Иван Дубровин

Все о водке

Иван Ильич Дубровин
Все о водке

Текст предоставлен литагентом
http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=171667

Аннотация

Перед вами книга, посвященная одному из самых популярных в России алкогольных напитков – водке. Являясь исконно русской по происхождению, водка у себя на родине стала незаменимым компонентом любого застолья. Автор книги задался целью раскрыть читателям секреты применения водки не только в медицине и косметике, но и в качестве эффективного средства борьбы с некоторыми бытовыми проблемами. Издание рассчитано на широкий круг читателей.

Содержание

ВВЕДЕНИЕ 4
ГЛАВА 1 5
Конец ознакомительного фрагмента. 15

Иван Ильич Дубровин
Все о водке

ВВЕДЕНИЕ

С названием такого крепкого алкогольного напитка, как водка, связано немало анекдотов, забавных историй, происходивших в жизни россиян. И действительно, водку по праву можно назвать настоящим русским национальным напитком. Как известно, Америка славится своей неумирающей Coca-Cola, в России же выбирают то, что покрепче.

Мы уже давно привыкли к тому, что слово «пьянство» всегда соседствует со словом «водка». Но книга, которую вы держите в руках, написана человеком, не считающим этот напиток абсолютным злом. Для того чтобы убедиться в этом, внимательно прочтите главы, повествующие о водке как о средстве, помогающем жить весело и при этом оставаться красивыми и здоровыми. Не меньший интерес представляет глава, рассказывающая об истории водки и приоткрывающая секрет необычайной распространенности этого напитка у нас в стране и не только.

ГЛАВА 1
«НА РУСИ ЕСТЬ ВЕСЕЛИЕ ПИТИ» (ИСТОРИЯ ВОДКИ)

Водка с давних пор является неотъемлемым атрибутом всякой трапезы, а также рыбалки, охоты, бани и всех прочих «волнующих» мгновений времяпрепровождения представителей сильного пола. Кстати сказать, женщины частенько не уступают им в количестве выпитого напитка, считающегося в их среде лучшим лекарством не только от всех известных хворей (хозяюшки используют водку как наружно – для компрессов, примочек, в качестве косметических лосьонов, так и вовнутрь – для профилактики различных простудных заболеваний и их лечения), но и против стрессов и при различных житейских неурядицах. Одним словом, водка для русского человека – средство от ста бед. Она и в мороз согреет, и душу успокоит, и на отважные дела подвигнет…

И что бы ни говорили, как бы ее ни запрещали и отменяли, она, матушка-водка, всегда и везде с нами: в труде и отдыхе, в горе и радости.

Крепкоалкогольные напитки, в частности водку, стали изготавливать около 3–4 тысячелетий назад. К тому времени такие напитки были известны в Древнем Египте, Китае и некоторых других странах. Геродот упоминает о том,

что коренное население Закавказья употребляло напиток «арак». Это слово созвучно с современным армянским словом «арах» и грузинским «араки». Так сейчас называют эти народы напитки типа водки и бренди из плодов и ягод.

А слово «алкоголь» арабского – происхождения. В переводе на русский язык оно означает «тонкий, летучий порошок». Средневековые алхимики, заимствовав у своих арабских «коллег» технологию получения спирта, изготовили его в Западной Европе.

Аристотель описывал в своих трудах изобретенный арабами процесс перегонки виноградного вина с последующим получением некоего вещества, называемого «аква вита» – живая вода. Уже упомянутые алхимики Западной Европы X века считали спирт квинтэссенцией – пятым первородным элементом после огня, воздуха, воды и земли. Алхимики продавали крошечные флаконы с водкой в качестве лекарства за баснословные деньги вплоть до XIV века.

Относительно точной даты и места рождения водки информация неоднозначна. За право называться изобретателями этого замечательного напитка сражаются арабы и китайцы, шведы и мы, русские. Однако, на наш взгляд, дискуссии специалистов на эту тему совершенно бессмысленны, так как каждый народ внес свою лепту в создание, изготовление и совершенствование напитка. И вряд ли кто из знатоков и ценителей этого «нектара» сможет взять на себя смелость и заявить, что украинская «горилка» гораздо лучше

отечественной «Столичной» водки.

Если мексиканская текилла своим возникновением обязана кактусам, в большом количестве произрастающим на скудных мексиканских почвах, то предпосылками изобретения русской хлебной водки стало выращивание в России преимущественно зерновых продуктов.

