

Абсент — Lurkmore

Абсент — очередной алкогольный напиток для **небыдла**, которому запахло нажираться слишком банальной водкой и хочется потратить лишние баксы на подобные **понты**.

Крепкий — до 70, а то и 80% спирта — алкогольный напиток, полученный дистилляцией спиртовой настойки пряных и лекарственных трав, обычно смеси анисового семени, полыни, мяты, фенхеля и т. д. Придуман во Франции или Швейцарии в самом конце XVIII века в качестве **лекарственного средства**, но славу в качестве злоядренного и вышибающего мозги пойла (весьма дурную, которая в конце концов и привела к запрету в 1915 году) получил значительно позднее, примерно со второй половины XIX века. Зеленый абсент во французском стиле обязан горчить, хотя и не безумно, швейцарский же бесцветный может быть и вовсе не горьким.

В 2011 году французы всё же **разрешили производить зелёного змия** у себя на родине.

Как злоупотреблять

Употребляется в разбавленном водой, часто с сахаром, виде. При разбавлении настоящий абсент мутнеет. Помутнение говорит о содержании в нем достаточного количества эфирных масел, которые при разбавлении больше не могут удерживаться спиртом и выпадают в эмульсию, придающую напитку непрозрачный молочно-белый цвет и немного опалесцирующую (это значит, что при попадании света на рюмку, все что в ней налито, начинает слабо светиться, но это связано не с люминисценцией, а с рассеянием света).

Злоупотреблять можно и в чистом виде, сильно охлажденным и маленькими порциями, но удовольствие, мягко говоря, сомнительное — при такой концентрации спирт сушит слизистые оболочки, а вкус и аромат эфирных масел в чистом виде тоже достаточно неприятен. Пьётся абсент всё же легче **типичной** водки.

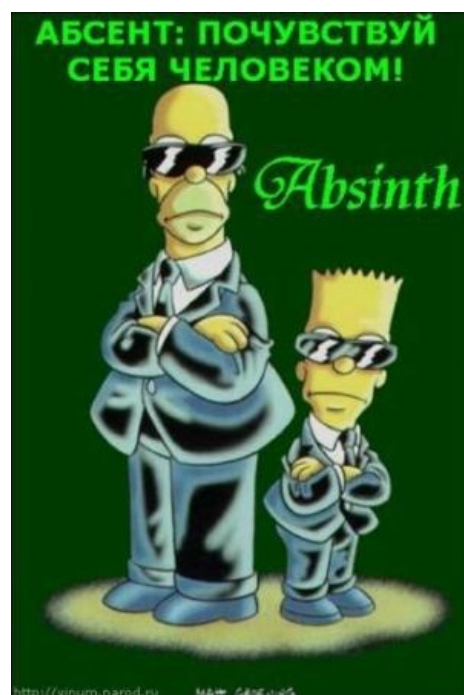
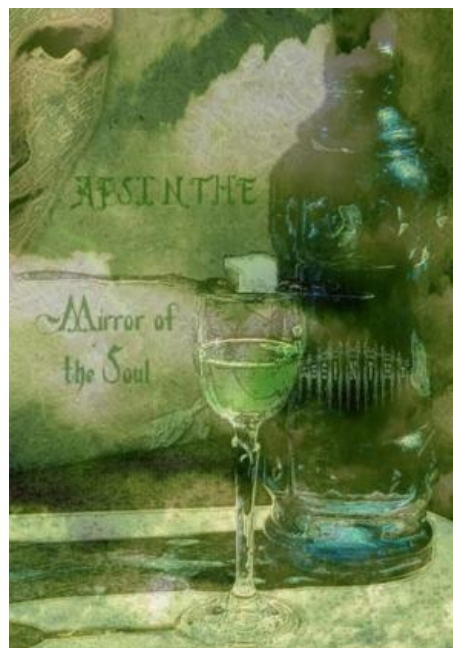
Кроме того, можно залить эту зелёную жижу в бутылку из-под тархуна и угостить кого-нибудь, благо тархун и абсент приходятся друг другу близкими родственниками не только по цвету и запаху, но также по вкусу и происхождению: эстрагон, входящий в состав тархуна, относится к роду Полынь, как и входящая в состав абсента Полынь горькая.

