

///театр
знаний

библиотека Коммерсантъ

ВЕЩИ

О них можно мечтать, их можно презирать, их можно сделать, купить, подарить и получить в подарок, унаследовать, украсть. На них можно не обращать внимания. Но будь вы барахольщик или минималист, аскет или сибарит, транжира или скупердай, принц или нищий — все равно вы шагу без них не ступите.

Как они
рождаются
и живут,
какую роль
они играют
в нашей
жизни

ВЕКА

Валерия Башкирова

Вещи века

«Коммерсантъ»

2011

Башкирова В. Г.

Вещи века / В. Г. Башкирова — «Коммерсантъ», 2011

Вещи. О них можно мечтать, их можно презирать, их можно сделать, купить, подарить и получить в подарок, унаследовать, украсть. На них можно не обращать внимания. Но будь вы барахольщик или минималист, аскет или сибарит, транжира или скупердяй, принц или нищий – все равно вы шагу без них не ступите. Эта книга – попытка показать, как рождаются и живут вещи и какую роль они играют в нашей жизни.

© Башкирова В. Г., 2011

© Коммерсантъ, 2011

Содержание

Предисловие	6
I	8
1	8
2	15
3	18
Конец ознакомительного фрагмента.	21

Валерия Башкирова

Вещи века

Книга – это материальное тело, имеющее форму, вес, объем, физические и химические свойства. Это – вещь? Да. Но вещь особая. Это средство передачи текстовой информации. И если информация подана правильно, то есть книга хорошо издана, а текст интересный (забавный, полезный, гениальный и т. д.), никто уже не назовет книгу просто вещью.

Про нее скажут:

– Это – Вещь!

Предисловие

Некоторое время назад московские улицы украшал (или портил) билборд, рекламирующий «что-то гламурное» под берущим за душу лозунгом «Комфортно, как в раю!».

Как ни странно, в каком-то смысле можно сказать, что в раю действительно было комфортно – ведь у прародителей имелось все, что нужно, или, точнее, не было ничего, в чем бы они нуждались, то есть не было потребностей. И если комфорт понимать как отсутствие (неудовлетворенных) потребностей, то им действительно было комфортно.

Но однажды Ева, поддавшись уговорам змия (вот кто оказался первым маркетологом!), вообразила, что у нее *есть* потребность. Эта потребность была мнимой, или, как говорят специалисты, *воспринимаемой* (percieved), но Ева этого не знала и не только сама немедленно ее удовлетворила, но и уговорила сделать это своего супруга (вот она, сила «народной молвы» и эндорсmenta!).

Мы знаем, что за этим последовало. Но, помимо всех прочих неприятностей, у Адама и Евы появилась и первая *реальная* потребность – в одежде: они познали стыд, устыдились своей наготы и захотели ее прикрыть.

Потом появились и другие потребности. Для того чтобы в поте лица добывать хлеб, необходимы орудия труда и охоты. Детей, рождаемых в муках, нужно было кормить, пеленать, учить, лечить и т. д. и т. п.

Сначала первому мужчине понадобились соха и лук со стрелами, первой женщине – кастрюли и сковородки. К тому же кожи, которыми она прикрывала свою наготу, вскоре перестали ее устраивать, и она захотела иметь более приличный гардероб. (С тех пор дочери Евы постоянно нуждаются в платьях, украшениях, туфлях, шубках и проч. и любят повторять, что им «совершенно нечего надеть», – возможно, в память о своей праmaterи, которой *действительно* когда-то нечего было надеть.)

Так в жизни людей появились вещи.

Прародители и оглянуться не успели, как оказались окружены всевозможным бараклом. Но это было только начало.

Прошло время, и сыновьям Адама стало мало сохи и охотничьего лука. Сегодня американский фермер пашет землю, попивая кока-колу и уставившись в монитор компьютера, который показывает ему, на какую глубину закидывать в землю семена и какие удобрения и в каком количестве закладывать! Что уж говорить об охоте, которая из способа добывания пропитания превратилась в высокотехнологичное развлечение с применением самого современного «оружия массового поражения».

Потом детям Адама и Евы понадобились корабли, поезда, автомобили, телефоны, компьютеры...

По мере того как удовлетворялись одни потребности, их общее количество не уменьшалось, а росло, причем в геометрической прогрессии. Каждая новая удовлетворенная потребность порождала десятки других.

И вот человек трудится в поте лица своего, чтобы удовлетворять увеличивающиеся потребности, а они все растут и растут. По мере прогресса труд становится все менее тяжелым и продолжительным, появляется свободное время. Но это значит, что возникают все новые потребности...

Оглянитесь вокруг. Что вы видите? Солнце, небо, облака? Деревья, траву, землю? Людей, собак, кошек?

А что еще?

Дома. Автомобили. Стол. Стул. Компьютер. Собственные ботинки (туфли). Осветительные приборы, книги, чашку кофе, бутерброд.

Вы видите вещи!

Они везде и всюду. Их несметное множество. Они надеты на вас, вы держите их в руках, или передвигаетесь при их помощи, или вообще находитесь внутри них (в помещении). Таможенный классификатор товаров, в котором перечислены не вещи, а только *товарные группы* (так сказать, породы вещей), – увесистый и объемный том.

