

АДАМ РОДЖЕРС

У БАРНОЙ СТОЙКИ



АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ КАК НАУКА
И КАК ИСКУССТВО



МОСКВА, 2017
ИЗДАТЕЛЬСТВО «ОЛИМП-БИЗНЕС»

УДК 663
ББК 36.87
Р60

Proof: The Science of Booze by Adam Rogers originally published in English by Houghton Mifflin Harcourt Publishing Company

Роджерс, Адам

Р60 У барной стойки : Алкогольные напитки как наука и как искусство : пер. с англ. / Адам Роджерс : [предисл., крат. словарь понятий и терминов Д. К. Зыков]. – Москва : Издательство «Олимп–Бизнес», 2017. – 352 с.

ISBN 978-5-9693-0369-0

В течение десяти тысяч лет люди совершенствовали производство спиртных напитков, но лишь сравнительно недавно ученые начали использовать достижения науки для того, чтобы создать их идеальный состав. В ярком турне по культурам и континентам Адам Роджерс проводит нас по ведущим мировым лабораториям, барам и питейным заведениям, где совершенствуется наука питья. Автор описывает физические, биологические и химические основы идеального напитка, отдельно останавливаясь на психологических и нейробиологических процессах, провоцирующих желание пригубить бокал. Если вас когда-нибудь интересовало, что происходит со спиртным напитком до того, как вы откупориваете бутылку, и то, какие реакции он запускает в вашем организме, книга «У барной стойки» – ваш незаменимый компаньон, несравненное дополнение к изысканным напиткам.

УДК 663
ББК 36.87

Все права защищены. Воспроизведение всей книги или ее части в любом виде воспрещается без письменного разрешения издателя.

A member of  **BPR**
Business Publishers Roundtable.com

ISBN 978-5-9693-0369-0

© 2014 by Adam Rogers
All rights reserved

© Перевод на русский язык, оформление,
издание. Издательство «Олимп–Бизнес», 2017

ОГЛАВЛЕНИЕ



Предисловие редактора русского издания	5
Благодарности	8
Введение	11
1. Дрожжи	29
2. Сахар	58
3. Брожение	91
4. Дистилляция	118
5. Выдержка	149
6. Запах и вкус	188
7. Тело и мозг	223
8. Похмелье	258
Заключение	281
Краткий словарь понятий и терминов от редактора русского издания	291
Библиография	325
Указатель	335

ПРЕДИСЛОВИЕ РЕДАКТОРА РУССКОГО ИЗДАНИЯ



На нынешних книжных развалах, в магазинах, в книжных интернет-лавках литературы об алкогольных напитках хоть отбавляй, глаза разбегаются. Но только найти книгу, с одной стороны достаточно серьезную, с другой — легко читающуюся, тщательно выверенную по фактуре, но этой же самой фактурой не перегруженную, очень трудно. Полно книг с прекрасными иллюстрациями, но без сколько-нибудь удобоваримого содержания. Не меньше книжек, заполненных легендами и откровенной ерундой. Чего стоит хотя бы распространившаяся в последние два десятилетия байка о том, что создателем современной русской водки был Дмитрий Иванович Менделеев. И ведь эту чушь распространяют, казалось бы, вполне серьезные люди. Правда, они не отличают этилен от этиленгликоля, да разве это важно?

Не меньше появляется книжек, посвященных домашнему производству спиртного — начиная от пива и заканчивая, чем бы вы думали — домашним коньяком. И среди этого рода изданий, к сожалению, очень много полной белиберды.

На этом фоне время от времени издаются и очень приличные произведения. Причем стоит отметить, что среди их авторов есть настоящие профессионалы, посвятившие производству не один десяток лет, но есть и, скажем так, любители, основная специальность которых далека от алкогольного производства, от технической

и пищевой микробиологии, от органической химии и медицины. К таким авторам применимо слово «дилетант» в лучшем и исходном его смысле: дилетант — любитель, подходящий к изучению явления не с профессиональных позиций, но в силу любознательности и настойчивости овладевший многими тонкостями изучаемого предмета. Добавим, что у дилетантов есть перед профессионалами большое преимущество: они могут, не вдаваясь в сугубо специальные детали, взглянуть на проблему с разных сторон и нередко увидеть совершенно неожиданные связи между различными сторонами явления. Однако для этого дилетант должен быть человеком, во-первых, широко образованным, во-вторых — наблюдательным, а в-третьих — обладать аналитическим складом ума. Вот такой дилетант и написал эту книгу.

