





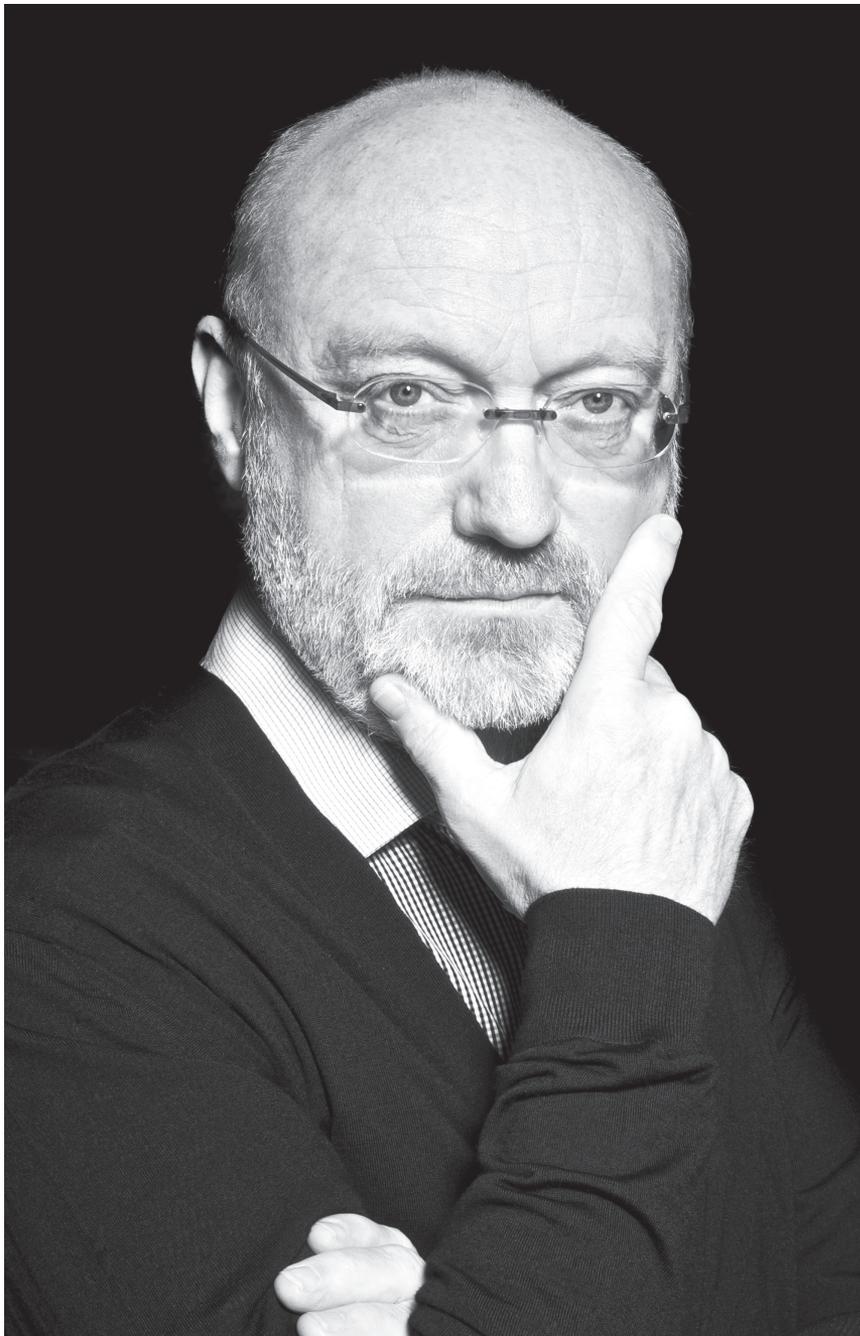
ПОЛУГАР. ВОЗРОЖДЕНИЕ.

БОРИС РОДИОНОВ



СОДЕРЖАНИЕ

От автора	4
Самые распространенные заблуждения о водке	13
История русских дистиллятов	23
Вино	24
Водка	36
Переход от дистиллятов к разведенному спирту	49
Несколько слов о современной водке	75
Как и с чем пить «Полугар солодовый»	91
Заключение	107



От автора

Если Вы сейчас читаете эти строки, то где-то рядом находится полштоф, на этикетке которого написано «Полугар солодовый». И как бы высокопарно это не звучало, Вы присутствуете при эпохальном событии — возрождении наших национальных традиций в области производства алкогольных напитков. Вот уже более ста лет, как мировое алкогольное меню практически устоялось. И какой бы продукт не появился на этом рынке, это будет всего лишь новая марка из известных классов напитков. Это будет новая марка коньяка, виски, граппы, текилы, водки и т.п., и ничего более. А приход Полугара знаменует собой появление совершенно новой категории, не имеющей аналогов ни в одной стране мира.

И пусть Вас не смущает, на первый взгляд, неблагозвучие этого названия. В дальнейшем Вы узнае-

те историю возникновения этого термина, и, надеюсь, также, как я, в свое время, испытаете гордость за наших предков, нашедших простой и остроумный способ определения качества своих напитков.

Прочитав эту небольшую книгу, Вы узнаете о существовании в прошлом целого мира разнообразных по составу и качеству русских дистиллятов. Лучшие представители этого класса стояли в одном ряду со всеми знаменитыми ныне напитками других народов и производились по той же самой технологии дистилляции в перегонных кубах. И эти действительно национальные напитки не имели ничего общего с современной водкой. Когда мы читаем о том, что Екатерина II дарила коронованным особам великолепные образцы русской водки, неужели кто-то всерьез может думать, что это были бутылки с примитивно разведенным ректификованным спиртом. Конечно нет. В то время знакомая нам водка не могла существовать даже теоретически, так как ректификационные колонны, необходимые для получения чистейшего спирта были изобретены толь-

ко в середине XIX века. Верхушка нашего общества и коронованные особы наслаждались совершенно другими напитками.

Но так случилось, что в самом конце XIX столетия по причинам откровенно фискального характера, волевым решением царского правительства произошел переход на изготовление абсолютно всех алкогольных напитков путем разбавления водой ректифицированного спирта. И более ста лет мы не знаем других отечественных напитков. Более того, мы даже память о них потеряли.

И я потратил много лет, чтобы на основе сохранившихся архивных материалов восстановить технологию и рецептуру истинно национальных русских дистиллятов, ярчайшим представителем которых является предлагаемый Вашему вниманию «Полугар солодовый». Как и некоторые сорта виски он изготовлен полностью из ржанного солода, и начальные стадии технологии их изготовления практически совпадают. Но на этом сходство заканчивается. Главным отличием «Полугара солодового» яв-

ляется бережное, я бы даже сказал, трепетное отношение к изначальной вкусовой составляющей. Технологические приемы очистки и облагораживания вкуса ни в коем случае не должны лишить нас генетически близкого каждому русскому человеку запаха свежего хлеба.

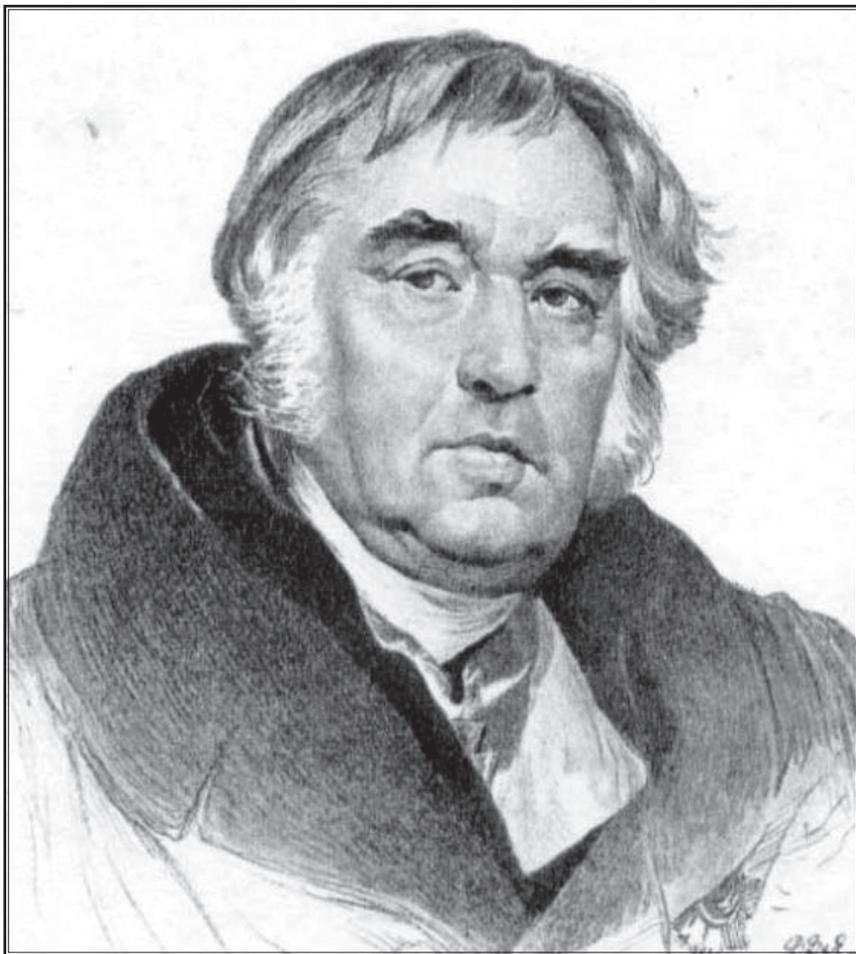
Откупорив бутылку «Полугара солодового» помните, что Вы, наконец-то, имеете возможность прикоснуться к частичке богатейшей, но в свое время бездарно утраченной, культуры русского народа в области своих традиционных благородных дистиллятов.

О том, что собой представляла эта культура и каким образом она была утрачена и заменена на простой водно-спиртовой раствор подробно написано в моей книге «Полугар. Водка, которую мы потеряли». Здесь же я привожу краткое ее изложение, чтобы дать Вам отчетливое представление о значении того события, которым является возрождение культуры русских дистиллятов и, в первую очередь, «Полугара солодового».

