

Что такое абсент и *туйон*, или Как поймать «Зеленую фею»?



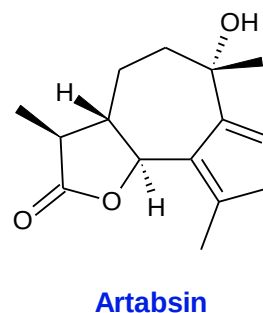
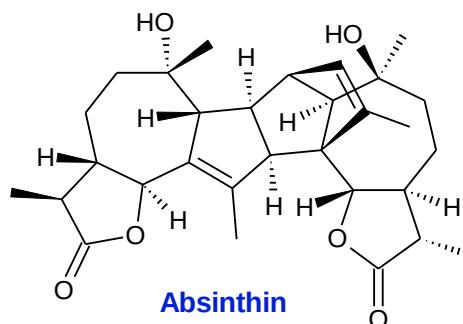
Дети, абсент и Зеленая фея. Наивный, но полезный молодежный фильм «Евротур» (2004).
Очень рекомендуется к просмотру тем, кто не понимает, до какой степени весь соцлагерь
ограбили после гибели СССР

Абсент – это «**полынная водка**» зверской крепости с очень горьким вкусом. Классический абсент готовят из белого виноградного спирта, перегнанного с **горькой полынью**, **анисом** и **фенхелем**. В абсенте используют **сладко-горький контраст**: **горечи полыни** противопоставлен **сладкий анис**. Ключевым (после спирта) ингредиентом абсента является **полынь горькая**.

Полынь горькая. Кто отвечает за горечь полыни?

Полынь горькая (*Artemisia absinthium*) – типовой вид рода Полынь. Латинское название рода *Artemisia* происходит от имени богини Артемиды. Библейская **полынь** – это **метафора горечи**, символ наказаний Господних и безмерной горечи суда Божьего над ослушниками. Русское название «полынь» идет от славянского «полети» («гореть»). **Полынь-звездой** в старину называли самую яркую звезду на небосклоне – **Сириус А** (Полынь – звезда, которая пылает).

В России растет около 180 видов полыни. На территории России **полынь** считается **самым горьким растением**. За горький вкус полыни отвечают терпены – в первую очередь тритерпеновый лактон **абсинтин**, а также терпеноиды **анабсинтин** и **артабсин**. Именно **абсинтин** признан чемпионом среди горечей природного происхождения – его вкус ощутим даже при разбавлении 1 к 70.000!



Полынь – одно из древнейших лекарственных растений. Это известное глистогонное средство; отсюда английское название полыни – **wormwood**. Ее также используют как инсектицид и репеллент от садовых вредителей (аромат полыни отпугивает моль, блох, муравьев).

В эфирном масле полыни горькой содержатся **туйон** и его производные, другие терпены (гермакрен, кариофиллен), спирты и фенолы (линалоол, гераниол, цитронеллол, эвгенол, карвакрол, тимол). В ходе дистилляции образуются **азулены**, которые придают маслу синий цвет.

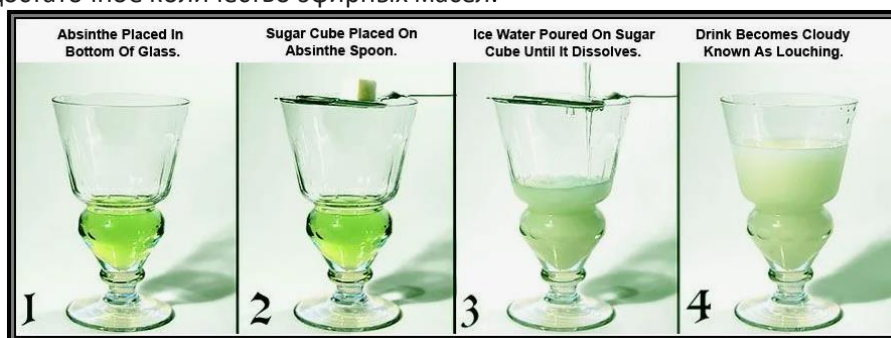
Абсент. Кто отвечает за спецэффекты абсента

Абсент — это алкогольный напиток на основе **полыни горькой**. Крепость абсента составляет 55–85° (чаще 70°) — это **самый крепкий алкогольный напиток в мире**. Название **абсент (Absinthe)** происходит от греческого «апсинтион» — **невыносимый** (или «это пить нельзя»), поскольку мало кто способен пить его неразбавленным.

