

В. Пышнов

Сохраняем
урожай!

18+

**ВИНО,
НАСТОЙКИ,
ЛИКЕРЫ
САМОГОН**

Лучшие рецепты домашних алкогольных напитков

**ВИНО,
НАСТОЙКИ,
ЛИКЕРЫ,
САМОГОН**



Москва
Издательство АСТ

УДК 641,55
ББК 36.991
П95

Все права защищены.

Ни одна часть данного издания не может быть воспроизведена или использована в какой-либо форме, включая электронную, фотокопирование, магнитную запись или какие-либо иные способы хранения и воспроизведения информации, без предварительного письменного разрешения правообладателя.

Использованы иллюстрации из фотобанка Shutterstock.com

Пышнов, Иван Григорьевич.

П95 Вино, настойки, ликеры, самогон / И.Г. Пышнов. — Москва : Издательство АСТ, 2016. — 320 с. — (Сохраняем урожай!).

ISBN 978-5-17-097844-1

Книга рассказывает о правильном приготовлении качественных алкогольных напитков в домашних условиях. В ней читатель найдет технологии приготовления домашних вин, наливок, настоек, крепких напитков. Рецепты приготовления столь разнообразны по способам, сырью и степени сложности, а количество их так велико, что в книге любой сможет найти рецепт, который ему понравится и, что еще более ценно, будет полезен для его здоровья.

УДК 641,55
ББК 36.991

ISBN 978-5-17-097844-1

© Пышнов, И.Г., 2015
© ООО «Издательство АСТ», 2016

СОДЕРЖАНИЕ

ОТ АВТОРА.....	3
ПОЛУЧЕНИЕ ПИТЬЕВОГО СПИРТА (ИЛИ САМОГОНА).....	25
ВЫБОР И ПОДГОТОВКА ИСХОДНОГО СЫРЬЯ.....	26
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОЛОДА.....	28
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОЛОДОВОГО МОЛОКА.....	30
ЗАТИРАНИЕ ОСНОВНОГО ЗАТОРА.....	31
ПЕРЕГОНКА.....	35
ОЧИСТКА САМОГОНА.....	38
УЛУЧШЕНИЕ ВКУСОВЫХ И ЦВЕТОВЫХ КАЧЕСТВ САМОГОНА.....	41
ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОНЬЯЧНОГО СПИРТА.....	47
ОБОРУДОВАНИЕ.....	50
РЕЦЕПТЫ АЛКОГОЛЬНЫХ НАПИТКОВ ДОМАШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ.....	59
РЕЦЕПТЫ САМОГОНОВ.....	64
РЕЦЕПТЫ СТАРИННЫХ ДОМАШНИХ ВОДОК.....	94
ЛИКЕРЫ.....	105
НАСТОЙКИ.....	125
НАЛИВКИ.....	145
РАТАФИИ.....	169
КОКТЕЙЛИ.....	181
КРЕПКИЕ КОКТЕЙЛИ.....	182
ДЕСЕРТНЫЕ КОКТЕЙЛИ.....	190
СЛОИСТЫЕ КОКТЕЙЛИ.....	212
КОКТЕЙЛИ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ.....	217
КОБЛЕРЫ И ФЛИПЫ.....	221
БОУЛИ.....	225
КРЮШОНЫ.....	229
ЩЕРБЕТЫ.....	232
ПУНШИ.....	235
ГРОГИ.....	246
ГЛИНТВЕЙНЫ.....	250
ПИВО.....	255
ВИНА.....	261
КРЕПКИЕ ВИНА.....	269
МЕДОВЫЕ ВИНА.....	273
ЦЕЛЕБНЫЕ АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ.....	277
АЛКОГОЛЬНО-РАСТИТЕЛЬНЫЕ НАПИТКИ.....	281

ОТ АВТОРА

Спиртные напитки домашнего приготовления всегда пользовались популярностью.

Разнообразие ассортимента виноводочной продукции на полках магазинов не идет ни в какое сравнение с разнообразием настоек, наливок, вин, домашнего пива по рецептам, которые собраны в этой книге.

Качество же алкогольных напитков, которые приготовлены из натурального сырья по проверенным технологиям и испытанным рецептам намного выше, чем то, что предлагает торговля.

История изготовления алкогольных напитков в нашей страны весьма интересна.

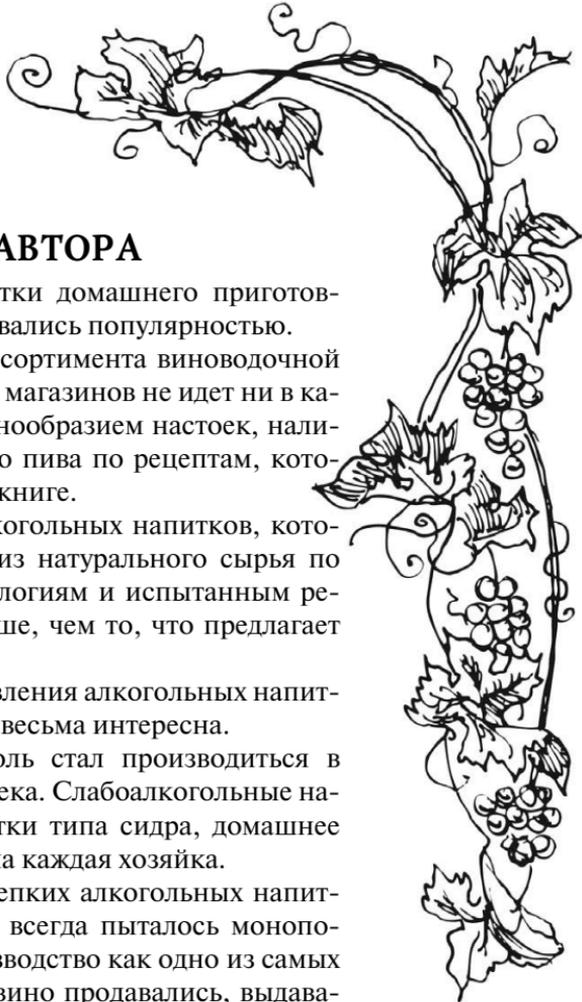
Крепкий алкоголь стал производиться в России не ранее XV века. Слабоалкогольные напитки — мед, напитки типа сидра, домашнее вино и пиво готовила каждая хозяйка.