Позвольте на прощание мысленно чокнуться с Вами рюмками с «Полугаром солодовым» и пожелать Вам долгого и счастливого пути в начинающемся путешествии в неисчерпаемый мир русских зерновых дистиллятов.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Boris Rodionov', with a large, stylized initial 'B'.

Борис Родионов



«И тоже, чересчур, признаться, я хлебнул с друзьями
полугару»

Иван Крылов
басня «Два мужика», 1825 г.



«Впрочем, петербургский простой народ несколько
разнится от московского: кроме полугара и чая, он любит
еще кофе и сигары»

Виссарион Белинский
«Петербург и Москва», 1844 г.



Кабы дно морское достать да измерить!
Кабы можно, братцы, красным девкам верить!
Ой, кабы все бабы были б молодицы!
Кабы в полугаре поменьше водицы!
Кабы всегда чарка доходила до рту!

Алексей Константинович Толстой
1856 г.

**САМЫЕ РАСПРОСТРАНЕННЫЕ
ЗАБЛУЖДЕНИЯ ОТНОСИТЕЛЬНО ВОДКИ**



- *Водка в ее современном виде является древним русским национальным напитком.* На самом деле у водки есть конкретная дата рождения — 1895 год.

- *Отцом рецептуры водки является Д.И. Менделеев. Он же установил для нее каноническую крепость — 40°.* Д.И. Менделеев никогда не занимался водкой и вообще алкогольными напитками. Крепость 40° ввел в 1866 году министр финансов М.Х. Рейтерн.

- *Водка из зерна однозначно лучше картофельной.* При современной технологии производства спирта сырье, практически, не имеет никакого значения. В 2010 году на мировом конкурсе лучшей водкой была признана английская картофельная.

- *Примеси, в том числе, наиболее известное свищенное масло, оказывают вредное влияние на здоро-*

вье. Главным «действующим лицом» в алкогольных напитках является этиловый спирт. Примеси, естественным образом образующиеся при производстве алкогольных напитков, практически, ничего не добавляют к его доминирующему воздействию на организм.

- *Себестоимость содержимого бутылки дорогой водки существенно выше дешевой.* Стоимость самого дорогого компонента водки — этилового спирта составляет максимум 60 рублей. Из литра спирта получается 5 бутылок водки.

Удивительно, но русский народ совершенно не знает действительной истории своих национальных крепких напитков.

Если спросить любого россиянина, что является русским национальным алкогольным напитком, мы получим незамедлительный и однозначный ответ — водка. Но задумывается ли кто-нибудь, что означа-

ет слово «национальный» применительно к напитку. Прежде всего, 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

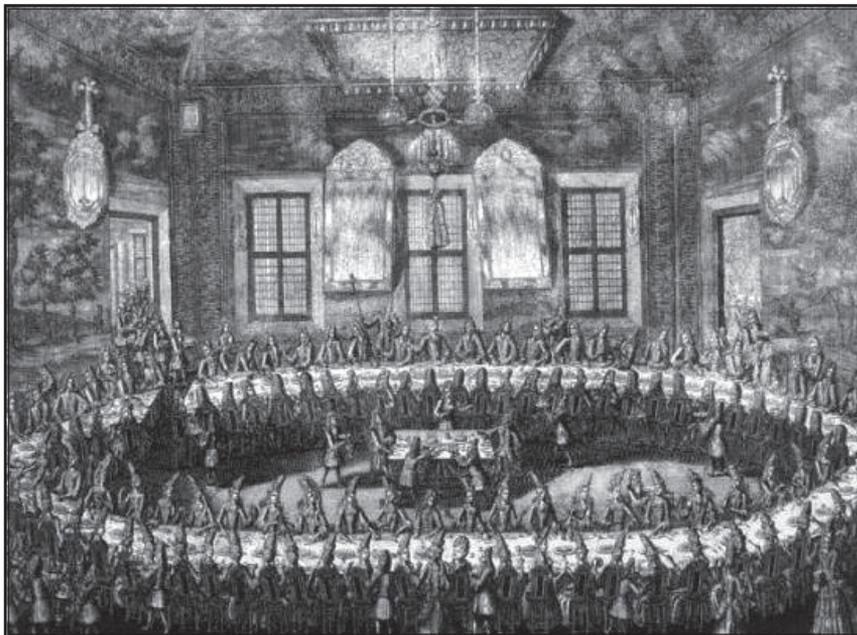
требование – применение ректифицированного спирта крепостью не менее 96° с минимальным, так же жестко регламентированным, содержанием примесей. Изготовить такой спирт в домашних условиях невозможно, а значит, невозможно сделать водку.

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 100 лет назад.

Скажу честно, когда я до этого додумался, то даже растерялся. Пошел в ближайший супермаркет и стал

внимательно рассматривать представленный ассортимент крепкой алкогольной продукции. Ну, естественно, львиную долю занимает водка, далее имеются 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 добровольно 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.

И поэтому совершенно не задумываются о том, а что же пил наш народ до появления напитка, представляющего собой чистый спирт, разбавленный водой, который мы сейчас называем водкой. А не задумывается еще и потому, что современный на-



Свадьба Петра I

питок носит то же самое название «водка», которое имела часть наших напитков в прежние времена. **И, практически, никому не приходит в голову, что одним и тем же словом называются напитки, ничего общего друг с другом не имеющие.**

На самом деле в России существовало два класса напитков: до конца XIX века — дистилляты, получаемые путем дистилляции в перегонных кубах, и с конца XIX века — напиток, получаемый путем раз-

бавления водой чистого ректифицированного спирта. То, что они между собой не имеют ничего общего иллюстрируется следующей таблицей:

Ключевые отличия дистиллятов от водки

	Русские дистилляты	Водка
Сырье	Злаки, чаще всего рожь	Различные виды зерна, картофель, сахарная свекла, сахар-сырец, меласса и другое сахаро- и крахмалосодержащее пищевое сырье. (ГОСТ Р 51652-2000)
Технология	Дистилляция в перегонных кубах	Ректификация спирта в ректификационных колоннах, разбавление водой, обработка углем
Органолептика	Выраженный вкус и аромат, определяемый исходным сырьем	Вкус и запах спирта, смягченный пропусканием через уголь и микроскопическими добавками: содой, сахаром, глицерином и др.
Химический состав	Весь набор примесей, характерный для коньяка и виски	Примесей практически нет. Те, что есть являются результатом вынужденного компромисса между желанием избавиться от них вообще и возможностями современных технологий

ИСТОРИЯ РУССКИХ ДИСТИЛЛЯТОВ



Вино

Если быть честными, то следует признать, что в вопросе о том, когда и в каком именно русском княжестве возникло винокурение, никакой ясности нет. Есть отдельные спекуляции на отдельных сохранившихся документах. Причем одни исследователи утверждают, что, например, во второй половине XV века винокурение уже было развито, другие также безапелляционно считают, что в это время на Руси был «сухой» закон. Но текст из знаменитого «Домостроя» «...А вино курити, самому ж неотступно бытии, или кто верен – и прям тому приказати, а у перепуска потому ж, и крепчяя 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...» вполне доказывает, что технология пере-



Страница из «Домостроя»

гонки в XVI в. на Руси была достаточно отлажена и применялась в быту.

Более или менее ясная картина прослеживается с середины XVII века. Именно с этого времени начинается «Полное собрание законов Российской империи». И именно законы позволяют получить чет-

кое представление о всех сторонах вопросов, связанных с винокурением и отсесть всевозможные спекулятивные домыслы.

Поэтому, отбрасывая всякие предположения, гипотезы и версии, говорим о том, что нам доподлинно известно.

Сырьем для русских дистиллятов служили зерновые или, как тогда говорили, хлебные злаки. К ним относились рожь, пшеница, просо, овес, ячмень. Использовался и горох. **Основным таким злаком была рожь.** И не в силу вкусовых предпочтений, просто основным продуктом земледелия в России вплоть до XX века была именно рожь.

Общим названием для дистиллятов было «вино». Можно осторожно предположить, что первые продукты дистилляции были довольно слабыми и вызвали, по крайней мере, по крепости, ассоциации с заморскими напитками, имеющими в русском языке название «вино». В любом случае они были совершенно не похожи на патриархальные мед и пиво.

ЭКОНОМИЧЕСКОЕ

НАСТАВЛЕНІЕ

ДВОРЯНАМЪ,
КРЕСТЬЯНАМЪ,
ПОВАРАМЪ И ПОВАРИХАМЪ,
сочинена

Главной Провіантской
Канцелярїи
прокуроромъ

и

вольнаго экономического Общества
членомъ
СЕРГѢЕМЪ ДРУКОВЦОВЫМЪ.

печатана
претымъ писменіемъ.

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

1777 года.

Фундаментальная
Библиотека
Военно-Инженерной Академіи
Р. К. А.
D 854.

Книга Серия Друковцова, 1777 г.

ПОЛНЫЙ
ВИНОКУРЪ

И

ДИСТИЛЛАТОРЪ,

ИЛИ

ОБСТОЯТЕЛЬНОЕ НАСТАВЛЕНИЕ

*Къ выгодному выгонянью 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 Любіа, Гарія и Полова.

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

Собрано изъ разныхъ иностранныхъ
и Россійскихъ сочиненій и записокъ

М. О.

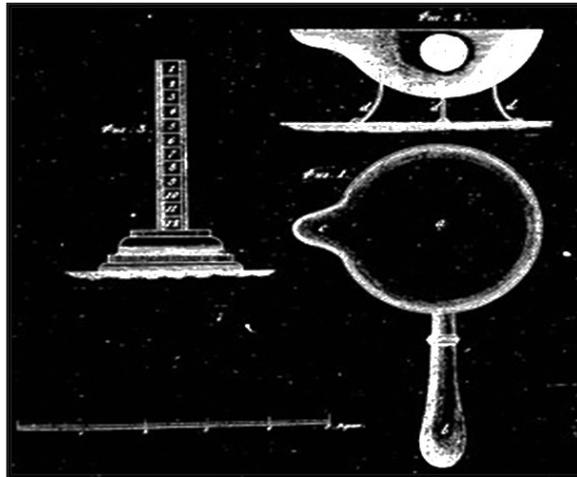
Во Градѣ С. Петра,
печатано въ Императорской Типографіи,
иждив. *И. Глазунова*, 1792 года.

