

БОРИС РОДИОНОВ

ИСТОРИЯ
РУССКОЙ
ВОДКИ
ОТ ПОЛУТАРА
ДО НАШИХ ДНЕЙ



ИСТОРИЯ
РУССКОЙ
ВОДКИ
ОТ ПОЛУГАРА
ДО НАШИХ ДНЕЙ

БОРИС РОДИОНОВ

ИСТОРИЯ
РУССКОЙ
ВОДКИ
ОТ ПОЛУТАРА
ДО НАШИХ ДНЕЙ



ЭКМО
Москва
2011

АВТОР БЛАГОДАРИТ:

Андрея Россинского за бесценную помощь на всех этапах подготовки рукописи к изданию.

Дмитрия Эйгенсона за помощь в вопросах, связанных с гастрономической тематикой.

Руслана Брагина за помощь в подготовке книги к изданию.

Татьяну Кочегарову за предоставление сведений на первоначальном этапе работы над книгой.

Владимира Нужного за моральную поддержку и профессиональную консультацию.

Игоря Дмитриева, директора Музея-архива Д. И. Менделеева Санкт-Петербургского государственного университета, за ценнейшие консультации по истории спиртометрии, а также по эпизодам, связанным с научной деятельностью Д.И. Менделеева в области изучения свойств водно-спиртовых растворов.

Игоря Бухарова – за предоставленные раритетные книги по истории винокурения.

Эркина Тузмухамедова – за консультации по истории и производству мировых дистиллятов.

Угличский муниципальный музей «Библиотека Русской водки».

Научных сотрудников Государственного литературно-мемориального музея-заповедника Н.А. Некрасова «Карабиха».

Александра Никишина – создателя и директора Национального музея Русской Водки в Москве.

Андрея Чуписа, студента исторического факультета МГУ – за техническую помощь.

Игоря Филипповича Афанасьева, частного коллекционера – за любезно предоставленную уникальную коллекцию водочных этикеток.

А также **Владимира Крюкова, Владимира Агранова, Иосифа Фипмана, Сергея Савчука** и своих сыновей **Илью и Алексея**.

УДК 663.2/.5:94(47)
ББК 36.991
Р 60

Подбор фото и иллюстраций — *Р. Брагин, А. Россинский*

Родионов Б.
Р 60 История русской водки от полугара до наших дней / Борис
Родионов. — М.: Эксмо, 2011. — 336 с. : ил.

ISBN 978-5-699-47050-1

В мифологизированном мире легенда о водке занимает отнюдь не главное, но и далеко не последнее место. Водка — наше проклятье и наше достояние. История водки в народном сознании — в какой-то степени наша история. И мало кому известно, что водка по историческим меркам — напиток не просто молодой — юный. Достаточно погрузиться в изучение русского винокурения, и становится очевидным, что истинно национальным крепким алкоголем на Руси была отнюдь не водка, родившаяся только в конце девятнадцатого века, а совершенно иной напиток, ныне забытый — хлебное вино, или полугар.

Но самое главное: истинная история, основанная на практически всех доступных источниках, значительно интереснее любых легенд.

**УДК 663.2/.5:94(47)
ББК 36.991**

ISBN 978-5-699-47050-1

© Родионов Б. В., текст, 2011
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2011

Содержание

	Вместо предисловия <i>(Краткое изложение содержания книги)</i>	7
Глава I.	Русский национальный напиток – хлебное вино <i>(Кое-что о возникновении дистилляции на Руси. Классическое русское винокурение конца XVII – середины XIX в.)</i>	43
Глава II.	Расцвет полугара и его производных – ароматных водок <i>(Винокурение акцизного периода 60 – 90-х годов XIX в.)</i>	82
Глава III.	«Алкогольная революция»: хлебное вино в опале <i>(«Казенная продажа питей» 1895 – 1914 гг.)</i>	119
Глава IV.	Техническая революция XIX в. и алкогольные дистилляты <i>(Мы идем своим путем)</i>	147
Глава V.	Окончательная утрата традиций <i>(Хлебное вино и водка большевиков в 1920 – 1930-е гг.)</i>	176
Глава VI.	О примесях <i>(Краткая речь в защиту сивушного масла и прочих «естественных примесей»)</i>	194
Глава VII.	«Водка». Слово-хамелеон <i>(Что же это, в сущности, такое?)</i>	215
Глава VIII.	В стране мифов <i>(Анализ современных публикаций на «водочную» тему)</i>	262
Глава IX.	Алкогольно-гастрономические альянсы <i>(Трансформация культуры застолья)</i>	286
Приложение.	К главе «Алкогольно-гастрономические альянсы»	314
	Литература	326

Вместо предисловия

(Краткое изложение содержания книги)

Понимая загруженность моих современников, хронический недостаток у них свободного времени и понятное нежелание тратить его на длительное и порой не очень нужное чтение, автор в этом разделе постарался изложить свои изыскания в максимально короткой форме. Объем приведенного здесь материала определен минимумом доказательств, необходимых для того, чтобы не воспринимать утверждения автора на веру. Развернутое и, следовательно, более доказательное исследование изложено в последующих главах и, надеюсь, сможет удовлетворить самых дотошных и любознательных читателей.

Введение

Если спросить любого россиянина, что является русским национальным алкогольным напитком, мы получим незамедлительный и однозначный ответ – водка. Но задумывается ли кто-нибудь, что означает слово «национальный» применительно к напитку. Во-первых, напиток должен быть традиционным, а национальные традиции, как правило, формируются веками, а во-вторых, любой человек, принадлежащий к данной нации, может при желании его изготовить. Любой шотландец из ячменя при помощи примитивного самогонного аппарата выгонит, как бы у нас сказали, самогон, зальет его в дубовую бочку и через три года будет наслаждаться сам и угощать друзей шотландским национальным напитком. То же самое французы, только исходным сырьем у них будет

виноград, и тогда они получают национальный напиток – бренди, самым знаменитым из которых является коньяк, или яблоки, тогда получают кальвадос. Так же любой чех изготовит сливовицу, венгр – палинку, мексиканец – текилу. Этот список можно продолжать до тех пор, пока не кончится список народов.

И только русский человек в домашних условиях не может изготовить свой «национальный» напиток. Не верите – попробуйте. А лучше возьмите в руки любую бутылку водки, и вы увидите на контрэтикетке обязательную ссылку на ГОСТ Р 51355, который жестко регламентирует правила ее изготовления. И главное требование – применение ректифицированного спирта крепостью не менее 96% с минимальным, так же жестко регламентированным, содержанием примесей.

Изготовить такой спирт в домашних условиях невозможно, а значит, невозможно сделать водку.

О многовековых традициях изготовления современной водки (я специально акцентирую внимание на слове «современная», так как из дальнейшего изложения станет ясно, что ранее термин «водка» имел совершенно другой смысл), к сожалению, тоже говорить не приходится. И виной тому является все тот же высокоочищенный спирт крепостью 96%. Несложные исторические изыскания дают нам сведения о том, что ректификационные аппараты, позволяющие в промышленных масштабах производить спирт требуемого качества, появились в России в 80–90-х годах XIX века. А значит, и любимая нашим народом водка могла появиться не ранее этого срока, то есть чуть более ста лет назад.

Скажу честно, когда я до этого додумался, то даже растерялся. Пошел в ближайший супермаркет и стал внимательно рассматривать представленный там ассортимент крепкой алкогольной продукции. Ну, естественно, львиную долю занимала водка, далее имелись настойки, в основе которых лежит тот же ректифицированный спирт, коньяк, виски, ром, текила, джин. Может быть, я что-либо и пропустил, но я точно не нашел **русского национального напитка**. Сейчас это чувство притупилось, а тогда меня просто раздирала обида, что великая нация не сумела сохранить свои вековые традиции и на каком-то этапе, до-

бровольно ли, принудительно ли, потеряла не только свой национальный напиток, но даже и память о нем. Подавляющее число населения (причем неважно, пьющего или нет) уверено в том, что водка дошла до нас в неизменном виде с древних веков, ну уж, по крайней мере, со времен Петра I.

Несложные исторические изыскания дают нам сведения о том, что ректификационные аппараты, позволяющие в промышленных масштабах производить спирт требуемого качества, появились в России в 80–90-х годах XIX века.

А значит, и любимая нашим народом водка могла появиться не ранее этого срока, то есть чуть более ста лет назад.

И тогда я поставил перед собой цель изучить историю развития алкогольного дела в России, найти наш национальный напиток, попробовать восстановить его и сделать все, что в моих силах, чтобы вернуть его на столы соотечественников. Было это в 2003 году.

Первым делом, естественно, я перечитал все современные исследования на эту тему, и в первую очередь книгу В. В. Похлебкина «История водки» [1]. Те, кто ее читал, согласятся, что она производит сильное впечатление объемом проделанной автором работы и логическими построениями, направленными на доказательство при-

оритета России в изобретении водки. Но меня совершенно не устроил главный посыл книги, что водка начала изготавливаться на Руси с XV века.

Отметим, что вплоть до конца XIX века все алкогольные напитки в России изготавливались методом дистилляции, точно так же как коньяк, виски, текила, граппа и все остальные мировые крепкие напитки.

То есть водке более 500 лет. Ю. Бобрышев с соавторами в книге с длинным названием «История винокурения, продажи питей, акцизной политики Руси и России в археологических находках и документах XII – XIX вв.» [2] идут еще дальше. По их расчетам мы должны были в 2010 году праздновать 760-летие водки. При этом, заочно полемизируя с приверженцами В.В. Похлебкина, они на удивление откровенно раскрывают причины, побуждающие их отодвигать дату создания водки как можно дальше в глубь веков. По их мнению, если признать правоту В.В. Похлебкина, то *«...без всяких на то исторических оснований будет констатирована молодость русского национального напитка. Тем самым «демократы» в очередной раз представят своим закордонным благодетелям поле для различных международных махинаций: исков, споров, различных спекуля-*

ций по поводу приоритета производства водки. А это, естественно, обернется гигантскими моральными и финансовыми потерями для России». Если 500 лет для них «молодость», то что же они скажут о наших «чуть более ста»?

На самом деле поборники российского приоритета зря волнуются. Приоритет России в создании **современной водки на основе ректификованного спирта** (а ведь именно она конкурирует на внешнем рынке с другими водками, которые также сделаны из ректификованного спирта) неоспорим. Ниже мы это покажем.

Но нельзя путать современную водку и предшествующие ей напитки. Забегая вперед, отметим, что вплоть до конца XIX века все алкогольные напитки в России изготавливались методом дистилляции, точно так же как коньяк, виски, текила, граппа и все остальные мировые крепкие напитки, и так же, как эти напитки, содержали невероятное по сравнению с современной водкой количество эфиров и сивушного масла. Так что если и существует их современный русский аналог, то это – самогон. Переход на разведение водой высокоочищенного спирта создал совершенно иной напиток. Чтобы сразу установить разницу, представьте себе вкус водки и вкус самогона. При этом самая плохая водка не будет похожа на самогон. А самый хороший самогон (у которого – «хорошего» – имеется, кстати, немало поклонников) по вкусу резко отличается от водки любого качества.

Если мы говорим о родословной современной водки, о ее предтечах, тогда все правильно. Но В. В. Похлебкин и иже с ним, увлеченные поисками доказательств отечественного приоритета, не делают различия между напитками, производимыми в различные исторические периоды. Родословную современного танка легко вывести от боевой колесницы. Но никому в голову не приходит называть датой рождения танка дату рождения колесницы, тем более колесницу называть танком (представьте себе такой пассаж: «первое упоминание о танке мы находим в древних рукописях, но тогда он назывался боевой колесницей»). А применительно к водке – легко. В своем поверхностном отношении к этому вопросу В. В. Похлебкин не одинок. В книге Е. Кручины «Водка» читаем: *«Простые водки, неплохо освоенные российской промышленностью (как-никак, они выпускаются с конца XVIII века), представляют собой чистые водно-спиртовые жидкости крепостью 40–56%»* [3].

Но в XVIII веке не умели делать «чистые водно-спиртовые жидкости» в промышленных масштабах! Применительно к танкам эта фраза звучала бы так: «Танки, неплохо освоенные промышленностью (как-никак, они выпускались еще в Древнем Риме)...» Чуть! А вот про водку можно...

Короче, ни одна из прочитанных мною книг не давала ответов на поставленные вопросы, и мне пришлось с головой погрузиться в архивные изыска-

ния. Знакомство с первоисточниками дало картину, разительно отличающуюся от официально сформировавшейся точки зрения на историю производства алкогольных напитков в России. Полученные сведения камня на камне не оставляли от многих устоявшихся постулатов, превращая их не более чем в мифы.

Вот некоторые из них:

1. Водка – древнерусский национальный напиток. – На самом деле год рождения водки в ее современном понимании – 1895 год, а надпись на этикетке «Водка» впервые появилась всего лишь в 1936 году.

2. «Отец» современной русской водки – Д. И. Менделеев, так как именно он научно обосновал ее крепость – 40% (не более и не менее). – На самом деле Менделеев не имеет никакого отношения к этой крепости и к водке вообще, а крепость 40% ввел в качестве государственного стандарта министр финансов М. Х. Рейтерн в 1866 году.

3. Ценность водки – в ее чистоте. Примеси, и особенно сивушные масла, делают алкогольные напитки токсичными. – На самом деле один из самых страшных ядов – это этиловый спирт и его водный раствор – водка – действует на организм хуже, чем «грязные» коньяк и виски [4].

4. Водка всегда делалась и делается сейчас исключительно на основе зернового сырья и с использованием родниковой воды. – На самом деле зерно (рожь) и природная вода использовались при производстве

только старых русских дистиллятов. Современная водка с самого момента своего создания делалась из того, что дешевле. В XIX веке спирт для нее делался в основном из картофеля [5]. Затем уже при советской власти по мере изменения ценовой конъюнктуры иногда увеличивалась доля пшеницы. Вода для водки всегда использовалась любая с последующим «исправлением». В настоящее время спирт «Экстра» допускает 60%, а спирт «Люкс» 35% картофеля. И из этих спиртов делаются все лучшие русские водки.

5. Чем выше цена водки, тем лучше ее качество. – На самом деле цена того, что налито в поллитровую бутылку, не может быть выше 20 – 30 рублей в ценах 2010 года, поскольку основной ценообразующей составляющей в данном случае является спирт. В настоящее время цена одного литра спирта составляет 59 рублей. И из него можно сделать 5 бутылок водки. Остальное: вода и мизерные добавки (сахар, мед, сода и т. п.) – не могут существенно повлиять на себестоимость. Производственные расходы, включая очистку, даже через золото и серебро, раскладываясь на миллионы литров, также вносят мизерный вклад в себестоимость.

6. Россия испокон веков отличалась от других стран беспробудным пьянством. – На самом деле Россия (вернее уже Советский Союз) вышла на первые строчки в рейтинге наиболее пьющих стран лишь начиная с 50-х годов прошлого столетия. До этого, например, к 90-м годам XIX века по по-

треблению абсолютного алкоголя Россия была всего лишь на предпоследнем месте (меньше пила только Норвегия), а по потреблению крепких напитков (типа водки) была на 8-м, отставая от лидера – Дании – почти в 3 раза.

Забегая вперед, могу сказать, что мне удалось воссоздать **русский национальный напиток**, ничуть не уступающий напиткам других народов, а, на мой вкус, во многом их превосходящий, также разобраться в причинах его исчезновения.

И если мне удалось вас заинтриговать и вы готовы читать дальше, то наградой вам за потраченное время будет полная, ясная и, главное, правдивая картина развития производства крепких спиртных напитков в России. И вы с усмешкой будете выслушивать разглагольствования псевдознатоков, остающихся (пока и они не прочитают эту книгу) в плену бездоказательных догм и укоренившихся мифов.

Небольшой отрывок из книги М. Булгакова «Собачье сердце»

В книге Булгакова «Собачье сердце» есть рекомендация профессора Преображенского, которая если и не используется, то зачастую цитируется любителями застолий: *«Заметьте, Иван Арнольдович, холодными закусками и супом закусывают только недорезанные большевиками помещики. Мало-мальски уважающий себя человек оперирует с закусками горячими»*. И редко кто помнит диалог, звучащий буквально несколько-

ми строчками выше. А именно он является весьма примечательным для понимания процессов, происходивших в начале XX века с русским национальным напитком. Прочитируем:

«— Доктор Борменталь, умоляю вас, оставьте икру в покое! И если хотите послушаться доброго совета, налейте не английской, а обыкновенной русской водки.

Красавец тяпнутый (он был уже без халата в приличном черном костюме) передернул широкими плечами, вежливо ухмыльнулся и налил прозрачной водки.

— Новоблагословенная? — осведомился он.

— Бог с вами, голубчик, — отозвался хозяин. — Это спирт. Дарья Петровна сама отлично готовит водку.

— Не скажите, Филипп Филиппович, все утверждают, что очень приличная. Тридцать градусов.

— А водка должна быть в сорок градусов, а не в тридцать, — это, во-первых, — наставительно перебил Филипп Филиппович, — а во-вторых, бог их знает, чего они туда плеснули. Вы можете сказать, что им придет в голову?

— Все, что угодно, — уверенно молвил тяпнутый.

— И я того же мнения, — добавил Филипп Филиппович и вышвырнул одним комком содержимое рюмки себе в горло» [6].

Проведем маленький тест. Если вы твердо знаете, что имел в виду Филипп Филиппович под названием «английская водка», а также «обыкновенная русская водка», что означает термин

«новоблагословенная» и при чем здесь «тридцать градусов», то можете дальше не читать. Вы знаток. Тем же, кто затрудняется с ответом, предлагается вместе с автором заглянуть в наше прошлое и кое в чем переосмыслить настоящее.

Крепкие алкогольные напитки России с момента создания и до конца XIX века

Существует всего два способа получения крепких алкогольных напитков: дистилляция или ее еще называют перегонкой (проще всего ее представить на примере всем известного самогонного аппарата) и ректификация, применяемая для производства очищенного спирта (обычному человеку, не имеющему специального образования, представить этот процесс весьма затруднительно). Иногда используется симбиоз этих двух способов. Правда, я знаю только один пример — это смешанный виски «blended whisky». Для его изготовления используется солодовый виски, получаемый методом дистилляции, и зерновой виски, получаемый методом ректификации. По существу современный зерновой виски — это обыкновенный 95-процентный этиловый спирт и «blended whisky» не что иное, как смесь ароматного солодового дистиллята со спиртом. Разведением ректифицированного спирта водой с целью получения алкогольных напитков всерьез занимаются только в двух странах — в России

и в Польше. А все остальные народы продолжают изготавливать свои напитки, как и много веков назад, методом дистилляции. А водку если и делают, то практически вся она идет на приготовление коктейлей. Вот тут она, в ряде случаев, незаменима, так как, не имея вкуса и запаха, не перебивает вкус и аромат основных составляющих, просто повышая его крепость. И Россия вплоть до конца XIX века ничем в этом отношении не отличалась от остальных стран.

Когда именно на Руси появился процесс получения крепких спиртосодержащих жидкостей способом перегонки пищевого сырья — то есть дистилляции, — доподлинно не известно.

Когда именно на Руси появился процесс получения крепких спиртосодержащих жидкостей способом перегонки пищевого сырья — то есть дистилляции, — доподлинно не известно. Так же как неизвестно и то, была ли эта технология заимствованной или же возникла совершенно независимо и когда на ее основе образовалась целая, как сейчас выразились бы, отрасль — винокурение. Дело в том, что дошедших до нас фактов — в данном случае достоверных источников — по крайней мере, до начала XVII в. не очень много. Все они подразделяются на две группы: те,

что дают основание *предполагать*, и те, которые *доказывают*. Например, приведенный В.В. Похлебкиным в «Истории водки» термин «твореное вино» дает основание предположить, что речь идет о продукте примитивной перегонки, но совершенно этого не доказывает [1]. Текст же, скажем, из знаменитого «Домостроя»: «...А вино курити, самому ж неотступно бытии, или кто верен — и прям тому приказати, а у перепуска потому ж, и крепчая беречи, да смечать по колку ис котла араки перво, и другой последу уточнять, а у перепуска потому ж смечать, колке ис котла укурит первого, и среднего, и последнего...» [7] вполне доказывает, что технология перегонки в XVI в. на Руси была достаточно отлажена и применялась в быту. Но тем не менее можно смело констатировать следующее: все доступные на сегодняшний день исторические материалы свидетельствуют о том, что технология дистилляции *могла* появиться на Руси начиная с XII в., *доподлинно* была известна с XVI века, тогда же вошла в повседневный обиход, в XVII веке стала основой, на которой складывалось отечественное *винокурение* как самостоятельное и весьма прибыльное производство, и, наконец, к началу XVIII в. этот процесс был в общих чертах завершен.

В наиболее общем виде продукцией винокурен было в то время «горячее вино». По чеканной формулировке автора начала XIX вв.: «Горячее вино есть жидкое темное тело, происходящее чрез спиртоватое брожение соков из снадных

веществ, состоящее в спирте, смешанном с некоторою частию воды и передваиванием от прочих соков отделяемое» [8]. Говоря современным языком, винокурни производили питьевую спиртосодержащую жидкость методом дистилляции продуктов брожения пищевого сырья. Называли эту жидкость «горячим вином», или просто «вином».

Горячее вино, полученное из злаковых культур, то есть из «хлеба», именовалось «хлебным вином». Основным и, пожалуй, единственным сырьем для хлебного вина до второй половины XIX в. была рожь.

Самым близким аналогом хлебного вина является уже достаточно хорошо известный не только знатокам, но и широким массам напитков под названием «виски». И виски, и хлебное вино являются продуктами дистилляции. Оба изготавливаются из зерна: виски (шотландский) – из ячменного, хлебное вино – из ржаного. Согласитесь, что рожь и ячмень друг от друга отличаются намного меньше, чем обе эти культуры от, например, винограда или яблок. Технологические приемы изготовления хлебного вина и виски до определенной стадии принципиально не отличаются, и похоже, что даже хронологически они развивались почти синхронно. Первое достоверное упоминание виски датируется 24 августа 1494 года [9]. В то же время существует документ, четко датированный 1517 годом, в котором зафиксировано и производство, и потребление напитка, изготовленного методом перегонки

в России. Именно в этом году вышло первое издание «Трактата о двух Сарматиях», в котором автор – историк и географ Матвей Меховский пишет, что жители Московии *«часто употребляют горячительные пряности или перегоняют их в спирт, например, мед и другое. Так, из овса они делают жгучую жидкость или спирт и пьют, чтобы спастись от озноба и холода» [44].* То есть по историческим меркам вискикурение и винокурение являются, по сути, ровесниками.

«Горячее вино есть жидкое приемное тело, происходящее чрез спиртоватое брожение соков из спелых веществ, состоящее в спирте, смешанном с некоторою частию воды и передваиванием от прочих соков отделяемое».

Назначение любого алкогольного напитка включает в себя как минимум две составляющие: во-первых, примитивно ввести человека в состояние опьянения (стадии опьянения каждый выбирает сам – от легкого охмеления до скотского состояния), во-вторых, получить удовольствие от вкуса и аромата напитка. Причем эти две составляющие могут использоваться как порознь, так и вместе в любой пропорции (хочешь, напивайся до смерти любой дрянью, имеешь возможность – напивайся элитной вкусоптицей или просто наслаждайся ее вкусом, не при-

давая значения составляющей опьянения). Поэтому с самого момента создания дистиллированных алкогольных напитков наряду с изготовлением примитивного дешевого пойла, единственный смысл которого – вызвать максимально эффективно состояние опьянения, шел непрерывный процесс улучшения вкуса и аромата напитка, высоко ценящихся у более взыскательной части потребителей.

Причем основа вкуса и аромата закладывается на стадии дистилляции путем варьирования содержания ароматных эфиров и сивушных масел. Посмотрите, как описывает знаменитый знаток виски Чарльз Маклин процесс формирования этих основ: *«Первый отгон второй дистилляции богат необходимыми сложными эфирами. Благоухающие фруктами (груша, банан) и розами, эти эфиры очень ценны для вкуса и аромата солодового виски. На середине второго отгона из спирта начинает выделяться другая семья ароматических соединений, а присутствие сложных эфиров сокращается. Сначала «хвосты» (это последние фракции отгона, содержащие сивушное масло) обладают приятным бисквитным ароматом, затем выделяются запахи овсянки и кожи и, наконец, наступает стремительная «медовая» фаза. Вслед за ней очень быстро появляются примеси, отдающие протухшей рыбой и рвотой. «Хвосты» появляются очень быстро, поэтому мастер останавливает сбор дистиллята, как только примеси в нем начинают неприятно пахнуть»* [9]. Все

сказанное в полной мере относится и к хлебному вину. Таким образом, процесс создания и виски, и хлебного вина сродни искусству, в котором главное – вкус – зависит от квалификации и таланта мастера.

Вначале процесс облагораживания шел у всех одинаково и заключался в увеличении количества перегонок и более тщательном отделении различных фракций в процессе дистилляции. В отличие от водки, качество которой почти полностью зависит от качества составляющих (в первую очередь спирта и воды), качество дистиллятов определяется особенностями технологического процесса, пропорциями «головной части», «середины» и «хвостовой части», попадающими в конечный продукт, а также количеством перегонок. Но на определенной стадии, когда и русские и шотландские мастера поняли, что оптимальное соотношение цены/качества достигается двумя, максимум тремя дистилляциями (перегонками) с тщательным отделением «головных и хвостовых частей», пути совершенствования виски и хлебного вина кардинально разошлись.

Для удовлетворения возрастающих запросов потребителей шотландцы на манер соседей – французов – начали годами выдерживать свой, первоначально бесцветный, виски в дубовых бочках. Удивительно, но похоже, что виски в его современном виде не является продуктом, полученным в результате многочисленных экспериментов. Основа его вкуса и аромата, которыми

так восхищаются, а зачастую просто поэтизируют его поклонники, возникла совершенно случайно. Решив выдерживать свой напиток в дубовых бочках, бережливые шотландцы стали использовать для этого дешевые бочки из-под хереса, в большом количестве завозившиеся в то время на Британские острова [10]. Завозилось бы что-нибудь другое в массовом порядке, букет виски сейчас определялся бы этим «чем-нибудь другим». И, уверяю вас, точно так же поэтизировался бы. (Не могу удержаться, чтобы не привести восторженного отзыва о любимом напитке известного авторитета в области выдержки Джима Свана: «*То, что происходит с виски во время выдержки – это метаморфоза, подобная превращению гусеницы в бабочку*» [9]. Согласитесь, красиво сказано.)

Произошло это скорее всего в первой половине XVIII века. По крайней мере, тот же Чарльз Маклин пишет, что достоинства выдержки виски (в бочках) были широко признаны к 1740 году. Начали применять выдержку в производстве в конце XVIII века. Но большинство напитков в то время продавалось «прямо из перегонного куба» (без всяких бочек). Еще в 1814 году в питейных заведениях Глазго с гордостью рекламировали виски, *дистиллированный менее чем через 6 недель после сбора урожая* [9]. С большой степенью вероятности можно предположить, что этот (безбочковой) виски по своему качеству и вкусу мало отличался от российского «полугара»,

являвшегося самым массовым отечественным напитком того времени.

Трудно сказать, почему российские мастера не пошли по этому испытанному в разных странах и на разных напитках (коньяк, кальвадос, виски, ром и др.) пути. Даже если предположить невероятное, что в России не знали об этом иноземном опыте, то хлебное вино у нас, так же как и там, хранилось в тех же дубовых бочках [8], так что невозможно было не заметить их облагораживающего влияния на длительно хранящийся продукт. Предполагать можно многое. Можно порассуждать о причинах экономического характера – длительная (не менее трех лет) выдержка приводила к «замораживанию» значительных средств на долгое время, можно сослаться на нетерпеливость как черту национального характера (как это – сделать продукт и минимум три года его не пить?), можно говорить о национальных вкусовых пристрастиях (в колоссальном многообразии рецептов напитков на основе хлебного вина удивительно мало места уделяется использованию дубовых компонентов). Самое легкое и самое неблагодарное занятие – рассуждать о причинах того или иного явления. Мы даже сиюминутным событиям практически не можем дать достоверного толкования, что уж там говорить о временах, отстоящих от нас на несколько столетий.

Так или иначе, Россия выбрала иной путь получения высококачественных напитков, удовлетворяющих самый взыскательный вкус. Но вначале несколько

слов о том, что мы понимаем под облагораживанием вкуса напитка.

Любые дистилляты, независимо от того, из какого сырья они получены (виноград, злаки, фрукты, ягоды, сахарный тростник, агава и т. д. и т. п.), независимо от количества перегонок, наряду с главной составляющей – этиловым спиртом содержат огромное количество наименований различных химических соединений, именуемых обобщающим термином «примеси». Вкус и запах такого напитка легче всего представить, если вспомнить свои ощущения от всем известного самогона, причем желательно хорошего, сделанного умело и для собственного потребления. У нас в стране имеется немало поклонников этого напитка и в среде довольно состоятельных и понимающих толк в алкогольных напитках людей. Более того, те, кто имел возможность попробовать популярные зарубежные простые (не выдержанные в дубовых бочках) дистилляты, например ракию, сливовицу, многочисленные фруктовые шнапсы, грапу, чачу, наряду с характерными особенностями, обусловленными используемым сырьем, несомненно, заметили общую, объединяющую их с нашим самогоном черту – характерный запах, называемый в нашей стране сивушным.

Но, несмотря на широкое распространение в мире подобных дистиллятов и несомненную их популярность, они не отвечают требованиям выскокательного вкуса, причем основное неприятие вызывает именно излиш-

няя, как говорится, бьющая в нос, насыщенность этого запаха, которая обусловлена широким спектром примесей, остающихся в напитке после дистилляции. Вот на устранение наиболее «душистых» примесей и/или их маскировку и были в свое время направлены усилия создателей элитных напитков.

Дубовая бочка для этой цели оказалась просто находкой. Ее древесина не только чудесным образом впитывала в себя и нейтрализовала ряд неприятных примесей, но и насыщала напитки своими экстрактами, а в случае с виски и делилась с ним впитавшимися остатками хереса. По мере роста покупательной способности населения происходило сокращение доли простого невыдержанного виски, и в конце концов к настоящему времени виски эволюционировал в напиток, подлежащий непрременной выдержке в дубовой бочке с минимальным сроком три года. Правда, из-за дефицита бочек из-под хереса шотландский виски выдерживается в бочках из-под бурбона (американский виски), а иногда и из-под портвейна, но элитный (солодовый) виски требует для своего созревания только старые добрые бочки из-под хереса.

Россияне же не стали перекладывать заботу об удалении нежелательных примесей и/или их маскировку на дубовую бочку и взвалили это бремя на различные коагулянты (в основном животного происхождения) и адсорбенты, из которых наиболее эффективным является древесный уголь.

Оказалось, что эти вещества (причем, заметьте, не химического, а сугубо естественного животного и растительного происхождения) в сочетании с разработанными технологическими приемами великолепно справляются с задачей очистки хлебного вина от наиболее «душистых» примесей, сохраняя при этом так ценный знаками неповторимый «хлебный» вкус и аромат.

Ценность этого метода заключалась еще и в том, что такая очистка не приносила в напиток ничего постороннего, оставляя и наиболее полно проявляя лишь исходную хлебную составляющую сырья (в отличие от виски, где очистка сопровождается насыщением продукта специфическими дубовыми экстрактами). А это позволяло создавать на этой основе неисчислимое множество напитков с использованием растительных ингредиентов, с ярко выраженным вкусом и ароматом именно этих ингредиентов (а не дубовой составляющей, которая превалировала бы во всех этих напитках, пойдя наши предки по пути шотландцев). Кстати, полное неприятие нашими предшественниками виски подтверждается тем, что ни в официальных документах, ни в художественной литературе до конца XIX века виски ни разу не упоминается – только в специальных сочинениях, посвященных винокурению. В.В. Похлебкин в книге «Из истории русской кулинарной культуры» провел скрупулезный анализ упоминания кушаний и напитков в произведе-

ниях шестнадцати самых известных русских писателей и поэтов XIX века, и ни в одном из них нет ни одного упоминания о виски. Хотя весь остальной набор зарубежных напитков, включая коньяк, бургонское, лиссабонское, мадеру, малагу, портвейн, рейнвейн, ром, херес, шампанское, не говоря уже об отечественных всевозможных настойках (водках) и винах, наличествует [11].

Кстати, вышеприведенный перечень свидетельствует о том, что в погребах известнейших и состоятельнейших фамилий всегда и в неограниченных количествах хранился закупленный про запас и привезенный из Европы самый изысканный ассортимент иностранного алкоголя. То есть в любой момент к услугам хозяина и его гостей мог быть представлен любой напиток из личных запасов, и уверяю вас, и хозяин, и гости, как правило, были настоящими ценителями: если пили, то лучшее [12].

Так зачем ему, «светлейшему», при таких-то «закромах» заниматься самостоятельным производством своего «хлебного вина». Очевидно, наряду с причинами патриотического характера существовала еще одна и самая главная. Вкусно это было! Ни один заграничный напиток, со всеми его достоинствами, не давал этого восхитительного ощущения мягкой крепости, сопровождаемой таким близким и родным (даже «сиятельствам») запахом домашнего ржаного хлеба. Конечно, коньячок очень даже недурствен-

но шел под сигару, да и под фрукты со всякими сладостями. Ну, а что же подать к любимым в России блинам с икрой да к пирожкам с солеными рыжиками? А огурчики хрустящие, а холодец, а поросеночек, гречневой кашей фаршированный, – неужто все это под коньяк да под херес или ром какой-нибудь? Нет, нет и нет! Национальная кухня требовала и имела национальный напиток, полностью ей соответствующий и полностью ее удовлетворяющий.

Стандарт доброты предписывал, чтобы контрольная проба при выжигании выгорала ровно наполовину. Вино такого качества называлось вначале «полувыгарное вино», затем «полугарное вино», или просто «полугар». После появления спиртометров оказалось, что крепость полугара была 38–39 градусов.

В результате неустанных поисков нового и усовершенствования старого к середине XIX века сложилась целая палитра напитков-дистиллятов, которая классифицировалась следующим образом (подробнее об этом – в первой главе):

1. Собственно хлебное вино (простое, полугарное, пенное и трехпробное) как продукт одно- или двукратной перегонки раки.
2. Напитки на основе хлебного вина:

- двойные или простые водки как продукт специальной дополнительной перегонки хлебного вина;
- водки ароматные (горькие и сладкие) как продукт перегонки или настаивания вина или простых водок с использованием вкусоароматических компонентов;
- ратафии, изготавливающиеся путем настаивания на фруктах и ягодах с добавлением сока и сахара;
- ликеры и кремы, изготавливающиеся как сладкие водки, но на самом высококачественном сырье и с добавлением большого количества сахара.

Все вышеупомянутые категории напитков существовали как в элитном, так и в «массовом» исполнении, предназначаясь в этом случае для продажи самым широким слоям населения.

Мерилом крепости напитка, начиная с петровских времен вплоть до середины XIX века, служило «полугарное вино», или сокращенно «полугар». Это сейчас, когда существуют спиртометры, определение крепости напитка не составляет никакого труда. А ранее во все времена и у всех народов существовала проблема определения качества (на Руси это называлось – доброты) алкогольных напитков. Продавец стремился «втюхать» потребителю как можно более разбавленный напиток, покупатель, наоборот, желал за свои деньги получить побольше спирта и поменьше воды. Чего только не придумывало человечество: опреде-

ление количества образующихся при взбалтывании пѳзырей, поджигание намоченного напитком пороха (если воды много, то не загорится) и много еще чего. В России главным образом использовали так называемый «отжиг». В общем виде суть его сводилась к тому, что вино, предварительно нагрет до кипения, поджигают, ждут, когда выгорит, и по остатку воды определяют количество выгоревшего спирта. Стандарт доброты предписывал, чтобы контрольная проба при выжигании выгорала ровно наполовину. Вино такого качества называлось вначале «полувыгарное вино», затем «полугарное вино», или просто «полугар». После появления спиртометров оказалось, что крепость полугара была 38–39 градусов. Впервые этот метод в качестве официального подробно описан в Указе Петра I «О ведении в Сибири кабаков таможенным Головам, а не Воеводам, и об управлении питейными сборами» от 22 ноября 1698 г. [13]. Наиболее точно понятие «полугар» формулируется в указе Николая I от 1842 года «О добротѳе питий»: *«Вино полугарное должно быть узаконенной доброты, которая определяется таким образом, чтобы влитая в казенную заклеяменную отжигательницу проба онаго, при отжиге выгорела в половину»* [14].

На практике это выглядело следующим образом. У проверяющего инспектора имелись котелок и склянка. В котелок заливались две склянки вина, производился нагрев до кипения, причем надо было поймать момент, когда

на дне появляются пѳзырьки, и тут же поджигать (дабы не усыхало). Оставшуюся после выгорания спирта воду выливали в склянку. Если склянка заполнялась полностью, значит, вино было полугаром, если склянка переполнялась, вино браковалось, так как в нем было много воды и мало спирта, если склянка полностью не заполнялась, то доброта вина была излишней, и его следовало разводить водой до доброты полугара. Зачастую вместо склянки применяли специальную мерную трубочку с нанесенными делениями.

Считалось, что наиболее точно доброта определяется при отжиге в отжигательнице, сделанной из серебра. Полугар, прошедший такую проверку, имел название «серебряный полугар».

По этим делениям после отжига можно было не только качественно установить соответствие вина установленному стандарту, но и количественно определить степень отклонения от стандарта [15]. Само же название «полугар» прочно вошло в русский обиход и означало хлебное вино крепостью ~ 38–39 градусов. Например, у И.А. Крылова в басне «Два мужика» 1825 г. читаем: *«И тоже, чересчур, признаться, я хлебнул с друзьями полугару»* [16]. А вот цитата из В.Г. Белинского (Петербург и Москва, 1844 г.): *«Впрочем, петербургский*

простой народ несколько разнится от московского: кроме полугара и чая, он любит еще кофе и сигары» [17].

Считалось, что наиболее точно дробота определяется при отжиге в отжигательнице, сделанной из серебра. Полугар, прошедший такую проверку, имел название «серебряный полугар» [15].

Таким образом, из вышеприведенного обзора видно, что вплоть до конца XIX века производимые в России крепкие алкогольные напитки в основе своей имели технологию дистилляции и население с удовольствием потребляло эти напитки с присущими им вкусоароматическими особенностями. И в этом смысле Россия ничем не отличалась от других стран. Но с 90-х годов XIX века пути мировой алкогольной цивилизации и российской стали расходиться, и вводимые сверху реформы в конечном итоге привели к полному исчезновению традиционных русских напитков и замене их на чистый водно-спиртовый раствор, получивший уже в советское время наименование «водка».

Причины исчезновения хлебного вина и замены его на современную водку

Основной, главной и, пожалуй, единственной причиной рождения водки явилось введение в России в конце XIX века государственной винной монополии. Реформирование питейной системы началось в 1894 году с четырех

российских губерний – Оренбургской, Пермской, Самарской и Уфимской и завершилось в 1904 году распространением на Енисейскую и Иркутскую губернии и Забайкальскую и Якутскую области [18].

**Основной, главной и, пожалуй,
единственной причиной рож-
дения водки явилось введение
в России в конце XIX века
государственной винной
монополии.**

Суть реформы заключалась в установлении контроля государства над продажей, ценами, количеством и качеством выпускаемой алкогольной продукции. При этом государство владело монополией исключительно на **продажу** спирта, вина (имеется в виду горячего вина) и водочных изделий (имеются в виду ароматизированные напитки). Производство всех этих изделий осуществлялось как на государственных, так и на частных предприятиях. Но поскольку их реализация шла исключительно через казенные заведения, государство могло устанавливать и устанавливало правила игры, обязательные для всех участников.

Истинной причиной введения винной монополии была необходимость создания прочной финансовой базы для выполнения амбициозных пла-

нов только что назначенного министром финансов молодого С. Ю. Витте. Но поскольку в условиях быстро развивающегося капитализма и роста рыночных отношений любые мероприятия по ограничению свободы предпринимательства были крайне непопулярны, то откровенно фискальные цели реформы необходимо было замаскировать заботой о здоровье и благополучии граждан. Поэтому основными причинами, побуждающими государство ввести винную монополию, указывались, во-первых, забота о качестве алкогольной продукции, как тогда называли – питей, а во-вторых, отсутствие культуры потребления и отсюда массовое пьянство населения.

И та, и другая причины при беспристрастном рассмотрении критики не выдерживают.

Что касается качества, то во всех странах и во все времена (как и сейчас) легально производимая продукция отличалась весьма широким ассортиментом, в спектре которого были высококачественные элитные напитки, а также – откровенное пойло. Не говоря уже о нелегальной продукции. И Россия, естественно, не была исключением. Но как показывает мировой опыт, качество потребляемой населением продукции определяется способностью государства эффективно контролировать соблюдение принятых стандартов и способностью его силовых органов пресекать нелегальное, а тем более криминальное производство. И введение государствен-

ной монополии для этого совершенно не обязательно (с этой проблемой сталкивались все без исключения государства, но монополия всерьез и надолго введена была только в России).

Тем более что именно в этот период в России происходил объективный процесс повышения качества легальной продукции. С одной стороны, он был обусловлен все возраставшей в условиях свободного рынка конкуренцией многочисленных производителей между собой, заставлявшей заводчиков переоснащать производство. А с другой стороны, к этому времени было создано и промышленно выпускалось оборудование, применение которого автоматически обеспечивало необходимое качество. Об уровне российской алкогольной промышленности говорят многочисленные награды, регулярно получаемые производителями на отечественных и зарубежных выставках. Так, в частности, на Всемирной Колумбовой выставке в Чикаго было представлено более 600 экспонатов, произведших буквально фурор среди знатоков. А фирма П. А. Смирнова получила на этой выставке большую золотую медаль [19].

Что же касается второй причины – постоянно растущее потребление алкоголя и деградация в связи с этим определенных слоев населения, то и она при ближайшем рассмотрении оказывается надуманной. Как показывают исследования серьезных ученых (в отличие от популистских работ, выполняемых по заказу), уро-

вень потребления алкоголя не зависит ни от количества, ни от качества, ни от цены легально производимого алкоголя, а определяется исключительно социальными причинами. В России в то время рост потребления алкоголя происходил за счет «раскрестьянивания». Крестьяне в массе своей никогда не были пьяницами. А причина «раскрестьянивания» заключалась в развитии капитализма, индустриализации экономики, росте городов, особенно крупных промышленных центров. И как следствие – огромное увеличение городского населения (за счет земледельческого), рост фабрично-заводского пролетариата [20]. Отсюда рост потребления алкоголя, и никакая винная монополия повлиять на это не могла. Существуют

и другие теории, объясняющие рост потребления алкоголя в России [18]. В любом случае с введением питейной монополии этот рост не только не замедлился, но, наоборот, увеличился [18, 20]. К тому же рассказы о поголовном российском пьянстве при ближайшем рассмотрении оказываются очередным мифом. Посмотрим на таблицу.

Первая цифра вне скобок показывает общую сумму потребляемого алкоголя (в литрах безводного спирта); цифры в скобках: первая – количество алкоголя (абсолютного), потребляемого в пиве; вторая – количество алкоголя (абсолютного) в вине (виноградном); третья – количество алкоголя (абсолютного) в крепких (40%) напитках [20].

Страны	За период 1885–1905 гг.			
	Общая сумма	Пиво	Вино	Крепкие напитки
Франция	19,04	(1,05)	13,95	4,04
Бельгия	12,58	(7,80)	0,48	4,90
Италия	12,31	(0,03)	11,83	0,65
Швейцария	11,73	(2,16)	6,77	2,80
Дания	10,92	(3,67)	–	7,25
Великобритания и Ирландия	10,63	(8,11)	0,25	2,27
Германия	9,13	(4,26)	0,61	4,26
Австро-Венгрия	8,59	(1,57)	2,02	5,00
Швеция	5,28	(1,58)	–	3,70
Северо-Американские Соединенные Штаты	5,61	(2,88)	0,25	2,48
Россия	2,80	(0,15)	–	2,65
Норвегия	2,27 (2,82)	(0,71)	–	1,56

Из приведенных данных следует, что по потреблению абсолютного алкоголя Россия была в мире на предпоследнем месте. Но считается, что сравнение по абсолютному алкоголю не всегда корректно, так как даже гораздо большее его потребление, но в вине или других слабоградусных напитках (южный тип потребления), приносит намного меньший вред, чем «залповое» потребление крепких напитков (северный тип потребления). Поэтому обратимся к последней колонке. Из нее видно, что и в этом случае (потребление именно крепких напитков) Россия находится лишь на восьмом месте, отставая от лидера – Дании – в 2,7 раза.

Хлебное вино и тогда, и тем более сейчас не имело в мире аналогов и представляло собой действительно русский национальный напиток, традиции изготовления которого основывались на многовековом опыте русского винокурения.

Итак, мы еще раз констатируем, что истинной причиной введения винной монополии была забота о пополнении бюджета [18]. Но запущенная пропагандистская машина требовала конкретных мероприятий по повышению качества выпускаемой продукции. А чем было плохо хлебное вино,

производимое на частных заводах? Оказывается, повышенным содержанием вредных примесей, к числу которых в первую очередь относили эфиры и сивушное масло, то есть те самые компоненты, которые в избытке присутствуют в знаменитых коньяках и виски, и именно они придают этим напиткам их неповторимый вкус и аромат.

Русское хлебное вино в то время по своему химическому составу и органолептическим свойствам стояло в общем ряду лучших мировых напитков-дистиллятов. Я твердо в этом уверен, так как, в отличие от многочисленных авторов-теоретиков, воспроизвел технологию изготовления хлебного вина и на практике убедился в его великолепном качестве. При этом – заметьте – хлебное вино и тогда, и тем более сейчас не имело в мире аналогов и представляло собой действительно русский национальный напиток, традиции изготовления которого основывались на многовековом опыте русского винокурения.

Но в процессе подготовки общественного мнения к необходимости введения винной монополии упор был сделан на недостаточную чистоту производимых напитков, в первую очередь хлебного вина как базовой составляющей всей алкогольной отрасли. С целью борьбы за качество (причем за «качество», понимаемое исключительно как «минимизация вредностей») были созданы специальные комиссии, организованы много-

численные лаборатории, по существу образована целая инфраструктура, которая, согласно законам жанра, выполнив на первом этапе положительную роль, затем начинает работать сама на себя, оправдывая свое существование. В результате процесс пошел по самому худшему сценарию. Наиболее простым способом контроля над содержанием примесей является их (примесей) полное удаление. По этому пути и пошли. Винокуренные заводы ставились в такие условия, что производить неректифицированный спирт было просто невыгодно и приходилось срочно обзаводиться ректификационными установками. Тем более что технический прогресс к тому времени обеспечил промышленность весьма совершенными ректификационными аппаратами, позволяющими с большой эффективностью (как технической, так и экономической) получать спирт с крепостью более 95%. Немаловажную, если не решающую роль при этом играл дополнительный фактор снижения себестоимости. Действительно, что может быть дешевле бесхитростно разведенного спирта? Всякое пропускание через уголь и многочисленные фильтры дают лишь небольшой вклад в себестоимость, определяемую в этом случае исключительно ценой сырья [21]. И здесь спирт крепостью более 95 градусов оказался незаменимым, так как при этом практически невозможно отличить спирт, сделанный из зерна, от спирта, сделанного из картофеля,

сахарной свеклы, мелассы и другого крахмалосодержащего сырья. А следовательно, вместо ценных ржи и пшеницы можно спокойно использовать дешёвое сырьё, тем самым снижая себестоимость продукции. В условиях честной рыночной конкуренции снижение себестоимости привело бы к снижению продажной цены, но в условиях монополии это приводило только к повышению доходов государства.

Винокуренные заводы ставились в такие условия, что производить неректифицированный спирт было просто невыгодно и приходилось срочно обзаводиться ректификационными установками.

Приведенная ниже таблица ясно показывает, из какого сырья изготавливалось вино в России в 90-е годы XIX века [5].

В период вино-курения	В % ко всему количеству перекуранных припасов		
	Картофель	Рожь	Кукуруза
1894/95 г.	67.6	17.82	2.11
1898/99 г.	70.1	10.77	6.88
1899/1900 г.	69.6	11.80	5.60

Это не значит, что в дореформенный период вырисовывалась уж совсем благодатная картина, но в условиях жесткой конкуренции картофельное сырье применялось лишь в крайнем случае, особенно в исторически зерновых районах России [18, 22].

Новейшее техническое оснащение заводов (винных складов), специально построенных для нужд монополии, позволило правительству в 1895 году принять, как бы сейчас сказали, нормативный акт об изготовлении «монопольного вина» только из ректифицированного спирта с обязательной обработкой углем [23]. Именно этот год – 1895-й, год появления первого «стандарта» на «монопольное вино», и следует считать годом рождения водки, так как именно этот продукт впервые представил собой смесь ректифицированного 95%-ного спирта с водой, и крепость для него была установлена 40%. Вот она первая водка! Правда, тогда она еще «водкой» не называлась. На этикетке писалось «Казенное вино». Если же применялся спирт двойной ректификации, то полученный напиток назывался «Казенное столовое вино».

Таким образом, хлебное вино, сутью которого веками являлись вкус и аромат исходного сырья (в основном ржи) со всеми присущими данному сырью и неотъемлемыми от готового продукта примесями (в том числе и пресловутым сивушным маслом), превратилось в простой водно-спиртовой раствор, то есть в то, что

мы пьем сейчас и считаем русским национальным напитком.

А настоящее хлебное вино для народа было потеряно и до сих пор остается неизвестным. Более того, абсолютное большинство населения уверено, что хлебным вином раньше называлась их любимая водка. А как могла она не стать любимой, если не было никакой альтернативы, причем на протяжении уже многих поколений? Нельзя же всерьез считать альтернативой чуждые российскому менталитету коньяк и совсем недавно появившийся на прилавках весьма дорогой виски.

Именно этот год — 1895-й, год появления первого «стандарта» на «монопольное вино», и следует считать годом рождения водки, так как именно этот продукт впервые представил собой смесь ректифицированного 95%-ного спирта с водой, и крепость для него была установлена 40%. Вот она первая водка!

Итак, своему появлению и затем исключительно монопольному положению водка обязана введением в России государственной винной монополии. В итоге господствующее положение водка заняла не в результате честной конкурентной борьбы, а благодаря «водочной революции», поставившей вне закона старые тех-

нологии и утвердившей «диктатуру ректификации».

Что такое современная русская водка

В 1925 г. большевистское правительство возобновило производство крепкого алкоголя, прерванное в 1914 году сухим законом, введенным царским правительством в связи с началом Первой мировой войны. Правда, большевики пытались как-то смягчить отказ от сухого закона, и первая водка «рыковка», названная так народом по имени тогдашнего народного комиссара А. И. Рыкова, имела крепость всего 30 градусов. Этикетки на бутылке не было. Выпускалась эта первая советская водка на заводе, расположенном на улице Новоблагословенная, затем переименованной в Самокатную. Термин «водка» применительно к напитку, представляющему собой раствор ректифицированного спирта в воде, впервые появился в официальных документах в 1927 году, когда был подготовлен первый советский стандарт на «вино очищенное (водку)» – ОСТ 4085 (ВКС), утвержденный в 1931 году. Причем именно так, в переходном варианте: вино очищенное, в скобках – водка.

Понятие «хлебное вино» окончательно исчезло из употребления в 1936 году с введением нового стандарта на водку – ОСТ 279 (НКПП), который был утвержден 23 января 1936 года и давал следующее определение водки: «Бесцветная и прозрач-

ная смесь этилового ректифицированного спирта (ОСТ 278) с водой, имеющей жесткость не более 2,5 немецких градуса, обработанная активированным углем, пропущенная через фильтры и обладающая характерным для водки вкусом и запахом». Предусматривалось три сорта водки: 40, 50 и 56% [19]. Тогда же впервые на бутылках появилась этикетка с надписью «Водка».

Действующий в настоящее время ГОСТ Р 51355–99 [27] определяет водку как спиртные напитки крепостью 40,0–45,0, 50,0 и 56,0%, полученные обработкой специальным адсорбентом водно-спиртового раствора, с добавлением ингредиентов или без них, с последующим фильтрованием. Единственное существенное отличие от 1936 года состоит в расширении диапазона крепости с 40% до 45%.

Водка рекламируется и позиционируется как самый чистый (в смысле отсутствия вредных примесей, особенно сивушного масла) алкогольный напиток. То есть в отличие от всех – подчеркиваю всех – мировых национальных напитков водка представляет собой спирт-ректификат крепостью не менее 96%, разведенный водой до 40%. При этом «каноническая» русская водка как предмет национальной гордости должна иметь непременно крепость 40% (по объему), так как якобы именно это соотношение воды и спирта рекомендовано Д. И. Менделеевым и обеспечивает наилучшую органолептику и физиологические свойства.

В действительности Д. И. Менделеев никакого отношения к сорокоградусной водке не имел. В своей докторской диссертации «О соединении спирта с водой», написанной в 1865 году, он исследовал растворы с содержанием спирта выше 40% (по весу), что составляет примерно 48% (по объему). То есть область вокруг 40% (по объему) он вообще в своей диссертации не исследовал. Правда, намного позднее, в 1887 году, в статье «Соединения этилового спирта с водой» он привел результаты своих позднейших исследований, из которых следует, что в интервале концентраций от 17,6 до 46% по весу (классическая водка имеет концентрацию спирта 33,4% по весу) никаких особенностей («пиков») в изменении свойств не наблюдается [28, 29]. Д. И. Менделеев вообще не был авторитетом в области водки. Об этом говорит хотя бы тот факт, что в период подготовки винной монополии, когда создавались многочисленные экспертные комиссии, Менделеев был включен в комиссию (причем не председателем), предметом трудов которой – кстати, так и не получивших официального признания – были виноградные и плодовые вина [28]. Более того, при подготовке в конце XIX века монументального труда – энциклопедии Брокгауза и Ефрона – Менделеев был приглашен редакцией для написания статьи о винокуренном производстве (на современном языке – о производстве спирта), а статью о водке писал другой ученый – физико-химик И. И. Канонников. Но поскольку

из всех ученых, имевших отношение к водно-спиртовым смесям, только Д. И. Менделеев получил мировую известность (причем по совершенно другому поводу), постольку именно его имя использовала советская пропаганда при создании очередного мифа, на которые она была чрезвычайно плодовита.

Понятие «хлебное вино» окончательно исчезло из употребления в 1936 году с введением нового стандарта на водку, который был утвержден 23 января 1936 года и давал следующее определение водки: «Бесцветная и прозрачная смесь этилового ректификованного спирта (ОСТ 278) с водой, имеющей жесткость не более 2,5 немецких градуса, обработанная активированным углем, пропущенная через фильтры и обладающая характерным для водки вкусом и запахом». Предусматривалось три сорта водки: 40, 50 и 56%. Тогда же впервые на бутылках появилась этикетка с надписью «Водка».

На самом деле крепость 40% впервые появилась **официально** в Уставе о питейном сборе в 1866 году по инициативе тогдашнего министра финансов

М. Х. Рейтерна [28]. Произошло это в связи с переходом на акцизную систему взимания налогов. Согласно новой системе, акциз исчислялся в зависимости от крепости напитка. А самой распространенной крепостью в то время была крепость полугара, чаще всего 38%. Чиновники замучились умножать на эту неудобную цифру, и М. Х. Рейтерн бесхитростно приказал округлить ее до 40. И с тех пор цифра эта стала неизменной для русской алкогольной промышленности.

Но вернемся к современной водке. ГОСТ допускает применение некоторых ингредиентов для облагораживания водочного вкуса, поскольку чистая водно-спиртовая смесь – напиток на очень большого «любителя». В ГОСТе эти ингредиенты перечислены:

- сахар-рафинад и сахар-песок
- натрий двууглекислый
- кислота уксусная лесохимическая
- кислота уксусная
- кислота лимонная пищевая
- кислота соляная
- кислота молочная пищевая
- соль поваренная пищевая
- калий марганцовокислый
- молоко сухое обезжиренное
- глицерин дистиллированный
- крахмал картофельный
- мед натуральный
- ароматные спирты и настои, получаемые из ароматического растительного сырья и ректифицированного спирта высшей очистки

– эфирные масла, ароматизаторы, пищевые добавки и другие виды пищевых продуктов и материалов, разрешенные к применению в пищевой промышленности [27].

Последние две позиции, казалось бы, дают неограниченный простор для рецептурной фантазии. Но! Во-первых, введение добавок ни в коем случае не должно привести к выходу за рамки жестко регламентированного количества примесей, а во-вторых, не дай бог перебить предписанный ГОСТом «характерный водочный аромат». Вот и мучаются водочные мастера, пытающиеся за счет гомеопатических доз различных ингредиентов и их необычного сочетания получить хоть как-то отличающуюся от остальной продукции водку.

На самом деле, осмелюсь утверждать, их старания в большинстве случаев носят чисто маркетинговый характер, так как чаще всего народ покупает не содержимое бутылки, а ее этикетку. Давайте честно признаемся, что лишь очень небольшой процент людей обладают даром различать едва уловимые вкусовые оттенки водочных изделий, да и не только их. Думаю, очень мало найдется людей, способных отличить друг от друга различные марки коньяков или виски, если они находятся в одной качественной категории. Мы можем сколько угодно изображать из себя знатоков, но, пожалуйста, давайте оставим это для «внешнего потребления». А чтобы быть честными перед

самими собой, проведите простейший эксперимент: попробуйте вслепую несколько сортов водки высшего качества, и если вы действительно почувствовали разницу да еще смогли их идентифицировать, то, поздравляю – вы принадлежите к избранным. Но уверяю вас – 99 человек из 100 способны отличить лишь плохую водку от хорошей. И не более. Еще в 90-х годах XIX века в трудах Технического комитета отмечалось, что потребитель не особенно хорошо разбирается в достоинствах водки. «<...> Репутация изделия зависит не всегда от одного качества вина, здесь, по-видимому, играет весьма значительную роль умение фирмы распространять товар и придать ему надлежащую внешность; часто, по-видимому, на установление репутации влияет благозвучное название, форма сосудов, красивые этикетки или даже просто повышенная цена данного сорта. Так, напр., №№ 32 и 40 вина Смирнова или №№ 10 и 20 и «Императорское» Долгова приготавливаются совершенно одинаково и различаются только разделкой розлива, т. е. по внешнему виду, а между тем некоторые потребители, очевидно, находят, что «Императорское» неизмеримо выше вина двух приведенных №№» [30].

Через сто лет после этого весьма показательный эксперимент был проведен Агентством «Качалов и Коллеги» в 1998 году [31]. Сначала была проведена слепая дегустация водок (три отечественные марки и американская водка SMIRNOFF), потребители не знали,

какую водку они пробуют. И здесь наивысшую оценку, причем единогласно, получила водка Smirnoff. Когда же была проведена открытая дегустация и те же самые потребители видели этикетки пробующих напитков, Smirnoff единогласно оказался на последнем месте. Почему это произошло? Ведь водка наливалась из одной и той же бутылки! Давайте послушаем потребителей, вот их типичное мнение о водке Smirnoff: «*Это не водка, потому что она не русская. Это только попытка сделать водку из спирта и воды. И при всей ее красивости это не настоящая водка*». А когда пили вслепую, это была водка, да еще лучшая.

Так что пусть не вводит никого в заблуждение колоссальный выбор водок на прилавках супермаркетов. На самом деле, по моему мнению, существует всего три разновидности (класса) водок: ординарные, класса премиум и суперпремиум. На их качество влияют три составляющие: спирт, добавки, смягчающие вкус, и так называемая очистка, куда входят пропускание через уголь, иногда через серебро или другие драгоценные металлы, иногда «очищают» молоком или «яичным белком». Современная ректификация и без того дает спирт высшей очистки. Чистить его бессмысленно. Тем не менее процессы, называемые в водочной промышленности «очисткой», действительно зачастую благотворно сказываются на вкусе водки. Но дело здесь скорее не в очистке, а, наоборот, в насыщении в микродозах водно-

спиртового раствора образующимися в процессе взаимодействия химическими элементами, природу которых зачастую и сами водочники не могут определить.

На эту тему есть интереснейшая история. Во времена царской монополии было строжайше запрещено при производстве «Столового вина» использовать какие-либо добавки. Только пропускать через уголь с целью, как считалось, очистки. И члены Технического комитета были немало озадачены, почему наибольшим спросом у населения пользуется «Столовое вино», производимое на заводе П. А. Смирнова. Ведь технология у всех одинакова, а на казенных заводах спирт лучшего качества. Специальная комиссия, исследовавшая этот вопрос, установила, что П. А. Смирнов пропускал свой водно-спиртовый раствор через чудовищное количество угля. При этом происходило насыщение раствора поташем, благотворно влияющим на вкус «Столового вина». Можно поплодировать П. А. Смирнову, остроумно обошедшему запрет, – раз поташ нельзя добавлять специально, его можно взять из официально предписанного угля. И закон не нарушен, и цель достигнута [30]. Есть и более современные исследования. В лаборатории токсикологии НИИ наркологии Минздрава России под руководством профессора В. П. Нужного было проведено исследование воздействия на подопытных крыс обычной водки и водки, очищенной молоком. Водка, очищенная молоком, показала лучшие результаты, но тщательный сравнитель-

ный анализ не выявил разницы в химическом составе сравниваемых водок. Ученые пришли к выводу, что благотворное влияние молока обуславливается появлением каких-то новых химических элементов, обнаружить которые современными методами пока не удастся [4].

Есть еще сказка о решающем влиянии используемой воды. На самом деле на всех заводах вода проходит так называемое «исправление», и качество ее зависит не от исходного состояния, а от умения технологов.

Таким образом, класс водки определяется качеством спирта, подбором добавок и способами «очисток». При слепой дегустации потребитель, в принципе, способен отличить эти классы между собой. Но внутри класса различие может заметить только искушенный профессиональный дегустатор. Вот и получается, что предпочтения потребителя в основном формируются привлекательностью этикеток (а также тем, что на них написано) и формой бутылок.

И в конце этого раздела позвольте привести цитату из книги Андрея Макаревича «Занимательная наркология»: *«Водка, без сомнения, самый главный напиток среди напитков. По моему разумению, во всяком случае. Знаете почему? Потому что она абсолютно рациональна. Водка направлена на решение одной-единственной вашей задачи – сделать пьяным (в какой степени – уже ваше дело). Все остальные напитки, созданные человечеством, стыдливо прикрываются фиговым листочком вкусовых достоинств. Водка сама по себе – невкусная*

(давайте не будем врать себе). Вкусная водка – это водка наименее противная. И по-настоящему она вкусна только в сочетании с правильной закуской» [32]. Целиком и полностью присоединяюсь к мнению А. Макаревича, пожалуй, за одним исключением – насчет стыдливого фигового листочка.

Мне (и, думаю, не только мне) все-таки не все равно, как сделать себя пьяным: тогда проще всего сделать себе водочную клизму. Хочется еще в этом процессе получить удовольствие не только от закуски, но и от вкусоароматических достоинств напитка.

Сивушное масло и другие примеси

Несомненным достоинством водки, по мнению ее апологетов и почитателей, является чистота, то есть практически полное отсутствие примесей. Наиболее известным из них является так называемое сивушное масло. На бытовом уровне, да и в литературе часто используется выражение «сивушные масла». С точки зрения науки употребление множественного числа в данном случае бессмысленно, так как предполагает наличие набора неких сивушных масел. На самом деле сивушное масло представляет собой смесь высших (C3 – C10) одноатомных алифатических спиртов, эфиров и других соединений (всего около 40 компонентов, 27 из которых идентифицировано), получаемых при рек-

тификации спирта-сырца (и дистилляции алкогольных напитков. – *Прим. авт.*). Часть из них неизбежно остается в ректификате [33]. Каждый компонент имеет свое название, и только для обозначения их смеси применяется термин «сивушное масло», всегда употребляемый в единственном числе. В нашей стране сивушное масло на бытовом уровне буквально предано анафеме и у обывателя устойчиво ассоциируется с чем-то вредным и вонючим. Между тем вкус и аромат всех вин и мировых дистиллятов, включая коньяк и виски, наряду с целым спектром альдегидов и эфиров, во многом определяется присутствием этого самого сивушного масла.

Вкус и аромат всех вин и мировых дистиллятов, включая коньяк и виски, наряду с целым спектром альдегидов и эфиров, во многом определяется присутствием этого самого сивушного масла.

Предельно допустимые концентрации основных примесей в алкогольных напитках в нашей стране жестко регламентируются существующими нормами, так называемыми ГОСТами. В области крепких алкогольных напитков существует всего два основных ГОСТа – на этиловый спирт и на коньяк. Остальные (водка, настойки, ликеры и т.п.) не в счет, так как регламентируемые

ими напитки предписано изготавливать из ректифицированного этилового спирта, и содержание примесей в них определяется соответствующими требованиями к этиловому спирту. Коньяк же в нашей стране является единственным удостоенным ГОСТа представителем группы напитков-дистиллятов. Поэтому очень интересно сравнить требования по содержанию примесей в водке и в коньяке. Сделать это, просто сравнивая приведенные в ГОСТах цифры, невозможно, поскольку, не знаю уж по какой причине, в разных ГОСТах они даны в разных единицах измерения. Более того, все цифры даны применительно к 100%-ному, так называемому безводному, спирту, в то время как абсолютное большинство пьющего населения употребляет гораздо менее крепкие напитки. Пришлось произвести несложные арифметические вычисления, чтобы свести все это разнообразие в единую таблицу и привести к одной единице измерения, показывающей, какое содержание примесей в мг допускается

в одном литре 40%-ных водки и коньяка. В основу положены ГОСТ на этиловый спирт [34], ГОСТ на коньячный спирт [35] и ГОСТ на коньяк [36].

Полученная картина дает прелюбопытнейший материал для размышлений. Лимитирование примесей в алкогольных напитках, очевидно, преследует две цели: забота о здоровье наших граждан и поддержание неких вкусовых стандартов. О последнем явно говорит правая колонка нижеприведенной таблицы. Альдегиды, эфиры и сивушное масло лимитируются не только по верхней границе, но и по **нижней**. Другими словами, в коньяке не допускается содержание примесей меньше некоторого количества. Это невозможно объяснить с точки зрения токсичности заботой о здоровье граждан. Просто, очевидно, при их отсутствии или уменьшении ниже регламентированного предела коньяк перестает быть коньяком, так как эти примеси активно участвуют в формировании его вкусоароматического букета.

Примеси	Допустимое содержание примесей					
	По ГОСТам в пересчете на безводный спирт		В пересчете на мг в л безводн. спирта		В пересчете на мг в л водки и коньяка	
	Спирт	Коньяк	Спирт	Коньяк	Водка	Коньяк
альдегиды	8 мг/куб.дм	5 – 50 мг/100 куб.см	8	50 – 500	3,2	20 – 200
эфиры	13 мг/куб.дм	50 – 270 мг/100 куб.см	13	500 – 2700	5,2	200 – 1080
сивушн. масло	6 мг/куб.дм	170 – 500 мг/100 куб.см	6	1700 – 5000	2,4	680 – 2000
метил. масло	0,03%		300		120	1000
фурфурол	0	3 мг/100 куб.см	0	30	0	12

А вот цифры в той же колонке (относящейся к коньяку), определяющие верхнее значение нормы, видимо, указывают на опасность для здоровья, возникающую при их превышении. Следовательно, содержание указанных примесей в любых алкогольных напитках (по крайней мере, 40-градусных) в пределах приведенных значений для коньяка является безопасным для здоровья. Этот вывод является категоричным и обсуждению не подлежит, так как наши санитарные службы костями лягут, но не допустят в своих нормативных документах ни малейшей опасности для здоровья потребителей.

А теперь посмотрим на соответствующие цифры для водки. Видно, что с точки зрения токсичности они абсолютно бессмысленны. Особенно хорошо это видно на примере сивушного масла. ГОСТ на коньяк говорит, что сивушное масло безвредно в концентрации до 2000 мг на литр, а ГОСТ на водку не допускает его содержание выше 2,4 мг на литр, то есть почти в 1000 раз (!) меньше. Точно так же – фурфурол. В водке он вообще не допускается, а в коньяке – пожалуйста, будьте любезны.

Абсолютно ясно, что цифры, указанные в ГОСТе на водку, никакого отношения к токсичности не имеют. Иначе они были бы точно такими же, как в коньяке. Единственное логическое объяснение этих значений лежит в области все той же органолептики. Видимо, если указанные пределы будут превышены, то водка потеряет харак-

терный для нее вкус и аромат. Лично у меня вызывает большие сомнения, что приведенные в ГОСТе цифры все-рез обосновывались заботой об органолептике. Скорее всего, они являются следствием развязанной еще в конце XIX века борьбы за «чистоту питей», когда война с примесями стала самоцелью. ГОСТ на коньяк со всей очевидностью показывает бессмысленность этой борьбы с точки зрения токсичности, а с точки зрения органолептики, похоже, эти цифры никто не анализировал. Скорее всего, то, что современные российские стандарты допускают содержание в спирте, а следовательно, и в водке каких-то минимальных количеств примесей, является вынужденным компромиссом между унаследованным от царской монополии стремлением избавиться от них вообще и экономически оправданными техническими возможностями

Абсолютно ясно, что цифры, указанные в ГОСТе на водку, никакого отношения к токсичности не имеют.

современных производств. И ни токсичность, ни органолептику к ГОСТу на водку не имеют никакого отношения.

И если при советской власти жупел чистоты (безвредности) водки являлся аргументом в борьбе с самогонаре-

нием, то в настоящее время ее «чистота» является чисто (простите за тавтологию) маркетинговым ходом в борьбе за симпатии покупателей. Благо, что эта идея ложится на хорошо подготовленную в течение уже более ста лет основу. А то, что под этой основой нет и никогда не было фундамента, замороженный потребитель и знать не знает. Но помимо общих рассуждений с позиции здравого смысла существуют данные научных исследований, проведенных учеными лаборатории токсикологии НИИ наркологии Минздрава России под руководством профессора В.П. Нужного по изучению токсичности коньяка и виски по сравнению с водкой [37]. Результаты этих исследований дают почву для подозрения, что в свое время царское правительство совершило преступление против собственного народа, которое продолжается уже более ста лет. Тщательно методически выверенные исследования, проведенные на крысах, показали, что с точки зрения медицинских показателей коньяк, виски и водка совершенно одинаковы. Но водка вырвалась вперед по одному показателю – к водке быстрее наступало привыкание. А привыкание – это не что иное, как алкоголизм. Этому есть и теоретическое объяснение. Известно, что чем чище наркотик, тем он страшнее. «Грязный» опиум надо принимать довольно долго, чтобы получить необратимую зависимость, а сделанный из него «чистый» героин может сделать из человека своего раба за один, максимум

два укола. А этиловый спирт относится к сильнодействующим наркотикам. В ГОСТе за 1972 год (ГОСТ 18300–72) в п. 5.1 так прямо и говорилось: *«Этиловый спирт – легковоспламеняющаяся, бесцветная жидкость с характерным запахом, относится к сильнодействующим наркотикам, вызывающим сначала возбуждение, а затем паралич нервной системы».*

В 1982 году редакция этого пункта привела к некоторому сокращению текста: *«Этиловый спирт – легковоспламеняющаяся, бесцветная жидкость с характерным запахом, относится к сильнодействующим наркотикам».* Все последующие ГОСТы продолжали урезать первоначальное определение. 1993 год (ГОСТ 5964–93, п. 7.1): *«Этиловый спирт – легковоспламеняющаяся, бесцветная жидкость с характерным запахом».* И, наконец, в последней редакции ГОСТа за 2000 год (ГОСТ Р 51652–2000, п. 5.2) эта фраза сократилась до: *«Этиловый спирт – бесцветная легковоспламеняющаяся жидкость».*

Учитывая, что впервые упоминание о «сильнодействующем наркотике» исчезло из ГОСТа в 1993 году, рискну предположить, что сделано это было под нажимом народившегося к тому времени класса частных собственников. Согласитесь, что делать алкогольные напитки из «бесцветной легковоспламеняющейся жидкости» как-то, скажем так, этичнее, чем из «сильнодействующего наркотика». Как бы там ни было, но вполне воз-

можно, что русский народ уже более ста лет сидит на «алкогольном героине». И все удивляются и бьют тревогу, ну почему же в нашей стране алкогольные проблемы имеют намного более тяжелый характер, чем во всех других странах. А вы покажите хоть одну страну, в которой настолько бы преобладала водка.

Косвенно это подтверждает и статистика. В странах, где принято пить напитки, полученные методом дистилляции, а это не только коньяк и виски, но и все бренди, граппы, чачи, текилы и т. п., алкоголизм встречается реже. Грубо говоря, алкоголь – это яд, а чем чище яд, тем он вреднее. Кстати, пресловутое сивушное масло, буквально преданное анафеме нашей пропагандой, играет для организма защитную роль, замедляя процесс окисления алкоголя. Печень при этом успевает справляться с отравляющими последствиями окисления алкоголя, и похмелье будет не таким тяжелым, как от хорошо очищенной водки [38]. Последнее утверждение, казалось бы, входит в противоречие с бытовой практикой. Мне неоднократно приходилось выслушивать утверждение, что после неумеренного потребления коньяка или виски похмельные мучения намного сильнее, чем от такого же количества водки. Смею предположить, что дело здесь не в сивушном масле, а в присутствующих в этих напитках экстрактах дуба, или, как говорят в народе, дубильных веществах.

Как бы то ни было, но на сегодняшний день мы можем уверенно говорить, что с точки зрения физиологического воздействия на организм водка не имеет никаких преимуществ перед иными крепкими алкогольными напитками-дистиллятами: *«Естественные примеси в тех концентрациях, в которых они присутствуют в дистиллированных алкогольных напитках промышленного или домашнего изготовления, не оказывают влияния на острую токсичность этилового спирта»* [39].

А это означает, что водка как массовый и фактически безальтернативный напиток появилась в России в результате... откровенной подтасовки. Ведь не чем иным, как заботой о «народном здравии», мотивировался переход на изготовление напитков исключительно из ректифицированных спиртов при введении царской винной монополии. И вот вам парадоксы истории: Россия в очередной раз осуществила эксперимент над собой, в результате которого выиграл остальной мир, открывший для себя совершенно новый напиток «vodka». Но при этом «остальной мир» обогатил свое алкогольное меню, а Россия его резко обеднила.

Слово «водка» – его происхождение и трансформация значения

Термин «водка» встречается с XVI века, но исключительно применительно к лекарственным настойкам на основе горячего вина. «Водки на-

рядити и в рану пусти и выжимати», «вели государь мне дать для моей головной болезни из своей государской аптеки водок... свороборинной, финиколевой» [40]. Затем лечебные настои-водки плавно переключались в разряд питейных напитков и под тем же названием «водка» просуществовали до конца XIX века.

Однако начиная приблизительно с шестидесятых годов XIX столетия неожиданно и безо всяких видимых причин началась настоящая экспансия – по-иному не скажешь – этого дотоле вполне локального термина. С этого времени водкой начинают именовать практически все спиртные напитки-дистилляты, включая хлебное вино. Кстати, сторонником «интегрального» значения слова «водка» был Менделеев. Для энциклопедического словаря Брокгауза и Ефрона он написал статью «Винокурение», где точно так же расширительно трактовал термин «водка». Цитируем: «древность не знала ныне всюду распространенных видов водки (*Eau de vie, Branntwein, Schnaps, Brandy, whiskey...*)» [41]. То есть он под термином «водка» перечислил практически все известные в то время мировые дистилляты.

Официальный конец этой экспансии положила советская власть, предписавшая в 1936 году под словом «водка» понимать один-единственный класс напитков, представляющий собой смесь ректификованного спирта с водой.

Итак, перечислим еще раз в исторической последовательности основные значения слова «водка»:

1. XVI век – лекарственные настойки на горячем (хлебном) вине.

2. XVII – XIX века – хлебное вино, постоянное на пряноароматических добавках или просто дополнительно перегнанное в специальных «водочных» кубках (простая водка).

3. С 60-х годов XIX века – обобщающий термин для всех крепких алкогольных напитков.

4. С 1936 года – смесь ректификованного спирта с водой.

Непонимание или игнорирование этой исторической трансформации приводит к невероятной путанице в современной литературе, а соответственно и в головах читателей. Подробнее об этом будет говориться в главе VII. А сейчас мы остановимся только на одном аспекте этой проблемы. Речь пойдет о происхождении слова «водка».

Любознательный читатель, которого это заинтересовало, может самостоятельно набрать в интернет-поисковике словосочетание «происхождение слова «водка» и погрузиться в пучину бесконечных баталий по этому вопросу. Только обратите внимание на то, какую логическую ошибку делают все без исключения участники дискуссий. Все строят свои умозаключения исходя из того посыла, что алкогольный напиток и его название должны возникнуть практически одновременно. И это правильно – надо же как-то называть то, что делаешь. Но уже доказано-

передоказано, что алкогольный напиток, получаемый на Руси путем перегонки зернового сырья, с момента возникновения и вплоть до середины XIX века именовался как угодно (горячее вино, хлебное вино, простое вино и т.д. и т.п.), но только не «водка». Термин «водка» употреблялся исключительно для обозначения лекарственных настоек, а затем вина, настоянного на пряноароматических добавках. Следовательно, искать этимологию слова «водка» надо в привязке к лекарственным настойкам, а не к алкогольному напитку, существовавшему задолго до появления этого слова и имевшему свое изначальное название. Понимание этого факта превращает в пустую болтовню и бесплодные лингвистические упражнения все попытки вывести происхождение слова «водка», опираясь на его современное употребление.

К тому же ни одна гипотеза не принимает во внимание, что во многих изначальных исторических источниках слово «водка» пишется через «т» – «вотка». *«Вотка липова цвету (1633 г.), вотки цвету из василково-го. – «Изволишь чарку вотки (?) – Вотку неуживаю» [42], «Указ ея императорского величества самодержецы всероссийской ис провительствующего сената камор коллегии по указу ея императорского величества правительствующий сенат слушав оной коллегии доношение приказали помещиком и вотчинником про домовые их расходы вотку в уездах в селех в сел-*

цах и деревнях при помещиковых дворах где для винного их курения с платежом в казну поведёрных денег для курения простаго вина на домовые их расходы и для подряду и поставки на кабаки кубы и казаны с платежом по ведеф денег заклемны и простое вино курить им дозволено». Указ Елизаветы 1751 г. [43].

Единственно логически непротиворечивую гипотезу я услышал от театрального режиссера Андрея Россинского. Так как слово «водка» обозначало лекарственные препараты на основе хлебного вина, образоваться оно вполне могло следующим образом: аптекари, естественно, использовали латинское «aqua vitae», то есть «аквавита», а так как это все-таки были лекарства и объем их был невелик, в народной речи это вполне могло принять уменьшительную форму «аквавитка». Со временем в русском языке «аквавитка» могла вполне естественно трансформироваться сначала в «витку», затем в «вотку» и, наконец, в «водку».

Остальные версии, как изначально основанные на неверном посыле, экономия время нетерпеливого читателя и отсылая остальных к главе VII, в этом разделе я рассматривать не буду.

Современное хлебное вино – «Полугар»

Вот теперь перечитайте приведенный в самом начале отрывок из «Собачьего сердца», и он вам будет совершенно понятен. Как понятно будет

и отношение русских гурманов, коим несомненно являлся профессор Преображенский, к казенной водке (Бог с вами, голубчик – это спирт) и их же пиететное отношение к домашнему (а я смею думать – и не только к домашнему) дистилляту.

К радости современных Преображенских, мне после многолетних экспериментов удалось восстановить рецептуру и технологию «хлебного вина». Казалось бы, что здесь сложного – любой спиртовой завод делает брагу из зерна, да и дедушки в деревнях еще помнят, как ставить зерновую брагу. А если есть брага, то дальше и делать нечего – берешь самогонный аппарат и гонишь. Но примитивный самогон отличается от элитного хлебного вина, как деревенская чача от десятилетнего коньяка.

Изучение архивных материалов (а я, по-моему, изучил все дошедшие до нас первоисточники) очень многое прояснило, но составить ясную цельную картину так и не удалось. Например, один из помещиков, И. С. Захаров, в своем труде «Хозяин-винокур» [15] подробно описывает процесс приготовления браги, а далее пишет: «а затем гнать как обычно». Как «как обычно»? Очевидно, современникам все было понятно, а о нас с вами автор, естественно, не думал. Технологических карт в то время не составляли, архивы винокурен не сохранились, и весь процесс пришлось воссоздавать по крупицам, собирая раскиданные по разным источникам сведения

и проводя сотни экспериментов, шаг за шагом приближаясь к пониманию того, что для наших предков было «как обычно».

Но когда эксперименты в основном были завершены, результаты превзошли мои ожидания. Воссозданное хлебное вино, безусловно, должно занять достойное место в ряду самых известных мировых дистиллятов.

Если очень кратко сформулировать отличие современной водки от хлебного вина, то оно заключается в следующем. Технологический процесс изготовления водки кардинально отличается от всех остальных мировых крепких напитков тем, что вначале создается абсолютно безвкусная водно-спиртовая смесь, а затем в нее вносятся в минимально необходимых количествах вещества, делающие водку «питкой». При изготовлении всех остальных алкогольных дистиллятов в мире, в том числе и хлебного вина, наоборот, бережно сохраняется изначальная вкусовая составляющая напитка, для чего дистилляция, а в ряде случаев и ректификация, никогда не доводится до стадии «обезличивания».

Но, к большому моему сожалению, выпустить «новый-старый» напиток под названием «хлебное вино», оказалось невозможным, так как много водок различных компаний выпускаются под этим названием и потребителю трудно было бы с ходу понять – водка перед ним или действительно старое доброе вино.

Поэтому было принято решение дать современному хлебному вину название «Полугар». Это исконно русское название, обозначающее хлебное вино определенной доброты – крепости.

Современный «Полугар» представляет собой дистиллят крепостью 38,5%, полученный в медном перегонном кубе из лучших российских сортов ржи. Если в качестве сырья используется исключительно ржаной солод, то полугар называется солодовым. Существует еще полугар смешанный. В этом случае солодовый полугар смешивается с зерновым в различных пропорциях, которые должны указываться на этикетке (полная аналогия с виски). Напиток при этом подвергается минимум трем перегонкам с очисткой специальным белковым составом, а затем длительной выдержке с углем. Эта технология и рецептура является исконно русской и нигде в мире больше не встречается. Истины ради следует заметить, что напитки, полученные по данной технологии, сложны в изготовлении, дороги и поэтому на столы простого народа не попадали, являясь привилегией исключительно высшего сословия.

Ближайшим родственником «Полугара» является ржаной виски. Но если вкус и аромат ржаного виски (как, впрочем, и всех остальных виски) в основном определяется дубовыми экстрактами, насыщающими исходный напиток в процессе выдержки в бочках, то вкус и аромат «Полугара» формирует его главная и единственная

составляющая – рожь. Поэтому «Полугар» перед употреблением, в отличие от водки, рекомендуется понюхать, а после употребления не торопиться закусывать, давая время вашим вкусовым рецепторам распознать и насладиться генетически близкой русскому человеку хлебной составляющей.

Технологический процесс изготовления водки кардинально отличается от всех остальных мировых крепких напитков тем, что вначале создается абсолютно безвкусная водно-спиртовая смесь, а затем в нее вносятся в минимально необходимых количествах вещества, делающие водку «питкой». При изготовлении всех остальных алкогольных дистиллятов в мире, в том числе и хлебного вина, наоборот, бережно сохраняется изначальная вкусовая составляющая напитка, для чего дистилляция, а в ряде случаев и ректификация, никогда не доводится до стадии «обезличивания».

Закусывают «Полугар» той же закуской, что и водку. Вернее, водочная закуска изначально была предназначена и, собственно, формировалась для употребления совместно с хлебным вином, а с его исчезновением досталась водке по наследству.

И напоследок рекомендую вашему вниманию метод, использовавшийся нашими предками для определения

исходной сырьевой составляющей предлагаемого напитка, а то, не дай бог, картофельную подсунут. На сухую ладонь наливается небольшое количество напитка и затем с использованием обеих рук, энергичными движениями, аналогичными утреннему умыванию, добиваемся полного высыхания. Затем складываем ладони лодочкой и нюхаем. Если вас не обманули, то вы насладитесь тончайшим хлебным ароматом. Попадется «Полугар» – попробуйте.

Итак, я предельно кратко изложил результаты моих изысканий. Скажете: «излишне эмоционально», «недостаточно убедительно»? Возникли вопросы и сомнения? А может быть, просто захотелось подробнее разобраться в истории национального напитка? Тогда – читайте дальше. Не пожалеем. Только имейте в виду, что иногда вам будут попадаться уже знакомые фразы или фрагменты, которые использовались в данном предисловии.

Глава I

Русский национальный напиток – хлебное вино

*(Кое-что о возникновении дистилляции на Руси.
Классическое русское винокурение
конца XVII – середины XIX в.)*

Алкоголь, или пищевой этиловый спирт, – это результат жизнедеятельности растительных микроорганизмов – дрожжей. Схема получения алкоголя выглядит примерно так: попадая в богатую сахаром среду, дрожжи начинают бурно размножаться, питаясь сахаром и перерабатывая его в два основных продукта: спирт и углекислый газ. Этот процесс называется **брожением**. Разумеется, это предельно упрощенная схема, так как брожение – сложнейший биохимический процесс, впервые полно и корректно описанный знаменитым Луи Пастером. Брожение легко происходит в средах, от природы насыщенных сахаром. Самый яркий пример подобной среды – виноградный сок. Именно поэтому вино известно человечеству с незапамятных времен. Несколько

сложнее обстоит дело со злаковыми культурами. Чтобы вызвать брожение, сначала надо обратить в сахар крахмал, содержащийся в злаках. Осахаривание крахмала происходит под воздействием особых белковых молекул – ферментов (энзимов). На практике чаще всего используется осахаривание с помощью солода. Солод – то же самое зерно, только пророщенное. Пророщенное зерно содержит большое количество фермента диастазы, так что, добавляя солод в крахмалосодержащую среду, фактически добавляют диастазу, которая и производит осахаривание. А далее внесением дрожжей вызывают брожение.

Однако для того, чтобы из полученной в результате брожения спиртосодержащей смеси выделить более-менее чистый спирт, необходимо произве-

сти фракционную перегонку. То есть перевести все жидкости, входящие в смесь, в парообразное состояние и, основываясь на разности температур кипения, произвести разделение этих жидкостей. Этот процесс называется **дистиляцией**. Дистиляция, в отличие от брожения, которое легко может происходить в естественных условиях, является процессом, так сказать, рукотворным и требует высоких температур и некоторого аппаратного обеспечения – от примитивного в древности до весьма сложного в настоящее время.

В литературе первое описание аппарата для дистиляции дано в трактате знаменитого средневекового врача и алхимика Арнольда де Вилленова (Arnold de Villeneuve) в конце XIII в.



*Изображение аппарата для дистиляции
из трактата Вилленова*

Когда именно дистиляция, т.е. процесс получения крепких спиртосодержащих жидкостей способом

перегонки пищевого сырья, появилась на Руси, доподлинно не известно. Так же как не известно и то, была ли эта технология заимствованной или же возникла совершенно независимо, и когда на ее основе образовалась целая, как сейчас выразились бы, отрасль – винокурение.

Однако для того, чтобы из полученной в результате брожения спиртосодержащей смеси выделить более-менее чистый спирт, необходимо произвести фракционную перегонку. То есть перевести все жидкости, входящие в смесь, в парообразное состояние и, основываясь на разности температур кипения, произвести разделение этих жидкостей. Этот процесс называется дистиляцией.

Сами по себе эти вопросы представляли интерес исключительно академический до тех пор, пока во второй половине XX в. в них не появился ярко выраженный коммерческий оттенок. Дело в том, что напиток «vodka», дотоле воспринимавшийся в мире скорее как русско-советская экзотика, постепенно стал приобретать все большую популярность, превратившись со временем в весьма привлекательный бренд. Естественно, разгорелись дискуссии о том, каково же строгое опре-

деление понятия «водка», когда и где этот напиток возник и кто же, в конечном итоге, является правообладателем товарного знака. На этой волне стали возникать многочисленные исследования и псевдоисследования, касающиеся в том числе и истории русского винокурения.

Впрочем, сейчас речь идет не о водке в ее современном понимании, а о традиционной русской дистилляции, ее возникновении и развитии. При этом опираться мы постараемся только на факты, по возможности исключив из рассмотрения различного рода домыслы и предположения. Фактов – в данном случае достоверных источников – по крайней мере, до начала XVIII в. не очень много. Все они подразделяются на две группы: те, что дают основание *предполагать*, и те, которые *доказывают*. Например, приведенный В. В. Похлебкиным термин «твореное вино» дает основание предположить, что речь идет о продукте примитивной перегонки, но совершенно этого не доказывает. Также весьма спорными являются попытки ряда исследователей использовать Новгородскую берестяную грамоту [2] для доказательства древности русского винокурения. Гипотезы, построенные на них, будут подробно рассмотрены в главе VIII.

Текст же, скажем, из знаменитого «Домостроя»: «...А вино курити, самому ж неотступно бытии, или кто верен – и прям тому приказати, а у перепуска

потому ж, и крепчая беречи, да смечать по колку ис котла араки перво, и другой последу уточнять, а у перепуска потому ж смечать, колке ис котла укурит первого, и среднего, и последнего...» [7] – вполне доказывает, что технология перегонки в XVI в. на Руси была вполне отлажена и применялась в быту.



*Старинный французский аппарат
для дистилляции*

Что же касается конкретных дат, то к настоящему времени известно только два источника, и оба они принадлежат иностранным авторам. *Самое первое упоминание о том, что на Руси применялся процесс перегонки спиртосодержащих жидкостей, содержится в труде польского историка и географа Матвея Меховского «О двух Сарматиях», опубликованном в 1517 году. Описывая жителей Московии, он пишет: «Они часто употребляют горячительные пряности или перегоняют их в спирт, например, мед и другое. Так, из овса они делают жгучую жидкость*

или спирт и пьют, чтобы спастись от озноба и холода: иначе от холода они замерзли бы» [44]. Правда, Матвей Меховский сам никогда не был в Московии и в других русских княжествах, все свои описания он делал с чужих слов, и к его свидетельству следовало бы отнестись с известной долей осторожности. Но именно в 1517 году Московское княжество посетил с посольской миссией Сигизмунд Герберштейн, который подробно описал свое путешествие в книге «Записки о Московии» [165]. Вот что он пишет: «В рыбные дни мне привозили забитую рыбу и много больших копченых на воздухе без соли осетров; еще графинчик с водкой (в оригинале – *granndt Wein*), которую они всегда пьют за столом перед обедом». И еще: «Наконец стольники вышли за кушаньем [снова не оказав никакой чести государю] и принесли водку (в оригинале – *aqua vitae*), которую они всегда пьют в начале обеда...» Немецкий термин «*granndt Wein*» и латинский – «*aqua vitae*» (оставим на совести переводчика употребление слова «водка») совершенно однозначно указывают на то, что во время путешествия автора в 1517 году продукты перегонки спиртосодержащего сырья в Московии уже были в повседневном обиходе.

Здесь же констатируем следующее: все доступные на сегодняшний день материалы свидетельствуют о том, что технология дистилляции могла появиться на Руси начиная с XII в. (хотя и с небольшой долей вероятности), доподлинно была известна с XVI века, тогда же вошла в повседневный обиход, в XVII в.

стала основой, на которой складывалось винокурение как самостоятельное и весьма прибыльное производство, и наконец, к началу XVIII в. этот процесс был в общих чертах завершен.



Страница из «Домостроя»

Для того чтобы получить полное и достоверное представление о том, что такое классическое русское винокурение, лучше всего обратиться к периоду между шестидесятью-семидесятью годами XVIII в. и двадцатыми-тридцатыми XIX в. Причин тому несколько. Во-первых, к этому времени винокурение превратилось во вполне устоявшуюся как технически, так и технологически отрасль сельского хозяйства. Во-вторых, это был период относительной стабильно-

сти: технические усовершенствования не носили революционного характера, практически не менялась и сырьевая база. И наконец, в это время появляется специальная литература, как отечественная, так и переводная, полностью посвященная практическим и отчасти даже теоретическим вопросам винокурения, дающая вполне объективную информацию о состоянии отрасли.

Нам предстоит как минимум ответить на следующие вопросы:

1. Что же за продукцию производили на винокурнях?
2. Из какого сырья?
3. По какой технологии?
4. На каком оборудовании?

Для того чтобы рассмотреть эти вопросы подробно, ответим на них сначала односложно, дабы была база, от которой можно отталкиваться. Итак, по порядку.

В наиболее общем виде продукцией винокурень было «горячее вино». По чеканной формулировке автора начала XIX в. [8]: *«Горячее вино есть жидкое приемное тело, происходящее чрез спиртоватое брожение соков из снадных веществ, состоящее в спирте, смешанном с некоторою частию воды и передаваемое от прочих соков отделяемое»*. Говоря современным языком, винокурни производили питьевую спиртосодержащую жидкость методом дистилляции продуктов брожения пищевого сырья. Называли эту жидкость «горячим вином», или просто «вином».

Здесь следует сделать некоторое замечание относительно терминологии. Русская дореволюционная бытовая терминология, относящаяся к производству и продаже крепких спиртных напитков, чрезвычайно многообразна, порой даже излишне [45]. Почему так произошло – разбираться языковедам. Вместе с тем в специальной литературе, посвященной винокурению, а также в различного рода нормативных актах все термины строго определены, что вполне естественно, так как они носили «рабочий» характер, не допускающий никакой двусмысленности. К сожалению, в ряде современных публикаций присутствует серьезная терминологическая путаница. Начало этой неразберихе (да и не только этой) положил автор популярной «Истории водки» В.В. Похлебкин, смешавший производственные и бытовые термины, да еще и относящиеся к разным временным отрезкам, и «расшифровавший» эти термины, порой подгоняя определения под собственную тенденциозную концепцию, а порой просто не удосужившись разобраться что к чему. Так, в частности, рассуждая о «горячем вине», В.В. Похлебкин пишет: *«Несмотря на широту распространения, длительность употребления, термин самый неустойчивый и самый искажаемый. Правильнее всего «горящее вино», то есть то, которое обладает способностью гореть, выгорать, а не «горячее», то есть обладающее высокой температурой, и тем более не «горелое»*. На самом же деле термин этот – абсолютно строгий. Он фигурирует во всех

руководствах по винокурению и означает спиртосодержащую жидкость, полученную методом перегонки, то есть горячим способом, точно так же, как и немецкий термин «branntwein». А «горящее» и «горелое» – варианты исключительно бытовые.

Но вернемся к производству вина. Горячее вино, полученное из злаковых культур, то есть из «хлеба», именовалось «хлебным вином».

Основным сырьем служила рожь с добавлением, как правило, других злаков. Солод использовался ячменный или ржаной, реже – пшеничный. Впрочем, по утверждению известного русского специалиста XIX в. по винокурению Ф. Илиша, *«большая часть ржи затирается в России без солода»* [46]. Многочисленные руководства того времени дают подробные наставления по технологии получения бражки, отличающиеся лишь деталями.

Бражка перегонялась в простых перегонных кубах, к тому времени в основном медных. Перегонка производилась минимум дважды: вначале без отделения головной и хвостовой частей, то есть без разделения на фракции. Основная задача первой перегонки – выделить из бражки весь содержащийся в ней спирт. Вместе со спиртом выделялось также большое количество воды (флегмы) и побочных продуктов, о которых мы поговорим позже. В результате этой операции получалась так называемая рака. При следующей перегонке (двоении раки) производи-

лось тщательное отделение «голов» (по тогдашней русской терминологии «скачок» или «отскок») и «хвостов» («отгон»). Итог – собственно хлебное вино, именуемое «простым». Простое вино было одновременно и продуктом, готовым к употреблению (после нормализации его по «доброте», то есть по крепости), и сырьем для выработки спирта, а также «тонких» напитков. Спирт, под которым подразумевался дистиллят с содержанием алкоголя свыше 50%, вырабатывался последующей перегонкой вина в тех же перегонных кубах. А вот изготовление «тонких» напитков на основе хлебного вина, по большей части ароматизированных, уже не являлось предметом винокурения и производилось на другом оборудовании – в малых «водочных» перегонных кубиках, чаще всего даже за пределами винокурни. К этому весьма важному обстоятельству мы вернемся позже.

Так выглядит в самых общих чертах своего рода схема классического русского винокурения. Но, как известно, «и бог, и дьявол – в деталях». В рамках этой схемы существовало великое множество нюансов, по поводу которых мнения винокуров расходились, зачастую очень серьезно.

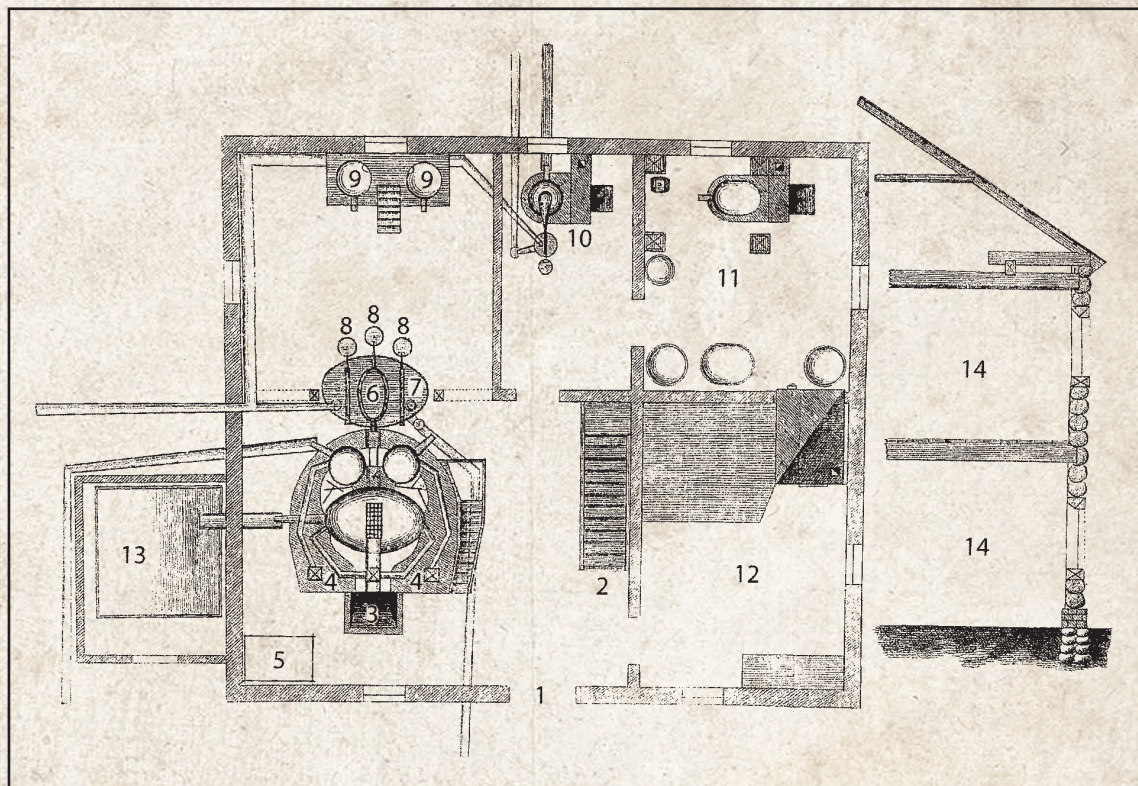
Самый лучший способ разобраться во всех тонкостях русского винокурения – перенестись мысленно, ну допустим, в 1800 год, построить себе небольшую виртуальную винокурню и собственноручно изготовить партию

хлебного вина – частично для поставки в царскую казну, частично для собственно-го употребления, как, по сути, и поступа-ло большинство помещиков-винокуров. А в наставники и советчики мы призовем лучших специалистов своего времени.

