



ВИТАЛИЙ КОРОТИЧ

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР ЖУРНАЛА «ОГОНЕК»
В ПЕРИОД ПЕРЕСТРОЙКИ, ПОЭТ, ПРОЗАИК, ПУБЛИЦИСТ

ЗАСТОЛЬЕ



ЗАСТОЙ



**ПРИЯТНОГО
АППЕТИТА,
ИЛИ
ТЫ МЕНЯ
УВАЖАЕШЬ?**



Виталий Коротич
Застолье в застои

«Центрполиграф»

2018

УДК 641/642
ББК 36-9

Коротич В. А.

Застолье в застой / В. А. Коротич — «Центрполиграф», 2018

ISBN 978-5-9524-5307-4

Эти записи В.А. Коротич начал систематизировать давно. Первые заготовки для книги делались в еще советские времена в Киеве, где автор рылся в документах и старинных фолиантах, доступных в архивах; продолжались в Москве, где количество печатных и не всегда печатных источников сразу увеличилось, дописывались в разных странах. Это взгляд на современников с необычного ракурса – из-за накрытого стола, в кругу самых неожиданных собеседников, рассказ о том, как мы и наши предки в разные времена жили-были-ели-пили, общались между собой.

УДК 641/642

ББК 36-9

ISBN 978-5-9524-5307-4

© Коротич В. А., 2018
© Центрполиграф, 2018

Содержание

Часть первая	6
Конец ознакомительного фрагмента.	16

Виталий Алексеевич Коротич

Застолье в застои

© В.А. Коротич, 2018

© ЗАО «Центрполиграф», 2018

* * *

Часть первая

Алкоголь в малых дозах безвреден в любых количествах.

М. Жванецкий

Лучше водки хуже нет.

В. Черномырдин

Пьянствование водки ведет к гибели человеческих жертв.

Надпись на стене вытрезвителя

Великие открытия сплошь и рядом случайны. Архимед, сидя в ванне, выяснил, в каких отношениях находятся жидкость и погруженное в нее тело. Яблоко, упавшее на голову Исааку Ньютону, подвигло того на объявление одного из главных законов физики. В ряду «открывателей по случаю» стоит и алхимик из Прованса Арно де Вильнев, бывший по совместительству врачом французского города Монпелье, который в 1334 году, перегоняя вино, получил спирт. Событие это прошло тогда почти незамеченным, тем более что одновременно строился папский дворец в Авиньоне, а в Милане запустили первые куранты на городской башне. Никому даже в голову не пришло, что случайно получена первая из двух жидкостей, которые поработят человечество на столетия, будут воспеты и прокляты множество раз. Впрочем, вторую роковую жидкость, бензин, изобретут еще нескоро; так что речь в этих заметках пойдет только об алкоголе.

На самом деле неизвестно, кто первым придумал дистилляцию. Само слово «алкоголь» – арабского происхождения; на Востоке, где давным-давно изобрели бумагу, порох и компас, определенно существовали перегонные змеевики, но патентных бюро тогда не было, телеграфа еще не придумали, и никто на Западе об этом не знал.

В древних восточных манускриптах есть множество изображений реторт, трубок, печей и аппаратов, очень напоминающих самогонные, так что можно почти наверняка полагать, что процесс дистилляции открыт давно и продукты его использовались не однажды.

В европейских источниках XIII века упоминается, что в Центральной Азии аборигены вовсю хлещут арак – молочную водку двойной перегонки.

Задолго до этого описаны заслуги александрийских монахов, которые разбрелись по свету после исламизации Египта, рассказывая о мастерстве дистилляции, которым они вроде бы хорошо владели.

А недавно археологи вырыли в Китае бронзовый сосуд, относящийся к династии Хань, правившей больше двух тысяч лет назад. Китайцы объявили, что в герметично закрытом сосуде плескалась водка, но никому не разрешили ее даже понюхать. Что ж, можно верить им или не верить, но есть множество доказательств тому, что мудрые восточные люди не только первыми попробовали разведенный спирт, но и первыми осмыслили вред от его избыточного питья. Недаром они позже ввели столько запретов на алкогольные напитки, разрушающие, по их мнению, человеческое сознание и печень.

Зато в европейский быт спирт внедрился вполне успешно. Через пятьдесят два года после открытия алхимика де Вильнева проездом из Генуи в Литву по славянским землям двигался караван итальянских купцов. Всех, кому они оставляли свои знаки внимания, история не помнит, но московскому князю Дмитрию Донскому итальянцы подарили флягу с «горящей водой», которую в Европе использовали как лекарство для промывания гноящихся ран. О том, что это средство и внутрь можно принять, тогда речи не было...

Мне верится, что наши сообразительные предки могли изобрести перегонный змеевик раньше южноевропейских алхимиков, потому что их мышление было генетически направлено в эту сторону. Можно бесконечно цитировать былины с описаниями княжеских пиров и богатырских застолий. В одной я нашел даже упоминание о том, что не только богатыри, но и пьяницы водились в Древней Руси:

Приходил Муромец к погребам питейным,
А там бродят голи кабацкие...

