

РУССКАЯ ВОДКА: МИФЫ И РЕАЛЬНОСТЬ

В сознании большинства людей укоренилось представление о вине, коньяке, шампанском как о благородных напитках. Благодаря рекламе пиво стало атрибутом повседневной жизни. Много говорят об их пользе для здоровья. И только к водке сохраняется негативное отношение: она является символом русского пьянства. Развенчать этот миф в беседе с корреспондентом «Дуэли» взялся Борис Алексеевич Смирнов, правнук знаменитого русского производителя водки Петра Арсеньевича Смирнова, поставщика Двора Его Императорского Величества (отличительный знак качества товара в царской России).

В 1991 году Борис Смирнов возродил дело своего прадеда: его торговый дом начал изготовление водки по старинным русским рецептам. На этом поприще потомок Петра Смирнова столкнулся с американской компанией «Хьюблайн», зарегистрировавшей в России товарный знак «Smirnoff». В противостоянии с американцами перевес находился на стороне Бориса Алексеевича. Лишь махинации финансовой группы «Альфа», которая в конце 2000 года фактически приступом захватила торговый дом Смирнова, на время приостановили его деятельность. Несмотря на два инфаркта, полученных Борисом Алексеевичем в борьбе за приоритет русской марки на международном рынке, он продолжает свое дело и дело своих предков.

Не менее важным вопросом Борис Смирнов считает также возрождение культуры потребления водки.



- Борис Алексеевич, так откуда же все-таки взялся образ «зеленого змия»?

- «Зеленый змий» - это выдумки антиалкогольной пропаганды. До революции пьянство, алкоголизм были единичными проявлениями, которые есть в каждом обществе, независимо от того, швед, немец ты или француз. Россия испокон веков была богобоязненная страна. Во время православных постов водку пить было нельзя. Да и купить ее было невозможно, потому что в магазинах она не продавалась. На московских рынках во время Великого поста было обилие всего растительного, но не было ни мяса, ни рыбы. Запрещено было также продавать и водку. А постов или постных дней в православном церковном календаре больше, нежели обычных. Так что пить-то особо и некогда было.

Уничтожив веру и все традиции, с ней связанные, в Советском Союзе стали делать антирекламу водки, чтобы бороться с ее возрастающим потреблением. Так и возник пропагандистский образ зеленого змия.

- А почему, на Ваш взгляд, именно у нас водка стала национальным напитком?

- По климатическим условиям Россия всегда находилась и находится на грани выживания. Водка являлась существенным компонентом питания людей. Во-первых, она калорийная. Во-вторых, спасала от холода. Это знают не только у нас, в России. Ни в Канаде, ни во Франции в сильные морозы не пьют охлажденное белое или красное вино. Нынешней зимой стояли сильные морозы в Испании, Германии, Франции. В этих странах резко подскочило потребление более крепких напитков, среди которых не последнее место занимает и русская водка. Она действительно спасает от мороза. Например, есть такой простой старый способ снять усталость и не заболеть. После того, как вы пришли с холода, выпейте 50-100 граммов водки, а затем чашку горячего чая, можно с медом. Через 5 минут с вас сойдет семь потов, а через 2 часа появится ощущение легкости, усталость как рукой снимет. Есть такая поговорка: три русских народных средства от простуды - водка с перцем, водка с медом, водка просто так.

- То есть человек, приняв алкоголь, согревается изнутри?

- Конечно, расширяются сосуды, кровь разжижается, течет быстрее... Все эти разговоры про «зеленого змия», про вред - пустая болтовня людей, не разбирающихся в данном вопросе. Кстати, ни у одного алкоголика, который пил только водку, не было цирроза печени. Это медицинское заключение. Это заболевание можно получить, употребляя вино, коньяк, виски и прочее.

- Наверное, это зависит еще и от качества водки?

- Я полностью согласен с высказыванием, что не бывает плохой водки: бывает водка хорошая или очень хорошая. Конечно, я имею в виду русские, законно произведенные водки, а не подпольно выпущенные из технических спиртов. А технология производства водки в России не менялась более 150 лет.

- Что это за технология?

- Во-первых, вырабатывается спирт. В дореволюционной России водку никогда не делали из картошки, из кукурузы или еще чего-либо. Подобные вещи стали допускаться в советский период. Дошли до того, что во времена Никиты Сергеевича Хрущева выпускали водку, которая в простонародье получила название «сучок». В нее добавляли до 30% технического спирта. Но когда поняли, что потребление «сучка» негативно сказывается на здоровье людей, его сняли с производства и от новейшей технологии отказались.