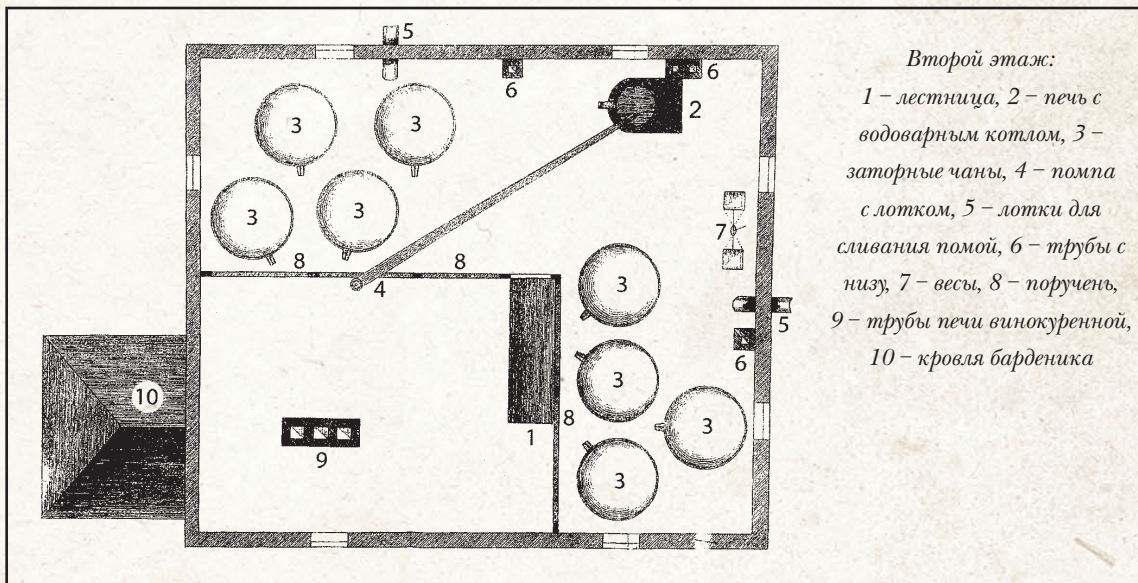
Итак, вы – помещик, ибо в то время действовал «Устав о винокурении» Ека-терины II, в котором недвусмысленно было сказано: «Вино курить дозволяется всем дворянам и их фамилиям, а прочим никому» [47]. В зависимости от величи-ны поместья и состояния выбираете,

какого размера будет ваша винокурня. Допустим, небольшая. Так легче разби-раться, тем более что большая и малень-кая в те времена качественно не разли-чались: в большой лишь площадей да перегонных кубов поболее. Главный кон-сультант по строительству – Иван Семе-нович Захаров, автор книги «Хозяин-винокур» (это ничего, что книга вышла в 1807 г. – суть от этого не меняется). Его коллеги также получают слово.

И вот как будет приблизительно вы-глядеть ваша винокурня [15]:

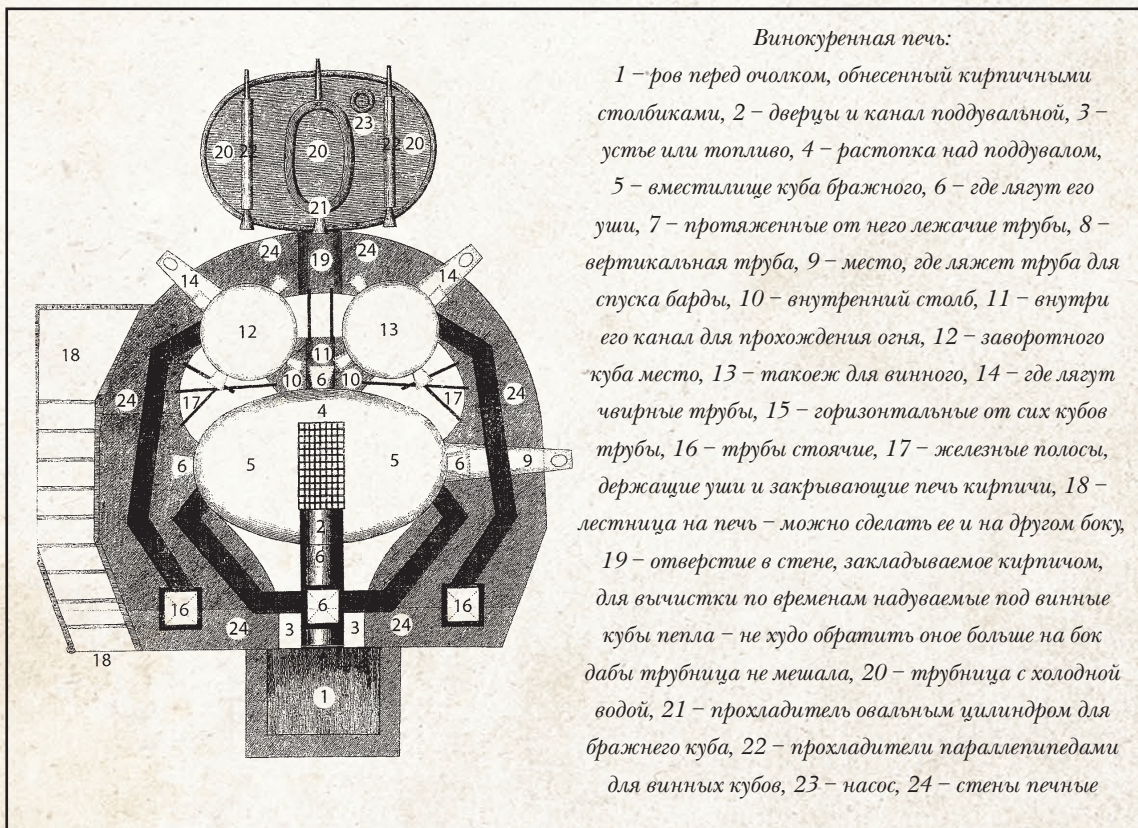


Первый этаж: 1 – вход, 2 – лестница на второй помост, 3 – ров перед очолком, 4 – печь с кубами. Подробности ее описаны в листе XXXI, под страницу 127-ю, 5 – полсаженок для дров, 6 – трубница с прохладителями, 7 – насос, 8 – насадки, 9 – раковка, 10 – спиртовой кубок с прибором, 11 – дрождяник с прибором, 12 – жильё для работников, 13 – барденник, 14 – профиль



Второй этаж:

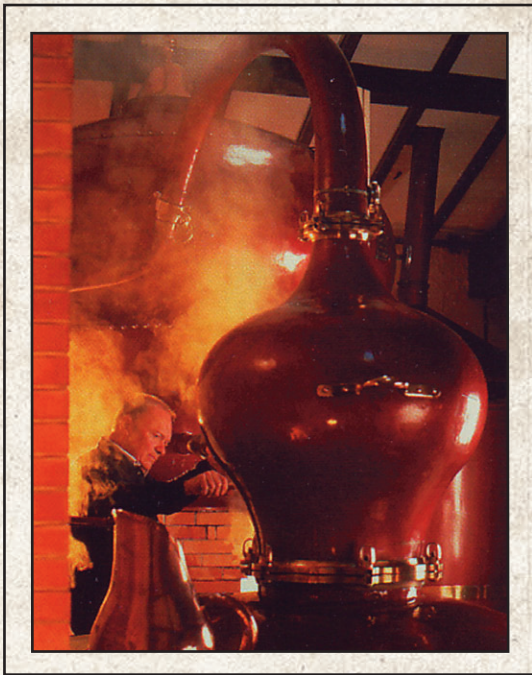
- 1 – лестница, 2 – печь с водоварным котлом, 3 – заторные чаны, 4 – помпа с лотком, 5 – лотки для сливания помой, 6 – трубы с низу, 7 – весы, 8 – поручень, 9 – трубы печи винокуренной, 10 – кровля барденика



Винокуренная печь:

- 1 – ров перед очалком, обнесенный кирпичными столбиками, 2 – дверцы и канал поддувальной, 3 – устье или топливо, 4 – распорка над поддувалом, 5 – вместилище куба бражного, 6 – где лягут его уши, 7 – протяженные от него лежащие трубы, 8 – вертикальная труба, 9 – место, где ляжет труба для спуска барды, 10 – внутренний столб, 11 – внутри его канал для прохождения огня, 12 – заворотного куба место, 13 – такоеж для винного, 14 – где лягут чвирные трубы, 15 – горизонтальные от сих кубов трубы, 16 – трубы стоячие, 17 – железные полосы, держащие уши и закрывающие печь кирпичи, 18 – лестница на печь – можно сделать ее и на другом боку, 19 – отверстие в стене, закладываемое кирпичом, для выгистки по временам надуваемые под винные кубы пепла – не худо обратить оное больше на бок дабы трубница не мешала, 20 – трубница с холодной водой, 21 – прохладитель овальным цилиндром для бражного куба, 22 – прохладители параллелепипедами для винных кубов, 23 – насос, 24 – стены печные

Со строительной частью все ясно из рисунков, тем более что она нас не очень-то и интересует. Остановимся на основном оборудовании – перегонных кубах. Здесь их предусмотрено четыре. Бражный, заворотный и винный будут вмурованы в печь, спиртовой – расположен в отдельной комнате.



Классический шарантский аламбик.

Самая характерная деталь – длинная изогнутая паропроводная трубка, так называемая «лебединая шея» [48]

Наличие заворотного куба совершенно не обязательно, хотя и помогает оптимизировать процесс. Бражный куб предназначен для перегонки бражки в раку. Винный – для перегонки раки в вино. Спиртовой (водочный) – для «тонкой» выделки. В принципе ис-

пользовались различные формы кубов, но в русском винокурении предпочитали широкие в основании, «приплюснутые», с такими же «приплюснутой» формы шлемами, хотя никакого канона, вроде применяемого во Франции для выделки коньяка шарантского аламбика, не было.

Словом, с формой куба размышлять долго не будем – делаем широкий и «приплюснутый». Некоторые проблемы

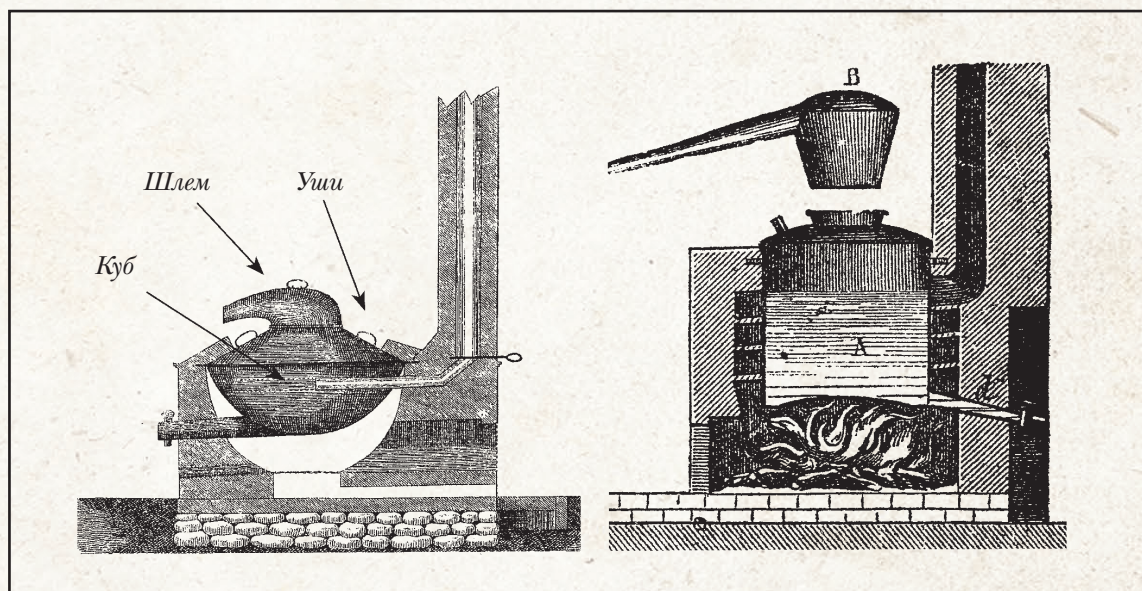


Кстати, такие перегонные кубы применяли наши предки для «домашнего» винокурения

возникнут с материалом для его изготовления. Если, допустим, французы или шотландцы испокон века использовали медь и только медь, то у нас было все не так просто. До середины XVIII в. русские помещики явно не хотели раскошелиться на дорогой материал, предпочитая использовать дешевый чугун. Екатерине II пришлось в упомянутом «Уставе о винокурении» отдельным пунктом фактически за-

претить эту практику. Более того, те, «кто выпишет, или по выписанным уже себе сделает такие кубы, какими курится в Англии», признавались «о пользе Государства ревнительными сынами Отечества» [47]. Словом, как всегда: пока какая-нибудь царица-матушка кулаком по столу не стукнет... Ну понятно. Мы же с вами, естественно, являемся самыми что ни на есть ревнительными сынами Отечества, и кубы по сему за-

относились к ней с большой настороженностью. Считалось, что в процессе перегонки образуется окись меди («ярь-медянка»), «с которой сивушное масло соединяется и тут-то издает особенно противный запах» [51]. Правда, вредные иностранцы утверждали, что если строго соблюдать технологию, то никакой медной окиси не будет [52]. Тем не менее в России кубы все-таки предпочитали на всякий случай изго-



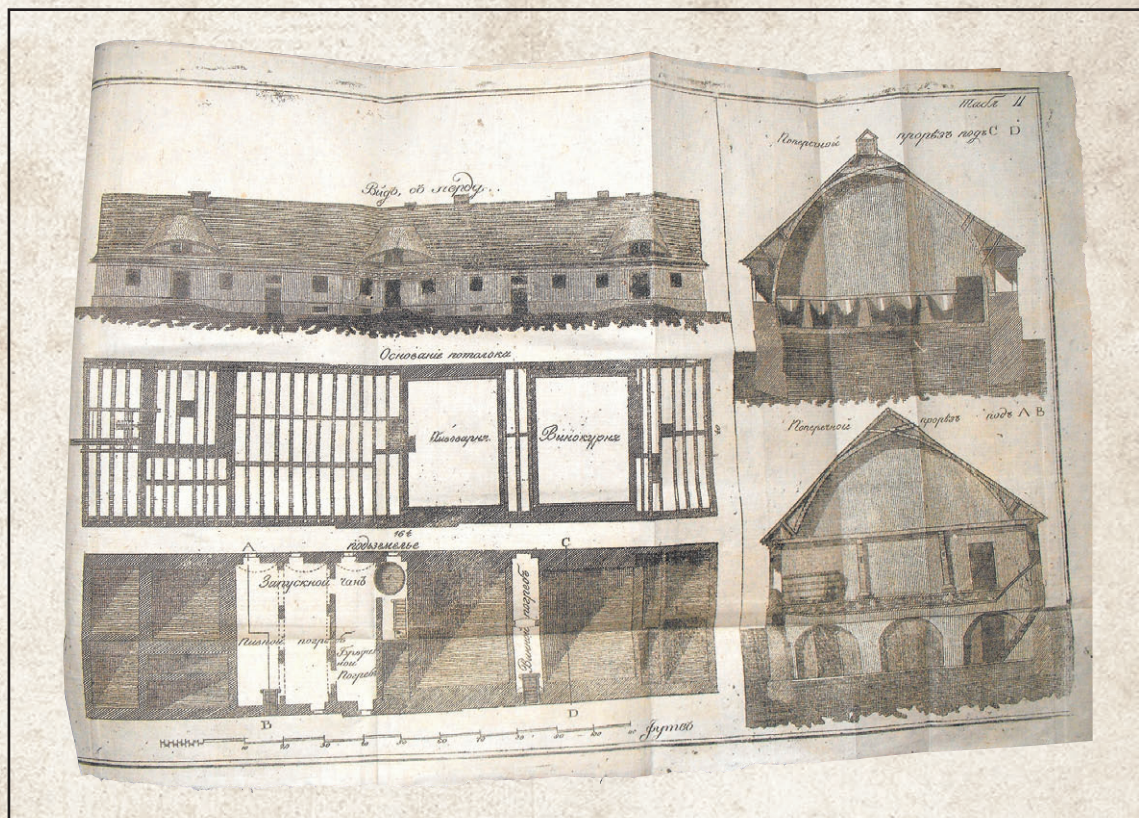
Кубы разной формы. Справа – куб, широко применявшийся в Германии XVIII в. [49]

кажем меднику. (Не из Англии же их выписывать, в самом деле!) Но и это еще не все. Хотя медь «гигиеничный материал... и... в процессе дистилляции... отдает свои ионы, связывая нежелательные химические элементы, в основном и отвечающие за неприятный запах, который может появиться в дистилляте» [50], русские винокуры

тавливать из луженой меди. При этом – увы! – существовал риск, что медник лудить будет не «чистым английским оловом», а свинцово-оловянной смесью. Тогда-то уж точно мало не покажется... [15]. Остается добавить, что в некотором смысле вопрос о влиянии меди остается открытым для некоторых специалистов и сегодня.

В современной книге, посвященной винокурению, читаем: «...медь... является катализатором, способствующим образованию новых летучих веществ, которые во многих случаях, улучшая органолептические показатели, одновременно являются для организма ядами» [53].

снарядами. Есть еще, конечно, «трубицы с прохладителем», то есть змеевики с охладителем, но это уже мелочи, несмотря на кое-какие нюансы. Все остальное оборудование подробнейшим образом перечисляется в различных «руководствах» того времени [8,15, 25].



Винокурня в общем хозяйственном комплексе. Начало XIX в. [25]

Впрочем, к проблеме «либо яд – либо вкус» мы еще вернемся, когда будем говорить о сивушном масле и прочих естественных примесях.

Так или иначе, справившись с дилеммой «лудить – не лудить», мы с вами обзавелись основными винокурными

Ну вот, наша с вами винокурня готова. Вполне себе средневропейская винокурня, если не считать «лудежа», конечно.

Настала пора разбираться с сырьем. Здесь, казалось бы, полная свобода. Горячее вино могло произ-

водиться чуть ли не из любого растительного сырья. В ход шли рожь, пшеница, ячмень, овес, кукуруза (маис), просо, гречиха, картофель, свекла и свекловица, морковь, пастернак, цикорий, всевозможные фрукты и ягоды – всего и не перечислить – вплоть до клубней георгинов. Однако в реальности выбора-то и не было (ну, может быть, за исключением юга России). В те времена в больших количествах выращивались лишь рожь и овес.



Старинный перегонный куб

Овес из-за специфического строения зерен – большое количество скорлупы – использовался только в качестве добавки, несмотря на то что «вино, приготовленное из овса, имеет очень чистый, бесивушный вкус» [46]. Пшеница была дорогой, так что оставалась рожь. Надо заметить, что у русских винокуров не было единства мнений в отношении того, какое сырье дает

объективно лучшее вино. Приведем лишь два противоположных мнения. С одной стороны: «Вино, получаемое из ржи... не имеет того приятного вкуса, как пшеничное вино» [54, цит. по 53]. С другой: «рожь, в смысле материала для винокурения, не только не уступает пшенице, но стоит ее даже выше» [55].

Кстати сказать, в одной из самых старых русских книг, где даются рекомендации по винокурению, под длинным названием «Экономическое наставление дворянам, крестьянам, поварам и поварихам» [64] вообще не рекомендуется использовать рожь в виноделии. «Когда желаешь иметь хлебную водку хорошую, то надобно употребить на то яровой хлеб, например: ячмень, овес, гречу, горох, пшеницу, просу, кроме ржи и хмелю, которое никогда на вино употребляемо быть не должно».

Так или иначе, выбора, повторим, практически не было. Правда, чаще всего рожь использовалась с различными добавками, так как опытным путем было установлено, что «разные роды мучнистых зерен вместе взятые, для винокурения гораздо выгоднее» [52].

Затем солод. Солод, как известно, представляет собой проросшие хлебные зерна. С помощью ферментов солода происходит превращение крахмала в сахаристые вещества, которые, в свою очередь, сбраживаются дрожжами. И хотя, по утверждению Илиша [46], русская рожь содержит так много клейковины, что может использоваться без солода, делалось это

ЭКОНОМИЧЕСКОЕ
НАСТАВЛЕНІЕ

ДВОРЯНАМЪ,
КРЕСТЬЯНАМЪ,
ПОВАРАМЪ И ПОВАРИХАМЪ,

сочинена

Главной Провіантской
Канцелярїи
прокуроромъ

и

вольнаго экономического Общества
ЧЛЕНОМЪ

СЕРГѢЕМЪ ДРУКОВЦОВЫМЪ.

печатана

третьимъ писаніемъ.

ВЪ Санктпетербургѣ,

Печатано при Артиллерійскомъ и Инженерномъ Шляхетномъ Кадетскомъ Корпусѣ,
Типог. Содерж. Кленомъ и Гейке.

1777 года.

все-таки в крайних случаях. При выборе солода для нашей с вами винокурни вариантов тоже немного. «У нас солод растят только ржаной и ячной, – замечает Иван Семенович Захаров и добавляет: – «Но в землях иностранных, где винокурение производится из одного смолотого солода, проращивают оный как из вышеописанных хлебов, так из пшеницы и овса. – Почему такая в производствах винокурения разность, и которое из них лучше? оставляю и себе и прочим рачительным хозяевам на опыт...» [15]. Приведенный пассаж замечателен не только тем, что решает нашу проблему с выбором солода, он вдобавок показывает, что русские винокуры вполне были осведомлены о том, что происходит «в землях иностранных», то есть находились, как ныне говорят, «в мейнстриме», а не варились в собственном соку. Кстати, позднее в России начали использовать и пшеничный солод тоже.

Солод, как известно, представляет собой проросшие хлебные зерна. С помощью ферментов солода происходит превращение крахмала в сахаристые вещества, которые, в свою очередь, сбраживаются дрожжами.

Далее – вода. Наиболее подходящей для винокурения считалась мяг-

кая проточная вода без посторонних привкусов. «Лучше всего чистая, мягкая речная вода, которая почти не мутится от спирта и мыльного раствора» [56]. Для определения пригодности воды к винокурению предлагались разнообразные тесты. В большинстве случаев в России на рубеже XVIII–XIX вв. такая вода без труда находилась почти в любом месте. Если же ваша винокурня все-таки оказывалась вдали от источников мягкой воды, то для подобных случаев существовали методы «исправления» имеющейся. Например, раз в полгода насыпать в колодец соль. Считалось, что после этого вода вполне подходит для винокурения [8]. Да, если уж мы заговорили о воде, то надо заметить, что люди, утверждающие, что, мол, настоящая русская водка никогда не делалась с использованием дистиллированной воды, либо ошибаются, либо идут на сознательный обман. Дистиллированная вода использовалась многими русскими водочными мастерами начиная с конца XVIII в., причем подобная практика позднее получила полное одобрение ученых [5, 56].

Наиболее подходящей для винокурения считалась мягкая проточная вода без посторонних привкусов.

И наконец, дрожжи. Ну, с этим делом – никаких проблем. Используем

Россійской хозяйственной
ВИНОКУРЪ,
ПИВОВАРЪ, МЕДОВАРЪ,
ВОДОЧНОЙ МАСТЕРЪ,
КВАСНИКЪ, УКСУСНИКЪ,
и
ПОГРЕБЩИКЪ.

Собрано изъ разныхъ иностранныхъ
и Россійскихъ сочиненій и записокъ

М. О.

Во Градѣ С. Петра,
печатано въ Императорской Типографіи,
иждив. *И. Глазунова*, 1792 года.

либо пивные дрожжи (особенно если поблизости расположена пивоварня), либо винные, либо искусственно выращенные. Рецепты по выделке искусственных дрожжей в огромном количестве присутствуют в любом руководстве по винокурению того времени.

Теперь у нас есть все необходимое для изготовления хлебного вина. Попробуем, начнем.

В теории процесс выработки хлебного вина не очень сложен: мука с добавлением солода перемешивается с горячей водой, выдерживается в течение времени, необходимого для перехода крахмала в сахар, – получается сусло. В него закладываются дрожжи, и после сбраживания полученная алкоголесодержащая масса (бражка) перегоняется в кубе. В процессе перегонки алкоголь, имеющий более низкую температуру кипения, чем вода, испаряется. Частично испаряется и вода. Эти пары конденсируются и все – получается более-менее чистая смесь алкоголя с водой. Увы, это просто лишь в виде схемы. В этом мы с вами сейчас убедимся в процессе приготовления «виртуального вина».

Итак, готовим сусло. Проблемы начинаются сразу же: как молоть зерно? Современный автор, говоря о старых технологиях, утверждает: *«Используется мука... максимально мелкого помола»* [53]. Ему оппонирует «Русский опытный винокур»: *«Как соложенный, так и не соложенный хлеб, назначаемый для винокурения, мелится хруско, то есть в крупную, а не мелкую муку»* [8]. Вместе с тем его современник и соотечествен-

ник настоятельно предлагает следить за тем, *«чтоб смолота была не крупно, однакож и не слишком мелко»* [15]. Во как! Впрочем, винокурня ваша, вам и решать, как же все-таки молоть зерно. Стойте себе на здоровье в ступоре, а мы тем временем приступим к так называемому затиранию, сиречь смешиванию муки с водой. Казалось бы, чего проще – приготовить тесто. На самом деле процедура эта требовала недюжинного мастерства, особенно в те времена, когда затирали вручную, специальными веслами.

В теории процесс выработки хлебного вина не очень сложен: мука с добавлением солода перемешивается с горячей водой, выдерживается в течение времени, необходимого для перехода крахмала в сахар, – получается сусло. В него закладываются дрожжи, и после сбраживания полученная алкоголесодержащая масса (бражка) перегоняется в кубе.

Надо было как минимум строжайшим образом следить за температурным режимом, несколько раз меняющимся от начала затирания до распаривания и последующего охлаждения затора, и, кроме того, добиться, чтобы масса не содержала даже малейших комочков. При этом в процессе затирания недопустимы

были никакие паузы, иначе все насмарку. Далее очень важно было определить, когда наступила готовность сула: ни в коем случае нельзя было как недодержать, так и передержать: «...более продолжительный период сахарообразования содействует слишком сильному растворению клейковины, а последнее обстоятельство... причиняет вредное образование кислоты» [57]. От себя добавим, что речь идет о кислоте, благодаря которой при перегонке в медных кубах образуется окись, та самая, что так пугала тогдашних винокуров. При всем том надо заметить, что разногласий хватало и здесь, особенно по части температурных режимов. Для особенно любознательных приведем «инструкцию» от 1773 г.:

Пред самым затором должно в чан влить горячей воды, и покрыть, дабы он не был студен; а в противном тому случае раствор с самого начала охолодеет. В нагретой чан всыпать бочку крупной ржаной муки, и полчетверика молотого солоду; потом влить туда четверть бочки кипятку, и вполы против того студеной воды; после того мешать двумя веслами до тех пор, пока не будет в тесте комков. А как оных уже нет, то влить еще полбочки теплой воды, хорошенько размешать, и дать полчаса буровить; потом влить еще горячей воды столько, чтобы раствор был так жидок, как брага, и во время бесперывного мешания веслами в чану должно смотреть, хорошо ли буровит, и довольно ли солодеет. Ежели хлеб хорош, и вода была достаточно горяча; то раствор по прошествии двух часов будет солодковат, и поверхность сде-

лается гладкою, как будто бы покрыта маслом. Тогда влить еще горячей воды, и мешать с час времени, чтобы большой жар вышел, и брага сделалась бы еще жиже. Напоследок мешать только по времени; дабы отсевавшая на дно густота не беспрестанно лежала, но мешалась бы с жидкостью.

Некоторые думают, что раствор чем больше и сильнее мешают, тем он бывает слаще, но их мнение несправедливо. Сладость происходит от доброты и силы хлеба, которая отчасу больше умножается от частого наливания горячей воды, потому гораздо лучше по малу и чаще, а именно: чрез каждые полчаса подливаешь по полушату горячей воды, и мешать бесперывно; ибо раствор тогда скорее солодеет. Однако сперва не должно наливать кипятком, или чрезмерно горячею, но разведено с холодною водою, чтобы раствор не заварился.

Раствор буровит и солодеет почти целые два часа; а между тем подливают теплую воду в чан, и мешают веслами. Спустя два часа после того он засолодеет, покроется белою пеною наподобие молока, и под оною отстоясь, делается светлым; то должно его прохолодить студеною водою, и сделать жиже по сему содержанию, что на одну бочку хорошей ржи берется целые пять бочек воды. Но для такой ржи, которая хуже и следовательно не столь много буровит, требуется воды меньше упомянутого количества. Для разведения раствора должно всегда иметь довольно горячей воды в запас; дабы онаго вдруг не остудить, но беспрестанно содержать тепловато. Ежели раствор делается так тепл, как морская вода летом, то и начнется закисание [58].

Но вот наконец все сложности преодолены, сусло готово. Приступаем к добавлению дрожжей. Количество, которое надлежит «запустить», зависит исключительно от их вида и качества, так что опираться можно только на опыт. После добавления дрожжей начинается сбраживание. *«Хорошее переброжение затора достигается только спокойным, медленным, но в то же время сильным брожением»* [57]. Бражку можно считать готовой, ежели *«фаскрыв крышку заторного чана, услышишь или почувствуешь... приятный виннокисловатый запах»* [8].

Уф-ф! Кажется, справились. Остается надеяться, что у нас с вами получится все как надо, иначе впоследствии не миновать больших проблем... Но – вперед, пока бражка не перестояла.

Нас ждет перегонка, или «производство самого винокурения» [25]. В русском языке этот процесс назывался еще «курение вина» и «сидение вина», откуда термины «куренное вино» [59] и «сиженое вино» [60]. Слово «курение» дает представление о, так сказать, физико-химической стороне дела: этим термином обозначалось все, что связано с образованием летучих веществ – дыма, пара и пр. «Сидение» же намекает на технологическую сторону – необходимость неотлучного присутствия на протяжении всего процесса. По видимому, эти термины предшествовали наименованию «горячее вино», которое, вероятно, представляло собой перевод немецкого

«Branntwein». Впрочем, это всего лишь предположение. Решающее слово – за лингвистами. А нам с вами пора приступать к увлекательнейшему занятию – виртуальному «сидению» хлебного вина.

Для начала необходимо позаботиться, чтобы бражка в процессе перегонки не пригорала, ибо эта самая «пригарь» была просто-таки бичом огневого винокурения. Технологических приемов для предотвращения пригорания было множество: стелить на дно бражного куба солому, укладывать туда же мелкоячеистую медную решетку на треноге, использовать металлические шарики, которые перекачивались бы от кипения браги и не давали ей пригорать и т. д. и т. п., вплоть до смазывания днища куба «ветчинным салом» [25]. Тем не менее главными для русских винокуров оставались тщательное перемешивание браги при нагреве или солома, уложенная на дно [8, 15]. Остановимся, допустим, на втором варианте, то есть кладем на дно бражного куба (у которого снят шлем, разумеется) солому, а затем наливаем бражку. Поскольку у нас винокурня устроена по последнему слову научной мысли начала XIX в. (спасибо милейшему Ивану Семеновичу Захарову), брагу нам не придется наливать ведрами – пойдет самотеком (см. рисунки винокурни). Наливаем ее «по самые уши» («уши» – это такие ручки, что ли, на внешней поверхности куба, см. рисунок) и разжигаем печку. Огонь должен быть сильным, чтобы брага нагревалась быстрее. Как толь-

ко она закипит, накладываем шлем, обмазываем стык глиной или ржаным тестом и с помощью заслонок уменьшаем огонь в печи, так как вытекать рака должна равномерно, а трубы должны оставаться холодными. Перегонка продолжается до тех пор, пока в отгоне полностью перестанет ощущаться присутствие спирта. Перестало – процесс прекращается. Все. Первая перегонка закончена. Далее полученная рака выливается в другой куб – винный. Оставшаяся в бражном кубе после перегонки масса – так называемая барда – сливается в специальную емкость и впоследствии используется как корм для скота. Приведенная метода была самой употребимой [8], но существовали и варианты, призванные, так сказать, оптимизировать процесс. Скажем, тот же Захаров предлагал делить раку «на две доброты», то есть первую, более крепкую половину вытекающей раки собирать отдельно и заливать в винный куб, а вторую, послабее, отправлять в специальный заворотный куб (вот зачем он нужен, оказывается!) и перегонять снова в раку, тем самым повышая ее крепость. И таких технологических вариантов было довольно много, здесь не имеет смысла их все перечислять. Лучше приступим к перегонке раки в собственно вино.

Делаем все почти так же, как при перегонке бражки, с тем лишь отличием, что в начале процесса необходимо отделить самую первую часть погона, именуемую в разное время и в разных языках по-разному: «скачок», «отскок»,

«головная фракция», «голова», «первач». В старых руководствах ничего не говорится о том, какая же, собственно, часть погона является первачом – все оставляется на усмотрение винокура. По современным данным, это приблизительно 4–5% от содержащегося в раке абсолютного спирта [88]. Первач крайне не рекомендуется «употреблять внутрь», хотя у нас часто все-таки «употребляют». Эта едко-пахучая жидкость, мутнеющая при добавлении воды, содержит большое количество ядовитых высших спиртов. Так что последуем совету старого винокура и используем первач «для домашних лекарств» [25]. Помимо отделения «скачка», иногда отбирали несколько штофов приблизительно из середины погона – такое вино называли «отъемным», и ценилось оно высоко. Ну а общие правила для винокура формулировались так: *«При сидке вина винокур непременно должен быть сам, и наблюдать, чтобы отскок был особо отнят, чтоб погон был равен и всегда холоден, и никогда бы горячая рака и вино не выходили; ибо от того происходит в вине отвратительный дух, состоящий в пригорелом масляном веществе...»* [8].

Итак, мы с вами «сидели»-«сидели» и, наконец, «высидели». То, что мы «высидели», именуется «простым хлебным вином». И что же теперь? А теперь, естественно, надо понять, хороший ли продукт мы изготовили или же так себе (откровенной дряни получить не могло никак, ибо, несмо-

тря на неопытность, технологию мы наблюдали). В общем, как говаривали раньше, проверить вино «на доброту».

Здесь снова придется отвлечься на терминологию. Почему-то у некоторых современных авторов с этой самой «добротой» – просто беда. Например, в [61] читаем: *«В России в старину водка... называлась вином. В те времена (какие? – Прим. авт.) она разделялась на сорта: простое вино, вино доброе, вино боярское и наконец «высший» сорт – вино двойное, очень крепкое».* Простите, но здесь явная путаница. Простое вино – производственный термин, обозначающий продукт перегонки раки, а никак не «сорт» вина; вино боярское – термин XVI в., в настоящее время не определен; доброе вино – просто «хорошее, качественное, крепкое»; вино двойное – также производственный термин, означающий продукт перегонки простого вина с целью повышения его крепости. То есть в одном ряду «и хомуты, и пряники». Ну да ладно.

Так по каким же параметрам мы будем определять степень «доброты»? А фактически по тем же, что и обычно: по органолептике (вкус-запах-цвет) и по процентному содержанию этилового спирта (крепость). Начнем с органолептики. Сначала проверяем визуально, затем пробуем. Если вино мутное, имеет какую-либо постороннюю окраску либо ощущается «пригарь и противный запах» – дело плохо, вино придется улучшать, ибо в таком виде его в казну не примут. Отсутствие «пригари и про-

тивного запаха» – единственные органолептические критерии при сдаче вина по подряду. («Сдать в казну по подряду» – означает продать государству по фиксированной цене в соответствии с предварительно заключенным договором.) Ну и, естественно, попробовав, мы можем предварительно оценить крепость полученного продукта. Далее нужно определить крепость, ну скажем так, несколько точнее.

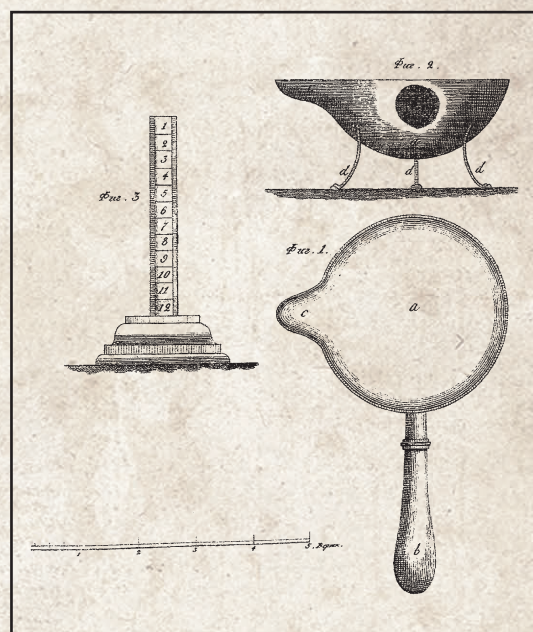
Наиболее же распространенным в России способом определения содержания спирта в вине был «отжиг».

Спиртометры в России появились в двадцатых-тридцатых годах XIX в., а мы с вами, напомню, в 1800 году. Следовательно, будем «чинить опыты». Хитроумное человечество в доинструментальный период придумало множество способов определять крепость алкогольных дистиллятов [19, 28, 62]. Мы же будем использовать те, которые по преимуществу применялись в России. Начнем с так называемой «голландской пробы», или проверки «на пену». Производилась она следующим образом: некоторое количество вина выливалось в рюмку с высоты приблизительно сантиметр двадцать «водопадиком». Если при этом образовывалась устой-

чивая пена толщиной в мизинец – вино считалось «пенным», «пенником» [25, 26, 45]. Впоследствии было установлено, что подобным свойством обладают водно-спиртовые растворы, содержащие свыше 47–50% спирта [19, 62]. Однако этот метод имел и свои недостатки: «Кто ж принимает вино на пену, тот должен остерегаться обмана: ибо подкладывают в него негашеную известь, которая оную производит» [15]. Кроме того, вино, выкуренное с добавлением овса, отличалось повышенным пенообразованием [8]. Наиболее же распространенным в России способом определения содержания спирта в вине был «отжиг». В общем виде суть его сводится к тому, что вино, предварительно нагрет до кипения, поджигают, ждут, когда выгорит, и по остатку определяют количество выгоревшего спирта. С 1698 г. Указом Петра I [13] отжиг был введен в качестве официального метода определения крепости вина и оставался таковым до 1843 г., когда в России был введен в употребление спиртометр Гесса [62]. Наиболее точно понятие «полугар» формулируется в указе Николая I от 1842 года «О доброты питий»: «Вино полугарное должно быть законной доброты, которая определяется таким образом, чтобы вливая в казенную заклеянную отжигательницу проба онаго, при отжиге выгорела в половину» [14].

Мы приведем здесь технологию отжига в ее самой, так сказать, «изошренной» форме:

- «1. Взять вина из середины бочки.
2. Отжигательницу иметь не медную, но из чистого серебра сделанную, на подобие пустого полушара, на ножках с ручкою и с рыльцом.
3. Заказать сделать стеклянную трубочку, на которой размечено б было 12 градусов, колико можно верно.



Отжигательница с трубкой [15]

4. Отжигательницу снаружи всегда должно очистить, внутри вымыть тем же вином, и обтереть платком сухим и чистым.
5. Наливать три или две трубочки осторожно: дабы ни мимо капли, ни меньше (так в оригинале. – Прим. авт.) не пропало.
6. Подогревать отжигательницу только до той степени, как начинает вино на дне кипеть. В ту ж секунду надлежит

поджечь; а дольше кипеть не давать, дабы не усыхало.

7. Поставить гореть спокойно; но коль скоро пламень начнет ослабевать, то взяв в руки отжигательницу можно тихонько оную покачивать; дабы разрушить то масляное вещество, которое под тонкою своею содержит спирт под давлением.

8. После, когда и за тем потухнет, можно поджечь еще один раз – но не больше, и погасишу флегму простудить.

9. Вливать флегму обратно в трубочку чрез маленькую воронку осторожно; чтоб ни капли мимо не вылилось» [15].

Особенно важен для нас пункт 5 – «наливать три или две трубочки». Если мы налили в отжигательницу две трубочки и, вылив обратно оставшуюся после отжига «флегму», убедились, что она полностью помещается в одной – значит, выгорела как минимум половина, то есть наше вино «полувьгарное», или «полугар». Если не помещается – то «недогар», о нем разговор пойдет далее. «Перегар», т.е. крепость выше полугара, определялась делениями («градусами»), нанесенными на трубочку. Если же наливалось три трубочки, а оставшаяся «флегма» помещалась в одну, то вино наше – «трехпробное». Если бы при отжиге выгорал только спирт, то в полугаре должно было бы содержаться 50% спирта. Но так как при отжиге испарялась и часть воды, то реально крепость полугара составляла 38–39% об., крепость трехпробного вина – 54–56% [52].

Пункт 2 тоже имеет значение, так как от материала, из которого сделана отжигательница, зависела точность измерения. Считалось, что серебро дает самую маленькую погрешность, так что полугар, «отожженный» в серебряной отжигательнице, имел особое наименование – «серебряный полугар» [19, 45]. Однако официально утвержденными были отжигательницы медные [15]. На рисунке вы видите отжигательницу, воссозданную по вышеприведенному чертежу.



Отжигательница. Современная реставрация

Дальнейшие наши действия зависят от того, какой «доброты» получилось вино той или иной «сидки». Ведь при тогдашнем оборудовании и технологиях стабильности качества добиться было практически невозможно. С большой долей вероятности можно предположить, что, как правило, при наличии доброкачественного сырья и соблюдении технологии получалась жидкость, по содержанию спирта представлявшая собой нечто между полугаром и трехпробным ви-

ном [8, 15]. Если не повезло, получили «недогар» – продукт, недотягивающий по крепости до полугара. Если повезло – трехпробное вино или еще более крепкое, то есть, по терминологии тех времен, спирт.

Теперь рассмотрим варианты. У нас с вами получилось:

1. Вино чистое, приятного вкуса и запаха, крепостью не ниже трехпробного – лучший вариант оставить на собственные нужды.

2. Вино без «мути, пригари и противного запаха», крепостью полугара или выше – поставляем его по подряду в казну, при необходимости разбавив водой до полугара.

3. Вино либо «мутное, с пригарью и противным запахом», либо «недогар», либо – ну не повезло! – и то и другое одновременно – это засада. Ибо вино придется «исправлять».

Хорошо еще, если только «недогар»: тогда мы с вами добавим туда спиртику, чтобы вышло «в указанную пробу», – и вся недолга. (Несколько бочек со спиртом на такой случай имелось в любой винокурне [8, 15].) Хуже, когда вино «мутно, с пригарью и дурным запахом». Тогда придется перегонять еще раз. Однако простой перегонкой делу не поможешь, так что перед этим вино придется дополнительно обработать. Рецептов по этому поводу существовало очень много. Вино перед перегонкой обрабатывали поваренной солью, известковой водой, поташем, добавляли в куб винный камень, ржаные

корки, лук и даже мясной бульон. Но чаще всего использовалась перегонка с добавлением ароматических приправ, таких как померанцевые корки, можжевельные ягоды и т.п. Применялась и предварительная обработка древесным углем, а также комбинация этих приемов, что было самым эффективным [8, 24, 25, 56, 63, 64, 65]. Надо сказать, что перегонка с ароматизирующими добавками – метод, уходящий корнями в глубокую древность. Фактически при его использовании никакой очистки не происходит – просто приятный запах маскирует («перешивает») запах противный. Способ этот весьма широко применялся при изготовлении ароматических спиртов, то есть в водочном производстве, о чем мы поговорим чуть ниже. В винокурении же он был во второй половине XIX в. официально запрещен [66], так как считалось, что он способствовал фальсификации вина.

Иное дело – древесный уголь. Его способность поглощать (адсорбировать) вещества из растворов была обнаружена российским академиком Товием Ловицем в 1785 г. и с тех пор очень широко использовалась в разных областях человеческой деятельности, в частности в винокурении.

Ну а в русском винокурении обработка водно-спиртовых растворов углем превратилась со временем просто в неотъемлемую часть технологического процесса. В общем, последуем мы с вами, пожалуй, такой

вот рекомендации: «На десять ведер берется от 10 до 12 фунтов совершенно прогоревших истолченных угольев. Налитое на уголья вино должно в продолжении двух или трех дней прилежно перемешивать, а потом оставить в спокойном состоянии пока уголь весь опустится на дно. После сего сливают жидкость и приступают к перегонке» [52].



Ловиц (Lowitz), Товий Егорович (Иоганн Тобиас) (25.IV.1757 – 17.XII.1804). Выдающийся русский химик, академик Петербургской АН (с 1793 г.)

К этому надо добавить, «...что вино, перегоняемое через угольный порошок, должно отнимать тогда, когда выгон лишается уже своего винного достоинства, что познается по тому, ежели возьмешь несколько выходящего из трубы вина, и полив его на колпак куба, который в то время бывает горяч, увидишь, что оно и при зажигании счепошкою не загорается» [8].

Что еще? Ах да, вино надо в чем-то хранить... Рекомендации таковы: «Долговременными опытами дознано, что для хранения вина всего лучше употреблять пивня, или такие бочки, в которых вино уже было. Бочки сии должны быть из самага лучшаго дубоваго леса» [8]. Здесь кстати возникает вопрос поистине философский: почему в производстве большинства мировых алкогольных дистиллятов (виски, ром, коньяк) сложилась традиция выдерживать их годами в дубовых бочках, а в производстве русского хлебного вина – нет? А ведь в России прекрасно знали о «заморской» традиции на годы упрягивать свежевыванный дистиллят в подвалы и пользовались понятием «старая водка». Так, например, у Е. Молоховец [67] читаем: «... или как еще в западных губерниях, в некоторых местах находится, под названием «старая» хорошая водка...» В трудах Технического комитета за 1891 год описывается исследование старой водки, которую владелец взял в одном из монастырей еще в 1862 году, а «сколько же лет водка стояла в монастыре – выяснить не представилось возможным» [153]. Кстати сказать, слово «старка» в дореволюционном русском языке практически не использовалось. Говорили именно так: старая водка. Современная же отечественная «старка» – это вовсе не «старая водка», то есть выдержанный в бочках дистиллят, а просто вид настойки. В польском же *starka* – именно «старая», выдержанная водка.

Так почему же в России не привилась выдержка свежесвищенного дистилята в бочках для улучшения вкуса? Четкого ответа на этот вопрос нет.

Попытки объяснения, конечно же, были: *«Хотя вино от сбережения улучшается, при всем том, по следующим важным причинам, сбережение вина редко приводится в исполнение: во-первых, для сего потребен значительный капитал: на покупку материалов для винопроизводства и на другие издержки по сему предмету; во-вторых, для сохранения вина потребуются значительное число бочек и большие пространства для размещения их; в-третьих, если бочки худо сделаны, то от утечки пропадет большое количество вина, наконец, в-четвертых, в течении времени значительное количество вина вбирается в дерево бочек»* [52]. Однако все-таки убедительными признать эти рассуждения не получается: а что, например, в Шотландии перечисленные обстоятельства отсутствовали? Или предки наши были такими уж жмотами? Не верится что-то... Словом, загадка.

Ну вот. Будем надеяться, что теперь мы с вами, побыв заправскими винокурами, имеем достаточно ясное представление о том, чем же было классическое русское винокурение, остававшееся неизменным на протяжении как минимум полутора веков – с конца семнадцатого до середины девятнадцатого (некоторые технические усовершенствования начала XIX в. сути дела не меняли). При этом надо понимать, что винокурение

ограничивалось именно производством горячего вина, в основном хлебного, которое в виде полугара было фактически единственным массовым крепким алкоголем.

Название «полугар» прочно вошло в русский обиход и означало хлебное вино крепостью ~ 38–39 градусов. Например, у И. А. Крылова в басне «Два мужика», 1825 г., читаем: *«И тоже, чересчур, признаться, я хлебнул с друзьями полугару»* [16]. И цитата из В. Г. Белинского («Петербург и Москва», 1844 г.) [17]: *«Впрочем, петербургский простой народ несколько разнится от московского: кроме полугара и чая, он любит еще кофе и сигары»*.

В настоящее время часто можно встретить утверждения, что хлебное вино было напитком очень низкого качества – «отвратительным пойлом» [68]. Изучение технологии, по которой оно производилось, не дает никаких оснований для подобных выводов. Да, можно предположить, что по сегодняшним представлениям хлебное вино было несколько грубоватым, но зато имело ярко выраженную вкусовую составляющую. Другой разговор, что этот вкус кому-то может нравиться, а кому-то нет, но это – совсем иное дело...

А теперь – контрольный вопрос: на что могло быть похоже по вкусу хлебное вино? Думаем, думаем... Правильно! На самогон. Только не на сахарный «от тети Мани из Кукуевки», а на высококачественный зерновой, изготовленный двойной перегонкой

со строжайшим соблюдением технологии.

Что же касается высших сословий, то они пили другое: напитки, изготовленные из хлебного вина, которым в процессе выделки придавались различные ароматические и вкусовые качества. Это было уже не винокурение, но иное производство, именуемое «дистилляторским». Современные авторы зачастую не делают между ними различия, но русские производители алкоголя прежних времен никогда не путали одно с другим. *«Хотя и самое винокурение, производящееся посредством двоения раки, может называться дистилляторским производством, каковым оно действительно и есть... но в ограниченном смысле, а особливо в домоводствах, под словом дистиллирование разумеют гнание водок, благовонных вод, ликеров, эссенций из разных трав, цветов и прочего сему подобного. Принимая определением нашим последнее значение слова дистиллирование, весьма ясно следует, что дистиллятором можно назвать водочного мастера, ликерного мастера и делателя различных как благовонных, так и лекарственных вод и спиртов, равно и некоторых других добываемых посредством дистиллирования, в нашем значении принятого, жидких тел. Занимающиеся дистиллированием в большом количестве, строят для того особые лаборатории...»* [8]. Впрочем, последнее было отнюдь не обязательным. Дистиллирование, то есть приготовление различных напитков на основе хлебного вина, производилось и на ви-

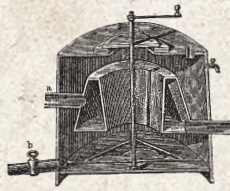


нокурнях, но непременно на другом оборудовании: в переносных перегонных кубах гораздо меньших размеров, нежели стационарные винокуренные, так как «тонких» напитков производилось на порядок, если не на два, меньше, нежели хлебного вина. Много позже это разделение привело к возникновению двух самостоятельных производств – спиртового и ликеро-водочного.

А теперь – контрольный вопрос: на что могло быть похоже по вкусу хлебное вино? Думаем, думаем... Правильно! На самогон. Только не на сахарный «от тети Мани из Кукуевки», а на высококачественный зерновой, изготовленный двойной перегонкой со строжайшим соблюдением технологии.

И еще одно важное обстоятельство: в отличие от винокурения, то есть выгонки из зерновых хлебного вина, заниматься дистилляцией – приготовлением из уже произведенного вина различных напитков – разрешалось отнюдь не только дворянам. *«Водки, как из выкуренного в клейменные кубы и казаны, так и из покупного в питейных домах вина, для своих расходов делать всякого чина людям позволительно»* [47].

Ныне некоторыми авторами [1, 2, 3 и др.] активно внедряется представление о том, что в период, который мы с вами сейчас рассматриваем, существовало якобы два вида винокурения. Одно – элитное дворянское – «для себя» и другое – «казенное» – для народа. Дескать, первое достигло невиданных

на дворянских винокурнях (до екатерининского «Указа о винокурении» [47] еще и на купеческих). В этом смысле очень показателен сенатский указ от 11 октября 1760 г. о поставках вина и приготовлении из него водок для Дворцовой Канцелярии, в котором, в частности, говорится: «...а водки...

<p>ПРОДАВЕЦЪ И ПРИГOTOВИТЕЛЬ</p> <p>ХЛѢБНАГО ВИНА</p> <p>И РАЗНЫХЪ</p> <p>СПИРТНЫХЪ НАПИТКОВЪ</p> <p>УКАЗЫВАЮЩІЙ ПРАВИЛА ДЛЯ ИЗМѢРЕНІЯ КРѢПОСТИ СПИРТА ПРИ ВСѢХЪ ТЕМПЕРАТУРАХЪ ПО ТРАЛЕСУ, СПОСОБЫ ОЧИЩЕНІЯ ХЛѢБНАГО ВИНА И СПИРТА, НАУЧАЮЩІЙ ВЫЧИСЛЯТЬ КОЛИЧЕСТВА ВОДЫ ПРИ РАЗСРОЦКѢ СПИРТА ПО ТАБЛИЦАМЪ ГЕЙ-ЛЮСАКА, ПРИГOTOВЛЯТЬ ВОДКИ, НАСТОЙКИ, НАЛИВКИ, РАТАФИ, ЛИБЕРЫ, ОТЛИЧНАГО ВКУСА И ПРИЯТНАГО ЗАПАХА КАКЪ ХОЛОДНЫМЪ ПУТЕМЪ ТАКЪ И ПОСРЕДСТВОМЪ ПЕРЕГОНКИ, А ТАКЖЕ СОДЕРЖАЩІЙ НАСТАВЛЕНІЕ, КАКЪ ПРИГOTOВЛЯТЬ ДОМАШНИМЪ ОБРАЗОМЪ РОМЪ И КОНЬЯКЪ, НЕ УСТУПАЮЩЕ ИНОСТРАННЫМЪ.</p> <p>Составлено</p> <p>М. А. Пинзенцовымъ.</p> <p>МОСКВА.</p> <p>ТИПОГРАФІЯ СЕРГѢЯ ОРЛОВА.</p> <p>1863.</p> 	<p>ВИНОКУРЕНІЕ,</p> <p>ПРИГOTOВЛЕНІЕ СПИРТА</p> <p>И</p> <p>ПРОИЗВОДСТВО</p> <p>СЛАДКИХЪ И АРОМАТИЧЕСКИХЪ ВОДОКЪ.</p> <p>СОЧИНЕНІЕ</p> <p>Фридриха Юлія Отто,</p> <p>Профессора химіи въ Каролинской коллегіи въ Брауншвейгѣ.</p> <p>ПЕРЕВОДЪ И. Андрусовица,</p> <p>ДОЦЕНТА ХАРЬКОВСКАГО УНИВЕРСИТЕТА.</p> <p>Съ 56 чертежами въ текстъ.</p>   <p>ИЗДАНИЕ КНИГОПРОДАВЦА-ТИПОГРАФА М. О. ВОЛЫНА.</p> <p>САНКТ-ПЕТЕРБУРГЪ, МОСКВА</p> <p>Гостиница Дворъ, №№ 18, 19 и 20. Бульварный Мостъ, № 5-ка</p> <p>1871.</p> 
---	---

Из этих титульных страничек ясно видно, что винокурение и дистилляция четко разделялись

высот качества, а второе гнало массовую незатейливую продукцию. Это неправда.

Во-первых, на протяжении большей части XVIII в. казенного винокурения практически не было вообще и все вино было произведено по подряду

имеет приготовить Главная Дворцовая Канцелярия из того принимаемого вина с отдаточных дворов; ибо... казенной водки ныне не готовится и водочных казенных мастеров нет» [69]. Кстати, из него же следует, что даже

для дворцовых нужд напитки производились из той самой «массовой» продукции. Во-вторых, хотя помимо дворянских винокурен, изготавливавших вино как для своих нужд, так и для поставок в казну, существовало множество винокурен, работающих только на собственные нужды [70], нет никаких оснований утверждать, что в них использовались какие-то «секретные» технологии. Конечно, энтузиасты винокуренного дела существовали [71] – как же без этого? – но и они производили свои эксперименты исключительно на базе устоявшихся навыков и приемов. Вот как описывает «экспериментальный» процесс известный в свое время энтузиаст-винокур П. Рычков, автор записок с характерным названием «Способ к винному курению на домашние расходы»: *«Взяв сей муки фунта с два, заварили в кадке самым горячим и довольно кипевшим варом, и закрыв холостиную дали преть: потом с час погода подпустили в нее немного заводских дрожжей, заготовленных к винному курению; а чтобы брага сия была сильнее, лучше упрела и закисла, на верх ея разсыпали сея же травы вышеозначенных корешков. Часа через два стала она киснуть и пускать пузыри с приятным запахом. По прошествии суток, налив ея в кубик, мерою в полтора ведра, взяли из нее раки нарочито крепкой четьре бутылки. Оную раку положиа в маленькой кубик, и насыпав поверху ея объявленных сушеных корешков с горсть, держали в теплом месте одни сутки; а потом выгнали из ея чистаго полувыгорнаго*

вина с полбутылки, не считая белка, который также выгорал, и погону, в котором спирт еще был и на огне загорался. Вкус онаго вина от хлебнаго хотя и особлив; однако казался мне не противен. Выход вина из одних тех семян и корешков оказался не худ; а таже мука, смешанная с хлебным запасом пополам, дала самое чистое и вкусное вино с приятным запахом, да и выход ему был против заводского равномерен» [72].

Как видим, технология вполне классическая. Только «корешки» добавлены...

В общем, не существовало никакого особого «дворянского» винокурения, секрет которого в настоящее время утерян». «Секрет» не утерян, просто этими технологиями никто ныне не пользуется. Почему – об этом речь в следующей главе.

Но, так или иначе, пора переходить к «дистилляции», или приготовлению «тонких» напитков на основе хлебного вина. Сакральный смысл этого производства изначально состоял в следующем: первое – изготовить напиток, который больше всего нравится себе, любимому, а также подобрать что-то для родных и близких. Ну и, естественно, для гостей придумать что-нибудь эдакое, чтоб ахали, охали и причмокивали; второе – создать лекарства на все случаи жизни.

Вспомните добрейшую Пульхерию Ивановну из «Старосветских помещиков»: *«Вот это, – говорила она, снимая пробку с графина, – водка, настоящая на деревий и шалфей. Если*

у кого болят лопатки или поясница, то очень помогает. Вот это на золототысячник: если в ушах звенит и по лицу лишаи делаются, то очень помогает. А вот эта – перегнанная на персиковые косточки; вот возьмите рюмку, какой прекрасный запах...» [73]. Это «второе» уходит корнями в седую древность, когда первые русские аптекари-дистилляторы склонялись как ведьмаки над своими ретортами и колбами составляли разные целебные настои. Собственно, от них-то, надо полагать, все и пошло...

Со временем изготовление напитков из хлебного вина превратилось из практически домашнего производства в настоящую ликеро-водочную индустрию.

Рецептов приготовления напитков на основе дистиллятов существует великое множество. Составители современных книжек из серии «приготовление домашних напитков» [61, 74 и т. п.] выдергивают их из разных источников, «адаптируют» к современному доступному сырью и, произведя классификацию «по своему разумению», обрушивают на голову доверчивых читателей, запутывая тех окончательно. Наша же задача попытаться понять основные принципы «дистилляторского» производства, разобраться с сырьем и технологическими приемами, которые очень серьезно видоизменялись со временем. А начнем мы, естественно, с терминологии.

Здесь, пожалуй, главное – уяснить для себя вот что: продукцией вино-

курения было только вино, слово же «водка», по крайней мере, до 40 – 50-х годов XIX в., относилось исключительно к дистилляторскому и аптекарскому производствам. Доходило, казалось бы, до парадоксов: вино, перегнанное еще раз на винокурне в винном кубе, называлось двойным вином, а то же вино, но перегнанное в маленьком спиртовом (водочном) кубике, – двоекной водкой. Однако никакого парадокса в этом не было, так как по винокурной технологии перегонка шла до полного исчезновения спирта из отгона, а по дистилляторской происходило именно «двоение», то есть из вина выгонялась половина. У автора – аптекаря конца XVIII в. читаем: *«Двоеная и троеная водка. Сие можно сделать таким образом: надлежит взять простого вина сколько угодно, влить в куб и поставивши колпак, двоятъ оно до тех пор, пока выдвоится половина оногo, которое количество называется двоеною водкою (spiritus rectificatus); а если из сего двоеного вина вновь выдвоить третью часть вина, то оно называется троеною водкою, или самым чистым и крепким вином (spiritus rectificatissimus)»* [75]. Впрочем, в дистилляторском производстве использовалась и «винокурная» перегонка. В этом случае водка называлась «простой». (В скобках заметим, что у разных авторов в разное время терминология могла расходиться, что тоже необходимо иметь в виду.) Теперь можно перейти к дистилляторскому оборудованию и сырью для приготовления напитков.



ОТДѢЛЕНІЕ СЕДЬМОЕ.

Приготовление обыкновенныхъ ароматныхъ водокъ, аквавитовъ, или двойныхъ водокъ, ликеровъ и такъ называемыхъ двоенныхъ водъ.

ГЛАВА ПЕРВАЯ.

О приуготовленіи обыкновенныхъ водокъ.

§. 45.

1. Тъминная водка.

Возьми :

Тьмину	-	-	-	1 фунтъ,
померанцовой воды	-			9 золотн.
инбирю бѣлаго	-			6 ---
кудрявой мяшѣ	-			6 ---
корицы бѣлой	-	-		3 ---
соли виннаго камня	-			3 ---

сполки дробно, сложи въ большую буюшль, налей ведромъ чистаго и добраго проспаго вина; зашкнувъ, поставь дней на восемь въ умѣренную теплоту; послѣ чего выложи все и съ гущею въ кубикъ, передвой надлежащимъ образомъ, подсласти выдвоенное сахарнымъ сиропомъ, свареннымъ изъ полушора фунпа сахару и трехъ шпофовъ воды, по вышесказанному предписанію, и, по нѣсколькихъ дняхъ, водку процѣди.

Дистилляторские кубы имели чуть более вытянутую форму, нежели винокурные, и были оборудованы изнутри крючками для подвешивания мешочков с пряностями. Основным же отличием были размеры: первые делались на порядок меньше, чем вторые (максимум на несколько ведер против нескольких десятков) [15, 63]. В целом же дистилляторское оборудование весьма напоминало лабораторное: кроме медных делались стеклянные кубовые шлемы, в качестве приемников служили не бочки, а большие колбы, реторты и т. д. Словом, алхимия, да и только...

Далее – сырье. Основных видов его было четыре: вода, сахар, ароматические вещества, хлебное вино и его производные.

Требования к воде в дистилляторском производстве были в принципе такими же, как в винокурении: вода должна быть мягкой, лучше проточной, и не содержать посторонних примесей. Воду иногда фильтровали через песок и уголь, позднее – к середине девятнадцатого века – зачастую использовали перегнанную, т. е. дистиллированную, воду [56].

О сахаре можно сказать только то, что его употребляли в дело в виде сиропа, который варился и применялся приблизительно так: *«Три фунта сахара разваривается в штофе воды, снимая до тех пор пену, пока ее не будет более появляться. Потом, простудя и дав недели две постоять, сироп этот приливают в наливку, водку и т. п., полагая около*

четвертой части против количества водки» [76]. Иногда, в качестве особенного изыска, для приготовления ликеров в сироп при варке добавляли яичный желток [76].

Ароматические вещества в русском дистилляторском производстве использовались исключительно растительного происхождения. Китайско-корейские фокусы с настаиванием на ящерицах и прочих змеях – ни-ни... За одним, пожалуй, исключением: в деревнях иногда для лечения алкоголиков делали настой на тараканах. Насколько эффективным было средство – неизвестно. Но это, право же, совсем уж деревенская экзотика. Зато в ход шло чуть ли не все, что растет: от неизвестной травки под окном до дорожных экзотических пряностей. «Водкоделы» XVII–XVIII вв. были чистыми эмпириками и использовали те или иные специи «чисто по понятиям», так что придется привести более позднюю классификацию, датированную 1871 г. Простите за очередную длинную цитату, но она того стоит. *«Число растительных веществ, употребляемых для ароматизирования водок, весьма велико. Травы, семена, коренья и т. п., отличающиеся своим приятным запахом или вкусом, служат для этой цели. Если водка должна иметь горький вкус, то употребляются также и горькие составные части растений... По свойствам, вследствие которых употребляются растительные вещества, и по способу и роду их обрабатывания они могут быть подразделены на три класса.*

Первый класс включает в себе растительные вещества, которые употребляются ради содержания ими эфирных масел, т. е. ради летучих ароматических веществ. Сюда относятся семена тмина, аниса, сельдерея, кардамона, можжевельника, ягоды, лимонная корка, мята, цветы апельсина, роз, горькие миндали и много других веществ.

Очищать современную водку, изготовленную из ГОСТовских спиртов-ректификатов, и так уже очищенных практически до предела, – занятие абсолютно бессмысленное.

Второй класс включает такие растительные вещества, которые употребляются для приготовления водок кроме как по содержанию в них эфирных масел, еще и вследствие содержания ими вытяжных, именно горьких составных частей. Их можно назвать ароматически-горькими веществами. Сюда относятся померанцовая корка, померанцовые плоды, ваниль, корица, гвоздика, касатик, галгановый корень, полынь, жареный кофе и много других.

Третий класс растительных веществ, употребляемых для производства сладких водок, включает в себе свежие плоды. Сюда относятся: малина, вишни, земляника, апельсины, ананасы и т. п.» [77].

И наконец, хлебное вино и его производные – простые водки, спирты и так называемая «французская водка», о которой речь пойдет чуть ниже. То есть для приготовления водочных изделий использовались алкоголесодержащие жидкости, разные как по крепости, так и по степени очистки.

Использование разных по крепости спиртов обуславливалось спецификой того или иного вида ароматического сырья и технологий изготовления конкретных видов напитков. Так, например, для того, чтобы извлечь из растительных веществ второго класса горькие составные части, требовался достаточно крепкий спирт. А вот, скажем, при изготовлении ароматических водок путем перегонки на ароматическом сырье первого класса, напротив, перегоняемая жидкость должна быть невысокой крепости – не более сорока градусов. Ну и так далее.

Очистка же алкоголесодержащего сырья требует подробного разговора. Ох уж эта пресловутая очистка! Сколько вокруг нее создано легенд! До сих пор она не дает покоя маркетологам. То здесь, то там читаешь: Очищено молоком... Очистка выморозкой по старинным русским рецептам... Двойная очистка... Хотя очищать современную водку, изготовленную из ГОСТовских спиртов-ректификатов, и так уже очищенных практически до предела, – занятие абсолютно бессмысленное. Другой разговор, что иногда подобные технологические ухищрения действительно благотворно сказываются на качестве

продукта. Однако связано это отнюдь не с дополнительной очисткой, а, наоборот, с тем, что водка, контактируя, например, с молоком, насыщается дополнительными микроэлементами, положительно на нее влияющими.

Да, так вот: специфический вкус хлебного вина обуславливался примесями, содержащимися в водно-спиртовом растворе, – пресловутым сивушным маслом, эфирами, альдегидами и фурфуролом, точно так же, как в коньяке, виски, текиле, роме и т.п. (Напомним, что о сивушном масле и прочих примесях мы будем подробно говорить в главе VI.) Естественно, было замечено, что путем обработки определенным образом хлебного вина можно было существенно повлиять на его вкусовые качества – «приглушить» или видоизменить их, порой значительно, вплоть до полной неузнаваемости. Серьезное теоретическое осмысление этого немаловажного обстоятельства произошло только во второй половине XIX в. [77, 78, 79, 80], о чем мы тоже поговорим в свое время. Русское же классическое винокурение вполне обходилось эмпирическими навыками, разработав огромное количество разнообразных способов воздействия на вкусовые качества хлебного вина. Можно даже утверждать, что эти приемы служили вполне достойной альтернативой широко применяющейся в мире выдержке алкогольных дистиллятов в дубовых бочках.

Особое значение очистка хлебного вина приобретала тогда, когда дело доходило до изготовления ароматизированных напитков. Понятно, что «природный» вкус вина с одними вкусоароматическими веществами (например, зверобой, анис, тмин) вполне сочетался, с другими – не очень, а с третьими, имеющими ярко выраженный «гастрономический» вкус (шоколад, ваниль), – не сочетался вообще. Отсюда и разная степень очистки спиртов для изготовления «тонких» напитков.

Специфический вкус хлебного вина обуславливался примесями, содержащимися в водно-спиртовом растворе, – пресловутым сивушным маслом, эфирами, альдегидами и фурфуролом, точно так же, как в коньяке, виски, текиле, роме и т.п.

До введения в обиход спиртометров при выделке ароматизированных напитков использовалось алкоголесодержащее сырье четырех видов по степени очистки и крепости:

- собственно хлебное вино (и простое, и полугарное, и пенное, и трехпробное);
- водка как продукт перегонки хлебного вина;

- ректифицированный спирт как продукт перегонки водки;
- «французская водка» [8, 63].

Понятно, что водка была крепче и чище, нежели вино, а ректифицированный спирт – нежели водка. Для водок и спиртов очистка, происшедшая в процессе перегонки, считалась вполне достаточной. Иное дело «французская водка». Вообще в русском дистилляторстве это был многозначный термин. Во-первых, так назывался продукт перегонки винограда: «Французская водка получается из виноградного сока, подвергнутого перегонке» [51]; во-вторых – коньяк: «Лучший сорт французской водки называется коньяк...» [76]; в-третьих – продукт перегонки виноградных дрожжей и, наконец – хлебное вино, обработанное так, что оно практически потеряло свой специфический «хлебный» вкус. В этом последнем смысле термин «французская водка» и использовался чаще всего дистилляторами. Французская водка шла, как правило, на изготовление кремов и ликеров. Существовало довольно много рецептов, позволяющих делать ее из простого вина. Приведем один из них, 1791 г.: «Взять вина простого шесть ведер, одно ведро молока и передаивать до тех пор, пока чисто выходит будет, а последки отнюдь не гнать, для того что воняют. Проба же делается таким образом: довольно будет когда из всего онаго выдет половина, тогда обмочив в ту же флегму бумагу, зажечь на свече, ежели

на бумаге вино сгорит, и бумага суха будет, то еще можно гнать до тех пор когда уже бумага после того окажется мокротою, то больше и не гнать; потом в другой раз перегонять, прибавя четверть ведра молока, да полгорсти ржаного хлеба...» [81]. Как видим, мы получили ректифицированный спирт (в тогдашней терминологии) с дополнительной коррекцией вкуса. А вот еще один рецепт, почти на столетие «моложе» предыдущего: «3 ведра простой водки смешиваются с 4–6 фунтами угля, истолченного в порошок, шесть лотов купороснаго масла и $\frac{1}{4}$ ведра уксуса. Все это в продолжение двух недель часто мешать и наконец процедить сквозь шерстяную матерью, после чего производится перегонка, которая доставляет очень хороший спирт, годный к приготовлению разных ликеров» [76]. Это называется «наука на марше»: вместо молока и ржаного хлеба – серная кислота (купоросное масло)...

Однако пора вернуться непосредственно к напиткам на основе хлебного вина. Как уже отмечалось, было их великое множество, на любой мыслимый и немыслимый вкус. Отличия – в комбинациях исходного сырья и технологиях приготовления. Что касается технологий, то пока водочное производство находилось в стадии полудомашней-полулабораторной, что характерно как раз для рассматриваемого периода, они оставались практически неизменными. Водочные напитки изготавливались методами перегонки спиртосодержащих жидко-

стей на вкусоароматическом сырье, настаивании и настаивании с последующей перегонкой [8, 24, 25, 26, 63, 81].

Начиная с шестидесятых годов XIX в. изготовление ароматизированных алкогольных напитков стало стремительно превращаться в индустрию, что повлекло за собой изменение способов производства: вместо трудоемкой перегонки все шире стало использоваться добавление в спирт эфирных масел и экстрактов – так гораздо технологичнее. *«Приготовление водок и ликеров посредством перегонки все более и более вытесняется простейшим приготовлением их из эфирных масел, приготовлением, которое может быть названо приготовлением холодным путем»* [77]. (Только вот кому от этого стало лучше? Производителям.)

Как бы там ни было, но даже классификация алкогольных напитков на основе хлебного вина – дело не простое. Во-первых, в те времена никто не договаривался, по какому принципу классифицировать напитки: по способу производства, по потребительским качествам или, допустим, по виду используемого сырья. Во-вторых, граница между различными категориями напитков порой весьма условна. (*«Настойками называются часто без разбору и наливки и ратафии, а также водки, настоянные цветами, травами или пряностями»* [51].) В-третьих, если технологии приготовления на протяжении XVIII – середины XIX в. оставались практически неизменными,

то терминология видоизменялась существенно. Скажем, в императорских указах XVIII в. упоминаются:

- водки ординарные
- водки «на подобие Гданских»
- вино наливное на фрукты и ягоды [82].

Водочные напитки изготавливались методами перегонки спиртосодержащих жидкостей на вкусоароматическом сырье, настаивании, и настаивании с последующей перегонкой. Начиная с шестидесятых годов XIX в. изготовление ароматизированных алкогольных напитков стало стремительно превращаться в индустрию, что повлекло за собой изменение способов производства: вместо трудоемкой перегонки все шире стало использоваться добавление в спирт эфирных масел и экстрактов – так гораздо технологичнее.

В книге же 1796 г. приводится следующая классификация:

- водки
- наливки
- ликеры
- ратафии (в разделе «разные домашние напитки») [63].

А вот к чему пришли во второй половине XIX в.:

- водки сладкие ароматные

- водки горькие ароматные
- ратафии
- ликеры [51, 76, 83].

Помимо того в литературе XVIII–XIX вв. упоминаются: водки двойные, водки горькие подслащенные и неподслащенные, настойки, кремы, «ерофеичи».

Попробуем разобраться.

Основное отличие ароматных водок от прочих ликеро-водочных изделий заключается в содержании сахара: в сладких водках оно не превышает, как правило, ~200 г на литр, тогда как в ликерах сахара содержится не менее ~ 300–350 г на литр. (*«Смотря по количеству заключающегося сахара существуют различные роды сладких водок. Самая сладкая, наиболее богатая сахаром, а потому тягучия, маслообразная называются кремами; менее сладкая – ликерами; еще менее сладкая двойными или простыми водками»* [77].)

Что же касается водок неподслащенных и горьких, то *«некоторые водки, несмотря на их подсахаривание удерживают в себе свойственную характеру веществ их содержащих, горьковатость; с тем, чтобы придать водкам еще более горьковатости следует уменьшить количество сахара или вовсе не употреблять его. Таким образом мы можем получить всех сортов горькая водки»* [51].

О технологиях производства мы уже говорили: либо настаивание, либо настаивание с последующей перегонкой, либо непосредственно перегонка

на вкусоароматическом сырье. Отличие ординарных водок (иногда их называли простыми – не путать с простой водкой как продуктом однократной перегонки хлебного вина!) от двойных заключалось в следующем: *«Простые ароматные водки готовятся таким же способом, как и двойные с той однако разницею, что для простых берут половинное количество ароматных веществ, пряностей и сахара, при одинаковом количестве алкогольной жидкости»* [76]. На практике изначально изготавливались двойные водки, а затем из них делали ординарные, разводя хлебным вином или неароматизированной водкой соответствующей крепости в пропорции 1:1. Так что, если вам попадет какой-нибудь старинный водочный рецепт, имейте в виду – это рецепт двойной водки. Гданские (позже Данцигские) водки в екатерининские времена считались изысканными – для их приготовления использовались лучшие пряности и только очищенный спирт [19]. С начала XIX в. понятия «данцигский», а также «бреславский» в литературе фигурируют лишь как рецептурные варианты изготовления ароматных водок, качественно не отличающиеся от других.

Ну, с ликерами и кремами все ясно из приведенных цитат. Те же сладкие водки, только с повышенным содержанием сахара, причем для кремов оно было наивысшим, так что это были густые, «тягучие» жидкости. И еще: для кремов и ликеров использовались самые лучшие пряности. Не надо за-

бывать также, что некоторые ароматические вещества не сочетались с сахаром, некоторые, наоборот, без сахара не сочетались с алкоголем, а некоторые были «универсалами». Так, например, невозможно себе представить ликер «Зверобой» или шоколадную водку. А, предположим, мята вполне годилась и для того, и для другого.

Перейдем теперь к ратафиям. Начнем с цитаты. *«Ратафиями называются водки, которые приготавливаются из очищенного спирта и плодового сока. Они преимущественно приготавливаются в Германии и Франции и почти ничем не отличаются от наших водок и наливок и вся разница состоит в том, что для ратафий, кроме прибавления к водке выжатого плодового сока, делают еще настой водки на самих плодах, как-то бывает для наливок.»*

Ратафия может быть приготовлена из всяких сочных и аромат дающих плодов, в особенности из вишен и сладких ягод, как то: малины, клубники, смородины и прочих.

Приготовление ратафий так же, как и наливок бывает очень разнообразно. Так, некоторые заводчики и любители сильно подслащивают эти напитки, отчего они переходят в ликер, удерживая название плода, сок которого входит в состав» [76]. То есть: наливка – спиртовой настой на сочных плодах, ратафия – то же самое с добавлением сока. Просто и понятно. Термин «ратафия» более универсален, так как включает в себя в том числе и технологию приготовления «наливных на фрук-

ты и ягоды» напитков. Само же слово появилось в русском языке на рубеже XVIII–XIX вв. одновременно с появлением первых переводных книг по винокурению и ликеро-водочному производству, т.е. пришло, видимо, из Западной Европы. По крайней мере, немецкий автор пишет о нем в 1871 г. фактически как об анахронизме: *«Водки, приготовленные из сока ягод, смешивая его с сахаром и спиртом, прежде называли, да и нынче продолжают называть ратафиями»* [77]. Этимология слова не очень ясна, однако некоторые предположения сделать можно. Дистиллятор Якубенко упоминает в своей книге *«...уважаемую водку, известную в английских колониях под названием рома или таффиа (Taffia)...»* [76], так что вполне возможно, что корни этого слова именно здесь. Однако это лишь очередное предположение...

Понятия «настойка» мы уже касались. Оно является, так сказать, «внесистемным» и означает, что ароматизация спирта происходит исключительно настаиванием без перегонки.

Наконец, «ерофеичи». В современной работе [68] читаем: *«Скорее всего этот напиток был имиджным и выполнял чисто иллюстративную роль возможностей заводчиков. Являясь продуктом усовершенствования процесса винокурения середины XVIII века, позволявшего получать спирт в 60°–80°, он был в употреблении в дворянской среде. По технологии того времени ерофеичи отличались от водок тем, что в них не добавляли воду.»*

Они были большей крепости, с большим ароматом и более утонченным вкусом, без сладкого компонента. Для ерофеичей была характерна высокая концентрация эфирных масел. ...Очевидно, что слово «ерофеич» трансформировалось из старого календарного имени Ерофей – Ерофеевич. В отношении алкоголя существует несколько версий происхождения термина «ерофеич». Самая интересная из них, на наш взгляд, следующая. В начале 60-х годов XVIII века некий цирюльник Ерофей... вылечил от тяжкого телесного недуга одного из первых генералов Екатерины II – графа Алексея Григорьевича Орлова – настойкой на женьшене и других лекарственных травах. Цирюльник прославился, получил право использовать свои спиртовые травяные настои для прода-

Ратафиями называются водки, которые приготавливаются из очищенного спирта и плодового сока. Они преимущественно приготавливаются в Германии и Франции и почти ничем не отличаются от наших водок и наливок и вся разница состоит в том, что для ратафий, кроме прибавления к водке выжатого плодового сока, делают еще настой водки на самих плодах, как-то бывает для наливок. Ратафия может быть приготовлена из всяких сочных и аромат дающих плодов, в особенности из вишен и сладких ягод, как то: малины, клубники, смородины и прочих.

жи, а подобные крепкие особые водки стали называться ерофеичами».

Иными словами, утверждается, что «ерофеичи» являлись особым классом напитков – продуктом тройной (как минимум) перегонки на травах без последующего разбавления водой. Увы – это, скорее всего, чистая беллетристика, так как во всех известных литературных источниках XVIII–XIX вв. «ерофеич» есть не что иное, как рецептурная композиция горькой водки, изготавливаемой путем настаивания. Да и женьшень в этих рецептах не фигурирует...

Вот и подошла к концу наша экскурсия по теме «Классическое русское винокурение XVIII – начала XIX века». Осталось, пожалуй, одно: «изучив объект изнутри», взглянуть на него, так сказать, «с высоты птичьего полета», то есть попытаться определить, как соотносится русское винокурение с мировой классикой дистилляции. (А под «классикой», напомним, понимается получение спиртных напитков методом перегонки в простых однокубовых аппаратах.)

После того, что мы с вами узнали, ответ представляется очевидным: никакой принципиальной разницы нет. Для такого вывода достаточно простого сравнения описаний оборудования и технологических процессов у иностранных [25, 52, 77, 78, 84] и русских [8, 15, 24, 63, 72] авторов: практически никаких расхождений. И немудрено – даже если предположить, что во всех

странах винокурение было открыто совершенно независимо, существует, так сказать, логика самого физико-химического процесса, что приводит через некоторое время к сходным результатам. Да, различается сырье: между, допустим, виноградом и зерновыми существенная разница – бражку из ржи приготовить значительно труднее, чем виноградное сусло, да и вкусовые качества у конечных продуктов будут разные. Но сам по себе процесс перегонки подчиняется одним и тем же закономерностям, и от этого никуда не деться. А уж если сравнивать изготовление дистиллятов из сходного сырья – например, русское хлебное вино и шотландский виски, то выяснится, что расхождение минимальное. Вспомним еще раз замечательную ци-

тату из «Хозяина-винокура»: *«У нас солод растят только ржаной и ячной, но в землях иностранных, где винокурение производится из одного смолотого солода, проращают оный как из вышеописанных хлебов, так из пшеницы и овса. – Почему такая в производствах винокурения разность, и которое из них лучше? оставляю и себе и прочим рачительным хозяевам на опыт...»* [15]. Как видим, «разность» – исключительно в деталях. Хотел бы Иван Семенович «высидеть» виски – запросто бы «высидел». И торф бы для сушки солода использовал. Разве что с бочками из-под хереса была бы некоторая проблема... Да и то... В Россию и херес привозили, или мог бы пивными обойтись. Не хотел, значит. Свое вполне устраивало.

Глава II

Расцвет полугара и его производных – ароматных водок

(Винокурение акцизного периода 60 – 90-х годов XIX в.)

Очень короткий временной отрезок с начала 60-х до середины 90-х годов XIX в. занимает в истории русского винокурения особое место. Впервые в истории государства Российского винокурение, производство и продажа питей стали совершенно свободными. Сословные ограничения были ликвидированы. Для того чтобы заниматься этой деятельностью, достаточно было получить патент. Прежде чем начать производство вина или водочных изделий, необходимо было задекларировать предполагаемый объем выпускаемой продукции и заплатить акциз, то есть налог на будущий продукт. Именно в связи с основным налогом все время, когда действовала эта система производства и продажи крепкого алкоголя, принято называть акцизным периодом. Оценки акцизно-

го периода в истории русского винокурения весьма и весьма неоднозначны и по сию пору. Приведем два диаметрально противоположных мнения:

«Водочная промышленность России во второй половине XIX века достигла значительных успехов. После введения в 1863 году акцизной системы это производство стало развиваться быстрыми темпами – выросло число новых водочных заводов и увеличилось количество выпускаемых водочных изделий, заметно выросло качество продукции водочной промышленности. Именно в это время были созданы предприятия многих известных водочных фирм.

Продукция заводов стала активно вывозиться за границу. В 1889 году экспорт водок (без учета спирта и хлебного вина) составил 186 тыс. рублей. Заметную роль в развитии водочной промышленности

стали играть всероссийские и международные выставки.

Крупнейшие водочные заводы приносили государству значительные доходы, выплачивая акциз и бандерольный сбор» [19].

«Но акцизная система «не пошла» в России, она провалилась... с точки зрения своей экономической эффективности и с точки зрения влияния на нравственность общества. Почему? Во-первых, она сразу сильно понизила цены на спирт и водку, и питейный доход казны сразу упал со 100 млн рублей до 85 млн рублей. Во-вторых, не менее резко снизилось качество водки, ибо при низких ценах возросло желание производителей не проиграть в барыше, что вызвало многочисленные фальсификации, замену зернового сырья картофельным и как результат – массовые отравления и смертельные случаи. В-третьих, пьянство, сократившееся в период борьбы народа с откупной системой, вновь достигло умопомрачительных размеров, причём не в виде роста объёмов потребляемой водки, а по своим социальным и медицинским последствиям, поскольку дешёвая низкосортная водка «для народа», бесконтрольность «новой», «современной» рецептуры отдельных водочных фирм привели в целом к катастрофическому росту алкоголизма, к массовому появлению хронических алкоголиков, чего в России до эпохи капитализма при имевшемся многовековом пьянстве всё же не наблюдалось. Чистая русская ржаная водка предотвращала глубокие, органические и патологические изменения в организме» [1].

Хотя ангажированность Похлебкина – автора неоднозначной «Истории водки» на сегодняшний день сомне-

нию не подлежит, тем не менее, высказанная им оценка этого периода до сих пор широко распространена. Во всяком случае, существует целый ряд современных изданий, в которых упорно проводится мысль о том, что абсолютная государственная монополия на производство и продажу крепких спиртных напитков – несомненное благо для народа [1, 2, 85, 86, 87]. В такой ситуации выход один – брать в руки первоисточники и на их основании попытаться составить собственное мнение.

Прежде чем начать производство вина или водочных изделий, необходимо было задекларировать предполагаемый объём выпускаемой продукции и заплатить акциз, то есть налог на будущий продукт. Именно в связи с основным налогом все время, когда действовала эта система производства и продажи крепкого алкоголя, принято называть акцизным периодом.

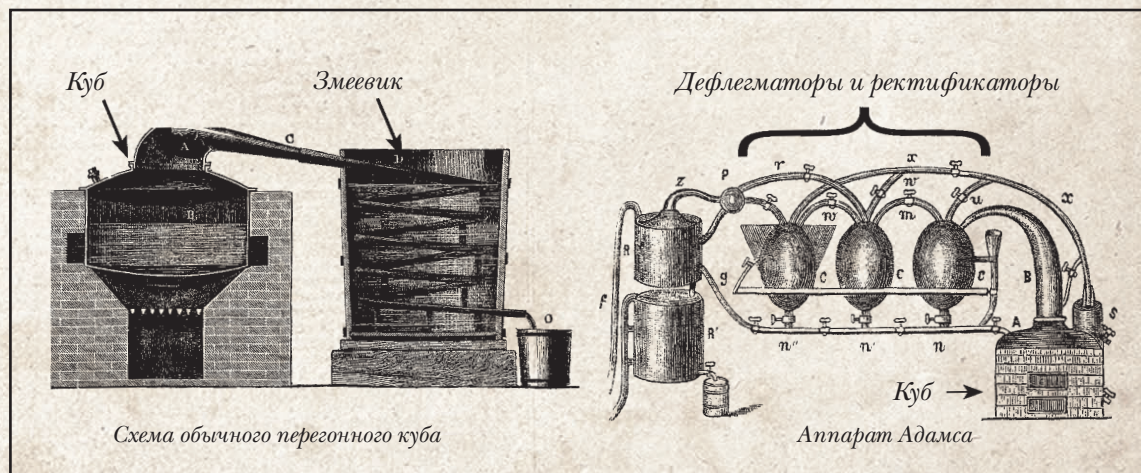
Однако, прежде чем перейти к внимательному рассмотрению этой столь заметной, столь же неоднозначной страницы отечественной винокуренной истории, вернемся ненадолго в самое начало девятнадцатого века.

Еще в полном расцвете классическое русское винокурение и впереди у него

шестьдесят лет относительной стабильности. А нам стоит хотя бы бегло взглянуть на то, что происходит в «землях иностранных» – ведь не секрет, что в тот период они серьезно опережали нас и в научной, и в технической сферах. С классической – или, по другой терминологии, дробной дистилляцией там тоже все в порядке. (Дробной потому, что дистилляция производится последовательно по схеме: перегнали – снова залили в куб – перегнали и т.д. [50]). Вполне отлажено производство и коньяка, и бренди, и виски вместе с прочими «брантвейнами», так что для потребления «внутри» вполне хватает. Проблема в другом: «...подобные заводы (основанные на однокубовой дистилляции. – *Прим. автора*) не могут удовлетворять требованиям настоящего времени, потому что употребление крепкого спирта в технике и для других надобностей распространилось до такой степени, что сделалось уже необходимостью устроить перегонные приборы таким образом, чтобы из перегоняемой браги с первого же раза можно было получать крепкий спирт» [84]. То есть бурно развивающаяся промышленность потребовала для своих нужд много спирта – максимально крепкого и максимально дешевого. (Например, в химической промышленности этанол служит сырьем для получения многих веществ, таких как ацетальдегид, диэтиловый эфир, тетраэтилсвинец, уксусная кислота, хлороформ, этилацетат, этилен и пр. Велики потребности в нем как в универсальном растворите-

ле при производстве лакокрасочных изделий. Большое количество спирта требуется медицине и парфюмерному производству и т.д. и т.п.) В этих условиях инженерная мысль обратилась в сторону усовершенствования перегонных аппаратов. На первом этапе занялись исключительно оптимизацией процесса охлаждения спиртовых паров: вместо традиционного змеевика-охладителя стали использовать довольно сложные конструкции из так называемых ректификаторов и дефлегматоров, позволяющие получать на выходе продукт более высокой крепости. Это отчетливо иллюстрируется рисунком, на котором слева – традиционный перегонный аппарат, а справа – аппарат Адамса (1801 г.). Обычную спиральную трубку, погруженную в чан с водой, заменяет хитроумное сплетение приспособлений для улавливания и конденсации спиртовых паров и отделения их от паров воды.

Затем, наряду с усовершенствованием дефлегматоров и ректификаторов стали использовать последовательное соединение двух кубов, при котором пары из первого куба нагревали бражку во втором, тем самым повышая концентрацию спирта. Перегонный аппарат подобного типа – так называемый аппарат Писториуса – широко применялся в Германии, а потом и в России [49]. В Шотландии в 1830 г. был представлен аппарат Коффи – первый, позволяющий производить спирт по непрерывному циклу. И на-



конец, в 1867 г. появился бельгийский аппарат Савалля, который позволял производить по непрерывному циклу спирт крепостью до 96%, то есть сопоставимой с современными ректификованными спиртами (96–96,5%) [89, 90].

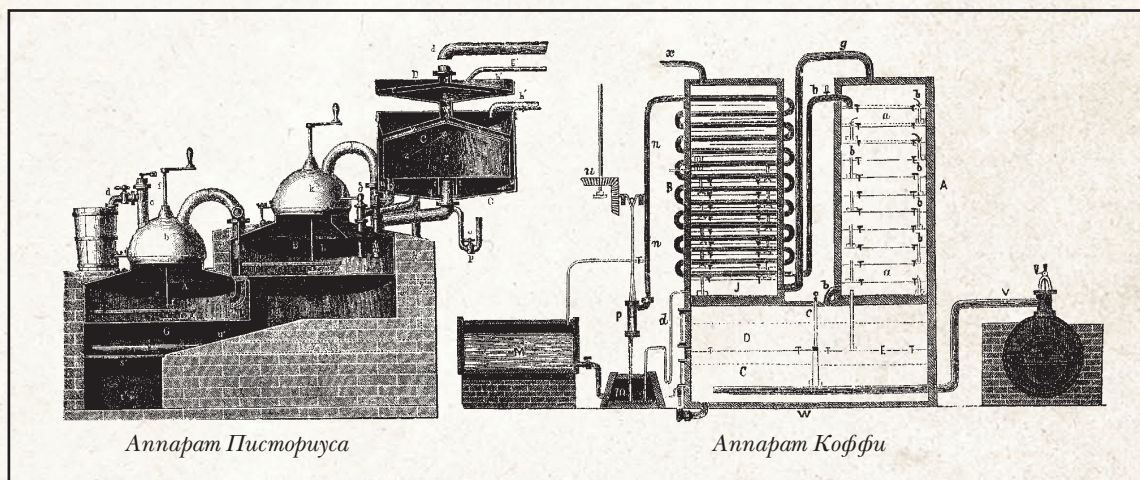
Вообще же конструкций перегонных аппаратов, призванных производить как можно больше как можно более крепкого спирта, было великое множество. Мы вовсе не ставим перед собой задачу подробно рассказывать об их устройстве – это является предметом специальной литературы. Приведенные схемы лишь иллюстрируют некоторые тенденции развития технического оборудования для производства дистиллятов. Сейчас же подчеркнем основное: в начале второй половины XIX века появилась техническая возможность получения относительно дешевого высокоочищенного, то есть практически нейтрального, спирта. Повлия-

ло ли это на производство спиртных напитков? Безусловно. Причем в разных странах по-разному.

Но не будем забегать вперед и возвратимся к нашей «печке» – в Россию рубежа XVIII–XIX вв.

Конечно, нельзя сказать, что в русском винокурении до начала 60-х годов не происходило никаких изменений. Кое-что все-таки было: введение в употребление спиртометров и постепенный переход на замену открытого огня паром.

Инструментальное измерение крепости водно-спиртовых растворов в основе своей довольно простая штука. Плотности воды и спирта не одинаковы. Поэтому, измерив плотность смеси спирта с водой, мы можем путем некоторых вычислений определить процентное содержание обоих компонентов. Измерение же плотности жидкостей, в свою очередь, основано на законе Архимеда. Прибор для

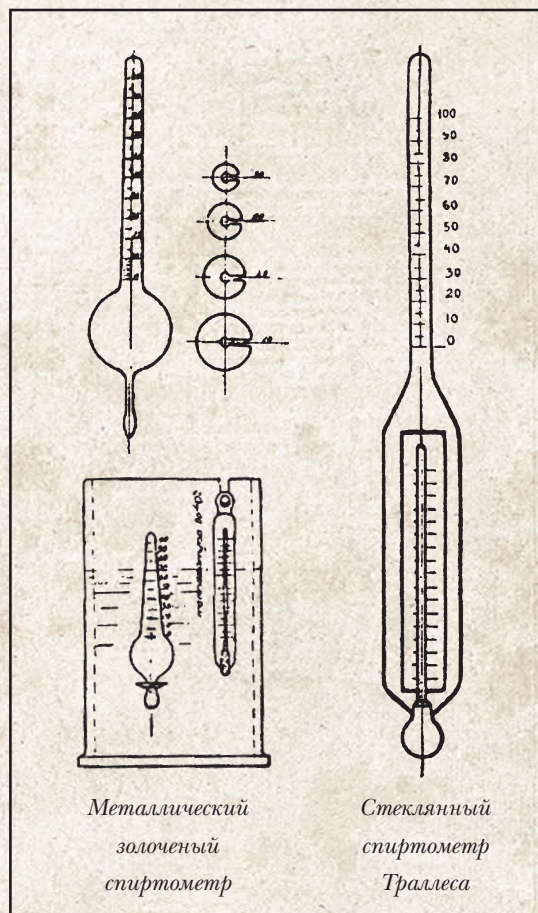


измерения плотности – ареометр – по сути, поплавок с делениями. Однако, как водится, то, что просто в теории, далеко не всегда просто на практике. Во-первых, необходимо было как можно точнее определить удельный вес безводного спирта, что для конца XVIII – начала XIX в. было задачей непростой. Во-вторых, в связи с тем, что плотность растворов зависит от температуры, нужно было составить специальные таблицы, позволяющие корректировать показания спиртометра для разных температурных условий. В-третьих, предстояло определиться, какие же проценты брать за основу – весовые или объемные. Первые определяют проще и точнее, так как не зависят ни от температуры, ни от контракции, то есть сжатия смеси при соединении спирта с водой. Вторые же значительно удобнее в практическом применении: каждый раз перед смешиванием производить взвешивание

значительных объемов воды и спирта крайне нетехнологично. И еще: важно понимать, что спиртометры-ареометры годятся лишь для чистой водно-спиртовой – т.е. бинарной, двухкомпонентной – смеси. Любые добавки, влияющие на плотность раствора, приводят к серьезным искажениям результата. Так, например, измерять подобным спиртометром крепость ликера – занятие бессмысленное.



Классический металлический спиртометр



Спиртометры

Однако, рассуждая на столь специальную тему, лучше предоставить слово профессионалам:

«Правильный путь к определению действующего начала в спирте был найден в XVIII в. Реомюром, который указал, что образцы спирта различной крепости обладают различными удельными весами. Выбор уд. весов, как мерил крепости спирта, следует признать весьма удачным, так как уд. вес спирта изменяется с концентрацией однозначно, т.е. каждому уд. весу отвечает одна

и только одна концентрация (чего не наблюдается для других свойств водноспиртовых растворов, как напр. для показателей преломления света или теплоемкости). Но, как показал уже Реомюр, при смешении спирта с водой происходит сжатие, и уд. вес растворов воды и спирта весьма сложно изменяется с концентрацией растворов. Единственный путь для практического определения концентрации раствора (крепости) – составление подробных таблиц, в которых на основании опытных данных рассчитаны уд. веса и концентрации водноспиртовых растворов возможно гуще (через 1%).

Впервые такие подробные алколометрические таблицы были составлены в Англии Гильпином в 1792–1796 г. Гильпин получил абсолютный (как ему казалось) этиловый спирт, приготовил 40 растворов его с водой и определил их уд. веса при 60°Ф. , отнеся их к воде при той же температуре 60°Ф. ; по этим данным он вычислил подробные таблицы. В 1800 г. аналогичную работу произвел во Франции Дюма, в 1811 г. в Германии – Траллес, в 1824 г. опять во Франции – Гей-Люссак.

Наиболее интересна судьба работы Траллеса. Траллес получил абсолютный этиловый спирт гораздо более крепкий, нежели Гильпин, по его вычислениям исходный спирт – Гильпина содержал только 98,2% этилового спирта (по данным Менделеева – 89,06%), следовательно таблицы Гильпина совершенно неверны. Траллес переопределил уд. веса для нескольких крепких растворов, исправил данные Гильпина для остальных концентраций и составил таблицы, введя объемные проценты вместо весовых. В 1847 г. Брик упорядочил данные Траллеса. В итоге резуль-

таты Траллеса и Брикса легли на долгое время в основу германской и русской официальной алкоголометрии.

Ввиду экономической важности точного учета спирта, в различных странах непрерывно со времени Гильпина различными учеными переопределяются уд. веса водноспиртовых растворов. Интересно, что наиболее важной работой в данном отношении оказалась чисто научная работа Д. И. Менделеева 1865 г. («О соединении спирта с водой»). Центр тяжести исследования Менделеева лежал в получении безусловно абсолютного спирта. После долгих трудов Менделееву это удалось, и мы ныне можем смело сказать, что Менделеев был первым ученым, имевшим в своих руках абсолютный спирт (100%ный). Не менее тщательные определения уд. весов, растворов спирта и воды позволили Менделееву составить алкоголометрические таблицы, которые разошлись с официальными таблицами всех стран.

В восьмидесятых годах (XIX в. – Прим. авт.), в Германии была произведена реформа, – таблицы Траллеса были забракованы, взамен их составлены новые, причем для 15° Ц. по данным Менделеева, а для других температур по дополнительным данным Германской Поверочной Комиссии; за нормальную температуру было принято 15° Ц., за единицу – весовой процент. Вслед за Германией и другие страны предприняли проверки и исправления своих таблиц, причем всюду в основу были положены данные Менделеева. В Соединенных Штатах знаменитый Морлей составил таблицы, опять таки руководствуясь работой Менделеева» [91].

Цитируемая статья была написана в 1920 г., когда в России, а точнее

в СССР, измерения крепости спиртов производились еще по Траллесу. Только пять лет спустя были изданы пересчитанные таблицы [92], а позднее использование спиртометра Траллеса было официально запрещено.