Дистилляция вина происходила, как правило, в два, иногда, в три этапа. На первом этапе из браги получали, так называемую, раку, имевшую крепость 15° — 20° . На втором этапе раку перегоняли в собственно вино. При этом, первая легкокипящая фракция, содержащая наиболее неприятно пахнущие примеси, отделялась и либо выливалась, либо шла на какие-либо домашние нужды. Называлась эта головная фракция отскок или первач.

Продукт такой перегонки назывался «простое вино». Простое вино не имело фиксированной крепости. Что получилось, то получилось. Но для продажи существовали определенные стандарты. Главным был «полугар». **Вино считалось полугаром, если при поджигании выгорала ровно половина первоначального объема.** 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»
Кубы такой формы широко применялись
в русском винокурении

от 22 ноября 1698 г.

В 1817 г. был принят «Устав о питейном сборе в 29 великороссийских губерниях» (СПб., 1817), в соответствии с которым чиновник Министерства финансов должен был проверять «доброту» (крепость) вина «посредством отжига» его в отжигательнице. Сделать это можно было так: *в отжигательницу, которая есть простая кострюлька, вливают две равные стеклянки вина и зажимают его; по окончании горения остаток вливается в одну из стекля-*



Чертеж отжигательницы, составленный помещиком И.С. Захаровым (1807 г.)

нок, и если вино действительный полугар, то остаток должен наполнить эту стеклянку.

Наиболее точно понятие «Полугар» формулируется в указе Николая I от 1842 года « О доброт

те питий»: «Вино полугарное должно быть узаконенной доброты, которая определяется таким образом, чтобы влитая в казенную заклеянную отжигательницу проба онаго, при отжиге выгорела в половину».

Существовало еще «трехпробное вино», которое было крепче, в этом случае должно было выгореть две трети объема. Когда появились спиртометры, то



Традиционный медный перегонный куб, использовавшийся для производства дистиллятов



Отжигательница, реконструированная по старинному чертежу.

оказалось, что крепость полугара равна 38° — 39° , а трехпробного вина порядка 50° . Простое вино либо разводили водой до крепости полугара, либо укрепляли спиртом до крепости трехпробного вина.

Простое вино в третий раз перегоняли, в основном, когда хотели получить более крепкий продукт. Как правило, с целью его перевозки, спирта столько же, а вес меньше. В этом случае продукт третьей перегонки назывался спирт. Крепость его в современных единицах колебалась в пределах 50° — 70° . В бытовой речи и нормативной документации слово «вино», как правило употреблялось без прилагатель-

ных. Только, когда хотели подчеркнуть происхождение, говорили «хлебное вино» или «гороховое вино». Или, когда надо было идентифицировать свое вино от заморского, как правило, виноградного. В этом случае в царских документах и винокуренных руководствах использовался термин «горячее вино».

Государство неукоснительно следило за тем, чтобы продукты винокурения не содержали в себе ничего, кроме естественного дистиллята. Другими словами, нельзя было ничего добавлять. Как только в рецептуре появлялись какие-либо травы, корни, специи или иные вкусоароматические добавки, как тут же изделие переходило в разряд «водочных». Путать их было категорически нельзя, так как их производство регулировалось разными законами, и обложение их налогами было совершенно различным.

Термин «вино» просуществовал очень долго, вплоть до 1936 года. Только в этом году смесь спирта с водой, не содержащая никаких посторонних добавок было предписано именовать не вином, а водкой.

На всем протяжении своего существования вино было напитком для бедных. Но, поскольку, в России абсолютное большинство населения было не просто бедным, а нищим, то вино представляло собой абсолютно доминирующий напиток.



Вода для винокурения использовалась такая, какая есть. Для вина главным были градусы, а не качество.

Водка

Большую часть своего существования этот термин обозначал крепкий алкогольный продукт, изготовленный на базе простого вина. Водка, в этом понимании, предназначалась для удовлетворения взыскательных вкусов состоятельной части общества, и занимала в общем объеме производства крепких напитков ничтожную долю. **Максимальный ее объем в конце XIX века не превышал 2 - 5%.**

Для придания приятности во вкусе простое вино еще раз перегонялось в специальном «водочном» кубике с тщательным отделением головных и хвостовых фракций. При этом происходила дополнительная очистка от некоторых неприятно пахнущих примесей. Продукт такой перегонки назывался «простой или двойной водкой». Затем простая водка настаивалась на различных вкусоароматиче-

ских добавках и, как правило, перегонялась еще раз. То есть, для превращения в водку в этом случае понадобилось четыре перегонки. Часто после этого добавляли сахар в виде сахарного сиропа и получали сладкие водки. Перегнанные после настаивания водки часто называли белыми.

Существовал также целый класс, так называемых, лечебных водок. В этом случае происходило настаивание на необходимых лечебных ингредиентах, без последующей перегонки. В этом случае водки были цветными. Полным аналогом цветных водок в настоящее время являются настойки. И так же как в прежние времена, настойки часто делаются с лечебными целями.

Для производства водок использовалась, как правило, мягкая природная вода. Но кроме вкусоароматического напитка термин «водка» имел еще несколько значений.

В самом начале этим словом называли только лекарства на спиртовой основе. Получались они, как правило, настаиванием различных трав и пряно-



стей на спирте (спирт тогда имел крепость не более 70°). Позднее, когда люди поняли, что ряд лекарственных настоек можно применять не только с лечебными целями, новый класс напитков унаследовал то же название и стал именоваться «водкой».

Но самую большую путаницу в наше с вами понимания исторического процесса в обсуждаемой области, внесло пришедшее во второй половине XIX века



расширительное толкование слова «водка», как крепкий напиток вообще. В бытовой речи, в художественной и даже специальной литературе этим словом стали называть любое крепкое питье, и не обязательно отечественное. Все,

что производилось в других странах тоже именовалось «водка». Хлебное вино запросто можно было назвать водкой. Но не наоборот. Ароматизированную водку никогда вином не называли.

Вот и стоит перед современным читателем задача, что же на самом деле пьет человек, если в произведении XIX века указана «водка». Это может быть, на самом деле, простое вино, может быть ароматизированный напиток. Но чаще всего читатель не задумывается и считает, что там речь идет о той са-



ОТДѢЛЕНІЕ СЕДЬМОЕ.

Приготовленіе обыкновенныхъ ароматныхъ водокъ, аквавитовъ, или двойныхъ водокъ, ликеровъ и такъ называемыхъ двоеныхъ водъ.

ГЛАВА ПЕРВАЯ.

О приготовленіи обыкновенныхъ водокъ.

§. 45.

1. Тъминная водка.

Возьми:

Тъмину	-	-	-	1 фуншъ,
померанцовой воды	-			9 золошн.
инбирю бѣлаго	-			6 —
кудрявой мяшы	-			6 —
корицы бѣлой	-			3 —
соли виннаго камня	-			3 —

столки дробно, сложи въ большую бушылъ, налей ведромъ чистаго и добраго просага вина; зашкнуй, 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 прехъ штофовъ воды, по вышесказанному предписанію, и, по нѣсколькихъ дняхъ, водку процѣди.

Рецепт водки

О г л а в л е н і е.

	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 — — можжевельная. - - -	—
14 — — мелиссная - - -	60
15 — — ангеликовая. - - -	—
16 — — девясильная. - - -	61
17 — — гвоздичная. - - -	—
18 — — кардобекедиктовая. - - -	62
19 — — лавровая. - - -	—
20 — — цитварная. - - -	63
21 — — розовая. - - -	—

Г Л А В А II.

О приготоуовленіи лутшихъ водокъ, аква- стыпы называемыхъ. - - -	64
Водки тьяминныя. - - -	—
— — анисныя. - - -	69
— — бадьянныя. - - -	74
— — ировыя. - - -	75
— — померанцовыя. - - -	77
— — фенхельныя. - - -	83
— — розмариновыя. - - -	85
— — полычныя. - - -	86
— — кудрявой мяты. - - -	88

О г л а в л е н і е.		VII
		Стран.
Водки лимонныя.	- - -	91
— — коритныя.	- - -	93
— — можжевеловыя.	- - -	95
— — мелиссыя.	- - -	98
— — ангеликовыя.	- - -	99
— — девясильныя.	- - -	101
— — гвоздитныя.	- - -	102
Водка кардобенедиктова.	- - -	104
— — лавровая.	- - -	105
Водки цитварныя.	- - -	106
Водка розовая.	- - -	107
Водки карминапивныя, или опѣ въш- ровѣ.	- - -	108
— — желудочныя.	- - -	112
— — грудныя.	- - -	121
— — периковыя.	- - -	126
Водка добрая Нѣмецкая.	- - -	127
— — крамбабули.	- - -	128
Водки масписныя.	- - -	130
— — опѣ колики.	- - -	134
Водка головная Императора Карла V.	- - -	136
Водки крѣпительныя.	- - -	137
— — орѣховыя.	- - -	139
Водки Игуменскія.	- - -	140
Водка изльпанная опѣ повѣтрія.	- - -	144
Розоли 9 сортовѣ.	- - -	145
Водки воздушныя.	- - -	150
— — кардамонныя.	- - -	156
Водка синяя.	- - -	157
— — кофейная.	- - -	158
Водки для здоровья.	- - -	159
Водка ароматная.	- - -	161
— — землянистая.	- - -	162

мой водке, которая ему знакома, а о другой он, как правило, и не знает.

Еще большую неразбериху в этот вопрос внесли переводчики на русский язык многочисленных иностранных свидетельств.



*Известный путешественник и бытоописатель
земли русской Зимунд Герберштейн*

Переводы эти в массе своей осуществлялись как раз в этот период второй половины XIX века. И в соответствии с бытующими в то время правилами, переводчики любые встречающиеся им термины крепких напитков переводили одним словом «водка».

Пишет иностранец, что к столу нашего царя подавали что-то крепкое и именует это что-то своим привычным термином «аква-вита», а наш переводчик - заменяет его на свою «водку». Читает наш современник и не сомневается, - написано, что царь пьет водку, а другой водки, кроме своей привычной, наш читатель не знает, значит и царь пьет знакомый ему напиток. **Ему и в голову не приходит, ну откуда у царя-батюшки ректификационная колона для получения современной водки.**

Чтобы помочь сориентироваться в таком довольно непростом вопросе приведем таблицу значений, которые принимала слово «водка» в различные исторические периоды:

Трансформация значения слова «водка»

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 IX 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.

