



Здоровый Образ Жизни
и долголетие

Русская водка в излечении распространенных болезней



РИПОЛ
КЛАССИК

УДК 615.89

ББК 53.59

Л98

Ляхова, К. А.

Л98 Русская водка в излечении распространенных болезней / Кристина Александровна Ляхова. — М.: РИПОЛ классик, 2006. — 64 с.: ил. — (Здоровый образ жизни и долголетие).

ISBN 5-7905-4807-5

Книга рассказывает о том, при каких заболеваниях рекомендуется принимать лечебные средства на основе водки. Приводятся сведения о том, какие правила нужно соблюдать при приеме этого одного из самых известных алкогольных напитков России, чтобы он принес пользу, а не вред.

УДК 615.89

ББК 53.59

Серия «Здоровый образ жизни и долголетие»

Кристина Александровна Ляхова

РУССКАЯ ВОДКА В ИЗЛЕЧЕНИИ РАСПРОСТРАНЕННЫХ БОЛЕЗНЕЙ

Генеральный директор издательства *С. М. Макаренков*

Редактор *О. Г. Рогов*

Художественное оформление: *Е. А. Амитон*

Компьютерная верстка: *О. С. Габужа*

Технический редактор *Е. А. Крылова*

Корректор *А. Ю. Долбикова*

Издание подготовлено при участии ООО «М-ПРЕСС»

Введение

Водка — один из самых популярных алкогольных напитков в России. Ее употребляют уже несколько столетий. Высокие качества русской водки сделали ее очень популярной далеко за пределами России, во многих странах мира. Ее не только пьют в чистом виде, но и используют для приготовления коктейлей, а также в рецептах различных блюд, в основном мясных, и изделий из теста. Кофеманы добавляют небольшое количество водки в кофе.

Однако водка используется не только в кулинарии, но и в медицине. Многие знают, что водку используют для компрессов или делают с ней примочки при кожных заболеваниях. Кроме того, на водке готовят настойки, такое лечебное средство можно использовать и для внутреннего употребления. Также можно пить водку в чистом виде.

Главное при лечении русской водкой — строго соблюдать рекомендации, ведь неумеренное употребление этого напитка нередко приводит к развитию алкоголизма. И тогда придется лечиться уже от этой болезни, полностью воздерживаясь не только от водки, но и от других напитков, и даже лекарств, содержащих спирт.

Поэтому стоит еще раз повторить: при лечении русской водкой строго следуйте рекомендациям и учитывайте противопоказания. При некоторых заболеваниях водку употреблять категорически запрещается, она принесет не пользу, а вред.

1

Что такое водка

В мире существует немало оригинальных и качественных напитков, производимых лишь в определенной местности, например французское шампанское, шотландское виски, чешское пиво. Понятно, что шампанское может производиться не только во Франции, в провинции Шампань, но и в любом другом уголке мира, но французы настаивают, что только их напиток можно назвать настоящим шампанским. То же можно сказать и про русскую водку. Считается, что настоящая водка — обязательно русская, и производиться может только в России.

Однако во второй половине XX века неожиданно возник конфликт из-за авторства на водку: государство ПНР заявило, что напиток под названием «водка» был изобретен и впервые начал производиться не в России, а на территории бывших Королевства Польского, Великого Герцогства Литовского и Речи Посполитой, а в Российскую империю был завезен позднее. Якобы на этом основании лишь Польская Народная Республика имеет право рекламировать и продавать водку на мировом рынке. При этом Советский Союз даже лишился права именовать напитки, экспортируемые на мировой рынок, водкой, и производители должны были придумывать для них другое название.

Для СССР поначалу такой поворот событий выглядел как шутка, так как ни у правительства, ни у отечественных производителей не вызывал сомнения тот факт, что водка была изобретена именно в России. Однако конфликт получил развитие. В результате было принято решение, что ПНР и СССР должны предоставить дату изобретения водки и подтвердить это документально. В СССР такое исследование провел кандидат исторических наук Вильям Васильевич Похлебкин, известный многим как автор исторических и кулинарных книг. Результатом его исследования стала книга «История водки», в которой ему удалось доказать, что русский напиток был изобретен раньше польского аналога почти на 100 лет.

Благодаря этому исследованию в 1982 году решением Международного арбитражного суда было подтверждено право СССР использовать на мировом рынке в качестве рекламы лозунг «Только водка из России — настоящая русская водка!».

История водки

Многие согласятся с тем, что водка — уникальный напиток, не имеющий аналогов в мире. Однако, в чем его уникальность, знают далеко не все. Похлебкин, изучив историю водки, писал: «Как ни парадоксально звучит, русская водка — напиток людей трезвых и желающих

оставаться трезвыми. И если для пьяницы все равно, что пить, лишь бы его сильнее опьяняло, то для порядочного и рассудительного человека далеко не все равно, ибо он должен всегда оставаться пристойным и трезвым. И русская водка — и только русская водка — гарантирует сохранение ясного ума и приподнятого настроения, несмотря на ее крепость».

Такое утверждение в наши дни некоторым может показаться странным. Однако это действительно так. Более того, даже само название напитка — «водка», что является уменьшительно-ласкательным от слова «вода», — свидетельствует об этом. Так его называли за кристальную чистоту, прозрачность, напоминающую чистоту горного ручейка.

Качество водки во многом зависит от чистоты воды, которая используется для ее производства.

