

Спиртные напитки

Цимлянское вино



*«Да вот в бутылке засмоленной,
Между жарким и блан-манже,
Цимлянское несут уже»
(V глава XXXII строфа)*

Цимлянское вино — русское красное игристое вино. Родом из старинной донской станицы Цимлы. Оно отличается тёмно-красным с рубиновым оттенком цветом, превосходными игристыми и пенистыми свойствами и длительным, интенсивным образованием на поверхности «живого» постоянно возобновляемого слоя розовато-белой пены. Виноградная лоза была завезена в Цимлу в петровскую эпоху из Франции и Австрии, иностранные названия быстро забылись и были заменены новыми местными, которые прочно укоренились в

казачьей среде. Виноделие в Цимле начиналось примитивно, без каких-либо специальных знаний. Собраный в середине октября урожай вялили под навесами до начала холодов в конце ноября, затем перетирали на тёрке и помещали в чанки для брожения. Юрий Лотман в комментариях к «Евгению Онегину» писал: «В доме Онегина в обычные дни подают дорогое французское шампанское, у Лариных на именинах — более дешевое цимлянское». Пушкин писал с иронией о том, что в качестве гвоздя застольной программы в усадьбе Лариных выступало цимлянское вино. Для Онегина, который имел в деревне запас французских вин из Шампани, это представлялось совершенно смешным.

Вино Бордо



*«Но изменяет пеной шумной
Оно желудку моему,
И я Бордо благоразумный
Уж нынче предпочел ему.»
(IV глава XLVI строфа)*

Виноделие зародилось в Бордо в эпоху римского завоевания, когда в 56 году до н.э. Красс захватил город Бурдигала и покори́л Битуригов и Вибисков (племена), чьим центром был

этот город. Однако, греческий географ Страбон в 1-м веке н.э. пишет, что виноделие ещё не было распространено в городе. Вино в эту пору завозилось из Помпеи, а затем из Нарбонны и Испании. Торговля вином в эту пору обогащала только граждан Рима.

К XII веку весь юго-запад Франции являлся независимым герцогством Аквитании. Политический расклад изменил брак между принцессой Элеонорой Аквитанской и герцогом Анжуйским. Анри Анжуйский (Плантагенет) становится королем Англии (Генрих II), и до 1453 года герцогство Аквитания – английская территория.

В России вина Бордо стали популярны после основания Петербурга. Уже в 1740 году в Петербург было отправлено 700 бочек бордоского вина, из них 600 с белым и 100 с красным. По мере роста популярности в Европе «новых красных вин» Бордо названия областей становились известны и в России. В «Евгении Онегине» Пушкин признается в любви к винам Бордо с позиции взрослого человека; пресыщенного удовольствием человека, прошедшим юношеское увлечение шампанским Аи.

Шампанское



*«Вдовы Клико или Моэта
Благословенное вино
В бутылке мерзлой для поэта
На стол тотчас принесено»
(IV глава LXV строфа)*

К концу XVIII в. шампанское стало привычным напитком русской аристократии, но участие России в войнах с Францией привело к прекращению официального

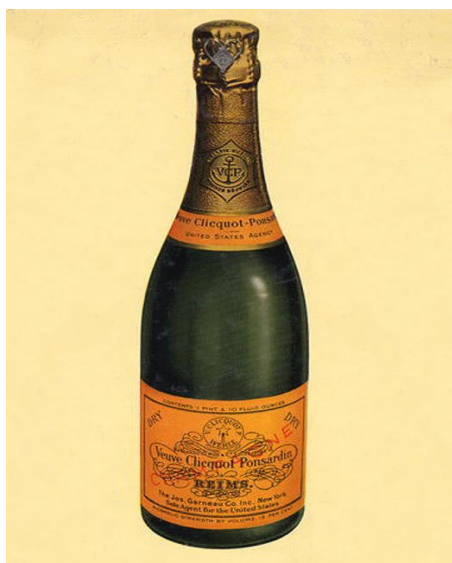
ввоза его в страну. Шампанское поступало контрабандно. В 1813 г. в Россию официально было ввезено только 100 бутылок игристых вин на 600 руб. Но эти же войны способствовали тому, что дары провинции Шампань еще более покорили Россию.

