

История одного «лекарственного» напитка

Напиток под названием «пунш» был придуман англичанами как ЛС, однако впоследствии приобрел популярность в качестве непереносимого атрибута дружеских встреч и различных праздников, в частности Нового года и Рождества. Ныне этот бренд в разных странах, в том числе и в Украине, представлен разнообразными «модификациями», не каждая из которых может быть одобрена медициной

РОЖДЕНИЕ ПЯТИКОМПОНЕНТНОГО СРЕДСТВА

«Родился» этот напиток еще в XVII в., когда Английская Ост-Индская компания развернула обширную и прибыльную торговлю в Индии и странах Восточной и Южной Азии, вывозя морским путем в Европу пряности, сахар, индиго, опиум, хлопчатобумажные и шелковые ткани. В тоске по старой доброй Англии и желании противостоять болезнетворному тропическому климату тех стран, куда «забросила судьба» служащих этой компании, они придумали средство, которое можно было быстро приготовить из пяти местных компонентов: бренди, сахара, пряностей, лимонного сока и воды. На староиндийском языке «пять» звучало как «раанстч», отсюда и английское название напитка — punch, которое мы произносим как «пунш». Впервые этот термин был зарегистрирован в британских документах в 1632 г.

Пунш также пришелся по вкусу морякам английского торгового флота — во время длительных морских переходов из Индии в Англию они лечились им от цинги и прочих болезней, скуки, упадка физических и моральных сил. Возвращаясь на родину и обосновываясь на берегу, труженики морей не расставались с привычным напитком, славно и надежно «подогревавшим» душу и кровь. И уже к концу века во всех тавернах лондонского порта пунш пили в обществе веселых женщин.

ЛЮБИМЕЦ АНГЛИЧАН

Довольно быстро этот напиток нашел себе пылких поклонников, страдавших от холодного и промозглого климата британских островов, во всех слоях английского общества. Особенности климата, а также другие различные обстоятельства внесли некоторые модификации в состав пунша и способ его приготовления. Претерпевший изменения напиток стали употреблять преимущественно в качестве согревающего средства, сделав горячим «участником» дружеских попоек, романтических свиданий, празднования Рождества и встречи Нового года.

Среди почитателей этого напитка называют великого английского писателя Чарльза Диккенса (1812–1870), который любил не только лично готовить пунш по всем «канонам», но и разливать его



Довольно быстро этот напиток нашел себе пылких поклонников, страдавших от холодного и промозглого климата британских островов, во всех слоях английского общества. Особенности климата, а также другие различные обстоятельства внесли некоторые модификации в состав пунша и способ его приготовления

по бокалам гостей. Не удивительно, что сведения о пунше нашли отражение во многих его романах.

Гораздо позже подобной «влюбленностью» славился другой англичанин, один из самых преуспевающих прозаиков 30-х годов прошлого века, агент британской разведки Уильям Сомерсет Моэм (1874–1965), известный у нас прежде всего благодаря кинофильмам «Острие бритвы», «Театр», «Разрисованная вуаль» и многим другим, созданным по его романам. В своем романе «Бремя страстей человеческих» Моэм пишет о любимом им пунше: «Перо дрогнуло бы перед попыткой описать его совершенство; такая задача не под силу трезвому словарю и скупым эпитетам этой повести — возбужденное воображение ищет возвышенных слов, цветистых, диковинных оборотов. Пунш зажигал кровь и прояснял голову; он наполнял душу блаженством, настраивал мысли на остроумный лад и учил ценить остроумие собеседника; в нем была неизъяснимая гармония музыки и отточенность математики. Только одно из его качеств можно было выразить сравнением: он согревал, как теплота доброго сердца; но его вкус и его запах невозможно описать словами».

Чем не прекрасная реклама спиртного напитка? Остается только добавить: «Минздрав предупреждает...».

МОДА ПЕРЕСЕКАЕТ ГРАНИЦЫ

Мода на пунш вскоре «перекочевала» из Британской империи во Францию. И вот уже французский историк, теоретик и практик вкусной еды Александр Гримо де Ла Реньер (1758–1837) в книге о еде «Альманах гурманов» пишет: «Время, отведенное для сельских удовольствий, пролетает стремительно; на смену ему приходит унылая зима со своими неизменными спутниками — долгими вечерами, когда природа, кажется, навсегда прощается с солнцем и все живое умирает от скуки. В чем искать спасение от этой напасти?». Как вы уже, наверно, догадались, «рецепт» этого француза, конечно же — пунш.

В России в XIX в. пунш, не без английского влияния, получил широкое распространение во время встречи Нового года и в период Святков. Он частенько сопровождал дружеские собрания студентов, офицеров, поэтов и писателей, а также встречи влюбленных. Большим поклонником пунша был А.С. Пушкин, поэтому не удивительно, что упоминание об этом напитке можно найти в таких его произведениях, как «Медный всадник» и «Капитанская дочка».

