

Лекция 1. История происхождения напитков

Слово «напиток», призванное обозначать все, что мы пьем, стало широко употребляться в русском языке не так уж давно - примерно 100 лет тому назад, да и то не сразу завоевало «право гражданства». Известно, что с древнейших времен люди приготавливали различные напитки: освежающие, бодрящие, основной задачей которых всегда было утоление жажды. Еще несколько тысяч лет назад египтяне и вавилоняне умели приготавливать напитки типа кваса и пива, о чем свидетельствуют дошедшие до нас в различных работах описания напитков и способов их приготовления. Подобные описания встречаются у Гиппократов, Геродота и Теофраста, а позднее у Диоскорида, Галена. В Китае 3000 лет назад охлаждали фруктовые соки и пили их в качестве освежающего напитка. Александр Македонский во время походов в Персию и Индию употреблял фруктовые соки со снегом. Напитки, охлаждаемые снегом, пользовались большим успехом в Древнем Риме. Сенека упрекал римлян в чрезмерном увлечении фруктовыми напитками! Народный опыт приготовления напитков передавался подобно фольклору из поколения в поколение. Щербеты появились на Среднем Востоке, матэ - в Аргентине и Бразилии, чай - в Китае и Японии, а впоследствии на огромном пространстве от Атлантического до Тихого океана, кока-кола и пепси-кола - в США и во множестве других стран, оранжады и лимонады - во Франции, цитрусовые соки - в Италии, узвар, буза, а также различные кисломолочные напитки (варенец, простокваша) - в России, айран - в степных и горных районах Азии, чал - в пустынях, и т. д. В старинных российских источниках называются исконно русскими напитками огуречный рассол, сок квашеной капусты, морсы, квасы, брусничная вода и другие ягодные водички, меды простые и с пряностями. Действительно, напитки - большая и разнообразная группа пищевых изделий. Они могут употребляться в зависимости от их характера и к закусочному, и к мясному горячему, и к десертно-кондитерскому столу. Отдельные виды напитков всегда существовали изолированно друг от друга. Вот почему еще в поваренных книгах середины, а иногда и конца XIX века напитки не имели общего термина, а встречались в совершенно разных разделах: кофе, какао, шоколад, чай - в одном; наливки и настойки, как спиртовые, так и водные, - в другом; сбитни, взвары, оршады, требующие варки, кипячения - в третьем; квасы, пиво, меды, сидры, объединяемые принципом брожения, - в четвертом, то есть их разъединяли принципы приготовления. Впоследствии напитки стали делить по характеру сырья - на крепкие спиртные, или, как принято называть в народе, горячительные, на легкие спиртные или

слабоалкогольные, на десертные, прохладительные, молочные. Это деление еще сохраняется и в современных меню, но уже обнаруживается тенденция делить напитки только по принципу их основного состава и оказываемого ими действия, то есть разбивать их на две основные группы: опьяняющие, или алкогольные, и жаждоутоляющие, или безалкогольные. Слово «напиток», применяемое первоначально только к безалкогольным жидкостям, произошло не от слова «пить», а от слова «напитать», то есть накормить, насытить. В России напитками первоначально называли только заморские подкрепляющие, питающие жидкости - кофе, какао, шоколад, чай, которые стали входить в употребление лишь с конца XVIII - начала XIX веков. Кофе и какао «кушали», «откушивали», «они изволили откушать кофею», - встречаем мы в произведениях Гоголя, Островского, Гончарова. Для остальных напитков долгое время не могли подобрать подходящего термина. Их долгое время называли «напоями», «пивом», «пойлом». Постепенно для собирательного обозначения всякого рода питья стало применяться новое книжное слово «напитки». Вместе с тем изменился и его смысл. Современный словарь называет напитком всякую специально приготовленную жидкость. Желательно, чтобы употребляя слово «напиток» мы не упускали из виду тот глубокий смысл, который первоначально вкладывался в это слово - напитокивость, питательность. Смешанные безалкогольные напитки - это напитки, приготовляемые дома за столом, в гостях, в кафе и ресторанах, в барах. Мировая коллекция рецептуры этих напитков приближается к 4000 наименований. В группу смешанных безалкогольных напитков включены (хотя и в определенной степени условно) очень многие коктейли, фizes, флипы, джулепы, щербеты, крошоны, коблеры и другие совершенно различного состава, свойств, вкуса и происхождения. Смешанные напитки становятся все более популярными в нашей стране. Вкусы людей очень разные. Одни любят морс, другие - крошон, третьи - овощные и фруктовые соки. Некоторые не только не любят молоко, но и просто не могут его переносить. Но, молоко обладает незаменимыми целебными свойствами, витаминами, необходимыми человеку. Эти люди с удовольствием пьют смешанные напитки и коктейли на основе молока. Смешанные напитки хороши тем, что могут удовлетворить самый требовательный вкус. Для их приготовления используются самые разнообразные продукты: молоко, мед, овощные и фруктовые соки, соки из растений, трав, яйцо и многое другое. Практически нет таких напитков, соков, овощей и фруктов, из которых нельзя было бы приготовить смешанные напитки, вкусные и полезные.