- На что были жалобы?

- Наблюдалось ухудшение зрения, возникали болезни печени. Вообще технический спирт имеет разрушающее действие. У него совсем другие параметры, чем у пищевого, он для другого предназначен. Новаторство, конечно, хорошее дело, но не в случае с водкой. При том же Хрущеве из-за его любви к кукурузе стали производить спирт из этой культуры. Действительно, из кукурузы выход спирта больше, чем из зерна. Но качество заметно хуже. **Раньше ведь водка называлась хлебным вином.** Почему? Потому что настоящую русскую водку делали на основе спирта из хорошего качественного зерна. Не из лежалого, местами подгнившего, а именно из хорошего, чтобы получить качественный спирт. Насколько я знаю, только в России его пьют чистым, не разбавляя. Больше нигде. Это объясняется опять же нашими суровыми климатическими условиями: в сильные морозы водка может замерзнуть, а спирт нет. До сих пор в России продается питьевой спирт.

- Ну, хорошо, получили спирт, а дальше что нужно, чтобы получилась именно водка?

- В зависимости от качества спирта его очищают березовым углем. Затем смешивают воду, спирт и определенные компоненты. Так, например, в «Столичную» водку добавляют сахар, в «Московскую» - перманганат калия, соду, уксус, в «Посольскую» ничего не добавляют, но на последней стадии ее обезжиривают сухим молоком.

После этого полученную смесь очищают через угольные колонны высотой 4,5 метров. На «Кристалле» используют 6-метровые колонны, сделанные еще на Путиловском заводе до революции. Говорят, что они в тысячу раз лучше современных. Через такие колонны водка свободно с определенной скоростью опускается через уголь. Чем больше раз она пройдет через камеры, тем лучше, хотя здесь важно найти золотую середину. Сам уголь может влиять на вкусовые качества водки: он может придать ей, как это ни парадоксально, аромат хлеба.

После того, как водка прошла через угольные реакторы, она попадает в сборник, а оттуда в песочный фильтр, где очищается, получая кристальный блеск. Затем разливается по бутылкам.

- Известно, что Вы с иронией относитесь к тому продукту, который производят на Западе под названием «водка». В чем заключается отличие между нашей водкой и зарубежной?

- Насколько я знаю, за рубежом водку делают из любого пищевого спирта.

- То есть коренное отличие заключается именно в этом: вы делаете водку из хлеба, а они эти традиции нарушают?

- А у них нет традиций. Главное - использовать какое-нибудь русское название в этой водке: «Асланов», «Попов», «Smirnoff». Дело в том, что до революции весь мир знал, что водка - это русское изобретение, и ее делают только в России, больше нигде. После революции, когда опустился «железный занавес», поступление настоящей русской водки за границу практически прекратилось. Фактически экспорт русской водки возобновился через 50 лет после революции. Но с 1917 по 1967 год сменилось два поколения. Вкус настоящей водки забыли. Но она всегда приносила огромные прибыли, за что и ухватились западные дельцы. Во всем мире полно производителей «русской водки». Например, такой нонсенс: канадская фирма с кубинским названием «Бакарди» выпускает водку «Русский принц». Или «Абсолют»: в своей рекламе эта фирма ссылается на старинные русские традиции и технологии, ничего общего с ними не имея.

- То есть, это голословные утверждения для придания себе веса?

- Да. Есть две водки, которые еще могут претендовать на некоторое отношение к традициям изготовления русской водки - это польская и финская, потому что раньше Польша и Финляндия были частями Российской империи. Остальные производители водки - своего рода самозванцы, которые выпускают некачественный продукт, причем сами это осознают. Так, в прошлом году в Брюсселе проходила международная выставка, в рамках которой была и водочная. И водки были только русские. Ни одна иностранная фирма - ни «Абсолют», ни «Финляндия», ни «Smirnoff» - свою водку не выставила, хотя могла. Иностранцы просто отказались от участия, потому что это бесполезно: их продукция не прошла бы по конкурсу. Осознавая, что они не смогут составить

конкуренцию настоящим русским водкам, западные компании теперь стараются не выпускать нас на международный рынок.

- Наверное, мы немало денег теряем от того, что не можем представлять свой продукт на мировом рынке?