Некоторые вещи красивы, другие уродливы, одни функциональны, другие ни на что не годятся, просто барахло, которое дорого вам как память. Есть вещи солидные и надежные (раньше их называли «товары длительного пользования»), есть одноразовые, есть особые, неповторимые (картина великого художника или детский рисунок, подаренный маме на день рождения).

Одни вещи живут недолго, другим уготован долгий век, но не бессмертие. Где теперь чернильница-непроливайка или керосинка? Где дамские подвязки, комбинации, нейлоновые рубашки и шляпы-пирожки? А некоторые вещи не меняются вовсе, словно законсервированные. Лопата, деревянная игрушечная лошадка, совок для обуви. Книга.

О них можно мечтать, их можно презирать, их можно сделать, купить, подарить и получить в подарок, унаследовать, украсть...

Наконец, на них можно не обращать внимания. Но будь вы барахольщик или минималист, аскет или сибарит, транжира или скупердяй, принц или нищий, – все равно вы шагу без них не ступите.

Эта книга – попытка показать, как рождаются и живут вещи и какую роль они играют в нашей жизни.

Книга рассказывает о вещах, которые иногда можно назвать и с большой буквы, и предметах, без которых невозможно представить нашу нынешнюю жизнь, потому что они во многом сформировали нас с вами, то есть наш образ жизни и мысли.

В первой части («Вещи, без которых нам не жить») речь пойдет о еде и напитках, сладостях и чулках, табаке и бритве, застежке-молнии, чулках и липучках Post It. Поговорим и о вещах значительных, которые помогают нам перемещаться, побеждать пространство, менять климат (пусть не в глобальном масштабе, а в одном отдельно взятом помещении), передавать на расстояние изображение и «консервировать» музыку.

Во второй части («Вещи на все времена») не обойтись без игрушек для взрослых, например бриллиантов и мехов, и детей, например конструктора Lego, а также историй про женскую косметику, магазины и мыло, монеты и таблетки.

Вспомним мы и о вещах зловердных, разрушающих наше здоровье и даже отнимающих жизнь. И о том, как вещи вмешиваются в отношения между людьми, как они пытаются влиять на нас и диктовать нам свои законы.

Разумеется, мы расскажем далеко не обо всех вещах, которые есть на свете, и не все, что можно о них рассказать. Но, возможно, прочитав эту книгу, кто-то из читателей сможет сказать вещам, отравляющим ему жизнь: «Вещь, знай свое место!» Кто-то, наоборот, научится ценить труд мастера, вложенный в скромную, но полезную вещь или сложный механизм. А кто-то сделает вывод, что формула общества, в котором мы живем, не «товар – деньги – товар», а «потребность – удовлетворение потребности – новая потребность». Чем больше потребностей, тем больше вещей. Чем больше вещей, тем больше потребностей.

Порочный круг, вечная карусель.

Ведь если комфорт понимать не как отсутствие потребностей, а как возможность их полного удовлетворения (порождающего дурную бесконечность новых потребностей), то на московском рекламном билборде следовало бы написать «Комфортно, как в аду!».

Валерия Башкирова

I

Вещи, без которых нам не жить

1

Консервы победы

«Щи да каша – пища наша», а хлеб, как известно, всему голова, но иногда хочется и мяса отведать, и молочка попить. А тем, кто занимается тяжелым физическим трудом, эти продукты просто жизненно необходимы. А какой труд тяжелее военного? Но вот беда – на армию, особенно воюющую, не напасешься свежей убоины, да и солонины где же столько взять? Вот если бы сделать так, чтобы мясо не портилось, чтобы его можно было хранить долго, а готовить быстро... Впрочем, тогда этот продукт любили бы не только военные!

Относительно недавно жизнь советского народа, а уж тем более армии, невозможно было представить без тушенки. При этом мало кто знал о том, что в армейский быт этот «мясной консерв», как его называли до революции, вошел лишь немногим более 100 лет назад. А военные интенданты и медики свыше 40 лет бились над его рецептурой, проводя опыты на заключенных и нищих студентах.

Кумир трех поколений русских императоров – от Петра III до Николая I – прусский король Фридрих II любил поучать своих генералов: «Хочешь создать армию – начинай с солдатского живота». Однако этот завет монарха-полководца в России остался не востребуемым за полной ненадобностью. Испокон веков князья дружины брали с собой в походы припасы из дома, а по их исчерпанию начинали заниматься заготовкой провизии за счет населения (как писали летописцы, «насилье творяху»). Ничуть не лучше дело обстояло и после появления стрелецких полков. Служилые люди должны были получать деньги за службу дважды в год, но выплаты происходили крайне нерегулярно. Так что стрельцы вслед за былинными богатырями в мирное время и на войне занимались самообеспечением. Даже после появления в царствование Алексея Михайловича регулярных полков кормление воинов оставалось делом рук их самих, но для прокорма им хотя бы выделялись наделы земли или давалось право заниматься ремеслами.