Есть сведения, что православные монахи гнали спирт уже в начале XVI столетия, но все это на уровне разговоров о приоритете, о том, что и рентгеновский аппарат изобрел наш предок, однажды воскликнувший: «Бабы, я вас насквозь вижу!» Тем более что для запуска мощного производства необходимо было централизованное государство, которое в ту пору было не у всех славян. Серьезное винокурение подразумевает систему заготовки сырья, дистилляции, сбыта и еще много всего, включая охрану. Украина, в XIV и XV веках составлявшая южную окраину Литовского государства, ничего этого не имела, да и отдельной державой не была. Литва исповедовала католичество и развивала производство восковых свечей для храмов; выщеженный из вошин мед в основном шел на приготовление хмельного напитка. Если в украинских землях и гнали тогда что-то вроде горилки, то это нигде не зарегистрировано, и горилка не запатентована до сих пор. Согласно анекдоту, кое-кто продолжает думать, что это такая маленькая обезьяна вроде павианчика. А французы, между прочим, с 1334 года узаконили, что производят коньяк с момента получения спирта из виноградного вина. Англичане запатентовали свой джин в 1485 году, шотландское виски признано с 1490-х годов, а немецкий шнапс – с 1520 года. Сегодня никто не имеет права пользоваться этими названиями, кроме их законных владельцев.

С водкой все было не так просто. Поляки не раз пытались доказать в суде, что «вудка» – это их национальный продукт, но международный арбитраж в 1982 году признал первенство за москвитями, так как царь Иван III в 1472–1478 годах установил госмонополию на производство и продажу хлебного вина, а в 1506 году первая партия водки из России была экспортирована в Швецию. Увы, польская «вудка» оказалась моложе.

По моему мнению, спор этот совершенно бессмыслен. Водку производят во множестве стран и, независимо от законов об авторском праве, ей торгуют во всем мире. Вот уж поистине продукт, объединяющий человечество, нравится нам это или нет...

Спорят не только о том, кто впервые получил алкоголь, но и кто впервые опился им. Пьют давно, во всяком случае, фраза «и я там был, мед-пиво пил» повторяется в самых древних сказаниях. Если вы помните, в Библии рассказано про то, как однажды надрался даже праведник Ной. Из множества эпосов и священных книг ясно, что хмельные продукты и желающие воспользоваться ими существовали испокон века. Киевский монах-писатель Феодосий Печерский еще в XI столетии сравнивал сумасшедших и пьяниц: «Бесноватый страдает поневоле и может удостоиться жизни вечной, а пьяный страдает по собственной воле и предан на вечную муку». По всему видно: досадили выпивохи лаврскому чернецу...

Многое в том, что и как пили, определялось природными условиями. В восточнославянских землях маловато солнца, полноценный виноград там не растет, даже с хорошим хмелем для пива бывают сложности. Кроме того, и сам винный стол – совершенно другая трапеза, он нуждается в долгих теплых ночах для посиделок на свежем воздухе, подразумевает обилие овощей и фруктов, которые в наших краях – продукты сезонные. Это у древних греков были в моде симпозиумы, то есть дружеское собрание в послеобеденное время, непременно с женщинами и вином. Великий греческий философ Платон считал, что пить вино после двадцати лет надо обязательно, а после шестидесяти лет можно не ограничивать себя в количестве выпитого.

Наши предки приспосабливались к своему климату и рациону, а ввиду отсутствия элитных виноградников получали алкоголь из подручных материалов. Пили перебродившие ягодные и фруктовые соки, квасили березовый сок. Лаврский летописец Нестор упоминает о хмельных напитках и о том, как в честь победы над печенегами в 966 году в Киеве гуляли семь дней и стояли на улицах «великие кады бочки меду, квасу и перевары». Пили много, уходить с пира «на своих двоих» считалось неуважением к хозяину. Хмельной мед долго еще оставался главным напитком в Центральной и Северной Европе; его вывозили из Киева в другие страны. Медовых лесов на тогдашней Украине было много: обходились без пасек – бортники попросту вычерпывали дикий мед из дупел. Популярен был алкогольный мед белого цвета, но для разнообразия готовили и красный, разбавляя его соком спелых вишен. Еще в XVI веке писали, что вокруг Киева леса переполнены медоносами; некоторые люди обходили их, опасаясь пчелиных укусов. При этом закон охранял мед: «А кто дерево зрубит со пчолами, заплатит гривну, чьи пчолы, и другую гривну судьям».

Впрочем, на своих напитках наши предки не замыкались. Приколотив щит на воротах Царьграда в 907 году, князь Олег доставил оттуда бочки трофейных вин, которые очень понравились киевлянам. Из Византии и Болгарии многое приходило в Русь и мирным путем, в частности, все пряности были оттуда: корица, анис, перец, кардамон, лавровый лист. Оттуда же везли вино. Вино также приходило из Франции (ведь дочь Ярослава Мудрого была тамошней королевой); его называли «романья» и, как византийские вина, разбавляли водой. Но привозные напитки были дороги, поэтому главным праздничным питьем оставался мед. Княгиня Ольга, желая порадовать город Коростень, приказала в 945 году приготовить к своему визиту много бочек медов, которые тут же отдала местным жителям на распитие.