Что касается крепких алкогольных напитков, то государство всегда пыталось монополизировать их производство как одно из самых доходных. Водка и вино продавались, выдавались в виде довольствия, процветали питейные заведения.

Но частное производство никогда не прекращалось, даже оставаясь вне закона.

Алкоголь довольно быстро вошел в быт наших соотечественников не без одобрения властей и правителей.

По царскому указу 1721 г. русский солдат получал обязательное довольствие — 2 кружки водки в день (ведро вмещало 16 кружек).



Это составляло 3,75 фунта водки или около 1,5 л на день простого вина крепостью около 15–18°, то есть водки, разбавленной водой в пропорции трехпробного вина.

Как показал в своих исследованиях великий русский химик Д.И. Менделеев, водкой можно называть далеко не всякую смесь воды и спирта. В то время как прежде смешивали различные объемы воды и спирта, Д.И. Менделеев провел смешение различных проб веса воды и спирта, что было гораздо труднее, но дало более точные результаты.

Оказалось, что идеальным содержанием спирта в водке должны быть признаны 40°, которые не получаются никогда точно при смешении воды и спирта объемами, а могут получиться только при смешении точных весовых соотношений алкоголя и воды.

Если учесть, что вес литра воды при 15 °С равен ровно 1000 г, вес литра 100°-го спирта – 795 г, то ясно, что требуется очень точный расчет веса воды и спирта, чтобы получить идеальную водочную смесь.

Так, литр водки в 40° должен весить ровно 953 г. При весе 951 г крепость в спиртово-водной смеси будет уже 41°, а при весе 954 г – 39°. В обоих этих случаях резко ухудшается физиологическое воздействие подобной смеси на организм, и, строго говоря, обе смеси не могут при этом именоваться московской водкой.

В результате проведенных Д.И. Менделеевым исследований с конца XIX в. русской (а точнее – московской) водкой стал считаться лишь такой продукт, который представлял собой зерновой (хлебный) спирт, перетроенный и разведенный затем по весу водой точно до 40°. Этот менделеевский состав водки и был запатентован в 1894 г. как «Московская особая» (первоначально называлась «Московская особенная»).

В то же время во всех западноевропейских странах, где спирт, полученный из разнообразного сырья (свеклы, картофеля, фруктов, риса, ячменя, пшеницы, пальмового сока, сахарного тростника и др.), либо дистиллировался до примерно 40°, либо спирт-ректификат разводился с водой

1:1 по объему, а не по весу, как в России, неизменно получались водки, содержащие 41,5; 42,8; 39,6; 38,7 % спирта, то есть они либо превышали «золотую середину» – 40°, либо не достигали ее. Это сразу же дистанцировало русскую новую водку от всех остальных водкоподобных алкогольных напитков или псевдowodок в других странах, поскольку они стали принципиально физико-технически (а не только качественно) резко отличаться от русской «монопошки».

Любознательному читателю будет интересно познакомиться с историей развития водочного дела в России, признанной колыбелью этого распространенного напитка. Для краткости изложения воспользуемся хронологическим описанием, приведенным в известной работе В.В. Похлебкина «История водки».

1386–1398 гг.

Генуэзские купцы впервые привозят виноградный спирт (аквавиту) в Россию. Он становится известным при великокняжеском дворе, но не производит впечатления. Отношение к нему нейтральное, как к чему-то мелкому, частному, экзотическому, России и ее народа не касающемуся.

1429 г.

В Россию вновь в большом количестве поступают образцы аквавиты как из Флоренции (Италия), завезенные русскими и греческими монахами и церковными иерархами, так и генуэзские, из Кафы, транзитом провозимые через Московское государство в Литву. На сей раз это «зелье» признано вредным; следует запрет на его ввоз в Московское государство.

1448–1474 гг.

В этот период происходят создание русского винокурения, изобретение гонки хлебного спирта из отечественного (ржаного) сырья. И в этот период вводится монополия не только на производство и продажу хлебного вина, но и на все прочие спиртные напитки – мед и пиво, – ранее никогда не подвергавшиеся налогообложению.

Производство алкогольных продуктов с 1474 г. становится прочной (фиксируемой документально) государственной, царской регалией.

1480–1490 гг.

Великий князь ведет спор с церковью с целью запретить ей производство алкогольных продуктов и тем самым ликвидировать брешь в государственной винной монополии, которую церковь подрывала уже самим фактом сохранения своих привилегий.

1505 г.

Впервые отмечены факты экспорта русской водки в соседние страны (Швецию, Чудскую землю – Эстонию, в земли Ливонского ордена).

1533 г.

В Москве основан первый «царев кабак», и торговля водкой сосредоточивается в руках исключительно царской администрации, по крайней мере, в Московском княжестве.

1590-е гг.

Строго предписывается наместникам всех отдаленных от Москвы областей прекращать всякую частную торговлю водкой в корчмах и шинках, сосредоточивая ее исключительно в царских кружечных дворах и кабаках. Производство и продажа водки сосредоточиваются в руках кабацких голов; водка производится в самих «царевых кабаках».

Кабацкие головы, их помощники и целовальники (ларечные и рядовые) избираются общиной и отчитываются в своей деятельности перед наместником области (края, наместничества) и приказами – Московским, Новая четверть и Приказом Большого Дворца, то есть перед сырьевым (зерновым), финансовым и дворцовым ведомствами. Они сдают годовые доходы, «с прибылью против прежних лет», в остальном же свободны от контроля. Эта система получает наименование «продажи питей на вере», а сами кабацкие головы выступают как подрядчики государства и одновременно его доверенные администраторы по фактическому осуществлению государственной винной монополии.