После военных реформ Петра I, казалось бы, в деле кормления солдат должен был наконец наступить порядок. Ведь самодержец всероссийский скопировал всю схему снабжения армии у своего австрийского коллеги. С 1711 года каждому солдату кроме жалования полагались выплаты на корм и обмундирование. А на время пребывания «в чужой земле» вместо денег всем нижним чинам выдавались продуктовые «порции». На день солдату полагалось фунт мяса (409,5 г), два фунта хлеба, две чарки (около 250 г) водки и гарнец (3,28 л) пива. Ежемесячно к этому добавлялось еще два фунта соли и полтора гарнца крупы. При этом император повелел, чтобы солдатский провиант был «самым добрым». Однако этот наказ остался неплохим, но редко исполняемым пожеланием. Интенданты не упускали случая поживиться за счет казны. Скверные дороги, как водится, мешали своевременному подвозу муки, крупы и иной провизии. А провиантские склады часто оказывались не соответствующими своему назначению, из-за чего армейские запасы плесневели и прокисали.

Хуже всего обстояло дело с мясным довольствием. Во время дальних походов следовавшие за армией торговцы-маркитанты, а за ними и местные жители взвинчивали цены настолько, что вместо положенного на каждого нижнего чина фунта мяса в день провиантмей-

стеры выдавали для солдатского котла не более трети фунта на едока, а то и вовсе заставляли неделями поститься. Конечно, можно было прибегнуть к дедовскому способу прокормления войск. Но подобный образ действий позволяли себе только казаки.

Ко всем бедам в придачу в царствование Елизаветы Петровны офицерские чины стали присваивать людям, ничего не смыслившим ни в военном деле, ни в управлении полковым, батальонным и ротным хозяйством. Неудивительно, что питание солдат современники называли из рук вон плохим. Простой выход из положения нашелся в те же годы. Место муки и круп в армейских обозах заняли сухари. Интенданты расписывали огромные достоинства нового главного армейского продукта питания. Для перевозки сухарей требовалось меньше транспорта, чем для доставки муки. Их легче было хранить, а каждый солдат мог нести запас сухарей в собственном ранце. Установили и правила замены: в месяц вместо 72,5 фунта муки на каждого солдата стали выдавать 52,5 фунта сухарей. Однако вскоре у сухарной диеты обнаружился существенный недостаток, наблюдавшийся особенно часто во время затяжных осад крепостей. Запасы свежего продовольствия в прилегающей местности, как правило, быстро иссякали, и у солдат начинались кровавые поносы.

Казалось бы, именно сухари издавна давали больным при диарее. Но, как установили впоследствии военные медики, долгое употребление сухарей приводило к постоянному раздражению кишечника и желудка и повреждениям их слизистой оболочки, на которую сухари действовали подобно песку. Уже после нескольких дней питания сухарями любые питательные вещества из них переставали усваиваться и начинался «сахарный понос». Единственным средством, помогающим больным, войсковые лекари в XVIII–XIX веках обоснованно считали куриный бульон. Только из чего его было варить в голой степи во время осады турецкой крепости Очаков?

Как установили специалисты Военно-медицинской академии, избежать «сахарного поноса» можно было, размачивая сухари в горячей воде и употребляя вместе с ними свежие овощи и мясо. Но где их было взять, когда в начале XIX века император Александр I во время зарубежных походов русской армии охотно передавал решение всех вопросов ее снабжения на откуп союзникам – пруссакам или австрийцам? Большие друзья России, как правило, «забывали» доставлять припасы, и в русских полках временами царил настоящий голод, а цинга считалась вполне обыденной болезнью. Современники писали, что поговорка «Щи да каша – пища наша» была отражением солдатской мечты, поскольку в реальности нижние чины русской армии питались жидкими похлебками и такими же водянистыми отварами крупы, от одного вида которых бросало в дрожь даже врагов русского оружия.

Еще хуже стало после воцарения Николая I. Мясо солдатам выдавалось в мизерных количествах, и то если была возможность для его доставки. Недоедание и цинга стали обычным явлением не только в походах, но и во время стоянки войск на зимних квартирах.

Высокой смертности солдат от недоедания иногда способствовало и неправильное понимание установлений церкви. Молодых и здоровых солдат продолжали муштровать и во время длительных постов, и в постные дни. И если вне армии можно было исхитриться и оскормиться, то продовольственный расклад в ротах строго соответствовал всем православным канонам. Количество истощенных и даже дистрофиков нарастало год от года. Причем врачи, не смея спорить с церковью, осмеливались писать лишь о том, что в рационе солдат явно недостаточно мяса и жиров.

Пока естественная убыль солдатского населения легко компенсировалась за счет новых рекрутских наборов, проблема волновала лишь ответственных за смертность солдат медиков да отдельных энтузиастов, пытавшихся перенести на отечественную почву опыт других армий, давным-давно использовавших для питания солдат консервированное мясо. К примеру, барон Зекендорф предложил русскому императорскому правительству порошок из сушеных овощей и мяса, которые должны были завариваться кипятком в кружке и служить подобием супа, легко

приготавливаемого нижними чинами и офицерами в полевых условиях. Однако изобретение барона, плод его 28-летнего труда, было осмеяно и отклонено. Хотя оно было ничем не хуже того, что предлагалось или использовалось в Европе и за океаном.