Впрочем, неспециалистов, как правило, интересует лишь один вопрос: как соотносятся современные градусы и градусы по Траллесу, иными словами, сколько привычных нам градусов было в дореволюционной водке? И тут нельзя не сказать о серьезной неточности, возникшей из-за небрежности двух весьма достойных авторов очень серьезных работ по истории алкогольных дистиллятов. Один из них (Л. Бондаренко, «Из истории русской спиртометрии») сообщил следующее: «Менделеев показал, что «нормальный» спирт Траллеса содержит лишь 88,55% спирта» [28]. При этом утверждалось, что «нормальный» и «безводный» спирт по Траллесу – одно и то же, и не уточнялось, какие проценты – объемные или массовые – имеются в виду. Другой же (В. Григорьева, «Водка известная и неизвестная XIV–XX веков») просто взял указанный процент от сорока градусов и получил совершенно несуразную цифру: «... в 40% вине, по Траллесу, на самом деле содержалось всего 35,42% безводного спирта, по Менделееву, (в объемных процентах)» [19]. Тут же вспоминается реплика незабвенного Воланда: «Вы, профессор, воля ваша, что-то нескладное придумали! Оно, может, и умно, но больно непонятно. Над вами потешаться будут» [93]. Выходит, с 1925 г. водка в СССР «окрепла» бо-

лее чем на четыре с половиной градуса, а никто и не заметил... Между тем, в уже цитируемой выше статье говорится: «... *ошибки* (Траллеса. – *Прим. авт.*) *невелики, но все же при огромных оборотах спирта заметные*» [91]. (*Выделено авт.*) Для того чтобы «заметить» четыре с половиной процента, «огромных оборотов» не требуется, достаточно «оборота» в один плоток. Так что же на самом деле? Снова разбираемся вместе. Для этого нам потребуются две таблицы, связывающие плотность водно-спиртовой смеси с процентным содержанием безводного спирта по объему – Траллесова и современная. Первую берем из книги 1863 г. [56].

Траллес составил верную таблицу, показывающую в означенных смесях количество алкоголя для каждого их удельного веса; поэтому объемные проценты называются обыкновенно процентами по Траллесу. Мы предлагаем здесь эту таблицу.

100 объемов смеси содержат объемов алкоголя.	Удельный вес при 12,5 Р.	Разность удельного веса.	100 объемов смеси содержат объемов алкоголя.	Удельный вес при 12,5 Р.	Разность удельного веса.
0	9991		30	9646	11
1	9976	15	31	9634	12
2	9961	15	32	9622	12
3	9947	14	33	9609	13
4	9933	14	34	9596	13
5	9919	14	35	9583	13
6	9906	13	36	9570	13
7	9893	13	37	9556	14
8	9881	12	38	9541	15
9	9869	12	39	9526	15
10	9857	12	40	9510	16
11	9845	12	41	9494	16
12	9834	11	42	9478	16
13	9823	11	43	9461	17
14	9812	11	44	9444	17

Как видим, сорока объемным процентам соответствует удельный вес (в данном случае численно совпадающий с плотностью) 0,9510 при 12,5 градуса по Реомюру. Далее заглядываем в современную спиртометрическую таблицу [94].

Здесь мы видим цифру, серьезно отличающуюся от 35,42%, а именно 38,12%. Необходимо еще учесть, что 12,5 град. Реомюра приблизительно равны 15 град. Цельсия, а современные таблицы составлены для 20 градусов. При этой температуре мы получим... все те же 40%. Л. Бондаренко в упомянутой статье совершенно справедливо указывает, что «в 1897 г. вышла книга старшего ревизора Подольского акцизного управления К. Н. Рубисова «Основные данные практической алкоголометрии и их применение». Автор, в очередной раз указав на неточность таблиц Траллеса, выполнил, по собственному определению, «труд простого счетчика»: в его книге – 18 таблиц, вычисленных на основе данных Менделеева и по его формулам. Вот мы и заглянем в эту книгу. А в ней черным по белому написано следующее: «... для нормальной температуры действительные крепости спиртов, вычисленные по истинным удельным весам спиртов, будут несколько разниться с официальными таблицами, вычисленными по удельным весам спиртов, принимаемых Траллесом, а именно, что официальная таблица для 8 показаний определяет действительную крепость

Алколометрические таблицы

I. Соотношение между плотностью водно-спиртового раствора и содержание безводного спирта в растворе

Плотность ρ_{20}	Содержание безводного спирта в водно-спиртовом растворе			
	В процентах		граммов в 100 мл при 20° С	миллилитров в 100 г при взвешивании в воздухе
	По массе	по объему		
0,9518	18	60	68	55
6	30	73	78	69
4	41	86	88	84
2	53	99	98	98
0	64	38,12	30,09	40,12
0,9508	76	25	19	27

на 0,1 больше, в 52 случаях – на 0,1 менее, в 7 случаях – менее на 0,2 и в 33 случаях дает согласные показания из числа всех 100 показаний для целых делений шкалы при нормальной температуре» [95]. Далее автор приводит таблицу, в которой представлены «многочисленные разницы с официальными таблицами, в особенности значительные для температуры ниже нормальной, при которых доходят нередко до 0,3%». То есть максимальная разница, да и то лишь при низких температурах, не превышает 0,3%! Так что «дореволюционные» 40% вполне соответствуют 40% нынешним. Для того чтобы закрыть тему, приведем из другой брошюры того же автора еще одну весьма показательную таблицу [96]. Как видим, при наших любимых 40% таблицы Траллеса и современные таблицы дают нулевое расхождение.

Официально использование спиртометров в России было введено с 1843–1847 г. [97] и в немалой степени

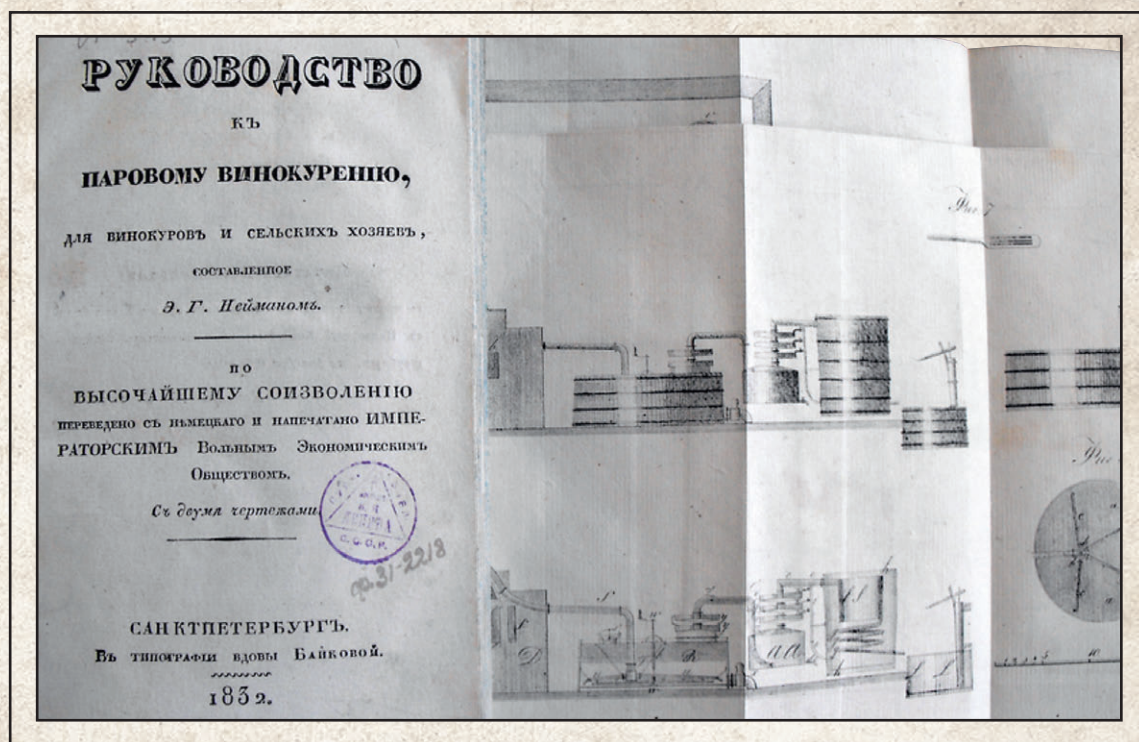
Таблица разностей между идеально точно устроенными спиртометрами по Менделеевским и таковыми-же спиртометрами, изготовленными по Траллесовским удельным вѣсам спиртовъ, при нормальной температурѣ 12 2/3°R

Для крепостей спирта в объемных процентах	Разность между спиртометрами Менделѣева и Траллеса	Для крепостей спирта в объемных процентах	Разность между спиртометрами Менделѣева и Траллеса	Для крепостей спирта в объемных процентах	Разность между спиртометрами Менделѣева и Траллеса	Для крепостей спирта в объемных процентах	Разность между спиртометрами Менделѣева и Траллеса
1	—0,05	26	—0,12	51	—0,15	76	—0,08
2	—0,12	27	—0,04	52	—0,13	77	—0,09
3	—0,14	28	—0,04	53	—0,10	78	—0,09
4	—0,18	29	0	54	—0,05	79	—0,08
5	—0,24	30	+0,06	55	—0,04	80	—0,05
6	—0,23	31	+0,06	56	—0,04	81	—0,05
7	—0,26	32	+0,08	57	—0,02	82	—0,04
8	—0,20	33	+0,06	58	—0,04	83	—0,01
9	—0,16	34	+0,06	59	—0,05	84	0
10	—0,14	35	+0,07	60	—0,05	85	—0,01
11	—0,16	36	+0,13	61	—0,04	86	—0,01
12	—0,07	37	+0,12	62	—0,02	87	+0,01
13	—0,03	38	+0,07	63	—0,03	88	+0,01
14	0	39	+0,06	64	—0,04	89	0
15	+0,10	40	0	65	—0,03	90	—0,06
16	+0,10	41	—0,03	66	—0,05	91	—0,07
17	+0,17	42	—0,04	67	—0,07	92	—0,09
18	+0,19	43	—0,08	68	—0,07	93	—0,08
19	+0,20	44	—0,15	69	—0,06	94	—0,04
20	+0,20	45	—0,15	70	—0,09	95	+0,01
21	+0,15	46	—0,16	71	—0,09	96	+0,06
22	+0,10	47	—0,17	72	—0,09	97	+0,10
23	—0,06	48	—0,14	73	—0,08	98	+0,12
24	—0,07	49	—0,15	74	—0,08	99	+0,14
25	—0,05	50	—0,13	75	—0,09	100	+0,15

способствовало, так сказать, «стандартизации» спиртных напитков, а также повышению качества продажного вина. Кстати, так как теперь отпала необходимость для проверки «доброты» «чинить опыты», то для удобства наши «старые знакомые» получили новую «градусность»: пенное вино – 44,25%, трехпробное – 47,4%. Полугар

держался старина полугар – до последней трети XIX в.

Другое заметное нововведение начала девятнадцатого века – **паровое винокурение**. Вот цитата из книги 1827 г. с характерным названием «Описание выгоднейшего способа винокурения посредством огня и водяных паров»: «... *многое уже у нас сделано; ибо*



«Руководство к паровому винокурению» Э.Г. Неймана, изданное в 1832 г. (перевод с немецкого)

остался при своих «законных» 38% по объему, так как по нему продолжали делать контрольный отжиг. Впоследствии сами по себе понятия, изначально связанные с неинструментальными методами определения крепости, канули в небытие, причем дольше всех про-

в течение двадцати лет, не только произведены улучшения разного рода в обыкновенном винокурении; но в последнее время учинены удачные опыты употреблением горячих водяных паров, вместо непосредственного жара огня» [98]. Использование пара вместо открытого

огня, впервые предложенное во Франции «крестьянином Стоном (Stone)» [49], быстро завоевало популярность в Европе.

Русские винокуры также по достоинству оценили все преимущества этого метода. Во-первых, раз и навсегда было покончено с древнейшим врагом винокуров – «пригарью»; во-вторых, экономилось топливо; в-третьих, значительно проще стало соблюдать температурные режимы; в-четвертых, появилась возможность делать деревянные перегонные кубы. Если с первыми тремя пунктами все более-менее ясно, то на четвертом стоит остановиться чуть подробнее. Многие русские винокуры, привлеченные дешевизной, начали изготавливать деревянные кубы, однако вскоре убедились, что экономическая выгода весьма относительна: из-за пористости материала выходы дистиллята значительно уменьшились; кроме того, деревянные кубы недолговечны, и их приходилось часто менять [52]. Однако нас с вами интересует в первую очередь не экономическая сторона дела, а то, как отражается замена материала перегонных кубов на качество производимой продукции – хлебного вина. Дерево, в отличие от меди, химически нейтрально и *«не содержит в себе ничего вредного для здоровья»* [52]. На этом обстоятельстве основывалось достаточно распространенное мнение, что *«брага, перегоняемая в луженых снарядах, дает иначе пахучий перегон, нежели в медных, стеклянных и деревянных, так*

что в последних перегоняемая жидкость дает запах сырых хлебных зерен, так как в ней летучие масла должны оставаться без всякого изменения» [76]. (Кстати сказать, деревянные перегонные кубы широко использовались на мелких винокурнях в Германии [77].) С другой стороны, не будем забывать о способности меди связывать в процессе перегонки *«нежелательные химические элементы, в основном и отвечающие за неприятный запах, который может появиться в дистилляте»* [50]. Вот уж эти вечные «с одной стороны, с другой стороны...»! Так мы, по-видимому, никогда и не узнаем, какое же вино было вкуснее – из деревянных или из медных кубов. Разве что какой-нибудь самогонщик-энтузиаст не отважится на серьезный эксперимент (смайлик).

Но, как бы там ни было, ничего принципиального в классическое винокурение эти нововведения не привнесли. По-прежнему главный продукт – хлебное вино – производился в простых однокубовых аппаратах по традиционной винокуренной технологии и с удовольствием потреблялся абсолютным большинством населения. А для гурманов существовали изысканные напитки на основе того же хлебного вина, изготовленные в основном «для себя». Был, правда, еще и третий вариант, представлявший собой абсолютно типиковую ветвь русского винокурения – своего рода «псевдоводки»: до неприличия разбавленный полугар, наспех «сдобренный» какой-либо травкой.

Создание подобного рода напитков было напрямую связано с так называемой «откупной системой».

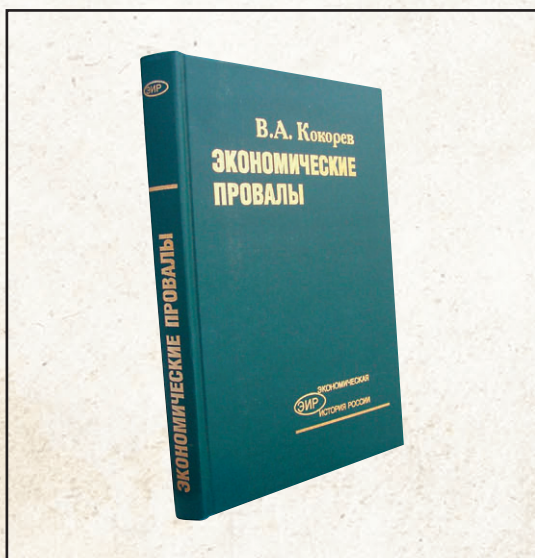
Здесь надо сказать, что производство и продажу алкогольных дистиллятов Российское государство испокон века считало своей исключительной привилегией («... *питейная продажа есть издревле короне принадлежащая фегилия, как то и уложением 157 года* (имеется в виду Уложение 1649 года. – *Прим. авт.*) *неоспоримо доказывається...*» [99]) и пользовалось этой привилегией «по полной программе». О принципиальной роли государства в производстве крепкого алкоголя мы поговорим в главе, посвященной винной монополии 1895 г., сейчас же нам важно понять, что представляла собой «откупная система». «Винные откупа – специфическая, характерная для дореформенных экономических отношений в России форма налогообложения в «питейной» торговле, практиковавшаяся в России до введения акцизного налога» [100]. Очень кратко суть ее сводится к следующему: внеся в казну оговоренную сумму денег, некое лицо получало право от имени государства организовывать торговлю спиртными напитками на определенной территории. Хлебное вино откупщик брал либо «из казны», либо – опять-таки от имени государства – по подряду от дворян-винокуров по жестко фиксированным ценам. То есть схема такова: заключил с государством типовой контракт – внес деньги авансом – «отбиваешь» эти деньги, имея монопольное право торговать спиртным, допустим, в Тульской губернии.

Очень кратко суть ее сводится к следующему: внеся в казну оговоренную сумму денег, некое лицо получало право от имени государства организовывать торговлю спиртными напитками на определенной территории. Хлебное вино откупщик брал либо «из казны», либо – опять-таки от имени государства – по подряду от дворян-винокуров по жестко фиксированным ценам. То есть схема такова: заключил с государством типовой контракт – внес деньги авансом – «отбиваешь» эти деньги, имея монопольное право торговать спиртным, допустим, в Тульской губернии.



В.А. Кокорев, известнейший русский откупщик, автор книг о винокуреннии и экономике России

Однако фокус заключался в том, что откупщик обязан был продавать хлебное вино фактически по заготовительным ценам, то есть без «барыша». Но при этом он имел право производить из хлебного вина различные водочные изделия, крепость которых не была жестко лимитирована, и продавать их со значительной наценкой, правда, тоже фиксированной. Не надо быть экономическим гением, чтобы догадаться, как поступали откупщики в подобных условиях. Изготавливалось как можно больше слабенькой бурды, сдобренной чем-нибудь очень пахучим, и пускалось в продажу под названием, ну, скажем, «Русская анисовка». Не покупают? Не беда. Объясняем, что полушар и пенник закончились – и вся недолга. Хотите не хотите, а купите, мы же монополисты. Это, конечно, картинка несколько утрирован-



Современное переиздание одной из книг Кокорева

ная, но совсем чуть-чуть. Дело доходило даже до народных волнений [101]. Правда, начиная с 30-х годов в России стали организовываться небольшие водочные заводы (напомним, что водочное производство, в отличие от винокуренного, не являлось сословной привилегией), которые выпускали высококачественную продукцию. Однако им было трудно существовать в условиях откупной системы, и выживали в итоге немногие, такие как завод Федора Штритера в Петербурге, сыгравший впоследствии яркую роль в истории русской водочной промышленности [19, 92].

Таким в общих чертах было состояние винокурения и «водочного дела» в России к 1861 году – году отмены крепостного права и вступления страны на путь развития капитализма. В том же историческом 1861 году вышло «Положение о питейном сборе» от 4 июля, в соответствии с которым винные откупа были ликвидированы, а полутора годами спустя состоялась своего рода «отмена крепостного права в винокурении»: «С 1 января 1863 г. в России вводилась акцизная система взимания косвенных налогов с алкогольных напитков, которая предусматривала обложение спиртных напитков косвенными налогами непосредственно на спирто-водочных заводах, т. е. в сфере производства. Акцизная система допускала свободу винокурения и виноторговли...» [100]. Практически сразу же начинают стремительно возникать частные купеческие винокуренные

и водочные заводы, а вот винокурение дворянское начинает постепенно «хиреть», и к началу восьмидесятых фактически исчезает.

С легкой руки В.В. Похлебкина в определенного рода литературе существует крайне поверхностное объяснение этого явления. Например, у Е. Кручины читаем: «... правительство Екатерины II закрепило монопольное право на винокурение за дворянами. Все остальные сословия (купечество, духовенство, мещанство, крестьянство) лишались права на изготовление водки и были обязаны покупать ее исключительно у казенных заводов. Высочайшее дозволение «курить вино только дворянам и их фамилиям, а прочим никому» в конце концов привело к тому, что в стране выделились два направления производства спиртного. Одно из них можно определить как область коммерческого алкоголя. Здесь царило низкокачественное хлебное вино, которое государство производило для широких народных масс исключительно для пополнения вырванными средствами государственного бюджета.

Совсем иные, элитные напитки делали в дворянских винокурнях. Здесь гнали «для себя». Эта продукция никогда и никому не продавалась, и потому ее изготовителю не надо было заботиться о таких «низменных» материях, как спрос, прибыль, снижение затрат. Имея серьезные экономические возможности и неограниченную дармовую рабочую силу, помещики, насколько можно судить, ставили перед собой совсем иные задачи: получить удоволь-

ствие, удовлетворить тщеславие, а иногда и просто досадить соседу. <...> Нет нужды говорить о том, что «дворянские» водки отличались высочайшим качеством и чистотой. В то же время их производство было крайне нетехнологичным.

Такое производство могло быть обеспечено только в условиях абсолютного господства правящего класса. Поэтому, золотой век русской водки, начавшийся в царствование Екатерины II, в эпоху фаворитов и напудренных париков, спокойно пережил бурные времена Наполеоновских и прочих войн, но моментально закончился после отмены крепостного права в 1861 году...» [3].

Увы! Это сказка. Начнем с того, что здесь в одно целое сведены два разных производства – винокурение, как производство базового продукта – вина, и дистилляторство, как изготовление напитков на основе хлебного вина. В предыдущей главе мы показали, что процесс изготовления простого хлебного вина был един что для больших винокурен, что для малых, что для дворянских, что для казенных. Более того, большинство дворян подражалось курить вино для казны, так что большая часть вина в казне было именно «дворянского происхождения». Принималось вино в казну от казенных и дворянских винокурен по единому критерию, о котором мы тоже говорили. Все же ухищрения, связанные с многочисленными перегонками, очищением, настаиванием и проч., начинались на стадии дистилляторского производства, т. е. изготовления

из хлебного вина «тонких» напитков, и производились на другом (не винокурённом, а специальном «дистилляторском») оборудовании. Так что суть здесь совершенно в другом. Дворянское винокурение было **сельскохозяйственным**, то есть существовало по принципу: вырастил зерно – переработал его в спирт, спирт сдал в казну и получил за это деньги, а отходы спиртового производства (так называемую барду) пустил на корм скоту. Получался цикл, весьма полезный для сельского хозяйства в целом. Однако в условиях свободы производства и жесткой конкуренции, в которых винокурение оказалось после введения акцизной системы, такой тип производства оказался неконкурентоспособным. Действительно, «новые заводчики» не были привязаны при размещении производства к определенному месту, могли строить предприятия значительно более крупные, не зависели от урожая нынешнего года, так как могли покупать сырье там, где оно дешевле, и пр. И продукция дворянских винокурен, чья себестоимость в силу указанных причин была выше, просто оказалась невостребованной. А если так, то зачем заниматься весьма трудоемким винокурением? Кстати, давайте задумаемся: если дворянское винокурение было исключительно «винокурением для себя» и не носило коммерческого характера, то какая разница была дворянам от того, имели они монополию на винокурение или нет? Я дворянин, я занимаюсь изготовлением напитков

для себя и плевать мне на то, имеют ли право курить вино еще и, допустим, купцы.

Так что основная причина исчезновения дворянского винокурения вполне классическая – «мануфактура не выдержала конкуренции с промышленными предприятиями». Однако в этом случае все-таки остаются некоторые вопросы. Приведем, на наш взгляд, ключевой. Почему в других странах, несмотря на колоссальное развитие спиртовой промышленности, производство напитков-дистиллятов (виски, коньяк, текила и пр.), да и «водочных изделий» (шнапсы, ликеры, настойки) так и остается «мануфактурным» до настоящего времени? Отчасти мы попробуем ответить на него, рассматривая историю винной монополии, сейчас же попытаемся разобраться в том, как были оборудованы «новые русские» винокурённые и водочные заводы, какую продукцию производили и какими законодательными актами реагировало российское правительство на изменившуюся ситуацию.

Первое, что приходит в голову, когда речь заходит об акцизном периоде, – бренды дореволюционной России, такие как «Смирновская водка» и «Шустовский коньяк», пестрые бутылочные «этикетки», многочисленные медали всемирных выставок да звонкий титул «поставщик императорского двора».

Но это лишь витрина. Давайте попробуем разобраться, что же по существу изменилось в русском винокурении

и водочной промышленности за этот короткий (в историческом смысле) период.



Стенд Санкт-Петербургского музея водки, посвященный продукции заводов Бекмана

Основой всех изменений явилось то, что отрасль впервые в своей истории оказалась в условиях жесткой конкурентной борьбы. Отсюда – стремление всеми способами повысить привлекательность продукции, всевозможные «ноу-хау», техническое перевооружение в попытках снизить себестоимость товара и, конечно же, «его величество маркетинг». Поскольку нас в первую очередь интересует продукция как таковая, вначале мы обратим

внимание на примечательный факт – смену самого массового продукта потребления. Место полугара, а равно и пенника с трехпробным, постепенно заняло так называемое «очищенное вино».



Очищенное вино

Как мы помним, в классическом русском винокурении очистка применялась в основном в двух случаях: когда надо было избавиться от «пригари и дурного запаха», образующихся при неудачной перегонке, и для изготовления «французской водки», практически лишенной специфического вкуса «хлебного вина». Причем «французская водка», как правило, не использовалась в качестве самостоятельного напитка, из нее делали ликеры высшего качества. Правда «очищенное вино» появилось в продаже уже в 50-е годы как улучшенный вид простого вина [67]. За годы же акцизного периода, к началу 90-х, оно уже почти

полностью вытеснило простое вино, так что сами по себе понятия «полугар», «пенник» и «трехпробное» стали забываться. Практически на всех заводах, выпускавших вино для продажи (а этим занимались и винокуренные, и водочные заводы, а также оптовые склады), появились специальные очистные отделения, устройство которых с 1885 г. стало регулироваться законодательно: «При очистке вина холодным способом, в оптовых складах и на винокуренных заводах разрешается пропускать вино через песок, уголь, сукно и всякого рода другие вещества, не растворяющиеся в вине» [103]. Из приведенной цитаты следует, что вино, очищенное «холодным способом», есть не что иное, как «старый знакомый» полугар, пропущенный через «вещества, не растворяющиеся в вине». А поскольку «большая часть очищенного вина, поступающего в потребление внутри России, готовится посредством холодной очистки» [79], то о ней сейчас и пойдет речь. Попробуем понять, как же эта процедура отражалась на химических и органолептических свойствах продукта. Ну, функция песка, сукна и пр. понятна: освобождение жидкости от механических частиц, попавших в нее в процессе дистилляции, хранения или перевозки, т. е. простая фильтрация. А вот на действии угля надо остановиться подробнее.

Выше мы уже отмечали, что открытые петербургским академиком Ловицем в 1785 г. адсорбционные

свойства угля со временем стали широко использоваться в винокурении. Древесный уголь весьма активно купировал специфический привкус «сивухи». Причем до середины XIX в. специалисты полагали, что это связано с удалением сивушных масел: «Из всех материалов, предложенных для обезсивушивания, чаще всего употребляется уголь...» [62]. Позднее пришло понимание, что «...отнятие сивушного масла углем гораздо слабее, нежели это обыкновенно предполагают...» [77]. И, наконец, в начале двадцатого века механизм действия древесного угля на водно-спиртовые смеси был сформулирован следующим образом:

«1. Уголь адсорбирует газы и пахучие тела.

2. Сгущенный в порах угля кислот действует окисляющим образом на спирт и прочие тела.

3. Уголь поглощает альдегиды и эфиры.

4. Уголь немного поглощает сивушное масло.

5. Содержащийся в угле поташ нейтрализует кислоты,

причем «четвертое и пятое свойство угля не существенны» [78].

Другими словами, обработка углем практически не освобождает спиртовую смесь от сивушных масел, но весьма и весьма заметно «смягчает» ее вкус.

Теперь зададимся следующим вопросом: почему во второй половине XIX в. практически все продаж-

ное хлебное вино стало очищаться? Казалось бы, ответ лежит на поверхности: получив возможность выбрать между напитками с «жестким» и «мягким» вкусом, потребитель предпочел более мягкий. Однако подобное объяснение вызывает серьезные сомнения. С трудом можно представить себе, чтобы народ, веками привыкший пить «простое хлебное вино» с вполне определенной вкусовой составляющей, поголовно предпочел бы значительно более «мягкую» его модификацию. В этом смысле весьма показателен пример, который приводит Кропоткин: «... в 1814 и 1815 годах, когда союзная войска занимали Францию, в Нормандии открылось несколько винокурен, специально приготавливавших неочищенную водку для армий, солдаты коих очень ценили в водке сильный характерный запах сивухи» [49]. А вот не менее выразительное свидетельство, хотя и относящееся к «землям иностранным». Профессор Вериго в отчете 1889 г., посвященном изучению швейцарской винной монополии, рассказывает о «... образовавшейся у некоторой значительной части потребителей вкусовой привычке к особенному сивушному маслу картофельного спирта, которое считается необходимою принадлежностью вина, его букетом». Причем «правительство не находило основания противодействовать этому направлению вкуса...» [103].

Рискнем предположить, что одной из причин поголовной очист-

ки стали серьезные структурные изменения в сырьевой составляющей винокурения – в первую очередь постепенное вытеснение традиционной ржи картофелем. Еще в начале тридцатых годов XIX в. положение с использованием картофеля в российском винокурении было следующим: *«Картофель, по свойству своему, весьма годен для извлечения из него вина, и потому во многих странах Германии он для сего предмета заменяет хлеб. Но, хотя из картофеля приобретает вина в большем количестве, при всем том картофельное винокурение не во всех местах может быть производимо с равным успехом. Сие относится и к России: ибо картофель сажается во многих странах России в столь малом количестве, что онаго едва достаточно для употребления в пищу, а потому он дороже хлеба. Сверх сего, для обрабатывания достаточного количества, в замене хлеба, потребуются в трое большее число работников: равным образом и при добывании из онаго вина, число работников должно быть увеличено. ... Картофельное винокурение тогда только может быть в России с успехом производимо, если во 1, число работников будет умножено; во 2, когда более будет введена система плодопеременного хозяйства, и в 3, когда хлеб будет дороже картофеля»* [52].

Однако с сороковых годов ситуация стала стремительно меняться. «Особенно быстро стали увеличиваться площади под картофель в 1840–1842 годах. 24 февраля 1841 года вышло распоряже-

ние российского правительства «О мерах к распространению разведения картофеля». Тиражом в 30000 экземпляров по всей России разослали бесплатные наставления по правильной посадке и выращиванию картофеля. Ежегодно всю информацию о выращивании картофеля губернаторы отсылали в Петербург. К концу XIX века в России им было занято более 1,5 млн га» [104]. Не стояли на месте и технологии. Начиная с семидесятых годов в винокурении широкое распространение начинают получать аппараты, позволяющие производить распаривание сырья под давлением, что позволило вырабатывать спирт из картофеля даже с меньшими трудозатратами, нежели из зерновых. Мы здесь приводим, как обычно без технических подробностей, схему одного из них – так называемого аппарата Генце.

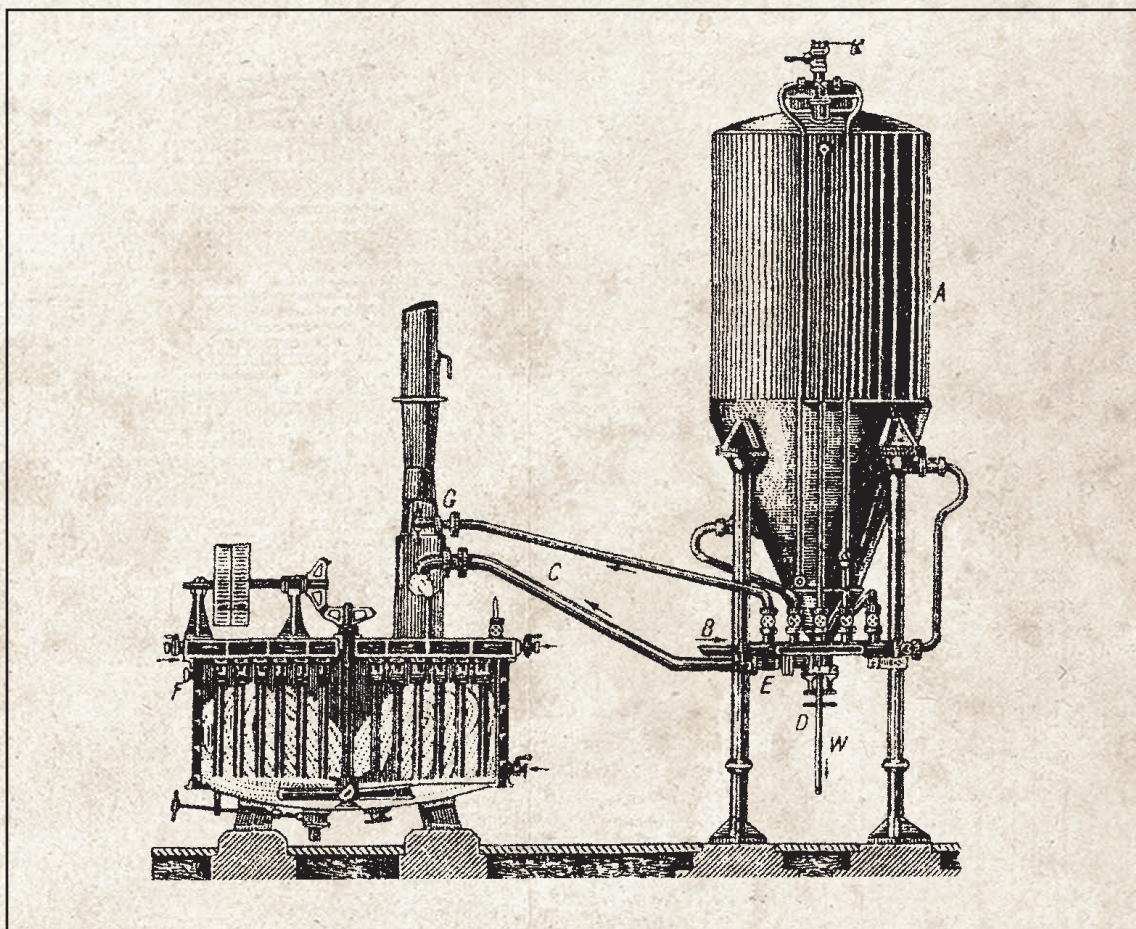
В результате к девятидесятым годам мы имеем следующую картину [5]:

Или то же самое в процентах:

Въ периодъ винокурения.	Въ %% ко всему количеству перекуранныхъ припасовъ.		
	Картофель.	Рожь.	Кукуруза.
1892/3 г.	70.8	9.08	5.74
1894/5 г.	67.6	17.82	2.11
1898/9 г.	70.1	10.77	6.88
1899/1900 г.	69.6	11.80	5.60

То есть зерновое, а фактически ржаное винокурение России к концу девятнадцатого века постепенно превратилось в картофельно-злаковое. Разница во вкусе между вином из ржи и вином из картофеля очевидна. (Правда, здесь мы вынуждены положиться на мнение наших предков. Самим пробовать не доводилось.) Так что вполне вероятно, что повсеместная «холодная» очистка вина (не говоря уже о «горячей», речь о которой чуть ниже) так или иначе связана

Въ периодъ винокурения.	Число дѣйствующихъ заводовъ.	Количество перекуранныхъ припасовъ въ пудахъ.						
		Всего хлѣбныхъ припасовъ. 1)	Въ томъ числѣ:				картофеля	патоки
			ржи	кукурузы	солода сухого	солода зеленого		
1892/3 г. 2)	2046	33.811,368	11.672,812	7.382,429	3.145,930	8.488,210	90.962,600	3.756,221
			128.530,189					
1894/5 г. 2)	2127	38.939,830	23.810,728	2.824,856	3.260,333	10.191,411	90.292,881	4.414,842
			133.647,553					
1898/9 г. 2)	2049	34.814,689	13.988,451	2.824,856	2.150,321	10.663,529	91.026,936	3.978,535
			129.820,160					



Аппарат Генце. «Запаривание ведется следующим образом: цилиндр А почти доверху заполняется картофелем или зерном. Затем в запарник вводят через трубу В пар из парового котла. Когда весь воздух из запарника вытеснен и конденсационная вода от парового котла спущена через трубу, расположенную внизу запарника (W,D), начинают запарку и ведут ее под давлением до 3 атм. в течение от 1,5 до 3 часов. Картофель распаивается в аппарате Генце быстрее злаков» [92].

со стремлением всячески нивелировать эту разницу, чтобы не вызвать отторжения потребителя.

Это, подчеркиваем, всего лишь предположение, которое так же трудно доказать, как и опровергнуть. В любом случае обработка вина углем – процедура весьма полезная.

Надо сказать, что российское правительство никогда и ничего не делало для того, чтобы сохранить винокурение изюма как национальную особенность. Перегонять можно было практически все, что угодно: «Выкурка вина и спирта допускается из хлеба, солода, свекловицы, картофеля,

свеклосахарных остатков и других припасов...» [105]. При этом никакого различия между спиртами из разных «припасов» не делалось. В разные периоды русской истории нормативными документами спирты подразделялись по крепости и по степени очистки, но только не по сырьевой составляющей. Отчасти это можно объяснить заботой «о сбережении в России хлеба», а то ведь бывало и такое: «... все лучшие сорта хлеба...» употреблялись «на винокурение, отчего в последнее время обнаружился явный недостаток в зерновых семенах» [106]. А вот о традиционном русском винокурении заботы никто не проявлял. Не до этого было.

То есть зерновое, а фактически
ржаное винокурение
России к концу девятнадцатого
века постепенно превратилось
в картофельно-злаковое.

Еще одно заметное изменение в винокурении связано исключительно с техническим прогрессом. Вместо однокубовых перегонных аппаратов повсеместно получили распространение двухкубовые – преимущественно уже упоминаемый нами аппарат Писториуса (рис. на стр. 86). Усовершенствованные перегонные снаряды позволяли непосредственной перегонкой

раки получать вместо ~ 38–45%-ного вина спирт крепостью 75–85%. Кроме того, как мы уже говорили, широкое распространение начинает получать очистка вина, которая производится в специальных спиртоочистительных отделениях заводов «горячим» и «холодным» способами. С холодной очисткой мы уже разобрались. А горячая очистка – это дополнительная перегонка спирта в аппаратах, снабженных ректификаторами и дефлегматорами, позволяющая получать спирты крепостью свыше 90%, но значительно удорожающая (на тот период) производство [79]. Так что винокурение де-факто превратилось в спиртовую промышленность. Вообще же в акцизный период стараниями Российского правительства произошло окончательное разделение спиртового и водочного производств, что ясно было отражено в законодательных документах [102].

Структурно спиртовая и водочная промышленность начиная с 1886 г. состояла из предприятий четырех типов: винокуренные заводы, водочные заводы, спиртоочистительные заводы и оптовые склады.

Винокуренные заводы (винокурни) производили собственно выкурку вина и спирта. Использовать при перегонке «травы, ягоды и другие припасы» было запрещено [107]. Помимо собственно выкурки винокурни имели право очищать вино и спирт, но только собственного производства и в специальных

очистных отделениях, а также изготавливать из этого вина водочные изделия: «Винокуренным заводам разрешается выделывать водки на основаниях, установленных... для водочных заводов по окончании винокурения, из вина и спирта собственной выкурки» [102]. Простое вино и спирт продавались как оптом, так и в розницу. Очищенное вино и водочные изделия – толь-

могли как очищенное, так и неочищенное вино, и спирт без ограничений.

Спиртоочистительные заводы покупали спирт и производили его очистку. Продавать они имели право только очищенное вино. Продажа простого вина и спирта была возможна «... не иначе, как со взятием патента на оптовый склад и на условиях, для складов установленных» [102].



Этикетки «столовых вин» разных производителей

ко в розницу, причем розничную продажу винокуренные заводы могли осуществлять исключительно через собственный магазин.

Оптовые склады покупали вино и спирт на винокурнях и имели право производить очистку. Продавать они

Что же касается заводов водочных, то [102]:

§ 1. Водочные заводы или готовят только водочные изделия или, вместе с тем, производят и очистку вина и спирта для продажи.



Примечание. Продажа неочищенного вина и спирта съ водочныхъ заводовъ вообще воспрещается.

§ 2. Водочные заводы перваго рода снабжаются однимъ патентомъ, заводы втораго рода должны иметь два патента (ст. 38 Высочайше утвержденныхъ 9 декабря 1885 г. правилъ), – одинъ на выделку и продажу водокъ, а другой на приготовление и продажу очищенныхъ вина и спирта.

§ 3. На спиртоочистительныхъ заводахъ производится только очистка вина и спирта и продажа ихъ; обращать в продажу неочищенное вино и спиртъ заводы эти могутъ не иначе, какъ со взятіемъ патента на оптовый складъ и на условіяхъ, для складовъ установленныхъ.

На каждый из видов деятельности необходимо было получать отдельный патент.

Итак, в продаже в акцизный период имелись: простое (неочищенное) вино, спирт, очищенное вино, и водочные изделия. Понятие «водочные изделия» формулировалось так: «Водочными изделиями признаются приготовляемые из вина и спирта особые напитки (водки, настойки, наливки и т. п.)» [102]. В этот же период появляется новый продукт – «столовое вино».

Простое (неочищенное) вино – все тот же полугар, который со временем было все труднее и труднее приобрести, так как он продавался либо оптом, либо в магазинах при винокурнях и оптовых складах.

Очищенное вино, как мы уже видели, это полугар, пропущенный через угольные фильтры.

А вот на так называемом «столовом вине» стоит остановиться подробнее. Кто и когда придумал сам термин, установить не просто, да и нет особой необходимости, хотя есть основания [108] предполагать, что авторство принадлежит П. А. Смирнову. Факт тот, что уже с конца семидесятых – начала восьмидесятых годов любая сколько-нибудь уважающая себя фирма считала для себя обязательным иметь в своем преискуранте несколько видов «столового вина». При этом разновидности его отличались номерами: «Столовое вино такого-то, № такой-то».

С точки зрения законодательства столовое вино являлось всего лишь разновидностью вина очищенного, а по сути представляло собой совершенно новый тип алкогольного напитка. Дело в том, что столовое вино производилось исключительно из спирта, подвергнутого горячей очистке, то есть ректификованного, причем чаще всего – дважды ректификованного, а затем уже пропущенного через угольные фильтры. То есть и технологически, и органолептически «столовое вино» было прообразом современной водки. Исследования, проведенные Техническим комитетом Департамента неокладных сборов в 1897–1898 гг. показали, что в столовом вине частных производителей содержится ничтожное количество сивушных масел и альдегидов, т. е. по сути это практически чистая водно-спиртовая смесь, обработанная древесным углем [109]. Кстати, попутно возникает вопрос: откуда

тогда такое обилие разновидностей столового вина – по несколько наименований у каждого производителя? Ответ в том же источнике: использовалась разная вода, разное количество угля и разные скорости фильтрации через него. Фактически столовое вино имело «характерный спиртовой запах и вкус» – чуть более мягкий или более жесткий, чуть более «щелочной» или нейтральный в зависимости от своего «номера» и производителя.

С точки зрения законодательства столовое вино являлось всего лишь разновидностью вина очищенного, а по сути представляло собой совершенно новый тип алкогольного напитка.

Таким образом, столовое вино органолептически принципиально отличалось от вина очищенного и тем более неочищенного: оно было напроочь лишено мощной вкусовой составляющей, обусловленной естественными примесями, образующимися в процессе обычной перегонки – сивушными маслами, эфирами и альдегидами. С некоторым приближением можно сказать, что столовое вино соотносилось с очищенным как современная водка соотносится с самогонем. Столовое вино, естественно, стоило существенно дороже, так как аппаратов непрерывного действия (брагоректификационных),

способных непосредственно из бражки получать высокоочищенный спирт, в России еще не было, а дополнительная перегонка в спиртоочистительных отделениях – процедура не дешевая. Позиционировалось столовое вино как «элитное», своего рода «премиум» тех лет и довольно быстро нашло своих почитателей. Правда, было их ничтожное количество: по данным того же Технического комитета – не более 1,5% от общего числа потребителей. Абсолютное же большинство по-прежнему предпочитало продукцию с привычным вкусом, к тому же более дешевой.

Тем не менее, у простого, очищенного и столового вина был и существенный общий признак, позволявший отделять их от другого класса крепких напитков – водочных изделий. Признак этот – отсутствие любых добавок, внесенных искусственным путем. Смесь воды и спирта – и ничего более, кроме естественных примесей, возникающих в процессе перегонки, обработки углем и хранения (ну, от бочек, например). В водочных же изделиях подобные добавки прямо подразумевались. Кроме того, вино и спирт всегда были нормативно установленной крепости (вспомним те же полугар и трехпробное вино, затем пресловутые 40°), водочные изделия – произвольной. В «Уставе» от 1861 г. читаем: «...напитки и изделия из спирта и вина дозволяется приготавливать... всякой крепости и качества соответственно требованию покупателей...» [102].

Водочные изделия акцизного периода готовились исключительно из ректифицированных спиртов и отличались чрезвычайным многообразием и изощренностью рецептуры. Разумеется, все рецепты держались в строгом секрете. Мы сегодня вряд ли знали бы о них многое, не случись в советское уже время – в 1934 году – примечательного события. В «борьбе за повышение качества продукции» общество «ЗОТ» Сельпрома и Союзвинпромтрест выпустили книгу «Спиртные напитки. Технология. Производство. Рецепты» [92]. Автором книги был «инж. Штритер» – потомок знаменитого русского винного и водочного заводчика Федора (Фердинанда) Штритера, создавшего свое водочное производство аж в 1833 г., еще в откупной период, и ранее других получившего звание поставщика двора его императорского величества. В книге рассказывается, причем с технологическими подробностями, о секретах одной из старейших и уважаемых водочных фирм России: «*Выпущенные около 100 лет тому назад заводами фирмы «Штритер», работавшей в Риге, Петербурге и Москве, водочные изделия (в особенности «Английская горькая», «Хинная горькая», «Рябиновая», «Рижский бальзам», «Желудочная» и «Горный дубняк») получили широкую известность. Уже значительно позже стали появляться такие же изделия, выпускавшиеся другими фирмами в России и за границей, но до последних дней не удавалось воспроизвести вкуса этих напитков. Научно-*

исследовательские работы автора выявили точный состав их» [92].

Количество «прописей» (рецептур) приведенных Штритером водочных изделий поражает.

Помимо уже перечисленных, это Померанцевая, Русская горькая, Кавказская горькая, Перцовая, Зубровка, Ерофеич (1865, 1870 и 1895 гг.), Свежая листовка, Абсент (два вида), Швейцарская травная настойка, Настойка из альпийских трав, Джин, Пикон, Кола африканская горькая, Березовка, Овсянка цветная, Пшеничная горькая, Киришассер, Старая шведская водка, Нежинская рябина, Рябиновая настойка, Нежинская рябиновая на коньяке, Киевская вишневая наливка, Шпанка, Киевская малиновая наливка, Киевская черносмородиновая наливка, Киевская клубничная наливка, Украинская запеканка, Спотыкач, Сливянка, Айвовая наливка, Морошковая наливка, Ратафия вишневая, Белая слива (настойка), Яблочная наливка, Грушевая, Клюквенная, Брусничная, Рижский доппель кюммель, Аллаш, Кюммель в кристаллах, Двойная темная «Эккау», Кюммель Пюр, Абрикотин, Бенедиктин (три вида), Шартрез желтый, Шартрез желто-зеленый, Шартрез зеленый, Кюрасо голландский, Кюрасо кипрский, Кюрасо французский, Ром ямайский, Ром де-Га, Ликер Мараскино, Какао Шуа, Анисовый ликер, Анизет, Ликер ананасный, Ликер ванильный, Ликер-какао, Ликер кофейный Мокка, Мятный ликер, Розовый ликер, Ликер черносмородиновый, Оранжевый цвет, Ликер какао с ванилью,

Книккебейн, Книккебейн-адвокат, Шведский пунш, Ореховый ликер, Черри бренди, Арак-де-Гоа, Пунш рояль, Ликер апельсиновый, Ликер мандариновый, Ликер лимонный, Ликер степных трав.

Конечно, промышленный способ производства потребовал некоторого изменения технологии. В «классике» при изготовлении водочного изделия, как правило, обрабатывался весь объ-

РАЗНЫЕ ВОДКИ ВЫСШАГО СОРТА.		ДВОЙНЫЕ ГОРЬКИЕ ВОДКИ № 1-й.	
№№ посуды	Цена за ведро.	№№ посуды	Цена за ведро.
	руб. коп.		руб. коп.
Экстракт д'Оранжез америк. красный	20	Апельсиновая оранжевая	14
То же в глиняныхъ кувш.	18	Английская горькая бѣлая	18
Абсентъ Швейцарскій	18	Английская горькая красная	14
Киршвассеръ	24	Помаранцевая красная	14
Английская мятная водка высшаго ка- чества	20	Полынная зеленая	14
Зубровка	18	Ерофичъ	14
Хинная водка	16	Тминная	14
		Березовая	18
		Анисовая	18
		Желудочная цвѣтная	18
		Рябиновая	14
		Листовка	16
НАСТОЙКИ НЕПОДСЛАЩЕННЫЯ.			
		№№ посуды	Цена за ведро
			руб. коп.
		Нѣжинская рябина	16
		Рябиновая выморозки	16
		Рябиновая Московская	16
		Рябиновая эссенція	18

Прейскурант маленького ликеро-водочного завода

Состав ароматических добавок и рецептура композиций из них стали еще более изощренными, чем в «дворянский» период. Так что в этом смысле водочные заводчики не только унаследовали, но даже еще и развили традиции эпохи классического винокурения.

ем будущего напитка, то есть из вина или спирта нужной крепости и ароматических добавок готовился непосредственно продукт. Водочные же заводчики использовали принцип «газированной воды с сиропом»: сначала приготавливали высококонцентриро-

ванный экстракт будущего напитка, затем, по мере необходимости, этот экстракт добавлялся в спирт нужной крепости. При изготовлении экстрактов использовались те же приемы, что и в «классике», – перегонка и настаивание. Широко распространенное за рубежом [77] приготовление с помощью эфирных масел почти не применялось.

Небольшое отступление. Рассказывая о технологиях, Штритер замечает: *«Особое место в водочном производстве занимает приготовление белой водки... простой «русской горькой», пшеничной и хлебной водки. Эта водка обыкновенно для получения лучших вкусовых свойств фильтруется не только через асбест, но и через березовый уголь, а затем уже через песочник»*. Таким образом, в отличие от остальных видов водочных изделий, белая водка, так же как очищенное и столовое вино, должна фильтроваться через уголь. Второе отличие – в количестве экстракта или эссенции: в отличие от «цветных» водочных изделий, для приготовления 100 декалитров которых использовалось свыше одного литра экстракта, для белых это количество измерялось в десятых долях литра, то есть отличалось на порядок. Штритер не указывает, к каким годам относятся эти технологии и рецептуры, однако есть все основания предполагать, что речь идет о первых десятилетиях советской власти, и мы, по сути, впервые сталкиваемся здесь с первыми вариантами советских водок. Так что к старым

русским традициям эти «белые водки» вряд ли имеют отношение.

Выпускаться водочные изделия могли в самой разнообразной посуде, но с неперенным указанием производителя: *«...означенные изделия могут быть разливаемы в стеклянную, фарфоровую, глиняную, деревянную, металлическую и другую посуду, с наложением на нее печати завода и этикета, на котором должны быть означены фамилия владельца или фирма завода и местонахождение его»* [110]. Отметим, что в условиях конкурентной борьбы это обстоятельство использовалось «по полной программе»: разнообразию и качеству дизайна водочной посуды тех лет могут позавидовать и сегодняшние производители.

Разобравшись с видами выпускавшейся продукции, вернемся ненадолго к вопросу о том, что же все-таки в основном пил русский народ. Вот как характеризовалась ситуация этого периода уже после отмены акцизной системы: *«До введения казенной продажи питей главная масса вина (водки) готовилась из спирта-сырца непосредственным разбавлением его водой, которое, но в редких случаях, еще и пропускалось чрез древесный уголь. В 1889 г. общее потребление в России хлебного вина достигло 25.140,777 ведеф, считая на абсолютный алкоголь, в числе которых ректификованного спирта было всего 5.83%, водочных изделий – 2.03%, а остальные 92.59% были потреблены населением в неочищенном виде или*

только частью после фильтрации чрез уголь» [5, 109]. Другими словами, народ пил простое и очищенное вино, доля же столового вина и водочных изделий, особенно если учесть, что часть ректификованного спирта использовалась в парфюмерной промышленности, была незначительной.

Теперь самое время разобраться с утверждениями, что, дескать, до введения казенной монополии водочные магнаты в погоне за наживой травили народ «низкопробным пойлом». В качестве примера приведем один лишь пассаж, касающийся «отравы». *«Ярким примером тому может служить та самая водка, которую производил знаменитый водочный король Петр Смирнов. Ведь гениальность его не в том, что он выпускал хорошую водку. Как раз водку-то он выпускал не плохую, а очень плохую. О ней говорили, что она растворяет зубы и убила людей больше, чем погибло в России в Первую мировую войну. Против выпуска смирновской водки резко выступал Д. И. Менделеев и многие ученые и общественные деятели нашей страны. Торговая изворотливость П. А. Смирнова заключалась в том, что в одни и те же бутылки и под теми же самыми номерами для царского двора и на международные выставки он наливал водку экстра-качества, проходившую многократную специальную качественную очистку, а для народа лил в те же бутылки откровенную дрянь»* [2]. Круто! И какие же документы приводятся в обоснование сей гневной филиппики? А никаких.

«Так не бывает!» – скажете вы. Бывает, бывает. Ни одной ссылки. И это в книге с длинным наукообразным названием «История винокурения, продажи питей, акцизной политики Руси и России в археологических находках и документах XII–XIX вв.». Историки...



Листовка П. Смирнова с опровержением слухов, распускаемых конкурентами

Разбираемся. На каких же данных, помимо слухов и сплетен, гуляющих по Российской империи, основаны обвинения сторонников «чистой государственной водки», выдвигаемые в адрес «нехороших водочных магнатов»? На исследовании зубов эксгуми-

рованных останков жертв смирновской водки? Источник фактически один – работа **В. Ю. Кршижановского** «Чистота казенных питей, приемы их изготовления и качество основных материалов (сырые и ректификованные спирты, древесный уголь и проч.), при этом применяющихся», изданная в 1906 г. Цитируем: *«Совсем иной характер имеет «очищенное» вино И. Смирнова. Содержащиеся в нем количества сивушных масел, альдегидов (соответственно равные 0.1220% и 0.0075%, считая на 40 градусов, или 0.305% и 0.0188% на 100 градусов) и эфиров указывают на то, что для изготовления этого вина применялся не только сырой спирт, но еще и с примесью ректификационных отбросов, богатых сивушными маслами. Эти данные говорят сами за себя и служат также хорошей иллюстрацией того, что был в лучшем случае наш народ до введения казенной продажи питей»* [5]. То есть аргументы – точнее аргумент, ибо он один-единственный, формулируется так: повышенное содержание примесей. «Примеси ректификационных отбросов» звучит, конечно, угрожающе, но ровным счетом ничего к этому аргументу не добавляет, так как эти самые «отбросы» всего лишь спирт, богатый сивушными маслами. О влиянии естественных примесей на токсичность алкогольных дистиллятов мы будем говорить позже в отдельной главе, здесь же постараемся ограничиться элементарной логикой. Технический комитет департамента

неокладных сборов, представляющий «казенную продажу питей», т.е. прямого конкурента «частников», неоднократно и подробно изучал технологии производства вина на заводах самых известных изготовителей водочных изделий в России и производил физико-химические исследования их продукции. В XIV томе Трудов технического комитета приводятся следующие данные: «Наибольшей известностью по крайней мере в северных губерниях пользуется очищенное вино Московской фирмы П. А. Смирнова, которой выделяется около 3.400,000 ведер в год. (Из приведенного количества на вино самой высокой очистки №№ 32 и 40 приходится не более 7,000 ведер.)

По сведениям, доставленным старшим техником Московского акцизного управления Н.И. Гундаревым, ректификации спирта Смирнов не производит. Вино изготавливается в оптовом складе и в очистном отделении водочного завода. В оптовом складе готовится вино холодной очистки пропуская через уголь смеси сырого спирта и воды местного артезианского колодца; из остатков ректифицированного спирта, получаемого при выпарке угля, готовится очищенное вино 1-го сорта. В очистном отделении водочного завода готовится столовое вино №№ 21, 31, 20, 32 и 40. Готовится оно из ректифицированного спирта, получаемого из Тамбовской губернии с завода гр. Ферзена и от Т-ва Ревельских заводов «Барон Розен и К». При

приемке спирт испытывается на вкус и на запах.

На заводе И. А. Смирнова, изготовляющем 330 тыс. вед. вина в год, около половины продается под названием столового, остальное количество под названием очищенного. Последнее также получается из сырого спирта, смешиваемого с водой артезианского колодца, путем фильтрации через уголь. Столовое вино изготовляется из ректифицированного спирта, приобретаемого в Тульской губернии и в Ревеле, и из мытищинской воды». И далее: *«Все столовые вина оказались приготовленными из спирта высокой очистки – сивушных масел в этих винах во все не оказалось, за исключением вина И. Смирнова № 21, в котором найдены лишь незначительные количества. Количество других посторонних примесей, – альдегидных и эфирных, содержится лишь в самых незначительных количествах, так что характер вина определяется качеством почти чистого этилового алкоголя. В противоположность к такой чистоте столовых вин, обращающиеся в продаже очищенные вина тех же фирм содержат весьма большие количества как сивушных масел, так и других примесей. Эти очищенные вина суть представители той формы спиртных напитков, которые составляли всю главную массу вина, потреблявшегося народом до введения казенной продажи питей. Это мало измененный фильтрацией сырой спирт, к которому часто прибавляли ректифици-*

кационные отбросы, что в значительной степени увеличивало количество сивушного масла» [109].

То есть, другими словами, идея все та же – нужно использовать высокоочищенный спирт, а все то, что веками изготавливали винокуры и пил народ, то есть простое хлебное вино (спирт-сырец) – вредная бяка. Нынешние критики просто расцветывают эту мысль всякого рода страшилками и непременно ни к селу ни к городу приплетают Менделеева – так принято. А ведь, в сущности, доказать пытаются не то, что очищенное вино, выпускаемое заводчиками, было скверно, а то, что скверна, по этой логике, была вся основная продукция классического винокурения – хлебное вино, полученное в однокубовых аппаратах. Ведь и П. Смирнов, и И. Смирнов, и другие «акулы русского капитализма», как следует из только что приведенного отрывка, изготавливали свое очищенное вино в полном соответствии с каноном русского классического винокурения. Сторонникам же «чистой водки» следует, на наш взгляд, отказаться от претензий на «древние русские традиции» и честно признать, что свою «родословную» они ведут как раз таки с акцизного периода, с появления продукта под названием «столовое вино», которое несколько позже стараниями государственных чиновников само превратилось в канон. Что же касается содержа-

ния примесей в «очищенном вине», то по современным отечественным нормам допустимое содержание в коньяке сивушных масел и альдегидов 0.170–0.500% и 0.005–0.05% соответственно. Теперь сравните эти показатели с приведенными выше данными по «скверному» очищенному вину И. Смирнова. Что-то при этом никаких обвинений в том, что, мол, «травят народ коньячники», не слышно...

Разумеется, обманов и подделок хватало и в те времена, не без этого. В «Полном руководстве винокурного, поваренного и медоваренного производства» Ф. Илиша, изданном в 1862 г., есть даже целая глава «Поддельвание вина и спирта». Но это уже из области криминала, в котором, как известно, ни Смирновы, ни вдова Попова, ни тот же Штритер, ни прочие знаменитые русские водочники уличены не были.

А теперь еще об одном заметном событии акцизного периода – первом появлении в законодательных документах магической цифры 40. В «Уставе о питейном сборе» в 1866 г. появляется примечательная статья (здесь приведена в более поздней редакции) [110]:

Вино и спиртъ при храненіи въ заводскихъ подвалахъ, оптовыхъ складахъ и местахъ раздробительной торговли, а также при продаже изъ означенныхъ местъ; должны имѣть крепость не ниже сорока градусовъ по спиртометру Траллеса или по металлическому спиртометру.

Прим. I. Содержатели местъ раздробительной продажи крепкихъ напитковъ не подвергаются ответственности въ случае обнаруженія храненія или продажи ими вышеозначенныхъ напитковъ на полградуса ниже установленной крепости.

Стоит только появиться на горизонте заветной цифре сорок, как в народном сознании возникает эпическая фигура Дмитрия Ивановича Менделеева (вот видите, снова он!), который в соответствии с легендой был «отцом сорокаградусной». Причем эта байка является составной частью Великой Легенды о Русской Водке, в соответствии с которой «наша, русская» – непременно «ржаная или еще лучше пшеничная», «чистая как слеза» и «только сорокаградусная, по Менделееву». Тем славна и отлична от «басурманской» картофельной, на дистиллированной воде замешанной. Однако как сказал поэт: «Мне жаль всегда таких легенд. В них запечатлено движенье народного воображенья. Увы! Всему опроверженью один престранный документ...» [111]. Но, хотя в данном случае документов – вагон и маленькая тележка, жалеть надо скорее тех наивных, кто, обладая знанием предмета, пытается сказать правду, ибо голос их – воистину глас вопиющего в пустыне. Уж слишком мифологизирован такой предмет, как «национальное питье», и слишком много людей, которые с этого предмета имеют свой «барыш»: чем развесистей легенда, тем больше этого самого барыша. Тем не менее, мы обращаемся

к тем любознательным, кто, несмотря ни на что, все-таки хочет знать, как же все было «на самом деле». Собственно, для них и написана эта книга.

Кстати говоря, хоть бы кто задумался: когда была «ржаная» – не было «чистой», а когда появилась «чистая» – она уже была не «ржаная». А «пшеничной» так и вообще не было. В том смысле, что вино из пшеницы гнали в исключительных случаях. Не чаще чем из топинамбура, например. А так конечно – была «пшеничная» как водочное изделие, в состав которого входил настой сухарей белого хлеба, приготовленный «из 5 кг пшеничного белого хлеба, засушенного и растолченного, залитого 2,4 дкл 40% спирта и настоенного в течение не менее 20 дней» [92]. Но это так, к слову. В общем, не будем мы сейчас про Дмитрия Ивановича, тем более что не изобретал он вовсе «сорокаградусной» и никаких выдающихся свойств водно-спиртовой смеси крепостью 40% об. или 33,4% масс. не открывал по причине «наличия их отсутствия». По поводу легенд и мифов – последняя глава, милости просим.

Так откуда же возникла цифра 40? Полугар, то есть вино, выгоравшее при «отжиге» наполовину, появился как норма в официальных документах при Петре I в 1698 г. [13]. Правда, запрета торговать вином, крепостью несколько ниже полугара, тогда еще не было. Вот если «учнет у горения оставаться воды многим больше половины», тогда – да,

Указ обещает поставщикам большие проблемы. Однако факт сам по себе весьма примечательный: именно полугар, т.е. вино крепостью ~38%, признается в официальном документе «нормальным». Несколько позже, в царствие Елизаветы, требования к принимаемому вину ужесточились. Разрешалось принимать только такое, «*которое бѣ отъ огня выгорало... съ однимъ припаломъ въ полъ* (вполовину. – **Прим. авт.**)...» [112]. Словом, полугар постепенно становится нижним пределом крепости вина. Вообще полугар как норма – явление в высшей степени логичное: во-первых, в большинстве случаев при перегонке раки при условии соблюдения технологии получалось вино, крепостью несколько выше полугара; во-вторых, такое вино, с одной стороны, достаточно «хмельное», с другой – не «дерет горло»; и, в-третьих, можно относительно легко проверить его доброту «отжигом». Поэтому неудивительно, что первый официально введенный в России в 1843 г. спиртометр был ориентирован именно на полугар. Разработанный академиком Гессом по заданию российского правительства прибор был основан на таблицах Траллеса, но имел иную шкалу. За нулевую отметку была принята крепость полугара, то есть 38% по Траллесу, а градусы Гесса показывали, сколько нужно прибавить или отнять ведер воды от ста ведер данного спирта, чтобы, собственно, и получить полугар.



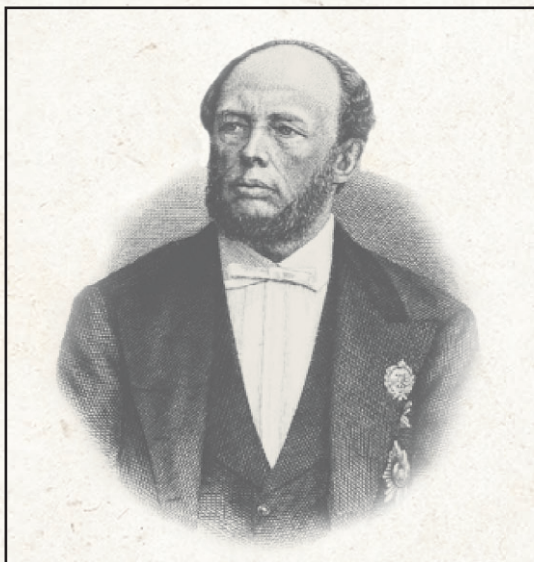
Герман Иванович Гесс (фр. Germain Henri Hess, 26 июля (7 августа) 1802, Женева – 30 ноября (12 декабря) 1850, Санкт-Петербург) – российский химик, академик Петербургской академии наук (1834)

При подготовке питейной реформы 1863 года, т. е. при переходе к акцизной системе, от громоздкого и неудобного спиртометра Гесса решено было отказаться в пользу спиртометра Траллеса, прибора, который никак не был связан с понятием «полугар». А по здравом размышлении в 1866 г. чиновники решили отказаться и от «полугарных» 38%, заменив их на «круглые» 40. В этом, надо сказать, тоже была своя логика. Первое – вести расчеты с цифрой 40 несравненно сподручнее, чем с 38. (В России долгое время расчеты велись на так называемый «ведерный градус», показывающий, сколько ведер безводного спирта содержится в том или ином количестве выкуренного вина. Допустим, заводчик выкурил

1256 ведер 40%-ного вина. В ведерных градусах это будет $1256 \times 40:100 = 502,4$ ведерных градуса. Согласитесь, при огромных объемах умножать на сорок гораздо проще, чем на тридцать восемь. И второе: при сколь-нибудь длительном хранении вино и спирт имели склонность «усыхать и утекать», причем как «естественным» путем, так и не очень (ну, вы понимаете). Словом практика показала, что до потребителя доходит, как правило, вино крепостью на 2–3 градуса ниже той, что была при приемке.)

И. Дмитриев [113] приводит замечательную цитату из книги Гесса: *«Между приемною и продажною крепостью вина существовала разность, которая по указанию многолетних опытов обращалась на покрытие в магазинах усышки и утечки вина. По точному определению оказалось, что разность эта составляет 3% по Траллесу на полугар, и необходимо надлежит сохранить эту разность и на будущее время, для покрытия в магазинах усышки и утечки вина и спиртов»* [114]. Так что в этом смысле повышение нормативной крепости на два градуса – официальная добавка на «усышку и утечку». Короче говоря, хорошо и чиновникам – считать легче, и потребителям – в любом случае гарантированно получаешь привычные «полугарные» 38%, и естественно, продавцам: «усохнет» не «усохнет» еще большой вопрос, а свои верные 2 градуса имеешь всегда. Так что истинный изобретатель цифры «сорок» отнюдь не Дмитрий Иванович Менделеев,

а Его Величество Российский Чиновник, за что ему, впрочем, честь и хвала. Между прочим, у этого чиновника имеется вполне конкретное имя – Михаил Христофорович Рейтерн. Именно так звали российского министра финансов, по инициативе которого и появились в нормативах заветные сорок градусов.



Рейтерн Михаил Христофорович (12.09.1820–11.08.1890), граф (1890), государственный деятель, министр финансов (1862–1878)

Кстати сказать, то обстоятельство, что сорок градусов обозначали не жестко фиксированное содержание спирта в напитке, а только *допускаемый нижний предел*, лишний раз доказывает несостоятельность сторонников «научного обоснования» этой цифры. Если исключительно сорокаградусный водно-спиртовой раствор обладает «*необычайными*

физико-химическими, биохимическими и физиологическими свойствами» [1], то как же быть не только с до-революционными водками, которые выпускались крепостью до 50% [115], но и со вполне современными ГОСТами, допускающими водки крепостью 40°-45°; 50°; 56° [27]?

Так что истинный изобретатель цифры «сорок» отнюдь не Дмитрий Иванович Менделеев, а Его Величество Российский Чиновник, за что ему, впрочем, честь и хвала. Между прочим, у этого чиновника имеется вполне конкретное имя – Михаил Христофорович Рейтерн. Именно так звали российского министра финансов, по инициативе которого и появились в нормативах заветные сорок градусов.

Итак, пришла пора подвести некоторые итоги. Чем же все-таки был для русского винокурения акцизный период, «начало конца» которого наступило в 1894 году? Вы, естественно, вправе делать собственные выводы. А наш основной вывод сводится к следующему: несмотря на всю пестроту и яркость внешних проявлений, акцизный период ничего принципиально нового в классическое русское винокурение не привнес. Никаких революционных новшеств

не возникло. Скорее можно сказать, что, как только появились соответствующие возможности, все веками накопленные достижения «классики» наконец-то получили достойное «оформление». В самом деле: хоть мы и говорили о смене основного продукта массового потребления, выяснилось, что сменилось-то, по сути, только название. Как истарил народ в массе своей полугар, полученный путем дробной перегонки, так и продолжал пить его в акцизную пору, только частично еще дополнительно пропущенным через угольные фильтры и под новым именем «очищенное вино». Да, конечно, крепость спирта, выгоняемого из раки, серьезно повысилась с применением двухкубовых аппаратов, но хлебному вину это должно было пойти только на пользу. До применения же практически безвкусного высокоочищенного спирта дело еще не дошло, по крайней мере, в массовом порядке – технические возможности были ограничены. Да и народ, судя по статистике, не особенно стремился к подобного рода напиткам. Так сказать, «не очень-то и хотелось».

Изошренные водочные изделия – водки, наливки и ликеры – не только обогатились новыми рецептами, но и перекочевали из дворянских подвалов на прилавки магазинов, превратившись из напитков исключительно «для себя» в относительно общедоступный продукт. Дороговато, конечно, но при желании все-таки купить можно.

И, тем не менее, с точки зрения человека, знающего дальнейшее раз-

витие событий, все это напоминало пир во время чумы. Нет, скорее «пляску смерти» классического русского винокурения, ибо за кулисами уже стоял персонаж по имени государство Российское с большой дубиной, на которой было написано «тотальная ректификация». Можно, конечно, возразить, что, мол, использование ректифицированных спиртов для приготовления напитков возникло в недрах самой винно-водочной промышленности – например, то же столовое вино. Так-то оно так, и появление напитков на основе высокоочищенных спиртов было неизбежным, но нет ни малейших оснований полагать, что они при естественном развитии событий стали бы доминирующим «питием», не говоря уж о том, чтобы превратиться в единственное и безальтернативное.

В этом смысле показательно то, что происходило с «родным братом» хлебного вина по имени виски. Шотландцы, как нам с вами уже известно, первыми изобрели способ получать в промышленных масштабах высокоочищенный спирт. Так называемый зерновой виски (grain whisky) по сути «дешевый спирт высокой очистки» [50]. По логике наших «водочников» надо было на корню ликвидировать производство богатого примесями, то есть очень «грязного», да к тому же дорогого традиционного виски, получаемого дробной дистилляцией (malt whisky), и полностью перейти на зерновой – так сказать, дешево и «гигиенично». Так нет же, хитрые шотландцы поступили

совершенно по-другому: используя все тот же принцип «газированной воды с сиропом», стали добавлять классический солодовый виски в зерновой, получая напиток с чуть более «размытым», но, тем не менее, классическим вкусом. А поскольку «зерновой виски» можно производить в огромных количествах, чего не скажешь о солодовом, постольку этот смешанный напиток (blended wisky) и сумел в итоге завоевать мир.

Но это – не наш путь. Тут ведь надо не только осваивать новые технологии, но и бережно сохранять старые, «законсервировав» их в самом лучшем смысле этого слова. Для нас же главное – разрушить, причем «до основания», а уж затем...

Тому, что произошло в русском винокурении «затем», посвящена следующая глава. А событий там – на целую эпоху.

Глава III

«Алкогольная революция»: хлебное вино в опале

(«Казенная продажа питей» 1895 – 1914 гг.)

Акциз, несмотря на все очевидные успехи в производстве «высших питей», начиная с восьмидесятых годов стал вызывать в некоторых кругах российского общества все большее и большее раздражение. По-видимому, основная причина этого кроется в завышенных изначально ожиданиях от результатов действия новой системы. Акциз, пришедший на смену откупам, был для России чем-то абсолютно неизведанным и, как всегда в подобных случаях, казалось, что новое лекарство станет панацеей от всех болезней. Поэтому ожидалось, что с введением новой системы будут решены основные проблемы: «народное пьянство» и «наполнение казны».

Пьянство – проблема для России из разряда «вечных». Наш сегодняшний исторический опыт вполне доказывает, что никакие фискальные

и административные меры, вплоть до «сухого закона», не в состоянии с этой проблемой справиться. Так что наивно было ожидать, что искоренить пьянство или, по крайней мере, сколь-нибудь значительно уменьшить его удастся с помощью той или иной системы налогообложения. Тем более что русское пьянство – проблема, связанная не столько с общим количеством спиртного на душу населения (как раз по этому показателю Россия девятнадцатого века была в числе самых «малопьющих») [20], сколько с характером потребления – «разгульным», «кабацким», «запойным». Вот что пишет современный исследователь: *«В правительстве долго бытовало мнение, что распространение пьянства прямо пропорционально росту потребления спиртных напитков. Между тем как раз в этом отношении Россия принад-*

лежала к самым «трезвым» странам Европы. В 1885–1889 гг. потребление алкоголя на душу населения в среднем составляло 2,7 л, т. е. несравненно меньше, чем во Франции (15,7 л), Италии (12,3 л), Англии (9,9 л), Германии (8,5 л), Австро-Венгрии (8,4 л). Однако культура «питья» в этих странах была гораздо выше» [116].

Во всяком случае русские экономисты в начале двадцатого века единодушно сошлись на том, что «колебания в потреблении, при существовании акциза, зависят не от способа обложения и даже, быть может, не от высоты ставки налога, — по крайней мере, определяющими являлись не эти причины, а более глубокие условия народного хозяйства и народной жизни» [18]. Но так или иначе ожидания, что акциз решит проблему «народного пьянства», были, и они не оправдались. Стали звучать утверждения, что акцизная система способствует «спаиванию народа». Забегая вперед, отметим, что позднее такие же обвинения выдвигались в адрес монополии.

Несколько иначе обстояло дело с «наполнением казны». Казна при акцизе наполнялась весьма активно [18]:

Начиная с 1865 г. доходы казны от спиртных напитков (акциз и патентный сбор) изменялись в среднем за год так:

1865—69.	126,7 мил.
1870—74.	174,9 мил.
1875—79.	202,0 мил.
1880—84.	238,4 мил.
1885—89.	251,1 мил.
1890—94.	269,4 мил.

И далее там же:

Чтобы представить себе, какое значение имел акциз в государственном хозяйстве, приведем данные о размере обыкновенных доходов государства за период действия акцизной системы (в среднем за год) и о доле в них акциза.

Годы	Обыкновенные доходы	Доля акциза
1865—69	405,1 мил.р.	31%
1870—74	521,5 мил.р.	34%
1875—79	594,5 мил.р.	34%
1880—84	683,6 мил.р.	35%
1885—89	824,0 мил.р.	30%

Но хотя казна активно наполнялась, вместе с тем росли капиталы частных заводчиков и торговцев. Естественно, очень многим казалось, что при восстановлении государственной монополии эти деньги также оставались бы в казне. «С финансовой точки зрения введение монополии могло быть соблазнительным только как средство извлечь добавочный доход, не затрагивая карманов потребителей, путем присвоения прибылей частных торговцев водкой» [18].

И, наконец, был еще один аргумент у противников акцизной системы — быстрое снижение числа мелких сельскохозяйственных винокурен. Термином «сельскохозяйственное винокурение» обозначалось производство вина на мелких помещичьих винокурнях. В условиях аграрной России они всегда играли очень большую роль. Причем, как это ни выглядит парадоксальным, иногда главной це-

лью строительства винокурни для помещика было не производство вина, а производство корма для скота. Дело в том, что барда, остающаяся после перегонки, представляла собой прекрасный корм для скота, богатый белками и витаминами. В зимнее время малопитательная солома, смешанная с бардой, великолепно заменяла летний подножный корм. Создавался некий замкнутый кругооборот. Выращенная в поместье рожь частично перерабатывалась в барду, та шла на корм скоту, который своими отходами жизнедеятельности удобрял почву для урожая ржи. Политика государства, проводимая в акцизный период, привела к тому, что мелкие сельскохозяйственные винокурни не выдерживали конкуренции с крупными промышленными производствами. Дело в том, что при акцизе определенные преимущества получили крупные винокуренные заводы промышленного типа. Мелкие же, неразрывно связанные с сельскохозяйственными угодьями, перерабатывающие урожай, собранный в этих угодьях, и использующие отходы винокуренного производства – так называемую барду на корм скоту, повсеместно приходили в упадок. В качестве примера приведем Ярославскую губернию, где количество сельскохозяйственных винокурен за акцизный период сократилось с 16 до 3 [70]. Вот как характеризуется положение дел в целом по России в докладе Комиссии по исследованию сельского хозяйства (комиссия гр. Валугева): «Су-

ществующие в настоящее время акцизные правила совершенно убили мелкое винокурение, как статью сельскохозяйственного производства, и обратили его в чисто заводское предприятие» [18]. Правда, впоследствии аналитики пришли к выводу, что «...причина той эволюции, которая наблюдалась до 1890 г., заключается не в существовании акцизной системы, а в сопутствующих ее применению явлениях и мерах. ...Строй и характер винокурения зависит не от акцизной системы, а от общих условий хозяйственной эволюции, с одной стороны, и от направления экономической политики – с другой» [18]. Но на словах правительство всегда декларировало заботу о помещичьем сословии вообще и о сельскохозяйственном винокурении в частности. Поэтому любая реформа сопровождалась реверансами в сторону сельскохозяйственного винокурения. Но, к сожалению, реверансами все дело и кончалось, по крайней мере со второй половины XIX века. Забегая вперед, отметим, что монополия эту важнейшую для России отрасль похоронила окончательно.

Так или иначе, но произошло то, что произошло. Идея монополии победила. Все «возвратилось на круги своя». Вот как это виделось в 1914 г.: «...В последнее десятилетие XIX века вновь возвратились к той форме обложения спиртных напитков, которая существовала в России с незапамятных времен, с тех самых пор, как вообще появилось обложение водки. Ведь период акциза был только кратковременным эпизо-

дом, длившимся всего 30 лет, а до того, по меньшей мере, два с половиной столетия, а может быть, и три века с лишним господствовала монополия казенной продажи, соединявшаяся порою с монополией выкурки. ...Это простое и бесспорное обстоятельство надо помнить твердо при изучении причин введения винной монополии в новей-

берализма, а возврат от чужой формы обложения к той, что была прежде, произошел в период раскаяния и реставрации, в эпоху идеализации прошлого. Среди реформ шестидесятых годов видное место занимал акциз, среди мер восстановления «исторических устоев» горячо и с успехом пропагандировалась казенная продажа питей» [18].



Русское пьянство – разгульное, кабацкое, запойное...

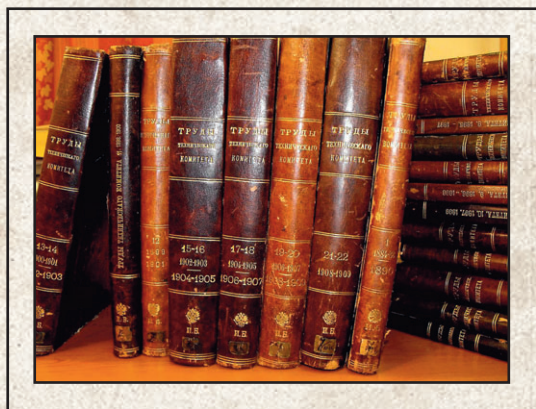
шее время. Дело шло не о чем-то новом, неизведанном или заимствованном, а о возврате «домой», к исторической форме. И отнюдь не случайно годы новаторства, подражания Западу в области питейного дела совпали с эпохой политического и экономического ли-

Не правда ли, звучит очень современно? Однако сколь бы ни интересна была история возникновения и развития «казенной продажи питей» на рубеже XIX–XX вв., а также сопутствующих ей общественно-политических баталий, для нас главное – проследить,

каким образом введение монополии отразилось на «хлебном вине», о котором, собственно, мы и ведем речь.

Перед монополией стояли (или, по крайней мере, официально декларировались) три задачи:

- увеличение доходов казны;
- «отрезвление» народа;
- возрождение сельскохозяйственного винокурения.



Труды Технического комитета

До сих пор не утихают споры о том, какая из целей была основной: фискальная или, так сказать, «общественно-гигиеническая», так как трудно себе представить задачи, более сложно совместимые. Противоречие здесь очевидное: чтобы больше собирать налогов, нужно, чтобы больше пили, и как же тогда быть с распространением пьянства? Тем не менее «архитекторы» монополии смогли, как казалось, устранить это противоречие. Во-первых, утверждали они, необходимо изменить с помощью организации торговли характер потре-

бления, устранив древнее российское зло – кабаки и связанную с ним привычку «запойного пьянства», тогда пить будут «правильно», «культурно», то есть с едой и равномерно.

Во-вторых, монополия обещала выпуск «чистого», свободного от примесей вина, которого можно выпить больше без вредных последствий для организма. Предполагалось, что при соблюдении этих двух условий общее потребление вина вырастет, но при этом оно будет иметь цивилизованный характер.

Еще одно существенное обстоятельство: в отличие от монополий предыдущего времени новая монополия должна была основываться на последних данных науки, а также иметь новейшее техническое оснащение. Разработка питейной монополии началась в 1887 году. Тогда же при Департаменте неокладных сборов был создан Технический комитет, в задачу которого входило решение всех научно-технических вопросов. Комитет просуществовал вплоть до 1914 года, оставив после себя 27 томов «Трудов Технического комитета», в которых содержатся поистине неоценимые сведения о состоянии винокурения и винно-водочной промышленности Российской империи.

В 1893 г. министр финансов С. Ю. Витте подал в Государственный совет проект введения винной монополии, в 1894 г. было утверждено Положение о казенной продаже питей, а с 1 января 1895 г. монополия была введена на территории четырех российских губерний – Пермской, Оренбургской, Уфимской и Самарской.

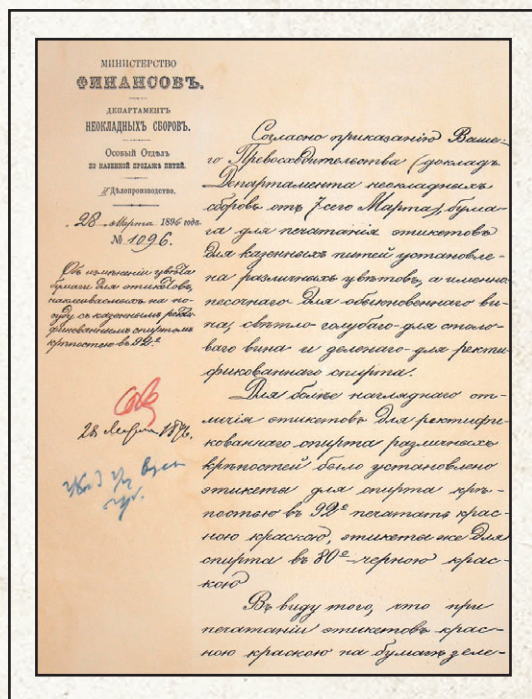
Монополия вводилась поэтапно, причем первоначально предполагалось, что дальнейшее распространение монополии начнется только после того, как будут получены и серьезно проанализированы результаты ее деятельности на «экспериментальных» территориях. Однако благодаря личной энергии министра финансов охват все новых и новых территорий происходил очень быстро [18].



Сергей Юльевич Витте (17(29) июня 1849 – 28 февраля (13 марта) 1915) – граф, российский государственный деятель, министр финансов России (1892–1903), председатель комитета министров, председатель Совета министров Российской империи (1905–1906)

Производство и продажа «высших питей» были организованы монополией следующим образом. Торговля целиком и полностью переходила в руки

государства: «Продажа спирта, вина и водочных изделий на местное потребление составляет исключительное право казны» [117]. Базовое производство – винокурение – оставалось в частных руках, при этом заводчики должны были продавать спирт исключительно в казну по ценам, назначаемым министерством финансов. Для приемки



Официальный документ Департамента некладных сборов, устанавливающий вид стандартных этикеток

и переработки спирта, а также оптовой продажи «питей» были построены типовые казенные винные склады. На этих же складах монополия производила свою собственную продукцию: очищенное и столовое вино. Водочные

изделия монополия не производила, а закупала их у частных заводчиков. Было установлено законодательно, что вино должно быть изготовлено исключительно из ректифицированного спирта и иметь крепость не ниже сорока градусов: *«Вино и спирт обращаются в продажу не иначе, как в очищенном перегонкою виде и крепостью не ниже сорока градусов»* [118]. Кроме того, *«крепость вина и его цена обозначаются на этикетках, наклеенных на посуде»* [119].

Отныне существовало только два вида вина: «Казенное вино» и «Столовое казенное вино». Никаких вольностей. Узнать, из чего собственно приготовлено вино, теперь было невозможно.

Продукция, производимая монополией – знаменитая «монополька», – заслуживает подробного разговора. Нам предстоит ответить на четыре ключевых вопроса:

Сколько было видов «монопольного» вина?

Из какого сырья и по какой технологии оно производилось?

Почему за «стандарт» при производстве вина был принят ректифицированный спирт?

Какое влияние оказала «монополька» на дальнейшую судьбу алкогольных дистиллятов в России?

Разумеется, монополия собиралась самостоятельно производить все виды «хлебного вина» и его производных. Однако на практике до этого дело не дошло – производство водочных изделий было слишком сложно. У монополии не было ни квалифицированных кадров, ни рецептов. Дай бог бы наладить в достаточном количестве выпуск вина. При всей внешней простоте задачи проблем хватало и здесь. Частные заводчики выпускали очень много видов очищенного и столового вина, поэтому возникал вопрос: а что будет выпускать монополия? Вот какой был найден выход: «Взамен многочисленных сортов вина, которые приготавливались частными заводчиками, решено было изготовлять два сорта: обыкновенное вино (взамен «очищенного», но из ректифицированного спирта. – *Прим. авт.*) и столовое вино» [23].



Этикетки казенного (монопольного) вина

Безусловно, это было гениальное решение. Отныне существовало только два вида вина: «Казенное вино» и «Столовое казенное вино». Никаких вольностей.

Узнать, из чего собственно приготовлено вино, теперь было невозможно.

Но на этом сложности не заканчивались. Нужно было разработать типовые технологии приготовления вина, причем на научной основе. В связи с этим нельзя не привести еще одну легенду В. Похлебкина: «В результате проведенных исследований Д. И. Менделеева с конца XIX века русской (а точнее – московской) водкой стали считать лишь такой продукт, который представлял собой зерновой (хлебный) спирт, перетроенный и разведённый затем по весу водой точно до 40°. Этот менделеевский состав водки и был запатентован в 1894 году правительством России как русская национальная водка – «Московская особая» (первоначально называлась «Московская особенная»)» [1]. В этом утверждении неправдой является все: при монополии никакого разделения спиртов по сырьевой составляющей не было в принципе; каким именно образом – по весу или по объему – составлялась 40%-ная водно-спиртовая смесь, не имело значения; а что обозначает термин «перетроенный» применительно к ректификованным спиртам монопольного периода, одному богу известно. И это не говоря уже о том, что напиток, изготовленный по этому рецепту, никак не мог именоваться в ту пору водкой, так как к водочным изделиям относились исключительно напитки, содержащие «примеси, не свойственные спирту, как продукту винокурения» [133], то есть искусственные добавки. Если же этих добавок

не было, то напиток именовался вином. Для того чтобы покончить со спекуляциями по части «разведения по весу точно до 40 град.», приведем описание технологии приготовления «сортировки», т. е. смеси спирта с водой нужной крепости, в казенных винных складах. «Когда нужно гото-



вить питья, например 40%-ное вино, то отмеривают нужное количество спирта двумя мерниками и перекачивают его в сортировочный чан с мешалкой, вливают туда же отмеренное мерником количество (определенное по особой таблице) воды (исправленной или дистиллированной), чтобы получить после тщательного разме-

шивания смесь (сортировку) крепостью в 40.5–41 град. с таким расчетом, чтобы после фильтрации вино имело крепость 40–40.5 град.» [5]. Ну и, разумеется, не могло быть запатентовано то, чего нет.

Как же обстояло дело в реальности? У каждого из частных производителей была своя схема производства очищенных и столовых вин. Различались эти схемы по трем параметрам: вид спирта по степени очистки, используемая вода, характер обработки углем. Монополия стояла перед необходимостью выработать некую единую и универсальную технологию (точнее две: одну для простого вина, вторую – для столового). Так как изначально было принято решение использовать только ректифицированный спирт с высокой степенью очистки (крепостью не ниже 94–95%, выдерживающий пробу серной кислотой и совершенно не содержащий фурфурола [5]), то проблем оставалось только две: вода и обработка углем. Для приготовления «настоящей русской водки» – опять-таки в соответствии с легендой – должна использоваться природная проточная мягкая вода. Но для этого необходимо либо производство организовывать вблизи источников такой воды, либо откуда-то ее привозить. Монополия пошла по другому пути – нужную воду стали приготавливать. «Вода, идущая на рассыпку спирта в казенных складах, предварительно исследуется в Центральных Лабораториях,

которые устанавливают пригодность ее и указывают методы исправления для каждой воды в отдельности. Исправление воды производится во-первых, или кипячением ее (разложение двууглекислых солей извести и магнелии и выделение их в виде осадка) с прибавлением соды (для разложения солей, обуславливающих постоянную жесткость воды), или без нее, что зависит, конечно, от характера воды, или, во-вторых, прибавлением на холоду извести (что равносильно кипячению), а в надлежащих случаях и соды. В тех же случаях, когда вода слишком богата солями, которые не удаляются при исправлении, ее подвергают дистилляции» [5]. Проблема обработки вина углем была, пожалуй, наиболее сложной. Для того чтобы иметь некоторое представление о характере этой проблемы, приведем пространную выдержку из заседания Технического комитета, состоявшегося в 1895 г., уже после введения монополии в четырех губерниях. «Засим Председательствующий предложил Комитету приступить к обсуждению условий приготовления на казенных винных складах вина обыкновенной очистки, оставляя пока в стороне вопрос о приготовлении вина высшей очистки или столового, причем предложил на обсуждение Комитета вопрос о числе и размерах фильтров для складов III разряда, приготавливающих вина в 280 дней 50.000 ведер, для складов II разряда, приготавливающих в тот же срок 100.000 ведер и для складов I разряда, приготавливающих 150.000 ведер. По данному предмету

со стороны Непременного Члена было указано, что для определения условий приготовления вина в казенных винных складах необходимо к сообщенным Председательствующим данным о количестве очищаемого в складах вина разрешить еще следующие главнейшие вопросы, а именно: а) какое количество угля для загрузки фильтров должно быть взято на ведро очищаемого вина; б) какой период времени вино должно оставаться на угле; в) как часто должна производиться перемена угля в фильтрах и г) какого размера должны быть фильтры. По первому вопросу о количестве угля, потребного на ведро очищаемого вина, по мнению Непременного Члена предназначенное Техническим комитетом в 1893 г. количество угля в $1/4$ фунта на ведро вина следует считать далеко недостаточным; по собранным справкам оказывается, что на лучших очистных заводах г. С-Петербурга, на ведро вина в 40 град. берется угля от $1/2$ до 3 фунтов. Принимая во внимание, что вино, выпускаемое казенными складами, не должно быть хуже вина частных заводчиков, следовало бы брать не менее $1\ 1/2$ фунта угля на ведро очищаемого вина» [23]. И так далее.

Еще сложнее обстояло дело с вином столовым. По мере того, как в России спирт производился все более и более очищенным, стал образовываться узкий круг (ок. 1% потребителей) любителей и ценителей чистой водно-спиртовой смеси как напитка. Эти люди ощу-

щали тончайшие вкусовые оттенки смеси спирта с водой, особенно цена «мягкость» и «питкость» (приблизительно так же, как сегодняшние знатоки и почитатели водки, «водочные гурманы»). Специально для этой категории потребителей водочные заводчики создали «столовое вино», приготавливаемое из спирта двойной ректификации. После того как монополия также стала выпускать столовое вино (решение об этом было принято в 1895 г.), у нее возникли некоторые проблемы: «Говорят о том, что столовое вино мало чем отличается от вина обыкновенного народного, говорят даже, что оно бывает хуже вина обыкновенного и отличается жесткостью и горечью и не имеет мягкости, присущей вину частных фирм» [30]. Частников подозревали даже в «нечестной игре»: «В настоящее время выясняется, что мягкость вина частных фирм достигалась прибавлением к вину некоторых веществ, каковы сахар, глицерин и т. п., хотя бы и в весьма ничтожных количествах» [103]. Возникали даже споры о том, не следует ли и монополии использовать подобные приемы. Однако от этой идеи отказались. Вернулись к ней уже в советский период, о чем мы еще расскажем.

Так или иначе детальный анализ технологий приготовления, а также химического состава столового вина частных заводов подозрения эти подтвердил лишь отчасти – только

в некоторых образцах не самых известных производителей было обнаружено присутствие тростникового сахара [30]. (В скобках заметим, что речь вовсе не идет о том, что подобные добавки делали вино более вредным, как сейчас кое-кто пытается это преподнести. Просто, как уже отмечалось, если заводчик использовал какие-либо добавки, «не свойственные спирту, как продукту винокурения», он должен был обозначать свою продукцию как водочное изделие и платить дополнительный акциз.) В то же время тщательные исследования, проведенные специалистами Технического комитета, позволили получить весьма интересные результаты.

Частные заводчики при производстве столового вина использовали очень разное количество угля и скорости фильтрации через него сортировки [30].



Этикетки столового вина

Свѣдѣнія о количествѣ угля, употребляемаго на ведро вина и о скорости фильтраціи вина сопоставлены въ слѣдующей таблицѣ:

	Количество угля на 1 ведро вина въ 40°.	Скорость фильтраціи (ведеръ въ 1 часъ).
П. Смирнова	10—13 фунтовъ	I 50 в. II 50 в. III 50 в. IV 40 в. V 33 в.
Попова	7,33 »	I 30—33 в. II 12,5 в.
Александровыхъ	0,5—0,75 »	13—14 в.
Долгова	0,33 »	5—8 в.
И. Смирнова	» »	7—8—10 в.
Серебрякова	» »	5 в.
Маринского Т-ва	» »	1½ — 3 в.

Таким образом выяснилось, что существенная разница во вкусовых особенностях столового вина во многом зависит от характера обработки углем, хотя, казалось бы, никакого влияния при использовании спирта двойной ректификации уголь оказывать не должен. В связи с этим специалисты Технического комитета обратили особое внимание на труды проф. Глазенапа, который утверждал, что «уголь действует на спирт по преимуществу химически, превращая при помощи поглощенного им кислорода воздуха небольшую часть этилового спирта и высших алкоголей сивушного масла сначала в альдегиды или кетоны, а затем в жирные кислоты; последние частью вступают в реакции со спиртами и образуют сложные эфиры, которые сообщают фильтрату более тонкий вкус и запах и придают вину букет, смягчающий и отчасти маскирующий неприятные вкус и запах сивушного масла». И далее: «При ректификации, которая следует за фильтрацией, образовавшиеся вещества, придающие вину букет, не к выгоде продуктов вновь удаляются и переходят частью в первогогон (Vorlauf), частью в сивушное масло. Если фильтрованный и ректифицированный спирт подвергают вторичной фильтрации, как это часто делается при изготовлении лучших сортов вина, то достигаемое при этом улучшение вкуса опять-таки основано на образовании сложных эфиров, т. е. на химическом действии угля, так как здесь поглощительная способность угля уже не имеет никакого зна-

чения. Принимая во внимание, что в этом случае образование эфиров в тем большей степени ограничивается этиловым алкоголем, чем лучше спирт ректифицирован, а с другой стороны, что высшие алкоголи (сивушное масло) сырого спирта тоже участвуют в образовании веществ, дающих букет, надо думать, что путем вторичной фильтрации так называемых вторых сортов спирта (Secunda sprite), содержащих еще небольшие остатки сивухи, могут получаться такие вкусовые оттенки, которых не в состоянии дать чистейший спирт первого сорта. **Вообще напрашивается вопрос, насколько целесообразно в тех случаях, когда предполагается вторичная фильтрация спирта, употреблять для приготовления продукта тонкого вкуса самый чистый, вполне свободный от высших алкоголей спирт».** (Выделено авт.) [30]. Изучение этих материалов вместе с результатами собственных исследований привело одного из видных специалистов Комитета профессора Кучерова к выводу, в серьезной степени ставившему под сомнение один из основных принципов монополии – давать продукт наивысшей очистки. «...М. Г. Кучеров указывает на ту коренную разницу, которая заключается в представлениях о химической чистоте спирта и о вкусовых его достоинствах. Лучший во вкусовом отношении продукт может быть получен из спиртов, не совершенно лишенных сивушного масла. До известной степени не без основания можно утверждать, что для получения высшего вкусового эф-

факта нет надобности и, быть может, даже вредно останавливаться на очень ограниченном размере сердки ректификации как первичного, так и вторичного в особенности, если ректификации подвергается спирт после предварительного фильтрования через уголь. Известное содержание примесей, не удаляемых, но лишь подготавливаемых к окончательному превращению их в требуемые вкусовые вещества последующей операцией холодной очистки, является даже некоторым преимуществом перед совершенной чистотой, потому что дает с точки зрения дегустации лучший продукт» [30]. Впрочем, может быть во имя «безвредности» стоит пожертвовать вкусом?

Здесь самое время поговорить о пресловутой «чистоте». Практически во всех странах приблизительно с середины девятнадцатого века винокурение разделилось на две самостоятельные отрасли: «индустриальное» – производящее дешевый высокоочищенный спирт для разнообразных промышленных целей и «традиционное» – изготавливающее непосредственно напитки с характерной, определяемой сырьем и технологиями вкусовой составляющей: всевозможные бренди, виски, коньяки, ракии, палинки, брантвейны и пр. И только Российская империя (включая царство Польское) уничтожила свое традиционное, классическое винокурение, полностью перейдя на производство спирта-ректификата и даже превратив это в предмет национальной гордости: «Зато наша водка – самая чистая!»

Может быть, химическая чистота – это действительно достоинство напитка-дистиллята? И ведь нельзя сказать, чтобы пытлиное человечество об этом не задумывалось. Надо полагать, уже на заре винокурения было замечено, что продукты перегонки разного сырья существенно различаются по запаху и по вкусу, другими словами: «...каждое сахаристое вещество после переработки дает отгон, водку или спирт, с особенным вкусом и запахом» [77]. Причем диапазон этих органолептических ощущений весьма значителен: от очень приятных до отталкивающих. Естественно, было также установлено эмпирическим путем, что с помощью различных технологических приемов можно в какой-то степени влиять на эту вкусовую составляющую: неприятную – приглушать, приятную – подчеркивать. И еще одно очень важное обстоятельство не могло остаться незамеченным: при каждой последующей перегонке характерный вкус и запах дистиллята становился все менее отчетливым, пока отгон не приобретал некий общий специфический вкус вне зависимости от вида перегоняемого сырья. Все это могло свидетельствовать лишь о том, что в процессе перегонки помимо спирта и воды образуются некие дополнительные вещества, которых с каждой последующей перегонкой становится все меньше и меньше.