<p>Вторая половина IX века – XX век до революции</p>	<p>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.</p>	<p>Хлебное вино. Ароматизированные напитки. Появление прообраза современной водки, представляющего собой смесь ректификованного спирта с водой, пропущенный через древесный уголь без каких-либо посторонних добавок.</p>
<p>XX век после революции — XXI век</p>	<p>Термин «водка» законодательно закрепляется за единственным типом алкогольного напитка - современной водкой. В официальных документах, в бытовом языке, в художественной литературе используется в этом узком значении.</p>	<p>Появление в качестве абсолютно доминирующего напитка, основанного на разведении ректификованного спирта с водой, но, в отличие от дореволюционного периода, допускается использование различных добавок химического (сода, глицерин, различные кислоты) и растительного (пряноароматические добавки) происхождения для смягчения вкуса.</p>

Читая художественную и специальную литературу заглядывайте в эту таблицу. Если речь идет о событиях до XIX столетия, то под словом водка (если обозначаемый этим словом продукт употребляют для питья) следует понимать улучшенное ароматизированное простое вино (иногда без ароматизации, но перегнанное в водочном кубике). Если события происходят позже, то главный ориентир должен дать сюжет. Если речь идет о простом народе, то под словом «водка» надо понимать простое вино. Если описывается состоятельное общество, то водка означает ароматизированный напиток.



**ПЕРЕХОД ОТ ДИСТИЛЛЯТОВ
К РАЗВЕДЕННОМУ СПИРТУ**



Почти во всех странах Европы во второй половине XIX века возникал вопрос о переходе на напиток, представлявший собой раствор чистого, практически лишенного примесей, спирта с водой. И везде без исключения этот вопрос был связан с предложениями о введении государственной монополии на продажу питей. Такая связь не случайна. Любое государство на определенной стадии своего развития не прочь прибрать к рукам продажу спиртных напитков, и тем самым присвоить себе довольно значительные прибыли, оседавшие в карманах торговцев. Но в парламентских странах такой чисто фискальный интерес должен был маскироваться чем-то социально значимым. В нашем случае на первый план выдвигалась забота о здоровье граждан.

Мысль была чрезвычайно простой и до сих пор на дилетантов в нашей стране действующая безотказно. Многие примеси, естественно образующи-

еся в процессе дистилляции, в чистом виде обладают большей токсичностью, чем этиловый спирт. Значит, их добавка к спирту делает смесь более токсичной. Следовательно, наиболее безвредным будет напиток, состоящий только из спирта (высокоочищенного) и воды. Легче всего такой переход на новый тип напитка осуществить в условии государственной монополии.

Ни в одной стране эта идея не прошла. Не прошла, потому что существовавшие институты гражданского общества не позволили обмануть себя такой постановкой и лишить потребителя привычных национальных напитков. **Что же касается ток-**



сичности, то многочисленные исследования показали, что то количество примесей, которое может образовываться в дистиллятах естественным путем, не оказывает никакого более вредного влияние на здоровье по сравнению с чистым водно-спиртовым раствором.

Раз уж речь зашла о примесях, позвольте сделать небольшое отступление от исторической хронологии. Современные потребители считают свою водку самым безвредным напитком именно из-за того, что в ней практически отсутствуют какие-либо примеси. Действительно современные нормы жестко регулируют предельно допустимые концентрации основных примесей в алкогольных напитках. Давайте сравним требования наших ГОСТов к водке и коньяку.

Примеси	Допустимое содержание примесей в пересчете на мг. в литре водки и коньяка	
	водка	коньяк
Альдегиды	3,2	20 - 200
Эфиры	5,2	200 - 1080
Сивушное масло	2,4	680 - 2000

Полученная картина дает прелюбопытнейший материал для размышлений. Ограничение примесей в алкогольных напитках, очевидно, преследует две цели – забота о здоровье наших граждан и поддержание неких вкусовых стандартов. О последнем, явно говорит последняя колонка вышеприведенной таблицы. Альдегиды, эфиры и сивушное масло лимитируются не только по верхней границы, 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, со-**

держание 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..

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 орга-

нолептики. Видимо, если указанные пределы будут превышены, то водка потеряет, характерный для нее «вкус и аромат». Но в этом отношении 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 какого-то минимального количества 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.

Самым ярким доказательством того, что примеси, естественно образующиеся в процессе дистилляции никакого вредного влияния не оказывают, является тот факт, что ни одна нация в мире, и в том числе, те, кто неукоснительно заботятся о своем здоровье, не перешли со своих «вредных» и «грязных» дистиллятов на «чистую» водку.

Итак, мы остановились на том, что ни одна нация в мире не дала себя обмануть сторонникам введения монополии под флагом борьбы за здоровье граждан. А в



России эта идея прошла. Во-первых, в России не было парламента, и по серьезному обсуждать проблему было некому и негде. Во-вторых, абсолютному большинству населения было совершенно все равно что пить.

Их нищее, в крайнем случае, полунищее состояние не позволяло им предъявлять какие-либо иные требования к питью, кроме содержания спирта. Ну, и чтобы оно откровенной отравой не было.

Состоятельному классу, по большому счету, тоже было все равно. Вкус их ароматизированных напит-



ков определялся в первую очередь не примесями, а экстракцией различных пряноароматических добавок. Иное дело те страны, где улучшение напитков шло путем выдержки в бочках. Стоит там залить в бочки продукт, лишенный примесей, то в результате будет получен никому не нужный окрашенный спиртовой раствор. Именно медленное, долгое, в течение многих лет взаимодействие различных примесей между собой и с веществами, содержащимися в древесине бочки, обеспечивают облагораживание вкуса первоначального невыдержанного дистиллята.

Поэтому царское правительство, запустив ради приличия ту же сказку о вредных примесях, с 1 января 1895 года ввело винную монополию под флагом заботы о народном здравии и нравственности. Это была одна из наиболее успешных, как бы сейчас сказали, PR- акцией тогдашнего министра финансов С.Ю. Витте.

Правда, чтобы выполнить свое обещание о чистоте монопольной продукции, ему пришлось серьезно

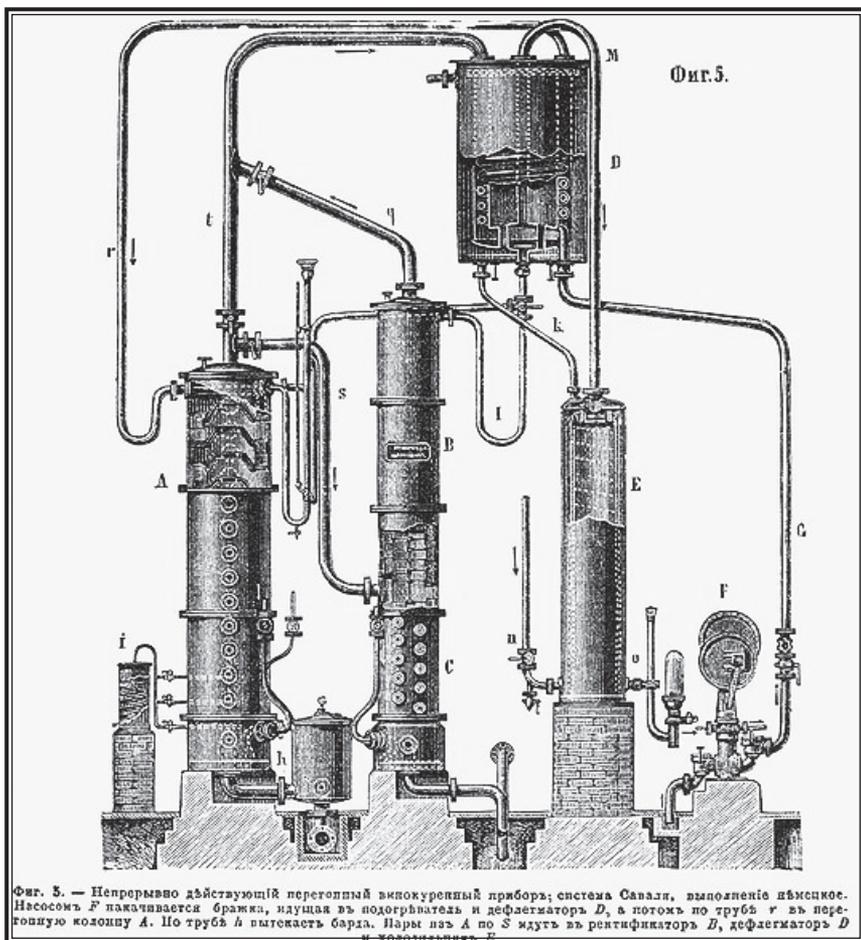
потратиться на строительство порядка 300 спирто-очистительных заводов, которые, чаще всего соединялись с казенными винными складами.



Монопольная продукция четко делилась на винокуренную и водочные изделия. При этом большая часть винокуренного производства оставалась в частных руках. Просто производитель был обязан сдавать всю продукцию государству. При этом он мог сам довести ее до необходимой чистоты по примесям, или сдать ее в виде, так называемого спирта-сырца, который будет дополнительно перегнан в ректификационных колонах на казенных складах.



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).



На парижской всемирной выставке 1867 года была выставлена ректификационная колонна фирмы Савалля (Savalle fils et comp.)