Наиболее активно велись опыты по снабжению солдат «порттивными» запасами мяса во Франции. Там еще в 1680 году пробовали кормить армию высушенным мясным порошком. В середине XVIII века эксперимент повторили, но также без особого успеха. А в 1804 году французский кондитер Николя Франсуа Аппер предложил собственный способ консервирования мяса. Он варил мясо, как и другие продукты, 1–2 часа, а затем помещал готовую продукцию в сосуды, которые нагревал в соляном растворе до 110–115 °С. Он считал, что таким образом убивает в мясе или овощах все вредные вещества. В сосуде оставлялось небольшое отверстие, которое плотно закрывалось после того, как из него переставал идти пар. Результаты Аппера для своего времени оказались ошеломляющими. Наполеон наградил изобретателя титулом «Благодетель человечества». Но все же французская армия приняла его изобретение с холодком. Вываренные продукты не нравились солдатам и офицерам на вкус. Кроме того, недостаточная герметичность упаковки зачастую приводила к порче консервов.

Немцы, а вслед за ними американцы отдавали предпочтение мясному экстракту Либиха. Но этот выпаренный крепкий бульон имел омерзительный запах и не слишком приятный вкус. Для прусской армии готовили и разнообразные овощные консервы, к примеру высушенный вареный горох, упакованный в пергаментную бумагу. Но особенно много изобретатели и промышленники работали над технологией консервирования мяса. Количество предложенных способов было огромно. Ведь на кону были заказы на поставку армиям – верный и гарантированный доход на многие-многие годы. Предлагались различные способы копчения и соления мяса, для которых были испробованы все известные в XIX веке химические вещества и соединения. Одним из самых оригинальных был запатентованный в Соединенных Штатах способ, при котором вареное или жареное мясо опускали в сладкий сироп и высушивали, в результате чего продукт покрывался непроницаемой, но довольно хрупкой коркой. Но постепенно во всех странах начал побеждать метод Аппера. Англичане, купившие у него право на консервирование продуктов по его методу, значительно усовершенствовали процесс. Мясо или овощи стали помещать в жестяные банки, герметически запаивавшиеся крышками. Технологию, кроме Британии, начали использовать в Штатах и Германии – основных производителях консервов во второй половине XIX века.

Россия же стояла в стороне от консервного бума. Царь-полковник Николай I продолжал считать, что он наилучшим образом заботится об армии. Иллюзия рассеялась в 1854 году, после начала Крымской войны. Оказалось, что запасов продовольствия для войск в стране практически не было. И не в последнюю очередь потому, что кроме сухарей никаких продуктов более или менее длительного хранения российские интенданты заготавливать не умели. А те, которые в срочном порядке заготовили обыватели Курской, Воронежской и других центральных губерний, были плохи даже на фоне отсыревших, плесневелых, затхлых и червивых сухарей, собранных по всей остальной империи по принципу «с миру по нитке».

Но даже это гнилье доставить войскам в Крым оказалось большой проблемой. Все надежды на перевозку провизии морем рухнули после того, как противник взял крепость Керчь и закрыл русским судам выход из Азовского моря. А те мешки с сухарями, которые все-таки удалось доставить, из-за отсутствия складов хранились под открытым небом. Сухопутные дороги пребывали в своем естественном «первобытном» состоянии – в распутицу по ним невозможно было перевозить грузы и даже гнать гурты скота из центральной России. Крымский скот ушел под нож в первые же месяцы войны, и практически никакой замены свежему мясу, кроме доставлявшегося из малороссийских губерний соленого сала, ему не нашлось. За все время кампании, длившейся до 1856 года, войска не видели и свежих овощей, вместо которых солдатам выдавалась перекисшая квашеная капуста.

Питание такого качества новый император Александр II считал одной из причин поражения русской армии. И вскоре после окончания войны приказал приступить к исследованиям для выбора наиболее пригодного для отечественных условий «мясного и иного консерва».

Бюрократическая машина в России всегда работала неспешно, и консервный вопрос попал в разряд «негорящих». В Германии закупили значительные количества либиховского мясного экстракта, сухих овощей и супов, хотя с самого начала было очевидно, что экстракт вряд ли придется по вкусу офицерам и нижним чинам, что и подтвердилось во время Хивинского похода русской армии в 1873 году. Экспедиционный корпус снабдили запасом либиховского концентрированного бульона, сухой капустой, сухими щами и гороховым супом. Однако солдаты практически не притронулись к этим продуктам. А их командиры вместе с врачами и интендантами потом долго рассуждали о том, что русский человек не принимает непривычных ему продуктов.

Выдачу мясных консервов экспедиционному корпусу сочли преждевременной, поскольку к изучению их свойств приступили лишь в 1869 году, когда закупили партии консервов в Соединенных Штатах и Австралии. Эта продукция не пришлась ко двору не столько из-за вкуса, сколько из-за цены. И в следующем году Военно-медицинская академия по поручению интендантства приступила к изучению продукции отечественных производителей.

В 1870 году в России существовали два основных направления консервирования и, соответственно, более или менее крупных производители консервов, желавших получить долгосрочный армейский контракт. Француз Ф. Азибер, наладивший в российской столице производство консервов по способу Аппера, изготовил для испытаний партию консервов из говядины и баранины, часть которых включала и овощи. Однако желающих опробовать на себе опасный продукт не находилось, поэтому в распоряжение докторантов-медиков были переданы заключенные Санкт-Петербургской военной тюрьмы. Из 200 арестантов были отобраны десять крепких физически и абсолютно здоровых людей в возрасте от 26 до 29 лет, сидевших в одиночных камерах, что позволяло полностью контролировать прием ими пищи.