Эти вещества, получившие общее название «сивушное масло», и определяют вкусовые характеристики «естественных» напитков-дистиллятов: коньяка,

рома, текилы, граппы, виски, ракии и пр. (Строго говоря, помимо сивушного масла при перегонке образуются и другие вещества – эфиры и альдегиды. Однако пока для удобства мы будем говорить только о сивушном масле.) Мы уже говорили, что в каждом регионе было свое основное сырье для перегонки. Каждому виду сырья соответствовал присущий только ему состав сивушного масла и соответственно вкус дистиллята, к которому привыкало большинство потребителей. Кроме того, винокуры с помощью различных технологических приемов, таких как многолетняя выдержка в бочках или же применявшаяся на Руси обработка органическими коагулянтами, «облагораживали» вкусовую составляющую напитка. Еще раз подчеркнем: речь идет о «естественном» вкусе, то есть образующемся в процессе перегонки и обусловленном составом сырья. Мастерство винокура сводилось, в частности, к тому, чтобы в напитке было сивушного масла ровно столько, сколько необходимо для получения привычного, «ожидаемого» вкуса. Избыток приводил к сильному привкусу «сивухи», недостаток – к ослаблению «букета». Для тех же, кому этот «естественный» вкус не подходил, создавались другие напитки, в которых вкусовая составляющая создавалась искусственно, «конструировалась» винокуром. Это был класс напитков, который в сегодняшней терминологии называется ликеро-водочными изделиями (всевозможные горькие и сладкие водки, наливки, ратафии и т. п.) и о котором мы подробно говорили в первой главе. По-

нятно, что для создания подобных напитков подходил спирт, как можно более нейтральный по вкусу, что вынуждало винокуров производить дополнительную его очистку от примесей. Так в России делалась, в частности, «французская водка», служившая сырьем для изготовления ликеро-водочных изделий.

Мастерство винокура сводилось, в частности, к тому, чтобы в напитке было сивушного масла ровно столько, сколько необходимо для получения привычного, «ожидаемого» вкуса. Избыток приводил к сильному привкусу «сивухи», недостаток – к ослаблению «букета». Для тех же, кому этот «естественный» вкус не подходил, создавались другие напитки, в которых вкусовая составляющая создавалась искусственно, «конструировалась» винокуром.

До начала девятнадцатого века не было никакой ясности в том, что за вещества определяют вкусоароматическую составляющую дистиллята – она была просто данностью. Даже в двадцатые-тридцатые годы представление винокуров о примесях, образующихся в отгоне, было весьма смутным. Вот две цитаты из литературы этого периода.

«Кислыя слизистыя и масляныя части, брожением отделившися, по причине естественной между собой связи, не только при первой перегонке спускаются в приемник, но и при второй остается их несколько, ибо они в спирт по своей летучести удобно с вином переходят» [98].

«Масло (Oel), необходимая из составных частиц в хлебе, находится в оном неиспорченным; но портится вероятно во время брожения и перегонки, и придает вину сивушный вкус и запах. Во время перегонки затора, до той степени, когда чистая влага будет переходить в приемник, масло равным образом с оною перегоняется парами. В Алкоголе масло растворяется, но в воде или слабом вине никогда, а плавают на поверхности» [52].

Ситуация с изучением примесей в алкогольных дистиллятах быстро поменялась уже к середине века. Этому активно способствовали два обстоятельства: необходимость получать для нужд промышленности все большее и большее количество нейтрального спирта и развитие науки, в частности химии. В 1871 году в России была издана многотомная «Химическая технология по Боллею», в шестом томе которой, посвященном винокурению, профессор из Брауншвейга Ф.Ю. Отто [77] дает развернутое описание сивушного масла в соответствии с тогдашним уровнем развития химии, химических технологий, а также винокуренной промышленности. Вот какое определение дается там

сивушному маслу: «Пахучие вещества, от которых зависит характеристический вкус и запах различных спиртных отгонов, суть жидкости, точка кипения которых не только выше точки кипения безводного спирта, но даже и воды и стало быть они менее летучи, нежели безводный спирт и вода. В спирту они растворяются во всех пропорциях, в воде же или совсем не растворяются, или растворяются очень мало, так что при смешении спирта с водою эти пахучие вещества выделяются... Исследования над сивушными маслами показали, что они суть смеси различных тел, часто различной летучести. В них заключаются различные спирты, летучие кислоты, сложные эфиры и наконец тела сходные с эфирными маслами, о химическом составе которых ничего нельзя сказать с достоверностью (скорее всего альдегиды. – Прим. авт.)» [77].

По влиянию на вкусовые качества дистиллятов д-р Отто различает «приятные» сивушные масла и «противные». Одни, по его мнению, повышают ценность спиртов, другие, наоборот, понижают. К первым он относит сивушное масло коньяка, рома и арака, ко вторым – картофельное и свекловичное. Справедливо отмечая, что для многих целей необходим исключительно чистый спирт, Отто в то же время утверждает, что для его изготовления нужно использовать дистилляты с неприятным вкусом и запахом – картофельный и свекловичный. *«После удаления сивушных масел, конеч-*



«Химическая технология по Боллею. Винокурение». Русское издание 1871 г.

но, все спирты одинаковы, содержали ли они сперва приятно пахучее сивушное масло, или с неприятным запахом. Поэтому (при решении о ректификации. — **Прим. авт.**) принимается во внимание цена при выборе отгона, который следует отделить от сивушного масла; для этой цели разумеется предпочитают дешевые отгоны. У нас (в Германии. — **Прим. авт.**) преимущественно употребляют отгоны с неприятно пахучим маслом, т.е. картофельный спирт, свекловичный и т.п. Все спиртные отгоны, содержащие приятно пахучее сивушное масло, употребляются исключительно как напитки, а потому продаются по более дорогой цене, не только сравнительно со спиртом, заключающим неприятно пахучее сивушное масло, но даже сравнительно

со спиртом, очищенным от этого масла. Поэтому никому не придет в голову отделять от сивушного масла арак, коньяк или ром, т.е. отделять от них свойственный им характерный запах и вкус и приготавливать из них отгон, не содержащий сивушного масла, ибо приготовление такого отгона может быть произведено из более дешевого спирта» [77]. Мысль совершенно ясна: сырье сырью рознь. Из одного можно получить «вкусный» дистиллят-напиток, другое же целесообразно пустить на изготовление нейтрального спирта. Остается выяснить, к какому же виду сырья автор относит зерновые культуры. Но вот на это он не дает однозначного ответа, хотя и упоминает о «масле английской виски», а также замечает, что «сивуш-

ное масло зерновых хлебов, по Мульдеру... содержит... особенное масло с пронизывающим запахом, которое он называет зерновым маслом (*Kornoel*) и дает ему формулу $C_{12}H_{34}O$ » [77].

Получив представление о примесях, образующихся в процессе дистилляции, ученые, естественно, озаботились тем, как влияют эти примеси на токсическое действие дистиллята.

В рамках подготовки к введению питейной монополии в России в 1891 г. вышла работа профессора Н.И. Тавилдарова (члена Технического комитета) «Цель и средства получения чистого спирта» [79]. Работа эта примечательна по крайней мере по двум причинам: во-первых, она представляет собой полный сборник аргументов, на которые могла сослаться монополия, декларируя идею создания «чистого питья»; во-вторых, хотя статья и создавалась по заказу монополии, такого серьезного ученого, как Николай Иванович, трудно заподозрить в манипуляции какими-либо данными. Заглядывая в этот труд. Его первая часть озаглавлена так: «Физиологическое действие сивушного масла».

И здесь мы с удивлением обнаруживаем, что в то время никакого единодушия относительно вредности примесей не существовало. Сплошные «с одной стороны, с другой стороны...». Так, по данным Тавилдарова, Пельтан (1825 г.) и Фюрст (1845 г.) были убеждены в сильной ядовитости сивушного масла, а М. Huss (1852) и Stein-Stenberg (1879) утверждали обратное, что «си-

вушное масло следовало признать не более ядовитым, чем обыкновенный спирт» и даже «приписывали ему врачебные свойства». Не существовало согласия и среди тех, кто высчитывал предельные токсические дозы того или иного вещества, присутствующего в алкогольных дистиллятах.

	Средняя токсическая доза на кг. вѣса животного:	
	въ чистомъ состояніи.	въ видѣ раствора или смѣси 1 ч. на 3 ч. воды.
1. Амилловый алкоголь . . .	1,17 гр.	1,1—1,5 гр.
2. Уксусн. альдегидъ ³⁾ . . .	— »	1,0—1,25 »
3. Бутилов. алкоголь . . .	2,0 »	1,25 »
4. Пропилов. алкоголь . . .	3,9 »	3,75 »
5. Изопропил. алког.	— »	3,2—3,8 »
6. Уксусно-этиловый эфиръ . . .	— »	4,0 »
7. Ацетон	— »	5,0 »
8. Древесный спиртъ (продажный ⁴⁾	— »	5,75—6,15 »
9. Метиловый алкоголь (чистый ⁴⁾	— »	7,0 »
10. Этилов. (обыкновен. ⁵⁾ алкоголь	8 »	7,75 »
11. Каприлов. алк. ⁵⁾	7,0—7,5 »	— »
12. Энантилов. ⁵⁾ »	8,0 »	— »
13. Глицеринъ	— »	8,5—9,0 »

Эта таблица из работы Тавилдарова, по данным Дюжарден-Бомеца и Одиже (1879 г.)

Такъ, смертельная доза нѣкоторыхъ изъ этихъ веществъ, на 1 килограммъ вѣса животного, составлять:	
Фурфуроль	0.14—0.24
Амилловый спиртъ	0.63
Альдегидъ обыкновенный	1.14
Изобутиловый спиртъ	1.45
Пропиловый »	3.40
Ацетонъ	5.20
Чистый этиловый спиртъ	11.70
Метиловый спиртъ	25.20

А эта — из брошюры В.Ю. Кришжановского (1906), по данным Jeffrey [5]

Так, например, амиловый спирт, которого в неочищенных дистиллятах содержится больше всего, по одним данным, токсичнее этилового спирта ~ в 5–6 раз, а по другим – в 19. Но все это – данные по действию каждого из компонентов примесей в отдельности. Когда же речь заходит о действии сивушного масла в комплексе, именно как примесей к водно-спиртовому раствору, причем в дозах, соответствующих тем, что получают при реальной перегонке, т.е. в пределах ~1%, усиления токсического действия раствора от присутствия этих примесей не наблюдается вовсе. Так, например, в результате экспериментов над собаками, пишет Тавилдаров, *«Страсман приходит к заключению, что относительно более сильного действия спирта, содержащего 0,3–0,5% сивушного масла (на 100 абсол. алкоголя), сравнительно с чистым спиртом не имеется ни клинических ни экспериментальных доказательств, и далее, что при указанных условиях в действии того и другого спирта не обнаруживается никакого различия».*

Один абзац вполне заслуживает того, чтобы воспроизвести его полностью: *«Вопрос о влиянии на животный организм веществ, сопровождающих сырой спирт, получил особый интерес в Германии, где, начиная с 1-го октября 1889 г., предполагалось установить обязательное очищение поступающего в потребление спирта, кроме получаемого из ржи, пшеницы и ячменя. На общем собрании Общества винокуренных заводчиков Гер-*

мании в феврале 1889 г. Цунц, профессор Физиологии животных в высшей сельскохозяйственной школе в Берлине, высказал мнение, что вредные последствия употребления спирта зависят не от сопровождающих его веществ, а от неумеренного количества его в виде напитков с высоким содержанием алкоголя: в странах, где употребляют преимущественно виноградные вина и пиво, болезненные явления алкоголизма несравненно реже. Кроме того, влияние спирта оказывается особенно вредным вследствие того, что потребители крепких напитков принадлежат преимущественно к низшему недостаточному классу, условия жизни которого в гигиеническом отношении неудовлетворительны». Эту цитату мы привели целиком исключительно потому, что мнение г-на профессора Цунца практически полностью совпадает с выводами современных токсикологов, о чем мы будем говорить отдельно.

Можно, конечно, рассматривать данные, приводимые Тавилдаровым, значительно подробнее, но окончательного вывода это не изменит: во время подготовки и введения монополии в России не было никаких доказательств сколь-нибудь заметного усиливающего влияния естественных примесей на токсичность алкогольных дистиллятов. Скорее наоборот, было достаточно строго показано, что по крайней мере для концентраций ниже 0,5% не существует никакой разницы между «очищенным» и «неочищенным» спиртами. Далее в своей работе

Тавилдаров приводит данные по содержанию сивушного масла в различных дистиллятах. Здесь тоже очень много интересного.

Первая таблица относится к ароматным (фруктовым) спиртам, составляющим основу многих европейских напитков-дистиллятов.

	Крѣпость.	Содержание сивушного масла на 100 абс. алк.	Наслѣдованіе.
Сливовица . . .	60,11 Тр.	0,379	Зель.
То же	57,40 »	0,537	»
То же	57,40 »	0,537	»
То же	58,20 »	0,200	Брендль
То же	52,00 »	0,247	»
Киришь	51,60 »	0,147	»
Водка из вино-градн. выжим.	56,09 »	0,378	Зель
То же	51,72 »	0,696	»
То же	59,61 »	0,736	»
То же	53,93 »	0,948	»
То же	49,40 »	1,177	»
То же	53,20 »	2,627	Брендль
Водка изъ пло-дыхъ выжим.	49,20 »	0,457	»

Вторая – показывает содержание сивушного масла в некоторых русских напитках.

Как видим, русское «акцизное» вино, даже самое дешевое, вопреки легенде вовсе не было «грязным», особенно в сравнении с европейскими напитками.

На основании своего обзора Тавилдаров вносит такое предложение: «... правительство могло бы... установить предельное максимальное содержание сивушного масла в хлебном вине, поступающем в продажу, ограничиваясь на первое время невысоким требованием, напр. допуская содержание сивушного масла не больше 0,3% относительно безводного алкоголя. Руководствуясь заключениями из опытов Страсмана, при принятом максимуме уже не будет серьезных оснований приписывать вредные последствия излишнего употребления спиртных напитков по преимуществу присутствию сивушного масла».

Напомним, что проф. Тавилдаров не только не был противником монополии, но, наоборот, был ее активным сторонником и сотрудником, статья была написана как обоснование необходимости непременно очищать все поступающее в продажу

Название.	Цѣна 1/20 ведра.	Крѣпость.	Содержание сивушного масла:	
			на 100 ал-коголя.	на 40° вина.
1. Столовое вино	55 к. завода	А—39,97° Тр.	—0,0219	—0,0088%
2. Крымск. „	35 „ „	Б—39,9 „	—0,1106	—0,0442
3. „ „	35 „ „	В—39,85 „	—0,1325	—0,0528
4. Русское добро	40 „ „	Г—39,93 „	—0,1326	—0,0529
5. Крымское вино	35 „ „	Г—39,87 „	—0,1768	—0,0705
6. „ „	35 „ „	Д—39,97 „	—0,2652	—0,1060
7. „ „	25 „ „	Е—39,88 „	—0,2652	—0,1058

вино и весь производимый спирт. Но даже при этих условиях ученый не смог найти весомых аргументов в пользу полной ректификации – просто за их отсутствием. И все-таки решение использовать при монополии для производства крепкого алкоголя спирт-ректификат было принято. Остается только восхищаться тем, с какой изобретательностью придумывались все новые и новые аргументы в пользу тотальной очистки: *«Этиловый спирт кипит при +78.3 °С и может задерживаться организмом человека не более 18–20 часов, в то же время главная составная часть сивушных масел – амиловый спирт, кипящий при +130.5–131.0 °С, выделяется тем же организмом только спустя 3–5 суток. Следовательно, при ежедневном употреблении вина, содержащего сивушные масла, последние будут накапливаться (кумуляроваться) в организме»* [5]. Давайте задумаемся в смысл сказанного: оказывается, поголовный переход на высокоочищенный ректификат и полное уничтожение традиционно-го хлебного вина обусловлены... трогательной заботой об алкоголиках!

Изменим ненадолго своему правилу опираться только на факты и попробуем просто порассуждать. Когда изучаешь материалы, предшествующие введению монополии, создается устойчивое впечатление, что любыми способами нужно было найти предлог, причем «гуманитарный», связанный исключительно с «заботой о народе», чтобы восстановить

утраченный было государственный контроль над «источником барыша», дабы деньги, которые могли бы быть в казне, не перекочевывали в карманы «водочных королей». По вопросу введения монополии просвещенная часть русского общества была поделена приблизительно поровну [18, 20]. Для того чтобы склонить общественное мнение на свою сторону, правительству нужно было придумать какой-то серьезный и, главное, понятный большинству аргумент. Как известно, для таких целей лучше всего подходит какая-нибудь страшилка, какой-нибудь монстр, от которого может освободить только доброе государство. Вот на роль этого самого монстра и было выбрано пресловутое сивушное масло. Мы не рассматриваем здесь вопрос о том, насколько «чисты» были помыслы русского правительства, речь о другом – сивушное масло и примеси (в определенных пределах, разумеется) вовсе не делают дистилляты более вредными по сравнению с очищенными собратьями, что, кстати, на сегодняшний день вполне доказано современными токсикологами, о чем мы будем говорить позже.

В связи со сказанным небезынтересно посмотреть, как обстояло дело с очисткой спирта в Швейцарии, где монополия была введена раньше, чем в России (в 1877 г.), и по тем же самым причинам – обеспечить наполняемость казны и в целях борьбы с пьянством. Приведем

здесь цитату из отчета профессора Вериги, командированного специально для того, чтобы изучить опыт швейцарской монополии. «Сырой, поставляемый для алкогольного управления, спирт должен удовлетворять определенным требованиям, касающимся крепости и степени чистоты. Для заводов с аппаратами периодического действия крепость спирта при 15 °С должна быть не менее 80% по объему, при аппаратах постоянного действия требование относительно крепости поднято до 92% по объему. Сырые спирты не должны содержать больше 0,4% посторонних веществ (веществ кроме алкоголя и воды), они не должны заключать металлических примесей и обладать неприятным запахом или вкусом.

Сивушное масло и примеси (в определенных пределах, разумеется) вовсе не делают дистилляты более вредными по сравнению с очищенными собратями.

Сырой спирт направляется в склад и очищается ректификацией на устроенном там спирто-очистительном заводе. Такой очистке подвергается не все количество поставляемого сырого спирта; некоторая часть картофельного сырого спирта, назначаемая для приготовления вина, вовсе не ректифици-

руется и поступает в обращение, если количество посторонних веществ не превышает некоторого предела, или же содержание посторонних примесей в сыром спирте низводится добавлением очищенного спирта до того предела, при котором спирт признается удовлетворяющим требованию закона о достаточной очистке спирта, идущего на приготовление напитков. (Выделено авт.) Такое отступление от обыкновенных приемов очистки сырого спирта обусловливается образовавшейся у некоторой значительной части потребителей вкусовой привычкой к особенному сивушному маслу картофельного спирта, которое считается необходимой составляющей вина, его букетом. Союзное Правительство не находило основания противодействовать этому направлению вкуса, полагая, что некоторое небольшое содержание картофельного сивушного масла не могло быть более вредным для здоровья, чем содержание веществ, составляющих букеты других спиртовых напитков. Имелось в виду также, что при требовании совершенного очищения картофельного спирта будут прибавлять к очищенному спирту произвольно и бесконтрольно картофельное сивушное масло, которое станет обращаться в торговле в виде картофельной винной эссенции» [103].

То есть в Швейцарии при введении монополии не стали с водой выбрасывать и ребенка, а предпочли бережно сохранить свой национальный «брантвейн».

Однако пора вернуться к проблемам нашей винной монополии, а точнее Технического комитета. Изучая столовые вина частных производителей, специалисты комитета помимо сивушного масла обратили внимание на содержание так называемого сухого остатка. *«Содержание сухого остатка в столовых винах частных фирм часто достигает весьма значительной величины, до 900 миллигр. на литр и падает до 50 миллигр. Следовательно, сухие остатки весьма часто являются вовсе не безразличными, но веществами, могущими иметь существенное влияние на качество вина.»*

...Щелочной характер соляной массы в вине вызывает разложение эфиров и обуславливает постепенное исчезновение и окончательное их обмыливание; в таких винах эфиров почти вовсе не содержится: они могут существовать в некоторых количествах лишь при соляной массе среднего характера. Эти взаимно связанные факторы обуславливают разнообразие характера и вкусовых качеств столовых вин частных фирм. Московские фирмы пользуются для приготовления вина очень чистой мытищенской водою или же артезианскою; в первом случае соляная масса вина получает щелочной характер от присутствия поташа; во втором случае в ней заключаются лишь ничтожные количества поташа или же она среднего характера. Вместе с тем самое количество соляной массы зависит от количества угля на ведро фильтрующегося вина и от того, будет ли этот уголь свежий или оживленный:

Въ литрѣ столовыхъ винъ П. Смирнова найдены нижеслѣдующія количества сухого остатка и поташа:

	Сухого остатка	въ немъ поташа
№ 21	163 миллигр.	51 миллигр.
№ 31	242 »	8 »
№ 40	488 »	198 »
№ 20	454 »	282 »
№ 32	832 »	499 »

Столовые вина И. Смирнова существенно отличны отъ предыдущихъ по характеру. В нихъ содержание растворимыхъ веществъ значительно, но довольно равномерное; вся растворенная въ винѣ соляная масса вовсе не содержитъ поташа.

Въ литрѣ винъ И. Смирнова найдено сухого остатка въ миллигр.

№ 1	505 миллигр.
№ 40	512 »
№ 32	515 »
№ 20	537,5 »
№ 21	544 »

В противоположность к винам Московских фирм в Нижнем Новгороде и Казани развилось приготовление иного типа вина, получившего большое распространение и известность по своим достоинствам – это вина Долгова и Александрова. Отличительный признак этих вин заключается в малом и даже весьма незначительном содержании растворимых в вине веществ. Вино Долгова обозначенное «Императорское» содержит 101 миллигр., в вине Александрова № 000 заключается 50 миллигр. в литре вина растворимых веществ щелочного характера. Количество углекислоты составляет в вине Александрова 21 миллигр. на литр, в вине Долгова углекислоты не оказалось; эфиров вовсе не имеется, а органических кислот в обоих винах ничтожное количество. Нижегородская фирма Долгова и Казанская Александрова применяют дис-

тиллированную воду, и соляная масса вина происходит лишь из зольных частиц угля» [30].

То есть выяснилось, что у «частников» существуют два типа столового вина: «московский» щелочной и «волжский» нейтральный, обусловленные тем, что московские производители применяли сырую воду и иногда (П. Смирнов) очень большое количество угля для фильтрации, волжские же фирмы использовали только дистиллированную воду. У каждого из типов вина существовал свой круг почитателей, однако принцип монополии – единообразие, поэтому предстояло решить, каким же должно быть казенное столовое вино. Естественно, решение было принято в пользу более простого и «индустриального» «волжского» варианта, но заслуживает внимания то, каким способом обходилась монополия с потребителем: «Казенное управление, имея в виду сложившуюся привычку у потребителей некоторых районов к сильно щелочному вину, вынуждено изготовлять такое вино и выпускать его в продажу, но... если частные фирмы могли приучить потребителей к щелочному вину, то почему нельзя казенному управлению приучить тех же потребителей к более нейтральному вину путем постепенного понижения в столовом вине щелочности до величины в 100 и даже 50 миллигр. поташа в 1 литре, как в винах Долгова и Александрова?!» [5]. Конеч-

но, при отсутствии конкуренции приучить можно ко всему – вопрос времени... Кстати, о конкуренции. Может сложиться впечатление, что монопольное вино действительно конкурировало с вином частных производителей. В реальности ничего подобного не было. Вспомним, что монополия была монополией на **продажу** спиртных напитков. И поэтому на монопольных территориях продавалось главным образом то, что производила сама монополия. Исключения делались только для небольшого числа торговых точек, главным образом дорогих ресторанов, которые получали специальный патент на торговлю спиртными напитками.

Так или иначе, но технология изготовления «монопольных» вин – простого и столового – была разработана. В схематическом виде она выглядела так:

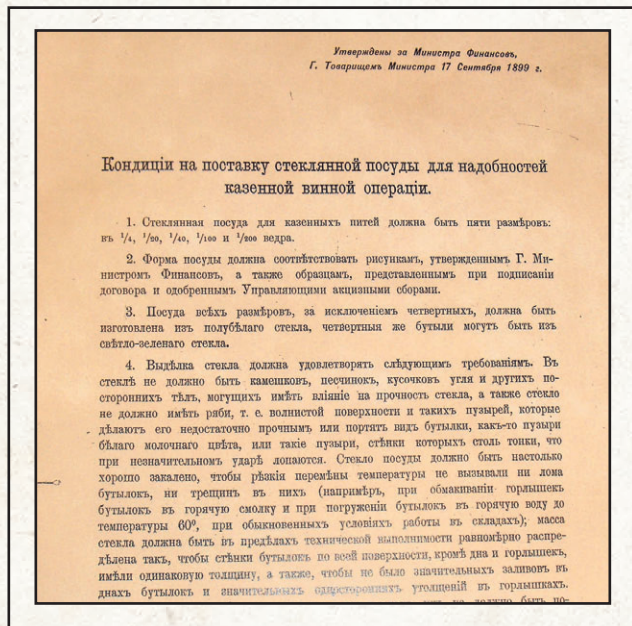
– производится ректификация спирт-сырца (однократная для приготовления простого вина и двукратная – для столового),

– спирт разводится («рассиропливается») до нужной пропорции водой (сырой или исправленной – для простого вина и дистиллированной – для столового),

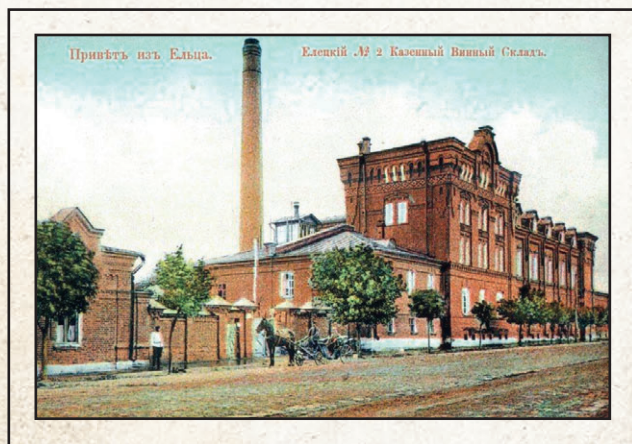
– производится однократная непрерывная фильтрация сортировки через уголь в количестве, не превышающем полфунта на ведро при скорости фильтрации от 5 до 10 ведер для каждой батареи

угольных фильтров. Уголь используется березовый или липовый,

— готовый продукт разливается в посуду из устойчивого стекла [30].



«Кондиции на поставку стеклянной посуды для надобностей казенной винной операции»



Казенный винный склад.

Таких по стране было построено множество

Что же это был за напиток? Разумеется, попробовать мы его не можем. Но можем попытаться представить себе его вкус (если вкус вообще можно представить): описание технологии производства и анализы тех лет дают вполне достоверную и объективную информацию, тем более что технология с тех пор принципиально не изменилась. Собственно говоря, современную водку производят практически по той же схеме: ректификованный спирт рассиропливают до 40% и пропускают через уголь (правда, активированный). В общем-то фактически это и было то, что сегодня называется водкой. Приведенные ниже анализы химического состава «монопольки» вполне красноречиво об этом свидетельствуют. Да, «простое монопольное вино» содержало чуть больше примесей, чем допускает современный ГОСТ, но все-таки это была уже водка. Столовое же вино вполне сопоставимо с водками, как выпускаемыми в советский период, так и с современными. Разве что разрешенных нынешним ГОСТом добавок не было. Так ведь они мало на что влияют.

Результаты произведенных Центральной Химической Лабораторией Министерства Финансов в С.-Петербурге исследований вин («Вѣстник Винокурения». 1904 г., № 17¹⁾.

		Альдег. въ милгр. на 1 л. 40 вина.	Сухой остатокъ въ милгр. на 1 л. вина.	Щелочность въ милгр. на 1 литръ.	Эфиры въ милгр. на 1 литръ вина
Обыкновенное вино	Максим.	22	1340	309	88
	Среднее	7	200	50	30
	Миним.	Слѣды	25	Слѣды	13
Столовое вино	Максим.	25	1450	677	
	Среднее	8	300	160	
	Миним.	4	90	11	

Данные по эфирам, альдегидам и сухому остатку

Содержание сивушного масла (по Röse) в ‰ по объему на абсолютный алкоголь, в 40°-номь и 57°-номь спиртъ.

По даннымъ изслѣдованія Центральной Химической Лабораториѣ Министерства Финансовъ въ г. Одессѣ.

Акцизные Управленія.	Число образцовъ.	Минимумъ.	Максимумъ.	Среднее.	Примѣчанія.
Бессарабское	9	0.028	0.075	0.045	1897–1898 г.
Екатеринославское.	20	0.009	0.057	0.030	1897–1898 г.
Калишское	4	0.009	0.038	0.028	1898 г.
Кіевское	11	0.009	0.099	0.039	1897–1898 г.
Ломжинское	3	0.054	0.056	0.055	1898 г.
Люблинское	4	0.019	0.047	0.029	1898–1899 г.
Подольское	7	0.025	0.055	0.042	1898 г.
Полтавское	9	0.027	0.058	0.045	1897–1898 г.
Таврическое	11	0.010	0.066	0.034	1897–1898 г.
Херсонское	23	0.017	0.095	0.043	1897–1898 г.
	101	0.009	0.099	0.039	

1) Въ это число вошли и спиртъ въ 57°.

Данные по сивушному маслу

Мы уже говорили о том, что современная водка принципиально отличается от традиционного «хлебного вина», которое по сути своей – очень хороший зерновой самогон, зачастую со специально «округленным» (с помощью различных коагулянтов животного происхождения и того же угля) вкусом. А самогон даже по запаху, не говоря уже про вкус, – совсем иной напиток, нежели водка. Чтобы не быть голословными, давайте составим табличку, в которую сведем основные характеристики хлебного вина и водки. Из нее ясно следует, что при всем своем «родстве» хлебное вино и водка – напитки разные, отличающиеся практически по всем основным характеристикам.

Характеристики	Хлебное вино	Водка
Вода	Сырая проточная мягкая	Исправленная
Сырье	Зерновые (рожь преимущественно с добавками других зерновых (ячменя, овса, пшеницы и пр.)	Зерновые и картофель
Спирт	Полученный дробной перегонкой в перегонном кубе. Крепость 70–80%	Полученный в браго-перегонном аппарате. Крепость не менее 96%
Естественные примеси (получаемые в процессе перегонки)	Сивушное масло и фурфурол* в количествах, оптимальных для вкусовой составляющей (- до 0,5% и 0,003% на куб.дм 100% спирта)	Сивушное масло практически отсутствует (не более 0,0003–0,0005% на куб.дм 100% спирта). Фурфурол – отсутствует
Искусственные примеси (вносимые в водно-спиртовой раствор для улучшения питкости и придания вкусовых оттенков)	Недопустимы	В соответствии с ГОСТ Р51355-99

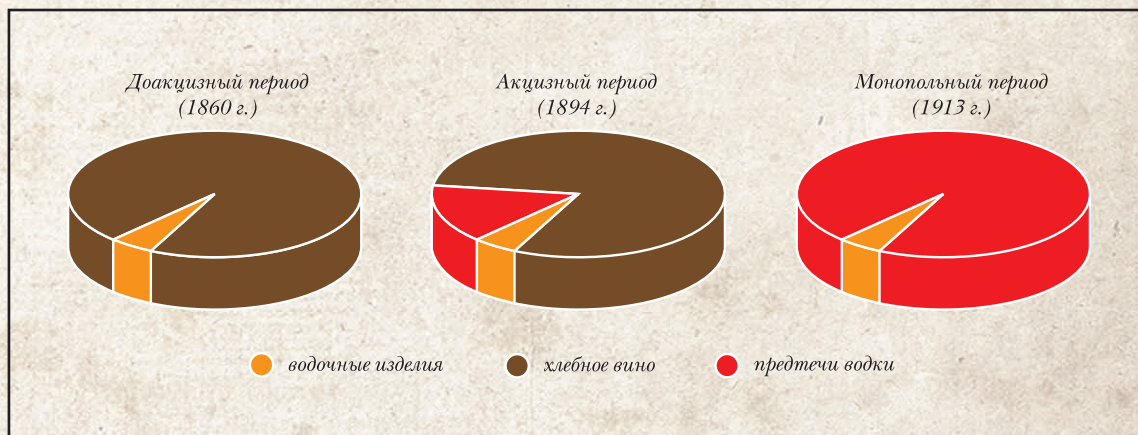
* Фурфурол, фурфураль, желтоватая жидкость с запахом свежего ржаного хлеба [120]. Фурфурол значительно токсичнее этилового спирта, однако в процессе перегонки его образуется столь незначительное количество, что, например, содержание фурфурола в коньяке и виски никак не регламентируется. В то же время фурфурол имеет очень большое значение для «букета».

Здесь нельзя не вернуться ненадолго к вопросу о сырьевой составляющей. Противники монополии (а их было немало, и среди них – люди весьма компетентные и влиятельные) в качестве одного из аргументов указывали на широкое использование при производстве «питей» картофельного спирта. Так, например, проф. И. Сикорский в статье «Алкоголизм и питейное дело» писал: *«Картофельная водка несмотря на всеобщее распространение принадлежит к числу дурных водок; распространение ее зависит исключительно от дешевизны ее»* [5]. Кстати, подобного мнения, как известно, придерживался и классик марксизма Ф. Энгельс, которого так любят цитировать сторонники «нашей, чисто зерновой» [121]. Однако у монополии на это был убийственный контраргумент: *«В настоящее время уже прочно установлено, что сырые картофельные спирты в общем содержат сивушных масел меньше, чем хлебные, и очистка их ректификацией производится легко. Поэтому вино, изготовленное из сырого картофельного спирта, а тем более из ректифицированного, как это принято у нас в казенных винных складах, безусловно должно содержать сивушных масел не более, чем хлебное»* [5]. Беда в том, что в этой полемике, где правота все-таки скорее на стороне монополии, не учитывается принципиально важная составляющая: органолептика. Да, говорить о том, что картофельные спирты,

тем более высокоочищенные, вреднее зерновых, нет никаких оснований, а по вкусу все высокоочищенные спирты одинаковы. (Иное дело – дистилляты: здесь во вкусовом плане зерновые спирты имеют несомненное преимущество.) Так что, принимая решение об использовании высокоочищенных ректифицированных спиртов, монополия получала лишний аргумент в полемике с противниками «казенной продажи питей». И кроме того лишала возможности сравнивать напитки из разного сырья – так сказать, «нет предмета – нет проблемы».

Итак, монополия производила напиток, который был фактически аналогом современной водки. Разумеется, «изобрела» его не она, ведь в основу была положена технология приготовления столового вина акцизного периода. Однако монополия постепенно по мере своего распространения почти на всю территорию Российской империи сделала этот напиток единственным массовым крепким алкогольным напитком в стране, фактически выступив в роли «убийцы» традиционного хлебного вина (которое, правда, стало к тому времени не столько «хлебным», сколько «картофельным» – и за это тоже спасибо государству).

Давайте для простоты воспользуемся современной терминологией и посмотрим, какие виды зерновых (картофельных) дистиллятов производили в России в разные периоды и в какой пропорции. Что получается?



В доакцизный период: хлебное вино (полугар, пенник, трехпробное, двойной спирт) ~ 95%, сладкие и ароматические водки ~ 5%. (Заметим, что количество водочных изделий, производимых в доакцизный период, учету практически не поддается, так что цифра, приведенная здесь, носит сугубо оценочный характер.)

В акцизный период: хлебное вино (очищенное вино) ~ 80%, напитки – предтечи водки (столовое вино, очищенное вино из ректификованного спирта) ~ 15%, водочные изделия ~ 5%.

В монопольный период (1913 г.): напитки – предтечи водки (простое вино, столовое вино) ~ 95%, водочные изделия ~ 5%.

На диаграмме видно, что стараниями монополии произошла полная замена национального русского напитка: за неполные тридцать лет водка (а точнее «казенная продажа питей») окончательно уничтожила традиционное хлебное вино. Мы вовсе не хотим сказать, что водка – плохой напи-

ток, совсем наоборот. Водка – напиток в своем роде выдающийся, не зря же он в последнее время стал одним из ведущих в мировой алкогольной индустрии. Речь идет о другом: при естественном развитии событий водка и хлебное вино находились бы в конкурентной борьбе, как это было в акцизный период, и каждый из напитков наверняка имел бы свой круг почитателей, у которых, в свою очередь, была бы свобода выбора. Логично даже предположить, что хлебное вино и водка по популярности поменялись бы местами, так же как поменялись бы они местами по стоимости: водка с развитием техники превратилась в относительно дешевый продукт, хлебное вино, доживи оно до наших времен, стало бы продуктом очень дорогим и хотя бы уже потому – элитным. (Хлебное вино – продукт ручного труда, состоящий из абсолютно натуральных компонентов, и следовательно сегодня по определению дорогой.) Так что монополия осуще-

ствила два знаковых, но разнонаправленных деяния: утвердила водку как национальный русский стандарт, тем самым серьезно поспособствовав рождению впоследствии мирового напитка «vodka», и вместе с тем уничтожила собственное традиционное винокурение вкупе с традиционным историческим русским «хлебным вином».

И, пожалуй, следует еще поговорить о «дне рождения водки». Увы, как это часто бывает в истории, «дня рождения» как такового не было. Был постепенный диалектический процесс перехода количества в качество. Надо полагать, что впервые жидкость, соответствующая по параметрам современной водке, была получена еще аптекарями где-нибудь в XVII веке. Во всяком случае практически это вполне реально. Но, во-первых, тогда она не была напитком, а во-вторых, ни о каком сколько-нибудь массовом производстве не могло быть и речи. Позднее, в акцизный период, появилось вино высшей очистки – столовое. Но здесь надо сказать, что «высшая очистка» в начале и в конце акцизного периода существенно отличалась. Как мы уже знаем,

«высшая очистка» суть очистка горячим способом, ректификация. И для того, чтобы понять, в какой же период времени степень очистки столового вина стала соответствовать уровню современной водки, необходимо внимательно изучить возможности ректификационных аппаратов: когда же появились те, что давали действительно высокоочищенный спирт на уровне сегодняшних ректификатов. (В какой-то степени мы попытаемся ответить на этот вопрос в следующей главе.) Пока же мы можем констатировать следующее: к середине восьмидесятых годов напитки, соответствующие современной водке, уже были (столовые вина частных фирм), а к 1913 г. они (монопольные простое и столовое вино) превратились, хотя и насильственным путем, в национальный русский напиток.

Словом, в результате деятельности монополии в России произошла своего рода «водочная революция», результаты которой «утвердили» впоследствии большевики. Однако рассказ об этом (и о предлагаемом дне рождения водки) – впереди.

Глава IV

Техническая революция XIX в. и алкогольные дистилляты

(Мы идем своим путем)

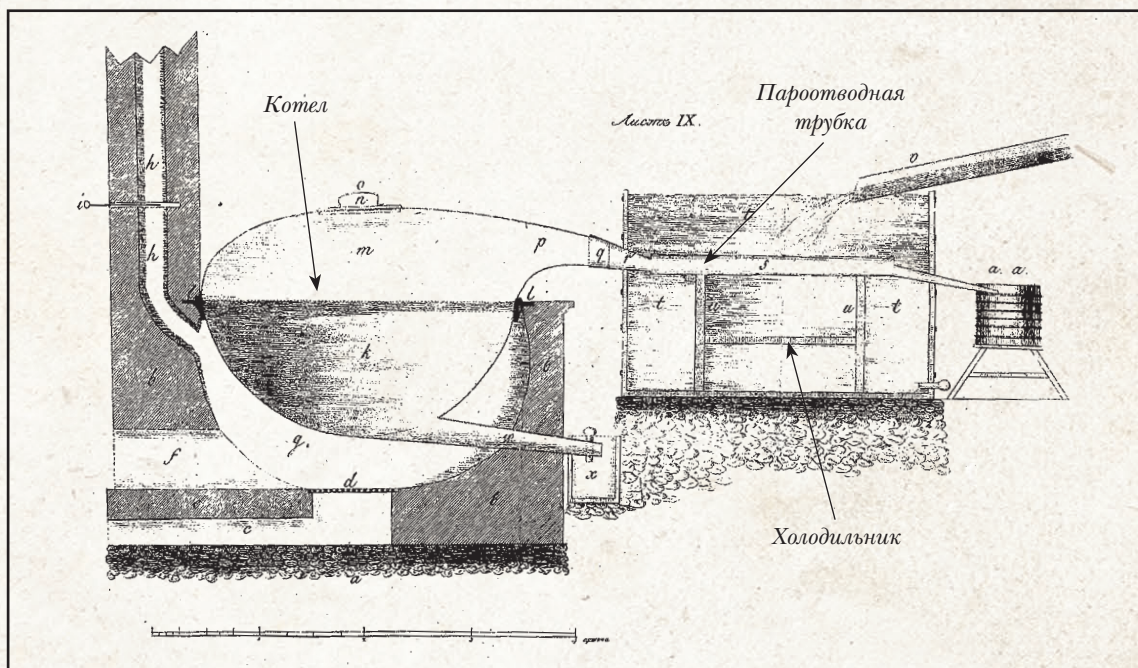
Прежде чем двинуться дальше, в послереволюционную Россию, еще раз взглянем на век девятнадцатый, но под несколько иным углом зрения. Мы уже говорили, что научно-техническая революция этого века оказала серьезное воздействие на развитие винокурения и производства крепких спиртных напитков в Европе, в том числе и в России. Основным стимулом для изменений было, повторимся, то, что: *«...употребление крепкого спирта в технике и для других надобностей распространилось до такой степени, что сделалось уже необходимостью устраивать перегонные приборы таким образом, чтобы из перегоняемой браги с первого же раза можно было получать крепкий спирт»* [84]. То есть девятнадцатый век в связи со стремительным развитием техники и технологий создал проблему, и сам же принялся

эту проблему – нужно много дешевого спирта для технических целей – решать. Чтобы разобраться в том, каким образом проблема решалась, нам придется снова вернуться к «печке» – к классическому винокурению.

Как мы с вами помним, суть винокурения в том, чтобы сначала получить путем сбраживания растительного сырья спиртосодержащую массу – бражку, затем перевести жидкости, содержащиеся в бражке, в парообразное состояние и, основываясь на разнице в температурах кипения, отделить спирт от воды на стадии конденсации паров. Процесс парообразования с последующей конденсацией паров называется дистилляцией или перегонкой. Дистилляция требует наличия оборудования – как минимум емкости для нагревания бражки, паропроводной трубки и холодильника,

в котором происходит конденсация. На определенном уровне развития человечество пришло к такому вот агрегату для перегонки, получившему название перегонного куба. (Разумеется, это принципиальная схема, в каждом конкретном случае конструктивно и по форме перегонные кубы могут различаться, однако сама по себе схема практически неизменна.)

палинки и сливовицы. Проблем у простого перегонного куба две: во-первых, за одну перегонку можно получить водно-спиртовую жидкость крепостью не более $\sim 25^\circ$, так что для получения привычного по крепости напитка необходимо сделать как минимум две перегонки; во-вторых, даже множественная перегонка не помогает получить практически чистый спирт крепостью выше,



Простой перегонный аппарат. Схема [15]

Этот незатейливый аппарат, в разных странах именуемый по-разному (pot still, alambique, перегонный куб), безотказно служил человечеству столетиями, причем так же исправно служит он и в настоящее время: именно с его помощью вырабатывают лучшие сорта коньяков и виски, а также всевозможные

чем $\sim 90-92^\circ$. Связано это с тем, что в процессе перегонки в отгон частично переходят и вода, и различные примеси, такие как сивушное масло и пр. Когда нет необходимости получать чистый спирт, проблемы, в сущности, невелики, достаточно сделать две перегонки: в процессе первой из браги извлека-

ется весь спирт, вторая же в основном «посвящается» отделению примесей, большая часть которых находится в головной и хвостовой частях дистиллята. То есть уже вторая перегонка по сути есть ректификация, очистка от примесей (хотя так сложилось, что при однокубовой дистилляции ректификацией принято называть перегонки начиная с третьей). В итоге двух перегонки получается водно-спиртовая жидкость такой концентрации и с таким количеством примесей, которые вполне позволяют употреблять ее в виде напитка, обладающего вкусом, определяемым исходным сырьем. Если же требовалось получить более крепкий и более очищенный от примесей спирт, производили все новые и новые перегонки, отчего подобный вид дистилляции получил название дробной. При этом винокуры, как правило, ограничивались двумя, максимум тремя перегонками, так как их задачей было получение напитка как такового. *«В прежнее время заводчики довольствовались выходом водки крепостью не более как в 50% по Траллесу, требование, которому вполне удовлетворяли бывшие тогда в употреблении перегонные кубы; для получения же продукта высшей крепости, водку подвергали вторичной перегонке или ректификации, но этой последнюю операцией сами заводчики не занимались и non plus ultra (то есть предел) их искусства состояло в делании обыкновенной водки»* [84].

Здесь мы сделаем небольшое отступление. Во-первых, автор девятнадцатого века несколько погорячился, употребив

прошедшее время: и по сию пору делание таких напитков, как коньяк, виски или, скажем, текила, составляет non plus ultra многих и многих винокуров. А во-вторых, впервые мы встретились с довольно неожиданным значением слова «водка». Этому многоликому и многозначному термину будет посвящена целая глава. Здесь же отметим, что в середине девятнадцатого века в России появилась тенденция употреблять слово «водка», которое в прежние времена означало напиток, изготов-

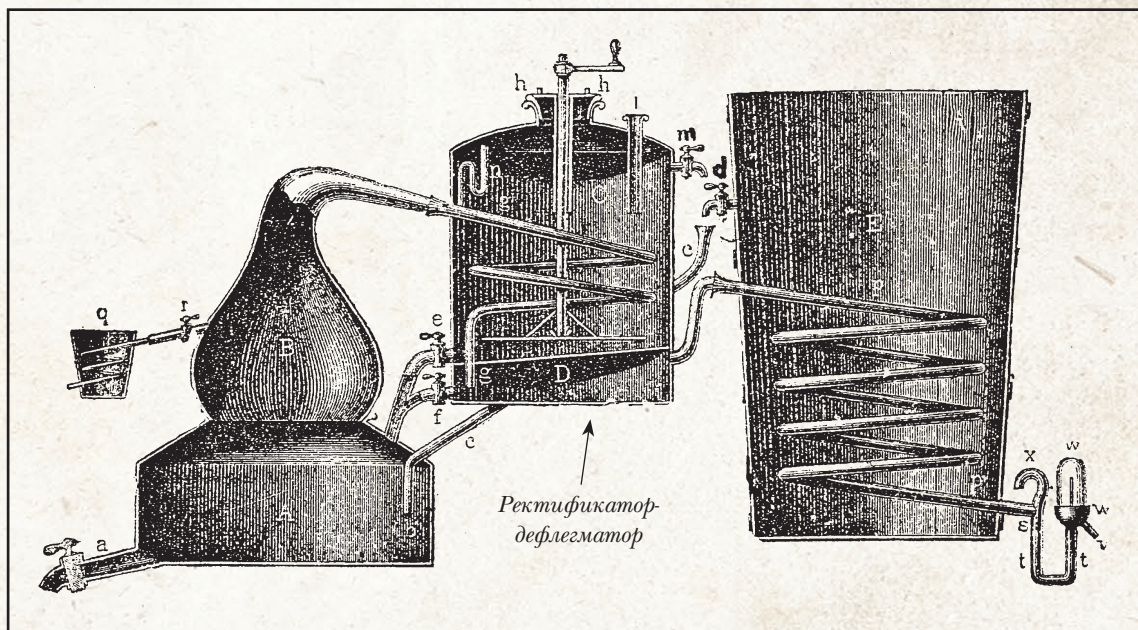


Простой перегонный аппарат. Музейная реконструкция

ленный из хлебного вина, как правило, с использованием каких-либо ингредиентов, как термин, обозначающий крепкие напитки-дистилляты вообще, и, в частности, как синоним «хлебного вина». В данном случае переводчик перевел стоящий в оригинале термин spiritus словом «водка», хотя в этом контексте речь идет именно о «хлебном вине». Тенденция использовать слово «водка» как некий интегральный термин во второй половине девятнадцатого века проявляется весьма отчетливо. Причем это ни в коей

мере не касалось официальных документов – там эти понятия никогда не смешивались, так как хлебное вино, как чистая спиртовая жидкость, и водка, как водочное изделие, допускающее в своем составе добавки «не являющиеся продуктом винокурения», облагались существенно

Так, экономист XIX в. В.К. Дмитриев [20] называет водками даже все зарубежные крепкие напитки-дистилляты, т.е. и коньяк, и виски и т.д. Мы же в своем изложении будем пользоваться терминологией, принятой в официальных документах – так проще и точнее.



«Перегонный аппарат Дорна с ректификатором был очень распространен в Германии и до сих пор еще удержался на тех маленьких заводах, которые непосредственно пускают водку в мелкую продажу. Ректификатор I) в аппарате Дорна составляет часть подогревателя С, от которого отделяется перегородкой, охлаждающейся брагой; нижней частью ректификатор может сообщаться с кубом, с помощью трубки f с краном; поэтому, когда последний открывается, то такой ректификатор превращается в дефлегматор. С аппаратом Дорна получается водка крепостью в 35–40°, но можно получить водку и в 50°, превращая время от времени ректификатор в дефлегматор» [49].

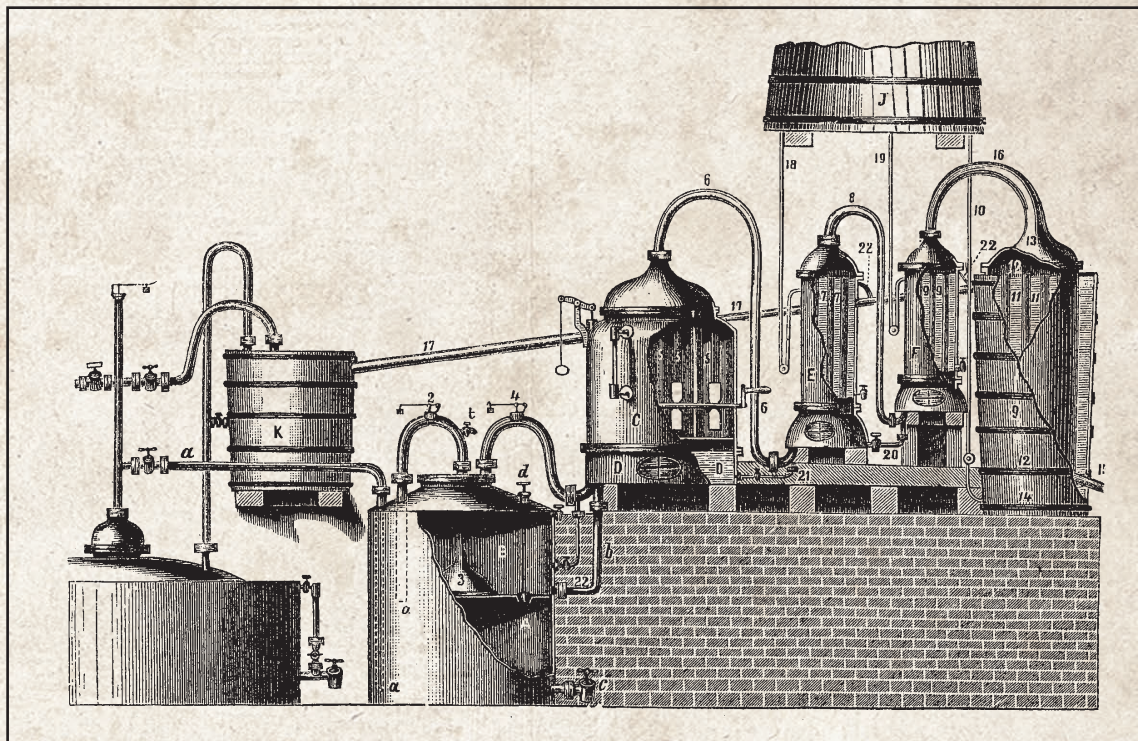
разным акцизом. Другое дело – словари. Например, в Брокгаузе слово «водка» выступает как синоним хлебного вина и вместе с тем как термин, обозначающий соответствующее водочное изделие. А некоторые авторы шли еще дальше.

И еще, уж коли мы заговорили о терминах. В чем разница между понятиями «вино» и «спирт»? Озаботившись этим вопросом, Технический комитет «нашел возможным ввести в Питейный устав в форме примечания определение, что

спирт, употребляемый как напиток, называется «вином».

Так или иначе, но спирта для промышленности требовалось все больше и больше и, по возможности, более дешевого. У конструкторов возникла идея объединить первую и вторую перегонки

ше препятствий, дабы во время этих замедлений могло бы произойти лучшее разделение более летучих частей (кипящих при низших температурах) от менее летучих (имеющих более высокую точку кипения)» [49]. Типичный пример такого устройства первоначального типа – аппарат Дорна.



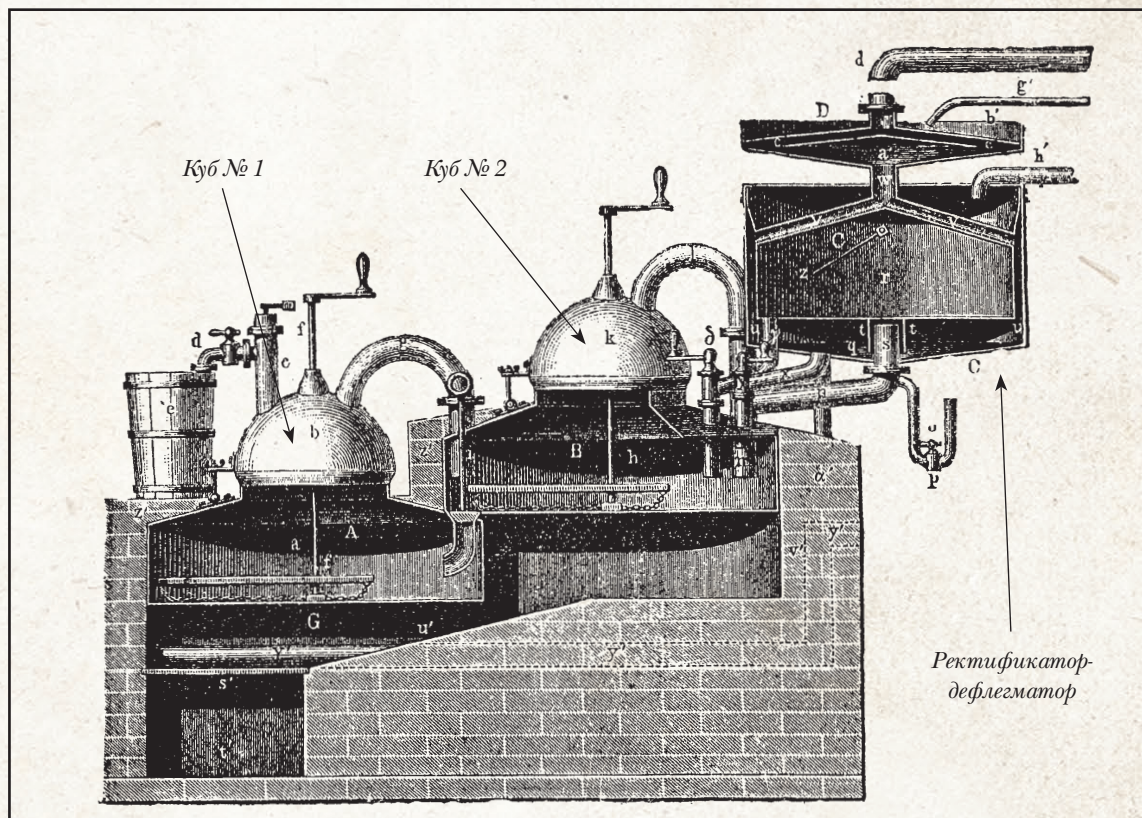
Аппарат Шварца

в один процесс. Принципиальный путь для решения этой задачи сформулировал голландский медик Боергаав, который «первый обратил внимание на необходимость устройства дефлегмационных приспособлений к перегонному аппарату; он указал, что дистилляционный аппарат должен быть так устроен, чтобы пары перегоняемой жидкости, при своем проходе встречали как можно боль-

Как видим, задача объединить две перегонки в одну здесь решена за счет установки между кубом и холодильником дополнительного устройства – ректификатора-дефлегматора. К этому же типу перегонных аппаратов относится несколько более сложный конструктивно аппарат Шварца, в котором ректификатор и дефлегма-

тор являются, в отличие от аппарата Дорна, отдельными устройствами. Мы приводим здесь схему этого аппарата потому, что он одним из первых подобных устройств получил распространение в России еще в 50-е годы XIX века [70].

Но поскольку аппараты такого типа давали спирт крепостью всего лишь не более 50–60°, постольку конструкторская мысль двигалась дальше. Следующим принципиальным шагом было последовательное соединение двух бражных котлов. При такой схе-



Аппарат Писториуса

«Для начатия перегонки верхний куб, № 2, наполняют перебродившею бражкой, а нижний, при первой осенней перегонке, водою; при последующих же перегонках спускают в нее выпаренную бражку из верхнего № 2 куба, так что в этом аппарате бражка подвергается два раза кипячению. Пар поступает сперва в нижний куб и, нагревая его до кипячения, идет по шлемной трубе в верхний № 2 куб. Когда последний закипит, алкогольный пар поступает в лютровку (ректификатор-дефлегматор), где, поднимаясь все выше и ударяясь по тарелкам, постепенно освобождается от тяжелых водяных паров, которые приходят в капельно-жидкое состояние и стекают обратно в лютровку. По прохождении всех тарелок алкогольный пар поступает через спирто-паропроводную трубу в холодильник» [122]

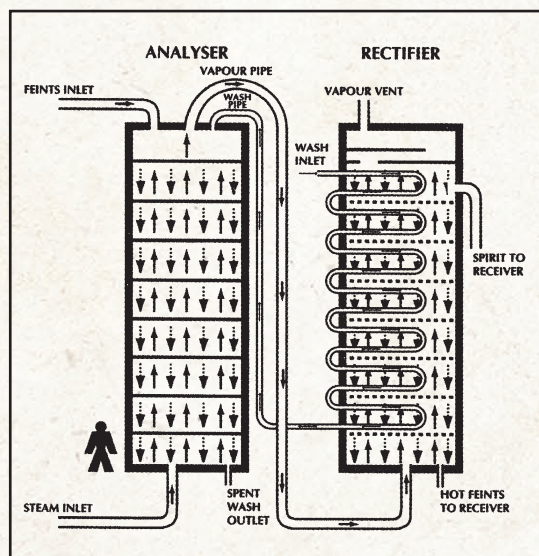
ме спиртовые пары из первого котла поступают во второй и, доведя бражку в нем до кипения, дополнительно обогащаются спиртом. Этот обогащенный пар поступает в дефлегматор и ректификатор, а затем в холодильник. Двухкубовые перегонные аппараты, позволяющие получать спирт крепостью около 80–85°, «царствовали» в русском винокурении на протяжении более четверти века: с конца пятидесятых до конца восьмидесятых годов XIX века. Наиболее распространенной конструкцией был аппарат Писториуса. Вот что писал о нем автор – винокуренный заводчик из Ревеля Линкгрейм в 1897 г.: «Этот аппарат долгое время употреблялся в наших губерниях и можно было встретить его, лет 15 или немного более назад, почти на каждом винокуренном заводе. На некоторых заводах аппараты эти употребляются по настоящее время» [122].

Все приведенные выше аппараты относятся к классу периодически действующих, так как после каждой сгонки требуют остановки для отвода барды и загрузки новой порции бражки. Следующая ступень конструкторской мысли – аппараты непрерывного действия. О принципе их работы рассказывает все тот же автор конца XIX в.: «Второй вид перегонных аппаратов устроен так, что бражка поступает в них не порциями, как в раньше описанных аппаратах, а непрерывною струей во все время перегонки, так что переработанная, лишняя алкоголя бражка или барда, вытека-

ет непрерывно из аппарата. Само собою разумеется, что приток бражки должен быть регулирован так, чтобы аппарат успевал переработать доставляемое насосом количество бражки» [122]. Этот вид перегонных устройств позволил: во-первых, повысить крепость непосредственно получаемых из бражки спиртов до ~90%, а во-вторых, сделал процесс перегонки действительно непрерывным. Первым из таких непрерывно действующих аппаратов был запатентованный в 1830 г. [50] аппарат Коффи. Мы приводим здесь его схему, которая поможет любознательным читателям разобраться в принципе действия непрерывно действующих перегонных устройств. Аппарат Коффи до сих пор успешно применяется в Шотландии для получения зернового виски. В России же он появился в 60-е годы. Как пишет Кропоткин, «аппарат Коффеля был введен на многих заводах в России» [49], хотя в силу внушительности размеров (на рисунке для масштаба приведена фигурка человечка) подходил только для крупных предприятий.

И еще одна легендарная конструкция: перегонный аппарат Савалля. Вновь обратимся к князю Кропоткину: «На парижской всемирной выставке 1867 года был выставлен перегонный аппарат фирмы Савалля (*Savalle fils et соф.*), удостоенный высшей награды и получивший восторженный отзыв от международного жюри, которые признали, что с этим аппаратом достигнута наивысшая степень совершенства в искусстве

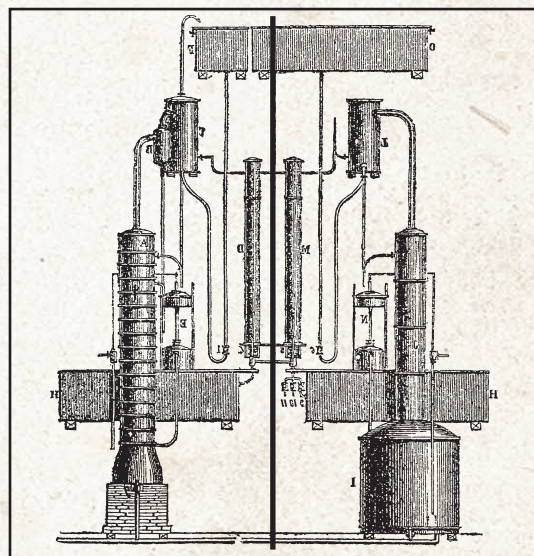
дистилляции и ректификации. Такой лестный отзыв и газетные рекламы быстро прославили этот аппарат, так что он мало-помалу стал вытеснять из водочных заводов все старые ректификационные снаряды; винокуренные же заводы не очень-то доверились восторженным рекламам и предпочли выждать практических результатов, которые не замедлили показать, что аппарат Савалля представляет действительно значитель-



Перегонный аппарат Коффи. Для масштаба изображена человеческая фигура [88]

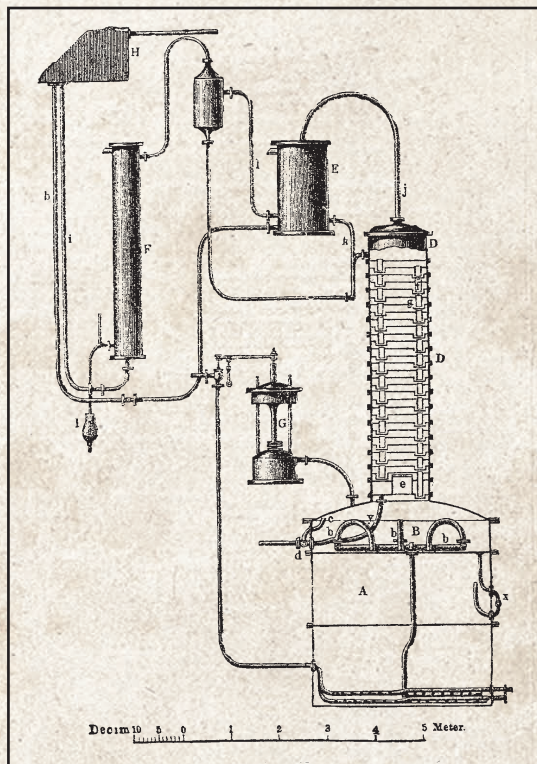
ное улучшение в дистилляционном деле, но далеко не есть наивысшая степень совершенства, достигнутая в дистилляции, как прокричали усердные рекламы. Только этими неуместными рекламами можно объяснить то обстоятельство, что аппарат Савалля, имея много преимуществ перед другими, встретил критиков, которые безусловно отрицали в нем всякие достоин-

ства» [49]. С аппаратом Савалля в России произошла вот такая история. На рисунке отчетливо видно, что он состоит из двух практически независимых частей: слева – бражная колонна, предназначенная для перегонки браги, справа – ректификационная. Так вот, левая (бражная) часть в России, что называется, «не пошла», а правая (ректификационная) на долгие годы получила широчайшее распространение.



Перегонный аппарат Савалля

Объяснение этому очень простое: перегонный аппарат Савалля был предназначен исключительно для жидких бражек, что в российских условиях было очень неудобно – заторы надо было разводить значительно больше, чем обычно, да еще и фильтровать (кстати, это относится и к аппарату Коффи). Зато ректификационная ко-



На этих аппаратах из 100 000 л картофельного спирта-сырца, содержащего 45–50 объемных процентов алкоголя, что равно 45 000–50 000 л алкоголя в 100%, получают следующие фракции:

Альдегидного фюрлойфа около	150 л
Первого погона 95% спирт.....	3800 л
Очищенного спирта 2-го сорта 96,2%	2886 л
Очищенного спирта 1-го сорта 96,4%	35668 л
Очищенного спирта 2-го сорта 96,0%	480 л
Последний погон, включая сивушное масло и сивушную воду	1290 л
Потери от ректификации	726 л [92]

лонна была сконструирована крайне удачно. Разумеется, сказанное не означает, что от аппарата Савалля «открывалась» ректификационная колонна, а бражная просто выкидывалась.

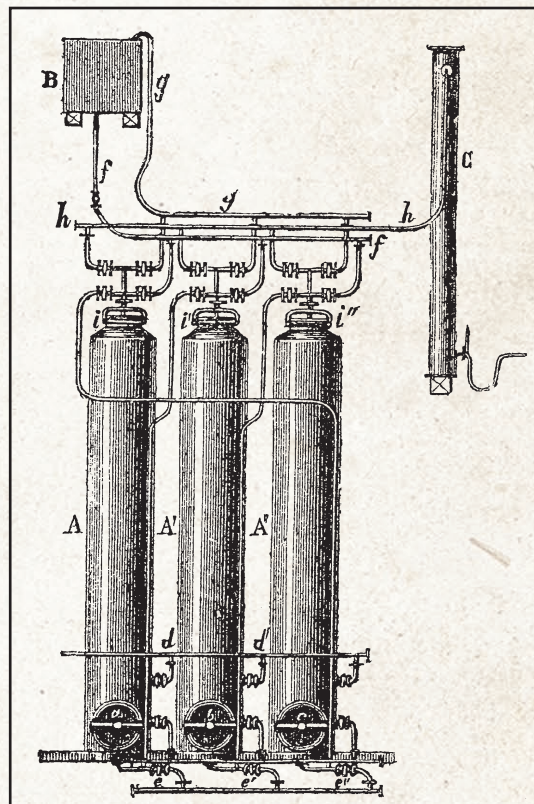
Просто помимо перегонного аппарата существовал еще и ректификационный аппарат Савалля, который и представлял собою по сути «половину» брагоперегонного.

Надо сказать, что перегонный аппарат Савалля хотя и производил непосредственно из бражки очень крепкий спирт – до 96%, но «относительно чистоты спирта» оставлял «желать еще многого, так как он хотя и содержит менее высококипящих продуктов, чем спирт, получаемый на других аппаратах, но он не лишен продуктов более летучих» [49]. Другими словами, при перегонке бражки аппарат плохо справлялся с отделением головной фракции.

Эта задача была решена только в аппаратах следующего поколения. Но прежде чем говорить о них, разберемся с понятием «ректификация» в эпоху «продвинутых» перегонных агрегатов.

Как мы с вами помним, в классической однокубовой дистилляции во время первой перегонки отделения «головных» и «хвостовых» фракций не производилось. В результате получалась так называемая рака, содержащая громадное количество примесей, делавших ее «зело мерзкой» на вкус. Это связано с тем, что задача первой перегонки – выделить из браги весь содержащийся в ней спирт. Фракционирование начиналось со второй перегонки и представляло собой род искусства, так как надо было оставить в получаемой жидкости ровно столько примесей, сколько необходимо для получения

оптимального вкуса. То есть рака была промежуточной стадией – собственно продукт получался после второй перегонки. На этом, в общем-то, задача винокура заканчивалась. Все дальнейшие перегонки производились, как правило, уже производителями водочных изделий и назывались ректификацией. Когда же речь идет о перегонке в усовершенствованных аппаратах, при в целом весьма похожей схеме в деталях дело обстоит несколько по-иному: первая и последующие перегонки как бы соединяются в одну. «Как бы» потому, что на практике достичь этого весьма сложно – необходимо выполнить одновременно две противоречивые задачи: извлечь из браги весь спирт и одновременно удалить из него примеси. То есть перегонка в усовершенствованных аппаратах, особенно первоначальных конструкций, не была фракционной, в результате чего продукт винокурения на подобных аппаратах – так называемый спирт-сырец – был по сути «высокоградусной ракой», хотя, естественно, все-таки заметно более чистой, чем рака, так сказать, «однокубовая». Для иллюстрации сказанного попробуем виртуально сравнить два спирта крепостью, допустим, 80%: один, полученный способом классической дробной перегонки, другой – в аппарате Писториуса. Восьмидесятиградусный хлебный спирт-сырец содержит от 0,5 до 0,8% сивушных масел, считая на безводный спирт [79]. Аналогичный продукт, полученный тремя перегонками в простом кубе с тщательным отделением «голов»



A, A', A'' – цилиндры, в которых помещается уголь.

В чан В вливают предназначенный к очистке спирт, который по трубке f может быть направлен по желанию в один из цилиндров снизу вверх, причем воздух, вытесняемый жидкостью, выходит трубкою g. Жидкость проходит из одного цилиндра в другой и, оставив в угле все примеси, выходит из последнего цилиндра через верхнее отверстие в приемник. Когда уголь в одном из цилиндров насытится сивушным маслом, то его разобцают от чана В и других цилиндров и пускают в него по трубке d d' сильную струю пара, который увлекает поглощенные углем спирт и сивушное масло и направляет их по трубке h в холодильник С, где они сгущаются в жидкость. Выделив паром все примеси и спирт из угля, последний удаляют из цилиндра через нижние отверстия a, b, и c [49]

и «хвостов», будет содержать тех же сивушных масел не более 0,1–0,15% (по результатам, полученным мной. – *Прим. авт.*). Разница по содержанию эфиров и альдегидов будет еще значительнее. И еще одно серьезное обстоятельство: спирт, получаемый в «классике», по содержанию примесей ведет себя значительно более, так сказать, сбалансированно – при каждой последующей перегонке количество примесей уменьшается пропорционально. Никаких перекосов в сторону повышенного содержания той или иной фракции, как, например, в спиртах из аппарата Савалля с их почти полным отсутствием сивушных масел и высоким содержанием альдегидов.

Как мы уже неоднократно замечали, алкогольная дистилляция изначально имеет двойное назначение: в одном случае – получение непосредственно напитка, в другом – максимально чистого спирта. Для решения первой задачи лучше всего приспособлена классическая дробная дистилляция – во-первых, потому, что позволяет максимально точно, «вручную» регулировать количество примесей, которые определяют вкус напитка, а во-вторых, потому, что это доказано многовековой практикой. Вторую же задачу «классика» решить не в состоянии. Для этого необходима высокотехнологичная «модерн»-дистилляция. В то же время продукция этой самой «модерн»-дистилляции, мягко говоря, не очень подходит для использования в качестве напитка – будет либо «горло драть»,

если готовить его из низкоградусного сырца, либо, если из высокоградусного, вообще получится ни то ни се. Поэтому спирт-сырец поступал на дальнейшую обработку, именуемую очисткой. Видов очистки было два – «холодная» и «горячая». Холодная очистка представляла собой обработку либо углем, либо различными химическими реактивами (в России в основном ограничивались обработкой углем). Горячая очистка – дальнейшая перегонка, которая, собственно, и именовалась ректификацией. Иногда эти способы комбинировались. Холодная очистка, как правило, производилась пропуском спирта-сырца, разведенного до 40–45%, через уголь в специальных батареях. Полученная водо-спиртовая жидкость нормализовалась по крепости и поступала в продажу под названием «очищенное вино».

При ректификации спирт-сырец также разводился до 40–50% и подвергался дополнительной перегонке, но уже с разделением по фракциям. Как именно происходило фракционирование, видно из таблицы [79].

Первая и седьмая сгонки представляют собой головную фракцию – перегон, в котором сосредоточена большая часть эфиров и альдегидов, и богатый сивушными маслами погон. Остальные – спирты, которые в зависимости от содержания примесей делились на четыре сорта: 1-й (прима), 2-й и 3-й. Спирт первого сорта, получаемый при повторной ректификации, назывался «прима-прима».

Содержание примесей, выраженное в граммах на гектл. абсолютного алкоголя	Взятый спиртъ 97,97 гектл.	Первая порція 1,63 гектл.	Вторая порція 8,55 гектл.	Третья порція 24,2 гектл.	Четвертая порція 28,32 гектл.	Пятая порція 27,84 гектл.	Шестая порція 5,22 гектл.	Седьмая порція 1,91 гектл.	Вода остав. въ кубе 200 гектл.
<i>Кислотъ</i> , въ виде уксусной	124,0	7,2	3,0	3,0	1,8	1,8	2,4	6,0	59,56
<i>Эфировъ</i> , въ виде уксуснаго	59,0	267,5	79,2	13,2	5,2	8,8	13,6	70,4	16,63
<i>Альдегидовъ</i> , въ виде уксуснаго	26,1	463,2	144,00	2,4	следы.	0	следы.	8,0	–
<i>Фурфурола</i>	0,15	0	0	0	0	следы.	0,6	6,6	–
<i>Высшихъ спиртовъ</i> , въ виде амилowego	337,0	0	0	0	0	2,58	2500,0	9000,0	–
<i>Азотистыхъ веществъ</i> , въ виде амиака	0,54	0,525	0,36	0,12	0,08	0,16	0,22	1,55	0,2
Сумма...	542,29	738,425	226,56	18,72	7,08	13,34	2516,82	9092,55	76,39
Содержание примесей на 100 объемовъ абсолютнаго алкоголя	0,54%	0,73%	0,22%	0,018%	0,007%	0,013%	2,51%	9,09%	–

В девяностые годы в России появились так называемые брагоректификационные установки, первой из которых был аппарат Перье. Установки эти давали возможность непосредственно из бражки получать спирт такой крепости и такой степени очистки, что он полностью соответствовал всем требованиям, установленным для ректифицированных спиртов.

Теперь, когда мы с вами получили представление о том, как развивались процессы и аппараты винокуренного и спиртоочистительного производства в девятнадцатом веке, можно попытаться проследить, как все эти нововведения приживались в России и каким образом они отразились на русском винокурении. Здесь надо оговориться, что, рассуждая

о техническом перевооружении, мы будем в основном говорить о перегонных и ректификационных аппаратах, так как именно от их совершенства зависит возможность выпускать в больших объемах высокоочищенный спирт-ректификат, что наряду с правительственной политикой сыграло решающую роль в исчезновении русского «хлебного вина». Остальные технические усовершенствования, такие как, например, механизация процесса затирания и пр., нас будут интересовать значительно меньше.

Первые довольно робкие попытки применения усовершенствованных перегонных аппаратов относятся к концу сороковых годов XIX века, то есть в доакцизный период. Интересные данные по этому поводу приводит К. И. Юрчук

для Ярославской губернии. «Внедрению новой техники на ярославских заводах способствовала деятельность губернского механика Мейшена, назначенного в Ярославскую губернию в 1844 г. (в числе

кн. Волконского в Мологском у., двух заводах кн. Голицына, заводах Шестажовой и Свечина в Ярославском у., Жемчужникова в Рыбинском у., Левашева в Пошехонском у., Хомутова, Васильева, Трушин-

**МЕДНО-ЖЕЛЪЗОКОТЕЛЬНЫЙ И МАШИНОСТРОИТЕЛЬНЫЙ
ЗАВОДЪ
МЮЛЛЕРЪ, ФУГЕЛЬЗАНГЪ И К^о.**

Москва, Старая Басманная, д. Раузеръ.

Полное устройство сельскохозяйственных, винокуренныхъ заводовъ по новейшей и самой дешевой системѣ, ректификаціонныхъ, водочныхъ, пивоваренныхъ, сахарныхъ и пр. заводовъ и фабрикъ.



Аппаратъ «Перье».

Постоянный складъ арматурныхъ принадлежностей, мѣдныхъ трубъ всѣхъ размѣровъ, мѣдныхъ ирановъ, мѣдныхъ и чугунныхъ клапановъ, машинъ, паровыхъ котловъ, насосовъ и проч.

СОСТАВЛЯЮТСЯ СМЪТЫ, ПЛАНЫ И ЧЕРТЕЖИ.
собственной привилегированной системы
Ректификаціонные аппараты „САВАЛЛЬ“.
усовершенствованной нами системы.

Непрерывнодѣйствующіе брагоперегонные и ректификаціонные аппараты „ПЕРЬЕ“, дающіе непосредственно изъ бражки 92% спирта свободнаго отъ сивушныхъ и летучихъ примѣсей и признаваемого казною за ректифицированный.

Снарядъ для очистки вина холоднымъ способомъ

Заторно-холодильныя машины собственной конструкции съ водянымъ охлажденіемъ и центробѣжнымъ затираніемъ.

Заторно-холодильныя машины собственной привилегированной конструкции съ водянымъ охлажденіемъ (для заторовъ до 120 пудовъ).

Парники „Генце“, усовершенствованные нами, для варки картофеля и различнаго зерна.

ПАРОВЫЕ КОТЛЫ всѣхъ системъ съ килитильниками, Корвальской, Ланкаширской и друг. системъ, батарейныя котлы собственной особой конструкции, водотрубныя „Steinmüller“, котлы системы „Lachapelle“.

Паровыя машины „Танге“ съ усовершенствованнымъ регуляторомъ.

ВАКУМЪ АППАРАТЫ.

Выпарительные аппараты.
ДЕФЕКАЦІОННЫЕ КОТЛЫ.

Насосы ручныя, приводные и паровыя.
Монжю. Инженторы. Котлопитатели. Конденціонные горшки (оба привилегированы).

Цистерны для храненія спирта, керосина и проч.
Разнаго рода мѣдные и желѣзные резервуары.

Непрерывнодѣйствующіе брагоперегонные и ректификаціонные аппараты „ПЕРЬЕ“, дающіе непосредственно изъ бражки 92% спирта свободнаго отъ сивушныхъ и летучихъ примѣсей и признаваемого казною за ректифицированный.

Реклама аппарата Перье [19]

первых четырех таких специалистов, направленных также во Владимирскую, Тверскую и Рязанскую губернии). С момента назначения и до 1861 г. Мейшен побывал на 14 винокуренных заводах, причем на некоторых неоднократно (на заводе

ского, Багговут, Федорова и двух заводах Зацепина в Романово-Борисоглебском у. Для завода Хомутова в с. Никольском Романово-Борисоглебского у. Мейшен составил в 1851 г. план и смету на строительство завода и водяной мукомольной

мельницы. Завод должен был получить оборудование по системе Шварца. Мейшен в 1852 г. устроил два винокуренных завода в имении Зацепиных в Ярославском уезде, один из них – в с. Новом – по системе Фишера. Винокуренный завод Д. Васильева в Романово-Борисоглебском у., неоднократно осмотренный Мейшеном, был устроен по системе Шварца. Для этого завода Мейшен составил план картофелетерочной машины. Завод Багговут в том же уезде был устроен по системе Шварца, а завод Трущинского – по системе Сиверса с помощью Мейшена. Он освидетельствовал вновь устроенные или перестроенные заводы, устанавливая их возможную мощность – Левашева (Пошехонский у.), Жемчужникова (Рыбинский у.) в 1859 г., Волконского (Мологский у.) в 1861 г. Из 14 заводов, устроенных и оборудованных с помощью Мейшена, 10 – паровые (о четырех нет сведений) и не менее 5 имели ректификаторы или дефлегматоры» [70]. Здесь интересно то, что модернизацию активно пропагандировали и внедряли губернские чиновники, то есть государство, которое, следовательно, было в этой модернизации заинтересовано. Более того, когда после отмены крепостного права была упразднена дворянская монополия на винокурение и стали быстро возникать новые винокуренные заводы, государство позаботилось о том, чтобы они были достаточно крупными. «Наименьший размер для винокуренного завода полагается в двести семьдесят ведер емкости всех квасильных чанов в совокупности. ... Устраивать заводы меньшего размера не дозволяется» [123].

Естественно, что на крупных заводах выгоднее было ставить более производительное оборудование. Именно в этот период большинство новых заводов оборудовались двухкубовыми аппаратами Писториуса. Кое-где на особо крупных предприятиях монтировались непрерывно действующие аппараты Коффи. Кстати, новые заводчики быстро почувствовали прибыльность больших предприятий. «Я всегда был и буду такого мнения, что рано или поздно наступит время, когда сильные заводы задавят маленьких и они сами собою уничтожатся, будучи не в состоянии конкурировать с большими», – писал в 1872 г. в частном послании сибирский винокур А. С. Юдин своему племяннику Геннадию, тоже винокуру и водочному заводчику [124]. (Впоследствии, как мы помним, акцизную систему упрекали в том, что она способствовала развитию крупных заводов и практически уничтожила мелкое сельскохозяйственное винокурение. Однако эта статья в уставе появилась еще до введения акциза.)

Помимо укрупнения и модернизации винокурения государство было заинтересовано в развитии очистки спирта, причем мотивы этого недвусмысленно сформулированы в Трудах Технического комитета: «Министерство финансов всегда стремилось к тому, чтобы развить в России дело ректификации спирта. Еще в 1865 году было установлено отчисление трехпроцентной премии на очистку и перегонку спирта, вывозимого за границу. Эта мера была направлена к тому, чтобы предоставить



«Столовое вино» заводчика Геннадия Юдина

возможность русскому спирту выступить на мировой рынок, где преимущество имели гамбургские заводы, дававшие очищенный спирт высокого качества. В 1883 году льгота была еще увеличена, так как сверх трехпроцентного отчисления, которое предоставлено было всем отправителям спирта за границу, было установлено отчисление еще трех процентов для спирта крепостью не ниже 95%.

21 июня 1888 года при Департаменте Неокладных Сборов было образовано Совецание по вопросу об очистке спирта и вывоза его за границу. В Совецании было обращено внимание на необходимость принять меры для развития очистки спирта, потребляемого населением. В целях поощрения спиртоочистительного дела было установлено, чтобы при очистке спирта перегонкою в возмещение происходящих при этом потерь слагался акциз в размере в 1 1/4% на все продукты ректификации или 1 1/2% на количество прошедшего через контрольный снаряд ректифицированного спирта. Кроме того, было установле-

но сложение акциза за отбросы богатые сивушными маслами с тем, чтобы такие отбросы подвергались уничтожению в присутствии лиц акцизного надзора» [30].

Обратите внимание: об очистке речь зашла уже в 1865 г., в заботе о конкурентоспособности на мировых рынках. Тогда как мотив о «народном здравии» возникает только в 1888 г., в период подготовки монополии.

Мы вынуждены так много говорить о правительственной политике, потому что именно государство было главным инициатором винокуренной «перестройки». Вводя акцизную систему, правительство, естественно, думало о том, как увеличить поступление дохода в казну и перекрыть всякие возможности безакцизного производства спирта. Отсюда стремление к укрупнению производства: гораздо легче следить за двумя тысячами крупных предприятий, чем за десятком тысяч мелких. Тем более что с 1868 г. на всех винокуренных заводах вводились (за счет казны) в обязательном порядке приборы, отслеживающие крепость и количество выкуриваемого спирта, – «контрольные снаряды». «На всех винокуренных заводах обязательно употребление контрольных снарядов для учета выкуриваемого вина» [126]. Это, в свою очередь, привело к тому, что правительство озаботилось еще одной проблемой – заставить заводчиков постоянно повышать крепость выкуриваемого спирта, так как это значительно уменьшало возможность ухода от на-

логов. В тех же Трудах Технического комитета читаем: *«Общее возвышение средних крепостей выкуриваемого спирта на непрерывно-действующих и кубовых аппаратах должно быть объяснено как техническими, вводимыми заводчиками, улучшениями в приемах производства винокурения, так и акцизными требованиями о выкурке более крепкого спирта, вызываемыми теми соображениями, что при высших крепостях выкуриваемого спирта сокращаются пределы манипуляции с контрольными приборами»* [30]. Словом, в заботе о наполняемости казны и захвате европейского спиртового рынка (а там в это время требовался уже чистый спирт) правительство всеми доступными методами подталкивало винокуров к укрупнению предприятий, повышению крепости выкуриваемого спирта и развитию спиртоочистного дела. (Правда, с укрупнением, как выяснилось, «хватили лишку». Когда мелкое хозяйственное винокурение почти уже исчезло, спохватились и укрупняться далее запретили. *«Винокуренные заводы, которые будут устроены после 1 июля 1890 года, не должны иметь совокупную емкость квасильных чанов свыше девяти тысяч ведер. Существующим заводам меньшего размера воспрещается увеличивать совокупную емкость квасильных чанов свыше указанного размера»* [127].)

Таким образом, в 60–70-е годы в технической оснащённости винокуренных заводов в части перегонных аппаратов произошло фактически одно изменение: на крупных заводах стали устанавливать конструкции, позволяющие

за одну перегонку получать спирт крепостью до 85°. Практически это никак не повлияло на конечный продукт: этот спирт, разведенный до 40%, давал то же самое «простое вино», которое в однокубовых аппаратах получалось после второй перегонки и нормализации по крепости. А как же обстояло дело с очисткой? Так же как в «классике»: спирт неудачной сгонки очищали, как правило, «холодным способом», то есть обработкой углем (иногда, правда, пытались применять и химические методы, но редко [51]). Правда, вместо того чтобы засыпать уголь непосредственно в вино, стали делать из бочек нечто вроде фильтрационных батарей.

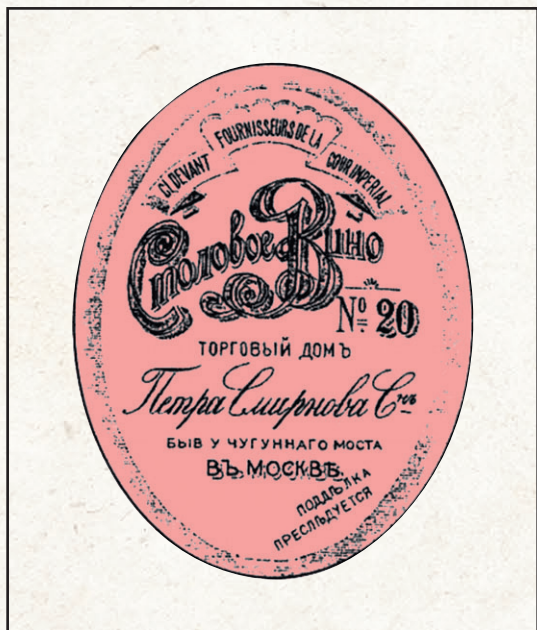
«Для очищения спирта или водки берется бочка в 1/2 аршина в диаметре и в 2 1/2 аршина вышины; она ставится вертикально. Бочка делается с двойным дном; внутреннее дно продырявлено, и находится на расстоянии 3 вершков от внешнего дна. Близь цельного дна привешивается кран для спуска жидкости на продырявленное дно, кладется слой соломы, лучше крупно-изрубленной, а на нее слой речного песка или мелких речных гальшей и хорошо промытых; вместо соломы лучше употреблять толстое грубое сукно или плотную парусину. Сверх песку и гальшей насыпается уголь, истолченный кусочками в величину ячменного зерна. На уголь насыпается опять слой песку, закрывается плотном или сукном, которое прикрепляется к внутренним стенкам посредством обруча. Описанные слой песку и угля должны занимать пространство немного менее половины всей высоты бочки. Несколько таких цедиль

ных бочек ставятся рядом на довольно значительном возвышении, перед ними у самых нижних днов помещается еще ряд таких же бочек по меньшей мере около $1\frac{1}{2}$ аршина вышиной и около $1\frac{1}{2}$ аршина в диаметре. Эти нижние бочки точно так же, как и верхние наполняются слоями соломы, песку и угля, не доводя на 3–4 вершка до краев. На слой песку точно так же кладется сукно или полотно, укрепляемое обручем. Каждая из нижних бочек закрывается деревянною крышею, имеющей небольшое отверстие, чрез которое проходит кран верхней бочки для выпуска спирта. Из резервуара, помещенного над первыми бочками, спирт посредством крана течет сперва в верхние бочки и наполняет их до краев; из этих бочек, пройдя чрез уголь и песок, краном вытекает в подставленные сосуды» [76].

«Горячую» очистку использовали водочные заводчики, чтобы получать «безсивушный» спирт для выделки «тонких» напитков: сладких водок и ликеров. Использовались для этого небольшие перегонные кубы, оборудованные ректификационными и дефлегмационными приспособлениями. Например, уже упомянутый заводчик Геннадий Юдин заказал в 1868 году «медный куб емкостью 20 ведер с тарелками, колпаком и холодильником» [124]. Можно ли было в этих условиях получать высокоочищенный и высокоградусный спирт? В принципе можно, используя принцип той же дробной перегонки по схеме: получил 80–85%-ный спирт – развел до ~ 40% – очистил углем – вновь перегнал – снова развел до ~ 40% – опять очистил –

перегнал – еще раз перегнал уже без угольной очистки и предварительного разведения. Некоторые заводчики, поощряемые трехпроцентной премией, так и поступали, очищая спирт для вывоза за границу. Однако количество ректифицированного (очищенного «горячим способом») спирта в 60–70-е годы составляло ничтожный процент. Об этом можно судить хотя бы по тому, что в 1889 г., то есть гораздо позже, уже после появления в России ректификационных аппаратов Савалля, изменений питейного Устава в 1865 г. и установления в 1888 г. дополнительных премий за очистку, из общего количества потребленного хлебного вина (считая на безводный спирт) 25 140 777 ведер ректифицированного спирта было всего лишь 1 353 512 ведра, то есть около 5% [30, 5]. В целом период 60–70-х гг. был прямым продолжением традиции русского классического винокурения – в общем объеме потребляемых напитков-дистиллятов подавляющий процент принадлежал хлебному вину, производимому по канонической винокуренной технологии. Правда, как мы уже говорили, именно в этот период впервые появляется продукт, который, так сказать, «идеологически» является предшественником современной водки – так называемое «столовое вино». Кому-то из водочных заводчиков пришла в голову мысль о том, что уж если существует такая экзотическая штука, как 95%-ный высокоочищенный спирт, почему бы не сделать на его основе такой же экзотический продукт? Так поя-

вилось «столовое вино», представляющее собой смесь ректификата с водой, пропущенные через угольный фильтр. О том, в каких количествах оно выпускалось, свидетельствует тот факт, что, например, в общем объеме вина, изготавливаемого фирмой Петра Смирнова, даже в лучшие годы столовое вино высшей очистки составляло 0,2% [30].

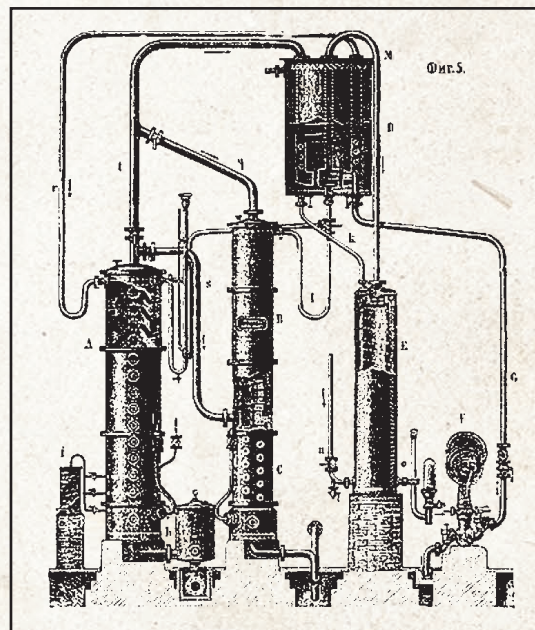


Этикетка «Столового вина» П. Смирнова

В восьмидесятые годы произошли два существенных события: техническое и административное. С технической стороны в русском винокурении стали внедряться так называемые колонные аппараты непрерывного действия, достаточно компактные, приспособленные для работы с густыми бражками и по-

зволяющие получать спирт 90–95% [53,122], а в очистном деле – ректификационные аппараты Савалля, значительно упростившие процесс ректификации.

Другими словами, в России впервые появилась техническая возможность получать относительно дешевый спирт-ректификат. Однако этой



Аппарат системы Савалля.

Рисунок из словаря Брокгауза и Ефрона

возможностью никто не спешил воспользоваться. На вопрос «почему?» ответ будет дан чуть позже, а сейчас поговорим о событии административном – введении с 1885 г. «Новых правил о приготовлении и продаже водочных изделий, очищенных вина и спирта и морсов, содержащих спирт».

Для правительства было очень важно максимально разделить производство спирта, его очистку и приготовление водочных изделий, так как для каждого из этих видов деятельности был установлен свой акцизный и патентный сбор. То есть, например, если водочный заводчик хотел кроме выделки водок еще и производить очистку спирта для продажи, то помимо патента на производство водочных изделий он обязан был брать патент еще и на очистку спирта. Фактически этому разделению (так же как и ужесточению правил продажи напитков) и были посвящены «Новые правила» [102]. В соответствии с ними винно-водочная промышленность окончательно делилась на собственно винокурную (производство спирта) и водочную. Особого внимания заслуживает пункт, запрещающий винокурам использовать при производстве спирта различные ароматические травы. В редакции Устава от 1861 г. было записано: *«На винокурных заводах не дозволяется иметь особых перегонных аппаратов для перегонки вина через травы, ягоды и другие припасы»* [128]. В новой редакции эта фраза была дополнена словами *«и воспрещается класть сии припасы в бражный куб или иной аппарат, состоящий в прочной связи с перегонным аппаратом»* [129].

Что это означало? Мы с вами помним, что перегонка вина с использованием различных ароматных трав была традиционным приемом русских винокуров, в результате чего вино на винокурнях производилось часто аромати-

зированным, с различными вкусовыми оттенками. Теперь же, под предлогом того, что якобы таким приемом часто маскировались «вредные примеси», винокуров окончательно отделили от конечного потребителя, превратив в изготовителей промежуточного продукта – спирта-сырца.



«Питейный устав» в редакции 1887 г.

Короче говоря, на протяжении менее чем тридцати лет существования акцизной системы правительство наносило удар за ударом по традиционному русскому винокурению, всеми силами подталкивая винокурную промышленность к переходу на производство высокоочищенного спирта. Однако проблема (правительства) состояла в том, что

внутри страны спирт-ректификат был, в сущности, никому не нужен. На Западе спирт высшей очистки был востребован промышленностью, кроме того, использовался для приготовления «ликеро-водочных изделий». В России же потребности промышленности были почти нулевыми, а «водочных изделий», в отличие от Европы, вырабатывался ничтожный процент от общего производства крепких напитков, так как предпочитали пить «хлебное вино». В Трудах Технического комитета за 1900 год утверждается: *«В Западной Европе хлебное вино, т. е. смесь спирта с водой, сравнительно мало распространено. В большом ходу различные настойки, наливки и ликеры, которые в нашем законодательстве носят общее название водочных изделий...»* [30]. В этом тексте удивительным образом правда сочетается с изрядной долей лукавства. То, что в Европе на изготовление «водочных изделий» шел значительно больший, нежели в России, процент от выкуриваемого спирта – чистая правда. А вот то, что «хлебное вино – смесь спирта с водой», – лукавство. Это «монопольное вино» представляет собой смесь спирта с водой. А традиционное хлебное вино – напиток из того же ряда, что и коньяк и виски, которые никак не относились к «простой смеси спирта с водой». В Европе же традиционные дистилляты – коньяк, виски, бренди, шнапсы и пр. – всегда пользовались огромной популярностью, чего не скажешь о «смеси спирта с водой», европейцы в девятнадцатом веке совершенно не воспринимали эту жидкость как напиток.

В общем, ситуация, сложившаяся к концу восьмидесятых годов в российской винно-водочной промышленности, выглядела следующим образом: с одной стороны, с появлением ректификационных аппаратов Савалля появилась техническая возможность производить относительно дешевый и чистый спирт; с другой же – производители вовсе не стремились эти аппараты использовать и переходить на производство ректификата, даже несмотря на то, что в 1888 г. были введены новые льготы по очистке. В 1893 г., то есть за год до введения монополии, в Техническом комитете состоялось совещание, посвященное развитию спиртоочистительного дела в Российской империи. Начав, как водится, с бодрых рапортов «о повышении», участники совещания пришли в итоге к выводу, весьма неутешительному для этого самого «спиртоочистительного дела».

«Закон о мерах к развитию спиртоочистительной промышленности высочайше утвержден 21 июня 1888 года. Существенными льготами этого закона по очистке спирта явилось сложение акциза за утрачиваемое количество спирта при его перегонке и за остающиеся отбросы ректификации, богатые сивушным маслом. Таким образом, сей закон вступил в силу в период 1888–89 гг., когда вообще числилось во всей России 227 заводов, производивших очистку спирта горячим способом.»

В период 1889–90 гг., по сравнению с предшествовавшим периодом, как общее число заводов, производивших горячую очистку спирта, так и число заводов, пользовавшихся льготами закона 21 июня 1888 года, уве-

личилось; первых действовал 251 завод, т. е. более предшествовавшего периода на 24 завода, а вторых – 100; превысив, таким образом, цифру предыдущего периода 27 заводами. Всеми 100 заводами, пользовавшимися льготами по очистке спирта, было взято, в продолжение всего периода 1889–90 гг., на ректификацию 369.480,247 град. сырого спирта, т. е. на 144.181,706 град. более того количества, которое было ректифицировано в предшествовавшем периоде.

А вот то, что «хлебное вино – смесь спирта с водой», – лукавство. Это «монопольное вино» представляет собой смесь спирта с водой. А традиционное хлебное вино – напиток из того же ряда, что и коньяк и виски, которые никак не относились к «простой смеси спирта с водой». В Европе же традиционные дистилляты – коньяк, виски, бренди, шнапсы и пр. – всегда пользовались огромной популярностью, чего не скажешь о «смеси спирта с водой», европейцы в девятнадцатом веке совершенно не воспринимали эту жидкость как напиток.

Далее, в период 1890–91 гг., общее число заводов, производивших горячую очистку спирта, составляло 240 (Выделено авт.); хотя, по сравнению с пе-

риодом 1890–1891 гг., оно и уменьшилось на 11 заводов, но, в сравнении с периодом 1888–1889 гг., все-таки было больше на 13 заводов.