Чистая водно-спиртовая смесь, после обработки углем поступала на продажу в казенные винные лавки в двух видах. На этикетках писали «Казенное вино», а если спирт подвергался двойной перегон-

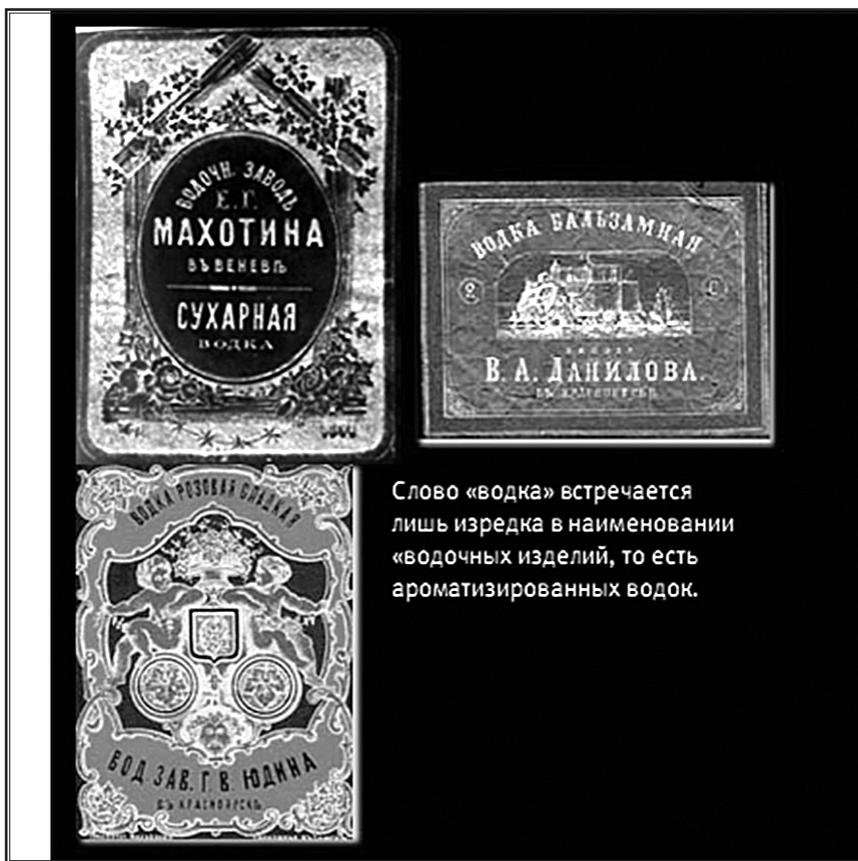
ке, то «Казенное столовое вино». То есть в бутылках уже была налита водно-спиртовая смесь, но водкой она не называлась.



Слово «водка» применялось только к напиткам, в которых содержались какие-либо вкусоароматические добавки, при этом они относились к водочным изделиям.

Производство водочных изделий полностью оставалось в частных руках. Государство так и не реши-

протяжении XIX века доля зерновых в общем объеме производства неизменно снижалась. Окончательно «добила» зерновые монополия. Если бы монополия воцарилась не под лозунгом борьбы за народное здравие и ей бы не пришлось устанавливать диктатуру ректификации, то какая-то часть напит-



Слово «водка» встречается лишь изредка в наименовании «водочных изделий, то есть ароматизированных водок.

ков, предназначенная для взыскательной публики продолжала бы изготавливаться из зерна, в то время из ржи. Но с переходом на высокоочищенный спирт, крепостью не меньше 95° все это потеряло смысл. В мировой практике считается, что до 95° спирт еще способен сохранять какие-то следы исходного сырья. Поэтому, например, английское законодательство запрещает делать зерновой виски, который идет на разбавление солодового дистил-



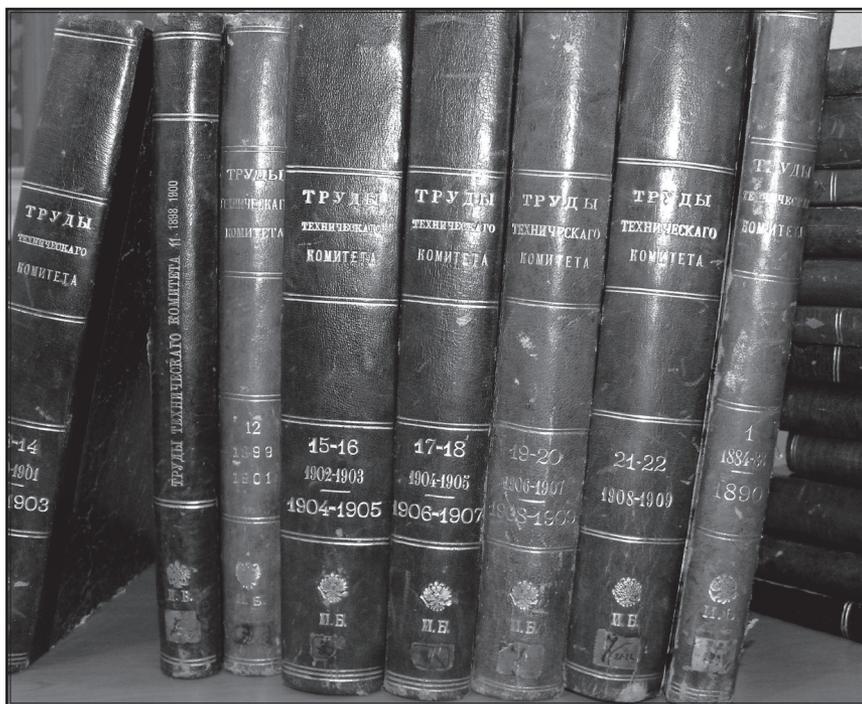
лята, крепостью больше, чем $94,8^\circ$. На мой взгляд это фарисейство. Для потребителя, что $94,8^\circ$, что 95° , что 96° все одно и то же, это чистый этиловый спирт. Но представляете насколько благороднее звучит, что элитный солодовый виски купажируется с зерновым виски, а не с банальным этиловым спиртом. Все таки шотландцы - великие маркетологи.

По крайней мере, начиная с 95° спирт напрочь теряет родовые признаки, и, естественно, что в этом случае для его производства целесообразно использовать то сырье, которое в данный момент дешевле. Что монополия и сделала. Абсолютно доминирующим на долгое время стал картофель. И только уже при советской власти, по мере изменения ценовой конъюнктуры, были времена, когда в качестве сырья преобладала пшеница. Рожь никогда целенаправленно не использовалась для производства современной водки.

Точно так же в одночасье было покончено с родниковой водой. Ее и раньше-то почти не применя-

ли, но разработанные монополией правила предписывали употреблять любую воду с ее обязательным исправлением.

Когда в 1887 году началась разработка питейной монополии 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 виноводочной промышленности Российской империи. Слава Богу, в Российской национальной библиотеке тома полностью сохранились и все вышеизложенное основывается именно на этих трудах.

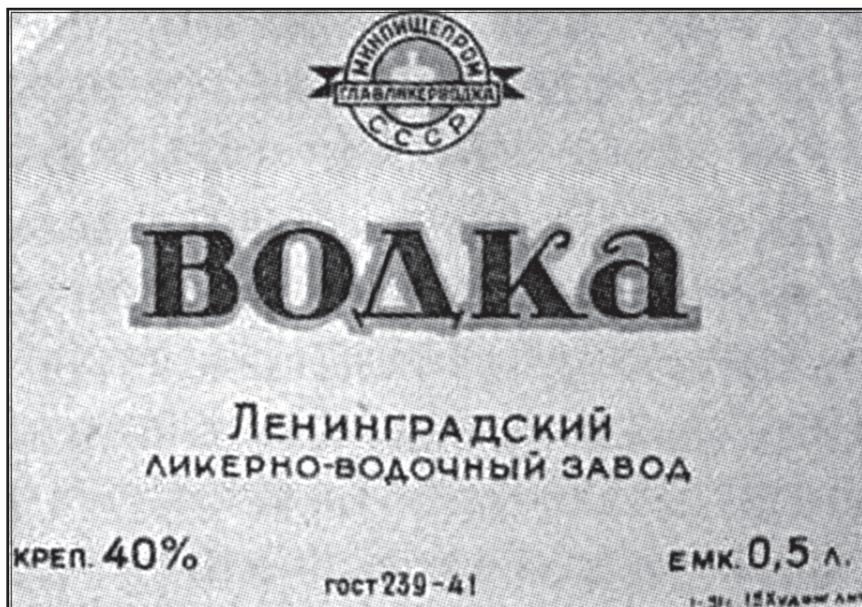
После революции большевики вначале продлили введенный царским правительством с началом Первой мировой войны «сухой закон», а затем возобновили с 1924 года алкогольное производство. Естественно, уже при полной монополии и на производство и на продажу. И первые годы также, как и при царской монополии именовали свою продукцию вином. Только вместо старорежимного «Казенное» стали использовать разные прилагательные, чаще всего «Очищенное» или «Хлебное».

И только в 1936 году вышел ГОСТ, который предписал, называть водно-спиртовую смесь водкой. Тогда же появилась первая этикетка с надписью просто «Водка». До этого это слово



«Хлебное вино» Центроспирта.

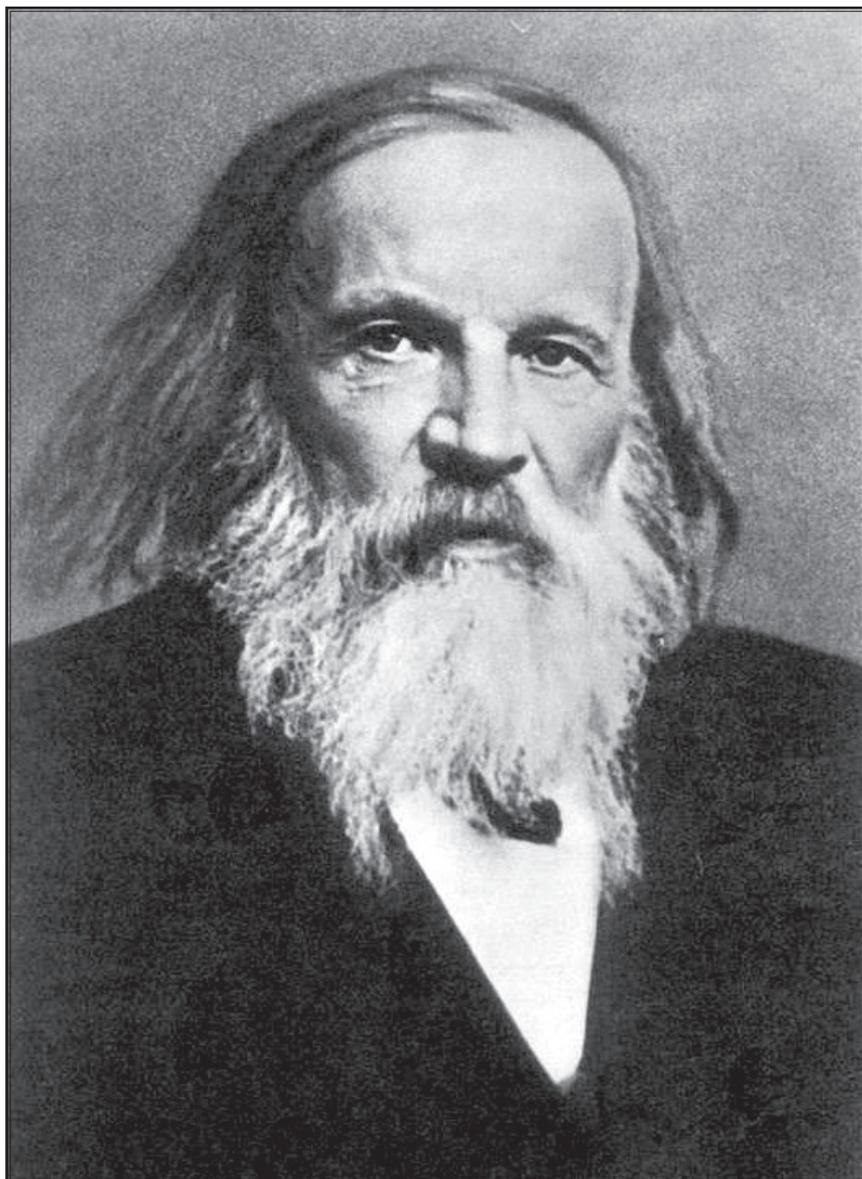
встречалось на этикетках, но обязательно в сопровождении уточнения: «Английская горькая», «Хинная водка», «Пшеничная водка» и т.п. И только с 1936 года произошло соединение самостоятельной надписи на этикетке «Водка» и содержимого (водно-спиртовой раствор) с приоб-