Причина уникальности водки заключается в технологии ее приготовления. Полагают, что в 1334 году А. Вильнев в Провансе впервые получил винный спирт путем дистилляции. А через некоторое время производство алкогольных напитков путем перегонки началось и в других странах. Так, в 1485 году в Англии впервые получили виски, примерно в 1490–1494 годах в Шотландии — джин, а в 1520–1522 годах в Германии — брантвейн. Все эти напитки изготавливались из зернового сырья методом дистилляции. Однако в России дистилляция была неизвестна, но водка в то время уже существовала, но для ее изготовления использовался иной

технологический процесс. В этом и заключается ее уникальность.

С конца IX века алкогольные напитки на Руси изготавливались путем сбраживания ягодных соков с медом. Для очистки применялись всевозможные механические методы: выстойка, выдержка и выморозка (напиток замораживали, благодаря чему удалялись сивушные и другие масла, а крепость напитка возрастала).

Европейские производители алкогольных напитков стремились усовершенствовать методы дистилляции. В России начали производить напитки не из меда, а из зерна, однако вместо дистилляции продолжали использовать старинные способы его очистки или разрабатывать новые. Благодаря этому качество напитка было значительно выше. В качестве фильтров для очистки успешно применяли березовый уголь, речной песок, войлок, а в качестве коагулянтов-очистителей — молоко, яичный белок и карлук (осетровый клей, который прежде использовали для очищения меда).

Примерно в середине XV века началось масовое производство водки в России, а в начале XVI века ее уже начали вывозить в Швецию.

С 1715 года особое право на так называемое домашнее производство водки получило дворянство. А с 1755 года ее было запрещено производить купцам, даже если они находились

Исследования показали, что механические способы очищения алкогольных напитков от вредных примесей и сивушных масел более эффективны, чем дистилляция, благодаря чему наносится меньший вред здоровью.

в доле с представителями дворянских сословий. Таким образом, водка производилась в небольших количествах, только дворянами и только для личного пользования. Большинство дворян могло использовать для ее очистки дорогие продукты. Так, имеются сведения, что на 6 ведер водки использовалось не менее 1 ведра молока или $1/2$ ведра яичных белков, то есть использовались преимущественно естественные белки-коагулянты, которые в то время были наиболее дорогими. Благодаря этому качество водки было очень высоким.

Каждая дворянская фамилия стремилась производить свой, отличный от остальных сорт водки, что достигалось за счет ароматизаторов. Вообще, в этот период под словом «водка» понимали исключительно ароматизированную водку, для чего ее перегоняли два раза, разбавляли молоком, снова перегоняли, после чего добавляли воду и ароматизаторы и перегоняли еще раз. Ароматизаторы готовили из фруктов, ягод, пряных растений и т. д.

Вторую половину XVIII века можно назвать периодом расцвета производства ароматизированных водок. Качество и разнообразие этих напитков было чрезвычайно высоко. Так, многие дворяне, имевшие свою марку, стремились производить водку с ароматизаторами на каждую букву русского алфавита, а иногда и по несколько видов на одну букву. Таким образом, производились анисовая, березовая, вишневая, грушевая, дынная, ежевичная, желудевая, зве-

робойная, ирговая, калиновая, лимонная, мятная, малиновая, ноготковая, облепиховая, перцовая, рябиновая, смородинная, тминная, укропная, фисташковая, хрена, цикорная, черемуховая, шалфейная, щавелевая, эстрагонная, яблочная водки.

Было популярно такое развлечение: задумывали слово, а затем капали в рюмку по несколько капель водки на каждую букву. Затем желающий пробовал напиток и пытался по его вкусу угадать загаданное слово. Людям с наиболее тонким вкусом удавалось определять даже такие сложные слова, как, например, «Навуходоносор».

Описывая подобное развлечение, Похлебкин так комментирует его: «Все это свидетельствует не только об изобретательности русских составителей «коктейлей», но и об их высокой культуре питья, ибо главным было сохранение ясности ума, трезвости суждения, высокой способности различить оттенки аромата, уметь их выделять из самой сложной смеси. Интересно и другое; русские составители коктейлей главное внимание отводили вкусу, а не внешнему яркому виду коктейля. Наконец, тот факт, что смеси эти были мизерными и на основе однородного спиртового продукта — только водок, также говорит об их безвредности».

В конце XVIII века водка стала чрезвычайно популярным напитком не только в России, но и за ее пределами. Императрица Екатерина II посыпала ее в качестве подарка Фридриху

Великому, королю Густаву III, Вольтеру, Карлу Линнею.

Карл Линней, известный шведский ботаник, написал сочинение «Водка в руках философа, врача и простолюдина, сочинение прелюбопытное и для всякого полезное», в котором исследовал свойства этого напитка.

Также в качестве подарков водку посыпали и привозили в Европу и дворянине. А в 1814 году, после поражения Наполеона и вступления в Париж русских войск, водку попробовали французы. Несмотря на любовь к вину, они высоко оценили качество русского напитка.

К тому времени в Польше, Литве и Пруссии уже были заводы по производству водки, но она была значительно более дешевой и, соответственно, низкокачественной. Зачастую водка изготавлялась даже не из зерна, а из картофеля. А в XIX веке заводы по производству водки из картофеля появились и в Российской империи. Но, к счастью, даже несмотря на низкую цену, картофельная водка не стала популярной в России. Причина была в очень низком качестве: если качественная ржаная или ржано-пшеничная водка, хорошо очищенная от примесей, приводила человека, употреблявшего ее, в состояние добродушного веселья, то картофельную водку очистить было гораздо сложнее, в ней оставалось намного больше вредных примесей. Употребление такого продукта приводило к головной боли, а также вызывало отравления. Менялось и настроение — человек становился озлобленным. Таким образом, картофельная вод-