Во время оккупации Реймса русскими войсками в 1813г. победители-офицеры частенько наведывались в винные погреба Торгового дома «Вдова Клико», принадлежавшего вдове Франсуа Клико, скончавшегося 23 октября 1805 г.

Еще тогда сразу после кончины супруга мадам Клико пыталась первый раз проникнуть на российский рынок, но неудачно. Теперь ее час настал. Было решено втайне от конкурентов, в первую очередь в Россию, отправить 75 ящичков шампанского.

Шампанское из первых ящичков, присланных в Петербург, продавалось нарасхват по цене 12 руб. бутылка. Это было шампанское Клико розлива 1811 г. После этого шампанское стало очень популярно в России и закупалось из-за границы в больших количествах. Основным поставщиком была Франция, из которой ежегодно в Россию доставлялось от 250 до 400 тысяч бутылок. На закупку шампанского тратили огромные деньги – до 2 миллионов золотых рублей. Сами же русские шампанское не производили.

В начале 19 века это был любимый напиток молодежи и практически на всех вечерах подавали шампанское. Его любили и простые дворяне, и даже сам император. Но поскольку шампанское являлось дорогим удовольствием, нужно было хорошенько раскошелиться, чтобы приобрести данный напиток.



*«К Talon помчался: он уверен,
Что там уж ждет его Каверин.
Вошел: и пробка в потолок,
Вина кометы брызнул ток»
(глава I, строфа XVI*

Поэт имел в виду шампанское 1811 года. После душного и засушливого лета в тот год в Среднюю Европу пришла мягкая и теплая осень. Урожай винограда был необыкновенно хорош, а вино из него получилось просто превосходным. Тогда же в августе в небе появилась яркая и большая комета, которую наблюдали и жители Петербурга. Шампанское этого года закупоривалось пробкой с изображением кометы. Знатки высоко ценили редкое вино за его вкус. Из-за войны между Россией и Францией

в 1813 году в Россию официально ввезли всего 100 бутылок шампанского урожая 1811 года — на 600 рублей

Шампанское «Аи»



*«К Аи я больше не способен;
Аи любвице подобен
Блестящей, ветреной, живой,
И своенравной, и пустой...»
(IV глава XLVI строфа)*

Вино в Шампани производили, как минимум, с V века. И вино там получалось славное, местная деревенька Аи была даже названа королями "производителем образцового вина", эталоном французского качества, а знаменитые Шампанские ярмарки, на которые съезжались торговцы со всей

Европы, разнесли славу местных вин по всему континенту.

Чай с ромом



*«Вдруг из-за двери в зале
длинной
Фагот и флейта раздались.
Обрадован музыки громом,
Оставляя чашку чаю с ромом,
Парис окрестных городков,
Подходит к Ольге Петушков»
(V глава XXXVI строфа)*

Ром долгое время не мог найти своего потребителя и пришел в Россию только во

времена Петра I, но и даже после этого потребление рома было сравнительно небольшим, ведь в те времена ром еще не был так хорош как сейчас, а длительная транспортировка и невозможность производить его в России делали его совсем не дешевым напитком доступным только аристократии.

Что же такое чайный ром? Чайный ром - это специфический сладкий ликер, который было принято добавлять в чай, ром наряду с бальзамами, сладкими ликерами, портвейном и красным вином всегда присутствовал на столе во время большого чаепития во времена императорской России.

Точно неизвестно как появился чайный ром, но известно, что делался он на основе обычного зернового спирта с добавлением ромовой эссенции и сахара, и на выходе получался густой сладкий ликер с ярко выраженным ромовым ароматом (иногда использовались и другие ароматизаторы), и это ликер по не многу добавляли в чай.