Подумайте сами: где еще могла появиться прабабка современной «Пшеничной» водки, как не в местности, где на протяжении нескольких веков выращивались хлебные злаки, являющиеся непосредственным сырьем для ее изготовления? В тех странах, где было развито зерновое хозяйство, производство водки постепенно и вполне естественно выросло из пивоварения, в котором с незапамятных времен в качестве сырья использовались мука и зерно.

Можно провести аналогию и обнаружить, что молочные водки возникли у народов Азии и Восточной Европы, испокон веков занимающихся скотоводством. Их эксперименты с молоком, как свежим, так и прокисшим, привели к тому, что появилось неимоверное количество новых молочных продуктов. В южных странах, где издавна местные жители выращивали виноград и фрукты, были широко известны и распространены такие спиртные напитки, как вино, коньяк и разного рода фруктовые водки.

На основе вышеизложенного можно сделать следующий вывод: почти одновременное изобретение разновидностей спиртных напитков во многих странах происходило незави-

симо друг от друга и основывалось на особенностях климатических условий местности, а также жизнедеятельности и традиций населения. Отсюда вытекают национальные особенности сырья для изготовления пищевых продуктов, в частности интересующей нас водки.

В давние времена наряду с названием «водка» (от слова «вода») существовали и другие – «хлебное вино», «горячее вино» (отсюда и украинская «горилка») или просто «вино».

Вам наверняка интересно будет узнать о том, что слово «водка» – это не что иное, как вода, только в уменьшительно-ласкательной форме. В современном толковании это слово воспринимается нами как совершенно самостоятельное, и, конечно же, никому и в голову не придет ассоциировать его с чем-то ласковым и трогательным. Хотя в иных случаях водка способна пробирать так, что трогает до слез. Но некоторые все-таки умудряются выразить свою особую привязанность к этому виду питья, называя его «водочкой».

Ученые-лингвисты и историки, занимавшиеся вопросом происхождения слова «водка», пришли к выводу, что оно свойственно только русскому языку и не могло быть заимствовано из других, даже родственных славянских (кроме, естественно, украинского и белорусского), так как нигде больше не встречается. Вскоре слово «водка» стало известно не только повсеместно на своей исторической родине, то есть в России, но и за рубежом как особенно крепкий спиртной напиток.

Но первоначально водка называлась не по аналогии с водой, так как нашим предкам не пришла в голову мысль отождествить питьевую воду с хмельным напитком, а при сопоставлении с «хлебным вином», от которого она произошла. То есть водка как напиток возникла гораздо раньше, чем обозначающее ее слово, известное нам и сегодня. Этот напиток очень долгое время продолжали называть вином, вплоть до начала XX века.

Таким образом, на основе хронологических и лингвистических данных было выявлено: прототип водки – хлебное вино, или хлебный спирт – стал производиться в России уже в конце XIV – начале XV веков. Сырьем для изготовления хлебного вина служит жидкое тесто, или сусло – забродившее зерно.

Бытует версия, что хлебное вино было сотворено в самой Москве, скорее всего – в одном из ее монастырей. Изготовлявшееся хлебное вино вплоть до XIX века называли, как и виноградное попросту «вином». Между тем со времени его создания оно претерпело большое количество различных наименований, которые, как уже отмечалось, сменялись почти так же часто, как и времена года.

Термин «хлебное вино» был наиболее общим для обозначения водки и спирта, хотя официально и не использовался. В быту и торговле употреблялись другие названия для обозначения хлебного вина, например «вареное вино», «горящее вино» или «корчма». Термин «вареное вино» напря-

мую связан с технологией производства водки в те времена, когда смешивались два различных алкоголесодержащих напитка – вареный мед и жидкость, содержащая солод и хлеб, то есть зерно. Благодаря этому хмелящий эффект нового напитка был увеличен в несколько раз, что и подтолкнуло наших предков использовать для производства новых алкогольных напитков только хлебный компонент. Так, вероятно, экспериментальным методом, и была получена первая оригинальная русская водка.

«Корчма» – полуофициальное название водки, существовавшее одновременно с термином «вареное вино», но надолго его пережившее. Впоследствии так стали называть водку домашнего приготовления, или просто самогон, а также незаконно изготовленную водку.

«Горящее вино» – широко распространенное обозначение водки, принятое не только в России, но и в Европе: в Германии это «брантвайн», в Польше – «горзалка», а на Украине – известная всем нам «горилка».