Меды полагалось пить холодными, для полной изысканности – даже со льдом. Хранили их в прохладных помещениях. К 1146 году у князя Святослава, например, скопилось 500 барковцев, то есть около 750 тысяч литров питьевого меда. Записано в хрониках, что в 1183 году Святослав устроил пир по поводу освящения нового храма. Как застенчиво отметил летописец: «Иерархи были веселы...»

В течение веков главными напитками Украины было привозное вино и свои меду. В «Страшной мести» у Гоголя алкогольное меню все то же: «На двор выкатили бочку меду и немало поставили ведер греческого вина... Пировали до поздней ночи, и пировали так, как теперь уже не пируют».

Кстати, в течение столетий была одна особенность у пиров и столов наших предков: женщины не имели права не только пить, но даже и наливать пьющим. Женщины готовили закуску, но при этом еда считалась оскверненной, если женщина собственноручно резала животное для стола. Нередко хозяйка с курицей выходила к дороге и просила первого попавшегося мужчину свернуть шею птице...

В общем, жизнь как-то устраивалась, но до XV века сведений о том, что наши предки «принимали на грудь» горячее вино, то есть водку, не имеется. Продолжаю считать, что это не означало ее отсутствия. Имелись желающие выпить, было чем закусить, и творческая мысль работала неустанно. Кроме того, люди путешествовали, а в дороге, как известно, пьется с особенной охотой, и встретить в пути можно не только потребителей, но и производителей алкоголя. Так что происходил постоянный обмен опытом; свидетельство тому кавказские роги, из которых с незапамятных времен умели пить на Руси, греческая и даже арабская посуда, найденная в раскопках и демонстрирующаяся сегодня в музеях.

С древности люди перемещались из города в город, из страны в страну, неизбежно вырывались из привычного окружения, поселяясь в домах, где за определенную плату можно было получить ночлег и пищу. Развивалось то, что сегодня зовется гостиничным бизнесом. Вспомните старинные сказки, предания разных религий, мифы (одна легенда о Прокрусте, подгонявшем своих постояльцев под размер ложа, чего стоит...).

Киевская Русь обосновалась на торговых путях и, кроме Соловья-разбойника и Бабы-яги, отлавливавших незадачливых путников, конечно же появились на Руси крестьяне и вдовушки, подрабатывавшие постоем. Готовили хозяева сами, копчености и выпивка бывали своего производства. Надо отметить, что выгонка алкоголя и торговля спиртным испокон века бывали прибыльны и не всегда законны. Монастыри пытались прибрать к рукам гостиничное дело (помните знаменитую сцену в корчме из «Бориса Годунова»?), феодалы составляли им конкуренцию (Магдебургское право, которое, кстати, было дано и Киеву, позволяло местному начальству производить и продавать алкоголь по собственным ценам). Более того, некоторые феодалы в открытую, под страхом телесных наказаний, запрещали своим крестьянам пользоваться услугами «чужих» питейных заведений. Говоря по-современному, борьба между госмонополией на спиртное и самогонщиками пропитывает историю нашей страны и ее придорожных приютов издавна.

На Западе придорожные таверны упоминаются с XI века, к XIII столетию относятся первые упоминания о корчмах на территории нынешней Украины. Питейные заведения были разнообразны по названиям и форме, но похожи по содержанию: кабаки, корчмы, трактиры, шинки у дорог разрастались как грибы после дождя. В самом слове «трактир» слышится «тракт» – дорога (так же, кстати, как в итальянском аналоге трактира, «траттории»).

В России чиновники долго не признавали «самогонщиков» и сразу попытались прибрать к рукам прибыльное дело, запрещая деятельность самодеятельных корчмарей, но, после долгих борений, первый «государев кабак» в Москве открылся только в 1533 году. Рядом с шинком-кабаком располагалась, как правило, винокурня, продукцию которой можно было продавать только законным питейным заведениям. Нелегальное изготовление и продажа спиртного карались батогами, штрафами, тюрьмой, конфискацией, ссылкой – в зависимости от тяжести преступления. Едой выпивох не баловали. Иван Грозный, например, держал специальный кабак для своих опричников, где вообще было запрещено закусывать, дабы люди больше болтали.

Царь Федор Иоаннович кабаки не просто закрыл, а повелел их разрушить. Борис Годунов отстроил кабаки, сдав их в откуп, и получил изрядные доходы в казну (кстати, Годунов же послал в подарок иранскому шаху Аббасу «два куба винных с трубами», которые были с благодарностью приняты – теперь в ортодоксально мусульманском Иране за такие подарочки в тюрьму сажают пожизненно).