Но еще до начала эксперимента возникли технологические трудности. Исследования усвояемости продуктов собирались проводить способом, который теперь ничего, кроме смеха, вызвать не может. Лабораторным анализом определяли содержание химических элементов в консервах и тем же путем анализировали результаты жизнедеятельности организма арестантов. Несложный расчет позволял установить, сколько, к примеру, азота усвоено из одной банки жареной говядины или рагу. Но кормить заключенных только консервами считалось опасным, и исследователям пришлось искать способ отделения «консервных» испражнений от всех остальных. Лучшим из опробованных методов оказалось кормление арестантов черникой. С любой едой, кроме консервов, их заставляли съедать довольно большое количество ягод, и подкрашенные результаты отправления естественных надобностей не анализировались. По всей видимости, возня с арестантскими испражнениями не слишком вдохновляла докторов, и, проведя незначительное количество опытов, они поспешили сделать вывод о безвредности и хорошей усвояемости консервированного мяса.

Следующими подопытными кроликами оказались нищие петербургские студенты. На них проверяли, как долго человек может потреблять только консервы без ущерба для здоровья. Голодные студенты с большим удовольствием отъедались в академической клинике, а экспериментаторы пришли к выводу, что «консерв» можно есть достаточно длительное время. Однако делать это больше трех дней подряд все же крайне нежелательно.

Тем не менее армейская и прочая публика результатами не удовлетворилась. В газетах появлялись статьи о том, что жестянки запаиваются сплавом олова и свинца, а свинец — яд и может попасть внутрь банки. Провели дополнительную серию экспериментов, которая показала, что вероятность такого события близка к нулю. Но скептики не унимались. Они потребовали провести анализ на наличие болезнетворных субстанций в уже запаянных банках. И тут

продукция Азибера показала себя не с лучшей стороны. В немалой части банок были обнаружены болезнетворные микробы.

По всей видимости, этот афронт и стал формальной причиной того, что вместо Азибера грандиозный военный заказ на изготовление 7,5 млн порций консервов ежегодно в течение десяти лет достался обществу «Народное продовольствие» (в некоторых источниках называется «Народной пользой»). Но в действительности предпочтение отдали чисто русскому предприятию без иностранных корней, чтобы в случае войны не оказаться перед закрытыми воротами фабрики невесть куда скрывшегося поставщика. «Народное продовольствие» на своем заводе в Борисоглебске консервировало мясо по способу А. Данилевского, напминавшему американский метод засахаривания мяса. Сваренные кусочки в специальном барабане обваливались в казеине, извлеченном из творога, а затем высушивались и укладывались в жестянки. Герметичная упаковка и пастеризация при высокой температуре не предусматривались, и потому на вкус такое мясо отличалось от продукции Азибера в лучшую сторону. Производство постоянно расширялось, и временами на заводе перерабатывали до 250 коровьих туш в день.

Момент истины наступил после начавшейся в 1877 году Русско-турецкой войны. Интендантство отправило войскам огромные партии мяса от «Народного продовольствия» и небольшое количество жестянок от Азибера, купленных просто на всякий случай. Однако когда груз прибыл в войска, открылась поразительная картина. 73 % казеинированного мяса было безнадежно испорчено. В то время как из банок Азибера взорвалось не более 5 %.

Зрелище это, как описывали очевидцы, было весьма неприглядным. Жестянки разрывались надвое с шумом, разбрызгивая зловонную коричневую жидкость. Контракт с «Народным продовольствием» немедленно был расторгнут, и его деятелям оставалось лишь инспирировать в прессе очередные статьи против продукции Азибера.

Частично авторы «антиазиберовских» статей были правы. Вкус консервов из жестянок, несмотря на специи и приправы, оставлял желать много лучшего. Жареная говядина при повторном кипячении теряла товарный вид, а баранина превращалась в неприглядную массу. Некоторые партии имели специфический «скотский», как тогда писали, запах и привкус. С этой проблемой удалось справиться довольно легко. Специалисты Азибера вместе с чиновниками и врачами установили, что лучший способ избавления от неприятного запаха – переработка туш через сутки, а лучше через двое суток после забоя.

Жестянки разрывались надвое с шумом, разбрызгивая зловонную коричневую жидкость.

Но проблемы на этом не закончились. Врачи настаивали на том, чтобы в консервах содержалось больше жира. Но говяжий жир в последней четверти XIX века стоил дороже мяса, и завод пытался уклониться от внесения подобных изменений в рецептуру. После споров и трений Азибер все-таки выпустил партию банок с повышенным содержанием жира. Но из войск, где теперь опробовали «мясной консерв», сообщили, что данный вид продукта «по вкусу только малороссам».

Затем начались долгие опыты по определению самого вкусного для солдат и оптимального для казны вида консервов. После многочисленных проб и ошибок интенданты раз и навсегда отказались от мясо-растительных составов. Овощи, как оказалось, можно было заготавливать и более дешевыми способами. Баранину после экспериментов из консервов также исключили. А наиболее приемлемой сочли тушеную говядину. Она при пастеризации почти не теряла вкуса и для солдат стала наиболее лакомой едой из жестянки. Так мясные армейские консервы превратились в «тушенку». Название это появилось в конце XIX века.