Брусничная вода



*«А кстати: Ларина
проста,
Но очень милая старушка;
Боюсь: брусничная вода
Мне не наделала б вреда»
Б. (III глава IV строфа)*

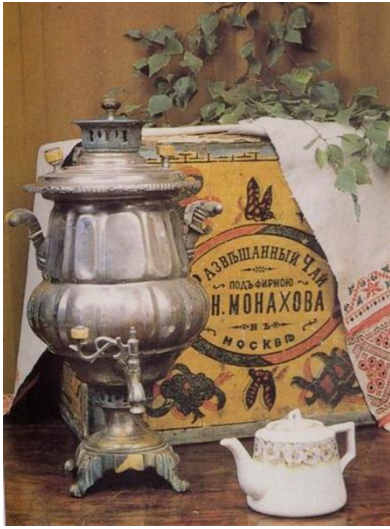
Брусничной водой называют морс на основе протертой брусники. Рецепт Брусничной воды: в 160 грамм брусники добавить столовую ложку воды,

томить в печи около двух часов, после размять и протереть, к получившемуся брусничному пюре добавить еще 160 грамм брусники и 830 мл воды и настаивать около 12 дней.

Но во времена Евгения Онегина Брусничная вода – это и алкогольный напиток, который настаивался на прошлогодней бруснике, но использовался не только как напиток, но и как лекарственное средство. Было модно смешивать в те времена так называемую "французскую водку", крепкие спиртные напитки на основе винограда (но не коньяк) с брусничной водой. Этаким модный коктейль получался. И его можно было реально перебрать.

Напитки безалкогольные

Чай



*«Смеркалось; на столе, блистая,
Шипел вечерний самовар,
Китайский чайник нагревая;
Под ним клубился легкий пар.
Разлитый Ольгиной рукою,
По чашкам темною струею
Уже душистый чай бежал,
И сливки мальчик подавал»
(III глава XXXVII строфа)*

Считается, что чай появляется в России при Михаиле Фёдоровиче Романове в 1638 году. До конца XVII века его употребляли в России только как лекарство. На русском рынке знали два вида чая: караванный (он же кяхтинский), который везли сухопутными маршрутами по Великому чайному пути, и кантонский: он вывозился из Китая морем и уже через Европу попадал в Россию.

Переход чая из категории лекарственных средств, в категорию напитков, начинается уже в XVIII веке. Российской послепетровской элите Китай, с его конфуцианством, казался неким идеальным обществом, которым управляет просвещённый император при помощи философов-подданных. Чай, как экзотический напиток из Поднебесной империи, прекрасно вписался в «модный тренд» того времени.

На протяжении XVII – XVIII веков практически весь чай на рынке был китайским. Это был чай лучших сортов, который был качественно выше употреблявшегося в Европе. Русские купцы выменивали хороший чай на прекрасные меха из Сибири и Русской Америки, которые ценили китайские вельможи.

Вообще же универсального обычая, с чем и как пить чай, в России никогда не существовало. Аристократические круги первыми оценили вкус чая: церемония копировала английскую. К чаепитию очень тщательно готовились. Это была особая церемония, которую ждали все члены семьи. Чай в русской семье хранила женщина-хозяйка. Многие чайницы — емкости для хранения чая — имели замки с ключом и считались хорошим подарком от гостя на свадьбу в крестьянской семье. Заваривала чай и разливала его по чашкам тоже сама хозяйка. Стол к чаепитию всегда накрывали скатертью — она была обязательным атрибутом даже в трактирах. Под чашки с блюдами выкладывались специальные салфетки. Украшением стола был самовар. Чай

подавали в фарфоре. Самыми большими любителями этого напитка считались купцы: к самовару подавались разные виды сдобы, варенья, сахар, лимон. Чаю пили по 20 чашек, а сами посиделки растягивались надолго.

Вечером за самоваром собиралась вся семья. Чаепития сопровождалось не только застольными разговорами, но и развлечениями, например игрой в «горящий чай». Чтобы заставить гореть и испаряться чай, достаточно бросить в чашку с чаем кусочек сахара, пропитанный купоросным маслом, и поднести к нему спичку.

В московских домах чаевничали четыре раза в день: утром, в полдень, в четыре часа пополудни и обязательно вечером. За чаем решали деловые вопросы и обсуждали новости. Простой народ баловался травяными сборами из мяты, зверобоя, иван-чая, душицы.

Разновидности чая: китайский чай, цейлонский чай, травяные чаи (Иван-чай, мята, брусничный лист), ягодные чаи (смородина, малина, брусника)

Квас



*«Им квас как воздух был потребен,
И за столом у них гостям
Носили блюда по чинам»
(II глава XXXV строфа)*

На Руси первые письменные сведения о квасе совпадают по времени с моментом принятия Владимиром Красное Солнышко христианства и обращением подвластных ему территорий в эту

религию. После того, как обряды крещения были совершены, Владимир повелел раздать народу «пищу, мед и квас». Так говорят летописи.