- Немало. Еще одна «заслуга» наших «борцов с алкоголем» состоит в том, что произошла подмена понятий. Дело в том, что водкой раньше называли цветные горькие настойки: перцовую, можжевелевую, лимонную. Белым, прозрачным было столовое вино - то, что сейчас принято называть водкой. До сих пор на севере России, на Украине, доставая штоф с водкой, говорят: «Давай винца выпьем!»

Более того, после революции была полностью уничтожена культура употребления алкоголя. Не поленитесь, перечитайте «Мертвые души» Гоголя. Там великолепно описывается, как Чичиков кушал в трактире. Начал он с полынной настойки для возбуждения аппетита. Под рыбу пил одно, под мясо другое, закончил наливкой.

- То есть за один прием пищи можно было употребить несколько видов настойки, по-нашему, водки?

- Вот именно. И вот эти традиции были полностью уничтожены. А иностранцы что называется, добились русскую культуру потребления водки. Именно благодаря им в сознании людей укоренилось обманчивое мнение, что водку нужно пить холодную, ледяную. Глупость! Возьмите опять тех же классиков - Чехова, Толстого, Гиляровского... Графинчик доставали из шкафчика, водка была комнатной температуры. Даже в погребке температура была около 17 градусов.

- Откуда же пошло замораживание?

- Как я уже говорил, после того, как прекратился экспорт русской водки, западные иностранные компании начали производство своей «русской» водки. Они не владели ни технологиями, ни рецептурами. Их собственно это и не интересовало. Главное было получить прибыль. Самый простой вариант - размешать воду со спиртом и разлить по бутылкам. Спирт мог идти из всего, вплоть до банановой кожуры. В теплом виде запах и вкус такого продукта может просто убить человека. И поэтому для того, чтобы такую водку можно было выпить, ее замораживали. На самом же деле любой напиток имеет свой аромат, свой вкус. Никто же не додумается замораживать коньяк или виски до тягучего состояния? Кстати, традиция пить виски со льдом, то есть фактически разбавлять, тоже имеет интересную подоплеку. Все началось с колонизации англичанами Индии. Там практически нет хорошей воды. Но если у индусов желудки уже привыкли к этому, то англичане вынуждены были в воду добавлять виски, чтобы не получить кишечного заболевания.

- Из ваших слов следует, что для того, чтобы определить, хорошая эта водка или плохая, она перед употреблением должна иметь комнатную температуру.

- Именно так. Нельзя замораживать ни стакан, в который наливают водку, ни саму водку. Так вы не почувствуете вкус самого напитка. Сейчас наша фирма выпускает водку в подмосковной Черноголовке под торговыми марками N 31 и «Арсеньич», в Твери - N 1, а в Петербурге - N 21 и «Городовой». То есть, пять сортов водки. Они не должны быть похожи друг на друга, но если вы охладите их, они потеряют свой вкус.

- Вы упомянули о полезности цветных настоек. Так, полынная - хороша для пищеварения. А какие еще бывают настойки и на что они влияют?

- Есть можжевельная настойка. Можжевельник вообще широко использовался: от запаривания бочек, чтобы убить там всякую нечисть, до можжевеловых настоек. Это хороший антисептик. Можжевеловая настойка к тому же обладает успокаивающим действием. Настойки, наливки делали в трактирах или в домашних условиях. Каждый хозяин добавлял определенные травы по своему усмотрению. Кроме можжевельника использовали зверобой, калган, чагу, корень женьшеня, разные желудочные сборы. «Ерофеичем» лечили даже от чахотки: в него входило от 25 до 47 трав. Лечебные свойства настоек зависят от трав, на которых они делались.

- Какие цветные водки выпускаются у вас?

- Сейчас мы готовим новую партию, среди которых анисовая, можжевеловая. Предполагается, что их будет немало.

- Существует какое-нибудь рекомендуемое количество водки?

- Насколько я знаю, оно составляет примерно 50-100 грамм в день. Но это все индивидуально: во многом норма зависит от массы человека, от состояния его здоровья. Главное, не навредить чрезмерным приемом водки. Можно ведь и упиться. Это как с едой. Никто ведь не говорит, что еда вредна, - говорят, что вредно обжорство. В любом случае польза водки заключается в том, что она снимает стресс, нервное напряжение. Опять же это зависит от человека: один начинает веселиться, а другой впадает в еще большую тоску. Но подспудно нервная система расслабляется.

- В какое время суток лучше принимать водку?