Еще один из терминов-эквивалентов водки – «горькое вино» – связан с тем, что водку перегоняли с горчащими травами и почками деревьев. Но впоследствии вкладываемый в название этой водки смысл изменился, причем про горькие травы забыли напрочь. Теперь это наименование ассоциируется у нас с тем, что водку пьют «с горя» или она делает жизнь не в меру пьющего человека «горькой».

Водку, как мы уже сказали, изготавливали из зерна, ржи,

пшеницы и ячменя. Для придания особого вкуса и запаха ее настаивали на различных душистых растениях – корице, мяте, можжевеловой и других ягодах. Некоторые водки выдерживали в дубовых бочках, подслащивали медом, отдушивали ладаном, получая самые разнообразные настойки.

Если верить ученым, то алкогольные традиции в нашей стране имеют солидную историю. Однако, согласно утверждениям других, разговоры о многовековой культуре застолий, в частности потребления крепких алкогольных напитков, не соответствуют действительности.

Происхождение этого напитка во многих европейских странах до сих пор остается неясным, Но факт возникновения водки в России не вызывает сомнений.

Генуэзские купцы в XIV веке завезли драгоценную влагу в Россию. Впервые заморский напиток был опробован в Московском Кремле в 1338 году. Вполне естественно, что наши предки, находчивые и умелые, быстро сориентировались в ситуации и нашли собственные методы добывания «живой воды». Так как по климатическим причинам виноград (и прочее фруктовое сырье) растет у нас неохотно, пришлось изыскивать оригинальные ресурсы. Получение спирта из перебродившего ржаного сусла положило начало производству в России «хлебного вина» – так именовалась «огненная вода» до конца XIX века.

В продаже водка стала появляться на Руси только в 1550–1600 годах. Это было при Иване Грозном, велением которо-

го в Москве был открыт первый «царев кабак». Однако круг его посетителей был ограничен: в нем было дозволено пить водку в основном только опричникам, охранявшим великого царя. Бояре предпочитали наливки домашнего изготовления, а крестьяне и холопы просто-напросто не имели средств на посещение дорогостоящего заведения.

В открытую продажу водка стала поступать при Петре I, а уже при Екатерине II доход от питейных домов составлял почти треть бюджета страны. Однако еще при великом царе Петре в изданной по его же указу книге «Юности честное зерцало», где были впервые собраны и переведены на русский язык правила этикета, в числе других было указано следующее: «Первый не пей, будь воздержан и бегай пьянства… Помни – алкоголь развязывает язык и связывает разум…».

В XVIII веке по велению царя в России был издан первый указ, касающийся производства алкогольных напитков. Смысл его сводился к тому, что государство полностью отказывалось от производства водки и отдавало все полномочия частным лицам.

Хотели как лучше, а получилось как всегда: децентрализация водочного производства не только не разрядила внутреннего социального напряжения, но еще больше усугубила его. В это время водку и перестают называть вином, но и водкой еще не начинают величать. Для обозначения этого напитка использовали непочтительные выражения, фольклорного и жаргонного характера.

Некоторые из них дошли и до наших дней, например такие, как: «сивак» или «сивуха» (так называлась водка крайне низкого качества, плохо очищенная, а потому имевшая сивый, или серый цвет), «перегар» (плохое хлебное вино с сильным запахом гари), «брандахлыст» (картофельная и свекольная дешевая водка низкого качества, названная так «в честь» немецкой водки «брантвайн» и слова «хлыст» или «хлестать», что значило вызывать тошноту и рвоту), «самогонка» (незаконно произведенное хлебное вино, зачастую низкого качества).

Сильно участившееся случаи повального отравления водкой собственного приготовления, а также стремление государства залатать многочисленные прорехи в экономике страны любыми способами, даже за счет продажи спиртных напитков, привели к тому, что в России была введена монополия на водку.

В этой связи хочется упомянуть такой интересный факт: еще в XV–XVII веках в России было запрещено производство самогона, который в ту пору называли корчмой, как и постоялые дворы, где обычно подавался этот напиток. А незаконная торговля водкой называлась, соответственно, «корчемство».

Монополизацию водочного производства и сбыта, подобно государственной монополии на соль, можно объяснить тем, что стоимость сырья – зерновых продуктов – уступала в несколько десятков и даже сотен раз стоимости сделанно-

го из нее нового продукта. Зерна шло на производство водки очень мало, а спирта получалось, наоборот, очень много, к тому же его можно было легко транспортировать, и он не портился при долгосрочном хранении. Лучшего товара в качестве объекта для налогообложения и источника новых доходов придумать было просто нельзя!

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, купив полную легальную версию на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.