Что такое «эффект узо» (ouzo effect)?

Поскольку неразбавленный абсент невыносимо горький и крепкий, перед употреблением его **подслащивают** и **разбавляют водой**. Есть целый ритуал. На стакан с абсентом кладут специальную «ложку для абсента» с дырками и на нее кусок сахара; на сахар льют ледяную воду, пока напиток в стакане не помутнеет.

Некоторые компоненты абсента хорошо растворимы в спирте и плохо — в воде, поэтому при разбавлении водой эти компоненты выпадают в осадок, а абсент мутнеет и начинает опалесцировать (мерцать). Это явление называют «**эффект узо**» (по названию популярного в Греции анисового аперитива), а отвечает за него в основном **анетол** (про это вещество см. конспект о специях на основе анизола). Помутнение якобы гарантирует, что абсент не подделка, и в нем содержится достаточное количество эфирных масел:



Причем здесь «Зеленая фея»?

Абсент получил название «**Зелёная фея**» из-за своего фантастического зеленого цвета и особого действия на психику. **Ярко-зеленый цвет абсенту придает хлорофилл**, который входит в состав полыни и других трав. Поскольку природный пигмент **хлорофилл** легко обесцвечивается, сейчас в абсент (и иные напитки зеленого цвета типа **тархуна**) добавляют другие красители.



Абсент приобрел огромную популярность в Европе в середине 19 века. Тогда во всех французских кафе в 5 часов вечера пили абсент — это время называли «**Зеленый час**». В конце 19 века абсент сильно подешевел и стал любимым напитком у богемы и вообще — символом богемной культуры.

Про зеленый понятно, сталося объяснить про фею. Поскольку лучше один раз увидеть, чем сто раз услышать, то «Зеленая фея» — это вот отсюда:

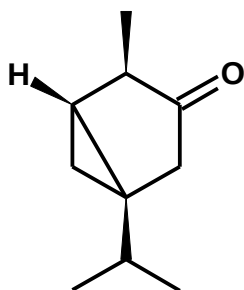


Виктор Олива «Пьющий абсент» (1901)

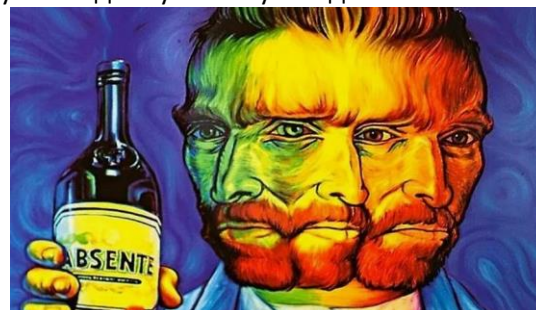
Кто ж еще может мерещиться вечно пьяному мужичку — депресняке «творцу» в перманентном творческом кризисе? Муза, конечно же Муза 😊. В случае абсента — еще и **зелёная**.

Кто такой туйон?

По отзывам употребляющих, абсент якобы выдает **уникальные спецэффекты** — **изменение цветовосприятия и эксклюзивные, ни на что не похожие галлюцинации**. Эти эффекты принято сваливать на **туйон** — **монотерпеноид**, который содержится в полыни, а из-за нее — в абсенте (хотя, следует из его названия, туйон был впервые выделен из туи). Эфирное масло горькой полыни содержит до 10% **туйона**. У **туйона**, кстати, древесный, кедровый и камфорный запах с травянистыми мятными нюансами, напоминающими ментол. **Слева — формула туйона. Справа — Винсент Ван Гог с абсентом и ухом** (правда, два у него здесь уха или уже одно — сказать сложно):



(-)-α-Thujone



Абсент вызывает не только галлюцинации — от него случаются судороги, а также приступы агрессии и бурного веселья, приводящие в итоге к расстройствам психики. Во Франции **абсент считали одной из основных причин шизофрении и верным путем к безумию**. Главным врагом абсента стал французский психиатр Валентин Маньян, который вообще **назначил абсент ответственным за упадок всей французской культуры**. Маньян проводил исследования на животных, пытаясь выявить особый «**абсентный бред**», который якобы отличается от обычной белой горячки (*Delirium tremens*), но там все мутно.