В предлагаемой вашему вниманию монографии (а это именно монография, и пусть читателей не пугает такое «научное» слово: существует огромное количество монографий, читающихся, как хороший детектив) автор очень ярко показал удивительное свойство человеческой природы — использовать природные явления себе на пользу, не понимая, что лежит в их основе. Так, люди 10 000 лет использовали дрожжи, даже не догадываясь об их существовании, руководствуясь лишь опытом. По историческим меркам совсем недавно биологи и биохимики разобрались в механизме работы дрожжей. Что же касается формирования вкуса алкогольного напитка при выдержке его в дубовой бочке — то здесь не все ясно и до настоящего времени. И тем не менее виноделы точно знают, что в обожженной изнутри дубовой бочке получается одно, а в бочке из-под хереса — совсем другое. «Технологические» главы книги наполнены удивительно любопытными наблюдениями авторитетных специалистов за превращением разнообразного растительного сырья — от зерна и тростника до мякоти агавы — в сахара; о превращении сахарного сиропа в содержащую спирт субстанцию; о пене в пиве и шампанском; о том, как жженный торф задает вкус виски, и множестве других, не менее интересных винодельческих шуток.

В книге об алкоголе довольно неожиданно появляются два раздела о формировании вкуса напитка и об особенностях работы

ПРЕДИСЛОВИЕ РЕДАКТОРА РУССКОГО ИЗДАНИЯ

человеческой нервной системы. Внимательный читатель с удивлением обнаружит, что эти явления связаны между собой. (Впрочем, любой сколько-нибудь опытный любитель попить за здоровье окружающих и так знает, что дешевая бормотуха вечером и гудящий муравейник вместо головы утром — явления одной причинно-следственной цепочки.)

В книге довольно много специальных терминов. Переводчик и редактор по возможности постарались объяснить их значение в сносках. При подготовке русского текста к печати у редакции возникла неожиданная чисто терминологическая трудность. Дело в том, что предприятие по изготовлению виски называют по-разному: вискарня, вискокурня, вискикурня. Все три термина правильные, но все режут слух. По-английски заведение называется *distillery*. Это слово применяется для обозначения производства практически всех крепких напитков: коньяка, рома, виски, водки. Такое же универсальное слово есть и в русском языке — винокурня. В словаре Вл. Даля в статье «Вино» мы читаем: «Вино хлебное, водка, горячее вино, зелено вино, перегоняемое в кубе из заквашенного хлебного затора, и при безводной чистоте своей называемое алкоголем, извинью, спиртом. ...винокуренье *ср.* искусство и занятие это, извлечение из хлеба и др. растительных частей спиртового начала». Слово «курить» в словаре Ушакова трактуется как: «добывать что-н. посредством перегонки (*снец.*). Спирт курят из картофеля». То есть имеет место полное совпадение смысла с английским глаголом *to distill* — перегонять. Исходя из этого мы приняли решение использовать в тексте слово «винокурня», подразумевая, что там готовят крепкий напиток путем прямой перегонки. Разумеется, есть исключения, в нескольких местах осталось слово «вискарня», но это было важно для сохранения смысла, заложенного в авторский текст.

Дмитрий Зыков,
научный редактор

БЛАГОДАРНОСТИ



Из-за слова *вообще-то* люди больше не хотят выпивать в моей компании. За последние три года каждый раз на вечеринке, или когда я бывал в баре, или встречался за бокалом вина или пива с друзьями, — всегда кто-нибудь заводил разговор о налитом в его стакан напитке — из чего он состоит, как был сделан, откуда взялся. И тут я произносил свое «Вообще-то...».

И начиналось. Я вываливал на слушателей горы хранящейся в моей голове информации на тему выпивки, словно самый надменный из всех выскочек-всезнаек в мире. И теперь я прошу прощения у всех пострадавших. В следующий раз я угощаю.