Эта система продержалась до середины XVII в. В условиях России производство водки и торговля ею «на вере» привели к гигантской коррупции, взяточничеству, злоупотреблениям в области администрации и финансов, распространению воровства, преступности, пьянства — словом, именно к тем отрицательным явлениям, которые до сих пор считаются «специфическими русскими», но которых не было в России до появления винокуренного производства и водки.

Исторический опыт показал, что центральная власть, не обладающая жесткими средствами контроля, не может фактически доверять своей же, «избранной народом», администрации, как только в руках этой администрации оказываются реальные материальные средства.

1648 г.

Финансовые злоупотребления кабацких голов, резкое снижение качества хлебного вина (водки) из-за хищения сырья и фальсификации, рост взяточничества и разорительные последствия пьянства для народа, в том числе срыв посевных за несколько лет (в период пасхального пьянства), вызывают в 1648 г. «кабацкие бунты» в Москве и других городах России, начинающиеся в связи с невозможностью уплатить «кабацкие долги» городской (посадской) ремесленной голытьбой и перерастающие в крестьянские волнения подгородного населения.

Царь (Алексей Михайлович) созывает после подавления бунтов Земский собор, получивший наименование «Собор о кабаках», ибо главным вопросом на нем встает вопрос о реформировании питейного дела в России.

1651–1652 г.

Отменяется система откупов, вводимая в периоды крайней нужды правительства в деньгах и отдававшая целые области во власть алчных беспощадных откупщиков. Запрещается продажа водки в кредит, которая способствовала созданию «кабацких долгов» и закабалению людей. Уничтожаются частные и тайные кабаки, усиливается проповедь церкви против пьянства, пересматривается и сменяется штат целовальников за счет изгнания явно

коррупцированных элементов, восстанавливаются «демократические» выборы голов из людей «честных», укрепляется продажа «на вере», а не на фактической передаче ее в откуп. Но все это оказывается паллиативом.

К 1659 г.

все возвращается к тому же положению, что и в 1648 г. Потребности государства в деньгах приводят к тому, что уже

в 1663 г.

следует частичное введение откупов в ряде районов, где продажа водки «на вере» не приносит возрастающей прибыли. Финансовые соображения «рентабельности», «выгоды», «свободной конкуренции» ведут вновь к ужасному разгулу пьянства в России и широкому возникновению самогонарения.

Две системы – казенная и откупная, сосуществуя и «совернуясь», открыто обнаруживают весь цинизм голой наживы и полного пренебрежения к глубоким, коренным не только народным, но и государственным интересам, так как разорению подвергается трудовой люд, его энергия, являющаяся первейшим капиталом государства.

1681 г.

Все это заставляет правительство вернуться к восстановлению строгого, чисто казенного, государственного винокурения, хотя и не столь прибыльного, как смешанное частно-государственное, введя при этом новый порядок заготовки водки: подрядную поставку водки казне по строго фиксированным ценам или в качестве товарного эквивалента налога, причем подрядчиками должны были выступать дворяне: помещики, крупные вотчинники, давшие к тому же письменное обязательство («порученные записи»), что они в такой-то срок и в таком-то количестве поставят водку казне и тем самым не подведут государство.

Такая система должна была неизбежно сложиться, потому что правительство не обладало своими винокурнями и весь сданный ему в государстве спирт (водку) могло лишь хранить на государственных складах, так называемых

«отдаточных дворах», где оно могло держать подчиненную непосредственно царю вооруженную военную охрану.

1699 г.

Сборщиками и распорядителями этих товарных водочных подрядных поставок были назначены специальные чиновники – бургомистры, число которых было сравнительно ограничено и которых, следовательно, было легче контролировать. Но и бургомистры не оказались способными противостоять искушениям, связанным с их должностью: они либо прощали за взятки недопоставки водки помещиками и тем самым нарушали интересы государства, либо обсчитывали и обманывали водкосдатчиков, нарушая интересы производителя и торгуя водкой «от себя» или разбазаривая складские запасы водки.

1705 г.

Петр I, решительно склоняясь к тому, что главное в период Северной войны – это получить наивысшую прибыль для государства от продажи водки, причем прибыль деньгами, выплаченными заранее, а не собранными постепенно в результате розничной торговли водкой, переходит к откровенной откупной системе на всей территории России, сочетая ее с казенной продажей и давая откупы наиболее энергичным, богатым и бессовестным людям, исходя при этом из того, что они-то уж соберут, а если не соберут, то все равно сдадут ему на ведение войны и оснащение флота заранее установленную для них откупную сумму. Но эта система держится только десять лет, ибо, почувствовав, что народ далее ее не вынесет, Петр I вводит свободу винокурения в России и облагает всех винокуров винокурной пошлиной, исчисляемой и с оборудования (кубов), и с готовой продукции (выкуренной водки). С этого момента винокурение превращается в одну из отраслей земледелия, ибо им занимаются все, кто производит зерно.

1765 г.

Правительство Екатерины II вводит привилегию винокурения для дворянства, освобождая его от всякого

налогообложения, но устанавливая размеры домашнего винокурного производства в соответствии с рангом, должностью, званием дворянина. Так, князья, графы, титулованное дворянство получают возможность производить больше водки, чем мелкопоместное дворянство, что, впрочем, вполне согласуется с их реальными экономическими возможностями. Вместе с тем привилегия винокурения и размеры производства тесно связываются и с чином дворянина-винокура, косвенно поощряя дворянство к государственной службе.

В то же время все другие сословия — духовенство, купечество, мещанство и крестьянство — лишаются права на винокурение и должны, следовательно, покупать водку для своих нужд, произведенную на казенных винокурнях. Эта система приводит к тому, что домашнее дворянское винокурение и технически и качественно достигает высокого развития, высокого класса.