- За завтраком пить водку не рекомендуется. Лучше за обедом - под первое, второе, третье блюдо: какой-нибудь настойки - в качестве аперитива, с первым выпить рюмку водки. В царской России существовал так называемый адмиральский час в министерских конторах. На обед отводилось 1,5 часа: полчаса на сам обед и потом час на отдых.

- И водку подавали?

- Водка на службе не запрещалась. Например, у Петра Смирнова стояла бочка с водкой. Каждый мог подойти и налить себе. Но никто не напивался.

- Борис Алексеевич, скажите, Петр Смирнов рецепты водок придумывал сам или использовал чьи-то находки?

- В основном придумывал сам. В 1981 году у меня умерла прабабушка. Перед ее смертью я был у нее. Она мне передала узелок, в котором я обнаружил какие-то бумаги с записями. Привез домой, посмотрел: этого - столько, этого столько, это добавить к этому, очистить столько-то раз. Это и были рецепты Петра Смирнова. Они лежали до 1991 года. Началась перестройка. Я возродил торговую марку и начал восстанавливать водки по рецептам моего прадеда. Моя прабабушка передала мне 287 рецептов, а всего было более 400 наименований того, что выпускал Петр Смирнов. На сегодняшний день удалось возродить 21-ю, 31-ю водки - я уже упоминал о них, ряд цветных водок на их основе. Возродил «Пушкина». Это была элитарная, подарочная водка, выпущенная к 100-летию со дня рождения Пушкина. Она пользовалась большим успехом. Возродил «Чиновника». Это

водка в оригинальной бутылке в виде чиновника, своеобразный подарочный экземпляр. К сожалению, из-за финансовой группы «Альфа», которая в 2000 году совершила налет на наш торговый дом, эта работа была приостановлена.

- И напоследок, не могли бы Вы поделиться с нашими читателями своим опытом: что можно приготовить в домашних условиях на основе водки?

- Это зависит от того, что человек хочет получить. Можно экспериментировать. Самый простой рецепт - добавить в водку клюквенных ягод. На 1 литр водки - 400 грамм ягод и чуть-чуть лимонной цедры. Так вы получите клюквенную настойку. Можно в литр водки бросить 2-3 почки смородины. «Абсолют» «Blackcurrant» и в подметки не будет годиться. Дело в том, что «Абсолют» сделан на синтетике, а это натуральное сырье. Достаточно даже одной почки. После этого пусть ваш напиток постоит 20-30 дней. Вы получите настойку с очень сильным ароматом и вкусом смородины.

ИСТОРИЧЕСКАЯ СПРАВКА:

Петр Смирнов родом из считавшейся бедной в России Ярославской губернии. Традицией в ней было отправлять молодежь в центральные города империи зарабатывать деньги. Именно таким образом Петр Смирнов начал свою деятельность. Сначала он был половым, потом управляющим в трактире. В 1850 году он с отцом, братом и семьями переехал в Москву и открыл семейный трактир под названием «Рейнский погреб». Смирновы торговали рейнскими винами, начали также делать свою водку на продажу. Затем в 1861 году появился первый небольшой завод на 8 работников.

Петр Смирнов старался привлечь покупателей, выпуская как можно более чистый напиток, лишенный тех вредных для здоровья веществ, которые придают ему различные нежелательные примеси. Это стремление увенчалось успехом. Высокое качество продукта сразу обратило на себя внимание публики. Круг потребителей смирновской водки рос с каждым годом, охватывая не только Москву, но и близлежащие районы.

В 1873 году в Вене проходила международная выставка. Окрыленный успехами своего предприятия, Петр Смирнов решил попытаться счастья на международном конкурсе. Там завод Смирнова получил высшую награду - почетный диплом. За ней последовали другие, а в 1886 году Петр Арсеньевич Смирнов получил право именоваться Поставщиком Двора Его Императорского Величества.

Качество смирновской водки было оценено и за границей: в 1897 году П.А. Смирнову королем Швеции и Норвегии Оскаром II было жаловано именоваться Поставщиком Его Двора.

В 1918 году предприятия П.А. Смирнова были национализированы. Фирма на долгое время ушла в забвение, и память о смирновской водке сохранялась только в произведениях русских писателей.

6 февраля 1991 года потомок знаменитого русского водочника Борис Алексеевич Смирнов со своим отцом зарегистрировал малое предприятие «П.А. Смирнов и потомки в Москве». С него началось возрождение фирмы.