Все это асоциальное поведение — как и эта книга — целиком и полностью на моей совести, однако сей труд никогда бы не был завершен без неоценимой помощи и активного участия многих людей. Однажды, за тем судьбоносным ужином, когда я в очередной раз упражнялся в красноречии, три крупнейших писателя США, работающие в научно-популярном жанре, — Карл Циммер, Биб Уэйсик и Томас Гоэц — поняли, что в моей голове уже сложилась целая книга о научных основах питания. Я благодарен им за то, что они навели меня на эту мысль, — ведь сам бы я вряд ли до нее дошел.

Что касается моих коллег, то сотрудники из *Wired* с большим терпением относились к моей одержимости этим проектом. Предыдущий главный редактор журнала, Крис Андерсон, давал неоценимые советы по устройству книгоиздательского бизнеса. Вместе

БЛАГОДАРНОСТИ

с нынешним главным редактором Скоттом Дадичем они закрывали глаза на то, что иногда я писал эту книгу, признаюсь, в ущерб своей основной работе. Мои друзья из *Wired* часто прикрывали меня, беря на себя мою работу, — в особенности Джейсон Тэнц, Роберт Кэпс, Марк Робинсон, Кэйтлин Ропер, Питер Рубин, Джон Эйленберг и Сара Фэллон. Несколько читателей помогли в написании самой книги: Кристиан Томпсон, Марк Маккласки и Дэниел Макгинн.

Исследование Джоан Беннет об ученом Йокичи Такаmine и истории кодзи стало основой одной из глав книги, как и работа Джеймса Скотта, посвященная питающейся парами виски плесени *Baudoinia*. Я благодарю этих ученых за то время, которое они мне уделили, и за те добытые в борьбе знания, которыми поделились.

Джеймс Маккиллоп прислал более чем достаточно фотографий и видео своей барной лаборатории из Университета Джорджии. Глубокие познания Брендана Коернера о природе зависимости помогли мне сформировать собственное мнение по этому вопросу. Джеффри О'Брайен и Кейт Боттрелл дали мудрый совет, касающийся ориентирования в мире виноделов, а Мэтью Роули помог мне разобраться с миром производителей крепкого алкоголя. Кроме того, друг одного моего друга одолжил мне диплом об ученой степени, при помощи которого я получил доступ к электронному университетскому архиву статей из научных журналов. Уму непостижимо, как только люди справлялись с подобной работой до появления компьютеров?

Патрисия Томас и Мэтт Бэй дали мне совет, который помог мне сохранять концентрацию и мотивацию на протяжении всего процесса написания книги. Брэд Стоун и Трент Джегэкс убедили меня в том, что этот проект возможен. Дэвид Доббс написал письмо для литературных агентов — такое же блестящее, как и все, что выходит из-под его пера, — и благодаря этому письму я нашел потрясающего агента — Эрика Лапфера из William Morris Endeavor, который стал для меня надежным партнером.

Мой издатель — Кортни Янг из Houghton Mifflin Harcourt — нашла в себе силы судить мой первый черновик рукописи не слишком строго, а затем спокойно и уверенно направила меня на верный путь.

У БАРНОЙ СТОЙКИ

Да и вся команда НМН состояла из потрясающих людей. Эрик Малиновский — не только великолепный репортер и писатель, но лучший эксперт по проверке фактов из всех, кого я знаю, — уберег меня от бесчисленного множества ошибок, больших и малых. Честно говоря, я бы мог подсчитать эти ошибки. Но я не буду этого делать.

Как бы мне ни хотелось обвинить всех этих людей в ошибках, которые остались в книге, мне приходится признать, что все они целиком и полностью на моей совести.

И даже при наличии всей этой помощи, знаний и понимания книга «У барной стойки» никогда бы не увидела свет, если бы не мудрость и терпение моей жены Мелиссы Боттрелл, которая направляла меня к интересным темам, успокаивала в моменты неудач и на чью долю выпало больше моих «вообще-то», чем на долю кого бы то ни было. Она — мое жизненное кредо и моя путеводная звезда. *Вообще-то* я люблю ее.