Оно несколько не конкурирует с казенным, не влияет на него, а мирно сосуществует с ним, ибо рассчитано на удовлетворение домашних, семейных потребностей дворянского сословия. И оно не давит на рынок водки в стране, отданный в полное владение государства (казны), которое рассчитывает свою продукцию на все прочие сословия, кроме дворянства. Это дает возможность казенному производству водки, не испытывая конкуренции, держать качество продукции на среднем уровне, обеспечивающем и доход государству, и полную гарантию от убытков и от нервотрепки конкурентной борьбы.

1781 г.

Развитие этой системы приводит к созданию питейных палат, которые обязаны заготавливать определенное количество водки в год в определенных районах на основе сложившейся практики ее потребностей в данной местности. При этом указ 1781 г не предписывал, как и каким путем питейные казенные палаты будут вести эту заготовку годового запаса водки: они могли заказывать ее на казенных заводах, могли и закупать где угодно на стороне, если

казенные заводы не успевали обеспечить своим продуктом данный район. Как обычно в России, сочетание двух разных систем, применяемое центральной властью ради гибкости функционирования государственной машины, на практике привело к новому кризису, к нарушению установившегося спокойного, четкого порядка.

Казенные палаты стали постепенно все чаще искать подрядчиков на поставку водки на стороне, среди своих друзей, знакомых лиц, желавших нажиться на казенных заказах. Это привело вновь не только к взяточничеству и коррупции, но и к тому, что постепенно возобладала только подрядно-откупная система, в то время как казенные винокурни постепенно заглохли и почти свернули свою деятельность, ибо им государственная казенная палата давала все меньше и меньше заказов.

1795 г.

Заготовка водки казной практически исчезает вовсе, единой системой правительственного контроля остается откуп. Особенно он господствует вдали от правительственного контроля – в Сибири, но к концу века подбирается и к самому Петербургу. Причиной, по которой государственная власть буквально просмотрела это явление, послужило процветающее в XVIII в. домашнее дворянское винокурение: водки было достаточно и у дворянства, и при дворе, кроме того, помещики снабжали, разумеется, водкой и собственных дворовых людей и крестьян, не желая, чтобы доход уплывал на сторону.

Купечество, устраиваясь подрядчиками казенного вина, также обеспечивало заодно и себя водкой. Непосредственно не производившим водку оставалось только мещанство, но оно вполне удовлетворялось казенным товаром. Словом, рынок был насыщен водкой, и потому об источниках ее поступления не задумывались.

На нарушение предписаний, на неизбежную при этом убыточность доходов для казны смотрели сквозь пальцы, ибо лично чиновников эта убыточность не касалась. А правительство Екатерины II никогда не вступало в конфликт

с аппаратом и с дворянским сословием. И когда Павел I, вступив на престол в 1796 г., решил навести порядок и обеспечить интересы государства, то он вызвал этим, как известно, резкое возмущение дворянства и был убит, что отбило охоту и у его преемника и сына Александра I вмешиваться в этот щекотливый вопрос, связанный с дворянскими привилегиями и с не меньшими неписаными привилегиями растущего класса русского купечества, которое фактически, втихую захватив в свои руки государственную монополию на водку в виде откупов, превратило откупную систему в источник своего непрерывного и бесхлопотного обогащения.

1819г.

После разорительной Отечественной войны, инфляции русского рубля и бумажных ассигнаций правительство Александра I вновь обратило внимание на то, что откупная система, которая в XVII в. привела к разорению потребителей водки — народа, потому что правительство со своей стороны следило за поступлением в казну своей доли доходов, в XIX в. разорила уже казну, так как потребитель не находился в зависимости от откупщиков при допуске домашнего винокурения или сам следил и оборонял свои интересы, а правительство (казна) об этом контроле не пеклось и позволило откупщикам наживаться на обмане казны. Короче говоря, откупщики брали свое всегда — либо с потребителя (при бдительности казны), либо с казны (при независимости потребителя), но откупная система в любом случае строилась на злоупотреблениях, менялась при этом лишь терпящая ущерб сторона.

1819 г.

Правительство Александра I вводит строгую государственную монополию. Исключение сделано лишь для отдаленной Сибири, где бороться со злоупотреблениями откупщиков все равно было не в силах правительства.

Отныне государство брало на себя целиком производство водки и ее оптовую продажу, а розницу отдавало в частные руки. Не обладая торговыми точками, государство не могло еще ввести полной монополии в XIX в.

Кроме того, предупреждая спекуляцию государственной водкой, правительство установило твердую цену на нее во всей империи — по 7 руб. ассигнациями за ведро.

Введение казенной монополии на водку сразу же пополнило государственную казну — за год доходы от водки увеличились почти на 10 млн. руб. Со 114 до 123 млн. руб., именно на столько обсчитывали ежегодно откупщики, то есть за период с 1801 по 1820 г. они недоплатили казне почти 200 млн. руб.!

Лишь только выявилось подобное положение, как различные виноторговцы попытались взять реванш. Они также стали недоплачивать государству, воруя и фальсифицируя продукт и доведя свои выплаты в казну до 12 млн. руб. в 1826 г. В целом и потребление водки стало падать в России, ибо наличие дворянского домашнего винокурения сдерживало и распространение пьянства, и спрос на худшую по качеству казенную водку.

Рынок был насыщен, и в этом случае страдал уже производитель, а не потребитель. Но поскольку в России любой производитель не желал зарабатывать путем повышения качества товара, путем честной конкуренции, то основные производители водки — помещики потребовали отмены конкурирующей казенной монополии.

1826 г.

Новый царь Николай I, желая после подавления восстания декабристов сделать примирительный жест в отношении дворянства и укрепить положение монархии, сразу же с января 1826 г. частично восстанавливает откупную систему, а с 1828 г. полностью отменяет государственную монополию на водку. Показательно, что так поступил жесткий царь, всюду укреплявший государственную систему и администрацию. Казалось бы, в этом заложено противоречие. Но ничего парадоксального в этом не было: правитель, желавший упрочить свое положение в государстве, обычно отменял монополию на водку, причем это были не всегда самые слабые, а наоборот, самые сильные государи: Петр I, Екатерина II, Николай I.