...Рассматривая статистические данные относительно поступающих в продажу продуктов спирторектификационных заводов, пользующихся льготами, нельзя не обратить внимания на то явление, что, несмотря на увеличение количества ректифицированного спирта, процент лучшего сорта спирта не увеличивается, а напротив – уменьшается; количество же поступающих в продажу низших продуктов ректификации увеличивается; так, процентное отношение спирта первого сорта и низших, поступивших в продажу продуктов ректификации к количеству спирта, учтенному контрольным снарядом на спирторектификационных заводах, пользующихся льготами, выражается по периодам следующими цифрами:

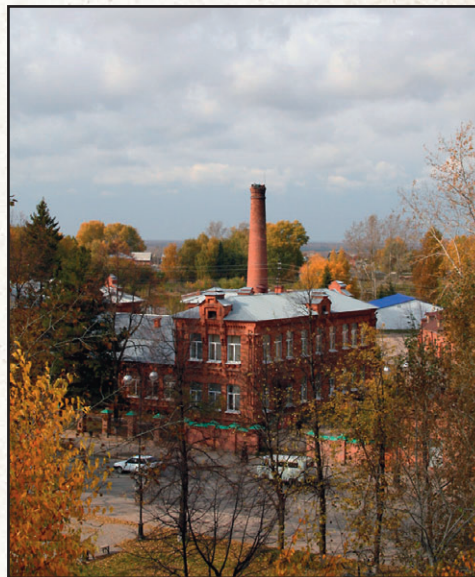
Периоды	Процентное отношение к учету контрольного снаряда	
	Спирт высшего сорта	Низших, поступивших в продажу, продуктов ректификации
1888–89 гг.	24,45	7,7
1889–90 »	26,00	14,8
1890–91 »	22,63	18,0

Сопоставляя вышеприведенные данные относительно потери спирта при ректификации, количества поступающих в продажу спирта лучшего качества и низших

сортов, продуктов ректификации и также процента уничтожаемых отбросов, едва ли можно признать развитие ректификационного дела вполне нормальным или по крайней мере утверждать, что дело это развивается в том направлении, в каком это было бы желательно» [130].

Здесь интересны даже не столько выводы, сделанные на совещании, сколько приведенные цифры. То есть за пять лет до введения монополии из более чем трех тысяч заводов виноводочной промышленности (2144 винокуренных + водочные) [131] горячей очисткой (ректификацией) занимался 241 завод, то есть около 6–7%. Количество ректифицированного спирта, поступающего на внутренний рынок, составляло приблизительно 5% [5].

В 1894 г., непосредственно перед введением монополии, ситуация выглядела так: «В 1894 году за год до начала введения казенной продажи питей, дело очистки вина находилось в следующем положении: всего было 4,105 мест очистки вина, причем 3,772 места или 91,9% очищали спирт холодным способом и 331 место, или 8,1% – горячим. В 1894 году было выкурено 29,925 тыс. ведеф спирта, израсходовано на местное потребление 24,268 тыс. ведеф безводного спирта. Количество сырого спирта, подвергнутого ректификации, составляло 7,980 тыс. вед., вывезено за границу 2,256 тыс. вед., 445 тыс. вед. пошло на изготовление водочных изделий, для коих спирт обыкновенно подвергался ректификации, равно



Тобольский винокуренный завод. Таких по России были тысячи

как и спирт, вывозимый за границу. Если вычесть эти две величины из общего количества спирта, подвергнутого ректификации (пренебрегая тратами) и принять во внимание, что для изготовления духов также применяется ректифицированный спирт (всего на выделку духов, лака и политуры пошло 562,395 вед. безводного спирта), то окажется, что для местного потребления подвергнуто горячей очистки около 5 милл. вед., что составит менее чем одну четвертую часть потребленного спирта; следовательно, около 3/4 вина потребленного в стране подвергалось частью только холодной очистке, частью же совсем не подвергалось очищению» [30]. Причем часть этого «ректификата» парадоксальным образом была богаче сырого спирта по содер-

жанию примесей. Объясняется это тем, что «водочные заводчики пускают в обращение, особенно в одобренном виде, вторые и третьи продукты ректификации, предназначая первый продукт (более чистый спирт) для вывоза за границу» [79]. Можно сколько угодно клеймить «нехороших заводчиков», но поступали-то они вполне логично: за границей для технических целей (в первую очередь) требовался высокоочищенный спирт, а дома потребители предпочитали «грязное» хлебное вино, так зачем же им навязывать чистый спирт? Словом, несмотря на все старания правительства, «внедрить» спирт-ректификат никак не получалось.

А теперь посмотрим в цифрах, как обстояло дело с техническим оснащением собственно винокуренной промышленности накануне введения монополии, благо с 1887 года Технический комитет стал составлять подробнейшие ежегодные отчеты о состоянии буквально каждой винокурни на территории всей Российской империи.

«В отчетном периоде 1888/9 гг. в Российской империи действовало 2,145 винокуренных заводов, из коих 2,100 собственно винокуренных и 45 дрожжево-винокуренных. Заводы эти перекуривали следующие материалы: 1) хлебные припасы и картофель (1,485 зав.); 2) хлебные припасы, картофель и патоку (20 зав.); 3) одни хлебные припасы (603 зав., в том числе

45 дрожжево-винокуренных); 4) хлебные припасы и патоку (32 зав.) и 5) одну патоку (5 зав.).

Распределение означенных 2,145 заводов по районам, в убывающем порядке их числа, было следующее:

Г У Б Е Р Н И И.	Число заводовъ въ районѣ.	% отношеніе числа заводовъ даннаго района въ общему числу заводовъ во всей Имперіи.
Царства Польскаго	400	18,7
Сѣверо-западныя	385	17,9
Прибалтійскія	328	15,3
Юго-западныя	273	12,7
Средне-черноземныя	240	11,2
Малороссійскія	158	7,4
Средне-промышленныя	120	5,6
Восточныя	69	3,2
Южныя	64	3,0
Сибирскія (съ Туркест. краемъ и Приамурск. обл.)	50	>
Сѣверныя	47	2,2
Столичныя	11	0,5
Всего	2,145	100

Данные эти указывают, что винокуренная промышленность, по крайней мере по числу действовавших заводов, главным образом сосредоточивалась в западной части государства, где, в губерниях районов Царства Польского, прибалтийского, северо- и юго-западного, находилось 1,386 заводов, т. е. 64,6% общего числа всех действовавших заводов в Империи.

В общем числе всех заводов в России преобладают заводы с перегонными аппаратами кубовой системы, составляя 61,5%; заводов же с перегонными аппаратами непрерывно-действующими только 38,5%.

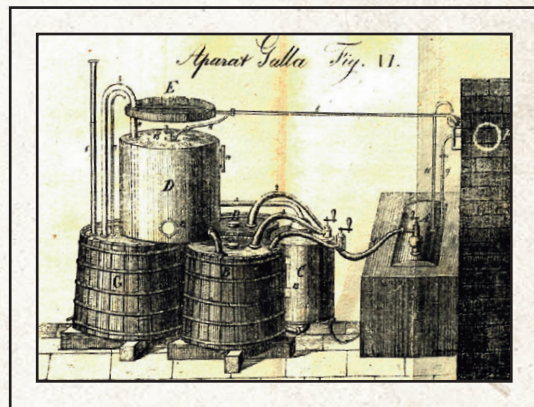
Данные, приведенные в общей статистической ведомости в рубрике «с перегонными аппаратами», показывают, что из всех 826 заводов, производивших выкурку спирта на непрерывно-действующих перегонных аппаратах, 698 заводов располагали аппаратами одноколонными, составляя таким образом 84,5% указанного выше общего числа (826) заводов; остальные 15,5% распределялись так: на 82 заводах (т.е. 9,9%) аппараты были двухколонные; на 44 (т.е. 5,4%) действовали аппараты системы Ильгеса и наконец на 2-х заводах (т.е. 0,2%) – аппараты системы Коффея.

Из общего же числа 1,318 заводов, действовавших при аппаратах кубовой системы, значительное большинство, а именно 1,220 (т.е. 92,6%) заводов имели двухкубовые аппараты системы Писториуса, причем на 953 заводах (78,1%) означенные аппараты были снабжены дефлегмационными тарелками, но ректификационной колонки не имели; аппараты же остальных 267 заводов (21,9%) имели, кроме дефлегмационных тарелок, еще и ректификационные колонки.

Затем из остальных 98 заводов, действовавших с кубовыми аппаратами, на 60 заводах находились аппараты системы Галля, а на 38 – аппараты однокубовые, что, в общем числе (1,818) кубовых заводов, составляет для первых – 4,5%, а для вторых – 2,9%» [132].

Этот статистический отчет ясно показывает, что винокуренная промышленность России никак не была ориентирована на производство высокоочищенного спирта. Была неболь-

шая ниша производителей спирта-ректификата для вывоза за границу (то самое 331 «место», занимавшееся очисткой спирта) – не более того.



Перегонный аппарат системы Галля

И вот в этой ситуации начинается подготовка к введению монополии и принимается решение производить ВСЕ «монопольное» вино из ректифицированного спирта. Однако давайте сначала до конца поймем, что же тогда понималось под «ректификованным спиртом». На внутреннем рынке ректифицированным назывался любой спирт, прошедший горячую очистку. Скажем, спирты 2-го и 3-го сортов, получаемые в процессе ректификации, зачастую содержали гораздо больше примесей, нежели сырые спирты, но тоже считались «ректификованными». Достаточно четкий норматив на спирт-ректификат был только в таможенной службе: крепость продукта должна быть не ниже 95%, и он должен выдерживать пробу серной кислотой, которая определяла общую чистоту

спирта. Именно этот норматив и принят был монополией для изготовления своих «питей», причем даже в более жестком варианте:

«1) Спирт должен иметь крепость не ниже 95%; спирты крепостью в 94% допускаются лишь с соответствующей уступкой в цене.

2) Спирт должен выдерживать пробу на чистоту при испытании его серной кислотой удельного веса 1,840 в пропорции 10 куб. сан. кислоты на 10 куб. сан. спирта.

3) Спирт не должен содержать посторонних примесей, должен быть бесцветным и не обладать посторонним, несвойственным спирту, запахом или вкусом.

4) Содержание в спирте альдегида не должно превышать 0,0006 грамма альдегида на 100 куб. сан. безводного спирта (что составляет, 0,0008 грамма на 100 граммов абсолютного спирта), причем содержание альдегида определяется по способу, утвержденному Министром Финансов» [133].

Как мы видели, российская спиртоочистительная и винокуренная промышленность были совершенно не готовы к выпуску такой продукции в сколько-нибудь значимом объеме.

Для того чтобы выпускать спирт, соответствующий этим нормативам, «казенной продаже питей» пришлось построить по всей стране множество казенных винных складов и спиртоочистительных заводов, оборудованных по последнему слову техники.

(В начальный монопольный период все очистные отделения казенных предприятий были оборудованы ректификационными аппаратами Савалля, которые впоследствии, по мере развития техники, заменялись на более совершенные – Гийома, Барбе и проч.) Если спиртоочистительные заводы занимались в соответствии с названием исключительно очисткой спирта, то казенные винные склады были фактически заводами, на которых тоже производилась ректификация спирта и, вдобавок, изготавливались собственно монопольные напитки – простое (народное) и столовое вина. Другими словами, правительство, не считаясь ни с какими затратами, само взялось за выпуск высокоочищенного спирта. Вместе с тем не ослаблялось и давление на частных заводчиков. При этом использовалась политика не только кнута, но и пряника. Например, часть спирта-сырца монополия отдавала на ректификацию частникам, причем большую часть, несмотря на то что и собственных мощностей вполне хватало, и очистка на частных заводах обходилась значительно дороже, нежели на собственных предприятиях. Подобная политика вызывала недоумение экономистов.

«Что касается ректификации, то, как указано раньше, монополия не берет за производства ее на казенных заводах, предоставляя громадное большинство очистки частным заводам, в видах поддержания ректификационных отделений при винокуренных заводах и само-

стоятельных предприятий по очистке, несмотря на то, что казенные заводы работают дешевле (так, напр., по плану на 1909 г. передавалось казенному заводу и складам для ректификации около 16 мил. в. спирта, а в 1908 г. было передано 14 мил., частным же заводам имелось в виду раздать в 1908 г., — 78 мил., в 1909 г. — 76 мил. В 1911 г. предполагено очистить на казенных заводах 16 мил., а 61 мил. в. распределить между частными заводами. Переплаты казны из-за этого направления экономической политики достигают значительных сумм. Это видно из сравнения следующих официальных данных.

Из этих данных видно, что казна обычно платит в последние годы за ректификацию спирта заводчикам почти вдвое больше, чем стоит очистка на казенных заводах. Мало того, покупая у заводчиков ректифицированный спирт различными способами: по разверстке, с торгов и хозяйственным способом (очищенного спирта куплено у заводчиков в 1910 г. — 22 мил., в 1911 г. — 23 мил. в., сырого за те же годы — 72 и 73 мил. в.), казна платит за этот спирт дороже, чем за сырой, на количество копеек, значительно превышающее и те высокие цены, которые даются частным ректификационным заводам за очистку. Таким образом, очистка

Годы	Стоимость ректификации		Цена ведра спирта, в среднем		Разница, т. е. стоимость ректификации
	на частных заводах	на казенных заводах	сырого	ректифик.	
1902	17	10	68	88	20
1903	17	7	70	87	17
1904	17	8	75	97	22
1905	17	9	72	106	34
1906	15	9	75	112	37
1907	18	9	81	109	28
1908	15	9	86	109	23
1909	15	9	81	101	20
1910	14	7	69	92	23
1911	14	7	63	85	22
1912	14	7	75	98	23
1913	14	6	82	106	24

спирта при посредстве винокуренных заводчиков, производимая не специальными ректификационными заводами, обходится казне в 2, 2,5, 3, а иногда даже и в 4 раза дороже, чем очистка на казенных заводах. Чем, как не желанием оказать особое покровительство винокуренным и ректификационным заводчикам, можно объяснить только что указанные факты? С точки зрения казенного интереса и фискальных соображений они непонятны» [18].

Это действительно непонятно с точки зрения сиюминутной выгоды. Стратегически же вполне объяснимо: с развитием техники себестоимость очищенного спирта стремительно снижалась, что при переходе всей спиртоочистительной промышленности на производство спирта-ректификата принесло бы казне громадные прибыли.

Кстати, во второй половине 90-х годов произошло довольно заметное техническое событие – появление аппаратов Перье – первых, относящихся к классу брагоперегонных, то есть способных получать ректифицированный спирт непосредственно из бражки. Правительство сначала колебалось: принимать ли такой спирт в казну по цене ректификаката, и распространять ли на него льготы по очистке, или отнести его к спиртам-сырцам. В результате остановились на первом варианте, тем самым стимулируя винокуров приобретать эти дорогостоящие аппараты и переходить уже непосредственно на винокурнях, минуя спиртоочистительную стадию, к производству спирта-ректификата.

Но самое главное то, что с распространением монополии у производителей спирта холодной очистки оставалось все меньше и меньше рынков сбыта своей продукции. Словом, монополия делала все, чтобы в стране производился только высокоочищенный спирт. И в этом, безусловно, была своя логика. Во-первых, фискальная: как мы уже отмечали, производство спирта-ректификата стремительно дешевело, что обещало в ближайшем будущем значительный рост и так немалых доходов казны. Во-вторых, производственная: спирт-ректификат в производстве питей гораздо более технологичен, чем спирты, содержащие сколько-нибудь заметное количество примесей. Последние требуют гораздо более гибкого подхода и практического знания весьма тонких традиционных технологий. Монополия же сделала ставку на ученых, которые были выдающимися специалистами в своей области, но никак не специалистами по изготовлению напитков. Потому-то «казенная продажа питей» так и не решилась заняться изготовлением ликеро-водочных изделий. Но нет худа без добра – русские ученые очень много сделали для разработки технологий «монопольного вина». Эти технологии до сих пор являются базовыми при изготовлении современной русской водки.

Так или иначе, а правительство своего добилося: к концу монопольного периода техническое оснащение русского винокурения резко изменилось. Заглянем в отчет Технического ко-

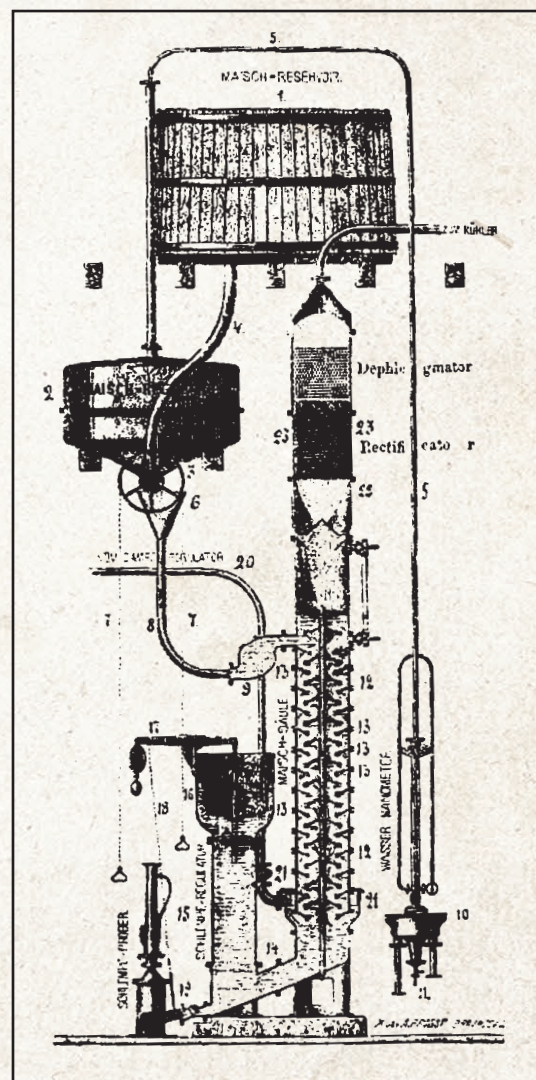
митета за 1914 год – последний отчет перед введением «сухого закона» и последний вообще отчет Технического комитета.

«...в период 1913–1914 гг. действовало одновременно 3.065 перегонных аппаратов на 3.029 заводах. Преобладающую систему перегонных аппаратов была непрерывно-действующая система, составляющая 92,79% числа действовавших перегонных аппаратов; остальные 7,21% приходятся на кубовые перегонные аппараты. Количество браго-перегонно-ректификационных аппаратов новейших систем, как Ильгеса «Фейн-шприт автомат», Барбе, Гильома, Раузера и пр., тоже постепенно возрастает и так в период 1912–1913 гг. действовало 44, более периода 1911–1912 гг. на 5 аппаратов, а в рассматриваемый период 1913–1914 гг. действовало их 61, т. е. на 17 аппаратов более, чем было в действии за предыдущий период, причем в это количество не включено 3 аппарата Барбе упрощенного типа и 1 аппарат, переделанный из системы Перье.

На 2777 (т. е. на 97,6%) непрерывно-действующих перегонных аппаратах сгонялся спирт средней крепостью от 86% и выше, каковая крепость может быть принята за нормальную при сгонках спирта на непрерывно-действующих аппаратах.

На кубовых аппаратах сгонялся преимущественно спирт крепостью 86–92% (на 83,3% и 79,6% аппаратов), а на непрерывно-действующих аппаратах сгонялся преимущественно спирт крепостью 89–95% (на 86,3% и 85,6% аппа-

ратов). Спирт средней крепостью ниже 80% в период 1913–1914 гг. ни на аппаратах кубовой, ни на аппаратах непрерывно-действующей системы не сгонялся. Спирт средней крепости свыше 92% сгонялся на 9,9% кубовых и 25,4% непрерывно-действующих аппаратов; спирт крепостью выше 95% сгонялся



Аппарат Ильгеса

лишь на 1,6% общего числа непрерывно действующих аппаратов, притом спирт такой сгонялся почти исключительно на браго-перегонно-ректификационных аппаратах новейших систем» [134].

Контраст с 1888 годом разительный. Это – уже винокурение, полностью ориентированное на выпуск спирта-ректификата. Да иначе и быть не могло – в 1904 году монополия распространилась на всю территорию Российской империи и, следовательно, в стране стали производиться напитки только из ректифицированного спирта.

Был ли подобный переход обусловлен естественным ходом развития? Конечно же, нет. Мы с вами видели, что еще в конце восьмидесятых годов ничто не предвещало никаких резких изменений в характере винокурения: хотя и появилась техническая возможность выпускать высокоочищенный спирт-ректификат, но потребность в нем ограничивалась только экспортом. Внутри страны ректифицированные спирты спроса фактически не имели. В качестве напитков они практически не употреблялись, а промышленность России, в отличие от европейской промышленности, спирт использовала мало. Так что объ-

яснить стремительный переход русской винно-водочной индустрии на использование исключительно ректифицированных спиртов только естественными причинами невозможно. Нужна была заинтересованность в этом государства и, как сейчас принято говорить, «политическая воля».

Так сложилось, что в России совпали два условия: появление технической возможности получения технического спирта в промышленных масштабах и государственная идея использовать эту возможность для перевода всей спиртовой и водочной промышленности на этот продукт. А уж политической воли главному инициатору «спиртовой революции» тогдашнему министру финансов С. Ю. Витте было не занимать. В результате традиционное русское винокурение было уничтожено, зато взамен возникла (правда, под названием «монопольное вино») современная водка как технически регламентированный массовый продукт, и была заложена основа мощной спирто-водочной индустрии, которая практически без изменений просуществовала до 50-х годов двадцатого века. Правда, уже «под руководством» большевиков.

Но об этом – следующая глава.

Глава V

Окончательная утрата традиций

(Хлебное вино и водка большевиков в 1920 – 1930-е гг.)

В 1914 году в связи с началом Первой мировой войны продажа алкогольных напитков на основе спирта была запрещена. Пришедшие к власти в октябре 1917 года большевики сначала вовсе не собирались возобновлять их выпуск, так как априори предполагалось, что в новом обществе пристрастие рабочего люда к спиртному исчезнет как по мановению волшебной палочки по причине отсутствия социальных корней оно. Казалось, что общественное неравенство было устранено уже в 1917 году, а социальная неустроенность остается уделом остатков эксплуататорских классов. ...Поначалу новая власть не собиралась заниматься сферой производства и потребления алкоголя. Декрет Совнаркома от декабря 1919 г. «О воспрещении на территории РСФСР изготовления и продажи

спирта и не относящихся к напиткам спиртосодержащих веществ», в определенной мере подтверждавший «сухой закон» 1914 г., скорее был продолжением политики широкомасштабной национализации, нежели антиалкогольной акцией. Явной идеализацией облика рабочего класса была сопровождавшая запрет на продажу спиртного декларация об отсутствии у рабочих потребности в нем. Однако в полной мере утопические воззрения большевиков на возможность пополнять бюджет без торговли вином проявились после окончания Гражданской войны. В ленинской концепции социализма не было места спиртному как источнику добычи «легких денег». Об этом вождь прямо заявил на X Всероссийской партийной конференции в мае 1921 г., а в марте следующего года

с трибуны XI съезда партии вообще поставил вопрос о категорическом недопущении «торговли сивухой» ни в частном, ни в государственном порядке» [135].



*Советский антиалкогольный плакат.
Конечно, не двадцатых годов, но точно
отражающий суть ленинского отношения
к алкоголю*

Лишить такую страну, как Россия, крепкого алкоголя – это действительно утопия. На антиалкогольную политику властей народ ответил, как всегда в подобных случаях, массовым самогонварением. (Кстати, о термине. Специальному изучению он в этой работе не подвергался, однако есть основания

полагать, что он относительно поздний. В. В. Похлебкин утверждает, что его появление связано с введением царской монополии и датирует его 1894–1895 гг. По другим сведениям, термин «самогонварение» впервые появился в декретах Временного правительства во время «сухого закона». По всей видимости, это ближе к истине. Так, в изданном в 1924 г. сборнике «Преступный мир Москвы» читаем: «Самогонщики и самогонка – термины сравнительно недавнего происхождения» [136]. Термин «самогон» заменил существовавшее прежде «корчемное вино».)

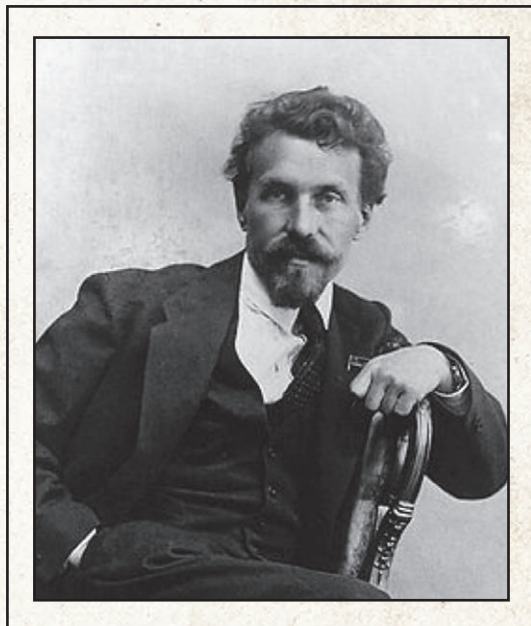
«Ни к чему не приводили и попытки вытеснить самогон с помощью продажи пива и виноградных вин крепостью до 14 градусов. Хотя в 1923 г. ассортимент спиртных напитков был весьма широк (столовые и десертные вина, крепкие виноградные вина, портвейны и шампанское), но в основном горожане потребляли самогон и пиво (последнее стало любимым пролетарским напитком – в среде рабочих сложился стереотип ежедневного его потребления), тогда как потребление виноградных вин стояло на одном уровне с денатуратом и политуфрой» [135]. И большевики, естественно, сдались. Но прежде чем говорить о том, какую же водочную продукцию стали выпускать в Советской России, посмотрим, как обстояло дело в первые годы после революции с винокуренной промышленностью.

«За годы гражданской войны и иностранной интервенции винокуренные заводы... пришли в упадок. Совет-

ская власть поставила вопрос о возрождении винокуренной промышленности. Винокуренные предприятия были национализированы и переданы в ведение Центрального управления государственным винокурением и спиртоочищением (с 18.11.1918 г. – Центроспирт, с 06.09.1920 г. – Главспирт) в составе химического отдела ВСНХ РСФСР, а с 30.06.1922 г. – в ведение Центрального управления государственной спиртовой монополии (Госспирта) ВСНХ РСФСР. В 1921 г. в системе ВСНХ РСФСР были созданы главные управления по отраслям промышленности, а предприятия стали объединяться в тресты. В 1922 г. была проведена ревизия винокуренных заводов [137]. Словом, так же как промышленность России в целом, винокурение пришлось возрождать практически из руин, тем более что винокурни и винные склады во время Гражданской войны были полностью разграблены. Так, в частности, «из прежде существовавших (в пределах территории СССР 1927 г.) 1905 винокуренных заводов сохранилось только 523» [19].

Но так или иначе, а решение возобновить выпуск алкоголя, изготовленного на основе спирта, было принято. Правда, сразу начать производство сорокаградусных напитков не решились – по-видимому, трудно было «поступиться принципами». Принято считать, что первой советской водкой была так называемая «рыковка» (прозванная так в народе по имени тогдаш-

него председателя Совмина Рыкова) крепостью 30 градусов, которой предшествовал выпуск 20%-ной «русской горькой».



Алексей Иванович Рыков (13 (25) февраля 1881, Саратов – 15 марта 1938, Москва) – советский политический и государственный деятель, народный комиссар внутренних дел (1917), председатель СНК СССР (1924–1930) и одновременно СНК РСФСР (1924–1929), сменивший на этих постах Ленина

Однако здесь у современных исследователей начинаются некоторые расхождения. Григорьева [19], отмечая начало выпуска летом 1924 года 20%-ной «русской горькой», утверждает, что ровно через год (то есть летом 1925 г. – *Прим. авт.*) «разрешенная крепость наливок и настоек, а также коньяка и ликеров повысилась до 30% по Тралесу».

И далее, не замечая противоречия, приводит запись из дневника М. А. Булгакова, сделанную **в ночь с 20 на 21 декабря 1924 г.:** «В Москве событие – выпустили 30° водку, которую публика с полным основанием назвала «рыковкой». Отличается она от «царской» водки тем, что на десять градусов она слабее, хуже на вкус и в четыре раза ее дороже. Бутылка ее стоит 1 р. 75 коп.» [138]. А И. Б. Орлов настаивает на том, что «продажа водки, получившей название «Рыковка» от фамилии председателя правительства А. И. Рыкова, была официально разрешена декретом правительства 28 августа 1925 г.» [135].

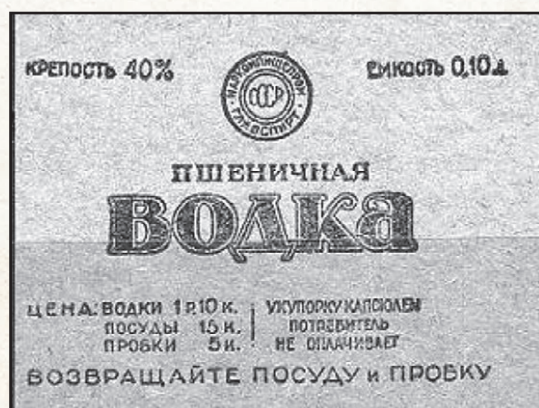
Разбираемся в этой путанице с одной целью – понять, с каких же все-таки напитков начался выпуск крепкого алкоголя в СССР. В этом смысле на многое проливает свет весьма любопытный документ, выложенный на официальном сайте новгородского водочного завода «Алкон» [139]. «Открытие завода было связано с необходимостью борьбы с самогонварением, для этой цели был выслан рецепт по изготовлению нового сорта водки (здесь термин «водка» вполне употребим, так как речь идет об ароматизированном напитке, и для таких водок крепость была не лимитирована. – **Прим. авт.)** крепостью 20 градусов под названием «Русская горькая». Сохранился рецепт приготовления «Русской горькой» (под грифом «Секретно»):

«Для приготовления 100 ведер «Русской горькой» берется 5 литров отгона, полученного в перегонном аппарате из обрабо-

танных ингредиентов Английской Горькой с набором трав и корней для 100 ведер Английской Горькой после второго налива, в которые за несколько часов до перегонки следует добавить 5 литров ректификованного спирта. Перегонка может быть произведена в аппарате для отгонки спирта из отработанных ягод, трав, корней или даже в химической лаборатории в малых размерах. Желательно, чтобы крепость прогона была не выше 5 градусов. Чем крепче прогон, тем медленнее его надо прибавлять к спирту и воде, чтобы избежать образования мути. Если перегон будет вестись огневым способом, то необходимо принять все меры предосторожности в пожарном отношении. * 1,8 литра сахарного сиропа, * 0,6 литра специального состава, который будет высылаться Госспиртом, * 50 г лимонной кислоты, * 20,6 ведер ректификованного спирта. Все эти вещества задаются в купажный чан, разбавляются очищенной водой по отметке 100 ведер, и вся жидкость перемешивается. Для быстрого выравнивания вкуса и аромата в купажный чан задается 20 фунтов мелко раздробленного березового или липового угля и размешивается с жидкостью. После стояния на угле в течение нескольких часов, жидкость обычным путем фильтруется. Если крепость окажется немного ниже 20 градусов, то перед фильтрацией её следует довести спиртом до этой крепости, если же крепость будет немного больше 20 градусов, то следует прибавить немного чистой воды».

Первая партия «Русской горькой» была приготовлена самым примитивным способом 9 октября 1924 года.

Первый выпуск настойки был распродан 10 октября 1924 года в открытом на Московской улице магазине Спиртозавода. С октября 1925 года завод выпускал «Русскую горькую» крепостью до 40 градусов, а в 1932 году завод перешел на выпуск «Пшеничной водки» крепостью 40 градусов.



Этикетка «Пшеничной водки» 30-х годов

Эта информация находит подтверждение в данных по другому водочному заводу – Иркутскому. «...В апреле 1923 г. в Иркутске на базе Иркутского № 1 государственного винного склада был открыт Иркутский № 1 водочный завод. Ему был разрешен выпуск водочных изделий: наливки и настоек крепостью до 20°. 12 ноября 1924 г. завод был переименован в Ликеро-наливочный завод Госспирта № 1. С 1 июля по 20 декабря 1924 г. заводом было выпущено водочных изделий в 20° – 1 658,5 ведер, с 20 декабря 1924 г. по 1 февраля 1925 г. было выпущено алкогольной продукции крепостью 26° – 23 ведра, 30° – 964 ведра. В ас-

сортименте были следующие напитки: 30° – «Запеканка», «Спотыкач», «Английская горькая», «Кофейный ликер»; 26° – «Вишневая», «Облепиховая», «Малиновая», «Черносмординовая», «Клюквенная». С 1 октября 1925 г. завод начал выпуск 40° водки по цене 1 руб. за бутылку (с этого же времени переименован в Иркутский спиртоводочный завод № 1). С 1 октября 1925 г. по 30 сентября 1936 г. завод выпустил 906 761 литр водки на сумму 1 343 988 рублей, 98 395 литров спирта, ректифицировано 47 206 литров спирта» [137].

Из этих материалов следуют достаточно интересные выводы:

1. Начиная с лета 1924 года до осени 1925 года в СССР производились только водочные изделия, а никак не водка в современном понимании. Сначала – крепостью до 20%, а с декабря 1924 г. – до 30%. Причем, надо полагать, ассортимент выпускаемых водочных изделий зависел от возможностей завода.

2. Пресловутая 30%-ная «рыковка» не могла быть не чем иным, как той же самой «русской горькой», известной с дореволюционных времен, но изготовленной по упрощенной технологии и из доступных компонентов. Сравним с классическим рецептом (по Штритеру):

Русская горькая (эссенция 1882 г.). Тонко измельчаются и смешиваются:

2,8 кг дягилиевого корня, 2 кг калганового корня, 2 кг имбирного корня, 1 кг гвоздики, 1,3 кг черного английского перца, 0,4 кг турецкого перца стручкового.

Смесь заливается 33,8 л 50% ректифицированного спирта. Для приготовления белой русской горькой водки на 120 дкл изделия берется 0,1 л эссенции русской горькой. Водку выдерживают в течение недели, или же, при массовом производстве,



Михаил Афанасьевич Булгаков (3 (15) мая 1891, Киев, Российская империя – 10 марта 1940, Москва, СССР) – русский советский писатель, драматург и театральный режиссер. Автор романов, повестей, рассказов, фельетонов, пьес, инсценировок, киносценариев и оперных либретто

пропускают через угольные фильтры и пропускают ее как «русскую горькую водку для знатоков». Крепость «водки для знатоков» – 40° по Траллесу, крепость «русской горькой» – 37° по Траллесу» [92].

И еще интересная деталь: в 1924 г. «русскую горькую» на новгородском заводе предписывалось изготавливать из отработанного сырья для «английской горькой». Это может означать только то, что «английская горькая» выпускалась еще раньше, по-видимому, для «начальства».

Здесь, конечно, нельзя не сделать отступление по поводу знаменитого «водочного» диалога из «Собачьего сердца» Булгакова. Помните?

«Меж тарелками несколько тоненьких рюмочек и три хрустальных графинчика с разноцветными водками. Все эти предметы помещались на маленьком мраморном столике, уютно присевшем у громадного резного дуба буфета, изрыгавшего пучки стеклянного и серебряного света. Посредине комнаты – тяжелый, как гробница, стол, накрытый белой скатертью, а на нем два прибора, салфетки, свернутые в виде папских тиар, и три темных бутылки.

Зина внесла серебряное крытое блюдо, в котором что-то ворчал. Запах от блюда шел такой, что рот пса немедленно наполнился жидкой слюной. «Сады Семирамиды!» – подумал он и застучал, как палкой, по паркету хвостом.

– Сюда их! – хищно скомандовал Филипп Филиппович. – Доктор Борменталь, умоляю вас, оставьте икру в покое. И если хотите послушаться доброго совета, налейте не английской, а обыкновенной русской водки.

Красавец тыпнутый – он был уже без халата, в приличном черном костюме –

передернул широкими плечами, вежливо ухмыльнулся и налил прозрачной.

– Новоблагословенная? – осведомился он.

– Бог с вами, голубчик, – отозвался хозяин, – это спирт. Дарья Петровна сама отлично готовит водку.

– Не скажите, Филипп Филиппович, все утверждают, что очень приличная, тридцать градусов.

– А водка должна быть в 40 градусов, а не в 30, это во-первых, – наставительно перебил Филипп Филиппович, – а во-вторых, Бог их знает, что они туда плеснули. Вы можете сказать, что им придет в голову?

– Все, что угодно, – уверенно молвил тятянутый [6].



Этикетки «Английской водки»:
дореволюционная и советская

Для сегодняшнего читателя слово «водка» ассоциируется исключительно с современной водкой, а «английская» – уж не виски ли? А между тем в январе-марте 1925 года, когда было написано «Собачье сердце», водка в современном понимании в СССР еще не производилась, а виски в Москве тех лет даже представить невозможно.

Так что на столе у Филиппа Филипповича стояли в графинчиках русские дореволюционные «водочные изделия» – «русская горькая» и «английская горькая», правда, домашнего приготовления, например, по кулинарной книге Елены Молоховец. Ну, а упомянутая «новоблагословенная» – это все та же «русская горькая» в упрощенном варианте, которую в Москве выпускал бывший казенный винный склад № 1 (ныне завод «Кристалл»), расположенный на Самокатной улице, переименованной в 1924 году из улицы Новоблагословенной. Так что описанное Булгаковым – типичный пример «ушедшей природы»...

1924–1925 гг. – время рождения последней по времени (советской) винной монополии. До этого ситуация была неопределенной. Винокуренные и водочные заводы были национализированы, но производство было остановлено. Кстати, по поводу даты рождения советской монополии у современных исследователей тоже имеются расхождения.

Сметнева [137]: «С 1923 г. ЦИК СССР и СНК СССР издали совместное постановление о возобновлении производства и торговли спиртными напитка-

ми в СССР. Это постановление вступило в силу с января 1924 г. Этот же год принято считать годом начала советской монополии, осуществлявшейся до 1992 г. Именно с 1924 г. начинается новая страница в развитии уже советской спиртовой и водочной промышленности».

(Заметим, что здесь Сметнева дословно цитирует В. В. Похлебкина, правда, без ссылки на источник.)



Казенный винный склад № 1 на Новоблагословенной
(впоследствии Самокатной) ул. в Москве.
Ныне завод «Кристалл»

Григорьева [19]: «В октябре 1925 года была произведена реорганизация спиртовой промышленности и установлена государственная монополия на производство и продажу крепких спиртных напитков. Производство хлебного вина стало исключительным правом государства и сосредоточилось на государственных заводах Госспирта, расположенных в разных районах СССР. Наиболее крупные действующие заводы находились в Москве, Курске, Саратове и некоторых других городах».

Вот что говорил по поводу такого поворота в «водочной политике» тов. Ста-

лин на XIV съезде ВКП (б) в 1925 г.: «Кстати, два слова об одном из источников резерва – о водке. Есть люди, которые думают, что можно строить социализм в белых перчатках. Это – грубейшая ошибка, товарищи. Ежели у нас нет займов, ежели мы бедны капиталами и если, кроме того, мы не можем пойти в кабалу к западноевропейским капиталистам, не можем принять тех кабальных условий, которые они нам предлагают и которые мы отвергли, – то остается одно: искать источников в других областях. Это все-таки лучше, чем закабаление. Тут надо выбирать между кабалой и водкой, и люди, которые думают, что можно строить социализм в белых перчатках, жестоко ошибаются» [140].

Впрочем, для нас совершенно неприципиально, какой именно год считать годом рождения советской винной монополии. Гораздо важнее то, что с 1925 г. в стране последний раз возник «призрак» хлебного вина. Именно с этого года разрешенная крепость спиртных напитков достигла 40%, а на заводах Госспирта возобновился выпуск дореволюционного «казенного вина», той самой «монополюшки» – чистой, без всяких добавок смеси спирта-ректификата с водой. Но так как слова «казенный», «казна» большевики не использовали, считая их «старорежимными», этот напиток стали в официальных документах именовать компромиссным названием «хлебное вино (водка)». Так впервые, в скобках, словом «водка» стали назы-

вать не только старые русские «водочные изделия», но и бывшее «казенное вино», которое, как мы с вами знаем, никакого отношения к традиционному русскому хлебному вину не имело. Таким образом, начиная с 1925 года понятие «водка» официально стало включать как «водочные изделия», так и чистую водно-спиртовую смесь. Правда, на этикетках эти изделия еще некоторое время – до тридцатых годов – разделялись. Большевики в начале своей монополии не выработали визуального образа своих алкогольных изделий и всю пользовались дореволюцион-



Слева – «казенное вино» монопольного периода, справа – «хлебное вино» Центроспирта

ными моделями бутылочных этикеток – как «монопольных», так и «частных». «Монопольные» использовались для чистой водно-спиртовой смеси, а «частные» – для водочных изделий.

В народе термин «хлебное вино» существовал до тех пор, пока он при-

сутствовал на этикетках. В 1927 г. был впервые опубликован «Золотой теленок» Ильфа и Петрова, в котором есть замечательная сцена пожара в квартире номер три, прозванной «Вороньей слободкой»:

«Один лишь Никита Пряхин дремал на сундучке посреди мостовой. Вдруг он вскочил, босой и страшный.

– Православные! – закричал он, разди-



Слева – дореволюционная «английская горькая» заводов Штриттера, справа – «английская горькая» Госспирта

рая на себе рубаху. – Граждане!

Он боком побежал прочь от огня, врезался в толпу и, выкрикая непонятные слова, стал показывать рукою на горящий дом. В толпе возник переполох.

– Ребенка забыли, – уверенно сказала женщина в соломенной шляпе.

Никиту окружили. Он отпихивался руками и рвался к дому.

– На кровати лежит! – иступленно кричал Пряхин. – Пусти, говорю!

По его лицу катились огненные слезы. Он ударил по голове Гиенишвили, который преграждал ему дорогу, и бросился во двор. Через минуту он выбежал оттуда, неся лестницу.

– Остановите его! – закричала женщина в соломенной шляпе. – Он сгорит!

– Уйди, говорю! – вопил Никита Пряхин, приставляя лестницу к стене и отталкивая молодых людей из толпы, которые хватили его за ноги. – Не дам ей пропасть. Душа горит.

Он лягнулся ногами и лез вверх, к дымящемуся окну второго этажа.

– Назад! – кричали из толпы. – Зачем полез? Сгоришь!

– На кровати лежит! – продолжал выкликать Никита. – Цельный гусь, четверть хлебного вина. Что ж, пропадать ей, православные граждане?

С неожиданным проворством Пряхин ухватился за оконный слив и мигом исчез, втянутый внутрь воздушным насосом. Последние слова его были: «Как пожелаем, так и сделаем» [141].

Между прочим, под словом «гусь» здесь имеется в виду вовсе даже никакая не птица. «Гусем» в народе называли монопольную «четверть», бутылку в 1/4 ведра, около 3 литров, которая благополучно дождала до ранних советских времен. А вообще-то сцена весьма символична – «хлебное вино», сгоревшее вместе с Никитой Пряхиным в пожаре русских революций...



В центре – советский «гусь»

В общем-то, на этом можно было бы и закончить историю русского хлебного вина, так как дальше начинается другая история – история советской водки. Но не будем спешить. Попробуем сначала ответить на два вопроса: первый – когда же термин «водка» окончательно пришел к современному понятию, избавившись от всяческих «параллелизмов» по отношению к хлебному вину, и второй – как получилось, что в ее составе стали допускаться вкусовые добавки, запрещенные в «казенном вине».

В конце двадцатых годов в Советской России начали активно заниматься стандартизацией выпускаемой продукции. Естественно, необходимо было разработать нормативные документы на производство крепких алкогольных

напитков. Первым таким документом стал ОСТ/ВКС 4085. Надо полагать, что составители этого документа понимали, насколько нелепо звучит название «хлебное вино» применительно к смеси картофельно-зернового, а тем более паточного (которого в первые годы советской власти производилось очень много [92]) ректифицированного спирта с водой. Видимо, поэтому снова возник термин «очищенное вино», который действительно был гораздо точнее. Так или иначе, но ОСТ 4085 (ВКС), разработанный в 1927 г. и вступивший в силу с 1932 г., именуется «Вино очищенное (водка)». По определению этого ОСТ «очищенным вином (водкой) называется смесь этилового ректифицированного спирта с водой, имеющей жесткость не более 2,5° (нем.), пропущенная через механическую фильтрацию и обладающая характерными для вина вкусом и запахом».

В.З. Григорьева [19] приводит в своей книге факсимиле титульной странички этого ОСТ. Для наглядности воспроизводим его и мы.

Как следует из этого документа, очищенное вино (водка) в тридцатые годы имело крепость 43%. Почему? Видимо, имелись в виду те самые три градуса на «усушку и утечку», о которых в далеком 1853 г. писал академик Гесс: «Между приемною и продажною крепостью вина существовала разность, которая по указанию многолетних опытов обращалась на покрытие в магазинах усышки и утечки вина. По точному определению оказалось, что разность эта

составляет 3% по Траллесу на полушар, и необходимо надлежит сохранить эту разность и на будущее время, для покрытия в магазинах усышки и утечки вина и спиртов» [114].

ОСТ
ВКС

Протоарии всех стран, соединитесь!

С.С.С.Р. Совет труда и обороны Всесоюзный институт по стандартизации	ОБЩЕСОЮЗНЫЙ СТАНДАРТ Вино очищенное (водка)	ОСТ ВКС 4085
---	---	--------------------

А. ОПРЕДЕЛЕНИЕ
38-2999
Очищенным вином (водкой) называется смесь этилового ректифицированного спирта (ОСТ 116) с водой, имеющей жесткость не более 2,5° (нем.), пропущенная через механическую фильтрацию и обладающая характерными для вина вкусом и запахом.

Б. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

- Очищенное вино (водка) должно быть чистым, бесцветным, без посторонних, несвойственных вину запаха и вкуса.
- Очищенное вино (водка) должно иметь крепость 43% до $\pm 0,2\%$.
- Плотность минеральный остаток не должен превышать 500 мг на 1 л вина.
- Щелочность очищенного вина не должна превышать 300 мг на 1 л вина из расчета на углекислый натр.
- Альдегидов в вине не должно быть более 0,002% при расчете на абсолютный алкоголь.
- Сивушных масел не должно быть более 0,003% на абсолютный алкоголь.
- Эфиров должно быть не более 50 мг на 1 л абсолютного алкоголя.
- При стоянии очищенное вино не должно выделять ни осадков, ни колец на посуде.

В. РОЗЛИВ

- Розлив очищенного вина производится в посуде, изготовленной согласно ОСТ 102.
- Нормы недолва устанавливаются следующие:

Для 3 л	7,5 см ²
1 л	4,0
0,5 л	2,5
0,25 л	1,25

См. на обороте

Утвержден Всесоюзным комитетом по стандартизации при ЦТО 26 декабря 1931 г. как обязательный с 1 марта 1932 г.

Внесено в Государственный реестр стандартов СССР

Факсимиле ОСТ/ВКС 4085 1927 г.

Окончательно слово «водка» стало, так сказать, «самостоятельным» и приобрело современный смысл с введением в 1936 г. ОСТ 279 (НКПП). Там слово «водка» (без всяких упоминаний хлебного или очищенного вина) определялось как «бесцветная и прозрачная смесь этилового ректифицированного спирта с водой, имеющей жесткость не более 2,5 немецких градуса, обработанная активированным углем, пропущенная через фильтры и обладаю-

щая характерным для водки вкусом и запахом». Нормативная крепость также практически соответствовала сегодняшней – 40°, 50° и 56° (для сравнения – в действующем ГОСТе – 40–45°, 50° и 56°, а дореволюционная «монополька» – 40° и 57°).

Окончательно слово «водка» стало; так сказать, «самостоятельным» и приобрело современный смысл с введением в 1936 г. ОСТ 279 (НКПП).

При этом водки 50 и 56 градусов должны были выпускаться из спирта двойной ректификации, то есть были аналогами монопольного «столового вина». Правда, надо сказать, что водки 50° из спирта двойной ректифика-

ции выпускались в СССР еще с 1935 г., то есть до принятия ОСТ, при этом назывались они либо «водка по специальному заказу», либо «столовая водка». Последнее – явная реминисценция из монопольного периода.

Сравните две этикетки – 30-х и 50-х годов. Во-первых, на этикетке 30-х еще присутствует анахронизм «столовая водка», впоследствии отброшенный за ненадобностью. Во-вторых, очевидно, что в тридцатые годы стал вырабатываться собственно «советский» стиль этикеток, отличный от дореволюционного, – своеобразная смесь информативно-лаконичного «монопольного» с декоративным «акцизным». Для этого стиля характерно центральное положение слова «водка», которое становится композиционной доминантой.

Остается добавить, что разделение «питей» на два класса – «народный» и «столовый» – существовало при обеих



Слева этикетка 30-х годов, справа – 50-х

монополиях – как царской (дореволюционной), так и советской. В Трудах Технического комитета за 1914 г. читаем: «В. Э. Гаген-Торн высказал, что поднятый Л. С. Ивановским вопрос о том, что следует установить определенные требования для вина, весьма уместен при обсуждении вопроса об уменьшении количества угля. Если гнаться за мягкостью вкуса и стремиться к тому, чтобы казенное вино не уступало «смирновке», то по примеру известных водочных заводчиков нужно употреблять значительные количества угля или же заменять их прибавлением поташа... Такие приемы были бы целесообразны для выделки столового вина. Что же касается народного вина, то едва ли нужно стремиться к тонкости вкуса жидкости, опрокидываемой в горло стаканами» [134]. А из «Технологической инструкции по ликеро-водочному производству» от 1971 года узнаем, что по аналогии с «народным» и «столовым» вином выпускались «водки типа «Водка», для которых использовался «ректификованный спирт высшей очистки из зерно-картофельного сырья, сахарной свеклы и мелассы» и «водки типа «Экстра» из «зерно-картофельного спирта высшей очистки». Правда, в группе потребителей «элитарного» напитка произошло пополнение – иностранцы: для экспортной водки использовался исключительно «ректификованный спирт «Экстра» из зернового сырья» [142].

Осталось разобраться с добавками к водно-спиртовой смеси, допускае-

мыми современным ГОСТом при изготовлении водок. (Вот список этих добавок по ГОСТ Р 51335: сахар-рафинад и сахар-песок рафинированный, натрий двууглекислый, кислота уксусная лесохимическая, кислота уксусная, кислота лимонная пищевая, кислота молочная пищевая, соль поваренная пищевая, калий марганцовокислый, молоко сухое обезжиренное, глицерин дистиллированный, крахмал картофельный, мед натуральный, ароматные спирты и настои, получаемые из ароматического растительного сырья и ректификованного спирта высшей очистки в соответствии с производственным технологическим регламентом на производство водок и ликеро-водочных изделий; эфирные масла, ароматизаторы, пищевые добавки и другие виды пищевых продуктов и материалов, разрешенные к применению в пищевой промышленности в установленном порядке.) Другими словами – практически можно применять все.

Еще раз вспомним, что до революции существовало жесткое разделение: вином считалась лишь чистая водно-спиртовая смесь, в которой отсутствовали любые примеси, не относящиеся к естественным, т.е. образующимся в процессе перегонки или хранения. При искусственном внесении любых добавок напиток становился «водочным изделием» с существенным повышением акциза. При разработке технологий изготовления «казенных питей» выяснилось, что

«частные фирмы, вино которых славилось, практиковали прибавление к вину в небольших количествах сахара, глицерина и т.п. примесей» [103]. Возник вопрос: не следует ли и при изготовлении «монопольного» вина использовать те же самые приемы? При всей внешней простоте проблема эта оказалась весьма щекотливой. Действительно, допустить официально в казенном вине искусственные добавки означает уничтожить разницу между понятиями «вино» и «водочное изделие», что фактически ведет к пересмотру всей сложившейся системы налогообложения. Если нет разницы между «вином» и «водочным изделием», за что же изготовители «нежинских рябиновых», «английских горьких», ликеров и пр. платят дополнительный налог? Оставить юридическое разделение этих понятий в силе – создать другую проблему: необходимость признать «столовые вина» производителей, практикующих использование добавок, «водочными изделиями», с соответствующим повышением акциза. А как доказать? Добавки настолько микроскопические, что проведение сколько-нибудь масштабных анализов обойдется казне в круглую сумму... Словом, проблема оказалась столь непростой, что *«большинство членов комитета, принимая во внимание сложность настоящего вопроса и признавая неудобным рассматривать его подробно в многолюдном заседании, находило необходимым... образовать комиссию для рассмотрения этого вопроса» [103].* В ре-

зультате вплоть до 1914 г. вопрос этот так и не был решен: все оставалось «как есть». То есть «казенные пития» так и изготавливались без добавок [134], в то же время на применение этих добавок частниками смотрели сквозь пальцы.

Еще раз вспомним, что до революции существовало жесткое разделение: вином считалась лишь чистая водно-спиртовая смесь, в которой отсутствовали любые примеси, не относящиеся к естественным, т.е. образующимся в процессе перегонки или хранения. При искусственном внесении любых добавок напитков становился «водочным изделием» с существенным повышением акциза.

Использование добавок при изготовлении «питий» было узаконено лишь при большевиках. Это был абсолютно логичный шаг, после которого также абсолютно логичным было объединение дореволюционных горьких белых водок и бывшего «монопольного» вина в одну группу под общим названием «водки».

Тут нельзя не заметить, что даже в этом простом вопросе Вильям Васильевич Похлебкин умудрился навести тень на плетень. Цитируем:

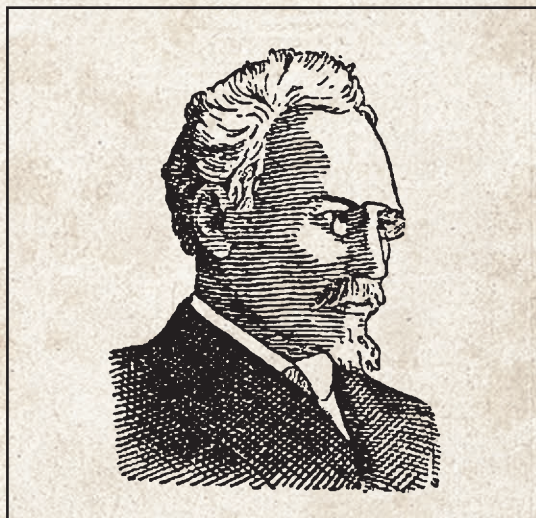
Использование добавок при изготовлении «питей» было узаконено лишь при большевиках. Это был абсолютно логичный шаг, после которого также абсолютно логичным было объединение дореволюционных горьких белых водок и бывшего «монопольного» вина в одну группу под общим названием «водки».

«...производство советской водки было поставлено и все время находилось на высоком научно-техническом уровне. Все учёные-химики, занимавшиеся изучением физико-химических показателей русской водки, за исключением умершего в 1907 году Д. И. Менделеева, остались работать в Советской России и внесли свой вклад в дальнейшее совершенствование русской водки советского производства. Это были академик Н. Д. Зелинский, профессора М. Г. Кучеров, А. А. Вериго, А. Н. Шустов и А. Н. Грацианов. Так, М. Г. Кучеров ещё до революции обнаружил в столовом хлебном вине (водке), вырабатываемом заводом П. Смирнова в Москве, поташ и уксуснокислый калий, придававшие смирновской водке своеобразную мягкость, но вредно влиявшие на здоровье. Поэтому он предложил сделать на советских спирто-водочных заводах добавку к водке пищевой соды, которая, сообщая водке «питкость», была не только безвредна, но и полезна для здоровья. А. А. Вериго предложил надёжный и точный метод определения

сивушных масел в ректификате и ввёл двойную обработку водки древесным углем» [1].

Так. Давайте по порядку. Профессора А. А. Вериго и М. Г. Кучеров в монопольный период заведовали Центральными лабораториями министерства финансов в Одессе и Санкт-Петербурге соответственно. Центральной лабораторией в Москве (всего их в империи было три) заведовал приват-доцент Дорошевский, а профессор (впоследствии академик) Н. Д. Зелинский состоял консультантом. Все эти ученые действительно принимали непосредственное участие в разработке технологии изготовления «монопольного» вина, точнее – были авторами этой технологии. Тем не менее в приведенном пассаже В. В. Похлебкина перепутано все, что только можно. «Надёжный и точный» метод определения сивушных масел предложил вовсе не Вериго, а Кучеров. Причем этот метод носит его имя. Метод Кучерова для определения количества сивушных масел широко применялся в дореволюционной России наряду с методом Резе. Кучеров действительно обнаружил в смирновской водке поташ и предлагал его же (поташ), а вовсе не питьевую соду, использовать при изготовлении казенных питей [134]. Вериго не «вводил двойную обработку водки древесным углем», а, совсем наоборот, предлагал отказаться от обработки углем водно-спиртовой смеси перед вторичной ректификацией [5]. Но самое интересное, что ни Кучеров, ни Вериго ни-

как не могли «остаться работать в Советской России и внести свой вклад в дальнейшее совершенствование русской водки» по весьма уважительной причине: к тому времени оба они умерли. А. А. Вериго – 13 марта 1905 г. [5], а М. Г. Кучеров – в 1911 г. [143].



Кучеров Михаил Григорьевич (1850–1911) – русский химик. Работал в области органической химии, в частности химии непредельных соединений.

Реакция К. – получение уксусного альдегида присоединением воды к ацетилену в присутствии ртутных солей (1881) – ныне широко применяется в химической промышленности

К сказанному надо еще добавить, что эта путаница живет и процветает. Например, в работе «Винокурение в Приенисейском крае» читаем: «Премником самой дорогой монопольной водки «Столовое вино» становится «Московская особенная». Рецептuru монопольной водки модифицировал М. Г. Кучеров в 1924 году. Для лучшей

питкости в нее стали добавлять пищевую соду (из расчета 30 мг на бутылку) и уксусную кислоту (из расчета 20 мг на бутылку) [68].

Однако вернемся к добавкам. Впервые они были разрешены приказом Центроспирта от 4 июля 1928 г. № 243. А в ГОСТе появились в 1936 г. – «ОСТ/НКПП 279. Водка. 1936». Вот и вся история.

И последнее. Когда же все-таки появилась «Московская особая» и существовала ли ее предшественница – дореволюционная «Московская особенная»? Вспомним утверждение В. В. Похлебкина, впоследствии многократно растиражированное и превратившееся в нечто бесспорное. «В результате проведенных исследований Д. И. Менделеева с конца XIX века русской (а точнее – московской) водкой стали считать лишь такой продукт, который представлял собой зерновой (хлебный) спирт, перетроенный и разведённый затем по весу водой точно до 40°. Этот менделеевский состав водки и был запатентован в 1894 году правительством России как русская национальная водка – «Московская особая» (первоначально называлась «Московская особенная») [1].

В том, что монополия не выпускала никакой «особенной» водки, да и вообще не выпускала напиток под названием «водка», мы с вами уже убедились. Кроме того, рецептура «монопольки» предусматривала картофельный и зерно-картофельный спирты, а вовсе не «зерновой (хлеб-

ный)». Так откуда же взялось название «Московская особенная»? У Елены Молоховец приводится рецепт «Водка белая Московская, старинная», но это явно не то: «50 г имбиря, 50 г калгана, 50 г шалфея, 50 г английской мяты – на все это количество налить 1 л спирта и поставить настаиваться на 18 дней. По истечении этого времени прибавить в эту настойку 1,85 л ключевой воды, перегнать через кубик и употреблять» – словом, типичное старое русское «водочное изделие». Гораздо ближе к теме вот это: *«Звездный час в истории водки приходится на вторую половину XIX века, когда на российском рынке утвердились три кита водочной промышленности. Это были (по возрастанию качества): фирма Петра Смирнова (П. А. Смирнова), основанная в 1860-м году; фирма И. А. Смирнова, стартовавшая на два года позже, и фирма вдовы М. А. Попова, основанная в 1863-м. Лучшей из них считалась «поповка», или «московская водка», получившая в 1873-м году официальное название «особенной». На этикетке так и значилось: «Водка московская (особенная) вдовы М. А. Попова» [144]. Однако насколько этому источнику можно доверять? Глеб Шульпяков – писатель, а не ученый, и потому, естественно, никаких ссылок не приводит. Никакими другими доступными нам источниками эта информация – увы! – не подтверждается. А сомнения вызывает серьезные: например,*

выстраивание продукции московских водочных фирм «по возрастанию качества» – откуда у автора эта информация? Что он понимает под «качеством»? Какие виды продукции сравнивались и кем? Так что остается констатировать, что никакими достоверными источниками о существовании некоей дореволюционной водки под названием «Московская особенная» мы не располагаем. Если кто-то из уважаемых читателей сможет представить какую-либо информацию о патенте, выданном правительству Российской империи на водку «Московская особенная», автор будет чрезвычайно признателен за подобные сведения.

Что же касается советской «Московской особой», то здесь ситуация несколько проще. Прочитав В. З. Григорьеву: *«...на Московском водочном заводе ее («Московскую особую». – Прим. авт.) уже разливали в 1939 г. В ассортименте 1940 г. присутствуют водки 40%, 50% и 56%, водка «Московская особая» и спирт для пищевых целей, горькие и сладкие водочные изделия. Стандартизована «Московская особая» была только в 1941 году. Она содержала 40% (объемных) абсолютно го спирта, сдобривалась уксуснокислым (уксусная кислота) и двууглекислым натрием (пищевая сода). Согласно ГОСТу 239–41 водка представляла собой «смесь этилового ректифицированного спирта с водой, обработанную активированным углем и профильтрованную» [19].*



Одна из самых старых этикеток «Московской особой» и ее современная «реинкарнация»

...Вот и подошла к концу история старого доброго русского хлебного вина. «Алкогольные» события в России конца XIX – начала XX в. легко укладываются (если, конечно, опустить подробности) в известную фор-

мулу «король умер – да здравствует король!». Правда, и сейчас кое-кто с тоской вздыхает, вспоминая это ласкающее слух словосочетание «хлебное вино». Правда, при этом добавляется: «эх, жаль, секрет утерян...» Полноте, господа! А как же подробнейшие руководства, оставленные нашими заботливыми предками? Там же все написано! Вот уж воистину «разруха в головах»...

История хлебного вина завершена, но книга продолжается. Нам еще предстоит понять, насколько реально вредны примеси, образующиеся при алкогольной дистилляции, и разобраться, наконец, со словом «водка» – когда оно возникло в русском языке и что обозначало за века своего бытования.

Словом, следующая глава – о примесях.

Глава VI

О примесях

(Краткая речь в защиту сивушного масла и прочих «естественных примесей»)

В этой главе мы будем использовать термин «водка» в современном смысле, то есть понимая его в первую очередь как смесь ректификованного (неприменно!) спирта с водой. Производители водки, разумеется, могут при этом приводить свои стандартные возражения, что смесь спирта с водой – это еще не водка, а «сортировка», которая, чтобы стать водкой, должна еще как минимум быть подвергнута обработке активированным углем и пр., пр. Все это, безусловно, справедливо, но в то же время – это нюансы. Любого человека, которому вы дадите попробовать «сортировку», на вопрос «что это?» без колебаний ответит «водка» (по крайней мере, не самогон и другие напитки, полученные методом дистилляции). Нам ведь важно понять, чем же все-таки водка принципиально отлича-

ется от других напитков-дистиллятов. Суть водки – в ее чистоте, то есть в минимальном количестве примесей. И в этом смысле классической водкой является именно русское «монопольное» вино. И не только потому, что оно изготавливалось из ректификованного спирта – напитки на основе ректификата выпускались и в других странах, например английский джин. Не менее важным было другое обстоятельство – она (водка) изготавливалась **только из двух компонентов**: ректификованного спирта и воды. Ничего более. То есть вкус классической водки состоит из, если можно так сказать, смеси двух вкусов – чистого спирта и воды. Кстати, в восприятии с этим связана и бесцветность водки, которая дает своего рода сигнал – перед нами **чистая** водно-спиртовая смесь. И толь-

ко несколько позже в процессе изготовления водки стали использовать маленькие вкусовые добавки, но при этом чрезвычайно важно, что добавки эти лишь «улучшают», но ни в коей мере не заглушают основной вкус – «характерный водочный», иначе напиток будет всем, чем угодно – настойкой, наливкой, но только не водкой.

Не менее важным было другое обстоятельство – она (водка) изготавливалась только из двух компонентов: ректифицированного спирта и воды. Ничего более.

Другими словами, основа основ водки – вкусовая двухкомпонентность «спирт-вода». Иное дело – прочие напитки-дистилляты, включая русское хлебное вино. В них вкусовой доминантой являются отнюдь не этиловый спирт и вода, а третья компонента, именуемая примесями, причем примесями естественными, образующимися в процессе брожения, дистилляции и последующей (если необходимо) выдержки. То есть традиционные дистилляты, в отличие от водки, **трехкомпонентны**, а еще точнее – многокомпонентны, так как примеси являются смесью большого количества элементов. (Разумеется, это лишь схема, несколько упрощающая ситуацию, как и любая схема.) Конечно, и водка не совсем свободна от примесей, так как пол-

ностью удалить их практически невозможно. Однако главное здесь то, что для водки естественные примеси являются крайне нежелательной составляющей, чужеродной, подлежащей как можно более тщательному удалению. Более того, при превышении некоего порога по содержанию этих посторонних для водки веществ водка вообще перестает быть водкой. Для традиционных же дистиллятов все ровно наоборот – именно примеси и создают то, что определяет вкус и аромат, скажем, коньяка, виски, рома или текилы. Поэтому при дистилляции этих напитков задача винокура не удаление примесей, а бережное их сохранение в определенном количестве. Отделяются лишь наиболее органолептически неприятные, «лишние» составляющие.

Проблема, которую мы сейчас рассматриваем, заключается в следующем: этиловый спирт – сильнодействующий яд. Естественные примеси, если рассматривать их суммарно, – яд еще более сильнодействующий. Что является более опасным для организма – «чистый» яд или же смесь ядов? Ответ, казалось бы, лежит на поверхности: если к яду добавить более сильный яд, то суммарная токсичность подобной смеси, естественно, увеличится. Но не все так просто. Во-первых, случается, что один яд является противоядием по отношению к другому, а во-вторых, процентное содержание примесей в дистиллятах в любом случае таково (десятые доли процента), что априорно сказать, что их присутствие в смеси «этиловый

спирт-вода» сколько-нибудь заметно повысит токсичность этой смеси, невозможно. Нужны серьезные исследования. И, конечно же, такие исследования проводились.

Этиловый спирт – сильнодействующий яд.

Однако прежде чем перейти к описанию сути этих исследований и выводов, сделанных на их основании, отметим, что в целом в мире существуют два устойчивых представления на этот счет. Одно из них, назовем его «русским», так как распространено оно в основном на пространствах бывшего СССР, сводится к следующему. Алкоголь должен быть чистым. Хорошая, то есть «чистая», водка относительно безопасна, и потому выпить ее можно много. Главная опасность – примеси, которые у нас в России традиционно ассоциируются исключительно с компонентами сивушного масла. Корнями это убежденность восходит к последней царской винной монополии 1895 г., когда активнейшим образом пропагандировалась «чистота питей» и утверждалось, как абсолютная истина, что *«вредоносное действие чистого этилового алкоголя резко усиливается с прибавлением к нему сивушных масел»* [145], цитируется по книге В. Ю. Кржижановского «Чистота казенных питей...» [5].

На бытовом уровне эта убежденность часто подкрепляется сентенциями типа «вчера выпили с приятелем бутылку виски на двоих – наутро голова раскалывалась. А три дня назад на дне рождения целую бутылку водки один употребил – и хоть бы что».

Что же касается иного подхода, назовем его условно «общемировым», то для него характерно практически вообще отсутствие понятия о «чистых» и «грязных» дистиллятах с точки зрения их токсичности. В крайнем случае речь может идти о, например, «дрянном дешевом виски», то есть напитке, изготовленном из плохого сырья с нарушением стандартной технологии. Если же все правила изготовления соблюдены, то для потребителя ничем не отличаются с точки зрения «вредности», допустим, «грязный» коньяк и «чистая» водка.

Поскольку в России все дистилляционные производства уничтожены (единичные коньячные заводы не в счет, так как там стоят современные высокопроизводительные установки и однокубовыми аппаратами и не пахнет), то для знакомства с процессами старинной дистилляции мне пришлось ехать в Европу. И первое время я приставал ко всем с вопросом, какие примеси допускаются в их продукции. Ни в одной «дистиллярне» меня не понимали. Я формулировал вопрос по-другому. Вот вы сделали продукцию и повезли ее в магазин. Какой документ вы предъявите покупателю, что ваш продукт не содержит примесей больше, чем можно? Оказалось, что такого документа нет. А если кто-то отравится? Мне

отвечали: во-первых, любой дистиллят, изготовленный честно и официально, не может содержать ничего опасного, а во-вторых, если что-то подобное произойдет, будем отвечать по закону. После долгого разбирательства я наконец-то уяснил, что содержание примесей в странах Европы не регламентируется потому, что там давно поняли, что количество и качество образующихся естественным путем примесей никакого вредного влияния на здоровье в принципе оказать не могут. И только в нашей «водочной» стране контрольные органы буквально с ума сходят, контролируя все и вся, давая при этом работу армии надзирающих чиновников.

Чтобы разобраться в этом вопросе, мы попробуем выяснить, каковы же научные данные о влиянии примесей на токсичность алкогольных напитков-дистиллятов. О том, какие работы в этой области проводились в девятнадцатом веке, вкратце говорилось в главе, посвященной монополии 1895 г. Наиболее полно результаты этих работ изложены в обзоре проф. Тавилдарова, опубликованном в 1891 г.

Итак, у исследователей того времени существовали серьезные расхождения во взглядах. Вот типичный пример: *«Дюжарден-Бомец и Одже классифицируют спирты различного происхождения по их возрастающей вредности (nocivite)*

Цѣль и средства получения чистаго спирта.

Профес. Н. И. Тавилдарова.

Различныя мѣры, принимаемыя правительствами почти всѣхъ странъ съ той цѣлюю, чтобы поступающіе въ потребленіе спиртные напитки не содержали вреднодѣйствующихъ на здоровье веществъ, слѣдуетъ оцѣнивать въ сущности какъ палліативы, направленные къ уменьшенію вредныхъ послѣдствій отъ излишняго употребленія обыкновеннаго спирта, или этиловаго алкоголя, который въ отдѣльности самъ обладаетъ сильными ядовитыми свойствами. Начиная съ XVII-го вѣка (наблюденія Камерарлуса 1699 г.), изученіе фізіологическаго дѣйствія этиловаго алкоголя составляло предметъ многочисленныхъ изслѣдованій, на основаніи которыхъ онъ признанъ сильно дѣйствующимъ средствомъ, и какъ таковое имѣеть употребленіе въ медицинѣ).

и призналъ вообще, что токсическое дѣйствіе алкоголей возрастаетъ съ величиной ихъ атомнаго вѣса. Болѣе обстоятельныя изслѣдованія были произведены Дюжарденъ-Бомецомъ и Одже (1): собакамъ давались чрезъ подкожныя впрыскиванія извѣстныя дозы изслѣдуемаго чистаго алкоголя или другаго характера вещества изъ числа содержащихся въ сивушномъ маслѣ 2); при этомъ, кромѣ внѣшнихъ признаковъ отравленія, наблюдалось послѣдовательное пониженіе температуры, и опытъ оканчивался смертью животнаго, которая наступала обыкновенно чрезъ 24—36 часовъ. Авторы называютъ предельными токсическими дозами количество чистаго алкоголя или другаго вещества, которое нужно ввести въ организмъ на каждый килограммъ вѣса животнаго,

Классический труд проф. Н. И. Тавилдарова в «Техническом сборнике и вестнике промышленности», 1892 г.

в следующем порядке: спирт из виноградного вина (коньяк), водка из груш, водка из виноградных выжимок и сидра, спирт из зернового хлеба, спирт из свекловицы и свекловичной патоки и спирт из картофеля. При дальнейших опытах оказалось, что употребление в течение 30 месяцев очищенного спирта различного происхождения производит почти незаметные нарушения в организме, между тем как употребление неочищенного спирта (хлебного, картофельного, паточного) вызывает весьма ясно выраженные вредные последствия. Вместе с тем Дальстром при подобных же опытах не заметил разницы в действии очищенного и сырого спирта» [79]. Тем не менее постепенно вырисовывалась позиция, к которой склонялось европейское научное большинство. Сформулировать ее можно следующим образом: естественные примеси хотя и являются в целом более токсичными, чем этанол, однако в тех количествах, в которых они обычно присутствуют в дистиллятах, сколько-нибудь существенного влияния на общую токсичность смеси не оказывают. Особенную убедительность этой точке зрения придали работы Страсмана и Цунца, выполненные в Германии в конце 80-х годов.

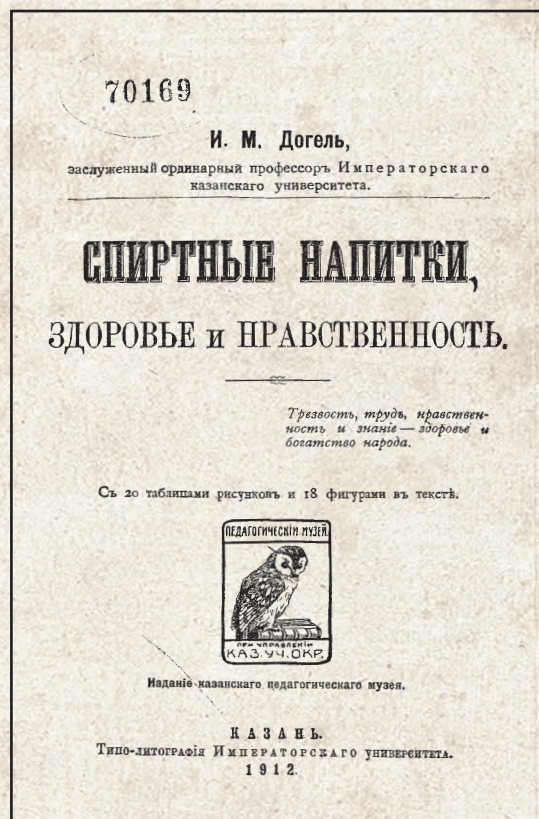
Страсман провел тщательно подготовленные и методически выверенные опыты на собаках по изучению сравнительного воздействия на организм сырого и ректификованного спиртов. Эксперимент продолжался около года. Выводы Страсмана были однозначны. Как пишет тот же Тавилдаров,

«на основании изложенных наблюдений Страсман приходит к заключению, что относительно более сильного действия спирта, содержащего 0,3–0,5% сивушного масла, сравнительно с чистым спиртом, не имеется ни клинических, ни экспериментальных доказательств, и далее, что при указанных условиях в действиях того и другого спирта не обнаруживается никакого различия» [79]. Поясним, что в пересчете на миллиграммы 0,3–0,5% составляет 3000–5000 мг на литр безводного спирта. А наш ГОСТ не допускает наличие сивушного масла в питьевом спирте более 6 мг на литр. Как вам такая разница?

Также весьма интересные эксперименты проводил берлинский профессор физиологии животных Цунц. В частности, он установил, что сколько-нибудь заметное действие сивушное масло оказывает на человеческий организм начиная с дозы в 1000–1500 миллиграмма. При среднем для Германии того периода содержании сивушного масла в сырых спиртах ~ 0,4% (на абсолютный алкоголь) для того, чтобы принять такую дозу, человеку необходимо выпить приблизительно литр 40%-ной смеси спирта-сырца с водой [79]. (В спирте-сырце по современным нормам содержится до 5000 мг сивушного масла [33].)

Кстати, работы эти проводились в связи с тем, что в Германии с октября 1899 г. предполагалось ввести закон об обязательной очистке спирта (кроме зернового), идущего на приготовление напитков. Однако данные, полученные исследователями, были настолько убе-

дительно, что закон этот так и не был принят. Победила точка зрения Цунца, в соответствии с которой «*вредные последствия употребления спирта зависят не от сопровождающих его веществ, а от неумеренного количества его, употребляемого в виде напитков с высоким содержанием алкоголя*» [79].



Работа проф. И.М. Догеля о влиянии этилового спирта и побочных продуктов дистилляции на живой организм, 1912 г.

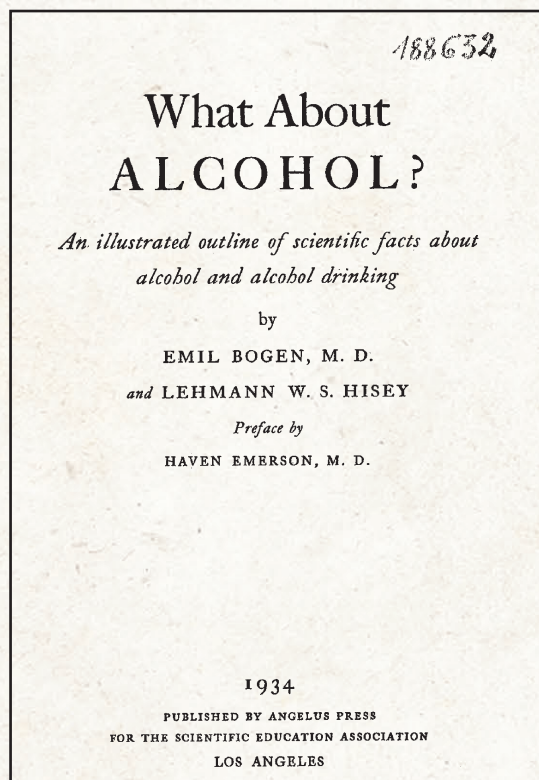
Продвинутый читатель вправе задать вопрос: «Как же так, ведь доподлинно известно, что, допустим, изоамиловый спирт значительно

вреднее этилового, да еще и отвратительно пахнет. Неужели его присутствие в напитке не увеличивает токсичность последнего?» На этот вопрос Николай Иванович Тавилдаров отвечает так: «*На основании приведенных опытов и соображений Цунцу приходит к выводу, что хотя амиловый алкоголь владеет более ядовитыми свойствами, чем этиловый, но физиологическое действие его идет в том же направлении, т. е. он только усиливает влияние последнего*». Так как вывод этот чрезвычайно важен, сошлемся еще на одно исследование – более позднее (1912 г.) и проведенное российским ученым, профессором из Казани И. М. Догелем [125].

Цитата: «*Имея в виду, что в водке имеется некоторая примесь пропилового, бутильного и амильного спирта, я счел нужным исследовать влияние этих спиртов на организм*». Надо отдать должное автору: он провел скрупулезнейшее исследование влияния на живой организм как этилового спирта, так и компонентов сивушного масла (амилового, пропилового и бутилового спиртов). На основании этих исследований, проведенных на собаках и кроликах, автор приходит к следующему выводу: «*Спирты жирного ряда, одноатомные, насыщенные, имеют сходное химическое строение и оказывают на животный организм сходное действие, разнящееся для разных спиртов между собою лишь по силе, но не по качеству*».

Что означает этот вывод? Да только то, что напиток, содержащий помимо этилового спирта сивушное масло, обладает несколько большим опьяняющим воздействием и не более того. Дадим вновь слово Тавилдарову: «По наблюдениям французских ученых смертельная доза этилового спирта со-

вает его в отношении практическом, представляя следующее соображение: в неочищенном спирте средним содержанием можно принять 0,4% сивушного масла, так что вред от его присутствия выражается отношением 100:102, т. е. как если бы человек вместо 100 ч. принял 102 части чистого спирта». Понимаете? При содержании сивушного масла 0,4% (чудовищно с точки зрения ГОСТа на водку!) эффект сводится лишь к тому, что выпили вы алкогольный напиток не в сорок градусов, а в сорок один.



Популярная американская брошюра 30-х годов, посвященная вреду алкоголя

ставляет 7,5 грамм на каждый килограмм веса животного, и то же действие достигается при 1,5 грамма амилового алкоголя, — другими словами, последний в 5 раз ядовитее обыкновенного спирта. Не отвергая этого вывода, Цунц оцени-

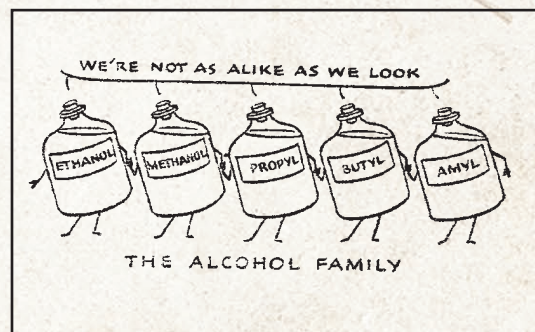


Рисунок из той же американской брошюры, иллюстрирующий «спиртовое семейство»

Словом, как уже отмечалось, несмотря на разногласия мнений, в целом ученые, начиная с девятнадцатого века, полагали, что при содержании естественных примесей в дистиллятах в «обычных» количествах серьезных оснований для беспокойства нет. Пожалуй, в последний раз активный интерес к этой теме возник в США в 20–30-х годах XX в. Тогда в рамках национальной антиалкогольной кампании проводились фундаментальные исследования,

посвященные влиянию алкоголя на человеческий организм, издавались многочисленные книги и брошюры научно-популярного и просветительского характера.

Вывод был все тем же: ничего принципиально нового в токсическое воздействие этанола компоненты сивушного масла не привносят, лишь слегка усиливая его.

Таким образом, можно считать, что вопрос о влиянии естественных (т.е. образующихся в процессе дистилляции) примесей на токсичность алкогольных напитков, в общем-то, был закрыт.



Д. м. н. В.П. Нужный

Но только не в нашей стране! Как мы уже знаем, при введении в России питейной монополии 1895 г. правительство развернуло беспрецедентную кампанию по борьбе за «чистоту питей», превратив идею «чистой водки» в своего рода знамя. Во времена же СССР постулат об «исключительной вредности примесей» превратился в аксиому, не подлежащую ни малейшим сомнениям. Так же не вызывает сомнения и цель этой пропаганды –

борьба с самогонварением, подрывающим доходность «алкогольного бизнеса» государства.

Однако начиная с 90-х годов прошлого века, уже после отмены последней (советской) монополии на водку, интерес к этой теме возник снова. Причиной тому стало огромное количество разномастного крепкого алкоголя, в том числе и фальсифицированного, появившегося в тот период в стране. В результате в России был проведен целый ряд исследований, посвященных изучению влияния примесей различного происхождения (как естественных, так и искусственных) на токсичность различных крепких напитков-дистиллятов. Работы проводились в НИИ наркологии Минздрава России в Москве, Институте токсикологии в Санкт-Петербурге и Институте теоретической и экспериментальной биофизики РАН в г. Пущино. В отличие от коллег девятнадцатого века современные ученые обладают мощной инструментальной базой для исследований, и хотя работы эти еще далеки от своего окончательного завершения, результаты, полученные на сегодняшний день, позволяют сделать вполне определенные выводы по ряду ключевых вопросов. Попробуем коротко эти выводы сформулировать. Основываться мы будем в первую очередь на исследованиях НИИ наркологии, проводившихся коллективом под руководством д.м.н. В.П. Нужного, имея в виду, что другими научными коллективами были получены сходные результаты.

А начнем мы с того, что же собственно за вещества по современным данным входят в состав примесей, в каком количестве они присутствуют в водке, с одной стороны, в прочих напитках–дистиллятах – с другой, и как влияет их присутствие на токсичность напитков.

Веществ (помимо этанола и воды), содержащихся в дистиллятах, очень много. Методом газовой хроматографии обнаруживаются даже в ректифицированных спиртах: альдегиды и кетоны (уксусный, пропионовый, муравьиный, масляный, кротоновый альдегиды, акролеин, диацетил, ацетон); эфиры (уксуснометиловый, уксусноэтиловый, масляноэтиловый, диэтиловый, пропионометиловый, пропионоэтиловый, изомаляноизобутиловый); спирты (изопропиловый, пропиловый, изобутиловый, бутиловый, амиловый, изоамиловый, вторичный бутилкарбинол, метиловый, гексиловый, гептиловый, вторичный и третичный бутиловый, пентанол-2); кислоты (уксусная, масляная, изомаляная, валериановая, изовалериановая, пропионовая); амины (метиламин, диметиламин, триметиламин, этиламин, диэтиламин, триэтиламин) и ряд других неидентифицированных примесей [33]. Разумеется, в первую очередь интерес представляют те из них, содержание которых регламентируется ГОСТом. (А значит, по мнению составителей ГОСТа, являются либо наиболее токсичными, либо отрицательно влияющими на органолептику.) К ним

относятся альдегиды, сивушное масло, эфиры и метиловый спирт.

Альдегиды. *«Альдегиды представлены в этиловом спирте и алкогольных напитках, в основном, уксусным, а также пропионовым и масляным альдегидами. Особенно интенсивно альдегиды образуются при перегонке вина в коньячный спирт и при хересовании вин. При старении спиртных напитков количество альдегидов в них увеличивается. В этиловом спирте и алкогольных напитках альдегиды частично восстанавливаются в соответствующие спирты, взаимодействуют с побочными продуктами брожения и конденсируются с фенолами или азотистыми веществами с образованием меланоидов. Альдегиды, особенно непредельные (акролеин, кротоновый альдегид), и диацетил придают этиловому спирту резкий запах, жгучий привкус и горечь. Вместе с тем, альдегиды формируют букет многих вин и коньяков»* [33].

Сивушное масло. На бытовом уровне, да и зачастую в литературе используется выражение «сивушные масла». С точки зрения науки употребление множественного числа в данном случае бессмысленно, так как предполагает наличие набора неких сивушных масел. На самом деле сивушное масло представляет собой смесь высших (C3 – C10) одноатомных алифатических спиртов, эфиров и других соединений (всего около 40 компонентов,

27 из которых идентифицировано), получаемых при ректификации спирта-сырца (и дистилляции алкогольных напитков. – *Прим. авт.*). Часть из них неизбежно остается в ректификате [33]. Каждый компонент имеет свое название, и только для обозначения их смеси применяется термин «сивушное масло», всегда употребляемый в единственном числе. В нашей стране сивушное масло на бытовом уровне буквально предано анафеме и у обывателя устойчиво ассоциируется с чем-то вредным, токсичным и вонючим. Между тем вкус и аромат всех вин и мировых дистиллятов, включая коньяк и виски, во многом определяется благодаря присутствию этого самого сивушного масла.

Метиловый спирт (метанол). *Является наиболее трудно отделяемой примесью в процессе ректификации этилового спирта. По своим органолептическим свойствам он мало отличается от этилового спирта и поэтому является одним из основных виновников случайных смертельных отравлений.* Токсическое воздействие метанола на организм человека намного сильнее этилового спирта (разовая смертельная доза 96%-ного этилового спирта для человека с повышенной толерантностью составляет примерно 400 мл, в то время как смертельная доза метанола обычно колеблется в пределах 30–250 мл [33]). Если с влиянием чистого метанола все ясно, то комбинированное воздействие метанола и этилового спирта

на организм человека до сих пор вызывает споры. По мнению одних исследователей, происходит простое суммирование их токсических эффектов [33]. По данным других авторов, одновременное воздействие этих спиртов сопровождается потенцированием их токсического действия [33]. С другой стороны, применение этилового спирта в качестве антидота (противоядия) при отравлении метанолом, на первый взгляд, противоречит и первому и второму предположению [33].

Эфиры. *«Представляют собой продукты взаимодействия спиртов с органическими кислотами. Большинство эфиров обладают приятным запахом, определяющим аромат многих вин. Эфиры с большим числом атомов углерода сообщают спирту несвойственный ему фруктовый или цветочный запах. Диэтиловый эфир в небольших количествах усиливает запах спирта, а муравьиноэтиловый и уксусноэтиловый – смягчают его. Эфиры, присутствующие в этиловом спирте и алкогольных напитках, относятся, в основном, к мало- или среднетоксичным соединениям и в указанных концентрациях, по-видимому, не оказывают влияния на токсическое действие этанола» [33].*

Предельно допустимые концентрации основных примесей в алкогольных напитках жестко регламентируются существующими нормами, так называемыми ГОСТами. В области крепких алкогольных напитков существует всего два основных ГОСТа – на этиловый спирт и на коньяк. Остальные (водка,

настойки, ликеры и т. п.) не в счет, так как регламентируемые ими напитки предписано изготавливать из ректифицированного этилового спирта, и содержание примесей в них определяется соответствующими требованиями к этиловому спирту. Коньяк же в нашей стране является единственным гостируемым представителем группы напитков-дистиллятов. Поэтому представляет большой интерес сравнить требования по содержанию примесей в водке и в коньяке. Сделать это, просто сравнивая приведенные в ГОСТах цифры, невозможно, поскольку, не знаю уж по какой причине, в разных ГОСТах они даны в разных измерениях. Более того, все цифры даны применительно к 100%, так называемому безводному спирту, в то время как абсолютное большинство пьющего населения употребляет гораздо менее крепкие напитки. Пришлось произвести несложные

арифметические вычисления, чтобы привести все это разнообразие в единую таблицу и привести к единой единице, показывающей, какое содержание примесей в мг допускается в одном литре 40%-ных водки и коньяка. В основу положены ГОСТ на этиловый спирт [34], ГОСТ на коньячный спирт [35] и ГОСТ на коньяк [36].

Что же касается нормы на метиловый спирт, то в отношении коньяка ее не удалось вписать в эту таблицу. Дело в том, что в ГОСТе на коньячный спирт указано предельное его содержание 1,2 г/куб. дм не в пересчете на безводный спирт, а в самом коньячном спирте. Учитывая, что минимальная крепость коньячного спирта по тому же ГОСТу – 55%, то в пересчете на 40%-ный коньяк допустимое содержание метанола должно быть 873 мг на литр. В ГОСТе на коньяк дается чуть большая цифра – 1 г/куб. дм, что соответствует

Примеси	Допустимое содержание примесей					
	По ГОСТам в пересчете на безводный спирт		В пересчете на мг в л безводн. спирта		В пересчете на мг в л водки и коньяка	
	Спирт	Коньяк	Спирт	Коньяк	Водка	Коньяк
альдегиды	8 мг/куб.дм	5 - 50 мг/100 куб.см	8	50 - 500	3,2	20 -200
эфирь	13 мг/куб.дм	50 - 270 мг/100 куб.см	13	500 - 2700	5,2	200 - 1080
сивушн. масло	6 мг/куб.дм	170 - 500 мг/100 куб. см	6	1700 -5000	2,4	680 -2000
метил. масло	0,03%		300		120	1000
фурфурол	0	3 мг/100 куб. см	0	30	0	12

1000 мг на литр, причем независимо от его крепости, которая находится в пределах 40–45%.

Полученная картина дает прелюбопытнейший материал для размышлений. Лимитирование примесей в алкогольных напитках, очевидно, преследует две цели – забота о здоровье наших граждан и поддержание неких вкусовых стандартов. О заботе о вкусе явно говорит последняя колонка вышеприведенной таблицы. Альдегиды, эфиры и сивушное масло лимитируются не только по верхней границе, но и по **нижней**. Другими словами, в коньяке не допускается содержание примесей меньше некоторого количества. Это невозможно объяснить с точки зрения токсичности заботой о здоровье граждан. Просто, очевидно, при их отсутствии или уменьшении ниже регламентированного предела коньяк перестает быть коньяком, так как эти примеси активно участвуют в формировании его вкусоароматического букета.

А вот цифры в той же колонке, относящейся к коньяку, определяющие верхнее значение нормы, видимо, указывают на опасность для здоровья, возникающую при их превышении. Следовательно, содержание указанных примесей в любых алкогольных напитках (по крайней мере 40-градусных) в пределах приведенных значений для коньяка является безопасным для здоровья. Этот вывод является категоричным и обсуждению не подлежит, так как наши санитарные службы костылями лягут, но не допустят в своих норматив-

ных документах ни малейшей опасности для здоровья потребителей.

А теперь посмотрим на соответствующие цифры для водки. Видно, что с точки зрения токсичности они абсолютно бессмысленны. Особенно хорошо это видно на примере сивушного масла. ГОСТ на коньяк говорит, что сивушное масло безвредно в концентрации до 2000 мг на литр, а ГОСТ на водку не допускает его содержание выше 2,4 мг на литр, то есть почти в 1000 раз (!) меньше...

Абсолютно ясно, что цифры, указанные в ГОСТе на водку, никакого отношения к токсичности не имеют. Иначе они были бы точно такими же, как в коньяке. Единственное логическое объяснение для этих значений лежит в области все той же органолептики. Видимо, если указанные пределы будут превышены, то водка потеряет характерный для нее вкус и аромат. Есть большие сомнения в том, что приведенные в ГОСТе цифры всерьез обосновывались заботой об органолептике. Скорее всего, они являются следствием развязанной еще в конце XIX века борьбы за «чистоту питей», когда война с примесями стала самоцелью. ГОСТ на коньяк со всей очевидностью показывает бессмысленность этой борьбы с точки зрения токсичности, а с точки зрения органолептики, похоже, эти цифры никто не анализировал. Скорее всего, то, что современные российские стандарты допускают содержание в спирте, а следовательно, и в водке каких-то минимальных количеств примесей, является

вынужденным компромиссом между унаследованным от царской монополии стремлением избавиться от них вообще и экономически оправданными техническими возможностями современных производств. И ни токсичность, ни органолептика к ГОСТу на водку не имеют никакого отношения.

А теперь посмотрим на соответствующие цифры для водки. Видно, что с точки зрения токсичности они абсолютно бессмысленны. Особенно хорошо это видно на примере сивушного масла. ГОСТ на коньяк говорит, что сивушное масло безвредно в концентрации до 2000 мг на литр, а ГОСТ на водку не допускает его содержание выше 2,4 мг на литр, то есть почти в 1000 раз (!) меньше.

И если при советской власти жупел чистоты (безвредности) водки являлся флагом в борьбе с самогонварением, то в настоящее время ее «чистота» является чисто (простите за тавтологию) маркетинговым ходом в борьбе за симпатии покупателей. Благо, что эта идея ложится на хорошо подготовленную в течение уже более ста лет основу. А то, что под этой основой нет и никогда не было фундамента, замороченный потребитель и знать не знает.

В какой степени примеси все же увеличивают токсичность водно-спиртовой смеси? Ответу на этот вопрос было посвящено отдельное исследование. Суть его сводилась к следующему: в водно-спиртовую смесь искусственно добавлялось сивушное масло и компоненты эфиральдегидной (головной) фракции в разных количествах. Тем самым получались растворы, имитирующие продукты дистилляции разной степени очистки.

Действие этих экспериментальных растворов изучалось на мышах и крысах [146]. Вот как сами авторы формулируют вывод из результатов этого исследования: «...нами было установлено, что компоненты эфиральдегидной фракции и сивушного масла обладают способностью усиливать острое и подострое действие этилового спирта. Однако модифицирующее влияние этих примесей выявляется лишь в концентрациях, превышающих таковые в большинстве дистиллированных алкогольных напитков» [38]. (*Острое действие* – летальное и наркотическое, *подострое* – степень повреждения печени и слизистой оболочки желудка, а также тяжесть похмельного синдрома. *Модифицирующее влияние* – способность изменять, в данном случае усиливать, токсическое воздействие этилового спирта.)

Другими словами, токсичность крепкого алкоголя, как ректификованного, так и дистиллированного, определяется практически исключительно этанолом, а не наличием примесей.

Причем, по утверждению В.П. Нужного [33], этот вывод справедлив даже при использовании синтетического и гидролизного спиртов. Мы же подобные криминальные случаи даже не рассматриваем, ограничиваясь сопоставлением вполне легальных напитков, выработанных исключительно из пищевого сырья. С этой точки зрения для нас представляют большой интерес работы, в которых проводится непосредственное сравнение водок с традиционными напитками-дистиллятами, такими как коньяк и виски [37, 38].

В первой из них проводились сравнительные исследования этилового спирта-ректификата, разведенного до стандартной крепости 40%, виски Catty Sark и коньяка Hennessy v. s. Сравнение проходило по тем же параметрам (летальное и наркотическое действие, острота повреждения печени и слизистой оболочки желудка, тяжесть похмельного синдрома). Кроме того, определялась способность напитков вызывать привыкание. Результаты этого исследования полностью подтверждают сделанный ранее вывод: токсическое воздействие «чистой» водки на живой организм несколько не ниже, чем «грязных» коньяка и виски. Более того, водный раствор спирта-ректификата в заметно большей степени вызывает синдром привыкания, нежели напитки-дистилляты.

Не менее существенно и второе исследование сравнительного воздействия водки и дистиллятов. Те же самые жидкости испытывались на бере-

менных крысах и их потомстве, а, как известно, «процесс развития эмбриона и плода является весьма чувствительным к действию алкоголя» [37]. Результаты в контексте приведенного выше вполне ожидаемы: «Полученные данные не подтверждают распространенное мнение о том, что летучие примеси, образующиеся в процессе ферментации и с трудом отделяемые в процессе последующей дистилляции и ректификации алкоголя (метанол, альдегиды, высшие спирты и др.), резко повышают токсичность алкогольных напитков. И, во-вторых, компоненты неалкогольной природы, присутствующие в коньяке и виски, обладают способностью предупреждать развитие феномена предпочтительного потребления этанола у животных, подвергавшихся воздействию алкоголя в процессе внутриутробного развития» [37].

Собственно означает все это лишь одно: крушение очередного мифа о водке. «Самая чистая», являясь несколько не менее вредной, нежели ее собратья-дистилляты, в чем-то их даже «превосходит» – например, гораздо быстрее вызывает эффект привыкания. А привыкание – это не что иное, как алкоголизм. Этому есть и теоретическое объяснение. Известно, что чем чище наркотик, тем он страшнее. «Грязный» опиум надо принимать довольно долго, чтобы получить необратимую зависимость, а изготовленный из него «чистый» героин может сделать из человека своего раба за один, максимум два укола. А этиловый спирт относится к сильнодействующим наркотикам.

В ГОСТе за 1972 год (ГОСТ 18300–72) в п. 5.1 так прямо и говорилось: *«Этиловый спирт – легковоспламеняющаяся, бесцветная жидкость с характерным запахом, относится к сильнодействующим наркотикам, вызывающим сначала возбуждение, а затем паралич нервной системы».*

В 1982 году редакция этого пункта привела к некоторому сокращению текста: *«Этиловый спирт – легковоспламеняющаяся, бесцветная жидкость с характерным запахом, относится к сильнодействующим наркотикам».* Все последующие ГОСТы продолжали урезать первоначальное определение. 1993 год (ГОСТ 5964–93, п. 7.1) *«Этиловый спирт – легковоспламеняющаяся, бесцветная жидкость с характерным запахом».* И наконец, в последней редакции ГОСТа за 2000 (ГОСТ Р 51652–2000, п. 5.2) год эта фраза сократилась до: *«Этиловый спирт – бесцветная легковоспламеняющаяся жидкость».*

Учитывая, что впервые упоминание о «сильнодействующем наркотике» исчезло из ГОСТа в 1993 году, риску предположить, что сделано это было под нажимом народившегося к тому времени класса частных собственников. Согласитесь, что делать алкогольные напитки из «бесцветной легковоспламеняющейся жидкости» как-то, скажем так, этичнее, чем из «сильнодействующего наркотика».

Как бы там ни было, но вполне возможно, что русский народ уже более ста лет сидит на «алкогольном героине».

И все удивляются и бьют тревогу, ну почему же в нашей стране алкогольные проблемы имеют намного более тяжелый характер, чем во всех других странах? А вы покажите хоть одну страну, в которой настолько бы преобладала водка.