Квас был в любом крестьянском доме. Люди пили его постоянно: и дома, и на работах, и на праздниках. Квас был любимым напитком, ведь каждый мог его приготовить. В городах люди тоже баловались квасом, хоть там он не был так распространен, как в деревнях.

В XIX веке в образованных кругах квас стал считаться реакционным напитком и даже отчасти символизирующим свинцовые мерзости русской жизни. «Образованные классы» нашли квасу замену: мужчины прохлаждали себя пивом или морсами, барышни в основном лакомились лимонадом.

Первые квасы делались из различных видов зерновых: ржи, ячменя, овса, пшеницы. Рецептов в то время было около тысячи! Квас старинный с мятой и изюмом, русский квас на ржаном и дроблёном ячменном солоде, северный квас из ржаной муки грубого помола, муки из исландского мха и

черносмородиновых листьев, квас белый, красный, сухарный, крепкий, квас крошечный, имбирный, калиновый, малиновый, из земляники, вишни, груш... Квас делали разный, в зависимости от местности, климата, времени года, достатка в семье и вкусов хозяев. Также квас изготавливали в монастырях. Этот квас был особенно вкусным, ведь его готовили с молитвой, а монахи хранили рецепт в секрете.

Рецепт кваса: Старинный русский

На 4 литра воды берут по стакану ржаной и пшеничной муки, а также по стакану ячменного и ржаного солода, столовую ложку жидких дрожжей и горсть свежих листочков мяты. Смешивают ржаной и ячменный солод, ржаную и пшеничную муку, обливают кипятком до влажности муки. Настаивают час, разводят горячей водой и дают остыть. Затем вмешивают дрожжи, половину листьев мяты, накрывают салфеткой и ждут появления пены. Жидкость сливают, добавляют вторую часть мяты и – в холодильник (на лед). Через 3-4 дня отменный квас готов!

Кофе



*«Певцу Гюльнары подражая,
Сей Геллеспонт переплывал,
Потом свой кофе выпивал,
Плохой журнал перебирая»
(IV глава XXXVII строфа)*

Петр I во время своей заграничной «стажировки» посетил в 1697 году Голландию и, пожив в доме торговца и бургомистра Амстердама, пристрастился к кофе. Напиток тогда продавали в аптеках и приписывали ему удивительные лечебные свойства: «...осушает любой насморк и излечивает простуду, избавляет от ветров, укрепляет печень; превосходное средство против чесотки и порчи крови; облегчает сердце и жизненно важное биение такового, приносит облегчение страдающим болями в желудке и отсутствием аппетита» и т. д. Вернувшись обратно на родину, Петр издал специальный указ, повелевающий всем подданным пить кофе и в частном порядке, и на официальных ассамблеях.

К началу XIX века число кофейных заведений неуклонно росло, а самым знаменитым из них стала «Кондитерская Вольфа и Беранже», которая была настоящим центром интеллектуальной Петербурга. Легенда гласит, что именно эту кофейню последней посетил Пушкин перед своей роковой дуэлью с Жоржем Дантесом.

Первые способы приготовления кофе были заимствованы вместе с кофе. В XVIII веке способов таких было всего два. Первый – древний,

турецкий. Этот способ хорошо знаком нашим современникам. Кофе, измельченный в пыль, пересыпали в маленькую турку или джезву, заливали холодной водой и подогревали до поднятия пенки. Из джезвы вместе с гущей кофе переливали в чашку.

Второй способ пришел из Европы. Кофе заваривали в больших медных или жестяных кофейниках, затем часто фильтровали и разливали по чашкам. Оба этих способа были распространены и в России, но анализ цитат показывает, что кофе по-восточному был распространен все-таки больше, даже среди представителей высших классов. Вторым способом приготовления бодрящего напитка был более популярен в кофейнях, хозяевами которых были иностранцы.

Наиболее известные марки кофе: «Бразильский», «Трильядо», «Лагуайра», «Порторико», «Явский», «Цейлонский», «Круглый», «Мокка».