Секрет этой тактики состоял в том, что для всех них важен был политический выигрыш, а не прибыль. Они были великими политиками, а не купцами, не «бакалейщиками». И они готовы были заплатить водкой за политический выигрыш, за политическую стабильность. Такова была их стратегия. Однако цена такой платы была разорительной не только для государства, казны, но и непосредственно для народа — как для его кармана, так в еще большей степени для его здоровья и души. Откупную систему, приносившую гигантскую прибыль кучке алчных негодяев, везде и все ненавидели, ибо она вела к разорению, нищете, безудержному росту пьянства и одновременно к ухудшению качества водки и ее разрушительному воздействию на здоровье населения. Не составила исключения и николаевская откупная система, введенная в 1826 г.

1851 г.

Откупная система обнаружила все свои отрицательные качества, особенно усилившиеся в душной, реакционной атмосфере тогдашней России, где подавлялась любая критика любых мероприятий и откупная система могла держаться буквально на штыках и на забитости населения. Народ, несмотря на то что был втянут в пьянство, насколько мог, старался лишь в вынужденных случаях пользоваться откупной водкой. Доходы от водочных поступлений стали неуклонно снижаться к середине XIX в.

Правительство Николая I крайне нуждалось в деньгах после подавления революции 1849 года в Венгрии и в преддверии намечаемого широкого железнодорожного строительства в империи и подготовки к Крымской войне, к обновлению устаревшего парусного Балтийского флота.

1847–1851 гг.

Постепенно совершается переход к акцизно-откупной системе, когда государство монопольно производит водку на казенных винокурнях и продает ее откупщику по твердой цене в надежде, кроме того, получить с него еще и дополнительную прибыль, которая создастся из суммы, полученной откупщиком в результате розничной торговли.

Но поскольку откупщики, естественно, стремились нажиться как можно больше, получив не только розничную надбавку для казны, но и свою прибыль, то эта система привела к невероятным злоупотреблениям и вызвала сильнейшее народное недовольство. Вот почему сразу после отмены крепостного права в России в общем русле хозяйственных и социальных реформ была проведена и решительная отмена ненавистой откупной системы.

1863 г.

В России вводится акцизная система. Показательно, что осуществление этой меры вынуждено было затянуться почти на полтора десятка лет, ибо откупщики не намерены были уступать свои позиции добровольно. Даже когда население устраивало им бойкот, даже когда против них объединялись трактирщики — торговцы водкой и сами потребители водки, откупщики все равно находили способы внести сумятицу и обмануть своих противников.

Так, они в одних случаях провоцировали или прямо инспирировали крестьянские бунты, чтобы вызвать применение войск против восставших, в других — шли на беспрецедентную раздачу даровой водки крестьянам, чтобы добиться их благорасположения или срыва тех или иных сезонных работ и нанести ущерб массам, выступающим с бойкотом. Словом, откупщики яростно и всеми средствами боролись за свои «права».

Однако отмена крепостного права, открыв дорогу развитию капитализма в России, заставила царское правительство не считаться с интересами и требованиями какого-либо одного класса, а действовать согласно законам капитализма, законам рынка. Вот почему выбор был сделан не в пользу введения государственной монополии, а в пользу акцизной системы как приноровленной к капиталистическому хозяйству и действующей в странах Западной Европы, на которую смотрели как на образец. Но акцизная система «не пошла» в России, она провалилась как раз с точки зрения своей экономической эффективности и с точки зрения влияний на нравственность общества.

Почему? Во-первых, она сразу сильно понизила цены на спирт и водку, и питейный доход казны упал со 100 млн. руб. до 85 млн. руб.

Во-вторых, не менее резко снизилось качество водки, ибо при низких ценах возросло желание производителей не проиграть в барыше, что вызвало многочисленные фальсификации, замену зернового сырья картофельным и как результат — массовые отравления и смертные случаи.

В-третьих, пьянство, сократившееся в период борьбы народа с откупной системой, вновь достигло умопомрачительных размеров, причем не в виде роста объема потребляемой водки, а по своим социальным и медицинским последствиям, поскольку дешевая низкосортная водка «для народа», бесконтрольность «новой», «современной» рецептуры отдельных водочных фирм привели в целом к катастрофическому росту алкоголизма, к массовому появлению хронических алкоголиков, чего в России до эпохи капитализма при всем имевшемся многовековом пьянстве все же не наблюдалось. Чистая русская ржаная водка предотвращала глубокие, органические и патологические изменения в организме.

1868 г.

Спустя всего пять лет после начала действия акцизной системы появляются попытки реформировать ее, внести исправления в те перекосы, которые появились в социальной сфере. Все эти попытки реформ, как это часто наблюдалось в истории России второй половины XIX в., сильно отдают «интеллигентством», «идеализмом» и направлены не на суть, а на частности.

Так, предлагали «демократизировать» акцизную систему, «регулировать» ее, введя ограничение числа питейных домов, передачу продажи водки общественности (земству), установив выборность сидельцев, предоставив права сельским сходам запрещать в своем селе, волости продажу водки и т. п. Но это были прожекты, не могущие дать никаких реальных положительных результатов, не способные создать правильной, разумной организации потребления водки в большом государстве.

1881 г.

Совещание министров решило провести более существенные изменения: заменить кабаки трактирами и корчмой, то есть точками, которые бы торговали не только голой водкой, но и где к водке можно было бы получать еду, закуску, что, несомненно, вело бы к меньшему проявлению опьянения. Вместе с тем впервые в России был поставлен вопрос о том, чтобы разрешить продажу на вынос порций меньше ведра, то есть ввести розничную торговлю водкой.

До 1885 г. водка продавалась на вынос только ведром, а бутылки существовали лишь для иностранных виноградных вин, которые в этих бутылках и поступали из-за границы. Задачи перехода на бутылочную торговлю водкой, ставившие своей целью разрешить людям пить водку в домашних условиях и не столь много в один присест, наталкивались на такое препятствие, как отсутствие в России развитой и массовой стекольной промышленности. Всего сто с небольшим лет тому назад водку в нашей стране продолжали пить так же, как и в средневековье: из-за отсутствия тары — лишь в определенном месте, трактире, и сразу большой мерой, не менее чарки.