Династия Романовых укрепила госмонополию на спиртное, расширила сеть корчм, шинков, кабаков и трактиров; эта монополия продержалась до недавних демократических передряг. Но так или иначе было узаконено огромное дело: в монополиях или у самогонщиков появились постоянные площадки для еды и выпивки вне дома, для собраний, игр, танцев; в корчмах гуляли свадьбы, плели заговоры и встречались с друзьями. Помните, как у Гоголя выглядит свадьба в корчме: «Напекли шишек, нашли рушников и хусток, выкатили бочку горелки; посадили за стол молодых, разрезали каравай, брякнули в бандуры, цимбалы, сопилки, кобзы – и пошла утеха...»

Впрочем, прошлое виделось по-разному разным исследователям. Историк Николай Костомаров писал о влиянии алкоголя на жизнь славянских народов с большей угрюмостью, вздыхал, что «в старинных песнях доблесть богатыря измеряется способностью перепить невероятное количество вина». Говоря о временах более реальных, чем былинные, Костомаров ужасался, что «значительные бояре не считали предосудительным напиваться до потери сознания с опасностью потерять жизнь. Царские послы, ездившие за границу, изумляли иностранцев своей неумеренностью. Один русский посол в Швеции в 1608 году в глазах чужестранцев обессмертил себя тем, что напился и умер от этого».

Долгое время Украина пила по-своему, российским законам не подчинялась, тем более что в XVI–XVIII веках существовала и «казацкая республика», Запорожская сечь, где кое-как обеспечивали себя едой и наладили нечто вроде независимого монопольного производ-

ства алкоголя. Правда, запорожцы организовали винокурни в то время, когда к западу от них, в Польше, и к северу, в России, это производство шло уже полным ходом. Российские цари рассылали сосуды с водкой в дар европейским монархам и философам, как почтенный национальный продукт.

Все описания запорожского быта содержат сведения о выпивках. Казаки вставали с рассветом, молились Богу и садились за единственную трезвую трапезу – утреннюю кашу, которую каждый заправлял по-своему: кто салом, а кто только цибулей. В полдень стол был пообильнее: с печеными рыбой и мясом и уже с оковитой – так от латинского «аква витэ», «вода жизни», звали напиток, позже обретший название «горилка» от «горячая вода» – общеевропейского имени спирта и водки. После захода солнца полагался ужин с выпивкой. Особенно гуляли после победоносных походов; пьянки тогда бывали пошире, с непременно привлечением к питью случайных прохожих. У шинкарей выкупались бочки с оковитой и выкатывались для общего пользования. Французский военный инженер Гийом Боплан, оставивший нам подробные описания украинского быта, карты Украины и заметки о запорожцах, писал в середине XVII столетия: «Нет в мире народа, который мог бы сравниться в пьянстве с казаками: не успевают просыпаться и вновь уже напиваются. Однако понятно, что все это бывает только во время отдыха, ибо когда находятся в походе или обдумывают какое-нибудь важное дело, то являются чрезвычайно трезвыми».

Казацкие застолья хорошо описаны в «Энеиде» Ивана Котляревского. К ней я и отсылаю любопытных за подробностями. Желаящие могут еще вспомнить классическую оперу «Запорожец за Дунаем», где казак по имени Карась, вынужденный жить среди непьющих мусульман, умудрился добыть и выпить две кварты горилки и, мучимый жаждой, ищет третью, завалившуюся куда-то у него в шароварах. Если учесть, что кварта – это узкогорлая трехлитровая бутылка, то нетрудно вообразить себе и этого казака, и эту одежду...

Документально зафиксировано в 1766 году пребывание делегации запорожцев во главе с кошевым по имени Петро в Петербурге. В процессе переговоров казаки опустошили все привезенные с собой фляги, но никто из них не пожелал переходить на столичное алкогольное пойло. Официально, через члена Малороссийской коллегии графа Румянцева, в Сечь отправили Антона Головатого, который привез «для собственного их употребления 50 ведер вина горячего», то есть горилки. Умножьте ведерную емкость на пятьдесят и увидите, что так, между прочим, для хорошего настроения запорожцы добавили к своему петербургскому рациону ни много ни мало, а 600 литров водки. И всю выдули...

После воссоединения Украины с Россией правила торговли спиртным понемногу стали едиными, унифицировались и алкогольные мерки. Главной мерой было ведро, 12 литров. Пили помногу, но крепость спиртного, как правило, не достигала нынешних сорока градусов. В петровской армии, например, солдатам выдавали по две кружки водки в день, а кружка была мерой в 0,75 литра, одну шестнадцатую ведра, и крепость этой водки не превышала 15 градусов...

Крепкие напитки не преобладали в быту; немудрено, что Ерошка в толстовских «Казаках» один выпил ведро молодого вина под молодого барашка.