Конечно же, пунш входил в число напитков, пользовавшихся особым расположением гусаров. Ярким тому примером может служить гусар и поэт Денис Давыдов — герой войны с Наполеоном, который в своих стихах также не обошел вниманием столь любимый им пунш.

ОТ ЗАПРЕТА ДО ПОПЫТКИ «РЕАНИМАЦИИ»

После развала Российской империи отношение к этому напитку в бывшем СССР резко изменилось. Так, если в знаменитой на всю страну «Книге о вкусной и здоровой пище», изданной в 1939 г., некоторые рецепты приготовления пунша еще сохранились, то в книге под тем же названием, но изданной в 1952 г., в обстановке всеобщей борьбы с «тлетворным влиянием Запада», всякое упоминание об этом напитке полностью исчезло.

Тем не менее в период хрущевской «оттепели» попытались «реанимировать» попавший было в немилость бренд: было организовано промышленное производство пунша в бутылках по 0,5 л. Только это был не совсем пунш, а под таким названием в гастрономах продавали некий кисло-сладкий или сладкий напиток 17–19% крепости, в состав которого входили этиловый спирт, вода, фруктово-ягодный морс и пряности. Производители робко рекомендовали разбавлять его чаем или газированной водой, но так, понятное дело, почти никто не делал.

Названия этих напитков говорили сами за себя: «Черемуховый» пунш, «Жимолостный», «Алычовый», «Винный» — с портвейном и коньяком, «Коньячный» — с ликером «Бенедиктин», а также «Ассорти (витаминизированный)» — с шиповником. Были даже «Киевский» — с лимонной коркой, а также «Полесский» — с клюквой и черной смородиной. Заметим, что в те времена в Украине существовали и собственные национальные напитки, такие, например, как «Спотыкач» — сладкий алкогольный напиток на основе ягод, сухофруктов, специй, трав, сахара и водки, который оказывал «интересное» действие на организм, за что и получил столь оригинальное название. Кроме того, в большом почете были наливки и настойки собственного приготовления из различных ягод и, конечно же, «Горилка з перцем». Поэтому особого интереса у большинства населения предложенные пунши не вызвали и их выпуск был прекращен.

НОВЫЙ ВЗГЛЯД НА СТАРЫЙ БРЕНД

Самое интересное, что уже в наше время в Украине снова возродился интерес к пуншу. Правда, теперь пунш — это собирательное название коктейлей, прежде всего алкогольных, обычно содержа-



Работа над сочетаниями различных соков, фруктов, ягод и пряностей может действительно привести к созданию совершенно новых напитков, обладающих неизвестными ранее исключительно высокими вкусовыми качествами, а, возможно, и лечебными свойствами. Что же касается простого разбавления фруктовых соков водкой в целях получения большей прибыли, то это ничто иное, как содействие распространению алкоголизма

щих фрукты или фруктовый сок. Подают его традиционно на вечеринках в больших широких чашах с плавающими в них кусочками фруктов. Вариантов приготовления пунша существует великое множество, а общим для них является входящий в состав напитка фруктовый сок. Пунш иногда подают холодным или даже делают безалкогольный коктейль из различных фруктовых соков, свежих и консервированных ягод и фруктов, который тоже называется пуншем.

В Киеве, Луцке и Львове уже открылись бары, в которых подают напитки под названием «пунш», пытаясь вызвать интерес, прежде всего молодежи, к модному во многих странах, но переделанному на свой манер бренду. В Бразилии, например, под таким названием пьют «микс» белого вина и персикового сока, а в США в последние годы получил популярность сидровый пунш — горячий сидр с пряностями и медом.

Как же следует относиться к этой хорошо забытой у нас «новинке»? По всей видимости, положительно, но при условии, что из всего существующего в мире огромного количества рецептов будут взяты исключительно безалкогольные, на базе натуральных фруктовых соков, поскольку результаты многочисленных исследований противоречат утверждениям о том, что употребление алкоголя в небольших дозах полезно для здоровья. Все «позитивные эффекты», присущие алкоголю, в перспективе нивелируются его пагубными свойствами.

Работа над сочетаниями различных соков, фруктов, ягод и пряностей может действительно привести к созданию совершенно новых напитков, обладающих неизвестными ранее исключительно высокими вкусовыми качествами, а, возможно, и лечебными свойствами. Что же касается простого разбавления фруктовых соков водкой в целях получения большей прибыли, то это ничто иное, как содействие распространению алкоголизма, тем более, что ассортимент различных спиртных напитков в нашей стране и так более чем достаточный.

Восстановить же первоначальный рецепт английского «лечебного» пунша и попытаться сделать его популярным в Украине, по-видимому, дело неблагодарное, несмотря на столь восторженные отклики некоторых представителей богемы прошлых веков. Вспомним, что англичане придумали его прежде всего как «лекарство от цинги и скуки», но в наше время существуют гораздо более эффективные способы борьбы с этими недугами, а время лихих гусаров уже давно и безвозвратно кануло в Лету.

Подготовил Руслан Примак, канд. хим. наук