1882 г.

В результате обсуждения «водочного вопроса» большинство провинциалов высказалось решительно за введение строго регулируемой государственной монополии на водку. 15 лет капиталистического эксперимента ничего не дали, кроме ухудшения и разброда.

1885 г.

Проведена частичная реформа акцизной системы по рекомендациям правительства. Но, как остроумно заметил профессор В.А. Лебедев, «кабак исчез только со страниц Питейного Устава, он возродился в форме трактира», и ничего не изменилось. Не помогло уже и запоздавшее и крайне ограниченное (лишь в обеих столицах) введение бутылочной торговли. Мастеровой люда, купив четвертинку водки, тут же выпивал ее у дверей лавки залпом лишь только потому, чтобы вернуть посуду и получить обратно ее стоимость.

Отсутствие элементарной культуры потребления водки у народных масс, порожденное многовековым существованием кабака без еды, препятствовало любым реформам, направленным на ограничение потребления водки в России. Вот почему после провала реформы акцизной системы и полной неспособности акцизных установлений регулировать производство и потребление водки в стране широкая общественность (прежде всего ученые во главе с Д.И. Менделеевым, а также ряд государственных деятелей и видных юристов) выступила в поддержку введения в России государственной водочной монополии.

Введение монополии разрабатывалось серьезно, и она была задумана не как одноразовая указная акция, а как глубокая реформа, проводимая осмотрительно по этапам, на протяжении восьми лет, последовательно по регионам России – вначале в столицах, а затем на окраинах, сперва в европейской части страны, затем в азиатской.

1902 г.

Государственная водочная монополия вступила в силу по всей стране. Основные задачи, которые она перед собой ставила, сводились к трем пунктам:

1) полностью изъять производство и торговлю водкой в стране из частных рук, полностью ликвидировать подпольное самогонование, сделав его ненужным и невыгодным;

2) высоко поднять качественный стандарт водки, сообразуясь с историческим опытом, достижениями русского винокурения и с новейшими техническими и научными достижениями промышленности, гигиены и органической химии;

3) не ставя искусственной и исторически преждевременной задачи ликвидировать пьянство как социальное зло, сделать все возможное для того, чтобы привить русскому народу культуру потребления водки и других алкогольных напитков.

С этой целью, наряду с достижением высокой химической чистоты продукта, снижающей его вредные последствия для здоровья, рекомендовалось всемерно улучшать

условия общественного потребления, пропагандировать домашнее потребление в достойной человека обстановке, распространять знания о применении водки с разными целями и в разных ситуациях, научить смотреть на водку как на рациональный элемент застолья, а не как на средство сильного опьянения или забвения.

Все эти предложения, как и технология нового производства водки, были разработаны комиссией во главе с великим русским химиком Д. И. Менделеевым. Водочная монополия действовала недолго — фактически на протяжении менее десяти лет.

В 1902–1903 г. она лишь вступила, по существу, в силу впервые по стране, и ее результаты не смогли сразу проявиться.

В 1904–1905 г., в годы русско-японской войны, был введен запрет на торговлю водкой в ряде регионов страны.

В 1905–1907 г., в годы первой русской революции, фактически ограничения на водочное производство и торговлю сохранялись или действовали частично.

1906–1913 г.

Всего семь лет подряд водочная монополия осуществлялась во всем своем объеме и дала ряд положительных результатов по сокращению по крайней мере внешних проявлений пьянства.

Торговля водкой была упорядочена так, что лишь в столицах и крупных городах она велась с 7 ч утра до 22 ч вечера. В сельской местности она завершалась осенью и зимой в 18 ч, а весной и летом продлевалась до 20 ч.

Во время общественных мероприятий — выборов в Думу, общинных собраний (сходов), как деревенских, так и волостных, — торговля водкой строго запрещалась. Усилены были также уголовные наказания за тайное изготовление самогона.

Напомнить обо всем этом необходимо, поскольку многие люди не знают истории данного вопроса, и введение аналогичных ограничительно-регулирующих мер,

скажем, в 30-х или 60–70-х гг. XX в, воспринималось большинством людей как некая особая выдумка советского правительства, которая якобы никогда не применялась в дореволюционную эпоху.

2 августа 1914 г.

Правительство России издало постановление о прекращении продажи водки на период войны (1914–1918 гг.) и о сосредоточении всего производства этилового спирта для технических нужд фронта и медицинских целей.

Декабрь 1917 г.

Советское правительство продлило запрет на торговлю водкой на время войны и революции, а затем в июле 1918 г. еще раз приняло постановление о запрете производства самогона и торговли водкой на период гражданской войны и иностранной интервенции. 26 августа 1923 г.

ЦИК и СНК СССР издали совместное постановление о возобновлении производства и торговли спиртными напитками в СССР. С января 1924 г. это постановление фактически вступило в силу.

С начала действия постановления производство советской водки было поставлено и все время находилось на высоком научно-техническом уровне. Все ученые-химики, занимавшиеся изучением физико-химических показателей русской водки, за исключением умершего в 1907 г. Д.И. Менделеева, остались работать в Советской России и внесли свой вклад в дальнейшее совершенствование русской водки советского производства. Это были академик Н.Д. Зелинский, профессора М.Г. Кучеров, А.А. Вериго, А.Н. Шустов и А.Н. Грицианов.

Так, М.Г. Кучеров еще до революции обнаружил в столовом хлебном вине (водке), вырабатываемом заводом П. Смирнова в Москве, поташ и уксусный калий, придававшие смирновской водке своеобразную мягкость, но вредно влиявшие на здоровье. Поэтому он предложил сделать на советских спиртоводочных заводах добавку к водке питьевой соды, которая, сообщая водке «питкость», была не только безвредна, но и полезна для здоровья.

А.А. Вериго предложил надежный и точный метод определения сивушных масел в ректификате и ввел двойную обработку водки древесным углем.