У Гоголя есть немало описаний украинского пьянства, когда спокойно поглощались огромные дозы: «Перед казаками показался шинок, повалившийся на одну сторону, словно баба на пути с веселых крестин... Шинкарь один перед каганцом нарезывал рубцами на палочке, сколько кварт и осьмух высушили чумацкие головы. Дед, спросивши треть ведра на троих, отправился в сарай...» Все эти долевы порции высчитаны относительно ведра. Кварта, или четверть, – это три литра, а осьмуха – полтора. Штоф – квадратная бутылка – составлял 1,2 литра, десятую часть ведра. Бутылка – это двадцатая часть ведра, 0,6 литра, такую емкость до самого последнего времени соблюдали производители «Смирновской» водки, у них ящик водки содержал 20 бутылок, то есть одно ведро.

Дальше шли разливные емкости. Дома у меня хранится мерный шкалик середины XIX столетия (в названии слышится калибровочное слово «шкала» – шкалик пришел из голландских таверн). Из шкаликов не пили, они были медными кружечками в 75 граммов и клеймились по верхнему краю, чтобы трактирщики с корчмарями не обпиливали посудинку, уменьшая объем. Пили из чарки – это сосуд с ножкой, или из лафитника – это стаканчик без ножки. Там и там объем был в восьмую часть бутылки, 75 граммов. Была еще стопка, шестая часть бутылки – 100 граммов. Был бокал – это четверть бутылки, 150 граммов. Интеллигенты позволяли себе иногда пить из рюмки – это двадцатая часть бутылки, 30 граммов. В советское время к этим мерам прибавился стакан, 200 граммов. Что интересно – граненый, чтобы удобнее было держать, стакан проектировала знаменитый скульптор Вера Мухина. Та самая, чья скульптура «Рабочий и колхозница» недавно еще воспроизводилась везде – от эмблемы «Мосфильма» до почтовых марок...

В старину корчмари, как правило, брали недорого. Они зарабатывали на массовости потребления. Корчмы даже кропили отваром из муравьев, чтобы посетители держались этого места, как муравьи держатся муравейника. Денежное обращение входило в жизнь наших предков очень медленно, и часто в корчмах брали плату за выпивку сельхозпродуктами, а то и одеждой. Тут же, в корчме, все это и продавали.

Более того, требовалось, чтобы кабатчик «плохих питухов на питье подвесеял и подохочивал». Был официальный указ о том, чтобы «питухов не отгонять», принимать у них плату вещами, пока человек не пропьется до нательного креста. Правда, пропивавшиеся посетители корчм и трактиров по традиции обвиняли в своей бедности не собственное разгильдяйство, а корчмарей. Эти первые проблески марксистского мировоззрения прорывались в погромах и восстаниях, когда корчмарей громили непримиримо, как классовых врагов. Отсутствие сочувствия и внимания к себе алкаши болезненно ощущали во все времена. Знаменитый Веничка Ерофеев в свою книгу «Москва – Петушки» вписывает тоскливое впечатление уже от современных буфетчиков: «Отчего они все так грубы? А? И грубы-то ведь, подчеркнуто грубы в те самые мгновения, когда нельзя быть грубым, когда у человека с похмелья все нервы навывпуск, когда он малодушен и тих!» В общем, я не припомню образа симпатичного корчмаря ни в фольклоре, ни в цивилизованной литературе (как говорил тот же В. Ерофеев: «Мне с этим человеком не о чем пить...»). Есть, правда, игривые байки о трактирщицах, но это не по части выпивки-закуски, а совсем про другое...

Впрочем, кроме трактиров и корчм, где можно было не только выпить, но и поесть, существовали еще шинки с кабаками, где уже только пили. Слово «шинок» – немецкого происхождения, а «кабак» – татарского. Чем дальше на запад, тем больше было шинков и корчм, а к востоку прибавлялось трактиров и кабаков; в Центральной Украине было примерно поровну того и другого.

Питейные заведения, где на всей огромной территории государства качество пошла и правила поведения были примерно одинаковыми, подходили под советское определение культуры: «Национальные по форме, интернациональные по содержанию». В кабаках и шинках выпивали; там не было принято снимать верхнюю одежду и даже головные уборы. Печи топились плохо – посетители грелись водкой. В шинках можно было пить у стойки, а можно было отойти к столу; подавали, как правило, сам шинкарь и члены его семьи – супруга и дети. Обслуживали «послойно»: если клиент вызывал доверие, ему могли предоставить отдельный кабинет и разрешить расплатиться в конце. А могли и вышвырнуть за дверь, не приняв заказа. У кабатчиков-корчмарей жизнь была нелегкая, а рука крутая – алкаши к деликатности не располагали...

Среди корчмарей, шинкарей, кабатчиков и трактирщиков было традиционно много евреев. В России им время от времени запрещали держать питейные заведения, особенно строго с конца XVIII века; но украинские порядки были либеральнее, и евреи, особенно в Западной Украине, оставались при деле очень долго. К тому же в результате трех последова-

тельных разделов Польши Российская империя продвинулась далеко на Запад, поглотив земли, где жило огромное количество евреев, около семисот тысяч, треть тогдашнего мирового еврейского населения. При Екатерине II было установлено нечто вроде узаконенной в дальнейшем «черты оседлости» – евреям не разрешали переезжать в большие города; они оставались на своих местах и занимались тем же, что и всегда. Корчмарство было традиционным еврейским промыслом (авторитету корчм, правда, не способствовал тот факт, что многие корчмари не хотели торговать традиционными для Украины закусками, салом и ветчиной, к которым по религиозным канонам им запрещено было даже прикасаться).

