

Предисловие

Алкоголь в малых дозах
безвреден в любом
количестве.

Михаил Жванецкий

Производство крепких спиртных напитков в домашних условиях процветает на всех континентах. В отличие от виноделия, эта традиция моложе (насчитывает не тысячи, а сотни лет), но из-за разнообразия климатических условий более распространена: в разных странах производят виски, ром, текилу, коньяк, джин, абсент, саке, шнапс и так далее, так что если взглянуть на карту мира, то вряд ли на ней останутся белые пятна — самогон гонят повсеместно.

Общеизвестно, что производство самогона можно наладить почти из любого растительного сырья; чаще всего используют забродивший сахарный сироп, или брагу, полученную из зерна, свеклы, картофеля, фруктов и ягод. Для работы нужен самогонный аппарат, или дистиллятор. Правда, не все знают, что при правильной технологии с помощью обычного дистиллятора можно получить напитки, порой по вкусу и качеству превосходящие промышленный алкоголь. Изучению этого мастерства и посвящена книга.

Дистилляция как технология разделения и очистки жидкостей известна издавна. Первые сведения относятся к I веку. Перегонка, испарение жидкости с последующим охлаждением и конденсацией паров упоминаются в работах греческих алхимиков.

Древние египтяне, римляне и греки перегоняли в основном воду и эфирные масла, используя керамические или глиняные сосуды и металлические трубки. Однако никому не приходило в голову перегнать вино, чтобы добыть питьевой, или винный, спирт.

Из Греции технология перегонки проникла в арабские страны. Арабы усовершенствовали форму перегонных аппаратов и предложили полностью изготавливать их из меди (медь не только обеспечивала равномерный нагрев перегонного куба, но была безопаснее других материалов при контакте с продуктами питания и даже позволяла абсорбировать из жидкостей нежелательные примеси).

В последующие столетия появились и другие усовершенствования. Например, в IX веке Авиценна изменил строение трубчатого конденсатора, удлинив трубку и свернув ее в змеевик.

Уже в Средние века самогонный аппарат использовался в Европе повсеместно — прежде всего учеными, алхимиками, врачами. В результате алхимического эксперимента, который заключался в перегонке виноградного вина, монах Валентиус получил продукт, который мы сейчас назвали бы самогом. Монах попробовал продукт и, придя в состояние сильного алкогольного опьянения, заявил об открытии «чудодейственного эликсира, делающего старца молодым, утомленного — бодрым, тоскующего — веселым». Жидкость была названа аквавитой, поскольку, как оказалось, обладала множеством целительных свойств.

Аквавита быстро получила распространение как лекарственное средство: ее назначали при простуде, в качестве антисептика (для обработки ран, порезов и укусов).

Монах-бенедиктинец Базиль Валентин, один из высших авторитетов в алхимическом искусстве, живший в XV веке, впервые построил самогонный аппарат, конструкция которого стала классической. Трубы конденсатора (змеевик) он поместил в емкость с холодной водой, которую по мере нагрева необходимо менять. За счет водяного охлаждения значительно ускорилась конденсация паров, и аппарат стал намного производительнее — теперь можно было изготавливать аквавиту не только как дорогое лекарство, но и как обычный пищевой продукт, напиток «от усталости и грусти». Помимо этого, Базиль исследовал продукт,

полученный в результате повторной и последующей перегонки, обнаружив при этом, что с каждым разом аквавита получается крепче.

В XVI веке самогонование в Европе достигло расцвета. Кроме классических арабских аппаратов появляются новые конструкции. Во Франции, например, специально изобрели аппарат для перегонки спирта — в конструкции появилась новая промежуточная емкость, в которой предварительно нагревается вино и дополнительно охлаждаются пары.

В странах, где виноград не растет, спирт начинают получать из перебродивших ягод и фруктов, а также из зерна. Напитки разных стран получают все более ярко выраженные отличия.

В Московское княжество аквавиту стали завозить с конца XIV века. Собственное изготовление крепких напитков из ржаного сырья в домашних хозяйствах началось в середине XV века. По мере знакомства крестьян с лечебными и хмельными качествами самогона отношение к винокурению смягчается, появляется традиционная русская водка на зерновом и картофельном сырье.

В XVII веке производство крепких спиртных напитков на основе обычного самогона в Европе приобрело промышленное значение. В Российском государстве в XVII–XVIII веках разрабатываются новые рецептуры и способы ароматизации самогона. Помещики устраивали винокурни, экспериментировали с облагораживанием напитка — добавляли травы, ягоды, орехи.

В XIX веке появилась ректификация. Данный революционный способ разделения жидкостей дал возможность производить чистый спирт — и с этого времени самогон, спирт и водка уже никак не могут называться одним словом «аквавита». С помощью ректификационной колонны, в которой пар разделяется на летучие и тяжелые фракции,

можно получить спирт очень высокого качества, большой крепости (96,6 градуса, или объемного процента), без посторонних примесей, что делает его мягким.

Первоначально наличие самогонного аппарата было признаком высокого статуса хозяина дома. Но с появлением ректификации домашнее самогонование и промышленное винокурение пошли разными путями. Стали открываться питейные заведения. Когда производство алкогольной продукции приобрело промышленный масштаб, власти начали повсеместно запрещать домашнее изготовление алкоголя, чтобы получить монополию и пополнить казну. Благодаря агитационным и репрессивным действиям правительства в начале XX века в России «самогонщик» становится бранным словом.

Несмотря на короткие периоды «оттепели», весь XX век самогонование оставалось занятием подпольным. Лишь в 1997 году в России была отменена статья, по которой предусмотрена уголовная ответственность за самогонование. Поэтому в наши дни самогонование — это легальное и интересное занятие, которым увлекаются тысячи граждан. А появление на рынке высококачественного фабричного оборудования (самогонных аппаратов и ректификационных установок) свидетельствует о востребованности такого занятия, как домашнее изготовление крепких напитков.