**История крепких спиртных напитков Франции: водка, ликёр, коньяк, арманьяк, кальвадос, абсент.**

Водки и ликеры не были известны в античности; в противном случае греки несомненно не удовлетворились бы использованием меда как напитка их богов...

Как известно, дистилляция практиковалась на Дальнем Востоке. Что касается арабов, то они выделили спирт в начале средних веков. Спирт, аламбик (перегонный аппарат), алхимия пришли в европейские языки из арабского. Если желание пить было источником происхождения вин, то источником происхождения спирта было желание нравиться. В самом деле, арабы разводили некий черный порошок, кипятили полученную жидкость и конденсировали затем пар, который, концентрируясь, загустевал. Они получали таким образом Кхоль, с помощью которого их женщины подводили глаза.

Когда они начали выделять спирт, то дали полученному продукту то же название, что и румянам («Аль-кхоль»), поскольку он производился тем же самым способом.

Хотя, как представляется, спирт из выжимки был известен в Галлии начиная с Римской эпохи, вероятно, что технологию дистилляции, которая позволила выделить из вина «воду вина», передали нам через Испанию арабы.

В XIII веке Арно де Вильнов, алхимик Арагонского короля, писал в своем Трактате о сохранении молодости по поводу этой «воды вина»: «Некоторые называют ее водой жизни (водка по-французски звучит как «о-де-ви», т.е. «вода жизни»), и это имя ей соответствует, поскольку она дает долголетие».

С его точки зрения спирт был искомой с давних времен панацеей, эликсиром жизни, старой мечтой алхимиков.

Из-за ее загадочного происхождения водку вначале считали обладающей магическими свойствами и использовали в терапевтических целях.

Плоды и растения, которые в нее добавляли, усиливали ее медицинское воздействие и улучшали ее вкус.

Проводились эксперименты с различными растениями для улучшения вкуса. Упорно трудясь в тиши своих монастырей и лабораторий в поисках «эликсира долголетия», монахи и алхимики в начале XIV века открыли секрет производства первых ликеров.

Неустанно исследуя процесс дистилляции и настаивая в водке различные растения и фрукты, они получили большое количество эликсиров и ликеров, секретные формулы которых передавались через века от поколения к поколению. Даже сейчас слова «алкоголь» и «ликер» по-прежнему ассоциируются с чем-то магическим, с предметом мечтаний.

XVIII век ознаменовал новый этап в производстве ликеров с ввозом в Европу с Антильских островов тростникового сахара и с Океании специй, которые изменили их вкус.

В начале XIX века М. Адам изобрел настолько совершенный дистилляционный аппарат, что он позволил устранить неприятный привкус спирта и получать благодаря умело дозированным смесям зерна и трав «спиртовые растворы», являющиеся и поныне основой для изготовления ликеров.