Евреи держались алкогольного бизнеса даже тогда, когда им бывало это запрещено, – перекупали право на корчмарство у местных помещиков. Сами же феодалы при этом охотно брали у шинкарей-корчмарей деньги в долг без отдачи и, как все должники, люто ненавидели своих кредиторов. Ненавидели корчмарей и постоянно пропивавшиеся завсегдатаи питейных заведений. Так исподволь и формировался корчемный антисемитизм. К тому же из Польши вместе с землями, до сегодня приросшими к Белоруссии и Украине, пришли в империю и сопутствующие сплетни – байки о «крови христианских младенчиков», которую-де евреи подмешивают в мацу, именно из тех времен. В общем, все получалось в соответствии с грустным афоризмом Ежи Леца: «Я знаю, откуда произошла легенда о еврейском богатстве, – евреи расплачиваются за все».

Неудивительно, что время от времени еврейские шинки и корчмы громили с большевистским энтузиазмом. В период «хмельниччины» такие погромы приобрели массовый характер и до сих пор горько упоминаются во многих энциклопедиях. Тот самый, описанный Кобзарем, победоносный реванш народных правдолюбов выглядел недвусмысленно: «Упали двері, а нагай малює вздовж жидівську спину»...

Впрочем, торговля алкоголем многократно реформировалась, и главным образом как раз не по национальному признаку. Ведь государственным деятелям во всех странах очень быстро приходит в голову, что можно хорошо заработать, облагая выпивку налогами. На территории Российской империи все казенные питейные заведения (кабаки, корчмы, шинки и прочее) должны были выкупать специальные «питы». Кто больше платил, тот, без учета происхождения и прочих подробностей биографии, получал право торговать винишком – лишь бы рассчитывался с казной. Государство даже брало на себя защиту таких заведений от громил и скандалистов и делало это довольно уверенно. На алкогольных откупках богатели сказочно, взятки здесь бывали немислимые (Департамент податей и сборов, ведавший откупками, звали «Департаментом подлостей и споров»).

В общем, к середине XVII столетия пили массово, без удержу и везде. Православный патриарх Никон начал первую антиалкогольную кампанию – уж очень быстро народ спивался, даже по воскресеньям предпочитая шинки с кабаками семейным походам в церковь. Вначале это по традиции относили за счет корчмарских происков (как писал Тарас Григорьевич: «Запродана жидам віра, в церкву не пускають»), но постепенно пришло понимание, что корчма – дело добровольное, никого туда под конвоем не водят, так же как никого не выталкивают силой из церкви; причины несколько глубже. (Кстати, в это же время авторитет церкви очень страдал от борьбы между христианскими конфессиями, которая, увы, въелась в украинскую историю.) За пару лет до объединения Украины с православной Россией, в 1652 году, российский земский собор повелел закрыть все частные кабаки с корчмами, а в «государевых» кабаках ввел норму: по одной чарке на человека. Цену разливной водки резко повысили, запретили продажу алкоголя в долг, во время постов, а также по средам, пятницам и воскресеньям. Подействовало это далеко не сразу; выпивохи тогда еще не пили одеколонов, но уже страдали изрядно. Автоматически эти правила распространялись и на украинские земли; большой друг Украины хорват Юрий Крижанич с ужасом и сочувствием к народным привычкам писал о «корчемном самоторжии», то есть о ситуации с госмонополией на спиртное: «Люди мелкого

счастья не в состоянии изготовить дома вина или пива, а корчмы нет, кроме корчмы царской, где и место и посуда хуже всякого свиного хлева, и питье самое отвратительное, и продается по бесовски дорогой цене». Между прочим, в это время ведро «казенного вина» стоило один рубль. Столько же стоила лошадь, а корову можно было купить за полтинник. Но, как всегда, пили, невзирая на цену, и, как всегда, государственные карательные меры ничего не решали...

Кстати, раз уже я вспомнил о Переяславе, то как раз в период очередного «полусухого закона» налаживание российско-украинских отношений не могло обойтись без противоречий и без чарки для сглаживания оных. Россия упрекала Богдана Хмельницкого за его слишком тесные связи с королем Швеции. Гетман, не желавший ссориться, настойчиво приглашал царского посланника Ф. Бутурлина и думного дьяка В. Михайлова отобедать с ним и за рюмкой порешать все проблемы. Россияне закапризничали, и Хмельницкий напомнил им, что другие царские послы бывали стоворчливее, всегда выпивали за его гетманское здоровье и он настаивает на совместном обеде, «если они не желают к тяжелой скорби его присовокупить еще новую». В общем, Бутурлин с Михайловым в гости пришли, а обильная выпивка с закуской (молочные поросята на вертеле) способствовала улучшению отношений Украины с Россией.