1924 г.

По предложению А.Н. Шустова для обработки сортировки (водно-спиртовой смеси) стали использовать активный уголь «нортит».

1937 г.

Впервые были введены унифицированные рецептуры советских водок, расширен их ассортимент. 1938—1940 гг.

Водки вырабатывались практически только из зерна (рожь, пшеница, ячмень, овес), и перед ректификацией спирт разбавляли водой и очищали только березовым и липовым углем, который до второй мировой войны имелся в СССР в достаточном количестве. Для приготовления столовых водок употреблялся спирт высшего качества двойной ректификации, так называемый «прима-прима», причем его отбирали почти так же, как и в XVIII в., — не более 60 %, используя новейшую аппаратуру. Таким образом, в довоенное время в СССР поддерживался высокий мировой стандарт водки, вводились дополнительные меры для обеспечения высшего качества продукта.

1941—1944 гг.

На время второй мировой войны производство водки сократилось с 90,5 млн. дал (1940 г.) до 20—18 млн. дал (1944 г.).

1948 г.

Производство водки было восстановлено, и последовали новые технологические улучшения: на всех заводах был внедрен способ динамической обработки сортировок активным углем, введены модернизированные песочно-кварцевые фильтры вместо менее эффективных керамических, смягчение воды стали производить катионовым способом.

1967 г.

Утвержден новый стандарт на ректифицированный спирт, еще более ужесточивший нормы содержания примесей — лишь тысячные доли процента — 1—2 промилле.

1970–1971 гг.

Введены автоматизированная линия непрерывного приготовления сортировок и очистка сортировок активным углем в псевдокипящем слое. Расширен ассортимент водок: к «Московской особой», «Столичной» и «Экстре» добавились еще «Посольская» и «Сибирская».

1986 г.

В качестве первого крупного мероприятия перестройки было принято правительственное постановление о борьбе с пьянством, результатом которого явился демонтаж ряда ликероводочных заводов или их переоборудование в предприятия безалкогольных напитков. Это решение, принятое без должной исторической и экономической проработки, поставило в тяжелое положение отечественную спиртоводочную промышленность, нанесло ей материальный урон и вызвало широкое недовольство народа, не говоря уже о тех неудобствах бытового и общественного характера (очереди за водкой, самогонование, спекуляция водкой и ее суррогатами), которые были следствием этого решения.

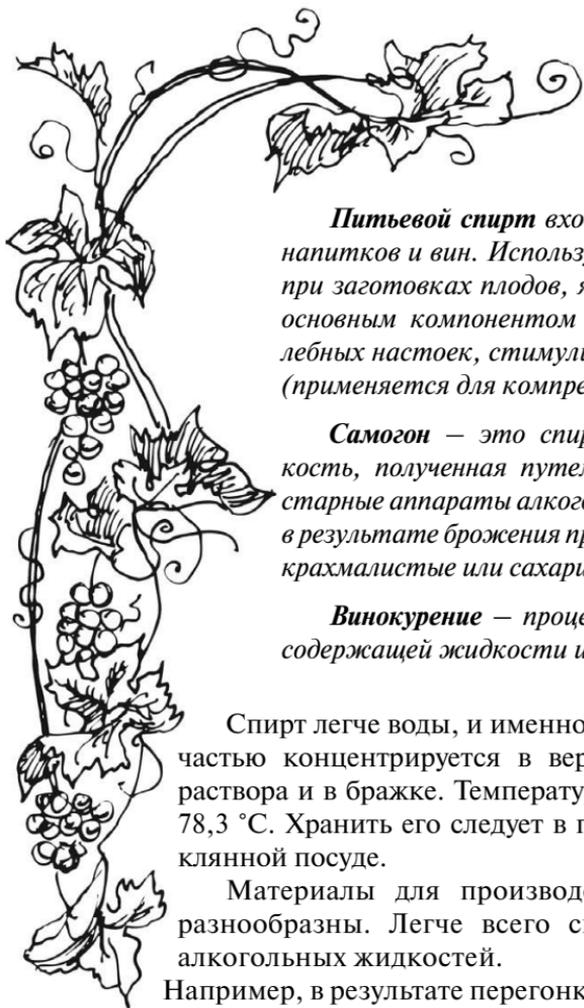
1990 г.

Правительственное постановление о борьбе с пьянством было признано ошибочным, и начался трудный процесс восстановления репутации и престижа отечественного винокурения. Сохранившаяся часть спиртоводочных предприятий работает нынче со значительной нагрузкой, усугубляемой нехваткой высокосортного сырья и не в меньшей степени – утратой старых, опытных кадров в этой отрасли, подвергшейся расформированию.

Однако процесс восстановления прежних мощностей производства продолжается, и делается все, чтобы исторически достигнутые оригинальность, высокое качество и своеобразные свойства русской водки были сохранены неизменными как определенная культурно-историческая ценность в области быта и русского национального застолья.



**ПОЛУЧЕНИЕ
ПИТЬЕВОГО
СПИРТА
(ИЛИ САМОГОНА)**



Питьевой спирт входит в состав крепких напитков и вин. Используется как консервант при заготовках плодов, ягод и соков, является основным компонентом лекарственных и целебных настоек, стимулирует кровообращение (применяется для компрессов и растираний).

Самогон — это спиртосодержащая жидкость, полученная путем перегонки через кустарные аппараты алкогольной массы, добытой в результате брожения продуктов, содержащих крахмалистые или сахаристые вещества.

Винокурение — процесс получения спиртосодержащей жидкости из пищевых продуктов.

Спирт легче воды, и именно поэтому он большей частью концентрируется в верхних слоях водного раствора и в бражке. Температура кипения спирта — 78,3 °С. Хранить его следует в плотно закрытой стеклянной посуде.

Материалы для производства спирта весьма разнообразны. Легче всего спирт получается из алкогольных жидкостей.

Например, в результате перегонки виноградного вина образуется спирт, служащий для приготовления хорошего коньяка, а яблочное вино после перегонки даст спирт для оригинальной водки «Кальвадос» (см. рецепты).

