**ВИНОКУРЕНИЕ**

Если меда по рецептам Забилы я пробовал только в далёком детстве, то квасы делал в сёлах при всех командировках - и когда ездил от Госстандарта, и когда внедрял свои разработки. Чтобы председатели колхозов обеспечивали сырьём, показывал им копию диплома киевского технологического института пищевой промышленности, где чёрным по белому было написано, что я инженер-технолог бродильных производств. И никто так никогда и не узнал, что в нашем институте учили технологию изготовления пива, спирта, ликёроводочных изделий, а вот технологии вина и квасов, а тем более - медов, мы не учили.

Пили тот квас и хвалили мой институт. Пару раз даже удалось попробовать шипучку из тех бочек с квасом, что зарывали в землю. Тут уже я хвалил их за терпение. После тех дегустаций хмельного бочкового или плодового кваса председатели сами варили квас и закапывали новые бочки. Ведь в советские времена взятки не очень-то и практиковались, пьянки наказывались, а когда председатель угощает тебя особым квасом, не уступающим шампанскому, то грех отмечать недостатки в его работе…

Нет давно уже тех председателей колхозов, как нет на Украине и самих колхозов. Езжу по фермерским хозяйствам да по панам, сделавшим колхозные земли своими. Паны миллионеры в нашем парламенте, в погоне за личной наживой, ухитрились сделать приватными спиртзаводы, отменив монополию на водку и разрешив самогоноварение. Новоукраинцы скупили спиртзаводы и теперь чешут попеременно головы и зады – спирт некуда девать! Когда я делал в Медоборах на Тернопольщине свои ветчинные консервы, хозяин уломал моего ген. директора, чтобы я из той цистерны спирта, которой расплатился с ним спиртзавод за сданное зерно, сделал настойку. Вот тогда и припомнил я Забилин свиток. Правда, несколько месяцев пролазил по тем землям, пока не нашёл источник с вкусной мягкой водой, которая не давала накипи при кипячении. Ну а, имея хорошую воду и спирт высшей очистки, сделать хорошую горилку и настойки – нет проблем. Так как я давал присягу служить Людям, а не панам, а люди у нас имеют самогон, а не спирт, то раскрою секреты Забилиных горилок и настоек, которые он тоже делал на самогоне - спиртзаводов в те времена не существовало. Я не буду излагать Вам историю водки. Лучше Похлёбкина всё равно не напишешь, а цитировать несколько сотен страниц – глупо. Расскажу только о том, что досталось от Забилы. Но вначале опровергну легенду о Ерофеиче, которую создали мои предки. Мол «Ерофеичем» назвали настойку, которая попала к императору Александру 111 от Забилиного поклонника и родственника кн. Сергея Голицина. Настойку по Забилиному рецепту готовил его денщик Ерофеич. Вот поэтому и назвали её «Ерофеич». В действительности «Ерофеичем» издревле на Руси зовется крепкий (выше 700) трехкратно перегнанный самогон. Это может быть и ароматная горилка (на ароматных травах самогон настаивался перед последней перегонкой) и настойка (настаивалась на целебных травах горилка, а не самогон). Каждый уважающий себя столбовой дворянин, обладавший хоть каким поместьем, считал долгом чести иметь собственный рецепт родовой горилки (Русская водка это горилка изо ржи). Даже некоторые разночинцы, как, например Пантелеймон Кулиш, также могли похвастаться собственной горилкой («кулешовка», «кулешиха»). Шевченко тоже был любителем- винокуром. У Забилы даже хранился сосуд с зеленым осадком – всё, что осталось от горилки, сотворённой Тарасом. Думаю, если бы это было что-то из ряда вон выходящее, то давно бы в народе ходила «Тарасовка». Раз не ходит, то это такой же середняк, как и «кулешиха». Зелёный цвет характерен для настоек с перцовой мятой, полынью и листьями-почками смородины. Я пытался воссоздать эти горилки и ничего вкусного и беспохмельного не получил. Итак, приступаем к Виктору Забиле:

Хоть в те времена винокурение определялось собственным вкусом, а не рыночным спросом, но гнали водку из того, что было в хозяйстве. Хозяйкой земли, почти до Викторовой старости, оставалась его мать. На их обширных землях выращивались рожь, ячмень, овёс, просо, гречиха. От пырея избавлялись, садя через год гарбузы( украинский гарбуз – это огромная круглая тыква с оранжевой мякотью и большими семечками). В их лесу было полно диких груш и яблок, везде были непролазные чащи малины и глода, на опушках алели рябины и калины, а весной кружили голову сугробы одуряющей белой черёмухи. Возле дома был традиционный украинский вишнёвый сад, в котором росли и кусты смородины, были и сливы, и с десяток яблонь и груш. Всё это и было сырьём для приготовления заторов. Напоминаю – затор это сахаросодержащая смесь для сбраживания. Делал горилки Забила и из хлебного сырья, используя для этих целей исключительно рожь. Но рожь, как и любые другие хлеба, содержит крахмал, а не сбраживаемые сахара. Поэтому сырьё перед брожением должно осахариваться. Сырой крахмал трудно подвергается осахариванию, он вначале должен быть превращён в крахмальный клейстер. Распаривание - процесс получения клейстерной массы. Для большей его эффективности зерно предварительно мололи в муку. Делалось это на унаследованной Забилой водяной жерновой мельнице. Вообще-то можно было использовать и цельное зерно, но в этом случае нужно было тратить больше времени и дров.

 Осахаривание сейчас проводят солодовым молочком, используя для него смесь солодов из пшеницы, ячменя, овса и проса. На полях Забил выращивались все эти культуры, но для винокурения не использовались, так как наилучшие вкусовые достоинства имеют горилки из ржаного сырья.

 Осахаривание проводят затиранием. Затирание - превращение крахмала в сахаристые вещества. Для этого в крахмальный клейстер добавляют солод, важнейший сырьевой компонент винокурения. Готовился он исключительно изо ржи. Приготовления солода было самым сложным местом в технологии винокурения, от которого зависел выход и аромат конечного продукта - горилки. Правила приготовления солода определялись массой условий в процессе проращивания ржи: температурой, освещением, влажностью, временем проращивания. Через каждые 8 часов проращиваемое зерно необходимо было перелопачивать, иначе оно просто сгорело бы. Солодовня находилась под крышей винницы. Солод замачивался в бочке с ключевой водой, промывался, высыпался на ток солодовни и проращивался с ежедневным перелопачиванием. Через некоторое время, когда ростки достигали 3-4 см, ращение прекращалось. Солод был готов. Если его использовали сразу, сырым, то солод называли зеленым, если его сушили для хранения и использовали позже, то называли овинным. Обычно на 100 литров клейстера шло 4,5 кг овинного солода, а зеленого - в три раза больше. Солод прибавляли постепенно в раздавленном виде (зеленый солод) или в смеси с водой, в виде муки (овинный солод). Заваренный клейстер из густой киселеобразной массы под действием солода очень быстро становился жидким, сладким на вкус и приобретал особый запах. Процесс осахаривания обязательно проходил при температуре парения около 600 С и длился недолго, около часа. Осахарившийся крахмальный клейстер называется суслом или винным затором от слов "затиранье", "затир", "затирка", "затор".

 Охлажденный до температуры тела, винный затор вливался в особый деревянный квасильный чан, вёдер на 50. При этом квасильный чан не заполнялся полностью, 1/8 часть оставалась свободной для "игры" бражки. Затор заквашивали специальной ржаной закваской. Готовили ее за двое суток до начала винокурения в специальном заквасочном чане, используя на каждую такую закваску 3 пуда ржаной муки и 6 пудов зеленого солода. В дальнейшем, уже в процессе винокурения, дрожжи приготавливали отъемом сусла от каждого затора.