ретенением привычного нам визуального и органо-
лептического образа, как единого и нерасторжи-
мого целого.

И, напоследок, несколько слов о пожалуй са-
мом устойчивом мифе, связанным с воцарением
современной водки — о роли в ее создании зна-
менитого ученого Д.И. Менделеева. Согласно ле-
генде, именно он разработал рецептуру и техно-
логию водки, установив при этом, что при содер-
жании спирта 40% по объему напиток приобре-





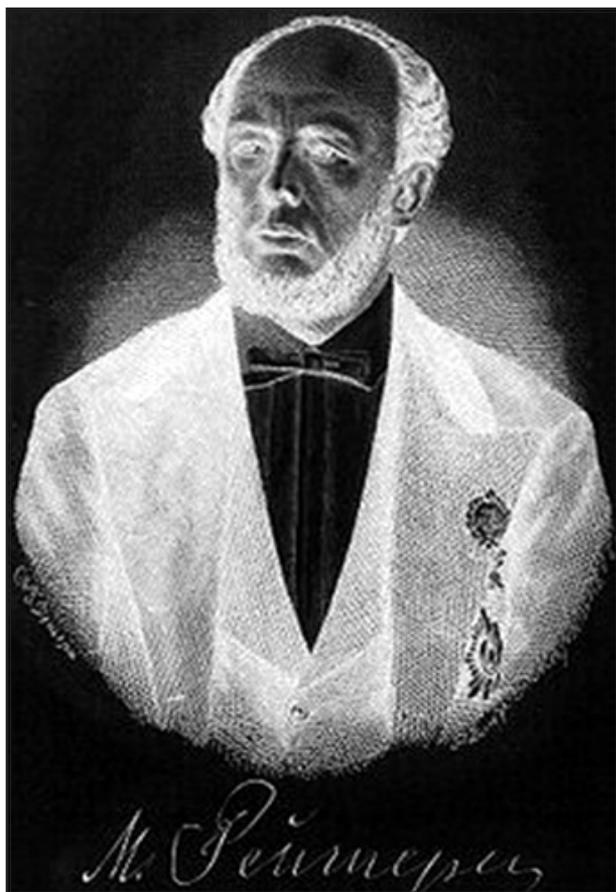
Д.И. Менделеев

тает оптимальные физиологические и биологические свойства.

На самом деле Д.И. Менделеев одно время занимался исследованием физических свойств водно-спиртовых смесей, но никогда не рассматривал их с точки зрения алкогольных напитков. Об этом уже устал писать и говорить директор музея-архива Д.И. Менделеева при ЛГУ доктор химических наук И.С. Дмитриев. Кто кто, а он то досконально знает все, что касается сферы интересов ученого.

А появлению канонических ныне 40° мы обязаны все тому же полугару. Как мы помним, крепость его равнялась 38° — 39°. И, когда в 1863 году Россия перешла на акцизную систему взимания питейных налогов, при которой сумма акциза исчислялась в зависимости от крепости напитков, чиновники замучились иметь дело с такими «некруглыми» цифрами. И в 1866 году тогдашний министр финансов М.Х. Рейтерн приказал округлить крепость полугара, который еще долгое время оставался мерилom «доброты», до 40°. Вот и вся история про 40°, как

видим, вымысел и действительность не имеют между собой ничего общего.



Министр финансов (1862 — 1878гг)
граф Рейтерн Михаил Христофорович

**НЕСКОЛЬКО СЛОВ
О СОВРЕМЕННОЙ ВОДКЕ**



Представьте себе ситуацию. В мире существует масса сортов кофе и бесконечное количество рецептов его приготовления. А теперь вообразим себе, что в какой-то стране когда-то пришла в голову мысль сделать напиток, используя только один главный элемент кофе — кофеин. Остальное все убрать. Технически это возможно. И вся страна перешла вместо кофе на разведенный кофеин. И для нескольких поколений этот напиток является единственно доступным, потому что в этой стране настоящий кофе не производится. Нет, люди знают, что в мире существует другой кофе, в магазинах его даже можно купить, правда очень дорого, но абсолютно-му большинству населения он не нравится. Потому что уже несколько поколений знают вкус только разбавленного кофеина.

Замените в этой истории кофеин на этиловый спирт, и вы получите историю современной водки

в нашей стране. Причем, по отношению к кофе эта история звучит дико, и точно так же для всех народов диким представляется возможность замены их национальных дистиллятов на примитивный разбавленный спирт. Поэтому Россия со своей водкой находится в гордом одиночестве. Практически вся водка, которая производится в других странах (за исключением стран, входивших в бывшую Российскую империю) употребляется для изготовления коктейлей. Вот тут она, в ряде случаев, не заменима, так как, не имея вкуса и запаха, не перебивает вкус и аромат основных составляющих, просто повышая его крепость.

В современном мире, впрочем, как и в предшествующие времена, алкогольные напитки, количество и способ их потребления играют далеко не последнюю роль в жизни любого общества. И если сравнить социальные проблемы, связанные с потреблением алкоголя в разных странах, то создается устойчивое представление, что в странах с так называемым «северным типом потребления», а про-



ще говоря, «водочных» странах, последствия алкогольных возлияний намного тяжелее, чем в странах с «южным типом потребления», то есть там, где алкоголь преобладает в виде вина и дистиллятов.

«Северный тип потребления» - это много и залпом. **А как еще, простите, можно пить разведенный спирт.** Кто-нибудь может представить себе человека с бокалом водки в руке, смакующего ее

мелкими редкими глоточками? Очень хорошо сказал Андрей Макаревич в своей книге «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 – сделаться 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. Однажды в Америке хозяева, видимо, хотели продемонстрировать нам на приеме духовную близость и пили с этой целью водку, навалив в нее льду, отхлебывая маленькими глоточками и похваливая. Мне стало дурно от одного этого зрелища, хотя согласитесь, выдержка их заслуживала всяческих похвал ».

Конечно, я далек от мысли идеализировать весь остальной мир и считать, что там народ пьет свои напитки только с целью получения вкусовых удовольствий, но в нашей стране потребление водки определенно носит совершенно утилитарный характер, верно подмеченный А. Макаревичем, и уж ничуть не связано с получением удовольствия непосредственно от вкуса и аромата потребляемого напитка. То есть у человека, потребляющего водку, формируется четкая установка на достижение одной единственной цели – «сделаться пьяным (в какой степени – уже ваше дело)». Отсюда и «залповое потребление» и неумеренность в дозах, причем зачастую заранее не запланированная, но, увы, для многих просто неизбежная при нашей «культуре» возлияний.

От современной водки, в отличие от всех мировых дистиллятов, нельзя получить удовольствие, как от напитка. Нормальный человек ее немедленно закупывает. И мы даже научились получать удовольствие от этого процесса. Соленый огурчик, съеденный



просто так или в качестве закуски — это две большие разницы.

Если быть до конца честными, то придется признать, что по своим органолептическим качествам современная водка, к сожалению, является самым примитивным в мире напитком. Добавим только, что это естественно, поскольку там пахнуть кроме спирта нечему. Если же у водки есть какой-либо иной, отличный от «характерного водочного» (так в ГОСТе) запах, то эта водка переводится в разряд «водок особых». Например, «Лимонная водка» —

это водка особая, она имеет четкий, ярко выраженный запах лимона.