Немало вопросов вызвало и то, что в разных партиях тушенки, приготовленных совершенно одинаково, без малейших отклонений от технологии, продукт имел разный вкус. Исследования показали, что это в первую очередь зависит от породы скота и места, где он выращен. У коров средней полосы России мясо за специфический оттенок цвета называлось «красной говядиной». Говядина с юга страны по тому же принципу именовалась «серой». И вкус тушенки из

«красного» и «серого» мяса действительно различался. Оценки, конечно же, были исключительно субъективными, но тушенку из «красной говядины» дегустаторы нашли лучшей. Хотя, возможно, все дело заключалось в том, что все дегустаторы жили в Санкт-Петербурге и вкус «красной» им оказался просто более привычен.

Затем подбиралась наиболее рациональная емкость упаковки, и после серии проб и ошибок, когда четырьмя банками пробовали накормить пять солдат, решили, что в банке должна быть дневная мясная порция нижнего чина – один фунт. Но и на этом эксперименты не завершились. Врачи и интенданты длительное время вырабатывали рекомендации по употреблению тушенки. В итоге солдатам предписали вскрывать емкость ножом или штыком, разогревать и есть прямо из банки (в советской же армии предписывалось использовать тушенку в составе блюд).

В своем нынешнем виде тушенка появилась на армейских складах лишь в начале XX века, да и то после того, как закончилась проверка качества заложенных на длительное хранение банок. Стандартный срок хранения мясных консервов во всех армиях мира тогда составлял пять лет. Русским интендантам хотелось увеличить его до восьми. Но тут уперлись врачи. Они доказали, что хотя герметичность банки не нарушается и за восемь лет, однако жир начинает прогоркать, портя тушенку, и потому хранить ее можно не более трех лет, а пять являются крайним и нежелательным максимумом. Потом все участники экспериментов и сторонние наблюдатели не уставали удивляться, как могло случиться, что опыты продлились ровно 40 лет. Но только за такой срок, видимо, и можно было получить поистине национальный продукт.

Все эти годы Азиберу доставались крупные заказы на «мясной консерв», и он превратился в одного из крупнейших деятелей пищевой промышленности России. Для гражданской публики он выпускал разнообразные мясные консервы и стал одним из виднейших производителей колбасы в Санкт-Петербурге. Но основной доход, конечно, приносило ему военное ведомство.

Опыты продлились ровно 40 лет. Но только за такой срок, видимо, и можно было получить поистине национальный продукт.

В Русско-японскую войну технология производства тушенки была доведена до совершенства. На завод Азибера назначили военную приемочную комиссию, которая не давала ни минуты покоя владельцу фабрики и его служащим. Именно тогда был введен двухнедельный отстой банок в штабелях после выпуска. Работники Азибера пытались как можно скорее сдать тушенку интендантству, но комиссия оставалась непреклонной – за две недели банки с неубитыми бактериями вздувались и отбраковывались. Еще одной проблемой, которую часто приходилось решать приемщикам, стала чистота в помещениях фабрики Азибера. В конце концов удалось добиться того, что пол стали посыпать чистой стружкой, а после окончания работы тщательно мыть с мылом.

Беда, правда, состояла в том, что в войска эти жестянки так и не попали. Сделанных до войны в Порт-Артуре запасов хватило лишь на короткое время. А возможности доставки грузов на Дальний Восток ограничивались малой пропускной способностью сибирских и Китайско-Восточной железных дорог. Трудности доставки заставили закупать консервы за границей и доставлять их в осажденный Порт-Артур морем, на кораблях нейтральных стран. Но их количества оказалось явно недостаточно, и защитникам крепости выдавали по банке на троих.

Сделанных до Первой мировой и в ее ходе запасов консервов хватило даже красноармейцам и белогвардейцам.

Куда больше тушенки было съедено во время Первой мировой войны. Не только офицеры, но и генералы русской армии потом вспоминали, что подмерзшая тушенка была едва ли не лучшим из того, чем можно было питаться в ледяном блиндаже страшной холодной зимой 1916–1917 года. Сделанных до Первой мировой и в ее ходе запасов хватило даже красноармей-

цам и белогвардейцам. И будущие большевистские военачальники так к ней пристрастились, что после Гражданской войны производство тушенки возобновили по старым азиберовским рецептурам. Правда, в начале 1930-х годов, после коллективизации, во время которой резко сократилось поголовье скота, советская власть пошла на выпуск мясо-растительных консервов. Народу объясняли, что мясо с фасолью куда полезней обыкновенной тушенки. В 1931–1933 годах производство тушенки катастрофически упало. В 1931 году планировалось выпустить 11,9 млн банок, но подлинную цифру тогда так и не обнародовали, а в следующем году сделали только 2,5 млн, что для Красной армии было каплей в море. Для армии изготавливали только стандартную тушенку – по старой рецептуре. «Гражданскую» же разрешали делать из замороженного мяса. В армейской тушенке использовалась только говядина, выдержанная 48 часов после убоя. И именно поэтому военная тушенка всегда ценилась выше «гражданской» советскими людьми, даже не знавшими, чем эти продукты различались.