Брожение заквашенных заторов длилось около трех суток, в результате получалась брага. Если повторить сбраживание сусла ржаной закваской в нынешних условиях, параллельно со спиртовым брожением может возникнуть масляно-кислое брожение, придающее бражке противный вкус и запах. В те времена с этим боролись следующим способом. При приготовлении закваски ей дают сначала закиснуть до образования в ней около 0,5% молочной кислоты. Изначальное развитие молочных бактерий в закваске не мешает последующему размножению дрожжей, но препятствует какому-либо развитию масляно-кислых бактерий. Молочное брожение считалось до того полезным при изготовлении закваски, что в заквасочном помещении заботились о развитии молочной микрофлоры, например, мыли посуду и заквасочные чаны молоком…

 Для лучшего аромата и коньячной окраски первака, в затор часто добавлялся колгановый корень. Когда хотели получить одуряющую горилку, в затор добавляли цветущую полынь . При слишком бурном пенении вливалась холодная чистая ключевая вода. При слабом пенении добавлялась свежая мякоть недопеченного ржаного хлеба, а заторный чан подогревался. По окончании пенения бражка сливалась в сборный чан, а на дрожжевой осадок в заторном чане заливалась новая порция затора. После 2-3 дневной выдержке в сборном чане, находящемся в погребе, успокоившаяся бражка заливалась в 5-ведерный медный перегонный куб. Куб подогревался дровами из плодовых деревьев, имеющими невысокую температуру горения. Я сам понял суть нагрева дровами из разных пород деревьев, только работая над авторскими заявками на изобретение по термообработке ветчины и колбасных изделий. Температура горения дров из разных пород деревьев отличается на 5-400 С. Дрова из твёрдых пород деревьев - бука, дуба, берёзы дают слишком большую температуру и первак, полученный при использовании таких дров, имеет низкие вкусовые достоинства и при перегонке плохо разделяется на фракции. Дефлегматора куб не имел, поэтому максимальная крепость первака была 450. При перегонке перваки разделялись на 3 фракции. Концевая фракция, содержащая сивуху, сразу отдавалась на смолокурню, где её добавляли к дёгтю. Передняя фракция сливалась в отдельный бочонок и после повторной перегонки с выделением приятно пахнущих фракций, последние добавлялись к конечной горилке. При перегонке средняя фракция и была тем перваком, который служил полуфабрикатом для получения горилки… Перед повторной перегонкой первак в течение 7-11 дней настаивался на травах цветах и кореньях, различных для каждой водки. Наиболее часто среди тех трав и кореньев присутствовали кончики веточек малины, веточки смородины с почками, веточки берёзы с почками, кончики веточек с почками тополя, веточки лесного ореха с серёжками и почками, фиалковый корень, веточки лесной клубники. (Всю жизнь, пока не занесло в коммерческую академию, считал клубнику земляникой). Часто после настоя первак мутнел, причём ерофеич из него также получался мутным. От помутнения избавлялись, доливая снятое молоко. Молоко сворачивалось и вещества, вызывающие помутнение, выпадали в осадок. Мало того, добавление молока делало конечный продукт более мягким на вкус. При этом, если готовили горилки с сильным ароматом, травы настаивали на двойном перваке-ерофеиче, который экстрагировал из них эфирные масла. Если же целью являлось экстрагирование водорастворимых ингредиентов, настаивали на обычном перваке. Первак для ерофеича перегоняли несколько раз, после каждой перегонки удваивая крепость спирта в материале. Так могли получать ерофеич даже крепостью 96,20!

Основная особенность русского винокурения XIX века состояла в медленной перегонке браги, двоении и троении полученного из браги первака. Норма выгонки спирта из хлеба тогда была– 25%.

Из винницы первак и ерофеич, пропущенные через липовый уголь и войлок, в липовых бочонках поступали в подвал, (липа не даёт никакого привкуса горилке). Бочки делали различного объема, но самыми распространенными были в 5 (~60 л), 10 (~123 л) и 30 (~370 л) ведер. Забилин бондарь делал не только бочки, но и другую обручную и деревянную посуду.

Первак настаивали в бочках с ароматными травами, цветами, корой и кореньями для последующей перегонки на ароматную горилку. Ерофеич также настаивали с разнотравьем и другими составляющими для получения знаменитых настоек.