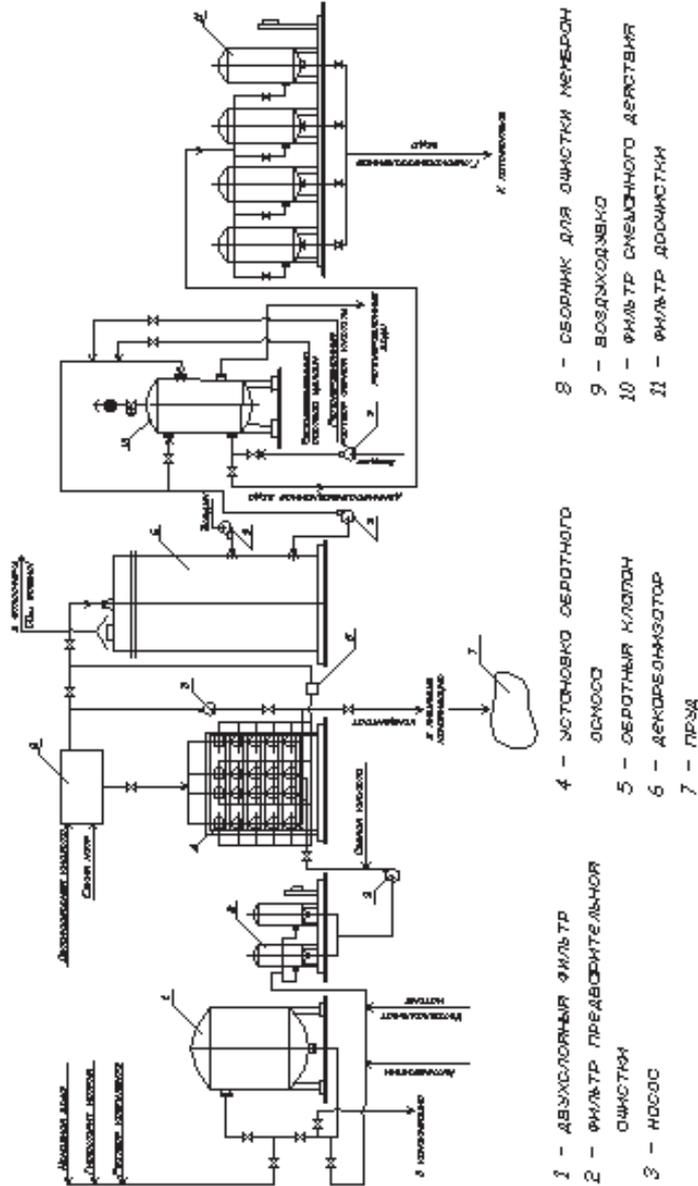
Поскольку 99% крепкого спиртного потребляется в нашей стране в виде простой водки, то давайте говорить именно о ней.

Для качественной современной водки необходимы три качественные составляющие. Спирт, вода и уголь.

Вода сейчас не проблема. Каждый завод имеет установку, действующую на основе явления осмоса. Грубо говоря, есть полунепроницаемая мембрана, пропускающая молекулы воды и задерживающая всякие ненужные примеси. Поэтому о родниковой воде вспоминают только маркетологи, готовые сочинить любую сказку, чтобы выделить свою продукцию из ряда подобных.

Без угля водноспиртовой раствор еще не напиток. Именно уголь придает ему необходимую мягкость и питкость. Именно в этом состоит его основное предназначение, а не в очистке. После ректификационной колонны при соблюдении технологи-

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА
ОБЕСКОЛИВАНИЯ ВОДЫ МЕТОДОМ ОБРАТНОГО ОСМОСА



ческого регламента чистить нечего. Роль угля чрезвычайно важна. Поэтому раньше для стабильного качества применяли, так называемый харьковский метод. Не вдаваясь в технические тонкости скажу, что суть его заключалась в том, что в емкость с водноспиртовым раствором засыпали точно отмеренное количество свежего угля, после выдержки с перемешиванием раствор фильтровали, а уголь шел на регенерацию или выброс. Это обеспечивало стабильное качество, но было трудоемко. Сейчас так никто не делает. Вся водка пропускается через угольные колонны. Это емкости, в которых засыпан активированный древесный уголь. В зависимости от размеров разные колонны рассчитаны на прохождение определенных объемов водки, после которых уголь надо регенерировать или в конце концов менять. И вот тут-то, во многом, и кроются ответы на извечный вопрос русских мужиков: - почему водка одной и той же марки вчера была хорошей, а сейчас хуже некуда. Просто хорошая водка прошла свой путь через уголь, когда он был максимально «рабо-

тоспособен», а плохая, когда уголь был уже, как говорится на излете своей работоспособности.

Остается спирт. Откровенно гадкого спирта сейчас практически никто не делает. Как заявляют производители спирта, весь спирт делается из зер-



Ректификационные колонны
для производства спирта

на, в основном, из пшеницы. Проверить практически не возможно. Предприятия почти все частные. По этому параметру отчитываться не обязаны. На самом деле устойчивое мнение о том, что спирт из зерновых лучше, чем из картофеля определяется нашей ностальгической памятью, передаваемой из поколение в поколение о тех временах, когда делались дистилляты, и сырье там имело первостепенное значение. Сейчас из чего сделан хороший спирт, зачастую, не определит ни один дегустатор. Даже гидролизные и синтетические спирты научились делать абсолютно питьевого качества. Но, отдавая дань ностальгическим вздыханиям, наш ГОСТ ограничивает применение не зернового сырья для лучших сортов спирта, но все равно его допускает. **Для спирта «Экстра» - 60% того же картофеля, для спирта «Люкс» - 35%.** И уж совсем убийственным аргументом в пользу того, что сырье для водки имеет второстепенное значение явилось признание первого места на прошедшем в 2010 году в Сан-Франциско мировом чемпионате крепких на-

питков английской водке, сделанной из картофеля.

Если все производители будут жестко придерживаться технических регламентов на производство спирта, то он должен быть абсолютно одинаков. Уже сейчас рядовой потребитель не в состоянии отличить разные марки водки друг от друга, если они находятся в одной ценовой категории. Все эти заявления «лучше — хуже» заканчиваются на стадии слепой дегустации. Практически никто вслепую не может определить на вкус свою «любимую» марку. А значит, люди пьют не содержимое бутылок водки, а их этикетки.

Поэтому производители водки на продвижение новых марок тратят миллионы долларов, придумывая при этом красивые легенды. Иначе им не убедить покупателей в каких-то особенных качествах своей водки. **На самом деле по большому счету во все бутылки налит один и тот же водноспиртовый раствор.** И различия между ними ни в какое сравнение не идет со вкусовыми особенностями различных марок коньяка, виски и других мировых дистиллятов.

В технологическом отношении водка по своей себестоимости является самым дешевым напитком. При современной технологии нет ничего проще получения чистого спирта, «осмосовой» воды, их смешения и пропускания через угольную колонну. Даже, если бутылка водки стоит многие тысячи рублей, заводская себестоимость ее содержимого, скорее всего, не может превышать 50 рублей (литр спирта стоит 59 рублей, и из него получаются 5 бутылок водки). Микроскопические добавки, всякие там золотые, серебряные фильтры и прочие маркетинговые приёмы мало того, что практически бессмысленны, но и ничего, практически, не прибавляют к себестоимости. Большие деньги платятся за красивое оформление и гарантию стабильного качества.

При всем при этом надо четко и ясно понимать, что водка в ее современном виде в нашей стране стала абсолютно привычным и доминирующим напитком. И даже, в какой-то степени, предметом национальной гордости. И нет никаких предпосылок, что ситуация с алкогольным меню претерпит

какие-либо изменения в ближайшем, а, думаю, и в отдаленном будущем.

Поэтому мои явные предпочтения дистиллятам не стоит воспринимать, как призыв к отказу от привычной нам водки. Более того, я категорически (как бы это не показалось странным в свете всех моих предыдущих высказываний) возражаю против исключения из алкогольного меню водки в ее современном виде.

Привычная нам водка уже более ста лет является главным элементом наших застолий. И пусть будет и дальше. Единственное, что мне хотелось бы донести до ее почитателей, это правду о ее достоинствах и недостатках, об истинной, лишенной мифов и легенд истории наших национальных напитков. И чтобы люди не думали, поднося ко рту рюмку с современной водкой, что они пьют древний русский национальный напиток.

КАК И С ЧЕМ ПИТЬ
«ПОЛУГАР СОЛОДОВЫЙ»



В прежние времена, по крайней мере, начиная с XVIII века и до октябрьской революцией, культура застолья в дворянской и, вообще, скажем так, образованной среде, отличаясь, естественно, в деталях от общемировой, в одном была с ней, несомненно, схожа. Крепкие напитки, к коим относились всевозможные заграничные дистилляты и наши добрые старые водки, употреблялись, как правило, в качестве аперитивов и дижестивов. При этом обеденному столу всегда предшествовал стол «закусочный». Кстати, очень мало, кто знает, что этот обычай русской аристократии немало удивлял наших иностранных гостей. Еще во время царствования Николая I французский маркиз Астольф де Кюстин в своих заметках пишет: «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 свежую 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 бальзам; всё это едят и пьют стоя, прохаживаясь по комнате.» Таких примеров можно привести множество. И все они говорят о том, что до середины XIX века французам не был знаком этот чисто русский обычай. А теперь мы все убеждены, что «фуршет» пришел к нам из Франции. Вот такие гримасы нашей истории.

Когда же гости из гостиной от закускогого стола переходили в обеденный зал, то последующая трапеза сопровождалась, как правило, французскими, немецкими и, модными тогда, венгерскими винами.

Собственно говоря, и сейчас европейская кухня предполагает именно такой порядок употребления

спиртного. И, если задуматься, то в этом присутствует своя непреложная логика. Все крепкие зарубежные дистилляты имеют ярко выраженные вкус и аромат. Употреблять их с едой, это, по большому счету портить и напиток и еду.

И только в нашей стране с появлением современной водки сложился порядок, при котором водка сопровождает нашу трапезу от начала и до конца. По крайней мере, вплоть до десерта. И, честно говоря, большинству наших граждан, по крайней мере мужского пола, это нравится.

Полугар, в этом отношении, удивительный и уникальный напиток. Благодаря своему благородному вкусу и, главное, долгому хлебному послевкусию он, без сомнения занимая заслуженное место в ряду известных мировых напитков, не требует немедленной закуски и служит достойной альтернативой тем же коньяку и виски при раскуривании дорогой сигары. И, вместе с тем, его богатая всевозможными оттенками и нюансами исконно русская вкусовая гамма позволяет ему быть альтернативой и привычной

нам водки. Тем более, что весь «водочный» закускойный ассортимент на протяжении веков создавался именно под русские зерновые дистилляты, и с их исчезновением достался водке просто по наследству.



Кстати, Вы никогда не задумывались над таким вопросом? Известно, что в погребах известнейших и состоятельнейших фамилий российской империи 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.

Так зачем же им, «светлейшим», 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 недурственно 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.



И, наконец-то, почти через полтора столетия появилась возможность соединения нашей исконной русской кухни с истинно национальным напитком, который вернулся к нам под именем «Полугар солодовый».