Перед Великой Отечественной войной в стране были созданы огромные запасы тушенки. Армейские склады и базы госрезерва находились главным образом в западной части СССР и по большей части были захвачены немцами. По некоторым данным, оставшиеся запасы были исчерпаны к 1943 году. Как утверждали многие ветераны, начиная с этого времени и до конца войны они уже не получали на фронте отечественной тушенки. А из американских мясных консервов им больше всего нравилась свиная тушенка, отдаленно напоминавшая отечественную.

После войны производство тушенки для армии продолжалось все по той же азиберовской рецептуре. И лишь в 1970-е годы начали появляться рационализаторы, пытавшиеся удешевить тушенку путем добавления в ее состав инородных белков. Правда, тогда эти белки были исключительно животного происхождения. А потом наступило время сои и неперевариваемых компонентов в жестянках с привычными надписями и ссылками на советские ГОСТы.

2

Молочные реки в жестяной банке

Гейл Борден был изобретателем. Делом его жизни были... сгущение и консервирование. Сам он говорил об этом так: «Я намереваюсь поместить картофелину в коробочку для пилюль, тыкву – в столовую ложку, самый большой арбуз – в соусник [...] Турки делали из акров роз розовое масло [...] Я собираюсь делать розовое масло из всего!» Так бы ему до конца жизни выпаривать да высушивать всякие продукты, не займись он молоком.

О таких людях, как Борден, и о таких необходимых человечеству вещах, как сгущенка, сложено множество легенд. Согласно одному из них, Гейл Борден, возвращаясь морем домой в Америку с Лондонской выставки 1851 года, обнаружил, что морской болезни подвержены не только люди, но и коровы. Однако если люди еще могут превозмочь себя и работать, несмотря на плохое самочувствие, то коровы, страдая от качки, давать молоко решительно отказываются.

Под голодный плач детей Борден размышлял о том, нельзя ли обеспечить людей молоком в экстремальных ситуациях. Это была трудная задача, поскольку молоко – очень недолговечный продукт. Широко известным решением этой проблемы было изготовление сыра, но Борден поставил себе цель найти способ сохранять именно цельное молоко. Сохранять путем сгущения.

Так на свет появилась сгущенка.

Сгущение вообще было навязчивой идеей Бордена. Опытам с молоком предшествовали попытки Бордена сгущать кофе, чай, мясо и другие «полезные диетические продукты».

Гейл Борден родился в центральной части штата Нью-Йорк. Позже семья Борденов в поисках лучшей доли подалась на Запад. Достигнув совершеннолетия, Борден пошел было в школу работать учителем математики (дело происходило в штате Миссисипи), но, поссорившись с администрацией, уволился. Затем он самостоятельно обучился топографии, и в 1829 году знаменитый основатель штата Техас Стивен Фуллер Остин, в честь которого была названа первая столица штата, назначил Бордена официальным топографом. А в 1835 году, когда штату понадобилась газета, неутомимый Борден вместе с приятелем основал ежедневную газету «Телеграф энд Техас реджистер».

Это была десятая по счету газета, появившаяся в Техасе, но первая, которой удалось продержаться на плаву дольше двух лет. Однако обычные беды провинциальной прессы – скучные новости, жалкие материалы, подписчики, которых невозможно найти и которые не платят, когда их находят, – вынудили Бордена искать дополнительную работу. И он стал официальным печатником Техасской республики. Техасская декларация независимости была впервые напечатана на его станке.

Через год после этого Борден переехал на остров Гальвестон, где работал сборщиком налогов, помогал разбивать новые улицы, продавал городские земельные участки и т. д. и т. п.

Но самое главное – он изобретал. Изобретал все, что приносило пользу и выгоду. Его «движущийся купальный павильон» позволил местным дамам купаться там, где им хочется. Его свадебным подарком жене был сделанный им собственноручно обеденный стол с вращающимся центром, при помощи которого блюда могли доставляться любому едоку.

Кроме того, Борден сконструировал пароход, приводимый в движение не винтом или гребным колесом, а приводным ремнем во всю длину киля, снабженным лопастями. Наиболее же выдающимся изобретением была его «земноводная машина» – фургон с парусом для переселенцев. На нем можно было передвигаться как по суше, так и по морю.

Когда Борден демонстрировал аппарат землякам, судно отплыло от берега в глубь залива, но, к сожалению, там перевернулось, и пассажиры попадали в воду. Замечательный проект был закрыт.

«Я отказываюсь от идеи только в пользу лучшей идеи», – говорил Борден. Закрыв разработку «земноводной машины», он занялся сгущением продуктов.

Случай, заставивший Бордена заняться этой проблемой, в свое время потряс Америку. В ноябре 1846 года 87 переселенцев попали в сильную метель в горах Сьерра-Невады и вынуждены были в полной изоляции прожить несколько недель, пока не пришла помощь. Выжили только 47 человек – они съели остальных.

Для практически мыслившего Бордена этот случай стал поводом к размышлению не только о действенности нравственных законов в экстремальных условиях, но и об особых нуждах его соотечественников – жителей страны переселенцев, людей, вечно находящихся в пути.

