

БОРИС РОДИОНОВ

ИСТОРИЯ
РУССКОЙ
ВОДКИ
ОТ ПОЛУТАРА
ДО НАШИХ ДНЕЙ



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 ректификованного 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 констатируется 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)...» Чушь! 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 разглазгования 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 застолья: *«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. Протицируем:

«– 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 винокурения 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 спелых

веществ, состоящее в спирте, смешанном с некоторою частию воды и передвиганием 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 датируемый 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 снедных веществ, состоящее в спирте, смешанном с некоторою частию воды и передвиганием 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 вкусоутицей 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, граппу, 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 взыскательного 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 напиток 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 непременно 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 портьейна, 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 привносила 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 поросенок, 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 «полувугарное 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 пузырей, 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 доброте питий»: *«Вино полугарное должно быть узаконенной доброты, которая определяется таким образом, чтобы влитая в казенную заклеявленную 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 пузырьки, 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-спиртовой 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 возрастающей 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.			
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 градусов, 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 водки 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 плодотворна.

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 поаплодировать 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 обусловливается 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-речь 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 органолептика 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 настоякам, 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 василкового. – «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 отсылка 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 безвкусовая 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 пожалеете. Только имейте в виду, что иногда вам будут попадаться уже знакомые фразы или фрагменты, которые использовались в данном предисловии.