

Иван Дубровин

Все о водке



Иван Дубровин

Все о водке

«Научная книга»

Дубровин И. И.

Все о водке / И. И. Дубровин — «Научная книга»,

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	5
ГЛАВА 1	6
Конец ознакомительного фрагмента.	10

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 Соса-Сола, 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 (хозяйки 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 невероятное количество новых молочных продуктов. В южных странах, где издавна местные жители выращивали вино-

град 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 независимо 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. Изготавливавшееся 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», «горячее вино» или «корчма». Термин «вареное вино» напрямую 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, можжевельной 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 суслика 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 которого 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 участвовавшие 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 постоянные 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 сделанного 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.