Вскоре начиналась Петровская эпоха, прорубание окон в Европу и очередной алкогольный срыв; у нас ведь все идет такими волнами – то густо, то пусто. В общем, как знак своего правления, Петр открыл в Северной столице кабак сразу же после ее начального заселения, в 1705 году. Кстати, еще строители Петербурга получали по чарке водки ежедневно «для сугреву». Показывая пример стране, пил император неумеренно; описано, как однажды он выпил за день 36 стаканов вина. Из самых верных соратников Петр создал всепьянейший собор. Тот, кто не пил вровень со всеми, подвергался денежному штрафу и должен был осушить необъятный «Кубок большого орла». Петр повелел и женщинам пить наравне с мужчинами, а пьяные генералы на параде были обычным делом. Считалось за доблесть подпоить иностранцев. В 1720 году генерал-адмирал Апраксин принимал польское посольство на военном корабле, провозглашая частые тосты и каждый тост сопровождая пушечным залпом. Через полчаса поляков разнесли по каютам...

Застольная квалификация военачальников ценилась высоко и тогда. Участник императорского застолья вспоминает: «Пьют, бывало, до тех пор, пока генерал-адмирал старик Апраксин начнет плакать-разливаться горячими слезами, что вот он на старости лет остался сиротой круглой, без отца и матери, а военный министр князь Меншиков свалится под стол...»

Справедливости ради надо отметить, что была у Петра и семикилограммовая чугунная медаль для неумелых и неумеренных пьяниц, которая вешалась на шею, и надлежало ее носить до застольного помилования. Петровские пьянки бывали беспощадны. Описано, как иностранный посол пытался спастись бегством от императора во время корабельного выпивона и со страху залез на корабельные снасти. «Тогда царь с «Кубком орла» в зубах взобрался к ослушнику, устроился рядом с ним и заставил в наказание осушить не одного, а целых пять «орлов»...»

Отмечая петровские алкогольные подвиги, следует вспомнить и усилия самодержца к восстановлению винного производства на Киевщине. Там это было делом не новым, потому что в Киево-Печерской лавре монахи занимались виноделием с XI века, это отмечено в летописях, так же как и то, что вина у них получались неважные. Петр I был достаточно самонадеян, чтобы поверить, что уж при нем-то все получится замечательно, и в 1706 году в Киеве был учрежден «регулярный сад» с виноградником. Кроме того, на склонах Днепра как раз возле нынешней Верховной рады чуть позже развели виноградники на террасах, открыли даже «Киевскую казенную кабацкую винокурню», но ничего лучше спирта из приднепровских виноградников не получалось – маловато было в «матери городов Русских» солнышка для хорошего вина. Так что пили, не привередничая, то же, что и всегда...

Когда говорят о том, что придворные пьянки – это национальная традиция, а загадочная славянская душа должна непременно быть проспиртована, я хотел бы напомнить, как, опять же при помощи вина, знаменитый историк С. Соловьев уточнял этот вопрос. Вначале он смешивал полстакана красного вина и полстакана воды: «Петр I женился на Екатерине I, немке. Затем, – продолжал Соловьев, – их дочь Анна вышла замуж за немца, герцога Гольштинского». Он отлил полстакана из розовой винно-водной смеси и дополнил стакан водой. Далее историк повторял операцию с ополовиниванием стакана и доливанием воды, говоря о браке Петра III с немкой Екатериной II, Павла I с немкой Марией Федоровной, Александра II с немкой Марией Александровной. Браков Александра III с датчанкой и Николая II с немкой он прокомментировать не мог, потому что произошли они уже после этой беседы. Но и так к концу рассказа перед Соловьевым стоял стакан чистой воды, которая с самого начала символизировала иностранную кровь. Так что в старину правители пили (и сейчас попивают) согласно собственному желанию, а вовсе не по причине ущербной наследственности, протянувшейся из времен Руси...

Последствия гулянок, если верить Гоголю, тоже были интернациональны: «Возле коровы лежал гуляка-парубок с покрасневшим, как снегирь, носом; подале храпела сидя перекупка с кремнями, синькою, дробью и бубликами; под телегою лежал цыган; на возу с рыбою – чумак; на самой дороге раскинул ноги бородач москаль с поясами и рукавицами...» Трактиры и корчмы, предки советского общепита, вошли в привычку, потеряли во многих случаях лоск, стали рутинны и неухоженны: «Деревянный потемневший трактир принял Чичикова под свой узенький гостеприимный навес на деревянных вызолоченных столбиках, похожих на старинные церковные подсвечники... В комнате попадались все старые приятели, попадающиеся всякому в небольших деревянных трактирах, каких немало выставлено по дорогам, а именно: заиндевший самовар, выскобленные гладко сосновые стены, трехугольный шкаф с чайниками и чашками в углу, фарфоровые вызолоченные яички перед образами, висевшие на голубых и зеленых ленточках, окотившаяся недавно кошка, зеркало, показывавшее вместо двух – четыре глаза, а вместо лица какую-то лепешку...»