Некоторые особенности

Факт остается фактом — опьянение от правильного абсента заметно отличается от обычного, но этот же факт справедлив и для многих других травяных настоек, ликеров, вермутов, анисовок и т. д. Соответственно, перебор абсента тоже приводит к более драматическим вещам, нежели банальное опьянение — возможны судороги, ксантопсия (видение в желто-зеленом цвете), перевозбуждение или депрессия и, наконец, чудовищный утренний бодун — эфирные масла в больших количествах вообще не очень полезны для здоровья. И, как венец многолетней карьеры абсентье — импотенция, параличи и слабоумие (что и для любого алкоголика справедливо, но при абсентизме выражено еще ярче). Также возможен эффект «желтых очков» от злоупотребления туйоном, симптомы таковы: искаженное зрение, желтый оттенок вещей (та самая ксантопсия), слабая фокусировка; это все наступает на момент отрезвления (спяну, наверное, просто не врубаешься, что ни хрена не видишь). Есть мнение, что специфическая цветовая гамма картин Винсента ван Гога обусловлена именно этим явлением.

Вся правда о туйоне

Бета-туйон на самом деле никакой не наркотик, а нервно-паралитический яд и конвульсант по типу действия, только не из самых сильных. LD50 туйона для мышей — около 45 мг/кг, смертность от 0% до 100% соответствует



И даже **Симпсоны**



Да, ты непременно увидишь ее после стакана-двух

концентрациям от 30 до 60 мг/кг. Наивысшая концентрация вызывает у мыши тонические судороги, приводящие к смерти в течение одной минуты, тогда как концентрация от 30 до 45 мг/кг в течение первых двух минут вызывает сокращение туловища и клоническую активность конечностей, переходящую в генерализованные и продолжительные клонико-тонические судороги, за которыми следует смерть или выздоровление. Внутривенное введение диазепама или фенобарбитала за 15 минут до туйона приводит к тому, что все мыши выживают — даже те, кто получил летальную дозу. Премедикация этанолом в количестве 1 г/кг (но не 0,5 г/кг) также защищает от токсического действия туйона, увеличивая летальную концентрацию до 100 мг/кг.

Исходя из этого факта получается, что сам по себе содержащийся в абсенте алкоголь является противоядием по отношению к туйону — раз, и что никакого по-настоящему серьезного действия на организм туйон в концентрациях, обычных даже для старинных абсентов (до ~~150~~ **60** мг/л) оказать в принципе не может — два. И что почти все отрицательные эффекты в прошлом были связаны, скорее всего, с самым банальным алкоголизмом — три. Это вам не винишко сухое, мсье и мадам, — это спиртыга семидесятипроцентный, со всеми вытекающими последствиями типа «белочки», алкогольных галлюцинозов и прочих отрезанных ушей. А если еще и учитывать тот факт, что к концу XIX века было полным-полно низкокачественного и просто поддельного абсента, изготовленного не из виноградного спирта, как классический Pernod Fils, а из более низкосортного и разбодяженного всякой мерзостью вроде ядовитой треххлористой сурьмы (при разбавлении водой она вызывает помутнение лучше, чем анисовое масло, которое можно сэкономить) — то выводы можете сделать сами.

Абсент как мем



Yumi

Зеленая фея

Историю абсента, рецепты его изготовления и употребления, историю запрета в начале двадцатого века и разрешения в конце двадцатого века можно легко найти в интернете, но в смысле меметичности интересен он именно своей ненормальной популярностью среди французской богемы XIX века, своей дурной славой и ореолом порочности, отрезанным ухом Винсента ван Гога и, наконец, самим фактом запрета. А также, в самом начале XXI века в [Этой Стране](#), — бешеной популярностью среди [херок](#), [готов](#), [гламурных педерастов](#) и прочих альтернативно одаренных личностей, тянущихся к бухлу с ореолом таинственности и запретности, и жаждущих необычных ощущений, в том числе и галлюцинаций, от [вполне легального снадобья](#). Играла роль и весьма немаленькая цена пойла, особенно тогда, когда оно только-только появилось на отечественном диком рынке, превратившая абсент в объект статусного потребления, фапа и культа, а если быть до конца честным — потреблядства. И если внутри МКАДа [ЦА](#) потребляет абсенты в достаточном количестве, то в замкадье дело совсем плохо — по причине повального нищевродства херки скидываются на поллитровую бутылку с зелёной жидкостью впятером и распивают торжественно, на хате, обзывая это действо «готическим вечером».

Страшная правда — вас наебали!

А теперь **ужасная правда**: на отечественном рынке **НБТЬ** настоящего абсента. Вообще нет. И никогда не было. Есть либо его имитация — то есть подкрашенная итальянская или испанская анисовка под названием Xenta, Tunel и Teichenne, — либо «абсент в богемском стиле», то есть приготовленная без дистилляции ужасающе горькая чешская травяная настойка различных марок, даже не мутнеющая при разбавлении. Особо доставляет своей запредельно, чудовищно, идиотски высокой, рассчитанной на неопытного лоха ценой лютой горечи пойло под названием «King Of Spirits Gold». Прочие марки, типа «Staroplzenecky», стоят сравнительно недорого, но к настоящему французскому и швейцарскому абсенту тоже не имеют никакого отношения.