В ГОСТе за 1972 год (ГОСТ 18300–72) в п. 5.1 так прямо и говорилось: *«Этиловый спирт – легковоспламеняющаяся, бесцветная жидкость с характерным запахом, относится к сильнодействующим наркотикам, вызывающим сначала возбуждение, а затем паралич нервной системы».*

В 1982 году редакция этого пункта привела к некоторому сокращению текста:

«Этиловый спирт – легковоспламеняющаяся, бесцветная жидкость с характерным запахом, относится к сильнодействующим наркотикам». Все последующие ГОСТы продолжали урезать первоначальное определение. 1993 год (ГОСТ 5964 – 93, п. 7.1) *«Этиловый спирт – легковоспламеняющаяся, бесцветная жидкость с характерным запахом».* И наконец, в последней редакции ГОСТа за 2000 (ГОСТ Р 51652-2000, п. 5.2) год эта фраза сократилась до: *«Этиловый спирт – бесцветная легковоспламеняющаяся жидкость».*

В связи с этим опять возникает вопрос, почему же ГОСТ в таком случае столь жестко лимитирует содержание примесей? Выше говорилось, что, по логике, лимитироваться должны либо наиболее токсичные из них, либо те, что отрицательно влияют на органолептические свойства. Однако на практике все несколько сложнее. Рассмотрим это на примере фурфурола. Фурфурол – типичный представитель «хвостовой фракции». Является одним из самых токсичных веществ, образующихся при дистилляции, и казалось бы, совершенно естественно, что в ГОСТе на пищевой спирт ему посвящается отдельная строчка – содержание фурфурола в ректифицированном спирте не допускается. Причем норма, предусматривающая полное отсутствие фурфурола в ректифицированных спиртах, впервые появилась в России задолго до современного ГОСТа – в 1899 г. *«Принимая во внимание, что фурфурол – вещество с высоким токсическим эквивалентом (83), ректифицированный спирт, давший фурфуроловую реакцию, в казну не принимается»* [5]. Вместе с тем в ГОСТе на коньячный спирт разрешается присутствие фурфурола в количестве до 3,0 мг/100 куб. см или 30 мг/л безводного спирта. Дело в том, что фурфурол, имеющий запах ржаного хлеба, относится к классу ароматических альдегидов и играет очень важную роль в создании букета коньяка. Можно даже сказать, что без фурфурола нет коньяка как такового. Исходя из этого, можно было бы

предположить, что имеет место компромисс: во имя создания букета приносится в жертву «безопасность» напитка. Кстати говоря, именно так ситуацию с наличием фурфурола в коньяке трактовали в дореволюционной России. В «Трудах Технического комитета» можно прочесть о том, что *«фурфуролом в коньяке пренебрегают ради развития в нем таких условий в химическом составе, от которых зависит главная ценность этого напитка»* [30]. За рубежом, однако, никакой опасности, исходящей от присутствия фурфурола в дистиллированных напитках, не замечают вовсе. И основано это на многовековой практике, которая показала, что количество фурфурола, образующееся при правильной дистилляции, имеет серьезное, если не решающее, значение при создании букета напитка, но практически никак не влияет на его токсичность. Что же касается спиртов-ректификатов, то требование полного отсутствия в них фурфурола имеет давнюю историю, никак не связанную с высокой токсичностью этого альдегида.

В XIX в. количественное определение примесей в алкогольных дистиллятах представляло собой достаточно сложную задачу. В полной мере эти сложности проявились тогда, когда возникла необходимость оценивать степень очистки ректифицированных спиртов, причем главные затруднения вызывала хвостовая фракция. Вот как излагал эту проблему в 1892 году д-р Ланг, директор лаборатории Швей-

царского алкогольного управления. *«Погон характеризуется главным образом присутствием высших спиртов, высших жирных кислот и их эфиров, присутствием оснований и почти постоянным спутником высших алкоholes фуффуролом. Однако, в то время как наиболее существенная, никогда почти не отсутствующая, составная часть первогона состоит из альдегидов, легко обнаруживаемых, в погоне нет таких интегральных и регулярно встречающихся веществ, которые бы отличались высокой способностью к реакциям и могли бы быть легко обнаруживаемы... Единственное вещество, которое почти всегда содержится в погоне и которого высокая способность к реакциям дает возможность легко его обнаружить – это фуффурол, который, согласно новейшим исследованиям, образуется не прямо во время брожения, а лишь при перегонке содержащих спирт жидкостей»* [103].

Далее доктор Ланг рассуждает следующим образом. Фуффурол всегда образуется в гораздо меньших количествах, нежели остальные примеси хвостовой фракции. Следовательно, если проба спирта дает фуффуоловую реакцию, то этот спирт наверняка содержит значительное количество остальных компонентов и должен быть повторно ректифицирован. Если же фуффурол отсутствует, то спирт подвергается последующему анализу с помощью хлороформа по так называемому способу Уффельмана. То есть анализ на присутствие фуффуурола позволяет в некоторых случаях обходиться без дорогостоящего и относительно тру-

доемкого анализа по Уффельману, сразу «отсекая» спирты, требующие повторной ректификации. Вывод же дается такой: *«Сопоставляя все вышесказанное относительно исследования спирта на примеси, свойственные погону, мы можем формулировать наши требования в этом отношении следующим образом: ректифицированные спирты не должны содержать фуффуурола, если только они не сохранялись в заведомо неудовлетворительно эмалированных деревянных бочках. При взбалтывании 200 куб.см разбавленного до 20° спирта с 20 куб.см хлороформа при испарении последнего не должно наблюдаться явственного запаха посторонних примесей. Однако относительно последнего требования необходимы еще дальнейшие исследования»* [103].

Очень характерно то, что наличие фуффуурола, экстрагированного из бочек, вполне допускается. Как видим, норма, предписывающая отсутствие в ректфикате фуффуурола, вовсе не связана с его токсичностью.

Выдержка из статьи доктора Ланга приведена потому, что именно она является источником соответствующего русского норматива. Дело в том, что в 1899 году профессор Вериге отчитывался о своей командировке в Берн по изучению опыта швейцарской монополии. К отчету прилагалась статья доктора Ланга, с которым Вериге познакомился в Швейцарии [103]. В том же году был издан циркуляр Министерства финансов № 361, в соответствии с которым русские ректифицированные спирты должны были быть полностью свобод-

ны от фурфурола. Правда, мотивировка была иной: «*принимая во внимание, что фурфурол – вещество с высоким токсическим эквивалентом...*» [5]. Разумеется, с точки зрения русской питейной монополии так было гораздо эффективнее: кампания «за чистоту питей» была в самом разгаре... Норматив этот, совершенно справедливый для ректифицированных спиртов (для лабораторного уровня того времени), благополучно дожил до сегодняшних дней, причем вместе с «монопольной» мотивировкой, которая порождает некоторое недоумение – а что, в коньяках или виски фурфурол менее вреден? Или как?

История с фурфуролом превращает в убежденность предположение о том, что современные борцы за «чистоту» спирта и, соответственно, водки являются прямыми и, главное, бездумными наследниками апологетов царской монополии со всеми их наивными для того времени заблуждениями и целенаправленным игнорированием или интерпретированием данных науки, если они противоречили принятым установкам.

Возвращаясь к работам В.П. Нужного с коллективом, нельзя не обратить внимание на те из них, что ставят под серьезное сомнение еще один миф – о том, что русские исторически предпочитают водку всем прочим напиткам-дистиллятам. Чуть подробнее остановимся на одной: «Сравнительное исследование химического состава и органолептических свойств крепких дистиллированных напитков, произведенных из разного вида

сырья» [148]. Суть работы – слепая потребительская дегустация различных напитков-дистиллятов, а именно:

1. Самогон № 5 (Косогоров самогон № 5 виноградный), 45% об., Россия.
2. Текила Olmeca Blanco, 38% об., Мексика.
3. Коньяк Hennessy v.s., 40% об., Франция.
4. Чача особая, 45% об., Грузия.
5. Граппа La Bianca Barbero, 40% об., Италия.
6. Ром Bacardi Blanca Superior, 40% об., Пуэрто-Рико (США).
7. Водка Русский Стандарт, 40% об., Россия.
8. Виски Шотландское смешанное Johnnie Walker Red Label, 40% об., Шотландия.

Организован эксперимент был следующим образом: «*Для проведения потребительской дегустации были разработаны три анкеты. Анкета № 1 – предназначена для количественной оценки органолептических свойств алкогольных напитков в баллах. Анкеты № 2 и 3 предназначены для верификации результатов, полученных с помощью анкеты № 1. С помощью последних двух анкет выявляется общее отношение дегустатора к дегустируемому напитку.*

Подбор дегустаторов. В качестве дегустаторов были приглашены мало или умеренно пьющие люди разного возраста – восемь мужчин и одна женщина. Три человека имели возраст 22–23 года, а шесть человек составили возрастную группу 51–66 лет. Все дегустаторы имели высшее образование. Среди них были психологи, социолог, врачи,

биологи и педагог. Все дегустаторы работали в разных научных или медицинских учреждениях, имели достаточно высокий социальный статус и относительно низкий уровень дохода. Все дегустаторы ранее или вообще не употребляли, или редко употребляли алкогольные напитки, представленные на дегустацию (за исключением водки).

Порядок проведения дегустации. Все напитки, представленные на дегустацию, были обезличены. Для этого их перелили в одинаковые чистые бутылки из-под минеральной воды с завинчивающимися крышками и пронумеровали. Перед каждым дегустатором было поставлено по 8 пластмассовых стаканов, которые были также пронумерованы. В присутствии дегустаторов в стаканы были налиты соответствующие номерам алкогольные напитки в объеме 20–30 мл. Для восстановления вкусовых ощущений на столе находились ломтики черного хлеба и минеральная вода.

Перед проведением дегустации... была прочитана краткая лекция о видах дегустации, порядке проведения профессиональной, аналитической дегустации и были даны рекомендации по оценке аромата, вкуса и послевкусия напитка. Было предоставлено время для ознакомления с предложенными анкетами.

Далее, по команде ответственного исполнителя дегустаторы поочередно дегустировали напитки, занося свои оценки в персональные дегустационные листы с анкетами. В процессе дегустации дегустаторы изредка обменивались мнениями о том или ином напитке после занесения собственных оценок в анкеты» [148].

В соответствии с легендой о «национальном русском напитке» логично было увидеть в победителях водку, причем со значительным отрывом. Однако результаты выглядят более чем неожиданно:

Результаты количественной органолептической оценки с помощью анкеты 1

Напитки		Баллы	Средний балл	Ранговый №
№	Наименование			
1	Косогоров самогон № 5	7, 7, 8, 7, 10, 5, 6, 9	7,4	2
2	Текила Olmeca Blanco	6, 5, 7, 4, 5, 9, 6, 2	5,5	6
3	Коньяк Hennessy	8, 5, 10, 7, 7, 5, 7, 9	7,2	3
4	Чача особая	4, 7, 6, 5, 2, 6, 6, 6	5,2	7
5	Граппа La Bianca Barbero	4, 5, 5, 5, 1, 1, 6, 1	3,5	8
6	Ром Bacardi Blanca Superior	6, 8, 9, 7, 9, 10, 8, 8	8,2	1
7	Водка Русский Стандарт	4, 8, 4, 6, 6, 10, 7, 10	6,9	4
8	Виски Jonnie Walker Red Label	8, 9, 4, 7, 5, 5, 6, 9	6,6	5

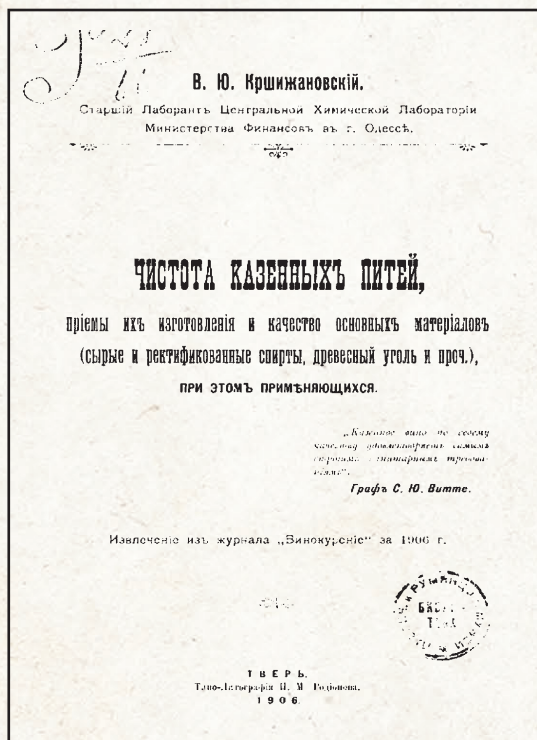
Результаты органолептической оценки с помощью анкеты 2

Напитки		Напиток нравится	Напиток не нравится	Не знаю, нравится или не нравится
№	Наименование			
1	Косогоров самогон № 5	7	0	1
2	Текила Olmeca Blanco	1	5	2
3	Коньяк Hennessy	5	2	1
4	Чача особая	3	4	1
5	Граппа La Bianca Barbero	0	7	1
6	Ром Bacardi Blanca Superior	8	0	0
7	Водка Русский Стандарт	5	3	0
8	Виски Jonnie Walker Red Label	6	1	1

Как видим, водка заняла более чем скромное четвертое место из восьми, а в победителях оказался... ром.

Разумеется, этот эксперимент носит вполне локальный характер: при других дегустаторах, ином подборе напитков и пр. результаты могут быть совершенно иными. В то же время возникают серьезные сомнения в том, что водка – напиток, наиболее соответствующий вкусовым предпочтениям российских граждан. Может быть, нас сознательно *приучали* пить водку? Помните замечательный риторический вопрос лаборанта Технического комитета Департамента неокладных сборов В. Ю. Кршижановского: *«Казенное управление, имея в виду сложившуюся привычку у потребителей*

некоторых районов к сильно щелочному вину, вынуждено изготавливать такое вино и выпускать его в продажу, но... если частные фирмы могли приучить потребителей к щелочному вину, то почему нельзя казенному управлению приучить тех же потребителей к более нейтральному вину путем постепенного понижения в столовом вине щелочности до величины в 100 и даже 50 миллигр. поташа в 1 литре, как в винах Долгова и Александрова?!» [5]. Так или иначе, но изучение истории «национального русского напитка» поневоле наводит на мысль, что водка – не столько выбор жителей России, сколько «казенного управления», и современная водка в этом случае является русским, но не национальным, а «государственным» напитком.



Книга В.Ю. Крижановского, где в единое целое сведен весь технический опыт питейной монополии в России. Факсимиле титульной страницы

Во всяком случае, на сегодняшний день мы можем уверенно говорить, что с точки зрения физиологического воздействия на организм водка не имеет никаких преимуществ перед иными крепкими алкогольными

ми напитками-дистиллятами: «Естественные примеси в тех концентрациях, в которых они присутствуют в дистиллированных алкогольных напитках промышленного или домашнего изготовления, не оказывают влияния на острую токсичность этилового спирта» [39]. А это означает, что водка как массовый и фактически безальтернативный напиток появилась в России в результате... откровенной подтасовки. Ведь не чем иным, как заботой о «народном здравии», мотивировался переход на изготовление напитков исключительно из ректификованных спиртов при введении винной монополии. И вот вам парадоксы истории: Россия в очередной раз осуществила эксперимент над собой, в результате которого выиграл остальной мир, открывший для себя совершенно новый напиток «vodka». Но при этом «остальной мир» обогатил свое алкогольное меню, а Россия его резко обеднила.

А мы переходим еще к одному, наверное, уже последнему вопросу, вызывающему бурные дискуссии: о происхождении и бытовании в русском языке слова «водка».

Глава VII

«Водка». Слово-хамелеон

(Что же это, в сущности, такое?)

Собственно говоря, само по себе слово «водка» нас интересует лишь постольку, поскольку авторы наших дней, пишущие на водочную тему, называют им, как правило, и современный продукт, и домонопольное хлебное вино. Термин этот с одинаковой свободой применяется к совершенно разным напиткам. В результате в восприятии читателей возникает серьезная путаница. Возьмем для примера цитату все из того же Вильяма Васильевича Похлебкина.

«По своей чистоте водка, производимая в отдельных аристократических хозяйствах русских магнатов — князей Шереметевых, Куракиных, графов Румянцевых и Разумовских, имела такой высокий стандарт качества, что затмевала даже знаменитые французские коньяки. Вот

почему Екатерина II не стеснялась преподнести такую водку в подарок не только коронованным особам вроде Фридриха II Великого и Густава III Шведского, не говоря уже о мелких итальянских и германских государях, но и посылала ее как изысканный и экзотический напиток даже такому человеку, как Вольтер, хорошо знавшему толк во французских винах, нисколько не опасаясь стать жертвой его убийственного сарказма. Но не только Вольтер получил этот ценный подарок в тогдашнем ученом мире, но и такие корифеи всемирной науки и литературы, как швед Карл Линней, немец Иммануил Кант, швейцарец Иоганн Каспар Лафатер, великий поэт и государственный деятель Иоганн Вольфганг Гете и многие другие.



Фридрих II Великий



Густав III Шведский



Иммануил Кант

Не случайно поэтому ботаник и химик Карл Линней, опробовав водку, был столь вдохновлен ею, что написал целый трактат «Водка в руках философа, врача и простолюдина. Сочинение, прелюбопытное и для всякого полезное», где дал широкую и объективную общественную, медицинскую, хозяйственную и нравственную оценку этого продукта [1].

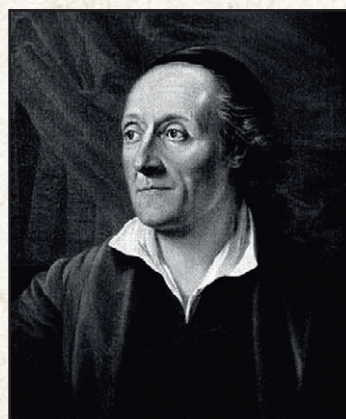
Как всегда у В. В. Похлебкина – никаких ссылок. То есть: знаю, но откуда – не скажу.. Или не знаю, но придумаю. Тем не менее все это прочно внедрилось в мифологию: нет ни одной книги о водке, не упомянувшей факт дарения Екатериной напитка, «затмевающего французские коньяки», высоким зарубежным особам. Какое же впечат-



Иоганн Вольфганг Гете



Карл Линней



Иоганн Каспар Лафатер

ление остается от подобных текстов у читателя? А такое, что наша родная привычная водка, то есть смесь спирта-ректификата с водой, пропущенная через активированный уголь (никакой другой водки читатель, как правило, не знает), которую Екатерина Великая рассылала направо и налево по всей Европе, производила фурор среди королевских особ и великих ученых. Однако давайте все же зададимся вопросом, откуда у «русских магнатов – князей Шереметевых, Куракиных, графов Румянцевых и Разумовских» взялись ректификационные колонны, которые в то время были еще не изобретены? Так что если Екатерина что и рассылала, то это были ароматизированные «водочные изделия», изготовленные на основе хлебного вина, которые и именовались в ту пору водками – то есть напитки, принципиально отличающиеся от современной водки. Это раз. И второе. Когда мы встречаем у иностранных авторов XVII – XIX веков слово «водка», надо отдавать себе отчет, что в оригинале почти наверняка стоит другое слово, а это резко меняет восприятие текста.

Рассмотрим это на примере с тем же Линнеем. По В.В. Похлебкину выходит, что, получив в подарок от Екатерины водку, Карл Линней, никогда не имевший дело с этим экзотическим напитком, столь возбудился, что разразился весьма пространном трудом. Правильно? А теперь – в библиотеку, в библиотеку... Там мы довольно быстро выясним, что никакой «водки» в работе

Линнея нет и в помине. В оригинале стоит «спирт» (*Spiritus frumenti quem praeside...*). Да и Россия там не упоминается ни явно, ни скрытно. Работа посвящена напиткам-дистиллятам: их истории, действию на человеческий организм и повсеместному распространению в Европе. Существуют два перевода XVIII в. – П.И. Богдановича и Петера Бергиуса. В одном случае «*spiritus*» переведен как «водка» (Богданович) [149], в другом – «хлебное вино» (Бергиус) [150]. Чтобы развеять все сомнения насчет «Водки в руках...», приведем две коротеньких цитаты (в переводе Бергиуса):

«Когда в целой Швеции около ста тысяч деревень считается, из коих в каждой бочки три (хлеба) ежегодно на курение вина исходит: то сие все до трех сот тысяч червонцев составит, которая сумма немалое богатству учинила приращение».

«Как в Англии в 1736-м году вино сие запрещено было, такое в Лондоне в народе произошло возмущение, что принуждено было ввести в город солдат по укрощению сего бунта».

А про Россию, повторимся, в этой работе Карла Линнея нет ни слова.

В.В. Похлебкин, скорее всего, пал жертвой неточного перевода П.И. Богдановича, и прочитал он, видимо, только название труда в библиотечном каталоге, не удосужившись познакомиться с самим трудом. В противном случае утверждение В.В. Похлебкина о том, что труд Карла Линнея посвящен русской водке, выглядит сознательной профанацией.

Вот она, великая сила слова. Прочитав в заголовке слово «водка», даже ученый В. В. Похлебкин не удержался от соблазна посчитать труд Линнея посвященным русской водке. А как иначе, – раз водка, – значит, русская, другой-то в то время не было. Что же говорить о менее просвещенных читателях.

Во избежание подобных недоразумений постараемся бегло, не вдаваясь в подробности, перечислить основные версии происхождения слова «водка», а главное, попробуем разобраться в значениях, которое оно принимало в языке в разные периоды.

Этимология этого слова на первый взгляд представляется очевидной: «водка» – производное от «вода».

В. В. Похлебкин, задачей которого было во что бы то ни стало доказать, что «слово «водка» свойственно только русскому языку и является коренным русским словом», утверждает абсолютно категорично: «Сам по себе факт, что название «водки»-напитка произошло от слова «вода» и, следовательно, каким-то образом связано по смыслу или содержанию с «водой», не вызывает никакого сомнения» [1]. Другими словами, то, что «водка» есть производное от «воды», принимается автором за аксиому: «Водка. Древнерусский уменьшительный падеж (деминутив) от слова вода, образованное по типу репа – репка, душа – душка, вода – водка» [151]. Однако другой автор – В. Е. Моисеенко, приведший упомянутую цитату

из «Кулинарного словаря» В. В. Похлебкина в своей статье «Ещё раз об истории слова «водка», категорически с таким подходом не согласен: «...подобная дефиниция не выдерживает лингвистически корректной критики. Безусловно, лексема водка может обладать и уменьшительным значением, точнее сопровождаться экспрессией ласкательности, например, в форме водочка. Эти семантические особенности приобретаются вполне традиционным способом деривации, но не от корня вод, – а от осложнённой первоначально суффиксом -к- формы вод-к (а), т. е.: вод-к (а)/вод-очк (а) (фонематически [к] 1 [а,чк]). Перед [к] беглая [а,ч] действительно создают деминутивность. По законам русского словообразования уменьшительная форма от вод-а → вод (и)-чк (а), а от вод-к (а) → вод (о)-чк (а), которые оформлены разными гласными и и о. В словаре В. Даля встречаем даже деминутивную форму от водка → водонька. Очевидно, что водка образована не по модели репа – репка, душа – душка» [152].

Другими словами, автор-лингвист утверждает, что в русском языке слова «вода» и «водка» имеют разные корни. В одном случае «вод», в другом – «водк», что, с его точки зрения, находит подтверждение в морфологии, т. е. в анализе способов построения слов, содержащих либо один, либо другой корень.

Еще один популярный вариант чисто русского происхождения слова предложен проф. П. Я. Черных, который высказал предположение, что «...слово водка по происхождению есть произво-

дное не от вода [... м.б., странное значение «уменьшительности» здесь вторичное?!], а от водить, вести (*ср. проводка, сводка и т. д.*)» [42]. В то же время теория П. Я. Черных внутренне противоречива, так как далее следует такое рассуждение: «Однако водка уже в XVII в. стало связываться с водой и получило значение «хлебное вино» (м.б., по его прозрачности, бесцветности?). Возможно, что известную роль сыграла при этом и латинское aqua vitae – фигуральное наименование (буквально «вода жизни») крепкого алкогольного напитка» [42]. Словом, лингвист хоть и является сторонником исконно русского происхождения слова «водка», некоторые несостыковки им ясно ощущаются – отсюда обилие предположений, например «м.б., странное значение «уменьшительности» здесь вторичное?!».

Другими словами, автор-лингвист утверждает, что в русском языке слова «вода» и «водка» имеют разные корни. В одном случае «вод», в другом – «водк», что, с его точки зрения, находит подтверждение в морфологии, т.е. в анализе способов построения слов, содержащих либо один, либо другой корень.

Так же выводит «водку» от глагола «водить» и Борис Синюков, автор ста-

тьи «Русь, водка, гои и изгои» [176]. «Мне не очень нравится слово водка, и не потому, что она наше всероссийское горе, это само собой, а потому, что она сразу же ассоциируется с водой, а ассоциироваться они не должны. Вода – это чистота в нашем русском представлении, где такое ее изобилие. А водка – это грязь как в моем, так и в народном, надеюсь, представлении. Она хороша только пока пьяный, и когда выпить хочется. В остальное время она нечисть. Чистота и нечисть соседствовать не могут. Так откуда же произошло это слово?... Осталось опять обратиться к Далю: «*Водить, вести или вестъ, водка (женск.), водъ (муж.), вождь, водец, водца, водырь. Водило, на чем водят зверя, цепь, привязь, повод. Водкий – приживчивый. Водко – плавно, непорывисто*». И немного ниже: «*Водла – важность, водлый – важный*».

Я сразу же подумал, как же я не догадался раньше? Как же сам Владимир Иванович не догадался и отправил водку черт знает куда? Я ведь прекрасно знаю, что в России и ныне-то нет дорог, потому что они искони передвигались по рекам, по пляжам, бурлаки от этого пошли. Я прекрасно знаю, что историки врут, когда говорят, что были какие-то передвижения поперек рек, только волок от реки к реке – Ламский, вологодский (волок, волока, волога, волочага, волокнистый, володка и еще целая куча слов). Поэтому не водка питьевая произошла от воды, а водка в смысле водец, водырь, водило, проводка, показывание

пути – произошли от воды. А куда же ведет водка, которую пьют? Известно, куда, к послушанию, ибо больше не дадут, если будешь себя вести (опять водка) плохо» [176].

Вместе с тем существуют версии, в соответствии с которыми слово «водка» является заимствованием. Так, уже упомянутый В. Е. Моисеенко утверждает следующее: «Среди современных славистов бытует мнение о том, что не русское слово *водка*, а польское *wódka* представляет собой сохранившуюся до наших дней «усечённую» первую часть дословного переложения латинского *aqua vitae*. (Напомним, что *aqua vitae* в дословном переводе означает «вода жизни». – *Прим. авт.*). Будучи фактологически корректным, оно не вызывает возражения, как не вызывают принципиальных возражений и утверждения некоторых исследователей о том, что именно польское слово *wódka* представляет собой не только первичную «усечённую» кальку лат. *aqua vitae*, но также является непосредственным образцом прямого лексического заимствования, проявившего себя на русской почве в форме *водка*» [152]. И там же: «При более детальном рассмотрении оказывается, что русское по всем своим формальным показателям слово «водка» с трудом вписывается в формальную сетку современной русской словообразовательной семантики, в которой для этого слова ещё нужно подыскать «нишу», соответствующую его формальной структуре и семанти-

ческой природе. Это – рудиментарное свидетельство того, что водка является очень давним заимствованием из хотя и генетически родственного, славянского, но всё-таки иноязычного источника».

Существуют и «политизированные» варианты версии заимствования. В частности, минский журналист и издатель Вадим Ростов (Доружинский), ярый пропагандист «особого исторического пути Белоруссии», утверждает, что слово «водка» вообще не славянского происхождения, а родиной его является ВКЛ – Великое княжество Литовское. Вот вам пример его логики: «Что касается происхождения слова «водка», то Похлебкин пишет: «От XV века у нас нет ни одного памятника, где бы упомянуто слово «водка» в понятии близком к алкоголю...» К этому времени понятие «водка» как алкогольный напиток уже существует в ВКЛ и начинает распространяться в Польше (где до этого использовался термин «gorzalka», что второе название водки как «горилки»). Новгородцы явно переняли термин у ВКЛ, ибо водку ещё считали просто спиртовой настойкой для медицинских нужд, когда у нас в ВКЛ она изначально означала именно алкогольный напиток. Кстати, тот факт, что термин «водка» поляки переняли у ВКЛ, в Польше, конечно, тоже причёт: мол, сами в Польше изобрели название. Я, однако, полагаю, что слово «водка» в принципе не могло появиться в языках москвитов и поляков,

а также украинцев (и вообще тогда славяноязычных народов), ибо там это слово с уменьшительным суффиксом «к» означало пренебрежительно ту же самую воду – и существовало в их языках. А вот у нас в Литве (Центральной и Западной Беларуси) как раз в этот период XV–XVI веков происходила славянизация литвинов – западных балтов ятвягов, дайнова, мазуров, пруссов и прочих тут живших и ныне являющих собой три четверти этноса белорусов. Язык западных балтов (в отличие от языка восточных балтов жемойтов, аукштайтов и латышей) был очень похож на славянский (ибо славяне и произошли от западных балтов). Но в этом языке не было суффикса «к» как означающего пренебрежение. Конечно, проследить само словообразование тут крайне трудно (ибо наш язык западных балтов исчез, почти не оставив следов), но факт в том, что слово «водка» было у соседей давно занято другим содержанием» [154].

Разумеется, в отличие от серьезных теорий Черных и Моисеенко, здесь мы имеем дело с откровенной журналистской профанацией. Язвительно критикуя (и зачастую правильно) В. В. Похлебкина за слабость доказательств, Вадим Ростов (Доружинский) своих доказательств не приводит вообще, например, голословно утверждая, что к XV веку «понятие «водка» как алкогольный напиток уже существует в ВКЛ». В то же время этот материал дает вполне наглядное представление

о том, на каком уровне порой ведутся дискуссии вокруг слова «водка».

Вышеприведенными версиями далеко не исчерпывается весь список. Достаточно в поисковике компьютера набрать словосочетание «происхождение слова водка», и вы окупаетесь в бурлящий мир неиссякаемых фантазий. Характерная особенность – на всех форумах специалисты-лингвисты, так же как вышеупомянутый В. Е. Моисеенко, практически единодушно отвергают происхождение слова «водка» от «воды» на основании каких-то только им понятных правил образования слов в русском языке.

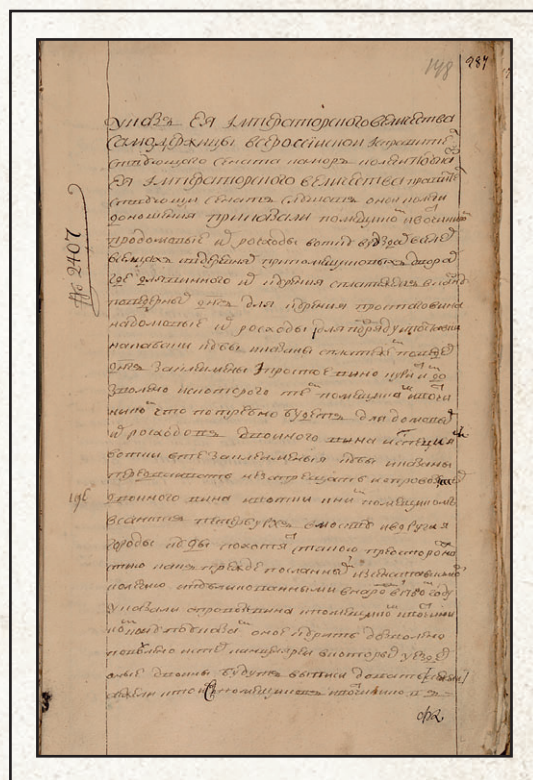
Вместе с тем не удастся найти ни одной теории, которая объясняла бы еще одну интересную особенность. В русских документальных источниках не единожды зафиксировано написание слова «водка» через «т» – «вотка», а не через «д». Например, «*Вотка липова цвету (1633 г.), вотки цвету из василкового. – «Извольшь чарку вотки(?) – Вотку неуживаю»* [42]. В своем походном журнале сподвижник Петра I фельдмаршал Б. П. Шереметев часто писал «*кушали вотку*». Очень похоже, что в те времена такое написание через «т» было довольно распространено. В серьезной, вызывающей доверие и уважение книге И. Курукина и Е. Никулиной «Повседневная жизнь русского кабака от Ивана Грозного до Бориса Ельцина» [177] приводится свидетельство современника о любимой царем австрии, где он появлялся

«с знатными персонами и министрами пред обедом на чарку вотки». Но, может быть, мы имеем дело с обычными грамматическими ошибками? Однако как тогда быть с Указом Елизаветы 1751 года – «Указ ея императорского величества самодержецы всероссийской и провителствующего сената камор коллегии по указу ея императорского величества правительствующий сенат слушав оной коллегии доношение приказали помещиком и вотчинником про домовые их расходы **вотку** в уездах в селех в селах и деревнях при помещиковых дворах где для винного их курения с платежом в казну поведёрных денег для курения простого вина на домовые их расходы и для подряду и поставки на кабаки кубы и казаны с платежом по ведер денег заклемены и простое вино курить им дозволено» [155]. В грамотности царских писарей сомневаться не приходится.

Поэтому любая гипотеза происхождения слова «водка» должна учитывать и этот факт употребления буквы «т» вместо «д». Но в этом случае написание слова «вотка» через «т» опровергает его происхождение от «вода», так же как и «водить» нисколько не менее, чем любые лингвистические анализы.

Пожалуй, наименее непротиворечивая версия принадлежит непрофессионалу – театральному режиссеру Андрею Россинскому. Суть ее такова. Всеми, в том числе В.В. Похлебным, признано, что первоначально слово «водка» обозначало лекарственные препараты на основе горячего

(хлебного) вина. Образоваться оно вполне могло следующим образом: аптекари, вполне естественно, могли использовать латинское «aqua vitae», то есть «аквавита», а так как это все-таки были лекарства и объем их был невелик, в народной речи это вполне могло принять уменьшительную фор-



Указ Елизаветы 1751 г. Факсимиле

му «аквавитка». Со временем в русском языке «аквавитка» могла вполне естественно трансформироваться сначала в «витку», а затем и в «вотку». (Здесь, пожалуй, единственное слабое место в предложенной логической цепочке, поскольку непонятно, насколько

стар

(Подоле Андроноша полдтислтиннбидни
 воггто то пимо снжимо будитъ ^{се} впазмдужд
 снмъ взяттв будижд вмоситт всаниттъ =
 пдттиптрбурхд шгородд томдцини шгои
 ниши инастащад гнрмипитт штатт
 иобрр афшрр (тти илиушшя атпттевд) ^{от}
 иссооттв втте мвонмелмднбид пдблншпои
 иметтв будитт усрвд ради пррдцншонад
 водоиш вгордошвд спод домехъ инастащад
 ивршии троттегшмо сидитт будитт ^{адхооттв}
 гинб ипакшррарсия сджиттвд заноттврбми
 гурршнб нтте ипдттегшнл люди втте ради
 гдобрня подоиш ндмдмрбид пдбнцптрбд
 бимо буду сидитт или бондшонтт ндспо
 ипттног сповдмбд побанотт ванамоишо
 ргембшнмво иотт шттоподлинмо вттооног
 подоноса или пашн ишттгт ирвонгдмббуду
 испаннми тпшттвсттб пашн шоргемниш
 вбшцеттисаннб ^ссостояшншя рдфлтте
 реттюрсног веднцесттца 1749 году двдтрдш
 дня шямнб ^сипдблншпощаннб внардд
 уновсми псдддмо водд ндтрдннмопро
 гдд ^ссшпо гина лодд ипреттвгшмоиш
 для дшоднш подоиш ишпашн пдбншовд
 нелмдтв пшбттисаннб ^шпсшорд полдн
 сошнш пдблнмолд ушову шорнблрр
 шотпробашн пршмсттв втрашншпддгшшн
 сшсттв пршдомашн штррвсатт влшмо е.
 ш

Каморъ Коллеги мнѣние оныи для доно
 шия воровъ вгородовъ до медіумъ ширно
 и троганъ ширно полдѣлано и дритѣ дозв
 лено стѣшиѣ гдѣ подра замѣлѣмѣ стѣлѣ
 же поид тѣтѣи мѣлѣ дѣлѣ ширно и троганъ
 остѣтѣтѣ и ширно полдѣлано и дритѣ олтомъ
 поидѣлѣ Ея Императорского величества
 указу мая, 31 дня 1751 году утолнѣмѣ
 ширно ширно обрѣзѣ сѣрѣтѣрѣ мѣлѣи
 ширно сѣрѣтѣрѣ алѣѣи ширно
 Каморъ Коллеги мнѣние оныи для доно
 шия воровъ вгородовъ до медіумъ ширно
 и троганъ ширно полдѣлано и дритѣ дозв
 лено стѣшиѣ гдѣ подра замѣлѣмѣ стѣлѣ
 же поид тѣтѣи мѣлѣ дѣлѣ ширно и троганъ
 остѣтѣтѣ и ширно полдѣлано и дритѣ олтомъ
 поидѣлѣ Ея Императорского величества
 указу мая, 31 дня 1751 году утолнѣмѣ
 ширно ширно обрѣзѣ сѣрѣтѣрѣ мѣлѣи
 ширно сѣрѣтѣрѣ алѣѣи ширно
 Каморъ Коллеги мнѣние оныи для доно
 шия воровъ вгородовъ до медіумъ ширно
 и троганъ ширно полдѣлано и дритѣ дозв
 лено стѣшиѣ гдѣ подра замѣлѣмѣ стѣлѣ
 же поид тѣтѣи мѣлѣ дѣлѣ ширно и троганъ
 остѣтѣтѣ и ширно полдѣлано и дритѣ олтомъ
 поидѣлѣ Ея Императорского величества
 указу мая, 31 дня 1751 году утолнѣмѣ
 ширно ширно обрѣзѣ сѣрѣтѣрѣ мѣлѣи
 ширно сѣрѣтѣрѣ алѣѣи ширно

1751 г., июня 6 – Указ из Правительствующего Сената в Камер-коллегию о дозволении иметь неклеименные кубы, кубики и казаны для двоения водок, и о прочем.

Указ Ея Императорского Величества самодержицы Всероссийской ис
 Правителствующего Сената Камор-коллегии. По указу Ея Императорского Величества
 Правителствующий Сенат, слушав оной коллеги[и] доношения, приказали:
 помещиком и вотчинником про домовые их расходы вотку в уездах, в селех, в селцах
 и в деревнях, при помещиковых дворах, где для винного их курения с платежем в
 казну поведерных д(е)н(е)г для курения простаго вина на домовые их расходы
 для подряду и поставки на кабаки кубы и казаны с платежем поведерных д(е)н(е)
 г заклеимены. И простое вино курить им дозволено, ис которого тем помещиком
 и вотчинником что потребно будет для домовых их расходов двоиноного вина и с
 специями вотки в те заклеименныя кубы и казаны передваивать не запрещать, и о
 провозе тех двоиноного вина и вотки к ним, помещиком, в Санкт-Петербурх, в Москву
 и в другия города, куды похотят, с такою преосторожностію, как прежде посланным

из Сената в Камор-колегию и опубликованными в народ в 1750-м году указали о провозе вина к помещиком и вотчинником, кому по указам оное курить дозволено, повелено ис тех канцелярей, в которых уездех оные двойны будут, выписи довать. А ежели кто ис помещиков и вотчинников по малому числу и особливо з дорогими и всякими специями в Санкт-Петербурхе, в Москве и в городех и в полках, кои бывают на станциях генералитет, штап- и обер-афицеры, тако ж из дворян ундер-афицеры и салдаты ис привозного к ним вина по выписям про домовые ж их расходы вотки двоить пожелают, то и тем оные вотки двоить же. А на то двоение водок в Санкт-Петербурхе, в Москве и в городех, в домех и при полках кубики от полуведра до двух, до трех ведр и болши позволять иметь неклеяемые, для того, что з заклеяемых в вотчинах их кубов и казанов, в кои вино курилось, ис чего та вотка будет передваиватца, поведерные д(е)нги будут в казну уже плачены.

Так же духовным чинам и купеческим людем и канцелярским служителям, за которыми поместья и вотчин нет, кому состоявшимся Ея Императорского Величества 1749 году декабря 15 числа высочайшим имянным указом вина курить не дозволено, вотки двоить с потребными специями ис покупного ими с казенных кабаков иметь будут данные по силе вышеписанного указу ерлыки в домех своих и в монастырях. И на то двоение водок против вышеписанного ж кубики неклеяемая иметь дозволить, ибо поставочное на кабаки от винных подрядчиков и от помещиков вино курено в заклеяемые кубы, и поведерные с кубов и казанов полуполтинные д(е)нги во что то вино сижено, будет же в казну уже с них взяты.

Буде же в Москве, в Санкт-Петербурхе и в городех помещики и вотчинники и на станциях генералитет, штап- и обер-афицеры и из шляхетства ундер-афицеры и салдаты в те незаклеяемые кубики, кои иметь будут у себя ради передваивания водок в городских своих домех и на станциях из раки простое вино сидеть будут, а духовные чины и канцелярския служители, за которыми деревень нет, и купеческие люди в те же ради двоения водок неклеяемые кубики простое вино будут сидеть или вотки двоить не ис покупного с казенных кабаков вина, но ис корчемнымного, и о том кто подлинно в том от кого по доносам или каким изветом изобличены будут, и с такими поступать, как с корчемниками вышеписанным состоявшимся Ея Императорского Величества 1749 году декабря 15 дня имянным и опубликованным в народ указами повелено во всем непременно. Протчим же всякого чина людем и крестьяном для двоения водок и никаких кубиков не иметь и о вышеписанном Камор-колеги[и], сочиняя публичному указу формуляр и опробации, прислать в Правителствующий Сенат при доношени[и]. А представленное Камор-колеги[и] мнение о имени[и] для двоения водок в городских домех помещиком и протчим чином, кому вино курить дозволено, свыше дву ведр заклеяемых, с платежем полуполтинных д(е)н(е)г, також и о протчем отставить и Камор-колеги чинить о том по сему Ея Императорского Величества указу мая 31 дня 1751 году.

У подлинного пишет тако: обер-секретарь Матвей Казин, секретарь Алексей Федоров, канцелярист Федор Арбузов.

В Камор-колегии получен июня 6 дня того ж 1751-го году.

правила и традиции формировавшегося в то время русского языка позволяли такую трансформацию. Так что в этом вопросе слово за профессионалами – лингвистами.) Поскольку в разговорном языке буквы «т» и «д» перед согласной «к» на слух воспринимаются практически одинаково, то долгое время при написании этого слова различные «писари» писали его по-разному в зависимости от того, как «слышали». (Кстати, если бы это слово однозначно ассоциировалось с водой, то такой разноголосицы в написании быть не могло. Никогда слово «вода» не писалось через «т» – «вота».) Со временем, где-то уже во второй половине XVII века, общепринятым стало написание через «д».

Тем не менее мы вынуждены констатировать: никакой более-менее установленной этимологии слова «водка» – увы! – не существует.

Кстати сказать, в соответствии с этой теорией русское «водка» образовалось от латинского «aqua vitae», как и многие названия напитков-дистиллятов в других языках, такие как британское «whisky», американское «whiskey», польское «wodka» и «okowitka», датская «akvavit», то есть вполне укладывается в общую схему.

Из приведенного обзора, как представляется, становится ясно, что неразрывная связь названия «водки» – напитка со словом «вода» «не вызывает никакого сомнения» только у самого В. В. Похлебкина.

А теперь представим себе, что В. В. Похлебкин ошибался. В этом случае рухнет все его строение, возведенное на убеждении, что отличительной особенностью русского винокурения была его неразрывная связь с водой.

Но, как мы видим, хотя теория В. В. Похлебкина не может считаться хоть в какой-то степени доказанной, но и железобетонного опровержения, похоже, не существует.

Тем не менее мы вынуждены констатировать: никакой более-менее установленной этимологии слова «водка» – увы! – не существует. Впрочем, для нас это и не суть важно. Гораздо существеннее разобраться в том, какие же значения приобретало это слово в разные исторические периоды.

У В. В. Похлебкина в «Истории водки» существует целая глава под названием: «Возникновение термина «водка» и его развитие с XVI по XX век».

То, как бытовало слово в языке с момента своего появления до второй половины двадцатого века, он излагает вполне точно и на этот раз исторически корректно:

«I. XV век. От XV века у нас нет ни одного памятника, где бы упомянуто слово «водка» в понятии, близком к алкоголю.

2. XVI век. В XVI веке под 1533 годом в новгородской летописи слово «водка» упомянуто для обозначения лекарства: «Водки нарядити и в рану пусти и выжимати», «вели государь мне дать для моей головной болезни из своей государской аптеки водок... свороборинной, финиколовой».

3. XVII век. Уже в середине XVII века встречаются письменные документы, где слово «водка» употреблено для обозначения напитка. Так, в челобитной архимандрита Варфоломея от 1666 года читаем: «А старец Ефрем... ныне живёт в келье, а то питьё, вино и водку привозили дети его тайно».

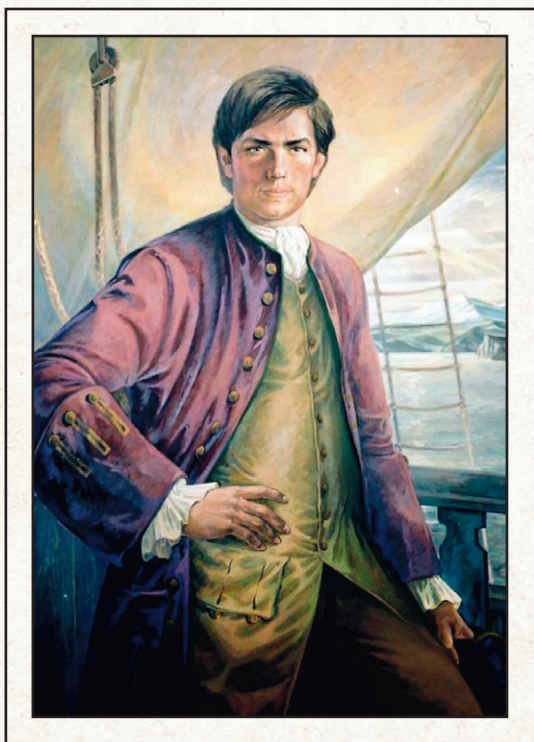
4. XVIII век. В XVIII веке слово «водка» впервые употреблено в официальном языке, но не как основное, полнотравное, а как второй синоним. Особенно часто термин «водка» употребляют во второй половине XVIII века, но и в этих случаях, когда дело касается официальных актов, справочников, словарей, к слову «водка», помещаемому без всяких пояснений, всегда следует отсылка: смотри «вино». И именно под этим всё ещё официальным термином водку и рассматривают. Но водками без всяких оговорок в XVIII веке называют лишь те водки, которым приданы дополнительные вкус, аромат (запах) или цвет, то есть всё то, что передвоено вместе с растительными травными, ягодными, фруктовыми и даже древесными добавками, то, что приобрело от этих добавок вкус, запах или только цвет. Поскольку для получения такого продукта всегда необходимо передваивание, то часто для краткости этот вид водок называли

также двойными водками либо обозначали вид этих двойных водок – анисовая, тминная, померанцевая, перцовая и т. д. Все эти водки были прямыми наследницами лекарственных водок XVI – XVII веков и точно копировали, повторяли их по своей технологии. Единственное различие их состояло в том, что их сдобривали не лекарственными, а пищевыми или вкусовыми компонентами. Но это было различие не по существу, а лишь по форме» [1].

(Заметим в скобках, что и в этом случае В.В. Похлебкин, будучи прав по сути, в деталях допускает досадные неточности, путая понятия «перегонка» и «передваивание», а также «двоенный» и «двойной». Впрочем, в данном контексте это непринципиально, тем более что мы уже на этом достаточно подробно останавливались в первой главе.)

Если во всем, что касается значения слова «водка», включая XVIII век, В.В. Похлебкин весьма убедителен, то применительно к XIX веку его рассуждения теряют стройность. Единственное, что можно отметить в его выводах, так это то, что «к 70-м годам XIX века начинается медленное вытеснение словом «водка» в бытовом языке прежнего понятия «вина» как «хлебного вина». Ниже станет ясно, что в последующих XIX и XX веках трансформация слова «водка» на этом не закончилась. Но и XVIII век не ограничился вышеприведенными значениями этого термина. Во-первых, имеются свидетельства, что водками в то время называли и кислоты. В своей книге «Первые основания металлургии, или рудных

дел» Ломоносов подробно описывал способ получения и очистки «крепкой водки», как в то время называли азотную кислоту, употреблявшуюся в «пробирном» деле [156].



Капитан Алексей Чириков

Неким отзвуком тех времен может служить сохранившееся до сих пор известное каждому школьнику название смеси концентрированных кислот – «царская водка». Во-вторых, похоже, что водкой уже начинают называть не только ароматизированные напитки, но и напитки, ранее называемые вином. В отчете об экспедиции Беринга приводится письмо капитана Алексея Чирикова, содержащее интересный

рассказ о несчастьях, перенесенных им в море на одном из русских судов.

Обращают на себя внимание следующие строки: «... понеже нам не на чем стало обстоятельство земли разведывать и к пропитанию своему в прибавок получить водки...» [157]. Трудно себе представить, что моряки получали «к пропитанию своему» элитные в то время ароматизированные водки.

Эта тенденция продолжилась и в XIX веке. Например, у М. Ю. Лермонтова читаем: «Осетины шумно обступили меня и требовали на водку; но штабс-капитан так грозно на них прикрикнул, что они вмиг разбежались.

Ведь такий народ! – сказал он, – и хлеба по-русски назвать не умеют, а выучил: «Офицер, дай на водку!» Уж татары по мне лучше: те хоть непьющие...» [158].

И наконец, в-третьих, водка стала использоваться в качестве синонима спирта. «Несколько сих животных, мною во спирте сохраняемых, были предназначены, чтоб в последствии времени дополнить то, чего я описать не мог. Но долгое-временное в водке пребывание и с места на место перемещения так испортили все утробные части, что они равномерно соделались мягкими, багровыми и изнуренными» [159].

Этот перевод сочинения господина Сонниния был сделан Г. А. Голицыным в 1803 году, но, скорее всего, не ему принадлежит авторство смешения понятий спирта и водки. Переводчик просто пользовался терминологией, сформировавшейся в предыдущем столетии.

Но дополнения, сделанные к «Полехлебкинской хронологии», носят лишь уточняющий характер и в соответствии с известным высказыванием «тенденции важнее фактов» практически не влияют на сложившуюся в то время терминологию.

В основном под водкой понимались напитки, полученные из хлебного вина дополнительной перегонкой с добавлением пряноароматического сырья или без него. Сахар при этом также мог как добавляться, так и не добавляться, но при добавлении его количество не должно было превышать определенного предела. Не вдаваясь в дальнейшие технологические подробности, скажем только, что читатель, например, изданной в 1804–1805 гг. книги «Полный винокур и дистиллятор, или Обстоятельное наставление к выгодному выгонянию вина и деланию водок, разных ликеров, вод и проч.» [25] прекрасно понимал разницу между «вином, водками, разными ликерами и проч.» и никогда их не путал. В этом смысле чрезвычайно выразителен текст екатерининского «Устава о вине»: *«Не запрещается всякого чина и звания людям делать водки для своего обиходу как из выкуренного... вина, так и из покупного вина с казенных винных домов»* [47]. То есть все просто: вино «выкуривается», а водки из него «делаются».

Вот в этом достаточно узком и вполне конкретном значении слово «водка» просуществовало до середины девятнадцатого века.

А дальше накопившиеся к тому времени изменения в бытовой лексике привели к настоящей экспансии – по-иному не скажешь – этого дотоле вполне локального термина, в том числе и в специальной литературе.

В основном под водкой понимались напитки, полученные из хлебного вина дополнительной перегонкой с добавлением пряноароматического сырья или без него.

Начиная приблизительно с шестидесятых годов XIX в. водкой начинают именовать практически все спиртные напитки-дистилляты, включая хлебное вино. Причем именно напитки, то есть водно-спиртовые смеси (обработанные дополнительно или необработанные), содержащие до ~50% алкоголя, следовательно, пригодные для непосредственного употребления. Это изменение значения слова отчетливо прослеживается при сравнении книг по винокурению и производству водок, изданных до и после шестидесятых годов. Если в первых ни разу не встречается термин «водка» в значении «вино», то в книгах второй половины века – сплошь и рядом. Например, у Энгельмана (1827 г.) [98] ясно сказано: *«Хлебное вино есть известный общий напиток, который, не только повсемест-*

ПОЛНЫЙ
ВИНОКУРЪ
И
ДИСТИЛЛАТОРЪ,
ИЛИ
ОБСТОЯТЕЛЬНОЕ НАСТАВЛЕНІЕ

*Къ выгодному выгонянтію вина и дѣланію
водокъ, разныхъ ликеровъ, водъ и проч.,*

Состоящее въ IV Часняхъ,

Съ приложеніемъ рисунковъ,

Собранное изъ двухъ новѣйшихъ на Нѣмецкомъ
языкѣ 1800 и 1802 годовъ сочиненій.

ЧАСТЬ ТРЕТІЯ.

МОСКВА, 1805.
Въ Университетской Типографіи,
у Любія, Гарія и Полова.

2. *Водка анисовая.*

Возьми: анису - - 1 фунтъ
фенхелю - 12 золотн.
корицы бѣлой - 6 —
померанцовой корки 6 —
лимонной корки - 3 —
инбирю бѣлаго - 3 —
поваренной соли - 3 —

столки все сіе, положи въ бушылъ, налей шестью штофами добраго хлѣбнаго вина, поставь, крѣпко зашкнувь, на восемь дней въ умѣренную теплоту; послѣ выложи совѣмъ въ кубикъ, перегони, подсласти сиропомъ изъ двухъ фунтовъ сахару и двухъ штофовъ воды пригошеннымъ по вышесказанному предписанію. Наконецъ по нѣсколькихъ дняхъ процѣди

3. *Анисная водка инымъ образомъ.*

Возьми: лучшаго анису,
сполченаго въ иготи - $\frac{1}{2}$ фунта,
сженой соли - 18 золотн.
бѣлаго виннаго камня - 3 —

сложи все въ бушылъ, налей тремя или чепырю штофами просаго вина, дай мокнуть дни два, послѣ того, выложивъ въ кубикъ, еще добавь просаго вина столько, чшобъ с прежде употребленнымъ къ наспойкѣ составил бы 14 штофовъ, или безъ чепверти два ведра. Сверхъ того должно влить штофъ или два воды, наложивъ колпакъ, обмазавъ и перегнати по обыкновенію. Выдвоенной спиртъ подсласти сиропомъ, изъ двухъ фунтовъ сахару и двухъ съ половиною фунтовъ воды составленнымъ. Когда подслащенная водка проспоситъ

дней 4 или 5, процѣдиль оную по обыкновенному.

4. *Бреславская анисная водка.*

Возьми: полченанаго анису - 24 золотн.
 сженной соли - - 9 ---
 фенхелю - - 3 ---
 бѣлаго виннаго камня $1\frac{1}{2}$ ---
 солодкаго корню - $1\frac{1}{2}$ ---
 мушкашнаго орѣшку - $\frac{1}{2}$ ---
 корицы - - - $\frac{1}{2}$ ---

положи все въ бушылъ, налей двумя шпофами простаго вина, пославъ дни на два въ умѣренную теплоту, послѣ разведи четырью, или четырью съ половиною шпофами простаго же вина и перегони въ кубикѣ по обыкновенію. Къ подслащенію полученной водки, свари въ сиропѣ 2 фунта сахару въ двухъ шпофахъ воды, а впрочемъ поступай по предписанію, выше приведенному.

§. 46.

5. *Ировая водка.*

Возьми: корней иру - $1\frac{1}{2}$ фунта,
 померанцовой корки 6 золотн.
 лимонной корки - 3 ---
 инбирю - - 3 ---
 корицы бѣлой - 3 ---
 кардамону - - 3 ---
 соли - - - 3 ---
 кишнецу - - - $1\frac{1}{2}$ ---

скроши и сполки все мягко, сложи въ бушылъ, налей шестью шпофами простаго вина, пославъ недѣли на двѣ или на три въ умѣрен-

ную теплопу; по томъ выложи совсѣмъ въ кубикъ, прибавь два съ половиною шпофа воды, пригоршни буковой, или кленовой золы и перегони. Выдвоенную водку подсласти сиропъ, свареннымъ изъ полутора фунта сахару и $2\frac{1}{2}$ шпофовъ воды. По нѣсколькихъ дняхъ процѣди.

6. Водка померанцовая.

Возьми: померанцовой корки	-	24	золотн.
неспѣлыхъ померанцовъ	18	---	
лимонной корки	-	12	---
инбирю бѣлаго	-	9	---
фіялкового корня	-	9	---
соли	-	6	---
кудрявой мяты	-	6	---
розмарину	-	3	---
ромашки Римской	-	3	---
корицы бѣлой	-	3	---

скроши и сполки все мягко, сложи въ бушылъ, налей ведромъ прсстаго вина, поставь дней на 8 въ умѣренную теплопу; перегони по обыкновенному; подсласти сиропомъ, изъ $2\frac{1}{2}$ фунтовъ сахару съ шремя шпофами воды свареннаго; дай постоять нѣсколько дней, а по томъ процѣди, или перепусти извѣстнымъ образомъ.

7. Водка фенхельная.

Взявъ фенхельныхъ сѣмянъ	-	1	фунтъ
инбирю бѣлаго	-	6	золотн.
соли	-	6	---
корицы бѣлой	-	3	---

сполки все, сложи въ бушылъ, налей шестью шпофами прсстаго вина, дай постоять нѣ-

сколько дней въ умѣренной теплотѣ, перегони въ кубикъ и подсласти сиропомъ, свареннымъ изъ полутора фунта сахару съ двумя шпофами воды; по нѣсколькихъ дняхъ процѣди.

§. 47.

8. *Водка розмаринная.*

Взять: розмарину	- - -	1	фунтѣ,
кудрявой мяты	-	18	золотн.
мелиссы	- - -	9	---
корней ангелики	-	6	---
инбирю бѣлаго	-	6	---
соли	- - - -	6	---
полыню	- - - -	3	---
вероники	- - -	3	---
фенхелю	- - -	1 $\frac{1}{2}$	---

скроши все дробно, сложи въ бушылъ, налей шестью съ половиною шпофами проспаго вина, пославъ бушылъ, заткнувъ, на 8 дней въ умѣренную теплоту; послѣ того передожи въ кубикъ, прибавъ два шпофа воды и, передвоивъ, подсласти сиропомъ изъ 2 фунтовъ сахару, съ двумя шпофами воды; чрезъ нѣсколько дней процѣди.

9. *Водка полынная.*

Возьми: полынныхъ головицъ	-	$\frac{1}{2}$	фунта;
корней кардобенедикту		9	золотн.
девясильнаго корню	-	6	---
ромашки	- - - -	3	---
кудрявой мяты	- -	6	---
шалфей	- - - -	6	---
соли	- - - -	6	---
шьямину	- - - -	3	---

— 58 —

маіорану	- - - - -	3	золоши
корицы	- - - - -	3	---
инбирю	- - - - -	3	---

скроши и столки все, положи въ бушылъ, налей шестью шпофами проспанаго вина, поставь, зашкнувь, на 8 дней въ умѣренно теплеое мѣсто; перегони въ кубикъ; подсласти выдвоенное сиропомъ изъ 2 фунтовъ сахару и двухъ шпофовъ воды; по нѣсколькихъ дняхъ процѣди.

10. *Водка кудрявой мяты.*

Возьми:	кудрявой мяты	- -	1 $\frac{1}{2}$	фунт.
	цвѣшковъ гусиной лапы	6	золоши.	
	сальнаго корня	- -	9	---
	корицы бѣлой	- -	9	---
	воловьяго языка	- -	6	---
	инбирю	- - - - -	6	---
	соли	- - - - -	3	---

скрошивъ все, сложи въ бушылъ, налей девятью шпофами проспанаго вина, поставь, зашкнувь, дней на 8 въ умѣренно теплеое мѣсто; выложи со-всѣмъ въ кубикъ и, перегнавъ, подсласти сиропомъ, свареннымъ изъ 2 фунтовъ сахару съ полупорымъ шпофомъ чистой воды, и прибавкою по фуншу воды мелиссной и воды розовой.

§. 48.

11. *Водка лимонная.*

Возьми:	лимонной корки	- -	2	фунта,
	померанцовой корки	-	$\frac{1}{2}$	---
	иру	- - - - -	12	золоши.
	фенхельныхъ сѣмянъ	6	---	
	соли	- - - - -	6	---

— 59 —

анису - - - - -	3	золотн.
корицы бѣлой - - -	3	---
инбирю бѣлаго . . .	3	---

скроши и сполки все, сложи въ бутылъ, налей шестью штофами просаго вина и, зашкнувъ, содержи недѣли двѣ или три въ умѣренно тепломъ мѣстѣ, перегони и подсласпи сиропомъ, изъ 2 фунтовъ сахару съ шремя штофами чистой воды свареннаго; чрезъ нѣсколько дней процѣди.

12. Водка коричневая.

Возьми: коричныхъ цвѣтовъ - $\frac{1}{2}$	фунта,
корицы бѣлой - - - - -	6 золотн.
кишинецу - - - - -	6 ---
бадьяну	5 ---
инбирю бѣлаго	3 ---
фенхельныхъ сѣмянъ -	5 ---
соли	5 ---
гвоздики	$1\frac{1}{2}$ ---

сполки все, сложи въ бутылъ и, наливъ шестью штофами просаго вина, поставь дней на 8 въ умѣренно теплое мѣсто, перегони въ кубикъ; подсласпи шремя фунсами сахару, съ шремя штофами воды въ сиропъ сваренными; по нѣсколькихъ дняхъ по обыкновенному процѣди.

13. Водка можжевельная.

Возьми: можжевеловыхъ ягодъ -	1 фунтъ,
фѣялковаго корня - - -	12 золотн.
корицы бѣлой - - - -	6 ---
инбирю бѣлаго	6 ---
соли - - - - -	3 ---

скрошивъ и сполокши, положишь въ бушылъ налить шестью шпофами простаго вина, поставитъ дней на 8 или 12 въ умѣренно теплое мѣсто; перегнашь послѣ въ кубикъ, подсластитъ сиропомъ, свареннымъ изъ 2 фуншовъ сахару съ двумя шпофами воды и, давъ отсполяться чрезъ нѣсколько дней, по обыкновенному процѣдишь.

14. *Водка желиссная.*

Возьми: сухой травы мелиссы 24 золотн.
 кудрявой мяты - - - 6 ---
 корицы бѣлой - - - 6 ---
 соли - - - - - 6 ---
 полыню - - - - - 3 ---
 тысячалисту, или
 деревею - - - - - 3 ---
 инбирю бѣлаго - - - 3 ---
 лавровыхъ листовъ - 1½ ---

скропи и сполки все и, положивъ въ бушылъ налей шестью шпофами вина, поставь на 8 дней настаиваешься въ умѣренную теплоту передвоивъ же, подсласти сиропомъ, свареннымъ изъ трехъ фуншовъ сахару, съ тремя шпофами воды; по нѣсколькихъ дняхъ процѣди.

15. *Водка ангеликовая.*

Возьми: корней ангелики - 1 фунтѣ,
 фенхельныхъ сѣмянъ 6 золотн.
 инбирю бѣлаго - - - 6 ---
 молодила, или скрыпуна
 (fedum) - - - - - 6 ---
 соли - - - - - 6 ---
 шьмину - - - - - 3 ---

— 61 —

корицы бѣлой	- - -	5	золоти.
анису	- - -	5	---
фіялковаго корня	- -	3	---
исопу	- - -	3	---

скроши и сполки все, положи въ бушылъ, налей шестью шпофами вина простаго, поспавъ дней на 8 въ умѣренную теплоту; послѣ перегони въ кубикъ, подсласти сиропомъ, свареннымъ изъ полушора фунта сахару, съ полушорымъ шпофомъ воды; давъ постоять три дни, процѣди по обыкновенному.

§. 49.

16. *Водка девясильная.*

Возьми: корней девясила	-	30	золоти.
— ангелики	-	12	---
фіялковаго корня	-	6	---
желѣзняку шравы (verbeena)	- - -	3	---
инбирю	- - -	3	---
корицы бѣлой	- -	3	---
пошашу	- - -	3	---

скрошивъ все, положи въ бушылъ, налей ведромъ простаго вина, наспайвай 8 дней въ умѣренной теплотѣ; перегони въ кубикъ и подсласти сиропомъ, изъ трехъ фуншовъ сахару съ тремя шпофами воды по предписанію и, давъ постоять нѣсколько дней, процѣди.

Оглавление.

	Стран.
2 Водка анисная. - - -	54
3 — — — — — иная. - - -	—
4 — — — — — Бреславская. - - -	55
5 — — Ировая. - - -	—
6 — — померанцовая. - - -	56
7 — — фенхельная. - - -	—
8 — — розмариновая. - - -	57
9 — — полынная. - - -	—
10 — — кудрявой мяты. - - -	58
11 — — лимонная. - - -	—
12 — — корицневая. - - -	59
13 — — можжевеловая. - - -	—
14 — — мелиссная - - -	60
15 — — ангеликовая. - - -	—
16 — — девясильная. - - -	61
17 — — гвоздичная. - - -	—
18 — — кардебенедиктова. - - -	62
19 — — лавровая. - - -	—
20 — — цинварная. - - -	63
21 — — розовая. - - -	—

ГЛАВА II.

О приуготовленіи лучшихъ водокъ, аква- ситы называемыхъ. - - -	64
Водки шьлинныя. - - -	—
— — анисныя. - - -	69
— — бадьянныя. - - -	74
— — ировыя. - - -	75
— — померанцовыя. - - -	77
— — фенхельныя. - - -	85
— — розмариновыя. - - -	85
— — полынные. - - -	86
— — кудрявой мяты. - - -	88

О г л а в л е н і е.

VII

	Стран.
Водки лимонныя.	91
— — коричныя.	93
— — можжевеловыя.	95
— — мелиссыя.	98
— — ангеликовыя.	99
— — девясильныя.	101
— — гвоздичныя.	102
Водка кардобенедиктова.	104
— — лавровая.	105
Водки цитварныя.	106
Водка розовая.	107
Водки карминативныя, или отъ вѣш- ровъ.	108
— — желудочныя.	112
— — грудныя.	121
— — персиковыя.	126
Водка добрая Нѣмецкая.	127
— — крамбабули.	128
Водки маспитныя.	130
— — отъ колики.	134
Водка головная Императора Карла V.	136
Водки крѣпительныя.	137
— — орѣховыя.	139
Водки Игуменскія.	140
Водка испытанная отъ повѣтрія.	144
Розоли 9 сортовъ.	145
Водки воздушныя.	150
— — кардамонныя.	156
Водка синьяя.	157
— — кофейная.	158
Водки для здоровья.	159
Водка ароматная.	161
— — землянистая.	162

	Стран.
Водка, полезная отъ колотья.	- 169
Ратафи 15 сортовъ.	- 165
Водка кармелинская.	- 170
— — для смѣлости.	- 171
— — называемая перегнанная вода.	- 172
— — кишнецовая Гданская.	- 173
— — изъ ложесной травы.	- —
— — мушкатная.	- 174
— — картейзерская.	- 175
Водки оранжевыя, или апельсинныя.	- 176
Водка селлерейная.	- 179
— — краспофленбъ.	- 180
Водки хлѣбныя.	- 181
Водка вишневая.	- 183
— — Гданская любовная.	- —
— — можжевеловая.	- 184
— — Венгерская головная.	- 185
— — Бреславская.	- —
— — называемая св. вода.	- 186
— — молодецкая.	- 187
— — дѣвическая.	- 188
— — супружеская.	- 189
— — называемая вода Магдаленина.	- 190
— — Иосифова вода.	- 191
— — ногныхъ стражей.	- 192
— — Шарвенцелева.	- —
Водки горькія.	- 193
— — золотыя.	- 195
Водка Мангеймская.	- 200
Водки серебряныя.	- 201
Водка Гданская Ваалова.	- 203
— — Италіанская Мараскино.	- 204
— — Кельнская вода.	- 205

О Г Л А В Л Е Н І Е.

IX

	Стран.
<i>Водка Швабская вода.</i> - - -	206
— — <i>Кардинальская вода.</i> - - -	207
— — <i>Аглинская Адмиральская вода.</i> - - -	208
— — <i>мелиссная.</i> - - -	209
— — <i>Бреславская Императорская.</i> - - -	—
— — — — — <i>небесная вода.</i> - - -	210
— — <i>Аглинская Кармелитская.</i> - - -	211
— — <i>Королевская.</i> - - -	—
— — <i>дистиллированная улитковая вода.</i>	212
— — <i>пшена сарацинскаго.</i> - - -	213
— — <i>рѣдкая.</i> - - -	—
— — <i>любовная.</i> - - -	—
— — <i>отъ скорбуша.</i> - - -	214

Г Л А В А III.

О прѣготовленіи разныхъ ликеровъ. - 215

Ликеры Нѣмецкіе.

1 <i>Ликеръ тѣминной.</i> - - -	—
2 — — — — — <i>Бреславскій.</i> - - -	216
3 — — — — — <i>Линдавскій.</i> - - -	—
4 — — <i>анисный</i> — — — - - - -	217
5 — — — — — <i>Бреславскій.</i> - - -	218
6 — — — — — <i>Вѣнскій.</i> - - -	219
7 — — — — — <i>Гданскій.</i> - - -	220
8 — — <i>померанцовый.</i> - - -	221
9 — — — — — <i>Линдавской.</i> - - -	222
10 — — — — — <i>Лондонской.</i> - - -	223
11 — — — — — <i>Гданской.</i> - - -	224
12 — — <i>вишнейной.</i> - - -	226
13 — — — — — <i>Бреславской.</i> - - -	—
14 — — — — — <i>Франкфуртской.</i> - - -	227
15 — — — — — <i>Линдавской.</i> - - -	229
16 — — <i>малиновый</i> — — — - - - -	230

но употребляется в наших Северных странах, но и в других иногда составляет одну из главных потребностей». Более того, Энгельман даже шотландский виски именует вином. Одна из глав его книги называется так: «О Шотландском винокурении в малых кубках особой формы, посредством которых, несмотря на чрезвычайные налоги, выгоняется великое количества вина с выгодой» [98].

В книге же Иноземцова (1863 г.) читаем нечто иное: «В торговле известны различные соединения алкоголя с водою: водка различной крепости, очищенный винный спирт в 65–75%, высший сорт очищенного винного спирта в 80–85%, винный алкоголь в 90–95% Траллеса» [56]. В тексте книги вообще ни разу не встречается термин «вино», хотя называется она «Продавец и приготовитель хлебного вина и разных спиртных напитков». Последнее обстоятельство свидетельствует о серьезной терминологической путанице, возникшей с расширением значения слова «водка». Путаница эта усугублялась еще и тем, что в официальных документах понятия «вино» и «водка» существовали в прежнем значении вплоть до «сухого закона» 1914 года, что было вполне логично – акцизы-то на вино и водку были разными. Однако в литературе, как специальной, так и художественной, а также в словарях слово «водка» приобрело расширенное значение.

Приведем отрывок из статьи «Водка» Энциклопедического словаря Брокгауза и Ефрона: «Водка

(технич.). Под названием водки подразумевают смесь обыкновенно винного (этилового) спирта (алкоголя) и воды, содержащую определенное количество первого, обыкновенно 40% по объему. Такая степень крепости продажной В. нормирована в России законом. Различают обыкновенную В., наиболее употребляемую, специальные В. и В. фруктовые. Обыкновенная В. (хлебное вино) должна по своему существу состоять только из смеси воды и спирта в указанной пропорции. Основной материал для ее приготовления есть винный спирт, получаемый на винокуренных заводах» [160].

Как видим, здесь в понятие «водка» включены практически все напитки-дистилляты. Кстати, сторонником «интегрального» значения слова «водка» был Д. И. Менделеев. Именно Дмитрий Иванович отвечал в «Брокгаузе» за вино-водочную тематику. Он самостоятельно написал статью «Винокурение», где точно так же расширительно трактовал термин «водка». Цитируем: «Древность не знала ныне всюду распространённых видов водки (*Eau de vie, Branntwein, Schnaps, Brandy, whiskey...*)» [161]). Как видим, здесь перечислены наиболее известные дистилляты, причем иностранные, что не мешает применять к ним термин «водка». Дмитрий Иванович также редактировал и дополнял написанную И. И. Канонниковым статью «Водка», что видно по вставкам, помеченным значком дельта – подписью Менделеева в «Брокгаузе». А уж был ли Дмитрий Иванович инициатором



Слово «водка» встречается лишь изредка в наименовании «водочных изделий», то есть ароматизированных водок

Этикетки акцизного периода

ром такого толкования слова «водка» или просто зафиксировал произошедшие естественным путем изменения – вопрос, требующий отдельного исследования.

Так или иначе, но фактом является то, что в шестидесятые годы XIX в. слово «водка» получило помимо своего традиционного, узкого значения, определяющего конкретный класс напитков на основе хлебного вина, еще и расширительный смысл: любые напитки-дистилляты, независимо

от того, из какого сырья и по какой технологии они произведены, а также независимо от страны происхождения. Последнее очень важно, поскольку водка потеряла признак национальности, перестала ассоциироваться с чем-то исключительно русским, по крайней мере в глазах самих русских. При этом в некоторых случаях использовалось еще и дополнительное определяющее слово, например «виноградная водка». При этом надо отметить, что оба значения слова «водка» существовали



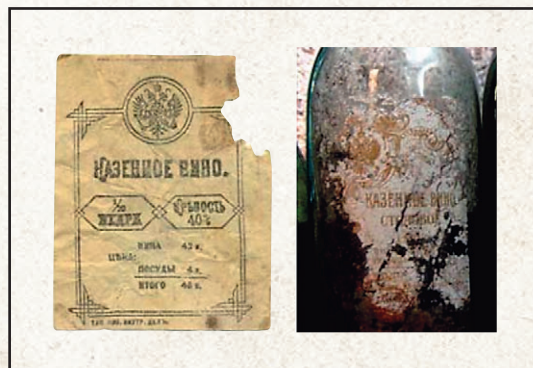
параллельно, так как в официальных документах оно применялось исключительно в традиционном смысле. То есть на этикетках чистые водно-спиртовые смеси, как можно увидеть на рисунках, именовались только словом «вино».

С этого периода русские переводчики иностранных книг, в которых упоминается дистиллированный алкоголь, также начинают все термины, относящиеся к напиткам-дистиллятам, переводить словом «водка». Например, в русском переводе книги Э. Шуберта «Рациональное винокурение» читаем: «В прежнее время заводчики довольствовались выходом водки крепостью не более как в 50% по Траллесу...» [84]. Остается только гадать, какое же слово стоит в оригинале, так как слово vodka в то время в немецком языке не было.

Более того, «водка» начинает фигурировать даже в текстах, написанных еще до того времени, когда это слово появилось в русском языке (примеры будут приведены в главе VIII). И, надо сказать, переводчики второй половины XIX в. были вполне логичны – ведь, как мы убедились, в соответствии со словарями того периода понятие «водка» включало в себя все напитки-дистилляты. Никто тогда не мог предположить, что это «волшебное слово» еще раз поменяет свое значение.

С введением последней царской монополии в России появляется совершенно новый вид алкогольных дистиллятов – напитки, представляющие смесь спирта-ректификата с водой.

Поскольку напитки эти были «придуманы», так сказать, искусственно сконструированы, а не явились плодом длительной эволюции, то специального слова для их идентификации в языке не было. Название же, которое дали своему детищу его авторы, было крайне неудачным: «Казенное вино». Народ стал именовать этот продукт «казенкой» или «монополькой», однако очевидно, что долго эти термины просуществовать не могли, так как идентифицировали продукт не по его специфическим качествам, а по производителю.



Этикетки казенного (монопольного) вина

С появлением «монопольки» в названиях вообще воцарилась полная неразбериха. На этикетках в соответствии с нормативными документами, не признававшими понятие «водка» в расширительном смысле, крепкие спиртные напитки в России именовались так: «Вино очищенное», «Столовое вино», «Казенное вино», «Казенное столовое вино» – это что касается чистых водно-спиртовых смесей, а также

множественные: «Нежинские рябиновые», «Горные дубняки», «Английские горькие» и «Померанцевые» – то есть водки в традиционном смысле. В бытовой же речи наряду с этими официальными названиями использовались и «водка», и «хлебное вино», и «казенка», и «монополька», и «народное вино». Последнее – для отличия просто «Казенного вина» от «Казенного столового вина». Кроме того, широкое распространение получили названия по именам производителей: «Смирновка», «Поповка», «Долговка» и т. п.

Таким образом, с 1895 по 1904 г. (год распространения монополии на всю территорию Российской империи) под словом «водка» подразумевались три вида алкогольных напитков: во-первых, традиционные дистилляты – «очищенное вино» и иностранные; во-вторых, напитки на основе ректификата – оба вида «монопольки» и некоторые виды частных «столовых вин» и, в-третьих, традиционные русские ароматизированные водки. При этом «очищенное вино», то есть дистиллят, именовалось еще и «хлебным вином», и «простой водкой», и «очищенной водкой». И это при том, повторяем, что официально по-прежнему существовало только две разновидности: вино (водно-спиртовая смесь без каких-либо добавок) и водка (водочные изделия), то есть ароматизированные водки. Словом, терминологическая путаница была такой, что до сих пор разобраться в ней удастся дале-

ко не всем. Надо еще учитывать, что в русском языке в этот период стало активно использоваться слово «ко-ньяк», а термин «французская водка» канул в небытие.

Здесь необходимо сделать одно замечание. Фактически «очищенное вино» уже не было традиционным русским дистиллятом (хотя не было и ректификатом). Во-первых, в большинстве своем оно производилось не из зерновых, а из картофеля, а во-вторых, спирт, из которого оно делалось, выгонялся не в простых однокубовых аппаратах, а в усовершенствованных.

С воцарением монополии практически на всей территории Российской империи произошло событие, на первый взгляд малозаметное, а по сути оказавшее решающее влияние на дальнейшую судьбу слова «водка»: все легальные напитки на основе зернокартофельного сырья стали производиться только на основе спирта-ректификата. То есть дистилляты исчезли в принципе. Точнее не исчезли, а «ушли в глубокое подполье», в нелегальное домашнее производство. Однако продукт домашней перегонки никогда не был связан со словом «водка» – для него существовали другие термины, рассмотрение которых не входит в нашу задачу. Скажем только, что в начале XX в. появилось слово «самогон», с которым и до настоящего времени связывается продукция традиционной однокубовой дистилляции. Так что для русского человека «виски – тоже самогон, только иностранный» [162].

Таким образом, слово «водка» практически в одночасье лишилось де-факто трети своей смысловой нагрузки. Теперь оно обозначало только два вида напитков: водно-спиртовую смесь на основе спирта-ректификата и ароматизированные напитки, например «Водка Зубровка». (Правда, в отношении иностранных дистиллятов, которые в отличие от русского никуда не исчезли, слово продолжало выполнять свою интегральную функцию. Отголоски этой двойственности существуют в русском языке и по сию пору. Например, иностранцу никогда не придет в голову назвать текилу водкой, так как «vodka» для него вполне конкретный и достаточно узкий класс напитков, тогда как для русского выражение «текила – это такая водка из ага-вы» вполне допустимо.)

Окончательно оказалось «подвешенным в воздухе» название «хлебное вино». Оно и несколько раньше не очень-то соответствовало определяемому понятию, так как вино фактически перестало быть «хлебным», а теперь и вовсе стало явным анахронизмом, поскольку «вино» изначально, как мы помним, продукт перегонки раки, а уж никак не смесь ректификата с водой. То есть «монопольное» вино в реальности не было ни «хлебным», ни «вином». Однако термин продолжал существовать, так как все еще поддерживался официальными документами.

Далее случилось то, что случилось: полный запрет продажи крепкого ал-

коголя в 1914 г. – крах Российской империи – разруха Гражданской войны, коснувшаяся и винокуренной промышленности, – возобновление в 1924 г. советской властью выпуска крепкого алкоголя – введение полной водочной монополии. Когда советское правительство стало налаживать выпуск напитков на основе спирта, оно естественным образом столкнулось с терминологической проблемой. Дей-



Как следует из рисунка, вначале советская власть использовала даже термин «очищенное вино» на этикетке, выдержанной в «монопольном стиле», хотя монополия такое вино не выпускала

ствительно, традиционной однокубовой дистилляции, а следовательно, и традиционных дистиллятов в России уже не существовало в принципе, так зачем же использовать для одного и того же продукта двойное наименование «водка» и «хлебное вино», тем более что второе совершенно не соот-

ветствует качественным характеристикам этого самого продукта? Сохранив поначалу (по инерции) дореволюционный терминологический параллелизм «водка (хлебное вино)», в 1936 г. советское правительство решительно от него избавилось.

А название «хлебное вино» употреблялось (как видите, еще в тридцатые годы) в том смысле, в котором сейчас используется «водка».



«Черная» касса для прогульщицков в виде бутылки на заводе «Пролетарский» (Ленинград, 1931 г.)

Название «хлебное вино» было упразднено, водкой стала именоваться смесь спирта-ректификата с водой, а все остальные напитки на основе того же ректификата, так же как и до революции, составили группу «водочные изделия», с той лишь разницей, что «сладкие и горькие водки» превратились в «настойки». Другими словами, слово «водка» снова обрело узкий смысл: специально обработанная смесь спирта-ректификата с водой. Именно так оно воспринимается уже не одним поколением жителей нашей страны, и именно в этом значении

слово «водка» появилось в иностранных языках и превратилось со временем в четкий международный термин, понятный во всех уголках мира.

Итак, за время своего бытования в языке значение слово «водка» трансформировалось следующим образом: лечебные препараты на основе производных «горячего вина» – пряноароматические напитки на той же основе – все алкогольные напитки-дистилляты



Первые этикетки, где слово «водка» употребляется в современном смысле

вообще – напиток, представляющий собой смесь спирта-ректификата с водой.

Это обстоятельство чрезвычайно важно при чтении литературных источников, написанных в разные временные периоды. Прочитируем в качестве примера отрывок из книги В.З. Григорьевой «Водка известная и неизвестная XIV–XX века».

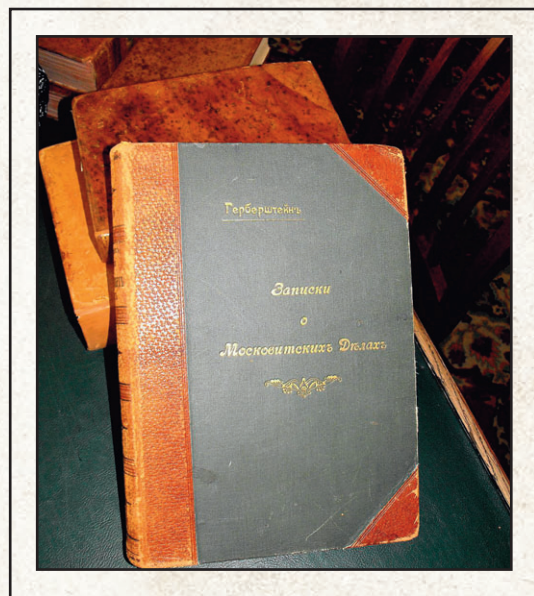
«Наиболее ранние упоминания о водке относятся к началу XVI века. Во время первого путешествия в Моско-

вию барона Сигизмунда Герберштейна в 1517 году он был приглашен на великокняжеский обед. С. Герберштейн так описывает порядок подачи блюд: *«Наконец стольники вышли за кушаньем... и принесли водку, которую они всегда пьют в начале обеда, затем жареных лебедей, которых они обычно почти всегда... подают гостям в качестве первого блюда»*.

Несколько позже, в 1525 году, о том, что москвитяне пьют водку, сообщает итальянский историк-гуманист, епископ Паоло Джовани. Он пишет: *«Сверх сего употребляют они (жители Московии. – В.Г.) также, подобно немцам и полякам, пиво и водку, которые выгоняют из пшеницы, ржи и ячменя. Эти два напитка подаются непременно на каждом пиру. Последний имеет силу вина и приводит в опьянение того, кто пьет его в большом количестве»* [19].

Какой вывод из этих текстов может сделать читатель, не занимавшийся специально исследованием истории развития алкогольной терминологии (а таковых, мы полагаем, все-таки большинство)? Да такой, естественно, что привычная и хорошо знакомая ему водка существовала уже в шестнадцатом веке, что и зафиксировали скрупулезные бытописатели-иностранцы. Но ведь под словом водка читатель понимает исключительно смесь спирта-ректификата с водой, то есть водку в современном узком смысле, которой в те времена просто не было в природе. К В.З. Григорьевой не может быть никаких претензий – она корректно процитировала

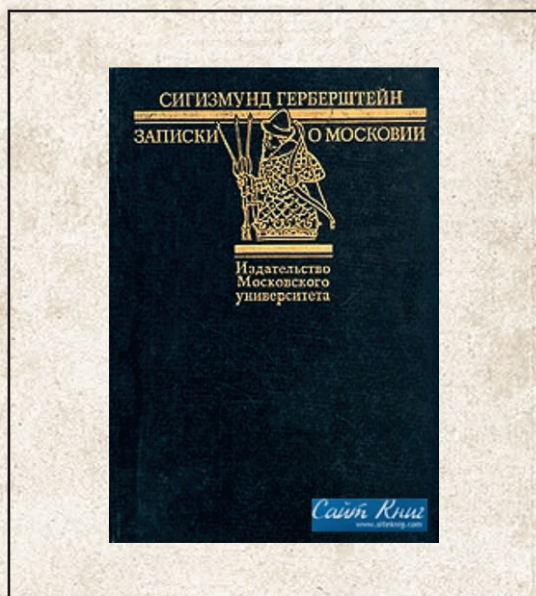
литературные источники, приведя соответствующие ссылки. Нюанс, однако, в том, что цитируемые источники – это переводы на русский язык, сделанные в XIX в., когда, как мы знаем, слово «водка» обозначало алкогольные напитки-дистилляты вообще [163, 164].



Знаменитые «Записки о Московии» Сигизмунда Герберштейна в издании 1908 г.

Чтобы внести ясность в этот вопрос, обратимся к оригиналам. Начнем с Герберштейна. В современном научном издании [165] в случаях, когда перевод не может трактоваться совершенно однозначно, в скобках приводится слово из оригинала. Читаем: *«Наконец стольники вышли за кушаньем [снова не оказав никакой чести государю] и принесли водку (aqua vitae), которую они всегда пьют в начале обеда, а затем жареных*

лебедей, которых в мясные дни они почти всегда подают гостям в качестве первого блюда» [165]. Практически тот же текст, что и у В.З. Григорьевой, только мы видим, что в оригинале у Герберштейна стоит слово «aqua vitae». В те времена, да и в последующие aqua vitae означало и означает до сих пор «креп-



Та же книга в современном научном издании

кий спиртной напиток, полученный методом дистилляции». В 1908 году, когда А.И. Малеин делал перевод «Записок о Московии», слово «водка» в русском языке означало практически то же самое – крепкий спиртной напиток вообще. Так что к переводчику никаких претензий быть не может. Откуда ему было знать, что через 28 лет в 1936 году произойдет очередная смена значения этого слова и из расширительного «крепкие спиртные напитки» термин

перейдет в узкое понятие «спирт, разведенный водой и пропущенный через уголь». Так что единственный вывод, который можно сделать из сочинения Герберштейна, это то, что в Московии в его времена пили крепкий спиртной напиток, полученный методом перегонки. И уж совершенно точно этот напиток не мог иметь ничего общего с современной водкой.

Что же касается Паоло Джовани, то там все обстоит гораздо хуже. Автор книги с длинным названием «Посольство от Василия Иоанновича, Великого князя Московского, к папе Клименту VII», из которой взята вышеприведенная цитата, никогда не был в России и свой труд написал, основываясь на рассказах русского посла Дмитрия Герасимова, прибывшего к папскому двору в 1525 году. Кстати, непонятно, откуда взялось это имя Паоло Джовани. Практически во всех источниках он упоминается под именем Паоло (Павел) Иовий Новокомский. Так что же, по словам Дмитрия Герасимова, московиты употребляли в качестве хмельных напитков? Давайте приведем еще раз цитату, упомянутую В.З. Григорьевой: «Сверх сего употребляют они (жители Московии. – **В.Г.**) также, подобно немцам и полякам, пиво и водку, которые выгоняют из пшеницы, ржи и ячменя. Эти два напитка подаются непременно на каждом пиру. Последний имеет силу вина и приводит в опьянение того, кто пьет его в большом количестве». А теперь

приведем этот же текст на языке оригинала, написанного на средневековой латыни: «*Populus vero medonem bibit, ex melle lupulisque decoctum, quod picatis in cadis veterascit, et ex antiquitate nobilitatem adsequitur. In usu quoque sunt birra atque cervisia (курсив автора), sicuti apud Germanos Polonosque videmus, quae ex tritico, zeaque vel ordeo decoctis, omni convivio circumferuntur. Hanc quadam cognata cum vino potestate, largius compotantibus ebrietatem inducere adfirmant*» [164].

Конечно, в наше время мало найдется людей, способных самостоятельно перевести этот текст, но, даже не понимая этого языка, попробуйте найти знакомое слово «vodka». Не мучайтесь – не найдете. Этим словом М. Михайловский в 1836 году перевел слово «cervisia». Почему М. Михайловский употребил слово «водка», нам уже никогда не узнать, но то, что это является откровенной отсебятиной, не вызывает никакого сомнения. Классические словари всех времен и народов дают для «cervisia» значения «пиво, брага, квас», то есть напитки, получаемые естественным брожением. Так что же Паоло Джовани (Иовий) имел в виду под словом «cervisia»? Пиво отпадает, так как для него он употребил совершенно однозначный термин «birra». Остается квас и брага. Но автор пишет, что «последний имеет силу вина и приводит в опьянение того, кто пьет его в большом количестве». Квас, хотя и бывал в хмельном исполнении, скорее всего, для этого слабоват. А вот брага подходит идеально, так как по своей крепости она ближе всего к ви-

ноградному вину и «привести в опьянение» для нее труда не составляет.

Таким образом, при правильном переводе получается, что жители Московии употребляют «подобно немцам и полякам, пиво и брагу, которые делают (М. Михайловский, употребив слово «водка», автоматом поставил слово «выгоняют») из пшеницы, ржи и ячменя». А это означает ни много ни мало то, что труд Паоло Джовани в качестве доказательства употребления на Руси водки (и вообще крепких спиртных напитков) должен быть просто исключен из научного оборота.

Вот такие казусы происходят даже с серьезными исследователями, слепо доверяющими переводчикам и не пытающимися осмыслить приводимые ими термины в контексте исторической действительности.

В настоящее время на бытовом уровне первые два значения слова «водка» (лекарство и пряноароматические настойки) исчезли из обихода. Главным его значением стало обозначение напитка, продающегося в магазинах, на этикетке которого присутствует наименование «водка». Но, как показывает практика, предыдущее значение этого слова в качестве обобщающего термина для обозначения крепких напитков вообще до сих пор не утратило своего значения. Люди самого разного социального и интеллектуального уровня на вопрос, могут ли они в домашних условиях изготовить водку, как правило, отвечают: да, можем. Затем выясняется, что имеется в виду самогонка. На резонное возражение, что водка

и самогонка абсолютно разные напитки, реакция практически всегда одинакова – некоторое раздумье и довольно быстрое согласие. Но на бессознательном ментальном уровне зачастую различия нет, отсюда и первая реакция.

Очень хорошо эта двойственность восприятия слова «водка» отражена в талантливом очерке писателя Глеба Шульпякова «Путем зерна» с подзаголовком – очерк русской водки [144]. Приводим выдержку:

«Коньяк, тот возможен только в одном месте – там, где неповторимая коньячная почва. Поэтому идея этого напитка аристократична и эгоистична, центроустойчива».

Водка, наоборот, напиток демократичный. Его можно гнать как угодно и где угодно, было бы зерно, вода и аппарат. Водка есть везде, куда бы тебя ни занесла судьба и ноги. И везде вбирает особенности места, где ты оказался. Не случайно страннику в гостях первым делом подают местные водки».

Поскольку водка – это визитная карточка точки в пространстве; его квинт-эссенция; суть. И, выпивая фюмку, ты как будто заключаешь соглашение с гением этого места. Вступаешь с ним в контакт». Понятно, что автор имеет в виду самодельные напитки, проще и привычнее говоря – самогон (можно гнать как угодно и где угодно, было бы зерно, вода и аппарат).

А вот следующая цитата:

«За пределами Московской области водка превращается в абсолютную валюту. И конвертируется во что и как угодно».

Я приехал в Барнаул, чтобы отправиться в Горный Алтай. Путь лежал через Бийск, где течет река Бия. На подъезде к городу по местному обычаю нужно выйти из машины, плеснуть в реку водки, выпить самому – и крикнуть: «Здравствуй, Бийск! И Бия-мать!» И ехать дальше».

Исполнив ритуал, мы подъехали к винному магазину. Тут же большая часть общих денег была потрачена на закупку водки – в бутылках разного объема, между прочим. Заметив мое искреннее беспокойство, мои барнаульцы предупредили, что в краях, куда мы едем, лучшей валютой является водка».

Здесь жидкая валюта приобреталась в винном магазине и, следовательно, является настоящей водкой. Таким образом, в разных местах одного и того же произведения автор говорит о разных напитках, но терминологически не делает между ними никакой разницы.

Такая неразборчивость в терминах вызывает не только легкое раздражение от в общем-то безобидной путаницы в головах наших сограждан, но и недоумение – неужели «великий и могучий» настолько обеднел, что для обозначения разных напитков приходится пользоваться одним и тем же словом?

Приведенные выше изыскания носят отнюдь не академический характер, а предназначены к практическому использованию в качестве руководства для читателей, обращающихся к документальным и литературным источникам различных периодов.

Понимание непреложности того факта, что словом «водка» в разные

времена обозначались различные напитки (и не только напитки), поможет правильно идентифицировать предмет нашего интереса или хотя бы четко понимать, что в старину под словом «водка» понимался напиток, ничего общего не имеющий с современной водкой. Особенно, как отмечалось выше, при изучении иностранных источников (а именно они являются основным источником наших знаний о питейной культуре XVI–начала XVII века) нужно иметь в виду, что приводятся они в переводах, которые, как правило, были сделаны в период позже второй половины XIX века, когда водками называли без разбора все крепкие напитки.

Для окончательного прояснения картины в отношении трансформации слова «водка» в сопоставлении с эволюцией производимых алкогольных напитков ниже приводится таблица, в которой разбросанные по тексту сведения сводятся воедино.

Приведенная таблица относительно трансформации слова «водка» имеет не только историко-познавательное значение. Помните у капитана Врунгеля – «Как вы яхту назовете, так она и поплывет». Решение, принятое в 1936 году о присвоении современному алкогольному напитку названия «Водка», повлекло за собой весьма неприятные последствия. Очень многие россияне до сих пор недоумевают, почему водка, являясь исконно русским напитком, не получила юридического международного закрепления за Россией, так же как «Шампанское»

или «Коньяк» за Францией, «Граппа» за Италией, а «Текила» за Мексикой.

Сейчас, похоже, время для такого признания безнадежно упущено, а ведь вплоть до конца 80-х годов прошлого столетия такая возможность была совершенно реальной. И единственным препятствием для ее реализации была неразбериха в головах чиновников и юристов, порожденная соединением в одно целое старого русского слова «водка» и совершенно нового и, соответственно, молодого алкогольного напитка.

Непонимание существующих реалий наиболее ярко проявилось в возникшем в середине 70-х годов конфликте интересов Советского Союза и Польши в области экспорта своих водок на международные рынки. Вот как описывает эту историю Б.С. Сеглин, в то время являвшийся начальником юридического отдела Всесоюзного объединения «Союзплодоимпорт» и принимавший непосредственное участие в урегулировании этого конфликта.

«Вопрос происхождения чрезвычайно важен в конкурентной борьбе. Одно время дистрибьютор российских водок в Германии, фирма «Симекс», широко применяла в своей рекламе лозунг «Настоящая водка – это водка из России». Изготовители и распространители других водок, в частности водок из Польши, заявили протест. Спор был вокруг вопроса о том, где раньше начали производить водку – в России или в Польше?»

Ввиду возникшей конкуренции между российскими и польскими водками

Период	Значение слова «водка»	Изготавливаемые алкогольные напитки
XVI век	Лекарство (лечебные травы, корни и другие ингредиенты, настоянные на спиртовой основе).	Горячее вино (частный случай – хлебное вино).
XVII век	Ароматизированный алкогольный напиток.	Горячее (хлебное вино). Появление ароматизированного напитка, основанного на аптекарском дистилляторском искусстве.
XVIII век	1. Ароматизированные напитки на основе хлебного вина. 2. Продукт перегонки хлебного вина без ароматизаторов. 3. Редко, но уже встречается употребление слова «водка» для обозначения крепкого напитка вообще. 4. Кислоты.	Хлебное вино. Расцвет дистилляторского искусства. Появление ароматизированных напитков высочайшего качества – ратафий, ликеров и т.п. Основой для всех напитков является хлебное вино.
Первая половина XIX века	1. То же, что и в XVIII веке, кроме обозначения кислот. 2. В бытовом и литературном языке все чаще встречается расширительное употребление слова «водка» для обозначения крепкого напитка. 3. Водкой иногда называют спирт.	То же, что и в XVIII веке.
Вторая половина XIX века – XX век до революции	Расширительное значение слова «водка» из бытового языка переходит в специальную литературу и занимает доминирующее положение. Теперь этим термином обозначают не только отечественные напитки, но и все мировые дистилляты.	Хлебное вино. Ароматизированные напитки. Появление прообраза современной водки, представляющего собой смесь ректифицированного спирта с водой, пропущенную через древесный уголь без каких-либо посторонних добавок.
XX век после революции – XXI век	Термин «водка» законодательно закрепляется за одним-единственным типом алкогольного напитка – современной водкой. В официальных документах, в бытовом языке, в художественной литературе используется в этом узком значении.	Появление в качестве абсолютно доминирующего напитка, основанного на разведении ректифицированного спирта водой, но, в отличие от дореволюционного периода, допускается использование различных добавок химического (сода, глицерин, различные кислоты) и растительного (пряноароматические добавки) происхождения для смягчения вкуса.

была проведена серия консультаций между советскими и польскими специалистами и обмен информацией и материалами исследований по истории происхождения, производства и распространения водок. Польская сторона представила серьезные исследования своих ученых.

Доктор Мария Дембинская посвятила свое исследование истории искусства дистилляции, берущей начало в Древней Греции, практике арабских алхимиков, использованию спирта в медицине и затем распространению в обществе в качестве питья «паленого вина».

Доктор Збигнев Кухович в обширном исследовании проанализировал доступные польские и латинские литературные произведения и исторические труды для того, чтобы доказать, что производить и экспортировать водку в Польше начали раньше, чем в России. По его мнению, слово «водка» имеет польское, а не русское происхождение. Кухович отметил, что в русских источниках это слово впервые упоминается в 1533 г. в значении медицинской настойки. Между тем в польских документах слово «водка» появилось примерно на 150 лет раньше.

Исследователь выразил несогласие с выводами русских ученых, содержащимися, в частности, в этимологическом словаре русского языка, о том, что слова «водка» русского происхождения.

После этого нам не оставалось ничего иного, как ввести в оборот новый рекламный лозунг – «Настоящая русская водка – это водка из России» [175].

Борис Сергеевич Сеглин при нашей встрече в июне 2010 года подарил мне экземпляр своих мемуаров «Отметины жизни» (2006 год), в которой приводятся некоторые уточнения по этой ситуации. Цитирую: «...*российские и польские экспортеры приняли решение созвать конференцию для обмена мнениями и попытаться договориться. Это тем более необходимо было сделать, что обе страны – СССР и Польша принадлежали к социалистическому лагерю, и мы просто обязаны были спорные вопросы решать дружественным образом.*

Такая конференция состоялась в Варшаве в июле 1975 года, и в ней приняли участие один из руководителей Союзплодоимпорта и я. Польская сторона представила солидные материалы. ... К сожалению, мы не смогли представить подобные исследования, выполненные российскими учеными, поскольку их просто не было в природе. Известный в Москве Институт брожения продуктов Министерства пищевой промышленности не смог снабдить нас подобными материалами.