Жизнь менялась медленно, привычки оставались, а непостоянство законов придавало бытию даже некоторую загадочность... Что касается водки, то, с одной стороны, ее производство было государственной монополией, но с другой – случались и послабления. Повышая роль дворян в жизни империи, им с 1754 года разрешили винокурение, а всем недворянам было велено винокурные заведения уничтожить. Правда, дворяне могли произвести лишь строго определенные количества алкоголя, согласно Табели о рангах, и только для собственного употребления. Дворяне первого, наивысшего, класса могли в год выкуривать для себя 1000 литров водки, а последнего, четырнадцатого, класса – только 30. Количество эти, как вы понимаете, соблюдались не всегда, зато стало хорошим тоном не предлагать гостям казенный продукт, а угощать своим.

В приличном доме содержалась водка на все буквы азбуки – от анисовой до шалфейной и яблочной. Поэт Н. Некрасов, например, у себя в имении Карабиха построил винокурный заводик, выдававший более 20 тысяч литров водки ежемесячно. Поэт гнал и рябиновую, и классическую водку «Столовое вино № 21», и даже экзотический ром. Это было в порядке вещей. Помните, как во дворе у гоголевской Пульхерии Ивановны «кучер вечно перегонял в медном лембике водку на персиковые листья, на черемуховый цвет, на золототысячник, на вишневые косточки и к концу этого процесса совершенно не был в состоянии поворотить языком». Сама помещица умела и угостить. «Вот это, – говорила она, снимая пробку с графина, – водка, настоящая на деревий и шалфей. Если у кого болят лопатки или поясница, то очень помогает. Вот это на золототысячник; если в ушах звенит и по лицу лишаи делаются, то очень помогает. А вот эта – перегнанная на персиковые косточки: вот возьмите рюмку, какой прекрасный запах». Такая атмосфера в имениях сохранялась постоянно, и можно понять удовольствие, с которым уже в конце XIX века Александр Куприн описывает, как его угощали: «А

для легкости прохода в нутро каждый блин поливается разнообразными водками сорока сортов и сорока настоев. Тут и классическая, на смородинных почках, благоухающая садом, и тминная, и полынная, и анисовая, и немецкий допель-кюммель, и всеисцеляющий зверобой, и зубровка, настойка на березовых почках, и на тополевых, и лимонная, и перцовка, и всех не перечислишь...»

Известный в XIX веке бытописатель С. Максимов подробно рассказывает о нарастающем алкогольном разнообразии, о том, что и спиртовую основу для водки гнали уже далеко не из одной ржи, а «еще из картофеля, вареного или растертого, но во всяком случае смешанного с хлебным солодом. Из сока свекловицы с прибавкою дрожжей получают так называемую пейсаховку, еврейскую водку, любимую евреями нашего Юго- и Северо-Западного края. Пробуют гнать водку, или так называемое простое вино, из патоки на сахарных заводах, но подобный напиток не нравится любителям водки из простого народа. В последнее время стали гнать водку из того мха, которым на севере питаются олени...». Бедные олени: уже тогда выпивохи расхищали их корм! Очень похоже на анекдот о подорожании водки, дошедший до нашего времени; ребенок говорит отцу: «Теперь ты будешь меньше пить, папа, – подорожало». – «Нет, – отвечает родитель, – это ты теперь будешь меньше есть...»

При Екатерине II, в конце XVIII столетия, водочные доходы составляли треть государственного бюджета («Пьяным народом легче управлять», – говаривала императрица), в 1862 году – уже половину, а при Николае II – больше половины всех поступлений в казну. Такой «пьяный бюджет» был рекордным для Европы; в Англии, например, где крепкие напитки тоже были в чести, думали о здоровье нации, и самый большой доход от них однажды составил 23 процента бюджета. Парадокс алкогольной торговли, в частности, заключается в том, что, согласно европейским статистикам, убытки от пьянства превышают доходы от продажи алкоголя в 5–6 раз. Но прибыли-то явные, а убытки – косвенные...

В Российской империи водочный промысел так или иначе поощрялся почти всегда. Слова, приписанные киевскому князю Владимиру Крестителю: «Веселие Руси есть пити, не можем мы без того быти!» – цитировались постоянно. При Николае I, когда можно было свободно купить право на торговлю спиртным, водочные откупщики часто становились миллионерами. Бенардаки, отставной поручик (во втором, сожженном, томе «Мертвых душ» Гоголь вывел его под фамилией Костанжогло), разбогатев на вине, успешно занялся овцеводством, золотодобычей и выдал свою дочь замуж за французского посла в Петербурге. Откупщик Е. Гинцбург, выходец из небогатых витебских евреев, купил себе титул у герцога Гессен-Дармштадтского и стал бароном. В Крымскую кампанию при осаде Севастополя он торговал спиртным в осажденном городе до конца и «оставил южную сторону с кассою одним из последних, чуть не одновременно с командующим гарнизоном».

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.