Ужасная правда номер два: нормами Евросоюза содержание туйона ограничено десятью миллиграммами на литр, тогда как в старых абсентах оно было существенно больше (обычно около 60 мг/л, а в особо суровых сортах и до 200 мг/л). Исходя из этого, любой современный легальный абсент, разрешенный к свободной продаже, является не более чем имитацией старого, «дозапретного» абсента, и всё его вштырывающее, ебашащее и плющащее действие является не более чем плодом самовнушения херок и самодовольных потреблядей. Наконец — и это, пожалуй, самое главное — абсент уже успел выйти из моды. И, скорее всего, окончательно.



Абсент (беспонтовый «Staroplzenecky») на фоне [поциента](#)

[Макияж](#)
Синяя фея

<https://www.youtube.com/watch?v=39-9i1TwUfA>

Последствия употребления сабжа

Ужасная правда номер три: чешские абсенты мало того, что не дистиллированы, но и «настаивание» их весьма специфическое — полынь, например, вместо спирта вымачивают *в воде* и потом добавляют получившийся настой к спирту. В результате этого в раствор попадает не туйон, а то, от чего при классическом французском и особенно швейцарском способе приготовления старались избавляться перегонкой — гликозиды, ответственные за сильнейшую горечь полыни. Остальные же эфирные масла также просто растворяются в спирте отдельно, а не перегоняются вместе с исходной настойкой. Все потому, что так **намного дешевле**, чем настаивать все травы вместе, а потом еще перегонять спиртовую настойку, тратя лишнее топливо или электроэнергию. Кроме того, только так можно соблюсти точную разрешенную концентрацию туйона. Результатом всех этих манипуляций и отступлений от классической технологии является невероятно омерзительный вкус полученного продукта. Наконец, венец творения чешских мошенников — пресловутый «King Of Spirits Gold», который представляет собой фактически аптечную горькую настойку для повышения аппетита, зато стоит более двухсот долларов за бутылку, а с учетом накруток в **Этой Стране** цена невообразимо горького пошла доходит до 12 и более килорублей за бутылку. Зато туйона в нем действительно больше, чем даже в старинных классических продуктах вроде знаменитого Pernod Fils, но так ли это хорошо на самом деле, если расплатой является невыносимая, тошнотворная горечь?

В Этой Стране

Попытки производства отечественного абсента в результате крупномасштабной аферы с ЕГАИС, которая привела к частичному переделу алкогольного рынка, плавно сошли на нет. Однако до сего печального события в Мытищах производился абсент под названием «Вкус истории». Не то что бы совсем полный **фейл**, но... Был также «Винсент ван Гог» двух сортов, сделанный на привозных чешских травах. И, увы, в чешском же стиле. «Мытищинский абсент» — отдельный мем, уже принадлежащий истории. Есть соответствующее стихотворение Всеволода Емелина, написанное ещё в 2003 году — читайте тут, например: [1].

Заключение

Чтобы испытать действие реального абсента, а не его имитации, следует добыть за немалые денежки **швейцарский как бы нелегальный абсент** — единственный, который только и производится по старинной технологии (и в **Этой Стране** не продается, вот же облом, правда?), при должном уровне навыков самогонщика сделать его самому, а если оных нет, то найти правильного бутлегера — в крупных городах они обычно имеются и, при должном опыте и наличии совести, могут гнать вполне приличный продукт. Или, может быть, лучше выпить чего-нибудь более **безопасного и вкусного**, а?

Самодельный абсент невозможно сравнить с тем зеленым говном, что продают в магазинах. Настоящий абсент зеленый только первые несколько часов после окрашивания смесью трав, если не убрать его в темное место — на свету и просто со временем хлорофилл, экстрагированный спиртом из трав, разрушается. Именно поэтому все сохранившиеся до наших дней старинные, до 1915 года, абсенты давно утратили свой изначальный зеленый цвет. Между прочим, окрасить абсент после перегонки можно почти в какой угодно цвет — все зависит от того, смесь трав вы для этого используете, гранатовый экстракт или экстракт акации катеху. Соответственно, получится классический зеленый французский абсент и современные красный и черный. Или, при выдержке на лепестках василька, и вообще голубой. На свойства самого напитка это существенно не влияет, если не считать того, что полынь при окраске придает традиционную горчинку. Швейцарцы обычно вовсе не окрашивают абсент, поэтому он называется «blanche» — белый, в отличие от классического французского «verte» — зеленого.

