда не стояло на месте. Богат событиями в этой области XX в. Хотелось бы упомянуть о Рязанском пивоваренном заводе. Он открылся в 1950 году. Примечательно, что первые пивоваренные цеха находились в здании маленькой церквушки в самом центре Рязани. Так что первая продукция, произведенная в «святых стенах», видимо, была благословлена Богом и вместе с тем одобрена чиновниками.

Пиво на протяжении всей его истории существования было любимо особами высокого социального происхождения и рядовыми гражданами страны. Ни вероисповедание, ни социальное положение, ни политический строй в стране не могли повлиять на популярность этого напитка. Его любили и любят осетинские джигиты и российские служащие, высокопоставленные чиновники и рядовые граждане страны.

ГЛАВА 2. САМ СЕБЕ ПИВОВАР

Для приготовления пива в домашних условиях необходимо знать о том, что готовится оно при помощи процесса спиртового брожения, которое происходит в сусле – пивной закваске. Сусло, в свою очередь, может состоять из смеси следующих компонентов: ячменный солод, хмель и вода. Все вышеперечисленные пивные компоненты являются основными, базовыми, на основе которых можно фантазировать и экспериментировать далее, что и делают наши российские пивовары, предлагающие на наш суд все новые и новые разновидности этого янтарного напитка.

В зависимости от количества, качества и вида пивных компонентов вкус, аромат, цвет, консистенция и