Сейчас галлюциногенное действие и **абсента**, и **туйона** ставят под сомнение. Однако точно можно сказать, сто **туйон токсичен**. Ранее предполагалось, что **туйон** является сильным агонистом каннабиноидных рецепторов (подобно терпеноидам конопли), однако у него оказалась кишка тонка для такого. Сейчас считается, что **туйон** противодействует тормозному эффекту **γ-аминомасляной кислоты (ГАМК, нейромедиатора ЦНС)**, блокируя её рецепторы; из-за этой блокировки нейроны легче возбуждаются, что вызывает спазмы мышц и судорожные припадки.

Так или иначе, **абсент — зелье не для слабых духом**. Бодлер в стихотворении «Яд» (цикл «Цветы зла», 1857) воспел абсент, превознося его выше всех земных наслаждений — а уж **Бодлер знал толк в извращениях**. Художники и поэты под действием абсента творили дикие безумства —

тот же **Ван Гог отрезал себе ухо**. Впрочем, это немудрено, ибо тогда в дешевый абсент подмешивали самые разные химикаты (типа треххлористой сурьмы).

Кто на самом деле отвечает за спецэффекты абсента? (спойлер – банальный спирт)

Абсент унес много жизней. Он опасен тем, что вызывает привыкание, сходное с наркотическим. Механизм его действия до сих пор не ясен (хотя многие догадываются). Якобы действующие вещества полыни накапливаются в мозге, вызывая необратимые нарушения и меняя структуру личности. Ну так **если пить 70-градусное пойло каждый день**, то не надо быть британскими учеными, чтобы понять, что будет.

К тому же «творческие личности» могли употреблять по 20 порций абсента в день с минимальной закуской, но с сахаром (а за счет переработки сахара продукты распада алкоголя выводятся из организма медленнее).

Абсент снова в моде

В начале 20 века во Франции и в США из-за наличия **туйона** абсент запретили. Но постепенно выяснилось, что в абсенте туйона мало, и он не опасен. Поэтому не так давно абсент реабилитировали, правда, **ограничив концентрацию туйона в абсенте до 35 мг/л. Будете покупать бутылку – убедитесь сами в наличии надписи о содержании туйона.**

Абсент снова обретает популярность. Энтузиасты безуспешно пытаются получить от него галлюциногенный эффект. Среди них ходят слухи, что в старых абсентах **туйона** было существенно больше (в особо суровых сортах до 260 мг/л), потому он якобы и вштыривал с такой силой. Однако в 2008-м химики из CVUA Karlsruhe специально проверили 13 образцов абсента, произведенного до 1915 года, и оказалось, что туйона в них кот наплакал – от 0,5 до 48,3 мг/л.

В русскоязычных интернетах насчет **абсента** есть весьма меткие замечания. Ниже идет сравнение пафосного французского абсента с дешевым русским «Тройным» одеколоном, и оно не в пользу первого (судя по указанной цене за «Тройной», мем давний):



**СТОИТ 5000руб
ПРОДАЕТСЯ НЕ ВЕЗДЕ
ПРОДАЮТ С 21 ГОДА
НА ВКУС КАК ЗЙ ОДЕКОЛОН**

**СТОИТ 40 руб
КУПИТЬ МОЖНО В ЛЮБОМ МАГАЗИНЕ
ПРОДАЮТ В ЛЮБОМ ВОЗРАСТЕ
НА ВКУС КАК НАСТОЯЩИЙ АБСЕНТ**

Абсент можно пить несколькими способами. Вот четыре из них:

1. **Классический французский абсент.** На стакан с абсентом на специальную ложку с отверстиями кладут кусок сахара. На сахар льют ледяную воду, пока напиток в стакане не помутнеет.
2. **Способ зверский**, подходит только опытным абсентерам – **неразбавленный абсент**. Пьют из узких бокалов. Перед употреблением охлаждают до нулевой температуры, выпивают залпом. Рекомендуемая разовая доза – не более 30 мл.
3. **Абсент с сиропом** (русский способ). Сначала готовится сахарный сироп (сахар разбавляется водой в соотношении 1:2), затем сироп наливается в бокал с абсентом.
4. **Огненный чешский ритуал**, появившийся в 1990-х. Кубик сахара окунают в абсент, кладут на ложку и поджигают. В абсент падает карамелизированный сахар, что значительно меняет его вкус.