Информация к размышлению

Человеческое существо вообще испытывает определенное влечение к горьким веществам — по крайней мере, во взрослом состоянии — и посему рецептов горьких настоек, горько-сладких травяных ликеров и так называемых биттеров существует огромное количество, но ни один из них никогда не имел такой славы, как абсент, и его название не стало мемом. Даже содержащий порядочное количество полыни сербский, хорватский и черногорский *пелинковац*, не говоря уже о чешской «Бехеровке», немецком «Егермайстере», венгерском «Уникуме» и других горько-сладких, содержащих полынь травяных ликерах буквально во всех европейских странах. В данном случае абсент уникален и аналогов не имеет, несмотря на то, что многие приписываемые ему свойства не имеют никакого отношения к действительности, в том числе мнимая галлюциногенность.

Галерея



Собственно

Маскот, западный аналог белой горячки — зелёная фея

Зажжённый сахарок и ложка с дыркой



Мнение анонимуса о хента

Ван Гог уважал абсенте

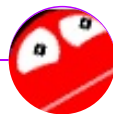
Ссылки для интересующихся

- Фил Бейкер, «Абсент». Довольно информативная монография британского культуролога.
- Форум абсентолюбов и абсентоваров.

Сабж в музыкальном искусстве

- Расовый белорусский музыкальный коллектив «Крамбамбуля» (он же Лявон Вольскі, он же «N.R.M.» в измененном составе) имеет в дискографии винтарную песню про сабж. [Пруф](#).
- Елена Ваенга так же имеет в своем творчестве неэню высер про сабж. [Пруф](#).
- Алсо имеется группа из Воронежа с названием Absenth, лабающая industrial metal. Имеет в арсенале песню про сабж. Собсна, [Пруф](#).

Примечания



Едем на колесах под грибами!

Вещества 228 3,62 Bb Breaking Bad Bredor Cyriak Harris Don Hertzfeldt Filthy Frank Kunteynir Sound drugs Superjail Winged Doom Yellow Submarine А че пагни, ляпапам! Абсент Абсентис Алкоголик Алкогольные напитки Аллен Карр Андрей Складов Антимульт Баклофен Балтика Барыга Беломор Белочка Бихай Благовония Борщевик Бром Михаил Булгаков Бутират Вадим Михайлов Вангеры Векторная религия Вилфред Винт Владимир Агапов Владимир Сорокин Владислав Галкин Вонни Галоперидол Гамма-бутиролактон Генномодифицированная вода Героин Глутамат натрия Глюк Госнаркартель Грибные Эльфы Грибы ГрОб Дельфин Джим Моррисон Дигидрогена монооксид Дима Билан Дмитрий Гайдук Дмитрий Энтео ДОБ Донской табак Ежи и Петруччо Зацените, чуваки, как на улице-то пиздато! Звёздочка И немедленно выпил Ибражы Йад Казантип Кактус Кандибобер Карлос Кастанеда Кен Кизи Клаббер Клей «Момент» Кокаин Кокаинум Конопля Конопля/Способы потребления Король и Шут Кофе КПЛО Курительные смеси Легалайз Ленин — гриб! Лигрыл Ломай меня полностью ЛСД Матрица существует Мистер Вигглз Михаил Котов Музыкальная личность Мультка Мускатный орех Наркоман Наркоман Павлик Насвай Нейролог Ноотропы Нострадамус Ночной клуб Объебос



Нямка

2 Girls 1 Cup 40 кг хурмы Cereal Guy Cookies Dubva1 Eat da poo poo HowToBasic KFC
Kitchen nah LOLI НАЕТ PIZZA OM NOM NOM NOM Sandwich Chef Абсент Алёнка
Алкогольные напитки Алкотур Анорексия Аэрофлотовская курица Балтика Баночка
Бичпакет Бокасса Борщ Бром Вафли «Юлечка» Веганы Вителлий Владимир Сорокин
Воткяят Вьетнамка Ганнибал Лектер Генномодифицированная вода Глутамат натрия ГМО
Говно Голодные африканские дети Голодомор Грибы Гуидак Дигидрогена монооксид
Диета Егор Просвирнин Жевательная резинка Забухай, ёпт Зелёный слоник Зелень
И немедленно выпил Иван Семеныч угощает голубцами с говном Иди Амин Кавказская кухня
Казу марцу Капуста Карина Будучьян Картофель Квас Киндер-сюрприз Клюква
Книга о вкусной и здоровой пище Кока-кола Коктейль Молотова Колобок Копальхем Кофе
Кофе в постель Кошер Криветко Кружка-кун Кулинарный сноб Курица Курица или яйцо?
Лёгкий голод Леонардо да Винчи Людоедство Лютефиск Макаревич Макароны
Макдоналдс Маргарин — продукт из нефти Маянезик Мозг обезьяны Мускатный орех
Мясо по-французски Насвай Натурпродукт Не айс Никита Литвинков Нямка Общепит
ОВОЩИ Овуляшка Ожирение Онищенко Пельмени Пепси-кола Пиво Пирожки
Пищевые добавки Плов Плюшки Повар