Лишь значительно позднее известный советский историк Вильям Васильевич Похлебкин обратился к этой теме и создал интересный труд «История водки». Как он сам упоминает в своей книге, мысль о ее создании у него возникла лишь после того, как весной 1979 года он узнал о претензиях поляков на приоритет в изобретении водки. Видимо, В. Похлебкин не обладал полной информацией о наших взаимоотношениях с польскими экспортерами

водки, и поэтому он ошибочно ссылаясь на некое решение Международного арбитража от 1982 года, которого не было и в помине. В его книге находит подтверждение факт отсутствия каких-либо российских трудов о времени изобретения и создания водок в России. Все работы по этой теме были посвящены только производству и распространению водок. Они не могли быть использованы для доказательства в пользу приоритета России в этой области».

Как видим, в этом случае Польшу нельзя обвинить в неспровоцированной агрессии. Напротив, лозунг «Настоящая водка – это водка из России» автоматически объявлял водку из Польши «ненастоящей». Кому же это понравится. Но, обратите внимание, ни в какой международный суд Польша не обращалась, и вопрос решался на уровне экспертов. Посмотрите, какую роковую ошибку, на мой взгляд, допустили российские переговорщики.

Поляки, возражая против рекламного лозунга «Настоящая водка – это водка из России», утверждали, по существу, что их водка даже более «настоящая», так как имеет более древнее происхождение. Такая постановка вопроса была выгодна Польше, так как в отличие от России польские исторические источники сохранились в гораздо большем объеме. Я в этом лично убедился, работая в польских архивах. Причем в этих источниках прямо указываются даты, связанные с началом поль-

ского винокурения. Подобных российских источников, относящихся к тому же времени, просто не существует. Не случайно В. В. Похлебкин в своем исследовании «История водки», признавая полное отсутствие соответствующих архивных источников, был вынужден придумать собственный метод доказательства приоритета России: «единственным научным ориентиром в решении вопроса о происхождении водки как русского национального оригинального спиртного напитка может быть метод тщательного сопоставления всего материала по трем линиям – терминологический, хронологический и производственно-технологический» [1].

Приняв навязанную поляками аргументационную логику, российская сторона потерпела сокрушительное поражение. Мало того что пришлось изменить свой рекламный лозунг, по существу признав правоту поляков (вынужденное введение в лозунг слова «русская» означало по сути поражение, так как прежний, ранее используемый лозунг «Настоящая водка – это водка из России» имел намного более мощный смысл, действительно утверждавший приоритет России в деле создания водки), но теперь и сама мысль о защите приоритета русской водки была отброшена как абсолютно бесперспективная.

И никому в голову не пришло, что систему защиты и нападения логично было бы выстраивать в другой плоско-

сти. Ко времени возникновения этих претензий Польша и Советский Союз конкурировали на внешних рынках не своими историческими дистиллятами, которые они окончательно утратили с момента введения в 1895 году царской винной монополии (Польша в то время входила в состав Российской империи), а современной водкой, то есть разбавленным спиртом. А раз так, надо было бы всего лишь установить, какая страна стала первой разливать в бутылки разведенный спирт и наклеивать на них этикетку с названием «Водка». А поскольку ко времени спора история спирта-ректификата насчитывала всего лишь чуть более ста лет, то не составляло никакого труда по архивным материалам установить первенство. И позиция Польши в такой постановке была явно слабее, так как во времена возникновения современной водки Польша входила в состав Российской империи, но, естественно, в отличие от Советского Союза, не являлась ее правопреемницей.

И Россия и Польша в данном споре совершили подлог, заменив предмет спора (ректификованный спирт, разведенный водой и обработанный углем) на древние дистилляты, не имеющие ничего общего с современной водкой.

А теперь представим себе, что в 1936 году вместо наименования «Водка» современный напиток сохранил бы свое изначальное имя, данное ему при рождении, – «Казенное вино». И на международном рынке наш напиток фигурировал бы под этим названи-

ем. В этом случае наши специалисты четко понимали бы, что имеют дело с напитком, имеющим конкретную дату создания – 1895 год, и не было бы никаких проблем с защитой нашего приоритета. На самом деле и с названием «Водка» не было бы проблем, если не забывать год ее создания. Но если с «Казенным вином» все ясно, то название «Водка» перемешало все в головах не только простых россиян, но и специалистов, заставив их искать дату рождения современной водки в древних веках. При нашем состоянии архивов защитить древность невозможно, а вот молодую «Водку» за столбить международными патентами в свое время никакого труда бы не составило.

И сейчас слово «Водка», так же как «Коньяк», фигурировало бы только на бутылках страны происхождения. В действительности же, казалось бы, безобидная игра с терминологией привела к тому, что весь мир выпускает напитки под названием «Водка», а российские производители безнадёжно пытаются занять хоть какое-то достойное место на международном рынке.

Кстати, приведенный пример наверняка озадачил читателей, знакомых с творчеством В. В. Похлебкина. В предисловии к своей книге «История водки» автор четко указывает, что его исследование было проведено в связи с утверждением Польши, что *«право продавать и рекламировать на внешних рынках под именем «водки» свой товар должна была получить лишь*

Польша, производящая «Вудку выборов» («*Wodka wyborowa*»), «Кристалл» и другие марки водки, в то время как «Московская особая», «Столичная», а также «Крепкая», «Русская», «Лимонная», «Пшеничная», «Посольская», «Сибирская», «Кубанская» и «Юбилейная» водки, постулавшие на мировой рынок, теряли право именоваться «водками» и должны были искать себе новое название для рекламирования» [1]. То же самое утверждает и Артур Таболов в своем художественно-документальном романе «Олигарх» [166]. И только благодаря проведенному В.В. Похлебкиным в 1979 году исследованию «решением международного арбитража 1982 года за СССР были бесспорно закреплены приоритет создания водки как русского оригинального алкогольного напитка и исключительное право на ее рекламу под этим наименованием на мировом рынке, а также признан основной советский экспортно-рекламный лозунг – «*Only vodka from Russia is genuine Russian vodka!*» («Только водка из России – настоящая русская водка!»)» [1].

А теперь сопоставьте приведенные цитаты с действительными событиями, участником которых был Б.С. Сеглин, воспоминания которого приведены выше. Напомню, спор с поляками начался и закончился в 1975 году, задолго до исследования В.В. Похлебкина, и никакого международного арбитража ни в 1982-м и ни в каком другом году не было. И, соответственно, никто

и никогда не закреплял за СССР «приоритет создания водки как русского оригинального алкогольного напитка».

Но, к сожалению, предисловием такое вольное обращение В.В. Похлебкина с действительными фактами и их интерпретацией не ограничивается. Чтобы в этом убедиться, достаточно сопоставить картину развития истории русских крепких спиртных напитков, изложенную в данном исследовании и в книге В.В. Похлебкина «История водки». Конечно же, каждый волен в выборе позиции, поэтому, как говаривали наши предки, дальнейшее оставляю на ваше разумение.

В заключение отметим еще раз, что игнорирование исторических трансформаций, происходивших со значением слова «водка» и самим напитком, обозначаемым этим словом, – прием широко используемый в современных публикациях поборниками «древности» современной водки. Складывается впечатление, что игра под названием «наступить на грабли» действительно национальная русская забава. В последнее время предпринимаются попытки вывести родословную водки от некоей «води», упоминаемой в новгородской берестяной грамоте, датированной аж XIII веком.

Впрочем, об этом и еще о многих других «водочных артефактах» мы будем говорить в следующей главе, целиком посвященной обзору и анализу современной литературы об истории русской дистилляции.

Глава VIII

В стране мифов

(Анализ современных публикаций
на «водочную» тему)

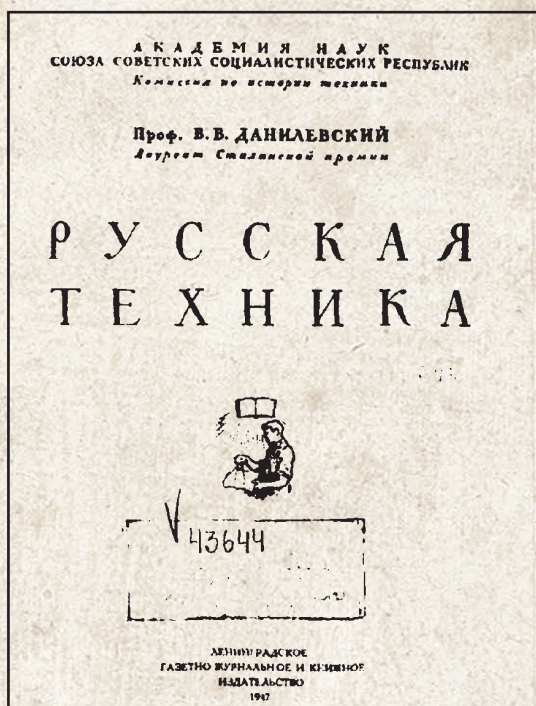
Прежде всего оговорюсь, что провести полный анализ абсолютно всех имеющихся на сегодняшний день публикаций в рамках отдельной главы невозможно. Поэтому здесь рассмотрены только те публикации, которые наиболее ярко отражают тенденции в освещении интересующего нас вопроса. Если какая-либо книга не упоминается, это означает, что она существенно не влияет на формирование у читателя искаженного представления, но и не представляет собой некоего прорыва в правильном понимании нашей истории.

До 90-х годов XX в. никакой литературы, специально посвященной истории русской дистилляции, не существовало.

В дореволюционный период в этом вопросе просто не видели предмета исследования. Во-первых, считалось, что дистилляция никак не является рус-

ским изобретением. В качестве примера приведем отрывок из доклада, прочитанного на заседании Технического комитета: *«Получение спирта путем перегонки перебродивших сахаристых жидкостей стало известно в Европе в XII столетии. Перешло ли это искусство в Россию из Западной Европы или с Востока, где китайцы, индусы и арабы были с ним знакомы со времен глубокой древности, неизвестно. В летописях XIV столетия уже встречаются намеки на распространение винокурения в России. При царе Борисе Годунове 1598–1601 гг. в городах существовали казенные питейные дома. Согласно уложению 1649 года продажа пива и меда составляла исключительное право казны и производилась в кабаках и кружалах, причем строго воспрещалось «курить вино на продажу или покупать его мимо кабака» [30]. Во-вторых, не существовало никакой национальной алкогольной мифологии. Винокуре-*

ние было вполне заурядной отраслью сельскохозяйственного производства, наряду, допустим, с разведением свиней или заготовкой пеньки. Изданий по винокурению было довольно много, но все они носили прикладной характер, то есть, по сути, были технологическими руководствами. Казалось бы, судя по названию, исключением является книга известного в свое время энтузиаста-винокура князя К. С. Кропоткина «Исторический очерк производства охмеляющих напитков», изданная в 1889 году. Но нет – работа Кропоткина посвящена исключительно развитию дистилляционных аппаратов в Западной Европе [49].



*Книга профессора Данилевского.
Факсимиле титульной страницы*

В советский период ситуация не менялась вплоть до пятидесятых-шестидесятых годов. И это несмотря на то, что при тов. Сталине активнейшим образом создавалась и внедрялась мифология на тему «Россия – родина слонов». В этом смысле чрезвычайно показательна изданная в 1947 г. Комиссией по истории техники Академии наук СССР книга «Русская техника» [168].

В предисловии к ней сказано: «Предлагаемая вниманию читателя книга представляет собой обобщающее исследование, посвященное творчеству русского народа в области техники. Книга охватывает огромный период, от Древней Руси до конца XIX века». И действительно, автор – лауреат Сталинской премии профессор В. В. Данилевский создал всеобъемлющий свод русских технических изобретений и новаций: здесь не только титаны вроде М. В. Ломоносова и Д. И. Менделеева, но и Кулибин с Ползуновым, и изобретатель штемпельной краски Н. Н. Штемпель, и забытые рудознатцы и механики, словом, все-все-все. Естественно, автор такой книги не мог обойти вниманием алкогольную дистилляцию и русских винокуров и дистилляторов. Он и упоминает о них, причем в двух случаях. В первый раз, когда речь идет об аптекарском искусстве: «Ясность и трезвость ума народа сказались и в собственном опыте, и в использовании опыта иноземных практиков в деле приготовления лекарственных веществ. Именно это показывает труд

половчанина Ивана Смеры при киевском великом князе Владимире, труд англичанина Фрэнчема и голландца Клаузенда при Иване Грозном. Одним из следствий таких умелых заимствований было создание в XVII в. Ильёю Даниловичем Милославским фармацевтической лаборатории при Аптекарском приказе, где выросли такие знатоки дела, как Тихон Ананьин, он же «Тихон алхимист», дистиллятор Василий Шилов, Ерофейко Мухановский, «Петрушка Савин с товарищи – восемь человек» и иные русские искусники». «Алхимики», «химики», «дистилляторы» знали «формокопею» и в соответствии с нею изготавливали «перепускные масла и из всяких трав водки, и сиропы и сахара и спирты и масла вареные». Второе же упоминание – в части, посвященной химическим технологиям: «Русские деятели первой половины XIX в. обогатили своими вкладами все отрасли технической химии. В соответствии с производственными потребностями страны они посвятили много работ химико-технологической переработке пищевых продуктов. В числе деятелей, занимавшихся в этой области в первой четверти XIX в., был В.Я. Джунковский, опубликовавший труды по производству фаянсовой посуды, сахара, уксуса. Русские технологи создали много работ по винокурению: Трощинский – «Описание растения стоколог и выкуривание из него вина», 1821 г.; Свечин – сохранение барды «на все годовое время», 1834 г.; Страхов – «Краткое

наставление к выгоднейшему курению вина из картофеля», 1831 г.; Гежелинский – «О винокурении из картофеля в большом виде», 1844 г.; Ф.С. Иллиш – «Полное руководство к винокурению» и много других. Не был забыт и древний русский напиток, которому посвятил специальную публикацию в 1855 г. инженер-технолог В. Писарев: «Руководство к производству меда-напитка в России».

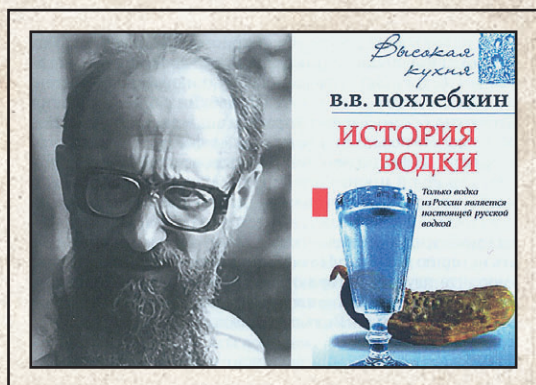
Здесь чрезвычайно интересно то, что даже профессиональный мифотворец не находит в русской дистилляции ни малейшего повода для создания национальной легенды. При этом об изобретении водки он даже не упоминает.

Вообще, надо сказать, при советской власти отношение к водочной тематике было исключительно ханжеским: говорить о ней в массовой научно-популярной литературе считалось «низким», чем-то не очень приличным. Впрочем, тема «советская власть и водка» отнюдь не является предметом нашего исследования. Отметим только то, что в позднем СССР отсутствие официальной литературы, связанной с «национальным напитком», с лихвой компенсировалось обильной устной мифологией. Произошло это, видимо, потому, что водка постепенно становилась все более популярной в мире, в результате чего прочно вошла в русскую «клюквенную» триаду «водка-балалайка-матрешка». Как следствие, среди советского населения стали возникать легенды, например, о том, что за рубежом водка из СССР представляет неве-

роятную ценность. Можно предположить, что к этому периоду относится и апокриф о Менделееве – отце «настоящей русской водки».

Словом, нужно констатировать, что в семидесятые-восемидесятые годы XX в. «легенда о водке» прочно вошла в устное творчество, хотя никакого официального подтверждения не получила – идеология не позволяла.

Все в одночасье изменилось в 1991 г. с появлением книги В.В. Похлебкина «История водки».



Вильям Васильевич Похлебкин и его легендарная книга. (Издание 2006 года)

В этой работе тезисы В.В. Похлебкина не раз достаточно жестко критиковались, в результате чего у вас, уважаемый читатель, могло сложиться представление о некой предвзятости по отношению к Вильяму Васильевичу. Однако это совершенно не соответствует истине. Я прекрасно понимаю, что В.В. Похлебкин своими популярными работами на «гастрономическую» тему сумел открыть своим многочисленным

читателям очень важную вещь: в истории не существует «низких» и «высоких» тем. Скажем, национальная кулинария – такая же часть общей культуры народа, как литература и искусство, военное дело, традиции общественных институтов и прочее. После тотального «умолчания» советского периода, когда все связанное с народным бытом и истинными национальными традициями сознательно стиралось из памяти, похлебкинские работы были (и остаются) настоящим прорывом.

Другой разговор, что в своем «гастрономическом» творчестве Похлебкин не столько ученый, исследователь, сколько литератор, беллетрист. Литератор страстный, увлеченный собственными теориями и потому умеющий увлекать ими своего читателя, но – увы! – далеко не всегда точный в исторических деталях. А уж если говорить об «Истории водки», то это вообще чистая беллетристика. Перед Вильямом Васильевичем стояла задача за короткий срок (называют три месяца [166]) создать правдоподобную и эффектную легенду о русской водке. Эту задачу В.В. Похлебкин с блеском решил. Абсолютно бессмысленно упрекать его в отсутствии каких-либо документально подтвержденных фактов: легенда – не тот жанр, где факты необходимы, скорее наоборот, они мешают стройной и красивой теории. Используются лишь те из них, которые не противоречат авторской идее, другие же безжалостно отбрасываются и заменяются «фактами» собствен-

ного изготовления – таков закон жанра. Словом, изучать историю водки по В.В. Похлебкину – приблизительно то же самое, что изучать историю России по романам Валентина Пикуля. Но интересно – аж дух захватывает...

«Водочная легенда» Вильяма Васильевича в тезисной форме выглядит так:

1. Русское винокурение возникло совершенно самостоятельно на территории Московского княжества между 1448-м и 1478 годом.

2. Продуктом русского винокурения изначально была водка.

3. Характеристические особенности водки: рожь с «акцентирующими» добавками других злаковых в качестве сырья; непременно разведение любого прогона «чистой родниковой водой», отчего, собственно, и возникло в русском языке слово «водка»; уникальные методы очистки с помощью древесного угля и биологических коагулянтов: молока, яичного белка, рыбьего клея карлука и т. п.

4. Во второй половине девятнадцатого века Д.И. Менделеев делает великое водочное открытие – экспериментальным путем устанавливает «идеальную водочную смесь»: 40% об. Причем смешивание спирта с водой должно происходить строго «по весу». Эта смесь обладает исключительными физико-химическими качествами.

5. На основе полученных данных Менделеев разрабатывает первый стандарт русской водки: «зерновой (хлебный) спирт, перетроенный и раз-

веденный затем по весу водой точно до 40°. Этот менделеевский состав водки и был запатентован в 1894 году правительством России как русская национальная водка – «Московская особая» (первоначально называлась «Московская особенная»)» [1].

6. Во все времена государственная монополия на производство водки в России была исключительным благом: только благодаря ей качество продукции поддерживалось на самом высоком уровне.

Ничего не скажешь, на первый взгляд очень стройная и красивая теория. Если бы не одно «но»: к реальности она не имеет никакого отношения. Мы уже подробно разбирали, как же все происходило в действительности. Здесь же еще раз сформулируем это коротко, чтобы соотнести с постулатами В.В. Похлебкина.

1. Когда возникло русское винокурение, самостоятельно ли либо было заимствованием – неизвестно.

2. Продукцией винокурения было горячее вино, которое разительно отличается от современной водки. (Здесь В.В. Похлебкин сознательно использует термин «водка» в значении «алкогольные дистилляты вообще».) Но тогда с таким же успехом можно сказать, что продукцией шотландского винокурения являлась водка.

3. Хлебное вино до середины XIX века гнали действительно изо ржи – вследствие ее дешевизны, однако никакого правила непременно разбавлять продукт перегонки водой не существовало

в помине. С уникальными методами очистки все тоже не просто: древесный уголь и молоко использовали отнюдь не только в России, а легендарный карлук применяли только для осветления ликеров.

4. Никакого «великого водочного открытия» Менделеева не было. Водно-спиртовая смесь 40% об. не обладает никакими уникальными качествами, получается ли она смешением компонентов по весу или по объему.

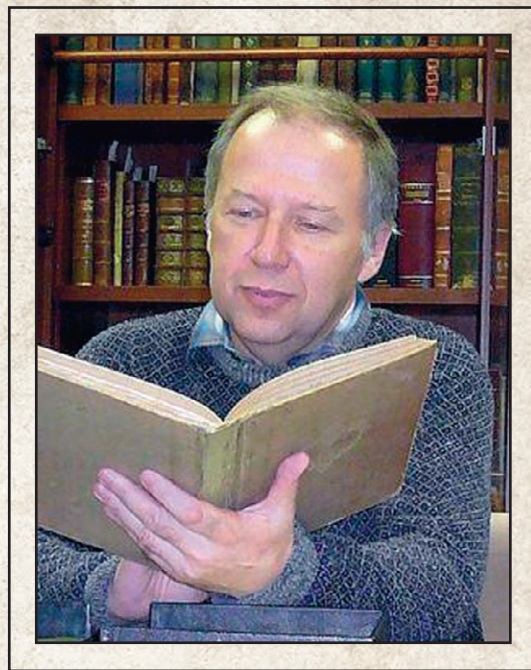
5. Не существовало и «менделеевского состава водки». К 1894 г. действительно была разработана стандартная технология изготовления «монопольного вина». (Менделеев к этой работе не имел никакого отношения.) Эта технология предусматривала использование спирта-ректификата практически из любого сырья (кроме паточного, который в 1911 г. тоже разрешили), и ни о каком «смешивании по весу» там и речи не шло.

6. Именно стараниями государства, преследующего во все времена почти исключительно фискальные цели, в России было загублено традиционное винокурение и в национальный напиток превратилась бесхитростная водно-спиртовая смесь.

Как видим, из всех приведенных пунктов более-менее соответствует действительности только одно: до середины девятнадцатого века на территории центральной России и в Сибири «хлебное вино» выгонялось из ржи. Все остальное – неправда. Чаще всего автор «Истории водки» использует

следующий прием: делается некоторое утверждение, которое абсолютно ничем не подкрепляется документально и преподносится в качестве установленного факта. В.В. Похлебкин откровенно играет с читателем: «либо верьте мне на слово, либо сами ищите опровержение», то есть в ответ на просьбу «докажите, что это было» следует ответ: «а вы докажите, что этого не было». Причем подобные ситуации при жизни Вильяма Васильевича действительно случались.

Весьма характерный пример – заочная полемика между В.В. Похлебкиным и директором музея-квартиры Д.И. Менделеева Игорем Дмитриевым, который пишет:



*Игорь Дмитриев, профессор, директор
музея-квартиры Д.И. Менделеева*

«Мне не раз приходилось сталкиваться с мифом, будто Д. И. Менделеев создал русскую сорокаградусную водку. Наиболее обстоятельно этот миф был изложен в сочинениях известного российского историка Вильяма Васильевича Похлебкина. В самом начале 1997 г. я отправил Вильяму Васильевичу личное письмо с просьбой указать литературные и/или архивные источники, на которые он опирался, утверждая, что «отцом русской водки» был Менделеев, поскольку в работах Похлебкина подобные ссылки отсутствовали. Шли месяцы, но ответа не поступало. Наконец, в декабре 1997 г. я совершенно случайно узнал, что на мое личное и в высшей степени корректное обращение Похлебкин ответил... открытым письмом в журнал «Огонек» [113].

Ответ Вильяма Васильевича блестяще характеризует стиль его аргументации. Вкратце он сводится к следующему: диссертация Менделеева посвящена смеси воды и спирта. Водка – это тоже смесь воды и спирта. Следовательно, диссертация посвящена водке. А заканчивается этот «отлуп» зануде-ученому следующей гневной филиппикой: *«Но и поныне лжеученые продолжают смотреть на все формально-холодно: раз в трудах по химии слова «водка» не значит, значит, Менделеев водку не изучал, ею не занимался, о ней не писал. И стоят на этом до упора, благо профанов, которые верят ученому титулу, а разобраться в сути вопроса не способны, у нас хоть пруд пруди»* [Там же].

Да... Особенно впечатляюще в данном контексте звучат слова «лжеученые» и «профаны». В этой связи уместно привести еще одну цитату из В.В. Похлебкина: «Если мы возьмем литр чистой воды и смешаем его с литром 96–98° спирта, то получится не два литра жидкости, а меньше <...>. Что же касается **уменьшения веса** (*выделено авт.*) смеси, то оно будет выражено еще резче, чем уменьшение объема» [1]. Простите меня, но каждый школьник знает, что если на нашей планете и есть что-то неизменное, то это именно вес. А тут получается, что, смешав по килограмму спирта и воды, в результате мы получим вес менее 2 кг. Вот такая новая физика по В.В. Похлебкину. И ведь находят же профаны, которые вслед за Вильямом Васильевичем считают, что на водно-спиртовые смеси фундаментальные законы природы не распространяются...

Каждому из нас хотя бы раз приходилось бывать в компании, где кто-то рассказывает живописную историю якобы из своей жизни, расцвеченную множеством увлекательных подробностей. При этом слушатели прекрасно понимают, что рассказ этот – на девяносто процентов выдумка, так как в нем, что называется, концы с концами не очень-то сходятся. При этом, как правило, никому из слушателей не приходит в голову ловить рассказчика на противоречиях. Во-первых – прослынешь занудой, а во-вторых, все понимают, что это жанр такой. Называется «байки». «История водки» це-

ликом укладывается в эту схему. Чего стоит хотя бы ключевая для версии В.В. Похлебкина идея о том, что коренное отличие водки от прочих алкогольных дистиллятов заключается в непременном разбавлении любого алкоголя водой «в силу византийских традиций». *«Во всех других странах Европы (Франции, Италии, Англии, Германии, Польше) процесс создания алкогольных крепких напитков развивался по иному пути: по пути развития процесса дистилляции, то есть по пути совершенствования аппаратуры для дистилляции, все большего увеличения крепости спирта и увеличения числа перегонок. Создателям коньяка и виски не могла бы прийти в голову шальная мысль разводить полученный путем технических усилий высококачественный, концентрированный продукт водой. Это вело бы к ликвидации результатов их усилий, их производства»* [1]. Давайте просто вдумаемся в смысл сказанного в этом абзаце. Это что, коньяк и виски создавались на пути «развития процесса дистилляции»? Их создатели, значит, шли «по пути совершенствования аппаратуры для дистилляции, все большего увеличения крепости спирта и увеличения числа перегонок»? Коньяк и шотландский виски испокон века изготавливаются двумя перегонками в традиционных перегонных кубах, точно так же как и русское «хлебное вино». А вот для получения водки как раз необходима современная ректификационная аппаратура. Далее: «сердце» прогона, которое, собственно,

и есть напиток перед его выдержкой, имеет крепость около 60–70%. Естественно, затем происходит его разбавление до все тех же пресловутых 40%. Что там насчет «шаловой мысли»? Это, собственно, у кого «шальная мысль»?

По сути, вся работа В.В. Похлебкина состоит из подобных сентенций, не выдерживающих элементарного логического анализа, не говоря уже о фактологическом. Но все это справедливо лишь в том случае, если рассматривать «Историю водки» в качестве научного труда. Совершенно иначе будет выглядеть ситуация, если четко уяснить: мы имеем дело с художественной литературой, написанной в форме исторического исследования. Тогда все оказывается на месте: и легендарный монах Исидор из Чудова монастыря – изобретатель водки, и «византийские традиции», и великий русский химик, гениально прозревший скрытую до поры до времени истинную суть национального русского напитка. Ведь никому не придет в голову подвергать серьезному научному анализу романы Дэна Брауна – на смех поднимут.

Однако и здесь не обошлось без парадоксов, которые просто-таки сопровождают продукт по имени «водка»: литературная мистификация Вильяма Васильевича на долгие годы стала восприниматься в качестве реального научного труда. Труды В.В. Похлебкина, подхваченные журналистами и маркетологами компаний – производителей водки, стали восприниматься как абсолютная, строго доказанная исти-

на. Дошло до того, что в диссертации на соискание ученой степени кандидата филологических наук (!) можно прочесть следующий пассаж: «В 1894 году «менделеевский состав водки» был запатентован Россией в качестве главного национального спиртного напитка под названием московская особая. С точки зрения лингвистики это название было первым в своем роде: алкогольный напиток получил наименование из двух неоднородных субстантивированных прилагательных, «вобравших» в себя предметное значение существительного водка. Позже эти отадеквативные субстантивы «разойдутся», чтобы отдельно называть новые сорта водок, но тоже с показателем 40 градусов: **московская и особая**» [169]. И как-то невдомек «кандидату на соискание», что в научной работе в подобных случаях положено ссылаться непосредственно на «патент России», который, кстати сказать, назывался в те времена «привилегией», а не на В. В. Похлебкина...

С середины девяностых годов прошлого века водочная тема стала чрезвычайно популярной, что вполне объяснимо – в дело вступил его величество маркетинг. Стали выходить многочисленные разномастные издания, посвященные водке, – от роскошных альбомов для «солидных» потребителей до массовых брошюр для просто любопытных. Увы, но это – тот случай, когда количество упорно не хочет переходить в качество. В основном все тот же пересказ В. В. Похлебкина свои-

ми словами с добавлением собственных ошибок. Например, в роскошно изданной книге Е. Н. Кручины «Водка: путеводитель» [3] с удивлением читаем о том, что с середины XVIII в. крепость полугара не превышала обычно 23–24%, а в 1860-е поднялась до 38–40%. Прежде чем переписывать Вильяма Васильевича, ведь еще и подумать не мешало бы. Или еще более яркий пример. В 1342-страничном (!) «Энциклопедическом словаре спиртных напитков» [45] дается такое вот определение понятия «пенник»:

«Пенник, – а, М. Водка высокого качества, изготовленная без ароматических добавок.

Общая характеристика качества. Лучшей маркой водки еще в XVIII в. было *пенное вино*, или *пенник*. В винокуреннии пенками была названа лучшая, первая фракция при перегонке простого вина. В пенки шло 20–25% объема простого вина (а по другим данным, даже 15–20%), получаемая при очень медленной перегонке. 100 ведер погона, разбавленного 24 ведрами чистой мягкой воды, и давали *пенник*, или *пенное вино*. Современники, описывающие *пенник*, подчеркивали не его крепость, а то, что это было «доброе вино», отличающееся чистотой, мягкостью и питкостью. Пенник всегда проходил фильтрование через уголь. Похлебкин В. В., 1997. Водки худшего качества назывались *полугаром* и *сивухой*».

Ну, что тут сказать? Во-первых, пенник не водка, а хлебное вино, выдержавшее пробу «на пену», которую мы

подробно описывали. Во-вторых, как-то не очень солидно в издании, претендующее на своего рода академизм, включать невероятные измышления В.В. Похлебкина о том, что на Руси лучшим напитком считалась... «головная фракция», которая, оказывается, «отличалась чистотой, мягкостью и питкостью». И смех и грех.

Кстати сказать, авторы словаря совершенно не справились даже с основной своей задачей: они, по сути, так и не смогли дать внятного определения слова «водка», разразившись пространной статьей, в «сухом остатке» которой вот что:

водка 1. Крепкий спиртной напиток, получаемый в результате брожения растительного (редко животного) сырья с последующей дистилляцией и очисткой...

водка 2. Водка 1, перегнанная и/или настоянная на вкусоароматическом сырье...

водка 2.1. Водка 1, перегнанная на вкусоароматическом сырье...

водка 2.2. Водка 1, настоянная на вкусоароматическом сырье...

Водка 1 (промышленного производства) в современных источниках часто определяется следующим образом: «крепкий спиртной напиток (получаемый промышленным способом), представляющий собой водный раствор этилового спирта, полученного брожением зернового или плодовоовощного сырья с последующей перегонкой и очисткой активированным углем»; «прозрачная бесцветная жидкость,

с характерным водочным ароматом, без посторонних примесей и включений»; «крепкий алкогольный напиток, получаемый разбавлением спирта-ректификата водой до крепости не менее 40% об. с последующей очисткой смеси» и т.п. Следует учесть, что в современном языке *водкой* без дополнительных определений называется только напиток заводского производства или выдаваемый за таковой».

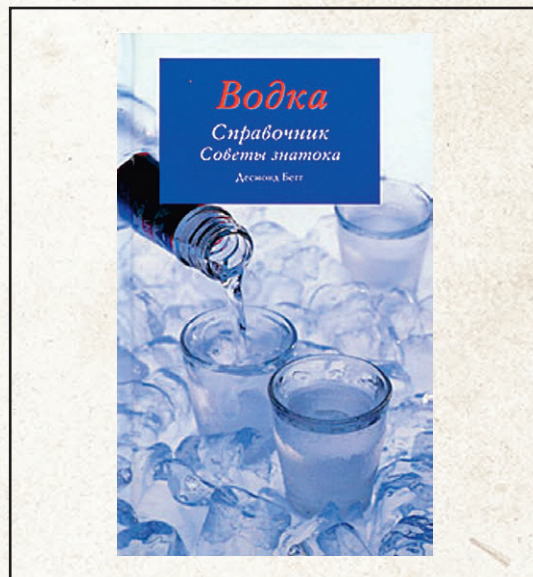
В просторечии это называется «понятно, что ничего не понятно». Что же такое водка? Особенно впечатляет «водка – это водка заводского производства». В то же время эта невнятица отражает какое-то сумеречное бытование слова «водка» в сегодняшнем русском языке. Пора бы уж и разобраться... Впрочем, на этом случае стоит остановиться особо. Одно дело, когда некая недостоверная информация появляется в периодике, это на сегодняшний день стало уже привычным. Но совсем другое, когда она проникает в серьезные справочные издания и научные работы, превращаясь тем самым в «установленный факт». И, честно говоря, волей-неволей закрадываются сомнения: а где после этого гарантии, что и «большая» история не состоит из таких же «фактов».

Но все это, так сказать, книги «аристократы», т.е. дорогие солидные издания. Заглянем к «плебейам». Вот, допустим, «Домашний винодел» [74]: «...менделеевский состав водки был запатентован в 1894 г. как «Московская особая» (первоначально на-

зывалась «Московская особенная»). В то же время во всех западноевропейских странах, где спирт, полученный из разнообразного сырья (свеклы, картофеля, фруктов, риса, ячменя, пшеницы, пальмового сока, сахарного тростника и др.), либо дистиллировался до примерно 40°, либо спирт-ректификат разводился с водой 1:1 по объему, а не по весу, как в России, неизменно получались водки, содержащие 41,5; 42,8; 39,6; 38,7% спирта, то есть они либо превышали «золотую середину» – 40°, либо не достигали ее. Это сразу же дистанцировало русскую новую водку от всех остальных **водкоподобных** алкогольных напитков или псевдоводок в других странах, поскольку они стали принципиально физико-технически (а не только качественно) резко отличаться от русской «монопошки».

Ну да. Сахарный тростник и рис отличаются в Западной Европе исключительной урожайностью... А вообще-то старая песня Вильяма Васильевича: ну где уж технически отсталым народам найти способ развести спирт с водой по весу – стараются, стараются получить настоящую водку, а у них все «псевдо» получается. Никак, понимаешь, в заветные сорок градусов попасть не могут – то недолет, то перелет.

Ладно, попробуем обратиться к иностранцам, благо и переводные книги о водке стали у нас издаваться. Вот мистер Десмонд Бегг, англичанин. Книга «Водка. Справочник. Советы знатока» [170].



Книга англичанина Десмонда Бегга,
посвященная водке

У этого автора – свое определение водки. «Водка, чистая и неароматизированная, – это спирт, полученный из различных зерновых культур и даже из картофеля, разбавленный водой до нужной крепости. В процессе дистилляции водка достигает крепости, гораздо более высокой, чем виски или бренди. Качество исходного сырья, безусловно, влияет на характер конечного продукта».

Нюансы чувствуете: тут уже и картофель в ход идет, и о сорока градусах не упоминается – европейский стандарт. А вот два последних заявления вызывают легкое недоумение. Что значит «в процессе дистилляции водка достигает крепости, гораздо более высокой, чем виски или бренди»? Или переводчик виноват – написал «дис-

тиляция» вместо «ректификация»? И почему «водка достигает»? Это спирт достигает. Теперь не поймешь, в чьей голове, англичанина или переводчика, эти понятия перемешались. А что значит «качество исходного сырья»? Гнилая картошка или не очень? Или опять проблема перевода и надо читать «вид исходного сырья»?

Ну да ладно. Посмотрим на историческую подкованность англичанина. Похвалив «академика Похлебкина» (так в тексте!), мистер Бегг огорошивает нас таким, например, заявлением: *«Повальное пьянство (в России. – Прим. Авт.) не прекращалось до 1917 г., когда большевики, после Октябрьской революции, видя деградацию рабочего класса, запретили производство спиртных напитков. Произошел перелом: от общепринятого пьянства к тому, что употребление алкоголя стало считаться постыдным и презренным делом. Этот постулат продолжал существовать даже после частичной отмены запрета в 1924 г., когда была разрешена продажа легких спиртных напитков, таких как вино и пиво, и возобновления производства водки в малых количествах в 1936 г.»* Да, уж тут переводчик ни при чем. Как известно, выпуск и продажа крепкого алкоголя в России были запрещены в 1914 г., в 1924–1925 гг. (а не в 1936-м) в Советской России возобновился выпуск хлебного вина (водки). В 1936 году был утвержден новый ГОСТ, в котором водка стала называться водкой без второго на-

именования «хлебное вино». Интересно, откуда гг. бэгги черпают информацию?

Поговорим теперь о периодике. Там, не говоря уже об Интернете, текстов о «национальном русском напитке» – великое множество. Представляют они собой по большей части смесь отрывочных сведений, упавших на благодатную почву дремучего невежества. Жестко? Но, к сожалению, это правда. Существует, однако, некоторый нюанс: в отличие от книг, которые практически все (в той или иной степени) посвящены апологии водки, в периодике порой высказываются и принципиальные противники «нашего достояния». Их рассуждения не лишены логики. В общем виде они выглядят следующим образом: *«Известная во всем мире так называемая русская водка – типичный продукт индустриальной эпохи. Именно этот спиртной напиток способствует закреплению социально опасных потребительских запросов. Утверждение, будто водка является русским национальным напитком, давно уже преподносится в качестве банальной истины даже во вполне солидных изданиях. Нет сомнения, что этот напиток приобрел мировую славу, став в каком-то смысле предметом нашей гордости. Но пахнувшая спиртом бесцветная жидкость, которую по привычке называют русской водкой, имеет весьма отдаленное отношение к нашей национальной традиции. Настоящая русская водка, вызывавшая восторг*

у знаменитых иностранцев еще во времена Екатерины Великой, так же похожа на свою нынешнюю самозванку, как благородный дуб на современный пластик» [171].

Истины ради следует отметить, что подобное критичное отношение к водке появилось совсем недавно и затронуло весьма незначительную часть ее потребителей. А совсем еще недавно все пьющее население страны было убеждено в абсолютном превосходстве качества нашей водки и ее бешеной популярности во всем мире. В качестве иллюстрации привожу историю из собственной биографии.

В 1990 году я в составе группы советских ученых прилетел в Токио для участия в выставке достижений советской науки. Мероприятие было довольно помпезное (вплоть до приема в советском посольстве), и участвовали в нем видные ученые и руководители научных учреждений – институтов, научных объединений и модных тогда МНТК (межотраслевые научно-технические комплексы). Всего было человек пятьдесят – сплошь академики и доктора наук, я единственный, кто был всего лишь кандидатом технических наук.

Пробыли мы в Японии ровно неделю, и в последний вечер мне в номер позвонил академик (его имя я опускаю), директор одного из крупнейших МНТК, и спросил, есть ли у меня водка. У меня были с собой две бутылки «столичной», и поскольку каждый ве-

чер какая-то фирма устраивала прием, то свой запас алкоголя у меня остался неизрасходованным, о чем я и доложил академику, предвкушая предстоящую прощальную пьянку.

Но мои надежды быстро развеялись, когда академик сказал, что у него осталось 2 йены (стакан простой воды стоил примерно 4 йены), а впереди еще целый день и как-то грустно провести его в полном безденежье. А у него есть «Командирские» часы и бутылка водки. Он хочет их продать и приглашает меня в компанию со своей бутылкой. Я легко согласился (денег у меня тоже уже не было), и мы пошли торговать.

Естественно, что мы ничего не продали. Во всех магазинах, куда мы заходили и предлагали купить наш товар, продавцы брали в руки наши бутылки или, соответственно, часы, вежливо цокали языками, рассматривали и с поклоном нам возвращали. Они явно не понимали, чего мы к ним пристаем и хвастаемся своими часами и бутылками. Промаявшись несколько часов, мы вернулись в гостиницу, высказали все, что думаем об этих прошедших мимо своего счастья япошках, и опустошили непроданные бутылки.

При этом мы совершенно искренне не понимали, как могут за границей отказаться от «Командирских» часов, а главное – от **русской** водки. Мы были абсолютно убеждены, что русская водка лучшая в мире, что весь мир об этом знает и каждый иностранец должен

повизгивать от счастья, когда ему ее предлагают. Причем, уверяю вас, так думали не только мы с академиком, так думала вся страна.

Я понимаю еще тех, кто никогда никуда не выезжал, а в те годы таких было абсолютное большинство и я в том числе (поездка в Токио была моей первой заграничной поездкой), но академик-то объездил весь мир. И при этом был убежден, что стоит ему зайти в любой магазин, торгующий спиртным, как продавец вывалит ему кучу денег ради возможности украсить свою витрину «русской» водкой.

Я привел этот случай, чтобы наглядно показать, насколько прочно укоренилось в нашем сознании представление о водке как об уникальном напитке, составляющем предмет национальной гордости.

Возвращаясь же к возникшему в последнее время критическому отношению к нашему «национальному» напитку, с прискорбием следует отметить, что в своем тотальном неприятии водки «антиводочники» пользуются проверенным средством В. В. Похлебкина – голословными утверждениями, преподносимыми в качестве истины. Вот цитата из Андрея Шипилова, ведущего авторскую колонку в интернет-издании «СОЮЗ ЕЖЕ» [172].

«Чтобы выгнать из браги спирт – много ума не надо. Устройство «аппарата» понятно даже младшему школьнику. А вот выгнать спирт без сивухи – эту проблему не могли решить сотни лет. Выгнанный из солодовой (зерновой, крахмальной)

браги спирт содержит такое количество сивухи (побочных летучих продуктов, среди которых попадают такие жестокие яды, как метиловый спирт или ацетон), что тяжкое отравление (головная боль, тошнота, а порой и галлюцинации) гарантированы после потребления даже небольших доз.

Поэтому довольно быстро к «перегонщикам» пришло понимание, что надо это дело как-то очищать. Сначала очищали при помощи всяких добавок – всякие «ерофеичи» и прочие травяные и фруктовые настойки изначально преследовали цель «убрать» сивушный запах и вкус. Запах убирался, а вот сивуха никуда не девалась и так же продолжала бить по печени, почкам, и мозгам.

Потом стали очищать, меняя технологии перегонки: температурный режим, материалы, из которых делался аппарат (кстати, кто не знает, перегонный куб из меди, свяжет чуть ли не треть сивухи).

И вот тут пути России и Европы разошлись.

Европейцы довольно быстро поняли, что ядовиты в основном тяжелые и легкие фракции сивухи, то есть то, что у нас называют «первач» и «последыш», и стали их выливать, в дело шла только «серединка». В итоге стали получать ароматные напитки, с приятными естественными сивушными запахами, но не несущие в себе сивушных ядов: виски, ром, коньяк...

Но ведь русские не таковы! – Что? Выливать треть полученного продукта? Не слишком ли жирно? Да еще первач выливать? То, что сильнее всего шибает!

(от себя замечу, что первач «шибает» не из-за высокого содержания спирта, а именно из-за высокого содержания ядов).

А потому в России, в отличие от Запада, лишнее выливать не стали, а стали перегонять по много раз. В идеале – по пять, а для царского стола и по десять. Вот она, загадочная русская душа, в ходе многократных перегонок количество продукта уменьшалось не на треть, а вполовину, порой – и на три четверти. Но зато не приходилось ничего выливать своими руками».

Таким вот образом делается попытка сотворить водочную «антилегенду»: дескать, русские винокуры исторически не производили (в целях экономии) фракционную перегонку. И здесь противоположности сходятся. У В. В. Похлебкина пресловутая «головная фракция» – «лучшая», «пенки», по А. Шипилову же она вообще не отделялась при перегонке. И снова вопрос: откуда сведения-то? Нет бы сходить в библиотеку и заглянуть в любое руководство по винокурению, скажем, конца восемнадцатого века. *«Как скоро вино из куба пойдет, запирают печное устье, также как и при перегонянии раки. С начала вытекающее вино обыкновенно бывает мутно, называется скачок и собирают оное в особливую посудину для домашних лекарств, например настаивания камфорой и проч., временем поглядывают, не приходит ли пора вино отнимать»* [25]. Вот, собственно, и конец «легенды Шипилова».

Разумеется, никому не возбраняется выстраивать различные теории по лю-

бому поводу. Но все-таки хотелось бы, чтобы они как минимум не рождались либо по незнанию, либо, что еще хуже, из желания заведомо ввести в заблуждение. При этом самые напористые, агрессивные и безапелляционные публикации рождаются из полужнания. Нахватается автор поверхностной информации, да зачастую из сомнительных источников, быстренько выстроит свое видение причин и следствий и тут же вываливает в Интернет.

**С начала вытекающее вино
обыкновенно бывает мутно,
называется скачок и собирают
оное в особливую посудину для
домашних лекарств, например
настаивания камфорой и проч.,
временем поглядывают, не прихо-
дит ли пора вино отнимать.**

В общем, серьезных исследований по истории русской дистилляции категорически не хватало и не хватает. Правда, был момент, когда показалось, что дело сдвинулось с мертвой точки. Приведем очередную цитату.

«И тут необходимо отметить, что экономическая необходимость и интерес к истории производства водки и крепких алкогольных напитков, созданных на ее основе, послужили базой создания нескольких превосходных книг, первой из которых, несомненно, явля-

ется книга В. В. Похлебкина «История важнейших пищевых продуктов». Затем появилась чрезвычайно интересная книга со множеством исторических открытий Н. Н. Сергиенко, Ю. И. Бобрышева, Ю. А. Никулина, Н. В. Мазалова, А. П. Смирнова «История русской водки». А затем, пожалуй, самая лучшая книга о русской водке и российском виноделии коллектива авторов, самых выдающихся специалистов России в области виноделия и винокурения «Золотая книга элитарных вин и водок России». Необходимо также отметить и книгу, посвященную «Росспиртпрому» «Под знаком орла и лебедя», где ее автор В. В. Золотарев провел дальнейшее углубление и уточнение наших знаний о истории и современной технологии производства спирта и водки» [2].

Все упомянутые книги вышли в издательстве «Кругозор-наука». Авторство «Золотой книги» выглядит так: Бобрышев Ю. И. и др.; Под общ. ред. Бобрышева Ю. И., Гагарина М. А. Если учесть, что приведенная цитата взята из книги того же издательства «История винокурения, продажи питей, акцизной политики Руси и России в археологических находках и документах XII – XIX вв.», написанной Бобрышевым, Золотаревым, Ватковским, Гагариным и Смирновым, то становится очевидным, что речь идет об одном и том же авторском коллективе. Что же предлагают читателю авторы, которые сами себя называют «самыми выдающимися специалистами России в области виноделия и винокурения»? И здесь не обойтись

без очень длинной цитаты. Наберитесь терпения, пожалуйста.

«Однако, вследствие того, что В. В. Похлебкин был поставлен в жесткие временные рамки, и по причине небольшого личного опыта работы с архивным материалом (особенно древним), он в своей книге «История важнейших пищевых продуктов» (Центрополиграф, М., 1996 г.), выпущенной по материалам сделанного им поиска, допустил значительное количество неточностей и исторических ошибок, которые, к сожалению, ввиду большой популярности его работы регулярно кочуют из одного издания в другое и охотно тиражируются журналистами различных издательств, плохо разбирающимися в истории винокурения вообще и водки в частности. Именно некритическое отношение таких журналистов к фактам создает искаженное, порой смехотворное, не соответствующее реальности представление об истории развития винокуренной промышленности Руси и России. Особенно грешат сознательными искажениями и уничижительным отношением к истории национального продукта – ВОДКИ – издания, оплачиваемые иностранными инвесторами, специализирующиеся на рекламе иностранных товаров.

Эти ошибки, искажения и неточности, несомненно, должны быть, во-первых, установлены и, во-вторых, исправлены и учтены во всех последующих изданиях отечественной литературы, касающихся истории винокурения в России. В случаях же намеренного искажения фактов с целью дискредитации российского национального продукта – ВОДКИ – официальным органам,

призванным защищать отечественные товары и отечественного производителя товаров, необходимо принимать и более действенные меры.

Следует отметить, что из всех допущенных неточностей самыми болезненными для истории винокурения в России являются те, которые касаются самого раннего периода его возникнове-

ским материалам. Поскольку фактографические доказательства представляют для специалиста несомненный интерес (лучше один раз увидеть, чем сто раз услышать), в данном издании приводятся оригиналы тех документов, на которых необходимо строить историю производства водки на Руси и в России» [2].



Труды авторского коллектива «Бобрышев и К^о»

ния, так как именно этот период наиболее важен в историческом плане, труден для исследования, наиболее значим при всяком экономическом споре между фирмами и государствами, и каждая находка нового более раннего документа, касающегося этого периода, представляет государственную ценность.

Именно поэтому эту книгу авторы посчитали целесообразным посвятить наиболее важным с точки зрения восстановления истории производства крепкого алкогольного напитка Руси и России археологическим, архивным, фактологическим и фактографиче-

Итак, наконец-то самые выдающиеся специалисты России обратили внимание на досадные неточности и исторические ошибки, допущенные В.В. Похлебкиным, и пообещали всерьез (т.е. с фактами в руках) установить истинное происхождение водки. Стремление более чем похвальное. Правда, несколькостораживает несвойственная научным работникам угрожающая интонация по отношению к «намеренно искажающим факты», вкупе с апелляцией к «официальным органам» и призывом к «более действенным мерам». По какому при-

знаку «официальные органы» должны определять, кто «намеренно искажает», а кто «искренне заблуждается»? И что такое «более действенные меры»? Как-то незаметно возникает тень приснопамятного Трофима Денисовича Лысенко... Но не будем придираться. Вполне возможно, что это издержки стиля. Не всем ведь достался литературный дар В.В. Похлебкина.

Открываем книгу с самым многообещающим названием «История винокурения и прочее». Революционное открытие ожидает нас уже на первых страницах: «...на основании найденных археологами в настоящее время документов можно утверждать, что **первенство в производстве водки, да и рождение слова «ВОДКА» принадлежит не Москве, а самому древнему городу России – Великому Новгороду. (Выделено в оригинале.)** Да и принадлежат Москве – городу, основанному далеко не первым на Руси, водка не могла в принципе.

Откуда же это стало известно?» [2].

Вот она, «находка нового более раннего документа», «представляющая государственную ценность»! А кстати, действительно, откуда это стало известно? Оказывается, из новгородской берестяной грамоты под номером 65, найденной давно и отнюдь не авторами цитируемого труда: «Аже вода по 3 рубля, продай, али не вода, не продай». Полагаем, что вы, уважаемый читатель, уже догадались, в чем тут дело. Но вновь дадим слово авторам открытия.

«Эта грамота вызвала у археологов трудность в интерпретации слова –

«ВОДЯ». Руководитель экспедиции, советский археолог А.В. Арциховский в своих научных статьях, комментирующих найденные грамоты, указывает, что не нашел глаголу «вода» подходящего значения. И немудрено. Профессор А.П. Смирнов, первым объяснивший эту берестяную грамоту, считает ее САМЫМ ВАЖНЫМ для истории производства водки документом. Слово «вода», полагает профессор, не глагол, а существительное. Мы имеем уникальную грамоту, которая донесла до нас первоначальное, родительское звучание слова

«ВОДКА» – «ВОДЯ». Надо иметь в виду – слово «ВОДА» в то время так и писалось – «ВОДА», что подтверждено многими берестяными грамотами.

Распоряжение хозяина, написанное им на бересте, и обозначенное как берестяная грамота № 65, можно понимать так: доверенный человек боярина, его тиун, отправился в хозяйские вотчины, где по приказу боярина было налажено производство ВОДИ. Ее в нужных для торговли количествах могли уже изготовить, и тогда ее следовало продать по три рубля. А если процесс не завершен и еще НЕ ВОДЯ, ее продавать не следует». (Все выделено, как в оригинале.)

Ну что ж, остается только поаплодировать профессору А.П. Смирнову (надо полагать, тому самому, который является одним из авторов книги), выдвинувшему столь остроумную, сколь и экстравагантную гипотезу. Изящное предположение, правда, весьма сомнительное и – увы! – абсолютно ничем не подтвержденное. Однако аплодисменты резко прерываются уже на следующей фразе: «Таким

образом, самым ранним датированным документом, которым мы располагаем в настоящее время, подтверждающим название напитка – ВОДКА, место и время ее рождения, является новгородская берестяная грамота № 65, датированная серединой XIII в.

Следовательно, 1250 г. – дата рождения водки и к 2004 году русской водке исполнилось 754 года».

Вот так. Ни больше ни меньше. Если называть вещи своими именами, то на наших глазах произошло самое настоящее мошенничество, естественно никакого отношения к науке не имеющее: некая сомнительная, хотя и забавная гипотеза превратилась в установленный факт. Bravo, господа «самые выдающиеся специалисты России в области виноделия и винокурения»! Дальше в книге присутствует утверждение, что Аптекарский приказ изготавливал не столько лекарства, сколько водку практически в промышленном объеме, приводится технология ее изготовления аптекарями (как вы, наверное, догадываетесь, без всяких ссылок), в качестве уникальных исторических материалов демонстрируются ксерокопии страничек из Полного свода законов Российской империи, доступного не только читателям публичной Исторической библиотеки, но и любому пользователю Интернета и т.п. Остальные книги авторского коллектива «Бобрышев и К°», к глубочайшему сожалению, написаны на том же уровне: смесь политики, сомнительных «научных» сведений, проклятий в адрес «инако-

мыслящих» и прочей шелухи. Чтобы вы получили полное представление об уровне этих трудов, приведем еще одну пространную цитату, связанную с введением винной монополии 1895 г. Убедительная просьба прочитать внимательно и соотнести с теми знаниями, которыми вы уже располагаете.

«Наиболее крупные преобразования в отрасли, производящей водку, осуществил по инициативе императора Александра III его министр финансов Сергей Юльевич Витте. Император России был обеспокоен тем, что на внутренний российский рынок из Полтавской и Киевской губерний потоком стала поступать дешевая картофельная и свекольная водка, наносящая заметный вред здоровью подданных России. Необходимо было провести реформу, имеющую целью организовать выпуск качественной недорогой народной водки на всей территории России, способной вытеснить с рынка экономическими методами суррогаты Киевской и Полтавской губерний. Таким образом, граф Витте был только одним из исполнителей воли Александра III, которому по праву и принадлежит идея создания сети государственных ликеро-водочных заводов России. Сам граф Витте никогда не стал бы этого делать, так как был одним из самых махровых русофобов своего времени.

В области производства питей, дающих государству до трети (28,6%) национального дохода, выступить против воли императора было небезопасно и поэтому даже русофобу Витте пришлось выполнять приказ русского императора и составить план строительства в России 350 винокуренных государ-

ственных заводов. Большинство из них были построены и уже в 1902–1905 гг. вступили в действие. Возведение новых заводов потребовало создания современной технологии производства водки, которую и разработали выдающиеся русские ученые акад. Д. И. Менделеев, Н. Д. Зелинский, проф. М. Г. Кучеров, проф. А. Н. Шустов, проф. А. А. Вериго и их сотрудники. Именно их работы позволили в 1894–1896 гг. установить государственный эталон на водку. Все напитки, не отвечающие этому эталону, стали называться псевдорусскими водками» [Там же].

Вот такая смесь политических эскапад, исторической неправды и элементарного невежества. Пожалуй, чтобы вы могли оценить степень научной корректности приведенного отрывка, достаточно будет трех реплик. В качестве первой – выдержки из отчетов техников губернских акцизных управлений за 1898–89 гг. (время правления Александра III) [132]:

«Полтавская губерния.

В течение периода 1888/9 гг. винокурение в Полтавской губернии производилось на 61 заводе, – более против предшествовавшего периода на 2 завода, но никаких существенных изменений в условиях и характере винокурения не последовало.

Главным материалом для винокурения на большинстве заводов служили хлебные припасы, а именно: ржаная мука и солод (сухой и зеленый), количество коих, относительно общего количества перекуранных припасов, составляло около 87%; кроме того перекуривалась: ячменная, пшеничная и овсяная мука, рожь в зерне, картофель, кукуруза и свеклосахарная патока.

Киевская губерния.

В период 1888/9 гг. винокурение в Киевской губернии производилось на 79 заводах, более против периода 1887/8 гг. на 2 завода.

Материалами для винокурения служили хлебные припасы (главным образом рожь, кукуруза и солод, а кроме того пшеница, просяная и ячменная мука), картофель и патока. Из поименованных материалов одни хлебные припасы перекуривались на 50 заводах, хлебные припасы и картофель – на 16 заводах, хлебные припасы и патока на 8 заводах, на остальных же 5 заводах перекуривались хлебные припасы, картофель и патока».

И для сравнения:

Губернии Орловская и Курская.

В период 1888/9 гг. винокурение в Орловской губернии производилось на 24, а в Курской на – 25 заводах. Из 24 заводов Орловской губернии два завода были перестроены заново.

Главным материалом для винокурения в обеих губерниях служил картофель, на долю которого из общего количества перекуранных припасов приходилось: в Орловской губернии – 80,5% а в Курской – 56,2%.

Понятно, что в нынешних условиях украинские производители водки – прямые конкуренты российских. Но при чем здесь историческая наука, господа? Из приведенной выдержки ясно видно, что в Киевской и Полтавской губерниях сырьем для винокурения служили в основном «хлебные припасы». А вот в великорусских Орловской и Курской губерниях как раз

«главным материалом для винокурения служил картофель».

Реплика вторая: «Казенная продажа питей» не строила в России винокурных заводов вовсе, так как винокурение оставалось частным. И заводы по производству ликеров, а также сладких и ароматических водок также оставались частными.

И реплика третья: если следовать логике авторов, то большинство водок, выпускаемых ныне в России, являются «псевдорусскими», так как в них широко используются добавки, разрешенные советским ГОСТом и категорически не допускаемые тем самым «государственным эталоном на водку, разработанным в 1894–1896 гг.».

Словом, что там В.В. Похлебкин со своими невинными сказками... При этом две книги из четырех, созданных этим коллективом, изданы в качестве учебников для вузов [86, 87]!

Как ни прискорбно, но новый игрок на поле «история водки» оказался с краплеными картами в руках.

Но хватит о грустном. К счастью, в последние годы в основном на региональном уровне стали появляться и серьезные исследования, посвященные истории винокурения в Российской империи. Назовем, в частности, работы А.М. Мариупольского из Барнаульского филиала Рязанского института права и экономики МВД России (например, «Переход от мануфактуры к фабрике в винокурной промышленности Западной Сибири» [173]), М.Л. Гавлина в «Трудах исторического факультета МГУ» [100],

диссертацию Ю.П. Голицына «Правительственная политика по отношению к дворянскому винокурению во второй половине XVIII века» [174] и т.п.

Правда, работы такого рода носят в основном локальный характер.

Если же говорить о широком взгляде на историю русского винокурения, то здесь основное событие, значение которого трудно переоценить, произошло в 2007 г., когда в издательстве «Эннеагон пресс» вышла книга В.З. Григорьевой «Водка известная и неизвестная XIV–XX века» [19].



Вот что пишет в предисловии сам автор:

«Исторические источники, научная и технологическая литература позво-

ляют достаточно полно воспроизвести историю развития винокурения и выделки водок в Русском государстве с XVII века. О более раннем периоде, XIV – XVI веках, известно меньше. Это относится прежде всего к тонкостям винокуренной и водочной технологии и к пониманию того, чем отличались различные сорта хлебного вина друг от друга, много ли было сортов водки в XVI столетии.

Не претендуя на абсолютную истину, мы постараемся на документальных источниках воссоздать по возможности полно:

а) технологию производства хлебного вина, спирта и водок, а также различия, существовавшие в их производстве, и основные моменты качественного изменения технологического оборудования;

б) создание сортов хлебного вина и хлебных водок и их изменения, происходившие в разные исторические периоды;

в) успехи винокуренной, спиртовой и водочной промышленности;

г) культуру потребления спиртных напитков;

д) современные требования, предъявляемые к производству спирта и водки в России.

Хронологически исследование охватывает период от возникновения винокурения и выделки водок в XIV – XVI веках до 30-х годов XX столетия, когда произошел переход к ее современному понятию».

В отличие от предыдущего случая здесь эта декларация отнюдь не пустой

звук. Первое, что вызывает глубочайшее уважение, – это обширная библиография. Автор опирается практически на все доступные на сегодняшний день литературные источники, правда, только те, что написаны отечественными авторами, но об этой особенности книги мы поговорим чуть позже.

Второе важное обстоятельство: над Григорьевой не довлеют мифы, окутывающие все, что связано с водкой.

«В. В. Похлебкин, характеризуя специфические черты русской водки, утверждает, что «с самого начала главным было то, что любой прогон, любая степень перегонки требовали разведения водой», и «эта тенденция характерна лишь для русского производства и возникла... исключительно в силу византийской традиции растворять водой любой алкогольный напиток перед его потреблением.

В действительности разведение хлебного вина водой вряд ли имеет какое-либо отношение к византийским традициям, а самым непосредственным образом связано с уровнем развития технологии. Производство хлебного вина почти с момента его возникновения находилось под контролем государства, которое предъявляло к качеству этого продукта определенные требования, прежде всего назначив ему крепость. С XVII века единственным разрешенным законом способом определения крепости был отжиг, позволяющий определить спиртовую жидкость, содержащую в себе примерно 38–40% объема алкоголя. Технология винокурения того времени,

уровень научных знаний о процессах брожения и дистилляции, о качестве сырья, а также винокуренное оборудование (однокубовые аппараты) еще не позволяли производить вино определенной крепости. Выкуренное вино всегда было либо слабее, либо крепче установленной нормы, то есть той крепости, при которой вино продавалось казне, а затем государством – народу. Вот почему приходилось или дополнительно перегонять его, чтобы получить нужную крепость (если в результате отжига оставалось больше половины объема), или разбавлять водой до крепости полувыгарного (если после отжига оставалось меньше половины объема). При разбавлении крепкого вина водой руководствовались не силой традиций, а экономической выгодой».

Ну что тут сказать? Точно, внятно и по существу. Собственно, на таком уровне написана вся книга, которая вполне могла бы иметь подзаголовок «правда о водке и хлебном вине». Другой разговор, что «правда» – еще не «вся правда».

В «водочной» литературе последних десятилетий существует тенденция преподносить историю русской алкогольной дистилляции как абсолютно автономный, замкнутый в самом себе процесс, никак не связанный с мировым, в первую очередь европейским, опытом. Можно предположить, что за этим стоит стремление производителей во что бы то ни стало доказать, что водка – продукт исключительно оригинальный. Однако при таком

подходе происходит некая подмена понятий: оригинальность конечного продукта связывается с техническими и технологическими методами его получения. Другими словами, оригинальность русской дистилляции связывается с тем, что русские дистилляторы не знали, что происходит в остальном мире, и потому создали совершенно самостоятельный продукт. На самом деле ситуация была несколько иной: русские дистилляторы, по крайней мере начиная с конца XVIII – начала XIX в., прекрасно знали, как обстоит дело с дистилляцией в Европе, вполне владели всеми европейскими приемами, использовали технические новации, но тем не менее не копировали иностранцев, а изготавливали свой собственный, действительно оригинальный продукт – хлебное вино.

К сожалению, по каким-то причинам автор «Водки известной и неизвестной» оказалась в числе сторонников «русской дистилляционной автономии». В результате в обширнейшей библиографии в максимально полном объеме представлена литература отечественных авторов, но не дается ссылка ни на один переводной источник. А это в неявной форме приводит к некоему искажению общей картины: получается, что русские дистилляторы «варились в собственном соку». На самом деле, как было показано, на протяжении девятнадцатого века соотношение русской и переводной литературы по винокурению было приблизительно в соотношении один к одному. Другими

словами, русские дистилляторы создавали свое «хлебное вино» и напитки на его основе не «по невежеству», а совершенно сознательно, сочетая новейшие технические и технологические приемы винокурения с национальными традициями и опираясь на собственную сырьевую базу.

Великий народ веками создавал свой собственный оригинальный напиток-дистиллят, именуемый хлебным вином, полугаром. И когда волею государственных чиновников этот напиток из «интересов казны» был фактически уничтожен, взамен пришлось придумывать легенду об исключительных качествах дешевого разведенного водой спирта-ректификата, выдавая его за «национальный русский напиток».

Еще один недочет книги, как представляется, связан с недостаточно ясным разделением понятий «хлебное вино» и «водка» (в современном смысле). С одной стороны, этим понятиям посвящена целая глава под названием «О хлебном вине и хлебной водке», в которой разница между ними, безусловно, определяется. С другой стороны, определяется она на чисто терминологическом уровне, по принципу

«сегодня называлась так – завтра стала по-другому». Автор словно не решается сделать последний шаг и четко сформулировать, что современная водка и традиционное хлебное вино – совершенно разные напитки.

Однако сказанное ничуть не умаляет исключительных достоинств книги, являющейся по существу первым действительно *научным* исследованием в области истории русского винокурения и дистилляторского искусства.

Хочется надеяться, что выход в свет работы В.З. Григорьевой – свидетельство того, что время бесконечных спекуляций на «водочной тематике» подошло к концу и пришла пора серьезного и трезвого анализа.

Исторические легенды, конечно же, многим греют души: просто, доходчиво и возвышает в собственных глазах. Но они же – и удел слабых. Ибо удел сильных – знать правду. Тем более что в нашем «водочном» случае правда значительно богаче по содержанию, нежели красивая советско-похлебкинская «легенда о водке».

Великий народ веками создавал свой собственный оригинальный напиток-дистиллят, именуемый хлебным вином, полугаром. И когда волею государственных чиновников этот напиток из «интересов казны» был фактически уничтожен, взамен пришлось придумывать легенду об исключительных качествах дешевого разведенного водой спирта-ректификата, выдавая его за «национальный русский напиток».

Глава IX

АЛКОГОЛЬНО- ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ АЛЬЯНСЫ

(Трансформация культуры застолья)

*... Перед обедом водку пить
Не ставит в грех обычай русский...
(В.С. Филимонов [178])*

В предыдущих главах я старался писать если не сухо, то достаточно строго, пытаясь излагать свое видение исторического процесса в рассматриваемой области, скрупулезно выстраивая доказательную базу таким образом, чтобы максимально сузить поле для маневра своим оппонентам. То, что они будут, я нисколько не сомневаюсь. Слишком много людей в нашей стране прожило свою сознательную жизнь в полной уверенности, что свой национальный напиток и все, что с ним связано, они знают досконально.

Работая над историей русских крепких напитков, я не мог не столкнуться с массой материалов, связанных, пожалуй, с самым приятным аспектом рассматриваемой проблемы, а именно, с потреблением этих самых напитков и культурой застолий. Причем сразу

оговорюсь, что вопросы, связанные с так называемым массовым потреблением, остались за пределами моего рассмотрения.

Основная масса населения потребляла простое вино, крепость и качество которого в разные времена колебались в широких пределах, и служило оно всегда и везде, как, впрочем, и сейчас, одной-единственной цели – сделать человека пьяным, причем желательно в стельку. О какой культуре застолья можно говорить в этом случае, если государство в погоне за пополнением своего бюджета долгое время в своих кабаках вообще запрещало простым гражданам совмещать потребление вина хоть с какой-то закуской. И пил простой народ именно вино – продукт бесхитростной перегонки зерновой (а впоследствии и картофельной) бра-

ги, без какой-либо дополнительной дистилляции и последующей очистки.

Как правило, о водке они и мечтать не могли. Современной водки в те времена даже теоретически быть не могло, а настоящая, историческая водка была им не по карману. В подтверждение своего тезиса я поначалу хотел воспользоваться фразой известного русского этнографа XIX века Ивана Гавриловича Прыжова из его «Очерков истории кабачества» [179], где он пишет: «...водкой, употребляемой только людьми богатыми». Но потом понял, что И.Г. Прыжов в полном соответствии со сложившейся в XIX веке практикой (см. предыдущую главу) водкой называет банальное хлебное вино. Это подтверждается другими его фразами, например: «*На пирах, на праздниках, при обрядах свадебных и погребальных народ пил свои истаринные напитки – брагу, пиво, квас и бархатный мед, каждая семья непременно варила хмельную бражку.. Вообще, все пили питье домашнее, почти даровое, здоровое*».

Читаем далее: «...с конца XIV в. ... в России первый раз появилась водка».

Более того, чуть ли не в подтверждение ранее сказанного И.Г. Прыжов говорит о том, что до определенного исторического момента питье водки было привилегией, признаком особенного общественного и материального положения: «*Иван Грозный запрещает жителям Москвы пить водку – позволяя это одним лишь опричникам и для*

их попок строит на Балчуге особый дом и называет его кабаком».

Но нет, вся сумма исторических знаний говорит нам о том, что в кабаках в подавляющем большинстве продавалось простое хлебное вино, и все дело здесь в принятой во времена И.Г. Прыжова терминологии.

Но высказанные им соображения породили у меня подозрение, что с момента создания винокурения и вплоть до времен Ивана Грозного даже банальное вино могло оставаться вполне редким, экзотическим напитком, мало доступным простому люду. И только впоследствии, когда техническая база винокурения получила уверенное развитие, вино сделалось массовым продуктом. Но это так, мысли вслух, аргументов для такого утверждения у меня пока явно недостаточно.

Настоящая водка, вышедшая из недр аптекарского искусства, представлявшая собой перегнанное, да порой не один раз, простое вино и чаще всего настоящее на различных травах, кореньях и специях, была несомненно дорогим и потому элитным продуктом, доступным в первую очередь знати, состоятельным и вообще приличным людям. Не придирайтесь, я прекрасно понимаю, что «состоятельность» и «приличие» далеко не равнозначные понятия, но в контексте излагаемого предмета я тем самым пытаюсь провести черту, выделив из общей массы потребителей тот слой, применительно к которому можно было бы говорить о культуре застолья.

Больше всего в этом достаточно обширном понятии меня интересовали алкогольно-гастрономические альянсы. Что, когда и по какому поводу пили, всегда ли питье требовало закуски и что собой эта закуска представляла, менялись ли со временем вкусовые предпочтения и как повлияло появление современной водки на трапезу в целом. Сразу скажу, что всестороннее исследование вопроса в такой постановке в пределах одной главы невозможно.

Поэтому в данном случае я решил отойти от исповедуемых мной принципов максимальной доказательности и поделиться сложившимися у меня представлениями скорее на эмоциональном уровне. Отсюда – никакой академичности, никакого настаивания на своей точке зрения, когда дело касается каких-либо обобщений. И еще. Гастрономическими вопросами я никогда раньше серьезно не занимался, и привело меня к этой теме пришедшее в процессе работы над данной книгой понимание того, что исследование будет не полным, если реально существующие алкогольно-гастрономические альянсы не найдут в ней хоть какого-то отражения. И поскольку открывшийся при работе с литературными источниками гастрономический мир наших предков зачастую немало меня озадачивал, то я в этих случаях обращался за консультациями к моему доброму, старому (в прямом и переносном смысле) другу Мите Эйгенсону. Нет, он, конечно, в миру Дмитрий Александрович.

Но даже в официальной книге у меня язык не поворачивается называть его по-другому.

Митя, что называется, запойный книголюб. И в его домашней библиотеке (само по себе, по нынешним временам, редкость) весьма представительный «гастрономический» отдел – от присталинского издания «Книги о вкусной и здоровой пище» и дореволюционных поваренных книг до «полного Лазерсона», чем он нескрываясь гордится. Но, главное, он любит не только читать про еду, но и готовить. Особое же пристрастие питает к русской кухне, особенно старинной. Что лично для меня и оказалось особенно полезным при подготовке этого раздела книги.

Итак, все вышеизложенное будем считать вступлением и переходим, наконец-то, к тому, ради чего и задуман этот раздел, – наблюдениям и размышлениям о трансформации культуры застолья в основном с конца XIX века и до тех времен, когда появилась современная водка. Круг изученных материалов был достаточно широк – от документальных и художественных источников XV века (И. Барбаро, С. Герберштейн, Дж. Паоло и другие «бытописатели» земли Русской) до современных нам Лотмана, Похлебкина, Лазерсона и прочая, и прочая. Естественно, не обошлось и без русской классики.

Как и обещал, оставляю официальный тон и перехожу к эмоциональному восприятию примет времен прошедших и настоящих.

Начнем со сравнения двух фрагментов.

«Я взял себя в руки, зажмурился и стал со всевозможной отчетливостью представлять в уме ломоть обыкновенного ржаного хлеба; как его отрезают от буханки, намазывают маслом – сливочным, из хрустальной масленки – и кладут на него кружок колбасы. Бог с ней, с докторской, пусть будет обыкновенная полтавская полукопченая» [180].

*Однажды был такой обед,
Где с хреном кушали паштет,
Где пирамида из котлет
Была усыпана корицей,
Где поросенок с чечевицей
Стоял, обвитый в колбасах,
А гусь копченый – весь в цветах...
...обед, где ветчина
Была с изюмом подана!!
Вот редька горькая с сметаной*!!
Вот с черносливом суп овсяной,
С лавровым листом колбаса,
С ершами соус из морошки,
С брусникою – телячьи ножки!! [178].*

Первый фрагмент из бессмертной сказки для взрослых братьев Стругацких «Понедельник начинается в субботу» (1960-е гг.). Второй – из уникальной поэмы, увы, забытого В. Филимонова «Обед» (начало XIX века). Между прочим, эти цитаты разделяют между собой не более полутора веков. С исторической точки зрения миг. Незаметная, крохотная капелька в клеписидре вре-

мен. А как кардинально изменились гастрономические представления о счастье.

Читая книги, слушая воспоминания, мы с горечью констатируем – чем проще, безвкусней становилась водка, тем незамысловатей, увы, становилась и закуска. «В старину деды едали веселей своих внучат...»

Кладезь сведений о прошедших временах и пирах содержит русская классика.

Вот уж где с чувством пили и с удовольствием ели, жрали, объедались, набивали пузо, смаковали и тщательно пережевывали.

Слюна, как говорится, ключом бьет при чтении Гоголя, Шмелева, Гиляровского, Чехова. Ибо литература не существует сама по себе, а лишь через авторское преломление отражает окружающую писателя среду.

А выпить (как следует!) и закусить (как следует!) на Руси любили во все времена.

Я уже приводил ранее отрывок из очень точной и честной книги известного рок-музыканта А. Макаревича и его друга врача-нарколога М. Гарбера о водке (естественно, современной), где сказано с предельной откровенностью: «Водка сама по себе – невкусная (давайте не будем врать себе). Вкусная водка – это водка наименее противная. И по-настоящему она вкусна только в сочетании с правильной закуской» [32].

* В Приложении приведены рецепты приготовления.

Читайте далее: *«Никто не рискнет изъять из русской застольной традиции водку как основополагающий и цементирующий продукт. И если видит человек на столе соленые огурчики, помидорчики, лучок, селедочку с картошечкой, то рука помимо собственной воли начинает нащупывать где-то рядом непременно находящуюся фюмку с этим «невкусным» и таким любимым напитком».*

Читая книги, слушая воспоминания, мы с горечью констатируем – чем проще, безвкусней становилась водка, тем незамысловатей, увы, становилась и закуска.
«В старину деды едали веселей своих внучат...»

Готов, как и миллионы моих соотечественников мужского пола и совершеннолетнего возраста, подписаться под каждым словом из этой цитаты. Вернее, почти под каждым. Сомнения вызывает фраза «русская застольная традиция». Правильнее бы, на мой взгляд, звучало «новейшая русская застольная традиция», возникшая в начале XX века, когда в нашу жизнь окончательно вошел этот «невкусный», но действительно со временем ставший любимым напиток. Правда, меня все время мучает вопрос, что было бы, не вмешайся царское правительство в естественный эволюционный процесс, по существу запретив изготов-

ление традиционных дистиллятов? Если бы у народа был выбор, чему в конце концов было бы отдано предпочтение? Стал бы чистый и «невкусный» напиток в этом случае «любимым»? А так, при полном отсутствии выбора, куда нам было деваться. В народе в таком случае, правда, по другому поводу, говорят – «стерпится-слюбится». Но вопрос этот, к сожалению, из ряда риторических – проверке не подлежит.

Настоящая же историческая ароматизированная водка никогда не считалась невкусной. В новейшей литературе я неоднократно встречал легенду о том, что у каждого уважающего себя помещика в запасе непременно были водки (настойки) на все буквы алфавита.

	Калиновая	Тминная
Анисовая	Лимонная	Укропная
Березовая	Малиновая	Фисташковая
Вишневая	Мятная	Хренная
Грушевая	Ноготковая	Цикорная
Дынная	Облепиховая	Черемуховая
Ежевичная	Полынная	Шалфейная
Желудевая	Перцовая	Щавелевая
Зверобойная	Рябиновая	Эстрагонная
Ирговая	Смородиновая	Яблочная

Более того, на сайте московского завода «Кристалл» (www.kristall.ru) историк и писатель Александр Ники-

шин пишет: *«Порой во время застолья у помещиков устраивалось своеобразное развлечение, которое состояло в том, что гости задумывали слово и наливали в фюмку по несколько капель разных водок на каждую букву этого слова, а хозяин по вкусу этих «коктейлей» пытался определить задуманное слово. Иногда специалисты определяли такие длинные и сложные слова, как «Навуходоносор», включающее смесь десятка водок. Все это свидетельствует не только об изобретательности русских составителей «коктейлей», но и об их высокой культуре питья, ибо главным было сохранение ясности ума, трезвости суждения, высокой способности различить оттенки аромата, уметь их выделять из самой сложной смеси».*

Если в наше время взять каталог всех выпускающихся водок, то и сейчас из их названий без труда можно составить коллекцию на все буквы алфавита. Только сомневаюсь я, что найдется специалист, даже в среде профессиональных дегустаторов, который сможет угадать слово даже из двух букв, пробуя коктейль, составленный из современных водок.

Я эту историю называю легендой, потому что по своему обыкновению современные авторы в таких случаях практически никогда не приводят ссылки на источник своих сведений, а я, работая с первоисточниками, ни разу не наткнулся на что-либо подобное. При этом мне очень хочется, чтобы это все-таки оказалось правдой,

и надеюсь на то, что подобная информация могла содержаться в каких-либо частных письмах или неопубликованных мемуарах, которые прошли мимо меня, но кому-то когда-то повезло с ними поработать.

Так или иначе, не вызывает никаких сомнений, что и дворянство, и купечество, и прочие состоятельные и просто образованные сословия наряду со всяким заморскими питиями любили свои ароматизированные водки, знали в них толк и зачастую предпочитали иностранщине.

Исконный Рюрикович, столп Русской Державы боярин Роман Борисов сын Буйносов, «ушибленный», что называется, петровской реформой «по полной», хотя бы дома хочет найти старозаветный миропорядок, где все по полочкам, по старшинству, по долгощичному разумению. Но и в тиши боярских палат настаивает противная русской натуре европейская муть.

Но нет, не сдаётся русский человек, жив ещё курилка, копит силы и мужество для противления.

Вот как описывает эти борения граф Алексей Николаевич Толстой, член Союза советских писателей: описывает с нескрываемым сочувствием, с разгорающимся аппетитом:

«Роман Борисовичу хотелось бы выпить с холоду чарку калганной, закусить чесночком. Водки ещё так-сяк, но чесноку не дадут...»

– Чего-то кофей не хочу сегодня. Прохватило на крыльце, что ли... Мать, поднеси крепкого.

...Авдотья по старинному, с поклоном поднесла чарочку, шепнула: – Да поешь ты, батюшка, вволю...

Выпил, отдулся. Грыз огурец, капая рассолом на камзол. Ни капусты с брусникой, ни рыжиков соленых рубленых, с лучком. Жуя пирожок...» [181] ну и далее по тексту.

Разве такое предвкушение удовольствия и расслабления душевного после тягостного служения царю-антихристу в окружении злыдней-завистников вызывает напиток, описанный Макаревичем? А здесь лепота! Благорастворение в воздухах!

Но описываемый эпизод относится ко временам практически еще боярским. На Руси особенно не «заморачивались» вопросами «возбуждения аппетита». Как-то не до того было. Излишеств не было даже в боярстве – вершине общества, выше которого – только царь и его семья. Но и там не особенно роскошествовали.

Об этом свидетельствуют и уже упоминавшийся И. Г. Прыжов, и М. И. Пыляев, и И. Е. Забелин, и один из самых именитых российских историков Н. И. Костомаров в его «Очерке домашней жизни и нравов великорусского народа в XVI и XVII столетиях» и «Русской истории в жизнеописаниях ее главнейших деятелей».

Столкновение с европейской кулинарной культурой, с кулинарной культурой Османской империи (к сожалению, этот фактор, в отличие от европейского влияния, мало учитывается исследователями кулинарно-

го искусства нашей страны), вынужденно (по воле Петра) произошедшее в XVIII веке, не только революционно меняет стол русских гурманов, но смело вторгается и в простонародную кулинарию, в общепит, если хотите.

Но для меня было совершеннейшим открытием, что не только русская культура активно впитывала заморские влияния, но и супостаты активно перенимали русские застольные традиции. Так, я был абсолютно уверен, что «фуршет», с которым сталкивается любой русский человек, побывавший на приеме за рубежом, а сейчас сплошь и рядом и в родных пенатах, является сугубо иностранным, а судя по названию, французским изобретением. Подозреваю, что так думал не я один, а и подавляющее большинство моих соотечественников. Поэтому спешу поделиться с вами своим открытием.

Во-первых, я и раньше подозревал, а прочитав кучу мемуарной, художественной и культурологической литературы, окончательно убедился в том, что **водку и вообще крепкие напитки во время еды не пили!** Во всяком случае, в образованных и состоятельных слоях общества (не удивляйтесь, бюджетники, во времена царской реакции и угнетения всякий образованный человек своим трудом мог, как правило, обеспечить себе весьма пристойный образ жизни – с кухарками, поварами и прислугой в том числе). У дворян же культура потребления была доведена почти до совершенства.

В замечательно глубокой и занимательной (что не всегда совпадает) книге

Е. Лаврентьевой, посвященной дворянскому быту первой половины XIX века, так комментируются ссылки на этот неперенный элемент русской кулинарной культуры золотого века крепостничества – XVIII века: «Обеду предшествовал закусочный (холодный) стол, накрываемый не в обеденной зале (столовой), а в гостиной. Иностранцам русский обычай сервировать закусочный стол в гостиной казался довольно странным» [182].

И действительно, и в путевых заметках маркиза-диссидента Астольфа де Кюстина [183], и в исследовании видного чиновника и одного из первых, если не первого, русского культуролога Н. В. Сушкова [184], и в письмах сестер М. и К. Вильмонт [185], и в кулинарных пособиях конца XVIII – XIX века, везде и всюду, подчеркивается именно это своеобразие русских кулинарных обычаев – все крепкое выпить до и немного (ликеры, коньяки) после основной еды. Во время же обеда либо не пили вообще, либо пили вино, понимать толк в котором было «комильфо» и, в общем-то, знание это было довольно распространенным.

У Елены Лаврентьевой приведена, кстати, и очень показательная цитата из записок Астольфа де Кюстина. В моем, заметно отцензурированном, издании 1990 г. книги «Николаевская Россия» (первом, получается, общедоступном послереволюционном варианте), к сожалению, этот фрагмент отсутствует. Чем уж он не угодил Главлиту, мне не особо понятно. Но: «На Севере принято перед основною

трапезой подавать какое-нибудь легкое кушанье – прямо в гостиной, за четверть часа до того как садиться за стол; это предварительное угощение – своего рода завтрак, переходящий в обед, – служит для возбуждения аппетита и называется по-русски, если только я не ослышался, «закуска». Слуги подают на подносах тарелочки со свежою икрой, какую едят только в этой стране, с копченою рыбой, сыром, мясом, сухариками и различным печением, сладким и несладким; подают также горькие настойки, вермут, французскую водку, лондонский портер, венгерское вино и данцигский балзам; всё это едят и пьют стоя, прохаживаясь по комнате» [183].



Выходит, французскому маркизу в первой половине XIX века явно незнаком новый для него русский обычай. Но в советские и постсоветские

времена, в массовый обиход «закусочный стол» вернулся к нам под заморским названием «фуршет».

Вернемся, однако, к содержательной части этого истинно русского феномена под названием «закусочный стол», не только удивившего, но и покорившего Запад.

Приглашу-ка я вас ненадолго в N-скую губернию, и вместе с Павлом Ивановичем Чичиковым выпьем буквально по рюмочке в гостях у радушных хозяев: « – *Прошу!* – сказал Собакевич. *Засим, подошедши к столику, где была закуска, гость и хозяин выпили, как следует, по рюмке водки, закусили, как закусывает вся просторная Россия по городам и деревням, то есть всякими соленостями и иными возбуждающими благодатями, и потекли все в столовую.*

– *Прошу покорно закусить,* – сказала хозяйка. *Чичиков оглянулся и увидел, что на столе стояли уже грибки, пирожки*, скородумки, шанишки, пряглы, блины, лепешки со всякими припеками: припекой с лучком, припекой с маком, припекой с творогом, припекой со сняточками, и невесть чего не было»* [186].

Не могу не обратиться в очередной раз к поистине гениальному гимну гастрономии – поэме «Обед» Владимира Филимонова:

*Тут кюммель гданьский разнесли
За ним, с тверскими калачами,
Икру зернистую, угрей,
Балык и семгу с колбасами.*

*Вот устрицы чужих морей,
Форшмак из килек и сельдей –
Подарок кухни нам немецкой.
Fondue швейцарский, sylta шведский,
Англобританский Welch-rabet,
Анчоус в соусе голландском,
Салакушка в рагу испанском,
Миноги с луком a l'abbe
И кольский лабардан отварный...
Начальным блюдам – все вниманье! [178].*

Итак, отдельно от общего обеденного стола, можно – в той же столовой (гостиная есть далеко не у всех), накрывался закуской столик. Немаловажная деталь – крепкие напитки подаются не в бутылках, а в специальных графинах – хрустальных, стеклянных; не столь уж важно, главное – прозрачных.

Готовясь к приему гостей в традиционном русском стиле или, к примеру, решив побаловать таким образом себя и свою семью, нужно отчетливо понимать, что закусок не должно быть безразмерно много. Просто они должны быть. И быть разнообразными.

Кстати, это понимали и двести лет тому назад. «*Закуски не имеют цели утоление голода, но более возбуждение аппетита, и потому они должны состоять из вещей соленых и холодных жарких: из горячих кушаньев допускаются только бифштекс, котлеты и яйца всмятку»* [187].

Таким образом, цель правильного гостя состоит отнюдь не в достиже-

* В Приложении приведены рецепты приготовления.

нии некоего внутреннего градуса, а во вкушении, точнее опробывании, максимального количества напитков и закусок. А цель правильного хозяина – не напоить и закормить, а познакомить сотрапезников с богатством и разнообразием, если хотите, «лица необщим выраженьем», своих запасов и фамильных рецептов. Поэтому уместная реклама как налитого в графины, так и разложенного по тарелкам и блюдам отнюдь не хвастовство, а желание гостю угодить и себя, любимого, показать. Какой я внимательный и заботливый, самому завидно!

Что же касается обеда или вообще в любое время суток «поесть», то русская литература – это просто неисчерпаемый кладезь сведений, вызывающих, с одной стороны, обильное слюноотделение, а с другой, по крайней мере у меня, чувство безнадежной зависти и даже тоски по тем безвозвратно ушедшим временам.

Отметим, что, в то время существовало золотое правило оптимального количества гостей:

*Итак, обеденный союз,
Когда толпы к нему не кличем,
Мы поневоле ограничим
От счета граций счетом муз [178].*

Граций, напомню, было три, а муз – девять. Именно такое количество гостей позволит хозяину оказать внимание каждому из них. А застольную беседу не разделит на перекрикиваю-

щие друг друга группочки, но позволит ей (беседе) течь плавно, размеренно, способствовать пищеварению и быть тем, чем должно – украшением стола.

*Обед – веселье, а не бремя,
Он нас не должен утомлять.
Мы, в наше нравственное время,
Едим, чтоб жить, не с тем, чтоб спать;
Мы пьем, не с тем, чтоб упиваться,
Чтоб отуманивать наш ум,
Мы пьем, чтоб чувством наслаждаться,
Чтоб искрить пену светлых дум [178].*

Вообще-то нелишне отметить, что формальные правила, существовавшие в русском обществе (причем не обязательно только высшем), не являлись слепыми заимствованиями иноземных обычаев. Не являлись они и слепым копированием неких «древних ритуалов».

Отнюдь. В любом из них есть и здравый смысл, и сохранение организма от ненужных ему потрясений.

Более того, сама система подачи блюд, традиционная для русского стола, устроена так, чтобы одно блюдо дополняло другое. Чтобы к завершению обеда вы находились, простите за прямоту, в состоянии «гастрономического оргазма».

Правильный обед «состоял... из четырех перемен, после каждой перемены стол накрывали заново. Первую переменную составляли суп, *hors'd'oeuvre* – легкие холодные и горячие закуски и *entrees* – горячие блюда, приготовленные в ином ключе,

чем последующее основное блюдо второй перемены (если потом будет мясо, например, то *entrees* состояли из рыбы).

Вторая перемена должна была включать в себя два по-своему противостоящих друг другу блюда: *rotis* – жаркое и *grossespieces* – мясо, зажаренное большими кусками, дичь или птица целиком. Третья перемена – *entremets* – состояла из салатов и других овощных блюд, и, наконец, четвертая – десерт, в конце ее подавали сыр и фрукты» [188].

В приведенной цитате все так длинно и пугающе. Даже человек, который может себе позволить не только домашнего помощника (помощницу), но и целый штат обслуги, может испугаться: как с ТАКИМ без толпы крепостных справиться?

А чтоб сказанное выше не казалось вам надуманными церемониями, приущими только высшей аристократии, процитируем-ка мы замечательную истинно народную пародийную поэму Ивана Котляревского «Энеида» о похождениях лихих троянских парубков казацкого происхождения у Царя Латина (т. е. на территории будущей Римской империи):

*Царя Латина хлебосољство
Пришлось троянцам по нутру
Хлестало пенную посольство;
Все ели бублики, икру;
Была похлебка с потрохами,
К борщу, грудинка с бураками,
Затем с подливой каплуны;*

** В Приложении приведены рецепты приготовления.*

*На перемену – лецевина,
За нею – с чесноком свинина,
Кисель, что кушают сполна [189].*

Но вернемся к преинтереснейшей (см. «страшную» цитату чуть выше) книге Юрия Михайловича Лотмана и Елены Анатольевны Погосян, целиком посвященной тем самым правилам хорошего обеденного тона. В ней приводятся несколько десятков обеденных меню великосветского дома графов Дурново.

Меню, подчеркнем, обеда отнюдь не званого, а вполне обыденного. Мы, впрочем, не графья, нам главное – понять внутреннюю архитектуру правильного обеда. Поэтому берем одно из первых.

Итак: «МИНЬЮ

Суп перловой

*Судак разварной**

Котлеты телячьи с гарниром*

Жариное бекасы

Брюссельская капуста анатюфель

Шарлот де пом».

(Орфография подлинника)

Попробую, вооружившись своими гастрономическими знаниями, представить себе технологию приготовления и вкус каждого из перечисленных блюд и приглашаю вас присоединиться к этому увлекательнейшему занятию.

Начнем со слизистого супа (перловка, разваренная с кореньями в баранье-

курином бульоне, посыпанная шинкованной зеленью).

Затем, плотная рыба, разваренная в белом сухом вине с лимоном (кислинка) и сливочном масле (становится воздушно-пуховой и растворяется прямо во рту).

Далее – молодое отбитое мясо на ребрышках, скорее всего обжаренное в некоей защитной среде (завернутое в говядину, в лезоне – взбитом яйце, и т. п.), т. е. необыкновенно мягкое, с отчетливым мясным островатым вкусом.

Бекасов, скорее всего, как и всю мелкую «птичку», готовят в духовке, на сковороде, обвязав тонкими пластинами копченого шпика, подают обычно с острым соусом кисло-перечного направления. Вкус резкий, задерживающийся во рту.

И тут – брюссельская капуста, запеченная в духовке. Такая, как есть. Натуральная – а ля натюрель. Ее вкус – с легкой горчинкой и, одновременно, нерезкий – освободит ваши вкусовые рецепторы для новых впечатлений.

И, как завершение, шарлот де пом – иначе говоря – нарезанные и почищенные яблоки, уваренные с сахаром до мармеладной плотности, с нежными меренгами или масляными печеньями.

Очень рекомендую к этому десерту рюмочку домашней вишневки (по рецепту Пульхерии Ивановны из «Старосветских помещиков» Н. В. Гоголя) или запеканки (осязяемо плотной настойки на всем богатстве русского сада – от ягод до морозостойких дичков яблок и рябины).

А теперь немножко домыслим – чашечку кофейку или чайку, каждому по пристрастиям его. Партийку в шахматы с хозяином. С хозяйкой – пару-тройку свежих городских новостей. И откланиваемся – пора, знаете ли, и честь знать.

Гастрономическое искусство началось в нововременной России как основополагающее по жизни. Удивительно даже, как Гастерею, «десятую музу» кулинарии, не сделали общероссийской святой.

«К шести часам в... праздники обжорства английский клуб был полон...»

...двери в большую гостиную затворены: там готовится огромный стол с выпивкой и закуской...

– Сезон блюсти надо, – говаривал старшина по хозяйственной части П. И. Шаблыкин, великий гурман, проевший все свои дома. – Сезон блюсти надо, чтобы все было в свое время. Когда устрицы флексбургские, когда остендские, а когда крымские. Когда лососина, когда семга... Мартовский белорыбий балычок со свежими огурчиками в августе не подашь!..»

...Настойки тоже по сезону: на почках березовых, на почках черносмородинных, на травах, на листьях...

Но вот часы в залах, одни за другими, бьют шесть... Толпы окружают закуской стол. Пьют «под селедочку», «под парную белужью икорку», «под греночки с мозгами» и т. д. Ровно час пьют и закушивают. Потом из залы-читальни доносится первый удар часов – семь, – и дежурный звучным баритоном покрывает*

* В Приложении приведены рецепты приготовления.

чоканье рюмок и стук ножей: «Кушанье поставлено!» [190].

А вот возьмем еще одну цитатку поаппетитнее. Прочтите и задумайтесь, что ждет от выпитого человек, ТАК относящийся к съедаемому. Помещик Петух «заказывал повару, под видом раннего завтрака, на завтрашний день решительный обед.

– Да кулебяку* сделай на четыре угла, – говорил он с присасыванием и забирая к себе дух.

– В один угол положи ты мне щеки осетра да вязиг, в другой гречневой кашицы, да грибочков с лучком, да молок сладких, да – мозгов, да ещё знаешь там эдакого, какого-нибудь там того. Да чтобы она с одного боку, понимаешь, подрумянилась бы, а с другого пусть полегче. Да исподкуто, пропеки её так, чтобы всю её прососало, прожало бы так, что бы она вся, знаешь, этак растого – не то, что бы рассыпалась, а истаяла бы во рту как снег какой, так что бы и не услышал. – Говоря это, Петух присмактывал и прищёпывал губами.

«Черт поберу, не даст спать», – думал Чичиков и закутал голову в одеяло, чтобы не слышать ничего. Но и сквозь одеяло, было слышно:

– А в обкладку к осетру подпусти свеклу звездочкой, да сняточков (так у автора, хотя скорее всего – сметков. – Б.Р.), да груздочков, да там, знаешь, репушки, да морковки, да бобков, там чего-нибудь эдакого, знаешь того растого, чтобы гарниру, гарниру всякого побольше. Да в свиной сы-

чуг положи ледку, чтобы он взбунул хорошенько» [186].

Вам не захотелось, случайно, съесть... ну хоть чего-то? Право, нельзя издеваться над самим собой! Рука сама тянется за кухонными принадлежностями.

ЧТОБЫ НЕМЕДЛЕННО, ПРЯМО СЕЙЧАС, СДЕЛАТЬ И СЪЕСТЬ. Вот только найду старинную поваренную книгу...

Остановись, читатель. Договоримся пока о том, что вкусно описанная еда потому и вкусна, что мы примерно представляем ее вкус. Хотя, право, это нелегко. К примеру, лично проверено, одна из вкуснейших достоверно старинных горячих закусок к водке – осетрина, разваренная в огуречном рассоле, заметно меняет вкус от смены вида осетровой рыбы, от того, размороженная она или охлажденная, учли ли при закладке одного из ингредиентов – коровьего «чухонского масла» степень жирности собственно рыбы. Да еще с десяток факторов нужно учитывать.

Если учтешь все соразмерно, ты ешь, – нет, вкушаешь – ШЕДЕВР!!!

Если лишь точно выполнишь рецепт, то просто съешь очень вкусное блюдо, но без «эдакого такого», знаете ли. Но правило аутентичности будет соблюдено.

У моего друга Мити Эйгенсона на одном из шкафов стоят ремесленные китайские бумажные куклы издания второй половины XX столетия. На одной из выставок видел точь-

* В Приложении приведены рецепты приготовления.

в-точь такие: полуторатысячелетней давности – V века нашей эры. А как одним мастером сделаны. Вот что значит канон (рецепт) и точное исполнение ремесленной технологии!

Давайте подумаем, а можем ли мы скрупулезно восстановить вкусовые ощущения времен давно минувших. При этом мы понимаем, что необходимо учитывать самые разнообразные факторы. Начнем хотя бы с того, что русских кулинарных книг, напечатанных или рукописных ранее второй половины XVIII века, просто нет в природе. Во всяком случае, мне не удалось найти ни в одном публичном собрании нашей страны даже следов подобных изданий.

Любое блюдо, так или иначе упомянутое где-то в литературе, должно восприниматься в строго историческом контексте, в привязке к конкретному времени.

А уж конец XX века вообще внес в кулинарную бытовую культуру изменения, я бы сказал, космического характера. Возьмем хотя бы «атомные» дрожжи или СВЧ-печки. Да и газовые духовки, знаете ли – по меркам XVIII века! Поэтому когда очень уважаемый мной энтузиаст возрождения исконно-посконной русской кухни Максим Сырников призывает оное возрождение начинать со скрупулезной реконструкции «технологий» со времен Гостомысла и до крушения Российской империи, то это благородная цель. Но достигать ее придется с негодными средствами.

К примеру, не найдем мы печника, который сумел бы скласть подлинную русскую печь! Напомню, что в поде указанной печи – ПАРИЛИСЬ!!! Даже если учесть, что средний рост взрослого русака тогда был около 160 см, а вес килограмм всего 55–60. Представим умозрачительно размер такой печи. А теперь дом, в котором такая громила уместилась. И сравним со средней русской избой. На этом вопрос закроем.

Где, когда, при каких обстоятельствах изменилась конструкция, материалы, бытовые технологии – да важно ли это! Не найдешь, к слову, ни одного подлинного компонента тогдашних яств. Да чего там говорить про различия века XVIII и XXI!