Для винокурения очень широко используются продукты, богатые сахаром, например, сахарная свекла, но все-таки лучший вариант — продукты, содержащие крахмал: различное зерно или картофель.

Приготовление самогона — сложный технологический процесс, требующий в первую очередь соблюдения температурного режима на отдельных этапах.

Каждый этап включает ряд последовательных операций с заданными параметрами, и только выполнение всех условий позволяет получить конечный продукт высокого качества и экономно использовать сырье.

Поскольку длительность этапов различна, а их выполнение допускает совмещение операций, можно ускорить весь процесс путем правильной его организации.

Приготовление солода — самый продолжительный этап, который в зависимости от вида зерна длится от 5 до 12 дней.

Приготовление дрожжевого затора длится 16–19 ч, (возможно его совмещение с подготовкой сырья).

Затираание основного припаса, включающее его осахаривание и сбраживание затора, продолжается до трех дней.

Этап *перегонки* зависит от объема и производительности перегонного куба и составляет 5–8 ч при объеме бражки 18–20 л.

Этап *очистки спиртового отгона* позволяет получить продукт высокого качества.

Помните, что мутный самогон с «дурным» запахом и вкусом — результат небрежного отношения к технологическим требованиям, предъявляемым на всех без исключения этапах приготовления.



ВЫБОР И ПОДГОТОВКА ИСХОДНОГО СЫРЬЯ

Основным критерием при выборе сырья является его доступность, то есть минимизация затрат на его приобретение. Наиболее часто в качестве сырья используют сахар, но при этом следует помнить, что сахар не только ценный, но и зачастую дефицитный продукт, в то время как в зависимости от географического расположения региона более доступными могут оказаться другие виды сырья: крахмал, различное зерно, сахарная свекла, картофель и т. п. Для сравнения при выборе исходного сырья приводим таблицу выхода спирта и водки из 1 кг различных видов сырья.

Таблица 1

Вид сырья	Выход спирта, л/кг	Выход водки*, л/кг
Крахмал	0,72	1,52
Рис	0,59	1,25
Сахар	0,51	1,10
Гречиха	0,47	1,00
Пшеница	0,43	0,92
Овес	0,36	0,90
Рожь	0,41	0,88
Пшено	0,41	0,88
Горох	0,40	0,86
Ячмень	0,34	0,72
Картофель	0,11–0,18	0,35
Виноград	0,09–0,14	0,25
Сахарная свекла	0,08–0,12	0,21
Груши	0,07	0,165
Яблоки	0,06	0,14
Вишня	0,05	0,121

* Под водкой понимается 40%-й спиртовой раствор.

Выбор исходного сырья во многом определяет качество готового продукта. Так, например, самогон из сахарной свеклы не годится для приготовления высококачественных сортов самогона, зато он хорошо подходит для простых, острых и резких напитков, отличающихся сравнительно низкой себестоимостью. Самогон из картофеля получается намного лучшего качества, но требует доработки (двойная или даже тройная перегонка, обязательна дополнительная очистка).

Для получения самогона с высокими вкусовыми качествами и хорошим ароматом часто используют различное плодово-ягодное сырье из яблок, айвы, рябины, ирги, вишни, сливы, малины, черешни и других фруктов и ягод.

Одним из главных факторов, влияющих на качество готового продукта – самогона, является сортность исходного продукта и его качество. Так, например, из яблок лучше использовать осенние и зимние сорта, так как они содержат больше сахара, кислот и дубильных веществ, чем летние. Зимним сортам яблок надо дать полежать, но яблоки, созревшие на дереве, более ароматны. Прекрасным сырьем служат плоды айвы. Технологическая спелость айвы наступает после лежки, когда плоды приобретают свойственную каждому сорту окраску, мягкость, сильный аромат; количество сахара и красящих веществ увеличивается, а дубильных и пектиновых – уменьшается.

Широкое применение в качестве исходного сырья получили различные сорта рябины, в том числе черноплодной. Но из-за терпкости и недостаточной кислотности при ее использовании рекомендуется добавить более кислые ягоды (например, на 2 части черноплодной рябины добавляют 1 часть красной смородины). С целью снижения горьковатого привкуса, рябину следует собирать после первых морозов. Ягоды ирги при ее использовании рекомендуется слегка подвялить, что увеличивает их сахаристость и улучшает аромат.

Во многих регионах России в качестве исходного материала применяют различные дикорастущие ягоды: малину,

землянику, чернику и др. При использовании малины следует знать, что желтые и белые сорта не пригодны. Черника — очень нежная ягода, поэтому в переработку должна поступать немедленно после сбора, в противном случае она скисает и приобретает неприятный устойчивый запах, сохраняющийся после перегонки.

Иногда для приготовления исходного сырья используют некоторые листовые овощи, например ревень, содержащий до 0,5 % щавелевой кислоты, которая впоследствии дает неприятный травяной привкус. Избавляются от него путем проваривания в эмалированной посуде в небольшом количестве воды нарезанных на мелкие кусочки черешков ревеня.

Наиболее широкое применение как в виноделии, так и в производстве самогона в качестве исходного сырья получил виноград. Можно использовать практически все его сорта, но выход готового продукта (самогона) будет зависеть в основном от показателя сахаристости различных сортов и кислотности, определяющей условия брожения.

Для приготовления крепких напитков высокого качества рекомендуется использовать самогон, полученный из крахмального сырья (пшеницы или другого зерна). Процесс приготовления крахмального сырья можно разделить на два этапа: проращивание зерна (чаще называют приготовлением солода) и подготовка раствора из пророщенного сырья (чаще называют приготовлением солодового молока).

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СОЛОДА

Солод — продукт искусственного проращивания зерен злаков, содержащих активные вещества — ферменты. Эти вещества определяют способность солода расщеплять (осахаривать) крахмал на простые сахара, которые затем превращаются дрожжами в спирт. Приготовление солода требует особого внимания и чистоты. Хороший солод — основа высокого качества самогона.