Я уже говорил о том, что полугар можно употреблять с любой привычной нам «водочной» закуской. Но раз уж к нам на столы возвращается напиток наших предков, то идеальным было бы сопроводить его и подобающей кухней русской знати XVIII, XIX века. Конечно же, для ознакомления с ней существует специальная литература. Солодовый полугар прекрасно бы сочетался с блюдами, предлагаемыми в меню книги «Альманах гастрономов» 1853 г. Игнатия Радецкого, метрдотеля двора его Императорского Высочества. В сочетании с «Полугаром солодовым» они позволят Вам, хоть в какой-то степени, ощутить аромат той далекой эпохи и приобщиться к изысканному миру гастрономических предпочтений русской знати.

Для начала о холодной закуске, без которой не обходилось ни одно званное застолье. Речь идет о чер-

ОБЪДЪ 1-й.

Супъ пюре изъ зеленого гороху.

Супъ консоме съ кнелями.

Пирожки изъ рябчиковъ по-польски.

Галантинъ изъ пулярдъ съ трюфелемъ по-французски.

Котлеты бараньи на пюре изъ луку.

Судакъ глясованный въ печкѣ по-нормандски, съ
устрицами.

Перепела съ разною зеленью.

Жаркое молодая шпигованная индѣйка и кулики.

Спаржа натурально съ бѣлымъ соусомъ.

Панке съ абрикоснымъ мармаладомъ.

Желе изъ весеннихъ фиалокъ.

Закуски.

Салатъ.

Копченая грудинка гуся.

Латукъ съ провенсалемъ.

Оливки фаршированные.

Вишни маринированныя.

ной и красной икре. Я нисколько не сомневаюсь, что Вы прекрасно осведомлены обо всем, что касается этой прекрасной закуски, но тем не менее, на всякий случай, позвольте дать несколько простых советов.

Черная зернистая (т.е. свежепосоленная) на самом деле вкусна любая. Но, на всякий случай, знай-

те – 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), похоже, можно говорить только в прошедшем времени. 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! Да и в аристократической среде паюсная по своему рангу ничуть не уступала зернистой. Поэтому, если появится возможность, обязательно попробуйте ее с полугаром.

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 пику черной – чем мельче, тем изысканней и нежней. Самая вкусная, пожалуй, горбуши.

Если же хотите поразить гостей и домочадцев – отожмите красную икру в салфетке (чисто хлопко-

ОБЪДЪ 2-й.

Супъ пюре изъ куръ съ гренками.

Ботвинья съ огурцами.

Пирожки слоеные, натурально.

Филей шпигованный, съ каштанами и разнымъ гарниромъ.

Сиги фаршированные шампиньонами.

Цыплята подъ зеленымъ соусомъ.

Пастетъ съ фаршемъ изъ рябчиковъ съ трюфелемъ.

Жаркое тетеревъ, и разное.

Горохъ зеленый по-англійски.

Шарлотъ яблочный изъ чернаго хлѣба.

Кремъ баварскій съ мараскиномъ.

Закуски.

Салатъ.

Устрицы остидскія.

Французскій съ зеленью.

Сыръ швейцарскій.

Рыжики соленые.

вой и многожды постиранной, что важно) под гнетом и не забудьте оттенить ее вкус тонюсенькой пластиночкой свежего огурца или нежным молоденьким листочком салата-латука.

Из горячих закусок позвольте привести одну, которая, по моему глубокому убеждению, упоминается

профессором Преображенским в бессмертной книге М. Булгакова «Собачье сердце»: «Сам он... подцепил на лапчатую серебряную 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 тяпнутый.

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».

А в «Славянском базаре» в свое время великолепно приготавливали гренки с костным мозгом (crouton a la moelle). Делаются они довольно просто. Поджариваем специально подготовленные гренки из ржаного хлеба – аккуратные нетолстые квадратики с некоторым углублением в центре. При жарении до-

ОБЪДЪ 10-й.

Супъ россольникъ съ огурцами.

Супъ консоме съ выпускными яйцами.

Хрустады изъ цыплятъ съ бешемелью.

Пастетъ изъ печенокъ, съ трюфелемъ, на холодное.

Котлеты изъ вепря съ соусомъ вишневымъ.

Лабарданъ по-голландски.

Соусъ изъ куропатокъ, съ випомъ бордо.

Жаркое цыплята по-польски.

Артишоки фаршированные съ краснымъ соусомъ.

Баба Короля Станислава.

Желе изъ ананасовъ.

ЗАКУСКИ.

САЛАТЪ.

Канане съ краснымъ соусомъ.

Красная капуста.

Тартины изъ икры.

Персики моченые.

бавляем в масло немного петрушки и совсем уж крошечку чеснока. Затем раскалываем вареную мозговую кость и вынутый мозг выкладываем на гренки. Затем выкладываем их на сухую сильно разогретую сковороду, накрываем крышкой и спустя минуту бе-

гом относим к закусывающим. Вот тогда эффект настоящий! Бесподобно, это ещё не то слово.

Не могу удержаться, чтобы не привести цитату из «Мертвых душ» Николая Васильевича Гоголя: 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 молоко сладких, да – мозгов, да ещё знаешь там этакого, какого – нибудь там того. Да чтобы она с одного боку, понимаешь, подрумянилась бы, а с другого пусти полегче. Да исподку – то, пропеки её так, чтобы всю её прососало, проняло 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 присмакывал и прищёпывал губами.

«Черт побери, не даст спать», - думал Чичиков и закутал голову в одеяло, чтобы не слышать ничего.

О Б Ъ Д Ъ 11-й.

Супъ изъ разныхъ кореньевъ съ клецками.

Холодникъ польскій со сметаною.

Пирожки изъ блиновъ, съ трюфелемъ.

Пастетъ изъ рыбы съ рябчиками, по-шведски.

Филей изъ индѣйки подъ бешемелью съ каштанами.

Судачки жареные по-нѣмецки.

Соте изъ дроздовъ съ шампиньонами.

Жаркое дикія утки и поросенокъ.

Цвѣтная капуста съ пармезаномъ.

Персики изъ печки въ кремъ заварномъ.

Компотъ изъ разныхъ фруктовъ съ мармеладомъ земляничнымъ.

ЗАКУСКИ.

Языкъ копченый.

Шампиньоны фаршированные.

САЛАТЪ.

Разной зелени.

Огурцы натурально.

Но и сквозь одеяло, было слышно: - А в обкладку к осетру подпусти свеклу звездочкой, да сняточков, да груздочков, да там, знаешь, репушки, да морковки, да бобков, там чего нибудь эдакого, знаешь того растого, чтобы гарниру, гарниру всякого по-

больше. Да в свиной сычуг положи ледку, чтобы он взбухнул хорошенько».

Не знаю, как Вас, а меня после этих строк неудержимо тянет на кухню. И, хоть в повседневной жизни такой кулебяки у меня точно не бывает, но в холодильнике всегда найдется что-нибудь подходящее для гастрономического альянса с моим «Полугаром солодовым».

И, напоследок, рекомендую вашему вниманию метод, используемый нашими предками для определения исходной сырьевой составляющей предлагаемого напитка, а то, не дай бог, картофельную подсунут. На сухую и чистую ладонь наливается небольшое количество напитка и затем с использованием обеих рук, энергичными движениями, добиваемся полного высыхания. Затем складываем ладони лодочкой и нюхаем. Если вас не обманули, то вы насладитесь тончайшим хлебным ароматом. Попробуйте и убедитесь, из чего сделан предлагаемый Вам «Полугар солодовый».

ЗАКЛЮЧЕНИЕ



Итак, я – Борис Родионов с моими сыновьями Ильей и Алексеем решили возродить традиции Российского винокурения и вернуть утраченный символ национальной русской кухни.

Мы воссоздали для Вас первосортный русский дистиллят - Солодовый Полугар, чтобы подарить Вам вкус воистину элитного национального алкогольного напитка. **Наш исторический Полугар - это результат кропотливого труда мастеров, использующих традиционную русскую технологию трехкратной перегонки отборного ржаного солода в настоящих, воссозданных медных перегонных кубах с использованием традиционных дрожжевых культур, он очищен свежим яичным белком и березовым углем.** Такая историческая технология не используется ни одним современным производителем элитных алкогольных напитков.

Возрождение производства исконно русского алкогольного ржаного дистиллята - полугарного хлебного вина, производство которого было прекращено в Российской Империи в конце XIX века, в сочетании с возрождением традиций «дегустационного» ритуала употребления под различные закуски и блюда традиционной русской кухни стало моей основной миссией и делом моей жизни.

Наш Полугар - это настоящее восстановленное с использованием всех традиционных технологий и рецептов XVIII и XIX в.в. хлебное вино. **Он не производился последние 150 лет.** Он имеет крепость 38,5 °, пахнет ржаным хлебом и имеет мягкий приятный вкус. Утраченный символ русского застолья возвращается благодаря стараниям десятков увлеченных людей, моих соратников и помощников. Аналогов русскому Полугару сегодня нет. А ведь именно под него формировалась и вся русская кухня.

Воссоздавая Полугар мы стремились удивить Вас высочайшим качеством и потрясающим ржаным вку-

сом. По качеству и цене его можно поставить в один ряд с благородным шотландским и ирландским виски, изысканным французским коньяком, классической итальянской граппой, скандинавским аквавитом. Полугар по праву претендует на звание самого русского алкогольного напитка, забытого в течение более чем целого столетия.

Полугар – не водка и не настойка, это – ржаной дистиллят. Это абсолютно другая категория спиртных напитков на российском и международном рынке. Полугар – новый символ возрождения русских кулинарных традиций и национальной гордости – первосортное хлебное вино.

Для перегонки в традиционных, воссозданных по старинным чертежам медных перегонных кубах (аламбиках) мы используем только отборную рожь, самые высококачественные натуральные дрожжи, и только традиционные технологии подготовки браги.

подавая к столу, вы можете не охлаждать Солодовый Полугар как современную водку. Ведь водку подают к столу ледяной, чтобы не чувствовались неприят-



ные испарения этилового спирта. Вспомните, самые дорогие дистилляты, такие как коньяк или солодовый виски подают не охлаждая. Так и у Полугара благородные ароматы хлебного дистиллята, великолепно раскрываются даже при комнатной температуре благодаря использованию отборной ржи, гарантированному качеству, соблюдению исторических технологий и восстановленному по архивным материалам оригинальному рецепту.