Когда я переехал из Башкирии в Калининградскую область, то первое, что мгновенно ощутил, – принципиальную разницу во вкусах абсолютно всех продуктов. Мясо не такое, картошка – говорить не о чем. Фрукты, овощи, даже ПОЛЕВЫЕ ягоды имеют абсолютно другой вкус. Подчеркиваю, полевые, потому что – никакой эволюции.

А весь «фокус» в химсоставе восточно-прусской почвы, кардинально отличающейся от башкирской «гомерической» долей солей железа.

Что же говорить про «культурные» продукты, в которых более трех веков упорной селекции и «улучшения» исходного сырья. При этом, не забудьте, такой же срок совершенствования технологий переработки.

Так что даже и не мечтайте, прочтя старинный рецепт и выполнив его скрупулезно, попробовать блюдо, которое с восторгом и причмокиванием поглощал, по семейным преданиям, ваш прапрапра... – гурман.

Максимум, чего возможно добиться и чего добиваться можно и нужно, так это идентичности или хотя бы аутентичности впечатлений.

Когда я обсуждал эту мысль с Митей Эйгенсоном, он привел мне очень интересный пример из своей практики. Попробую его пересказать, сохранив по возможности авторскую интонацию. Слово Мите Эйгенсону:

– «Вот ты приводил цитату одного из выдающихся гедонистов и обжор середины XX века. А. Н. Толстого. Лично для меня она содержит одну ностальгическую деталь. «Рубленые соленые рыжики», да ещё и в сочетании со словом «пирожок», сразу и бесповоротно наполняют рот слюной... Бабушка моя, замечательная пермская учительница Надежда Гавриловна Кузьминых (урожденная Огнетова): оба рода, кстати, старообрядческие, что весьма немаловажно, т.к. раскольники не только двоеперстие хранили с «бывших времен», но и быт во всей его полноте.

Так вот, бабулечка моя любимая, делала Пирожки с большой буквы, со многими начинками. Но самыми любимыми для меня были и остаются малюсенькие такие печеные пирожочки с солеными рыжиками.

И вот я. Хочу пирожочек. С рыжичками! Бабушкин.

Моя жена готова всячески поспособствовать. Но! Не знает она ничего про

рыжички! И потому выставила условие – начинку делаешь сам!

Ледянящую душу историю о поисках соленых бочковых рыжиков я приводить не стану. Кёнигсбергщина, хоть и чрезвычайно богата на грибы, в том числе и рыжики, но не солят здесь грибов по определению. Проблема, прежде всего, в отсутствии нормальных русских погребов.

Наконец договорился с грибной умелицей – засолила рыжики под гнетом в стеклянной ёмкости для микроволновки. Если просто кушать – шик-блеск. А в начинке, ну не то! Вскорости поехал в Москву – отыскал на всемогущих московских рынках смоленские бочковые рыжики. Классика! А начинка не получается – не то, и всё тут.

Тогда начал я не воспоминаниями слюну гнать, а анализировать, раскладывать тот вожаделанный вкус на составляющие. Гипотеза – эксперимент.

В конечном варианте идеальный фарш выглядит так:

Берём: 1) 1/3 поджаренных до образования корочек соленых рыжиков; 2) 1/3 выпаренных на сковороде мороженых или свежих белых грибов; 3) 1/3 выпаренных на сковороде свежих шампиньонов. Добавляем 1/2 пассированного репчатого лука от общего объема грибов. Кстати, немаловажная деталь – все операции с грибами делаются на раскалённой сковороде без намёка на масло, лук же пассируем на возможно малом количестве масла.

Потом, все вышеперечисленное совместно пропускается через мясорубку, добавляем по вкусу перец, петрушку, укроп, с осо-

бым опасением (рыжички соленые!), – чуть чуть подсаливаем, и снова очень и очень ненадолго на сковородку. Затем, лучше всего из тонко раскатанного дрожжевого слоеного теста, лепим маленькие такие пирожочечки.

Вуаля! Готово. Вкус и начинки, и готовых пирожков – **СООТВЕТСТВУЕТ! ИДЕНТИЧЕН! ПОЛНОСТЬЮ!**



Но (прости меня, бабушка и все ревнители древних рецептов) в ходе продолжающихся экспериментов выяснилось, что замена рыжиков на белые грузди, и даже (о, ересь!) на грузди черные, а остальной части – т.е. грибов несоленых, полностью на свежие шампиньоны, шибко значительного ухудшения вкуса не даёт (особенно, если при пассеровании лука добавишь малую толику натертого корня сельдерея). А вот поиски исходных компо-

нентов и ценовая составляющая облегчатся намного.

Единственно, что не терпит никаких облегчений и упрощений, это тесто. Мука должна быть сильной (лично я до сих пор получаю с малой долины оренбургскую). Дрожжи должны быть, так сказать, с активной жизненной позицией. Соли – сахара без добавок. Но, главное, – это руки и сердце того, кто готовит. Может, потому я люблю по жизни выпечку только своей мамы и своей жены. Я их обеих люблю, и они меня тоже. В этом и секрет».

Я специально привел этот рассказ, чтобы было понятно, как нелегко добиться идентичности вкусовых ощущений. И это в том случае, когда человек помнит и вкус и точно знает состав ингредиентов и технологию приготовления. И времени-то прошло каких-то 40–50 лет. Кстати, мне так понравилась мысль Мити о роли любви в кулинарии, что я решил в рецептурном приложении к этой главе некоторые рецепты привести по книжке нашего с Митей близкого товарища Геннадия Розенберга. Конечно, он – и член-корреспондент Российской академии наук, и доктор-профессор, и директор Большого академического института. Но в выпущенной им книжке рецептов своей мамы «И кушайте на здоровье» [191] он прежде всего сын. Любящий и любимый.

Но, к сожалению, и любовь не всегда помогает. В нашей семье из поколения в поколение передается рецепт приготовления торта «Наполеон». Сейчас в каждой забегаловке можно

купить торт под таким названием. И, будучи в гостях, я не раз его пробовал. Но все не то. Я не говорю, что плохо, но вкус совершенно не тот. Но в последнее время, молодое (я и себя к нему причисляю – относительно моих родителей) поколение и обленилось, да и переезды, и других пертурбаций хватало. А сил у моей мамы поубавилось.

Короче, лет 15–20 наполеон мы не делали. Но недавно мы с сестрой решили под руководством мамы восстановить семейную традицию. Себя побаловать и познакомить с ней народившееся за это время поколение.

Как решили, так и сделали, испекли коржи, приготовили кремы. Да, забыл сказать! У нас было два вида наполеонов. Один, довольно распространенный, – с заварным кремом, мы называли его «мокрый». И с масляным кремом, который коржи почти не пропитывал, поэтому, назывался «сухим». Старались, как могли, делали с любовью друг к другу и к своему славному прошлому, пытались в новых условиях, как только возможно, скрупулезно соблюдать рецептуру и технологию. Даже отказались от миксеров, поскольку тогда их не было, и перетирали кремы вручную. А тот же масляный крем надо перемешивать, одновременно его растирая, обыкновенной большой ложкой – целый час (!). У меня с племянником руки отваливались, и я все недоумевал, как же у меня в молодости это получалось легко и непринужденно.

Дальше вы, наверное, догадались! Внешне все было, как прежде, и даже вкусно, – молодому поколению очень понравилось, но это не был тот ожидаемый восхитительно-привычный вкус.

Честно говоря, мы и раньше понимали, что необходимые нам ингредиенты претерпели за это время необратимые изменения. И мука, и масло, и сахар, и маргарин. Может быть, только вода и яйца остались те же. И то, бог его знает. Но все-таки надежда какая-то была. И вот все рухнуло.

Мы с сестрой печально-понимающе переглядывались и все отчетливее осознавали, что НИКОГДА нам уже не попробовать семейный наполеон именно с тем незабываемым нами (тем, кто его пробовал) вкусом.

Но история, поведанная Митей про его пирожки с рыжиками, меня немножечко вдохновила.

Вполне возможно, если взяться за дело с должным упорством и потратить кучу времени и энергии, то удастся восстановить утраченный вкус, целенаправленно корректируя составляющие применительно к сегодняшним реалиям. Но я точно уже этого не сделаю.

Надежда только на младшего сына, у него с детства тяга ко всему кулинарному. Только, наверное, надо дождаться, чтобы он вышел на пенсию. Чтобы у него появилось время для такого непростого эксперимента.

Так что же говорить о тех временах, от которых нам в лучшем случае остались рецепты в старинных поварен-

ных книгах, а об истинном вкусе приготовленных по ним блюд мы можем только догадываться. Но это совершенно не значит, что не следует делать попыток приобщиться к старинному кулинарному искусству.

Наоборот, я призываю – делайте, дерзайте, и главным критерием вашего успеха будут восторженные (дай бог) отзывы ваших гостей и домочадцев.

Только не думайте при этом, что приготовленное блюдо по своим вкусовым качествам абсолютно идентично временам того же боярина Буйносова. Технологию в каком-то приближении мы еще сможем соблюсти, но ни за какие деньги не удастся достать продукты той эпохи. Их просто в природе НЕ СУЩЕСТВУЕТ.

А теперь попробуем еще раз сравнить в рассматриваемом ключе две эпохи, водоразделом между которыми пролегла водка в ее современном «невкусном» виде.

Начнем с пословицы: «Мясо без водки едят только волки!» Точно, емко. В русском народе пословицы – это ПОСЛОВИЦЫ. Не смеха ради, а народной мудрости для! Но сразу видно – эта пословица отражает не национальные традиции, а реалии современного нам мира.

По известному определению О. Генри: «В жизни есть некоторые вещи, которые непременно должны существовать вместе. Ну, например, розовый муслин и зеленые розы, или грудинка и яйца, или ирландцы и беспорядки» [192]. Продолжить этот ряд сиамских близнецов можно в рифму – «водка-сеledка»,

и меня поймут... минимум на одной шестой части земной суши. Увы, сам я далеко не уверен в безусловности подобной связи.

Смотря – какая водка?! Смотря – что называть сеledкой?!

Прости, читатель, но пару литературных цитат я просто обязан сделать:

«В другой комнате... появилась на столе белуга, осетры, семга, икра паюсная, икра свежепросоленная, сеledки, севрюжки, сыры, копченые языки и балыки...»

Потом появились... изделия кухни: пирог с головизною, куда вошли хряц и щеки 9-пудового осетра, другой пирог с груздями, пряженцы, масляницы, взваренцы.

...Гости, выпивши по рюмке водки темного оливкового цвета, какой бывает только на сибирских прозрачных камнях, из которых режут на Руси печати, приступили со всех сторон с вилками к столу и стали обнаруживать, как говорится, каждый свой характер и склонность, налегая кто на икру, кто на семгу, кто на сыр» [186].

«Не поленитесь приобрести две больших слабого посола сеledки... снимите шкурку, отрежьте голову, выньте потроха... Дальше мои вкусы и вкусы так называемого культурного человечества расходятся. Человечество рекомендует, разрезав сеledку вдоль, вынуть из нее косточки. Я же скажу – ни в коем случае... Так что просто порежьте рыбу поперек на кусочки по 1,5–2 см, уложите в сеledочницу, припорошите репчатый красным луком, полейте пахучим деревенским подсолнечным маслом, дайте постоять. Поверьте, с косточками гость разберется сам, это во-

прос его интимных отношений с селедкой, не надо им мешать» [32].

No comment! Как говорится, почувствуйте разницу. Первая цитата относится к эре доректификационной. Водка в то время была исконная, полученная методом дистилляции. С применением собственных для каждого радушного хозяина тайных секретных рецептов выгонки, выдержки и настоя (у городничего из «Мертвых душ», судя по цвету, пили, скорее всего, «Листовку» – настойку на черносмородиновых листьях).

Современная же водка – по сути своей далеко не слабый раствор этилового ректифицированного спирта. Соприкасаясь с нежной слизистой, вызывает пусть легкий, но ожог. Который немедленно требует чем-нибудь смягчить удар, нанесенный по рту, пищеводу, желудку.

Кроме этого, по правильному определению А. Макаревича, приведенному в начале рассказа, такая (спирто-водяная) водка дает далеко не идеальные вкусовые ощущения и требует резкого их «закрашивания».

Это и стало причиной появления в самом конце XIX века обычая пить «под горячее», «под мясо», «под жареного карасика» и т. д. и т. п. Появились и невиданные до того жирно-острые закуски вроде помидоров, фаршированных смесью сыра, чеснока и майонеза. Или, скажем, селедки под шубой.

Ну и как тут не вспомнить бессмертного профессора Преображенского: «Сам он... подцепил на лапчатую серебря-

ную вилку что-то похожее на маленький черный хлебик». Укушенный последовал его примеру. Глаза Филиппа Филипповича засветились.*

– Это плохо? – жуя, спрашивал Филипп Филиппович. – Плохо? Вы ответьте, уважаемый доктор.

– Это бесподобно, – искренне ответил таяпнутый.

– Еще бы... Заметьте, Иван Арнольдович: холодными закусками и супом закусывают только не дорезанные большевиками помещики. Мало-мальски уважающий себя человек оперирует закусками горячими. А из горячих московских – это первая. Когда-то их великолепно приготавливали в Славянском базаре» [193].

Ошибался, ошибался профессор Преображенский. И не единожды. Главная ошибка, когда взял на себя роль Демиурга и попытался сделать из собаки человека, но получился, как и следовало ожидать, сукин сын. (Еще повезло, по сравнению с создателем Голема Бен-Бецалелем и Франкенштейном.)

Голословен он и насчет правильного закусывания. Чуть раньше мы убедились, что русский закусочный стол был холодным. Допускали горячее только с оговорками.

Мы с Митей Эйгенсоном долго спорили по поводу упомянутого Булгаковым «маленького темного хлебика». В конце концов я согласился, что, скорее всего, это поджаренный костный мозг на ржаном тостике. Кстати, мы с Митей успели застать его в тогда еще

** В Приложении приведены рецепты приготовления.*

не впадшем в четвертьвековой ремонт «Славянском базаре». Вслед за Борменталем повторю: бесподобно!

При этом мы вспомнили, что жутко старорежимный официант настойчиво рекомендовал взять к нему «Старку» или польскую «Зубровку». И оказался трижды прав. Невероятное сочетание вкусов – дрожащее сладкое (!) мясное желе с чесночно-петрушечной острой ржаного горячего тоста в контакте со «Столичной» или, что было еще дефицитней – «Посольской», пропало напрочь. В сочетании же со «вкусовыми» водками оно раскрывалось само и оттеняло необычные вкусы спиртного.

Представляю, как заиграла бы такая закуска с красным вином специфического вкуса – к примеру, хорошим вермутом или сухим хересом? Но не пили мы тогда напитков слабее 40 градусов.

А сейчас, увы, вареных мозгов из говяжих костей, пожалуй, и не найдешь, так как настоящий костный бульон вышел из моды – канцероген! А «Славянский базар» если и откроется, то, небось, какой-нибудь фьюжн начнет толкать в массы. И официанта того, скорее всего, не будет и я, вот-вот... В общем, грустно. А жалко-то как!

Русский специализированный закуточный стол, кулинарная легенда, единственно достоверно описанный и своими любителями, и заезжими «критиканами», столетиями «затачивался» и «оттачивался» под дистиллированную водку, и только под нее.

Ну сами сделайте эксперимент – мысленно представьте сочетания вкусов (?!):

Коньяк – и северюга горячего копчения?

Виски – и жареный пирожок с ливером или печеный с вязигой?

Ром – и тонко нарезанное сало с чесночком, с мясными прожилками, с красными и черными перчинными крапинками?

А как вам текила с моченым яблоком или визжащим на зубах белым груздем бочковой засолки?

А джин – с кокуркой (колобок с запеченным внутри крутым яйцом)?

Дочитали. Еще раз прочтите... И если вам не стало противно, значит, вы все это либо не пили, либо не ели.

Многообразие исконной русской вкуснятины сформировала наша добрая старая водка. Ибо я глубоко убежден, что у каждого народа национальная кухня в основном формируется в соответствии с употребляемыми алкогольными напитками.

Только так, и не наоборот.

Потому что кухня может варьироваться в очень широком диапазоне, а напитки жестко определяются имеющимися под рукой сырьевыми ресурсами. При этом я далек от мысли, что еда специально для этого создавалась. Нет, конечно. Просто на протяжении веков из всего многообразия национальной кухни постепенно отбирались те блюда, которые наиболее гармонировали с национальными же напитками.

ми. И Россия в этом отношении, естественно, не составляла исключения.

Современная водка практически уничтожила понятие закусочного стола в его истинном старообразном виде. Произошло это совершенно естественно в скудные советские времена. Разделение трапезы на закусочную и основную, так сказать, часть потеряло всякий смысл, поскольку и для того, и для другого в распоряжении народа была одна и та же, абсолютно доминирующая в алкогольном рационе «безвкусная» водка. Если учесть к тому же, что хранители и носители традиций, национальная аристократия и просто образованная часть общества, в большинстве своем была либо уничтожена, либо изгнана из страны, либо по существу загнана в идеологическое подполье. Стоит ли удивляться, что современное застолье совмещает на одном столе одновременно и холодные закуски, и основные горячие блюда?

А о скудности современного ассортимента и говорить нечего. И на этот раз, мне кажется, виноват не только вечный советский дефицит. Бесконечное разнообразие закусок в прошлые времена диктовалось большим выбором крепкого питья. И для каждого случая создавались более или менее устойчивые гастрономические альянсы. И вот пришла современная водка. Один и тот же вкус, вернее безвкусие, очень быстро отобрал из всего прошлого разнообразия то, что больше всего под него подходило.

Бессмысленно стало заниматься серьезными гастрономическими изыска-

ми. К примеру, такое произведение искусства, как многоэтажный кусок настоящей кулебяки, где вкус каждого слоя мягко дополняет соседний в единой полифонии, наиболее полно раскрывается в сочетании с совершенно определенными видами настоек. А вместе с разведенным спиртом это чудо природы и русских традиций становится банальным пирогом.

Ну и зачем стараться?

Остались легкие в приготовлении и отлично подходившие под новый вкус холодные и горячие закуски. Постепенно сформировались и новые, такие как уже вышеотмеченные жирные и острые закуски.

В принципе, сейчас нам ничего не мешает попробовать вернуться к традициям наших предков. Свободный (хоть и относительно – в нашей стране) рынок наполнил магазины продуктами и напитками на любой вкус. Были бы деньги. Правда, дистилляты мы сможем купить исключительно иностранные. Буйносовской «калганной» или гоголевской «листовки» нам еще долго купить не удастся, разве самим сделать. Ну, тогда надо торопиться, все идет к тому, что под видом борьбы с алкоголизацией запретят изготовление домашних дистиллятов. Ну, дай бог, эта проблема когда-нибудь да и разрешится. Ибо известно доподлинно: сколько гонений ни было на русскую водку, от них она только крепчала!

Естественно, что вернуться в прошлое невозможно, да и, по большому счету, не нужно. Просто надо, творчески переосмыслив опыт предшественников, на но-

вой гастрономической и алкогольной основе попытаться внести разнообразие в устоявшееся и, по большому счету, довольно унылое меню наших застолий. При этом я бы категорически (как бы это ни показалось странным в свете всех моих предыдущих высказываний) возражал против исключения из алкогольного меню водки в ее современном виде. Я, наверное, один из немногих, если не единственный, в нашей стране перепробовал самые различные сочетания закусок с настоящим хлебным вином в его наивысшем «дворянском» качестве. Ответственно заявляю: для селедки с луком, да с вареной картошечкой, «безвкусная» водка подходит лучше. Как только я начинаю об этом говорить, тут же перед глазами встает ностальгическая картинка, а органолептические органы сами собой приводятся в боевую готовность.

В 70–80-е годы, когда я из своей башкирской провинции приезжал в Москву, я всегда старался выкроить время для посещения ресторана «Будапешт». И тянуло меня туда, на самом деле, одно-единственное блюдо под нехитрым названием «Русская закуска». Как нетрудно догадаться, речь шла о селедке с картошкой. И сейчас практически нет «общепитовского» заведения, в котором не подавали бы закуску с таким привычным сочетанием. И вы наверняка представляете, как это выглядит. А в «Будапеште» было так: сначала на стол приносила аппетитно порезанная и красиво уложенная на овальном блюде невероятно нежная селедка, присыпанная белым луком и без единой косточки (мне это

очень нравилось, да простит меня Макаревич). Потом в запотевшем графине появлялась водочка, и тут же (последовательность подачи именно такая) официант выносил большую глубокую тарелку, на которой высокой пирамидой располагались небольшие идеально круглые картофелины абсолютно одинакового размера (у меня до сих пор подозрение, что у них для этого была специальная машинка). Все это было присыпано укропом, с вершины пирамиды стекало сливочное масло и, САМОЕ ГЛАВНОЕ, над картошкой стоял восхитительно пахнувший пар – картошку откинули максимум за 30 секунд до подачи на стол. Даже не верится, что это было в, как бы это помягче сказать, ну, скажем, в пренебрежительные к людям вообще и к клиентам в частности советские времена.

А затем я попал в «Будапешт» году где-то в 1995-м. И не глядя в меню, с давно уже выстраданным предвкушением заказал «Русскую закуску». Официант посмотрел на меня долгим сочувствующим взглядом и с состраданием в голосе произнес:

– Молодой человек, как же вы у нас давно не были.

Спасибо ему за «молодого человека», но я с грустью понял, что ветер перемен 90-х не только унес мое прошлое, но даже эту маленькую радость не оставил.

Но, как бы то ни было, пусть в другом, не таком аппетитном виде, но я не хочу лишать себя возможности получить в охотку, под настроение удовольствие от этого водочно-селедочно-картофельного альянса.

Поэтому давайте еще раз поразмыслим о том разнообразном ассортименте, который на самом деле в большинстве случаев находится в нашем распоряжении. А мы, как водится, что имеем – не ценим. Таково уж свойство русского характера.



К примеру, все тот же русский рыбный стол. Такого богатства и разнообразия нет более нигде в мире. Хотя, если посмотреть, осетровые весьма разнообразны в Канаде, лососи – в Скандинавии и на Британских островах. Всякого рода крупная речная рыба буквально кишмя кишит по всем континентам – от нильского окуня и электрических африканских сомов до китайских зеркальных карпов и канадских судаков размером с небольшую пирогу.

Но чтобы все это сразу и вместе, чтобы многие столетия отрабатывались народные технологии копчения и вяления – такое только в России!

** В Приложении приведены рецепты приготовления.*

И русский рыбный закусочный стол, отличающийся нерезкой изысканностью вкуса – в виде рыбных нарезок – настоящий бриллиант. Причем когда-то общедоступный!

Возьмите хотя бы приведенную выше цитату из «Мертвых душ». Не обо загребуший городничий среднего русского захолустного городка: а гляди-ко чего ему наволокли к обеду «благодарные» купцы. Не специально привезли «решения вопросов для», а попросту отчекрыжили от того, что на прилавках, в ледниках и лабазах лежало.

И вовсе не надо, готовя закусочный стол, стремиться выложить на него все рыбные богатства нашей Родины. Просто постарайтесь устроить иллюстрацию того, что наши рыбные богатства – самые богатые в мире! (тавтология допущена умышленно).

Лично я, на мой вкус, обеспечил бы представительство трех видов обработки рыбы:

- севрюгу горячего копчения.
- осетрину каспийскую холодного копчения.
- семгу слабосоленую (если повезет – тихоокеанскую).

Добавим сюда же свежееотваренную стерлядочку: либо паровую – кольчиком*, либо – разварную в огуречном рассоле*.

Да, не забудем: какой же это богатый стол, если нет икры.

Про зернистую (т.е. свежепосоленную) говорить нечего. Какую сумеете

достать – та и будет на столе. На всякий случай знайте – чем крупнее икринки – тем вкуснее черная икра. Самая большая и самая вкусная – белужья. Правда, она не совсем черная – скорее серая.

Про паюсную (т.е. подвяленную и прессованную) тоже говорить нечего. В советские времена (1917–1991 гг.) она стоила дешевле зернистой, хотя была вкуснее. Очень своеобразный был вкус. Особенно с подогретой белой булкой да со сладковатым сливочным маслом. Ум отъешь! Но после контрреволюции она исчезла напрочь.

Сын у меня каждый год ездит куда-то в Астраханскую область на рыбалку. Предлагал, по моей просьбе, любые деньги и не нашел. Наверное, контрабандисты для себя прячут, вместе с вязигой – сушеной спинной струной осетровых рыб, пирожки с которой... Нет, тут простой одой не обойдешься. Тут эпос надобен. Но примерно в 1993 году и паюсная икра, и вязига исчезли в неизвестном мне направлении.

Красная икра, более соленая и резкая по вкусу, годится не только для канапе «Стендаль» (напополам с черной икрой). Красная икра – самодостаточный феномен. Кстати, красная икра в пикку черной – чем мельче, тем изысканней и нежней. Самая вкусная, пожалуй, горбуши.

Если же хотите поразить гостей и домочадцев – отожмите красную икру в салфетке (чисто хлопковой и многожды постиранной, что важно) под гнетом и не забудьте оттенить ее вкус тонюсенькой пластиночкой све-

жего огурца или нежным молоденьким листочком салата-латука.

Был бы поэтом, непременно бы написал поэму о том, как природа благоволит к гурманам. Иначе как богом созданным бутербродом (слой жирный на слое плотном сидит и хрящиком погоняет), скажем, осетровый балык не назовешь!

А слово «разносол» – вслушайтесь в него! Ведь именно так в позапрошлом веке называли специальный уголок закусочного стола – с хрустящей сладкой капусткой, твердыми огурцами, мочеными яблоками и солеными арбузами, невообразимым грибным букетом – крутыми белыми, сопливыми маслятами, царственно багряными рыжиками, упругими белыми груздями. И прочая, прочая, прочая...

Помидоры, кстати, не упомянул сознательно. В XIX веке они только-только начали появляться. А воца-



рились в мире русских солений уже во времена советские. Но полностью восприняли православную веру – со смородиновым и вишневым листом, с хреном и острым перчиком, с укропом, с чесночком, с крупной серой солью. Таких соленых помидоров, как у нас на Руси, нет нигде более в мире.

Высокая кухня – всегда порождение кухни «низкой», т. е. простонародной, крестьянской. А ведь если задуматься – нет в народной русской кухне специальных закусовых и только закусовых блюд.

Да, приятно закусить водочку кусочком правильно сделанного холодца (это когда он аж хрустит на зубах – до того плотный). Да если еще помазать его правильно сделанным хреном! Тем самым, рядом с которым васоби – чемпион сладости!

Но холодец – изначально не закуска! Просто: съедобно все, что не ядовито. А уж «отходы» забоя коровы или свиньи – святое дело! Кстати, подобные блюда есть практически у каждого народа. К примеру, объясняя своей жене, что именно мы будем есть, когда нас впервые пригласили на хаш, я сказал коротко: «Горячий холодец».

Или давно забытое «похмелье». Имею в виду не те *«неприятные ощущения соматического и психического характера, возникающие на следующий день после алкогольного эксцесса, сопровождающиеся отвращением к спиртному»* [25]. Было в старину (как раз в XVIII и XIX веках) такое блюдо, довольно оригинальное и являвшее смешение столь сильных вкусов, что сум-

ма их была неповторимой. Попробуйте сами: возьмите нарезанную небольшими полосками (200 гр) постную отварную баранину, мелконарезанные кубиками соленые огурцы и соленые же грузди (по 200 гр), мелко пощепотите в это крошево синий лук (1/2 луковицы), свежемолотый перец. Залейте все это рассолом из-под огурцов или, еще лучше, помидоров (0,2 л). В малой толике этого рассола размешайте одну чайную ложку правильной (!) горчицы и одну чайную ложку правильного (!) хрена. Перемешайте все это вместе. А теперь медленно, с расстановкой ложкой выхлебайте все это. Да, забыл. По вкусу можно добавить сметаны. Можно не добавлять.

Если после этого мир не стал тут же «ослепительно хорош!», значит, дело все не в выпитом накануне, а в ваших семейных или иных застарелых проблемах.

А вообще, в блюде «похмелье» невероятная энергетика! Но не народное это блюдо, а, конкретно, офицерское.

Нам с Митей этот рецепт поведал отец нашего близкого друга Олег Леонидович Вехновский, человек, несомненно, дворянских статей, а уж про кровь и говорить нечего.

Кстати, если кому любопытно, у него, страстного охотника, рыбака и вообще великого специалиста по всем подлинно мужским страстям и увлечениям, был еще с фронтовых времен способ мгновенного протрезвления под говорящим названием «щетка». 50 гр рассола, чайная ложка ядреной горчицы, чайная ложка тертого хрена – тщательно перемешива-

ется. В образовавшийся жидкий динамит вливается 30 гр (не более!) водки. Выпивается залпом. И происходит маленькое чудо. Человек, только что растекшийся мыслию по древу, а мордой – по винегрету, мгновенно встряхивается, покрывается мелким и обильным потом. Затем – холодный душ или обтирание снегом. И хоть сей момент на глаза отцам-командирам.

И здесь я не могу не сказать хотя бы немного о разных подходах к домашним запасам у россиян и иноземцев. Так уж получилось, что с виноградом и другим винным сырьем на Руси вечно была напряженка, а вот соли (в отличие от европейских стран), спасибо чумкам и Строгановым, хватало. Избытка, может быть, и не было. Но и в драгоценных соль никогда не ходила.

Поэтому в Европе, где даже зимой не очень-то холодно, а прокисшего вина хоть пруд пруди, в основном консервировали уксусом. А на Руси солили и квасили.

Именно это заметно отличает домашние припасы кулинарных соперников – европейцев и россиян.

Уксус – великолепный консервант, но диктатор. Подавляет все иные вкусы. А что поделаться, если минус два градуса по Цельсию – заметный мороз и лед есть только в Альпах? Ведь призрак чумы над Европой стоял куда более грозно, чем призрак коммунизма.

Соление же, в зависимости от насыщенности солью, способа соления, сотен видов и подвидов ароматических пряных добавок с соседнего поля и леса, дает такое многообразие вкусов!

В любой семье – свое. А уж про региональные особенности и говорить нечего!

Это не просто зарисовка с натуры. Это продолжение тезиса о том, что в народной кулинарии специальных «блюдо под водочку» не было.

Соленые и квашеные огурцы, капуста, репа и т.д. и т.п – суть запасы на зиму. Просто делали их настолько умело и с душой, что они стали массовым, но деликатесом. Все по диалектическому материализму. Борьба и единство противоположностей! Для крестьянина – единственная надежда выжить до нового урожая, да еще без цинги и других «прелестей» долгой зимы. А на барском столе хрустящая капуста становилась деликатесом, самодостаточным блюдом, часто упоминаемым в разного рода воспоминаниях.

Впрочем, современные рестораторы это тоже понимают. В конце 90-х, когда 10 долларов еще были капиталом, в одном из ресторанов только зацветающей тогда Рублевки лично съел «Русскую закуску» – мелконарезанный соленый огурец с не менее тонко нашинкованным салатным луком. И стоило это, как вы уже догадались, 10 долларов. Килограмм крепких, как железобетон, огурчиков на дорогом Дорогомиловском рынке стоил об эту пору не более одного доллара.

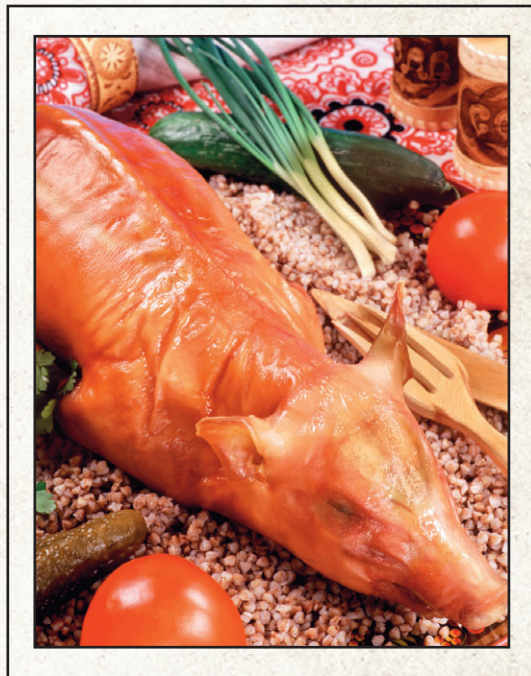
И грибы, и арбузы, даже сало соленое (а что, деликатес, если правильно, тонко до прозрачности, нарезать)... – все это тоже запасы на зиму.

Не знаю, смог ли я донести эту простую мысль, что основные, так сказать фундаментообразующие закуски специально для этой (закусочной) цели не создавались.

«За бугром» не так. Там специальные сорта сыра создавались для определенных напитков, даже отдельных сортов вина. Хотя, может, это маркетингологи легенду сочинили, а мы верим. Поди проверь.

Мясная закуска, кроме нарезки вялено- и сырокопченостей, должна быть горячей. Это мое твердое убеждение. Приведу только один пример – хотя бы один раз попытайтесь сделать буженину* сами. И подайте ее горячей. С настоящей русской горчицей (а русской ее делает огуречный рассол вместо кипяченой воды, укроп, петрушка, мелко тертый корень сельдерея). И все, вопрос будет закрыт. Я уж не говорю про отварной язык, запеченную телятину или, скажем, поросенка с хреном. Только умоляю вас, не ведитесь на разговоры о фаршированном поросенке. Съедобного в нем лишь два задних окорочка и, частично, два передних. Все остальное – вкусный, как правило, гарнир (фаршировка) с трудноперевариваемыми фрагментами пороссячьей кожи. Если, кстати, ее правильно поливали соком от жарения и маслом, то это тоже харч богов.

Очень уместными будут на закуском столе и пельмени*. Хотя их гастрономическая карьера не насчитывает



и трехсот лет, они настолько вписались в наш быт и, главное, в зависимости от начинок обеспечивают такое многообразие вкусов, что я не то чтобы только руками, а всем организмом – «ЗА»!!!

Лично я выделяю среди начинок мясную уральскую квадригу (говядина, свинина, баранина, конина), грибы, квашеную капусту и редьку (подробности в приложении). Также пельмени рыбные – из смеси осетрины, щуки или судака или какого другого «хищника».

Особенности закуского стола (стоя, быстро, немного по объемам и весу) делают более «приспособленными» пельмени в запеченном варианте (сначала сварены, затем обжарены – в смысле прошли термообработку в печи).

* В Приложении приведены рецепты приготовления.

Но и просто сваренные... это что-то!!! Только не переборщите с количеством. Мы все-таки говорим о закуском, так сказать, предварительном столе.



Еще одна немаловажная деталь. По мнению Мити Эйгенсона, «особенно вкусен пельмень отнюдь не свежеслепленный, а каменнозамороженный. Оттаивая в кипятке, он становится маленьким мешочком с восхитительным бульоном внутри. Начинка же делается не монолитным комком, а множеством маленьких невообразимо вкусных крупинок, тающих прямо во рту».

У меня по этому поводу мнение не столь категоричное. Попадались мне и великолепные свежеслепленные и совершенно невыразительные замороженные. Но здесь, скорее всего, дело в искусстве приготовления.

Ну вот, собственно, и все. Буду очень рад, если прочитанное побудит кого-то из

менить привычный обряд застолья. Хотя решиться на это, наверное, не легко.

В моем Калининграде, например, домашние званые обеды большая редкость. Здесь больше принято встречаться с друзьями или отмечать даты в ресторанах. Благо, их превеликое множество. На любой вкус и кошелек. Вроде бы все правильно: и у плиты не «колготиться», и посуды не мыть.

Но, увы, уходят с культурой домашнего застолья не только рецепты удивительных блюд, переходившие столетиями от поколения к поколению. Уходит и бытовая культура в целом. А это уже потеря заметной части национальной самобытности, самоидентификации, если хотите.

Исчезает, что лично мне особенно жаль, культура, даже – искусство, застольной беседы. Очень своеобразной, повернутой на стезю парадокса и животворного юмора разумной долей хорошего алкоголя.

Но этот вопрос, как говорится, нужно обсуждать отдельно и не в рамках данной книги.

Ну, чего это я разворчался. Возраст, наверное.

Лучше уж стопочку «на посошок». И до следующего свидания.

Н. В. Между прочим, в стопке от 50 до 100 гр., а русский «провождальный» обряд предусматривает их 12 – от «посошка» до «трактовой». Представляю, в каком состоянии выезжали путники! Воистину выпил в Тамбове – протрезвел в Томске.

Приложение

К главе «Алкогольно-гастрономические альянсы»

Как и обещал, в конце главы я даю рецепты некоторых блюд, упомянутых в тексте, с частичным объяснением терминов и технологий, адаптированных к современным реалиям.

Почему не всех блюд?

Ну, во-первых, книга при этом разбухла бы втрое.

Во-вторых, при здравствующих М. Сырникове и И. Лазерсоне писать исчерпывающий кулинарный справочник по русской кухне было бы с моей стороны откровенной наглостью. А я не готов менять тип характера.

В-третьих и в-главных, можно ли советовать другим то, что не попробовал приготовить сам.

Ну и, наконец, жизнь на этом издании не кончается. Верно?!

Интересуйтесь. И рассказано будет вам!

Темный хлебик (греночки с мозгами)

Горячие гренки с самыми разнообразными дополнениями буквально завоевали русский закусочный стол в эпоху наступления на домашний обеденный обиход широко распространившихся ресторанов (последнее десятилетие XVIII века до наших дней).

Гренки с костным мозгом (croupon a la moelle) – один из ярких тому примеров.

Судите сами, из одной мозговой кости выходит где-то 4–5 таких «темных хлебиков». А если большой прием, где набрать столько мозговых костей? Поэтому это блюдо можно было найти только в местах, простите за совковую аллегорию, общественного питания – ресторанах и клубах.

А делается оно довольно просто. *Поджариваешь специально подготовленные гренки из ржаного хлеба – аккуратные нетолстые квадратники с некоторым углублением в центре. При жаренье добавляешь в масло немного петрушки и совсем уж крошечку чеснока. Затем раскальваешь вареную мозговую кость и вынутый мозг выкладываешь на гренки. Затем выкладываешь их на сухую сильно разогретую сковороду, накрываешь крышкой и спустя минуту бегом относишь к закусывающим. Вот тогда эффект настоящий! Бесподобно, это еще не то слово.*

Н.В. Интересна трансформация именно этой закуски на российской почве. Пришла она, вне всяких сомнений, из французской кухни. В виде подсушенного в духовке крутона из белого пшеничного хлеба. В углубление для мозгов укладывалась, вероятно, подсушенная зелень и чеснок, растертый с оливковым маслом. Перед подачей на стол на мозги выжималась буквально одна капля лимонного сока.

Жареный гренок из ржаного хлеба сам по себе – и промаслен, и с кислинкой. А в остальном – никаких различий... Ой ли?

Попробуйте сделать оба варианта, а потом поделимся впечатлениями.

Форшмак

Исторически форшмак, как правильно заметил поэт – «подарок кухни нам немецкой», был обязательно горячим паштетоподобным блюдом, включавшим в себя, кстати, не толь-

ко жареную сельдь, но и обязательно мясо – вареное и жареное. Однако постепенно улучшались способы и надежность обработки рыбы. А вкусовые качества форшмака, сделанного холодным способом, несомненно, много выигрывают по сравнению с исходным блюдом. Впрочем, ниже я хочу привести рецепты обоих вариантов форшмака. По уже упоминавшейся книге наследственного кулинара Г.С. Розенберга.

Форшмак печеный.

200–250 г вареного мяса, 3–5 кусков белого хлеба, замоченного в молоке, 100 г сливочного масла, 2 вареные картофелины, 1 хорошо (даже от мелких костей) почищенная селедка, 1 крупная луковица, 2 ст. л. сметаны, 3 яйца, соль, перец, панировочные сухари.

Лук обжарить в растительном масле. Все продукты пропустить через мясорубку, добавить сметану и взбитые яйца. Посолить, поперчить по вкусу, перемешать, выложить в смазанную маслом и посыпанную панировкой форму.

Выпекать в духовке 30 минут.

Форшмак из селедки.

1 селедка, 200 г сливочного масла, 1 небольшая вареная морковь, 1–2 вареных яйца, 1 очищенное от шкурки и семян яблоко.

Очищенную от шкурки и косточек селедку и все остальные продукты дважды пропустить через мясорубку.

Н.В. Перефразируя И. Бабеля: Гена говорил мало, но Гена говорил смачно.

Когда он заканчивал говорить, хотелось, чтобы он сказал еще.

Эти рецепты самые короткие из всего приложения к главе «Алкогольно-гастрономические альянсы». Но попробуйте приготовить и убедитесь, что они абсолютно полно описывают весь процесс приготовления блюда.

Котлеты телячьи для гурманов

1 кг мягкой говядины, телячья корейка на 6–8 котлет, перец, соль, смесь специй (по вкусу).

Безкостную мякоть говядины нарезать тонкими широкими ломтями, отбить без особого усердия, посолить, поперчить.

Телячью корейку нарезать между ребрами на котлеты. Придать аккуратный вид, обрезав сухожилия, срубить верхние части позвонков. Телятину отбить также без ажиотажа. Затем, посыпав по вкусу ароматическими травами (мне лично нравится прованский набор – базилик, майоран, розмарин, шалфей, чабер, орегано, тимьян, мята), завернуть в говядину. Чтобы говядина держалась, ее нужно перевязать нитками. Естественно, чисто хлопковыми.

Жарить на сковороде под крышкой. Подавать на стол телячьи котлеты, сняв говяжью оболочку. Молоховец, у которой я вычитал подробный рецепт этого блюда, рекомендует говядину вообще не есть. Тоже мне, «средство к уменьшению расходов». Да эта говядина – пальчики оближешь!

Правда, телятина – это уже за гранью восхищения. Фантастика!

Н. В. Кстати, говядина в те времена, «до исторического материализма», была довольно редким мясом. Даже у вполне состоятельных людей.

Дело в том, что телят забивали часто и охотно, а вот корова репродуктивного, так сказать, возраста находилась в «зоне особого внимания». Да вес у взрослой коровы, рабочего вола или, скажем, быка был несравним с полсотней килограммов теленка. Где ж на такую страсть напасть ледников! Вот и приходилось говядину – ПОКУПАТЬ! А денег-то жалко!

Об этом довольно подробно говорится у М. Е. Салтыкова-Щедрина в его автобиографических сатирах типа «Господ Головлевых» или «Пошехонской старины».

Судак разварной с сухим вином

1 кг судака, 0,5 л белого сухого вина (по-кислоганистей), 100 г сливочного масла, 1 лимон, несколько горошин черного и душистого перца, 1 луковица, пучок зелени.

Тщательно очистить рыбу от чешуи, внутренностей, плавников. Отрезать хвост, голову. Нарезать ломтиками сантиметра по 3 толщиной. Уложить в кастрюльке. Налить вина так, чтобы прикрывало рыбу. Положить туда очищенную луковицу, раздавленный перец, зелень, масло и нарезанный дольками, как яблоко, очищенный от косточек (это важно!) лимон. Накрыть крышкой.

При закипании сильно убавить огонь. Варить в зависимости от количества рыбы и толщины ломтиков $1,5 \pm 2$ минуты.

Подавать вынутые ломтики судака следует с вареными дольками лимона, многим они по вкусу.

Н. В. Варенную таким образом рыбу не стоит солить во время приготовления. Уж очень необычный и деликатный вкус. Пусть едок посолит, если захочет, прямо у себя в тарелке.

Да и соус к этому блюду не особенно надобен. Впрочем, попробуйте и решите сами. Во всяком случае, авторитетные литературные и кулинарные источники рекомендуют к рыбе сливочно-масляные соусы типа бешамель, польского, голландского и т. п.

Стерлядь в рассоле

1,5 кг стерляди, 0,3 кг белого корня (пастернак, сельдерей), 100 г масла сливочного, 0,75 л огуречного рассола, 5 горошин черного и душистого перца, 1 луковица, пучок укропа.

Обработать стерлядь – срезать боковые и спинные бляшки, удалить жабры и внутренности.

В кастрюлю керамическую или из нержавейки на дно уложить белый корень, очищенный и нарезанный пластинками, затем рыбу, нарезанную крупными кусками (голову, плавники и хвост можно, конечно, тоже сварить в рассоле, но лучше все-таки оставить в морозильнике до ближайшего рыбного супа). Посыпать перцем, наре-

занным (вместе со стеблями) укропом, положить разрезанную пополам луковицу, масло, залить огуречным (ядреным, из бочки) рассолом и поставить на сильный огонь.

После закипания перевести на малый огонь. Время варки зависит от вида осетровой рыбы, ее величины и возраста. Быстрее всего готовится стерлядка весом в полкилограмма. От закипания – не более 10 минут. Дольше всего пришлось варить белужину – 25 минут! И то было, на мой взгляд, маловато. Еще бы минут 5 поварить!

Когда достаετε из кастрюли, действуйте двумя приборами. Одним подцепляете рыбу, другим – очищаете ее от вездесущего укропа. Солить, естественно, рыбу не нужно!

Н. В. Объясняю кажущуюся нестыковку между рецептом по приготовлению стерляди и уточнением времени варки белуги. Приведенные здесь рыбные рецепты, в принципе, универсальны для всякой рыбы, в которой мало костей: осетровые, судак, сиг, форель, сом и т. п.

Стерлядь паровая кольчиком

Взять совсем молоденькую стерлядочку, побрить спинные и боковые бляшки, удалить жабры и внутренности. На их (внутренностей) место положить пучок зелени – петрушка, укроп, сельдерей. В районе хвоста сделать острым и тонким ножом отверстие, куда засунуть длинный, характерный

нос стерлядки. Получится такое рыбное кольцо, которое положить на решетку в пароварке или паровом котле.

Поставить «этажом ниже» пустую пиалу, куда положить мелконарубленную зелень, немножко лука, немножко моркови.

Через 20 минут в нашем распоряжении истаивающая (без преувеличений!) прямо во рту рыба и пиала необыкновенно вкусного бульона.

Н.В. Конечно, все рецепты писаны для продуктов, так сказать, натурального происхождения. Но и садковая стерлядка, которая, увы, сегодня полностью захватила рынок, явление далеко не рядового порядка. И приготовить из нее можно еду исключительных кондиций.

Повторюсь – нужно желание, любовь и немного отваги. Не бойтесь, и у вас все получится.

Редька со сметаной

1 редька, 1 морковь, 1 луковица, соль, перец, сметана.

Натереть на крупной терке морковь, мелко нарубить луковицу. Спассировать на растительном масле до покоричневения лука.

Натереть редьку на крупной терке. Если редька черная (которой хрен не слаще) – обдать кипятком и отжать после этого.

Перемешать с луком и морковью. Посолить. Поперчить. Перемешать со сметаной (не очень жирной).

Несмотря на простоту приготовления, блюдо требует творческого под-

хода. Особенно по части посолить-поперчить.

Дополнительные вкусовые достоинства появятся, если вместо исконной черной редьки взять маргеланскую зеленую редьку. В этом случае, кстати, и ошпаривать кипятком уже не нужно. Горечь у зеленой редьки изначально – в самую «плепорцию».

Буженина (окорок подсвинка)

1,5–3 кг нежирной свинины, копченый шпик, чеснок – от 10 и более маленьких зубчиков, по 5–10 зерен белого и черного перца.

Буженина не должна быть абсолютно без жира, просто его не должно быть много. Всегда это мясо очень молодой свиньи – окорок, вырезка или поясничная часть. Идеально – «ягодичная» мышца, то, что у телятины и говядины называется оковалок. Если повезет, с кожей, которую нужно тщательно поскоблить, не полностью отделить от куска. В мясо под отвернутой кожей нужно шпиговальной иглой поглубже ввести небольшие зубчики чеснока, нарезанный короткими полосками копченый шпик. Можно, по вкусу, воткнуть 2–3 (не более!) бутона гвоздики. Со всех сторон мясо натереть солью, посыпать свежемолотым перцем. Вернуть кожу на место, обвязать будущую буженину натуральными (!) нитками.

Пару раз приходилось есть необыкновенно вкусную буженину, которую перед приготовлением некоторое время (2–3 часа) вымачивали в рассоле.

I Вареная

Опустить в большое количество кипятка, снять пену и варить не менее трех часов на очень небольшом огне. Не забыть положить в кипяток одну большую или пару маленьких луковиц, лаврушку ~ 3 больших листа, черного и душистого перца горошком. Солить (очень немного и осторожно) варящееся мясо советую не ранее чем через два часа, но не менее чем за полчаса до конца варки.

Идеально сочетается с горчицей по-русски.

II Жареная (на сковородке)

Жарить на более чем среднем огне. Положить на сковородку, прижать грузом. Помните – с первой до последней минуты жарки в сковородке обязательно должна быть вода. После первых 40 минут жарки мясо перевернуть и жарить еще столько же времени.

И здесь идеальная приправа – горчица по-русски.

III Жаркое (в духовке)

Перед отправкой в духовку не забудьте смазать будущую буженину маслом. По моему мнению – хорошим оливковым. Подложить деревянные палочки, чтобы мясо не лежало на противне. Подлить на противень 2–3 ст. л. воды, проколоть мясо в нескольких местах. Когда поджарится со всех сторон – уменьшить жар и поливать образовавшимся соком каждые 15 минут. Жарить около двух часов. За полчаса до конца жарки добавить в образовавшийся «сок» пару мел-

ко нарезанных кислых яблок и немного зелени тархуна. Это будущий соус, который нужно тщательно размять, перемешать вилкой и подавать очень горячим. Но горчица по-русски – и здесь замечательная приправа.

Разрезать на куски и подать на закусочный стол.

Горчица по-русски

1 стакан сухой горчицы, 1 ст. л. сахара, 1 ст. л. растительного масла, 0,5 ч. л. уксуса (или, по вкусу, лимонного сока), огуречный рассол, по 1 ст. л. очень мелко нарубленного укропа и петрушки (предварительно ошпарить кипятком).

В сухую горчицу малыми порциями влить горячий рассол. Мешать, пока не исчезнут комочки и консистенция достигнет степени густой сметаны. Добавить все остальные компоненты, перемешать до полного взаиморастворения всех составляющих. Переложить в банку и накрыть блюдечком. Перевернуть, налить в блюдечко того же рассола, чтобы исключить попадание воздуха. И поставить в теплое место на несколько часов.

Кулебяка

По В. Далию название этого блюда произошло от глагола «кулебячить» – валять, мять руками, гнуть, сгибать и т. д. и т. п.

Пышный многослойный пирог этот делается из сдобного дрожжевого теста, которое поднимется еще допол-

нительно в печи, обеспечивая особую пышность, воздушность, ноздреватость теста (вспомните гоголевского обжору Петуха). Одновременно создается угроза протекания начинки. Это и обуславливает одну из главных особенностей кулебяки – каждый слой, начиная с самого «дна», прокладывается маленькими тонкими блинчиками, выпеченными заранее из бездрожжевого блинного теста. И название конкретной кулебяки, и неповторимость вкуса обеспечивается основным продуктом этого исконно русского пирога (соперник у него по исконности, пожалуй, только один – расстегай. Напоминаю, это не глагол и не команда). Кулебяки в основном бывают рыбные, мясные, грибные. Все остальные начинки должны только добавлять и разнообразить основной вкус. Для целей закусовых нам интересна кулебяка продолговатая, в виде батона. Ее и нарезать легче, и отходов меньше.

Начинка рыбная

1 кг филе судака, 1 луковица, 0,5 кг осетрины, 0,25 кг филе семги, 0,25 кг замороженного филе зубатки, 0,25 кг налимовых печенок (можно свежей печени трески), 100 г вязиги, 1 стакан круглого риса, 2–3 вареных яйца, укроп, петрушка.

Из филе судака сделать фарш, поджарить его с мелко нарезанным луком, измельченной зеленью укропа и петрушки. Тщательно перемешать с вязигой (см. раздел «пирожки») и рисом, отваренным до полуготовности (см. там же). Разделить фарш на 3 части. Нарезать

пластинами осетрину и семгу. Далее, на смазанном маслом (или на пекарской бумаге) противне выложить вытянутый овал из теста. С учетом будущего защипывания в центре овала выложить овал поменьше из маленьких блинчиков, слой блинчиков, затем – слой фарша, по нему – осетрина и семга. Далее – слой блинчиков, слой фарша, по нему – печень налима (трески) и нарезанная незамороженная зубатка (она в процессе выпечки полностью растворится, насытив близлежащий рис превкуснейшим бульоном). Еще слой блинчиков и слой фарша. Затем свободное тесто аккуратно защипать в пирог и дать полчаса подняться. Смазать кулебяку со всех сторон взбитым яйцом, чтобы в готовом виде она была «лакированной». Отправить в духовку (если есть печь, то, конечно, она была бы предпочтительней). Готовность пирога определяется по его «румяности», особенно в центре.

Перед подачей кулебяка должна немного «отдохнуть» под полотенцем.

Н.В. Убедительно вкусной получается кулебяка и из дрожжевого слоеного теста. Но этот вариант куда более капризен, хотя и дает совершенно неземные впечатления.

При подготовке теста для кулебяки нужно делать все по рецепту кислого теста, только дрожжей должно быть вдвое больше.

Пирожки

Пирожки, если это закуска или неотъемлемая часть какого-нибудь

первого блюда, а не самостоятельная еда, должны быть очень небольшими по размеру. Пирожки могут быть жареные – из кислого теста, могут быть печеные – из слоеного или пресного теста. Начинкой для пирожков может быть все, что угодно, лишь бы было съедобным. Пирожки есть у всех народов, на всех континентах. Русские пирожки, по большому счету, делятся на постные – из растительного сырья и рыбы, каш разного рода, и скоромные, что определяется наличием мясной компоненты. Настоящий русский пирожок щедр на начинку, что легко объяснимо – не ленись, нагнись до земли или, наоборот, залезь на дерево. И вот она, начинка – что сумел собрать, то и съел. А мука – драгоценность, ее никогда не бывало много. В нынешние же времена муки – навалом. Но начинка – главное. Будем же соблюдать традиции!

Тесто кислое (дрожжевое)

2–3 стакана муки, 1 стакан молока, 1,5 ст. л. сахара, 0,5 ч. л. соли, 50 г сливочного масла (маргарина «пышка»), 2 куриных яйца, 50 г теплой воды, 50 г сухих дрожжей.

В стеклянную посуду или посуду из нержавеющей стали вылить теплое молоко, добавить сахар, соль, масло (маргарин), растереть вместе с одним яйцом. Затем выбить туда второе яйцо и вновь растереть.

В небольшой чашечке взбить до однородной массы 1 ч. л. сахарного пе-

ска, 1 ч. л. муки, 50 г теплой воды, 50 г сухих дрожжей. Когда эта смесь «закипит» и поднимется, вылить в подготовленную растирку в большой посуде.

Понемногу добавлять муку, постоянно размешивая до средней густоты.

Н.В. Тесто примет столько муки, сколько сможет в конкретных условиях. Так что какое-то небольшое количество муки может и остаться бесхозным.

Затем поставить тесто в теплое место под полотенцем. Когда поднимется – вымесить и вновь поставить в теплое место. Повторить это еще раз. Только поднявшееся в третий раз кислое тесто «готово к труду и обороне».

Пресное тесто

4 стакана муки, 1 ст. л. сахара, 100 г сливочного масла и 100 г нутряного жира (а в современных условиях – 200 г маргарина для выпечки), 250 г жирной сметаны, 0,5 ч. л. соли, 0,5 ч. л. соды, 1 ч. л. лимонного сока.

В стеклянной посуде смешать сметану, «нарубленный» маргарин, соль, сахар до почти однородной массы (отдельные крупинки маргарина ну никак не уберешь). Постепенно высыпать муку, непрерывно размешивая. Тесто готово, когда перестанет липнуть к рукам.

В полученном «колобе» теста сделать углубление и вылить туда гашеную соду (смешанную перед этим в отдельной чашечке с лимонным соком или винным уксусом).

Вновь тщательно перемешать, завернуть в полотенце и положить в хо-

лодильник. Тесто нужно делать очень быстро, холодными руками, в прохладном помещении.

Слоеное тесто (специально для пирожков)

300 г молока, 1,5 ч. л. соли, 15 г сухих дрожжей, 2 желтка, 100 г масла, 2,5 стакана муки.

В стеклянной или нержавеющей посуде очень тщательно вымешать молоко, дрожжи, соль, 30 г масла, муку в единое тесто. Поставить в не очень теплое место. Когда поднимется, опять тщательно вымешать. Раскатать в возможно прохладном месте в максимально тонкий пласт и смазать его мягким (на грани истаявания) маслом, сложить вдвое, вновь смазать маслом, сложить вчетверо и поместить в холодильник. Через десять минут вновь раскатать, смазать маслом, затем вдвое, вчетверо – каждый раз «склад» смазывать маслом. И поместить в холодильник на 10 минут. Сделать так не менее трех раз.

Затем дать подняться в прохладном месте. Перед приготовлением пирожков (где-то через час) вновь раскатать, посыпать слегка мукой, налепить пирожков и уложить их на смазанный маслом железный лист или противень. Дать еще раз подняться, смазать перышком, смоченным в смеси масла и взбитого желтка. И в духовку. До полной готовности.

Н. В. Труд, как видите, адский по объему и терпению. Для нетерпеливых – вполне на приемлемом уровне,

готовое дрожжевое слоеное тесто как замороженное, так и свежепрокатанное, в так называемых приличных магазинах. Для каждой точки России они свои и хорошо известны окружающему народонаселению. Как бонус, смотрите ниже рецепт теста «типа слоеного» для особо ленивых.

Тесто типа слоеного

1 стакан пива, 200 г маргарина для выпечки, 2–3 стакана муки (сколько уж возьмет!), 0,5 ч. л. соли.

Смешать пиво, соль, нарубленный маргарин в единую массу. Добавить, постепенно вымешивая, муку. Полученное не очень крутое тесто поставить на четыре часа в холодильник.

А дальше, как со слоеным – пирожки смазать взбитой смесью масла и желтка и на промасленный противень (еще лучше – на промасленную пекарскую бумагу). Затем – в духовку.

Начинка мясная

1 кг говядины или баранины, 1 луковица, 0,5 ч. л. соли, 0,25 ч. л. свежесмолотого черного перца, 100 г растительного масла, 4 вареных яйца, по 1 ст. л. мелко нарубленной зелени укропа и петрушки, 2 ст. л. мясного бульона.

Поджарить мелко нарубленное или прокрученное через крупную решетку мясо. Отдельно спассеровать до коричневого лука. Смешать с мясом. Вновь жарить! Когда начнет румяниться, добавить соль, перец и перемешать. Дать остынуть. Всыпать затем мелко нарубленные вареные яйца, зелень,

добавить мясной бульон. Вновь перемешать. Годится и для жареных, и для печеных пирожков.

Начинка из вязиги

100 г вязиги, 1 стакан риса, 3 вареных яйца, по 1 ст. л. мелко нарубленной зелени укропа и петрушки, соль, перец – по вкусу, 200–300 г свежей лососины (семги), 2 ст. л. жирного рыбного бульона.

С вечера замочить вязигу. В большом количестве воды сварить с луковицей и пучком зелени. Довести до кипения на большом огне, затем сварить до мягкости на малом огне. Промыть в дуршлаге сваренную вязигу холодной водой, затем мелко изрубить. Сварить рис до готовности в герметичной посуде по формуле В.В. Похлебкина: «Один объем риса на 1,5 объема кипятка. 1,5 мин. на сильном огне + 4 мин. на среднем огне + 1,5 мин. на слабом огне».

Нарезать филе лосося (семги) на маленькие, тонкие пластинки. Слегка (!) посолить и поперчить.

Смешать вязигу, рис, зелень, нарубленные яйца, соль, свежемолотый перец.

При формовке пирожков сначала – тонкий слой вязижьего фарша, затем «листик» рыбы, поверх него – такой же слой фарша. И защипать *lege artis* (согласно всем правилам искусства).

Пирожки должны быть только печеные.

Н.В. Начинкам для пирожков имя легион. Дело это творческое и эмпирическое. К примеру, в основном тексте главы приведен рецепт пирожково-

го фарша из соленых рыжиков. Под конкретные напитки – конкретные пирожки с конкретными начинками. Да и общее впечатление нужно учитывать. Взять хотя бы пирожки с зеленым луком и яйцом. Съешь посреди зимы – сразу настроение какое-то летнее.

Пельмени

Блюдо, по мнению многих, попавшее на стол сначала обитателей Урала, а затем и остальных россиян, веках в XIV – XV от массово мигрирующих угро-финских народов. Непонятно, правда, как указанные кочевники осчастливили примерно в одно и то же время наряду с жителями центральной и восточной России население Кавказа (дюшпара, борани, хинкали), Средней Азии (манты), Италии (равиоли), Польши и Украины (вареники), Литвы и Прибалтики (колдуны, кундюмы), да и многих других стран.

Но оставим общеисторические изыскания и вернемся к родному для меня уральскому варианту.

За рецептом теста обратимся к уже знакомому Г.С. Розенбергу.

Пельменное тесто

1 ст. л. теплого молока, 1 ст. л. растительного масла, 2,5 стакана муки, 1 ч. л. соли, 0,5 ч. л. сахара

В миску высыпать муку, соль, сахар, влить молоко и масло. Замесить, накрыть и дать постоять 30 минут. Затем раскатывать комочки и лепить пельмени. Технология лепки, надеюсь, знакома всем.

Начинки для пельменей

1. 150 г говядины, 150 г свинины, 100 г баранины, 100 г постной конины, 50 г сливочного масла, 2 г мускатного ореха, 3 ст. л. сливок, 2 луковицы, соль, перец, по 1 ст. л. зелени укропа и петрушки.

Все мясо вместе с маслом и мускатным орехом два раза пропустить через мясорубку с мелкой решеткой. Лук ни в коем случае не молоть, а предельно мелко нашинковать. Тщательно перемешать мясной фарш, постепенно вливая сливки, добавить лук, соль, перец и ошпаренную кипятком мелко нарубленную зелень. Опять перемешать самым тщательным образом. Перед лепкой сильно охладить фарш в холодильнике.

2. 300 г свежих грибов, 150 г соленых грибов, 2 луковицы, 1 ст. л. зелени укропа и петрушки.

Свежие грибы разделить пополам. Половину отварить, половину выпарить на сковороде. К тушеным добавить отварные. Поджарить эту смесь на масле.

Соленые грибы промыть. Пропустить соленые и свежие грибы через мясорубку. Отдельно обжарить до золотистого цвета на топленом масле мелко нашинкованный лук. Ошпарить кипятком мелко нарезанную зелень. Соединить и перемешать все компоненты. При необходимости, и очень осторожно, досолить.

3. 0,5 кг квашеной капусты, 2 луковицы, 1 морковь, 2 ст. л. растительного масла, по 1 ст. л. зелени укропа и петрушки, перец по вкусу, соль.

Капусту, в зависимости от степени кислотности и проквашенности, промыть в проточной воде. Потушить на растительном масле примерно 30 минут до выпаривания жидкости. Пропустить через мелкую решетку мясорубки. Натереть морковь на средней терке, мелко нашинковать лук и поджарить их вместе до золотистого цвета. Тщательно перемешать капустный фарш, лук, морковь, ошпаренную кипятком мелко нарубленную зелень, поперчить, посолить.

4. 1 черная или маргеланская (зеленая) редька, 2 луковицы, 1 морковь, по 1 ст. л. зелени укропа, петрушки, кинзы.

Натереть на крупной терке редьку (черную – ошпарить кипятком), потушить ее на масле с небольшим количеством воды 20–30 минут. Пропустить через мелкую решетку мясорубки. На отдельной сковороде пожарить натертую морковь и до золотистого цвета мелко нашинкованный лук. Тщательно перемешать редьку, лук, морковь и ошпаренную кипятком мелко нарубленную зелень.

Н. В. Есть несколько признаков правильных пельменей. Тесто раскатать предельно тонко. Фарш набивать неплотно, а с запасом, в котором при варке образуется та самая пельменная сказочно вкусная жидкость.

Пельмени должны быть защищены на верхнем пределе надежности. Для этого раскатанным пельменным лепешкам-заготовкам нужно самую малость полежать на посыпанном мукой столе. Затем их перевернуть и лепить, помолясь.

Впитавшая муку сторона более «лепкая», если мне позволят такой термин.

Есть еще один более чем надежный, но чрезвычайно мазохистский способ надежной лепки. Раскатали кружки, положили на них фарш. А затем каждый (!) кружок обмазали льезоном – хорошо взбитым яйцом.

Слышать-то я о таком способе слышал, но чтоб самому себя истязать... Извините!

Не могу не упомянуть и о чисто уральском способе употребления пельмешек.

Наливают, понимаешь, уксус (лучше винный) на тарелку, посыпают свеже-

помолотый перец. Повозят по этой смеси пельменем. И в рот.

Понятно вам, почему средняя уральская порция на едока – 100 пельменей. И ни одним меньше.

Кстати, пельмени с немясными начинками едят, как правило, со сметаной.

И еще одно очень важное правило:

Правильный пельмень невелик размером. Большой пельмень – неправильный.

Перебарщивать тоже не нужно. В последнее время пошла мода на совсем крохотные, с ноготь размером, пельмешки. Ни начинки, ни внутрипельменного бульона! Это перебор. А вот – около 3 см в диаметре – в самый раз.

Литература

1. **В. В. Похлебкин.** История водки. – М.: ЗАО Центрополиграф, 2006.
2. **Бобрышев Ю.И., Золотарев В.В., Ватковский Г.И., Гагарин М.М., Смирнов А.П.** История винокурения, продажи питей, акцизной политики Руси и России в археологических находках и документах XII–XIX вв. – М.: Кругозор–Наука, 2004.
3. **Е. Кручина.** Водка. – М.: Издательство Жигульского, 2005
4. **Нужный В. П.** Снижение токсичности алкогольных напитков – перспективное направление в современной наркологии и биотехнологии. //Токсикол. вестник. – 2001. – № 2. – С. 6–13.
5. **Кршижановский, В.Ю.** Чистота казенных питей, приемы их изготовления и качество основных материалов (сырые и ректифицированные спирты, древесный уголь и проч.), при этом применяющихся. Тверь: типо-лит. Н. М. Родионова, 1906.
6. **М. А. Булгаков.** Собачье сердце. Москва, АСТ Астрель, 2003.
7. **Домострой** Сильвестровского извода: Текст памятника с примеч., материалы для сравн. изуч. (образцы Домостроев: Ксенофонта и 3 зап.-европ.), объясн. ст. и словарь. Санкт-Петербург, Глазунов, 1902.
8. **Руской опытный винокур,** дистиллятор, пивовар, мастер домашних вин, медовар, квасник, уксусник, виноградарь, погребщик. – СПб.; 1812.
9. **Маклин Ч.** Солодовый виски. – М.; Издательство Жигульского, 2003.
10. **Дубовая бочка** (по материалам журнала Cigar Clan 2/2003). Официальный сайт компании «Вереск». <http://www.veresk.chel.ru/alko/ibohka.htm>
11. **В. В. Похлебкин.** Из истории русской кулинарной культуры. – М.: Центрполиграф, 2008.
12. **Лаврентьева Е. В.** Культура застолья XIX века. – М.: ТЕРРА-Книжный клуб, 1999.
13. № 1655 //ПСЗ РИ. Собр. 1-е. Т III.

14. № 15750//ПСЗ РИ. Собр. 1-е.
15. **Захаров, Иван Семенович.** Хозяин винокур, открывающий сведения, к устройению винных заводов и к производству винокурения относящиеся. Писано в селе Преображенском, в Белоруссии, 1807 года В Санктпетербурге, Печатано в типографии Ивана Глазунова, 1808.
16. **Крылов И. А.** Два мужика, 1825.
17. **Белинский В. Г.** Петербург и Москва, 1844.
18. **М. И. Фридман.** Винная монополия в России. – М.: Общество купцов и промышленников России, 2005.
19. **В. З. Григорьева.** Водка известная и неизвестная XIV–XX века. – М.: Эннеагон пресс, 2007.
20. **В. К. Дмитриев.** Критические исследования о потреблении алкоголя в России. ИД Русская панорама, 2001.
21. **Пура Е. А.** Организация производства винно-водочной продукции на ЛВЗ «Глазовский». Вятская государственная сельскохозяйственная академия. Экономический факультет. Кафедра экономической кибернетики. Дипломная работа. Киров – 2002 год.
22. **В. П. Смирнов.** Русский характер. – М.: Вагриус, 2005.
23. **Труды технического комитета при департаменте неокладных сборов, том VIII,** С.-Петербург, Издание Главного Управления неокладных сборов и казенной продажи питей, 1897.
24. **Российский хозяйственный винокур,** пивовар, медовар, водочный мастер, квасник, уксусник и погребщик. Собр. из разных иностр. и рос. соч. и записок. – СПб.; 1792.
25. **Брейтенбах, Филипп Франц.** Полный винокур и дистиллятор, или Обстоятельное наставление к выгодному выгонянию вина и деланию водок, разных ликеров, вод и проч. – М.; В Университетской типографии у Любия, Гария и Попова, 1804–1805.
26. **В. А. Левшин.** Погребщик, или Полное наставление как обходиться с виноградными винами с начала собирания винограду, как содержать старья вина, испортившияся поправлять, и как составлять разныя вина сложныя. О варении медов, двоении водок, составлении разных уксусов, и наконец о пивоварении, и как пива предохранять от окисания и проч. – М.; Унив. тип. у Н. Новикова, 1788.
27. **ГОСТ Р 51355–99.** Водки и водки особые.
28. **Бондаренко Л. Б.** Из истории русской спиртометрии. Вопросы истории естествознания и техники, 1999, № 2.
29. **Дмитриев И. С.** Национальная легенда: был ли Д. И. Менделеев создателем русской «монопольной» водки? Вопросы истории естествознания и техники, 1999, № 2.
30. **Труды технического комитета при департаменте неокладных сборов, том XIII,** С.-Петербург, Издание Главного Управления неокладных сборов и казенной продажи питей, 1902.

31. **Агентство Качалов и Коллеги.** «Как получить больше дохода от торговой марки и упаковки». Журнал «Практический маркетинг» № 8 1998.
32. **А. Макаревич.** Занимательная наркология. Москва, «Махаон», 2005 г.
33. **В. П. Нужный.** Токсикологическая характеристика этилового спирта, алкогольных напитков и содержащихся в них примесей // Вопросы наркологии, № 3, 1995.
34. **ГОСТ Р 51652–2000.** Спирт этиловый ректифицированный из пищевого сырья.
35. **ГОСТ Р 51145–99.** Спирты коньячные.
36. **ГОСТ Р 51618–2000.** Коньяки российские.
37. **Нужный В. П., Забирова И. Г., Суркова Л. А., Листвина В. П., Самойлик Л. В., Демешина И. В., Савчук С. А., Львова Ю. А.** Сравнительное экспериментальное исследование острого и подострого токсического действия коньяка и виски. // Наркология. – 2002. – № 10.
38. **Нужный В. П., Львова Ю. А., Забирова И. Г., Суркова Л. А., Листвина В. П., Самойлик Л. В., Демешина И. В.** Сравнительное экспериментальное исследование фетотоксического воздействия коньяка, виски и раствора ректифицированного пищевого спирта. // Наркология. – 2003. – № 8.
39. **Нужный В. П., Савчук С. А.** Алкогольная смертность и токсичность алкогольных напитков // «Партнеры и конкуренты. Лабротариум». 2005, № 5–7.
40. **Новгородские летописи.** СПб, 1879
41. **Винокурение.** Энциклопедический словарь под ред. проф. И. А. Андреевского. Т. VI А. СПб.; Ф. А. Брокгауз, И. А. Ефрон, 1892.
42. **П. Я. Черных.** Историко-этимологический словарь русского языка. Т. 1. – М., 1994.
43. **РГАДА. Фонд 342.** Новоуложенные комиссии. Оп. I. № 50. Л. 148. Список 1760-х гг.
44. **Матвей Меховский.** Трактат о двух Сарматиях. – М., Л., 1936.
45. **Энциклопедический словарь спиртных напитков.** – М.: АСТ-Астрель, 2003.
46. **Ф. С. Илиш.** Полное руководство винокуренного пивоваренного и медоваренного производства. СПб; 1862.
47. **№ 12448** // ПСЗ РИ. Собр. 1-е. Т XVII.
48. **Зыбцев Ю. Э.** Коньяк. Путеводитель. М. ВВРГ, 2008.
49. **Кропоткин К. С.** Исторический очерк производства охмеляющих напитков. – 1889.
50. **Тузмухамедов Э. Р.** Виски. Путеводитель. М. ВВРГ, 2008.
51. **Поповский М. Е.** Практический винокур и винодел. М. А. Д. Ступин, 1885.
52. **Нейман, Эрнст.** Руководство к паровому винокурению, для винокуров и сельских хозяев, составленное Э. Г. Нейманом / Пер. с нем. и напеч. Вольн. экон. о-вом. – Санкт-Петербург: тип. вдовы Байковой, 1832.
53. **А. К. Дорош, В. С. Лысенко.** Производство спиртных напитков. – Киев: «Либшь», 1995.

54. **Наумов (ред).** Библиотека технических и промышленных производств. Ч VII. – СПб: Издание Товарищества «Общественная польза». 1861.
55. **Киттары М. Я.** Публичный курс винокурения, читанный по приглашению Министерства финансов. СПб. 1862.
56. **Иноземцов М. А.** Продавец и приготовитель хлебного вина. М. тип. С. Орлова, 1863.
57. **Глезер Т.** 1200 опытов по винокурению: С нем./[Соч.] Глезера и Шенгута. – Петроград: П. Акимов и К°, 1866.
58. **Исправленный и многолетними опытами утвержденный образец винокурения.** Труды вольного экономического общества, 1773, часть 24. СПб.
59. **Преподобный Иосиф, Волоколамский чудотворец, и основанный им Иосифо-Волоколамский монастырь:** К 400-летию со дня блаженной кончины преподобного основателя 9 сент. 1515–1915. – Москва: изд. монастыря, 1915.
60. № 13505 // ПСЗ РИ. Собр. 1-е. Т XIX.
61. **Крепкие напитки.** Самогон, настойки, вина, коктейли / Ред.-сост. Е. Г. Мленкина. М.: АСТ; Донецк: «Сталкер» 2003.
62. **Илиш, Федор Самойлович.** Алкометрия: Руководство к определению крепости и ценности спирта и вина: Сост. На основании постановлений о винокурении, для винокур. заводчиков, виноторговцев, акциз. чиновников и проч. Ф. Илиш. – Санкт-Петербург: изд. авт., 1862.
63. **Новый и полный российской хозяйственной винокур,** пивовар, медовар, водочной мастер, квасник, уксусники погребщик, : Ныне вновь пересмотренный, порядочнее расположенный, во многих местах дополненный и не только новыми статьями, но и целыми даже главами вдвое против прежняго умноженный; с присовокуплением разных новейших открытий, касающихся до сея книги и почерпнутых как из российских, так и из иностранных сочинений.: В пользу любителей экономии. Москва Тип. А. Решетникова 1796.
64. **Друковцов, Сергей Васильевич.** Экономическое наставление дворянам, крестьянам, поварам и поварихам. СПб: Печ. при Артиллер. и инж. шляхет. кад. корпусе, Кле [е]ном и Гейке 1777.
65. **Об отвращении, чтоб не было в водке пригари от пережжения** // Экономический магазин. 1782. Ч. 10. № 34.
66. **П. 140.** Свод законов Российской империи. Том V. Уставы об акцизных сборах. СПб. 1912.
67. **Елена Молоховец.** Подарок молодым хозяйкам. Издание 22-е. Типография Н. Н. Клобукова. С.-Петербург, 1901.
68. **И. В. Шейн, Н. В. Плотников.** Винокурение в Приенисейском крае. <http://www.drinks.internet.ru/Book/book.asp>
69. № 11119 // ПСЗ РИ. Собр. 1-е. Т XV.
70. **Юрчук К. И.** Помещичье винокурение в Ярославской губернии в XIX веке: Учеб. пособие / К. И. Юрчук; Яросл. гос. ун-т им. П. Г. Демидова. – Ярославль: ЯрГУ, 1997.

71. **Владимир Сиротенко (Вербицкий).** Легендарные напитки наших предков (наследие поэта Виктора Забильи). – Львов, 2007.
<http://www.proza.ru/2008/01/28/485>
72. **Рычков П.** Способ к винному курению на домашние расходы. Труды Вольного экономического общества, часть 9, СПб. 1768.
73. **Н. В. Гоголь.** Старосветские помещики. Собрание сочинений в семи томах. Изд-во «Художественная литература», 1966.
74. **Домашний винодел**/сост. И. Г. Пышнов. Минск: «Современная школа», 2008.
75. **Шлерет, Франц Антон.** Аптека, или Наука составлять разные, как внутрь, так и снаружи употребляемая, лекарства как-то: разные пластыри, разные мази, разные бальсамы, капли и целебные наливки, спирты, водки, порошки, соли, смеси, молока или эмульсии и другие множайшая, со вкусом и употреблением нынешняго времени соображенные лекарства; Москва., тип. М. Пономарева. 1793.
76. **Опытный мастер-винокур** и водочник, общепользней советник по винокурению, виноделию, пивоварению и медоварению: Приготовление водок, ликеров, наливок... и пр.: С прил. разнообраз. способов приготовления кваса, кислых щей... [и пр.]/Сост. дистиллятор Якубенко. – Москва: С. И. Леухин, 1882.
77. **Винокурение, приготовление спирта и производство сладких и ароматических водок**/Соч. Фридриха Юлия Отто, проф. химии в Каролин. коллегии в Брауншвейге; Пер. Н. Яцуковича, доц. Харьк. ун-та. – 1871.
78. **Меркер М. Г.** Руководство к винокурению производству. – Тверь, 1904 г.
79. **Тавилдаров, Николай Иванович.** Цель и средства получения чистого спирта. – Санкт-Петербург: тип. Акад. наук, 1891.
80. **Винокурение.** Энциклопедический словарь Брокгауза и Ефрона в 82 томах. и 4 доп. томах. – М.: Терра, 2001.
81. **Яценков, Николай Максимович.** Новейшая и полная поваренная книга. – Москва [Тип. Гиппиуса], 1791.
82. **№ 13505**//ПСЗ РИ. Собр. 1-е. Т XIX.
83. **Ионсон Я. И.** Руководство к винокурению и приготовлению сладких и горьких ароматных водок, ратафий, ликеров, искусственного рома, арака, коньяка и одеколона. СПб; 1869.
84. **Шуберт, Эдуард.** Рациональное винокурение. С предисл. д-ра Фр. Ю. Отто, проф. химии в Каролин. коллегииуме в Брауншвейге. – Санкт-Петербург: Д. Беллей, 1863.
85. **Русская водка**/Н. Н. Сергиенко, Ю. И. Бобрышев, Ю. А. Никулин и др. – М.: Кругозор, 1997.
86. **Золотарев, Вадим Владимирович.** Под знаком орла и лебедя [Учеб. пособие для студентов, экономистов и технологов вузов пищевой пром-сти] В. В. Золотарев; Под ред. А. П. Смирнова – М., Кругозор-Наука, 2003.
87. **Золотая книга элитарных вин и водок России:** Учеб. пособие для студентов фак. виноделия [Бобрышев Ю. И. и др.]; Под общ. ред. Бобрышева Ю. И., Гагарина М. А. М., Кругозор-Наука, 2000.

88. **Эркин Тузмухамедов.** Крепкие спиртные напитки мира. – М.; ВВРГ, 2006.
89. **Кршижановский, Владимир Юльевич.** К характеристике ректификационных аппаратов новейших конструкций. – Одесса: «Экон.» тип., 1913.
90. **Винокурение с аппаратами Savall'я.** – 1882.
91. **А. Раковский.** Из истории алкоолометрических таблиц//Успехи физических наук. Том II, вып. 1.1920.
92. **Штритер В. В.** Технология винокурения и производство спиртных напитков. – Л., 1934.
93. **М. Булгаков.** Мастер и Маргарита. Театральный роман. Рассказы. – Алма-Ата: Жалын, 1988.
94. **Алкоолометрические таблицы.** Государственная фармакопея СССР, изд. XI, вып. I, том I.
95. **К. Н. Рубисов.** Основные данные практической алкоолометрии и их применение. СПб.; Тип. М. М. Стасюлевича, 1897.
96. **К. Н. Рубисов.** Добавления и поправки к книге «Основные данные практической алкоолометрии и их применение». Конотоп. Тип. Ш. А. Левина, 1913.
97. **Инструкция для верного употребления спиртомеров Гесса, изготовляемых академиком Ю. Фрицше.** – СПб., 1849.
98. **Энгельман Г. И.,** Описание выгоднейшего способа винокурения посредством огня и водяных паров. С прил. грав. 21 планов, профилей и фасадов – 1827.
99. **№ 12444//ПСЗ РИ.** Собр. 1-е. Т XV.
100. **М. Л. Гавлин.** Вопрос о винных откупах в истории законодательства Российской империи. XVIII–XIX вв. Труды исторического факультета МГУ. Экономическая история. Обзорение. Выпуск 13. Изд-во МГУ – 2007.
101. **Яков Георг.** Взгляд на историю и современное состояние питейных сборов по великороссийским губерниям//Вестник промышленности. 1858. № 3.
102. **Новые правила** о приготовлении и продаже водочных изделий, очищенных вина и спирта и морсов, содержащих спирт, 9 декабря 1885 года, с инструкцией от 17-го января 1886 г. и прочими распоряжениями. Издание Ф. А. Куманина. М; 1886.
103. **Труды технического комитета при департаменте неокладных сборов, том XII,** С.-Петербург, Издание Главного Управления неокладных сборов и казенной продажи питей, 1901.
104. **Картофель** в Википедии: <http://ru.wikipedia.org/wiki>
105. **№ 156.** Свод законов Российской империи. Том V. Уставы об акцизных сборах. СПб.; 1912.
106. **В. Кокорев.** О согласовании правил по винокурению и продаже вина с потребностями народной жизни. Труды Вольного экономического общества. СПб.; 1882.
107. **№ 140.** Свод законов Российской империи. Том V. Уставы об акцизных сборах. СПб.; 1912.
108. **Орлов П. А. Будагов С. П.** Указатель фабрик и заводов Европейской России. СПб.; 1894.

109. **Труды технического комитета при департаменте неокладных сборов, том XIV**, С.-Петербург, Издание Главного Управления неокладных сборов и казенной продажи питей, 1903.
110. **№ 469**. Свод законов Российской империи. Том V. Уставы об акцизных сборах. СПб.; 1912.
111. **Давид Самойлов**. Свеча в метели. М.; Зеркало-М, 1999.
112. **№ 11367**//ПСЗ РИ. Собр. 1-е. Т XV.
113. **Дмитриев И. С.** Человек эпохи перемен: Очерки о Д.И. Менделееве и его времени. – СПб.: ХИМИЗДАТ, 2004.
114. **Гесс Г.И.**, Учет спиртов, изданный по поручению Министерства финансов. – 1850.
115. **Труды технического комитета при департаменте неокладных сборов, том IV**, С.-Петербург, Издание Главного Управления неокладных сборов и казенной продажи питей, 1893.
116. **Н. Х. Бунге: судьба реформатора**. Международный исторический журнал № 7, январь-февраль 2000.
117. **№ 525**. Свод законов Российской империи. Том V. Уставы об акцизных сборах. СПб.; 1912.
118. **№ 566**. Свод законов Российской империи. Том V. Уставы об акцизных сборах. СПб.; 1912.
119. **№ 568**. Свод законов Российской империи. Том V. Уставы об акцизных сборах. СПб.; 1912.
120. **Фурфурол**. БСЭ.
121. **Ф. Энгельс**. Прусская водка в германском рейхстаге. К. Маркс и Ф. Энгельс. Сочинения. Изд-е 2-е, Т. 19.
122. **В. Линкгрейм**. Практический руководитель по винокурению. Ревель. Типография Матизена. 1897.
123. **№ 135 (редакция 1861 г.)**. Свод законов Российской империи. Том V. Уставы об акцизных сборах. СПб.; 1912.
124. **Половникова И. А.** «Сибирский библиофил и заводчик Юдин» [Биография]/ Инна Алексеевна Половникова; Кол. авт. Российская академия наук. Библиотека (Санкт-Петербург). – Санкт-Петербург: Б/и, 2002.
125. **И. М. Догель**. Здоровье и нравственность. Казань. Типо-литография Императорского университета, 1912
126. **Устав, № 148 (редакция 1868 г.)**. Свод законов Российской империи. Том V. Уставы об акцизных сборах. СПб.; 1912.
127. **№ 136**. Свод законов Российской империи. Том V. Уставы об акцизных сборах. СПб.; 1912.
128. **№ 140 (редакция 1861 г.)**. Свод законов Российской империи. Том V. Уставы об акцизных сборах. СПб.; 1912.
129. **№ 140 (редакция 1885 г.)**. Свод законов Российской империи. Том V. Уставы об акцизных сборах. СПб.; 1912.

130. **Труды технического комитета при департаменте неокладных сборов, том VI**, С.-Петербург, Издание Главного Управления неокладных сборов и казенной продажи питей, 1895.
131. **Труды технического комитета при департаменте неокладных сборов, том III**, С.-Петербург, Издание Главного Управления неокладных сборов и казенной продажи питей, 1891.
132. **Труды технического комитета при департаменте неокладных сборов, том II**, С.-Петербург, Издание Главного Управления неокладных сборов и казенной продажи питей, 1889.
133. **Труды технического комитета при департаменте неокладных сборов, том IX**, С.-Петербург, Издание Главного Управления неокладных сборов и казенной продажи питей, 1898.
134. **Труды технического комитета при департаменте неокладных сборов, том XXVII**, С.-Петербург, Издание Главного Управления неокладных сборов и казенной продажи питей, 1916.
135. **Орлов И. Б.** «Класс – он тоже выпить не дурак»: Краткий курс российского пьянства на заре советской власти // Солидарность. 2002. № 16.
136. **Аронович А. М.** Самогонщики // Преступный мир Москвы, сб. под ред. М. Н. Гернета. – М.: Право и жизнь, 1924.
137. **Сметнева Н. В.** Производство алкогольной продукции в Прибайкалье в первой трети XX века. История Сибири, 1583–2006. Проблемы и перспективы: Сборник материалов.
138. **Михаил Булгаков.** Дневник. Письма. 1914–1940. Издательство «Современный писатель», 1997.
139. **Официальный сайт новгородского водочного завода «Алкон»:**
<http://www.sadko-vodka.com/library/libvodka/sadhhistory/sadhhistory.html>.
140. **Сталин И. В.** Сочинения. – Т. 7. – М.: Государственное издательство политической литературы, 1952.
141. **И. Ильф, Е. Петров.** Золотой теленок. – Москва. «Панорама». 1995.
142. **МПП СССР, Всесоюзный научно-исследовательский институт продуктов брожения, Технологическая инструкция по ликеро-водочному производству**, Москва, 1971.
143. **Энциклопедический словарь.** ГИЗ «Большая советская энциклопедия», 1954.
144. **Глеб Шульпяков.** Путем зерна. Очерк русской водки. «Новая Юность» 2007, № 3 (78).
145. **А. Я. Данилевский.** Свод данных о действии алкоголя на человеческий организм. Труды комиссии по вопросу об алкоголизме. СПб. 1898.
146. **В. П. Нужный, И. В. Демешина, И. Г. Забирова, В. П. Листвина, Д. В. Самойлик, Л. А. Суркова, Е. Б. Тезиков.** Влияние компонентов сивушного масла и эфироальдегидной фракции на острую токсичность и наркотическое действие этилового спирта.
147. **Погорелов А. Г., Возняк В. М., Погорелова В. Н., Маевский Е. И.** Биологическая экспертиза качества этилового спирта, производимого из пищевого сырья // Наркология. 2003. № 7.

148. **В. П. Нужный** Сравнительное исследование химического состава и органолептических свойств крепких дистиллированных напитков, произведенных из разных видов сырья.
149. **Линней, Карл.** Водка в руках философа, врача и простолюдина.: Сочинение прелюбопытное, и для всякого полезное п. п. б. п. п. к. л. – СПб.: [Тип. Богдановича], 1790.
150. **Петр Бергиус.** О хлебном вине. Труды Вольного экономического общества, часть XXX. СПб.; 1775.
151. **В. В. Похлёбкин.** Кулинарный словарь. – М., Центрполиграф, 2000.
152. **В. Е. Моисеенко.** Ещё раз об истории слова «водка» (этимологический этюд). Славянский вестник. Вып. 1. М., МГУ, 2003.
153. **Труды Технического комитета при департаменте неокладных сборов, том IV,** С.-Петербург, Издание Главного Управления неокладных сборов и казенной продажи питей, 1893.
154. **Вадим Ростов.** Кто изобрел водку? «Аналитическая газета «Секретные исследования», г. Минск, № 13 (150) 2007.
155. **РГАДА. Фонд 342.** Новоуложенные комиссии. Оп. I. № 50. Л. 148. Список 1760-х гг.
156. **Ломоносов М. В.** Полн. собр. соч.: В 10 т. – М.; Л.: Изд-во АН СССР, 1950–1959.
157. **К истории русского флота**//Русский вестник, №. 5. 1888.
158. **М. Ю. Лермонтов.** Собрание сочинений в четырех томах. Том четвертый. М.; Издательство «Правда», 1986.
159. **Путешествие господина Сонниния в Верхний и Нижний Египет, с описанием страны, нравов, обычаев и религии природных жителей.** М. 1809.
160. **Канонников И. И.** Водка. Энциклопедический словарь под ред. проф. И. А. Андреевского. Т. VI А. СПб.; Ф. А. Брокгауз, И. А. Эфрон, 1892.
161. **Винокурение.** Энциклопедический словарь под ред. проф. И. А. Андреевского. Т. VI А. СПб.; Ф. А. Брокгауз, И. А. Эфрон, 1892.
162. **Moscow University Alumni Club.**
<http://www.moscowuniversityclub.ru/home.asp?artId=3153>
163. **Герберштейн С.** Записки о Московитских делах. Новокомский П. И. Книга о Московском посольстве/Введение, перевод и примечания А. И. Малеина. СПб., 1908.
164. **Библиотека иностранных писателей о России.** Т. 1. СПб., 1836.
165. **Сигизмунд Герберштейн.** Записки о Московии. М. МГУ. 1988.
166. **Артур Таболов.** Олигарх, ООО «Издательство АСТ».
167. **Постановление (ЕС) № 110/2008 от Европейского парламента и Совета от 15 Januar 2008, Anhang II, 15. Января 2008,** Приложение II, 15 Wodka Водка
168. **В. В. Данилевский.** Русская техника. Ленинградское газетно-журнальное и книжное издательство. 1947.
169. **Константинова Л. А.,** Наименования алкогольных напитков в русском языке XI – XX веков: (Лингвоист. аспект). – 1998.
170. **Бегг Десмонд.** Водка. Справочник. Советы знатока. М.: БММ АО, 2004.

171. **Старая водочная традиция.** «Эксперт Сибирь» № 31 (127)/28 августа 2006.
172. **Андрей Шипилов.** Авторская колонка в интернет-издании «СОЮЗ ЕЖЕ» [<http://ezhe.ru/>]
173. **А. М. Мариупольский.** Переход от мануфактуры к фабрике в винокуренной промышленности Западной Сибири. Научные чтения памяти профессора А. П. Бородавкина: Материалы конф./Под ред. Ю. Ф. Кирюшина, В. А. Скубневского. Барнаул: Изд-во Алт. ун-та, 1998.
174. **Голицын Юрий Петрович.** Правительственная политика по отношению к дворянскому винокурению во второй половине XVIII века.: Дис. канд. ист. наук: 07.00.02: Волгоград, 2005.
175. **Русская водка в международных судах.** Газета «Бизнес адвокат» № 1, 2005.
176. **Борис Синюков.** Русь, водка, гои и изгои.
http://zhurnal.lib.ru/s/sinjukow_b_p/rusvodka.shtml
177. **И. Курукин и Е. Никулина.** Повседневная жизнь русского кабака от Ивана Грозного до Бориса Ельцина. – М.: Молодая гвардия, 2007.
178. **Филимонов В. С.** «Я не в Аркадии – в Москве рожден...». – М.: Московский рабочий, 1988
179. **Прыжов И. Г.** Двадцать шесть московских дур и дураков: Исследования. Очерки. Письма – М.: Эксмо, 2008 г.
180. **А. Стругацкий, Б. Стругацкий.** Понедельник начинается в субботу. – М.: АСТ, 2010 г.
181. **Толстой А. Н.** Петр Первый. – М. АСТ: Хранитель, 2007.
182. **Лаврентьева Е. В.** Повседневная жизнь дворянства пушкинской поры. Этикет. – М.: Молодая гвардия, 2007.
183. **Маркиз де Кюстин.** Николаевская Россия. – М.: Терра, 1990.
184. **Сушков Н. В.** Картина русского быта в старину. Из записок. Ист. и лит. сб. кн. 2 на 1852 г.
185. **Дашкова Е. Р.** Записки. Письма сестер М. и К. Вильмонт из России. – М.: Изд-во Московского университета. 1987.
186. **Н. В. Гоголь.** Собрание художественных произведений в 5 томах. – М.: изд. АН СССР, 1959. Т. 5.
187. **Бурнашев В. П.** Энциклопедия русской опытной городской и сельской хозяйки, ключницы, экономки, поварихи, кухарки, скотницы и птичницы. СПб., 1842, ч. 1.
188. **Лотман Ю. М., Погосян Е. А.** Великосветские обеды, СПб., изд-во «Пушкинского фонда», 2006.
189. **Котляревский И. П.** Сочинения (Большая Серия Библиотеки поэта) Лен. отд. «Сов. Писатель», 1969.
190. **Гиляровский В. А.** Сочинения в 4 т. Библиотека «Огонек». М., изд. «Правда», 1967. Т. 4.
191. **Розенберг А. В.** И кушайте на здоровье! Уфа – Тольятти, СВРО РЭА, 2001.
192. **ОГенри.** Полное собрание рассказов в 3 т., 2008, Екатеринбург, У-Фактория, АСТ Москва. Т. 2.
193. **М. Булгаков.** Собрание сочинений в 10 т., М.: Голос, 1995. Т. 3.

Издание для досуга

Родионов Борис Викторович

ИСТОРИЯ РУССКОЙ ВОДКИ ОТ ПОЛУГАРА ДО НАШИХ ДНЕЙ

Ответственный редактор *Н. Петухова*
Редактор *Г. Калашников*
Художественный редактор *П. Петров*
Компьютерная верстка *А. Савин*
Корректор *Т. Бородоченкова*

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5. Тел. 411-68-86, 956-39-21.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:
ООО «ТД «Эксмо». 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: reception@eksmo-sale.ru

**По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми
покупателями обращаться в отдел зарубежных продаж ТД «Эксмо»**
E-mail: international@eksmo-sale.ru

International Sales: International wholesale customers should contact
Foreign Sales Department of Trading House «Eksmo» for their orders.
international@eksmo-sale.ru

**По вопросам заказа книг корпоративным клиентам, в том числе в специальном
оформлении, обращаться по тел. 411-68-59, доб. 2115, 2117, 2118,
411-68-99, доб. 2762, 1234. E-mail: vipzakaz@eksmo.ru**

**Оптовая торговля бумажно-беловыми
и канцелярскими товарами для школы и офиса «Канц-Эксмо»:**
Компания «Канц-Эксмо»: 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2,
Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87 (многоканальный).
e-mail: kanc@eksmo-sale.ru, сайт: www.kanc-eksmo.ru

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:

- В Санкт-Петербурге:** ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е. Тел. (812) 365-46-03/04.
- В Нижнем Новгороде:** ООО ТД «Эксмо НН», ул. Маршала Воронова, д. 3. Тел. (8312) 72-36-70.
- В Казани:** Филиал ООО «РДЦ-Самара», ул. Фрезерная, д. 5. Тел. (843) 570-40-45/46.
- В Ростове-на-Дону:** ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки, 243А. Тел. (863) 220-19-34.
- В Самаре:** ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70.
- В Екатеринбурге:** ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а.
Тел. +7 (343) 272-72-01/02/03/04/05/06/07/08.
- В Новосибирске:** ООО «РДЦ-Новосибирск», Комбинатский пер., д. 3. Тел. +7 (383) 289-91-42.
E-mail: eksmo-nsk@yandex.ru
- В Киеве:** ООО «РДЦ Эксмо-Украина», Московский пр-т, д. 9. Тел./факс (044) 495-79-80/81.
- Во Львове:** ТП ООО «Эксмо-Запад», ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс (032) 245-00-19.
- В Симферополе:** ООО «Эксмо-Крым», ул. Киевская, д. 153. Тел./факс (0652) 22-90-03, 54-32-99.
- В Казахстане:** ТОО «РДЦ-Алматы», ул. Домбровского, д. 3а. Тел./факс (727) 251-59-90/91.
rdc-almaty@mail.ru

**Полный ассортимент продукции издательства «Эксмо»
можно приобрести в магазинах «Новый книжный» и «Читай-город».**

Телефон единой справочной: 8 (800) 444-8-444.
Звонок по России бесплатный.

В Санкт-Петербурге в сети магазинов «Буквоед»:
«Парк культуры и чтения», Невский пр-т, д. 46. Тел. (812) 601-0-601
www.bookvoed.ru

Подписано в печать 30.06.2011. Формат 84×108^{1/16}.
Печать офсетная. Бум. мел. Усл. печ. л. 35,28.
Тираж 5000 экз. Заказ

ISBN 978-5-699-47050-1



9 785699 470501 >



**БОРИС ВИКТОРОВИЧ
РОДИОНОВ**
**ИСТОРИЯ
РУССКОЙ
ВОДКИ
ОТ ПОЛУГАРА
ДО НАШИХ ДНЕЙ**

«Эта книга раскрывает тайну одной из величайших мистификаций XX века – русской водки».

– **ИГОРЬ БУХАРОВ**, президент Федерации
Рестораторов и ОТЕЛЬЕРОВ России

«Народ, который убедил весь мир пить промышленный ректификат, – непобедим. Но все-таки его жалко. Если вы хорошо относитесь к себе и своим соотечественникам – читайте Бориса Родионова и делайте выводы».

– **МИХАИЛ ЛЕОНТЬЕВ**, телеведущий

«Это первая в России честная книга о водке. Грамотное исследование с огромным количеством цитируемых первоисточников. Если вас этот вопрос интересует – лучшей книги по водке в мире нет».

– **ЭРКИН ТУЗМУХАМЕДОВ**, эксперт по крепкому алкоголю

«Книга открывает всю правду о водке. Борис Родионов доказал, что исторически настоящая русская водка была сложным и высокотехнологичным дистиллятом».

– **ДМИТРИЙ СОКОЛОВ**, ресторатор, бармен

«Во всем, что касается его идеи о необходимости восстановления рецептуры старых водок, я Родионова поддерживаю. В любом случае родоначальником «и той, и другой» водки является Россия, и о своем национальном алкогольном напитке россияне должны быть максимально информированы. Борис правильно пишет, что каждая страна гордится своим национальным напитком, а у нас водка – это символ пьянства, загула и алкоголизма. Ситуацию необходимо исправлять, в том числе и за счет восстановления исторической справедливости».

– **ВАДИМ ДРОБИЗ**, руководитель Центра исследования
федерального и региональных рынков алкоголя «ЦИФРРА»

«Книга действительно очень интересная и очень информативная. Борис Родionову удалось провести серьезнейшее исследование, собрав воедино и проанализировав большое количество исторических и прочих документов. Хорошо, что в России начали появляться серьезные книги на подобные темы, к тому же написанные хорошим русским языком. Очень рекомендую всем интересующимся темой».

– **МАКСИМ СЫРНИКОВ**,
историк русской кухни, кулинар

ISBN 978-5-699-47050-1



9 785699 470501 >