«Необходимы и, значит, будут пользоваться спросом сгущенные, компактные продукты», – понял Борден. В 1850 году он выпустил книгу, в которой изложил целую философию сгущения, а заодно и рекламировал только что изобретенный им «мясной сухарь», аналог современного сублимата. Борден потратил шесть лет и почти все свое состояние – \$60 тыс. – на продвижение продукта. Однако влиятельные поставщики свежего мяса в армию сделали честную конкуренцию нереальной. Были и другие проблемы. Многие жаловались, что борденовский сухарь уродлив на вид и совершенно пресен на вкус. Борден и сам признавался, что правильно готовить сухарь умеет только он.

Но прежде чем мясной сухарь потерпел поражение, Борден успел сделать изобретение, ставшее абсолютно необходимым людям и прославившее своего изобретателя. Он научился сгущать молоко.

К счастью, Борден не знал, что в Европе неоднократно пытались сгустить молоко. Результаты были настолько неудачны, что от этой идеи отказались. Но неосведомленного Бордена переполнял энтузиазм.

Сначала он пытался просто кипятить молоко в открытой кастрюле на песчаной бане, нагреваемой древесным углем, а затем добавлял коричневый сахар. Полученная жидкость действительно могла, не портясь, храниться месяцами, но имела нетоварный темный цвет и пахла черной патокой. Негодность продукта была очевидна.

Почти два года Борден вел безуспешное сражение с молоком, пока однажды случайно не увидел, как кухарка смазывает жиром кастрюлю, чтобы пища не пригорала.

После нескольких месяцев раздумий Борден решил сгущать молоко в вакуумной кастрюле. Однако и здесь его ждала неудача: нагреваясь, молоко пригорало. Умные люди настоятельно советовали Бордену бросить пустую затею.

Почти два года Борден вел безуспешное сражение с молоком, пока однажды случайно не увидел, как кухарка смазывает жиром кастрюлю, чтобы пища не пригорала. Прodelав ту же операцию перед выпариванием молока, Борден получил вещество, известное ныне каждому жителю планеты под названием «сгущенка».

Борденовский способ приготовления сгущенки был столь прост, что убедить членов патентной комиссии в Вашингтоне в том, что изобретено действительно что-то новое, оказалось трудно. Свое авторство Бордену пришлось доказывать доступным бюрократам языком – вооружась кипами схем и множеством письменных объяснений и рекомендаций. Добавив к этим бумагам некоторую сумму, Борден в конце концов убедил официальных лиц из патентной комиссии в том, что изобрел принципиально новый метод: выпаривание молока в вакууме.

Сгущенное молоко сразу снискало коммерческий успех. Как гласит еще одна легенда, на поиск компаньонов, готовых вложить капитал в производство сгущенки, Борден потратил пять

минут и пять центов. Словно в сказке, случайный попутчик Бордена, которого изобретатель угостил в дороге своим молоком, оказался богатым оптовым торговцем бакалейными товарами и владельцем крупной сети магазинов в Нью-Йорке. Придя в восторг от вкуса продукта, он тут же предложил Бордену контракт.

Газеты писали, что больных коров удерживали подпорками, чтобы лишний раз подоить перед смертью.

В 1858 году в деревне в 100 милях к северу от Нью-Йорка открылся первый в мире завод по производству сгущенного молока.

Борденовское сгущенное молоко появилось на нью-йоркском рынке очень вовремя. Нью-Йорк страдал от «молочной чумы». Газеты пестрели сообщениями о «молочных убийствах». Молоко, продаваемое в городе, называли помойным, потому что его давали коровы, пасшиеся на полях, куда сбрасывали отходы и сливали канализацию. Навоз и молоко перевозились в одних и тех же вагонах.

Ньюйоркцы только и говорили о том, что грязное молоко является причиной высокой детской смертности. Такое молоко практически не содержало жиров, а чтобы скрыть непривлекательный синий цвет, его окрашивали. Газеты писали, что больных коров удерживали подпорками, чтобы лишний раз подоить перед смертью. Один из официальных представителей молочной службы назвал городские «молочные-помойки» «Везувием, извергающим невыносимое и отвратительное зловоние».

Новый товар – сгущенка – полностью изменил ситуацию. Благодаря предложенному Борденом чистому продукту объем продаж молока в Нью-Йорке увеличился в несколько раз.

Предвосхищая современную борьбу за качество, Борден ввел на своем заводе высокие требования к чистоте. Он рассылал по фермерским хозяйствам своих инспекторов с подробными инструкциями. На заводе не принимали молока от коров, которые отелились в последние 12 дней, требовали, чтобы перед дойкой вымя коровы мыли теплой водой, чтобы коровники были чистыми и навоз хранился далеко от места доения. Кроме того, завод принимал только охлажденное молоко.

Конечно, это внесло дополнительные сложности в жизнь фермеров. Но зато они получали гарантированного покупателя. Иными словами, Борден превратил молочного фермера в оптового торговца, которому не надо было больше торговать вразнос молоком, взбивать масло и делать сыр. Фермер, который заключал договор с Борденом и поставлял молоко соответствующего стандарта, мог сдавать весь товар на завод и получать чек от компании.

Молочная «Борден компани» внедрила и другие технические новинки. В 1875 году, через год после смерти основателя, она стала торговать свежим цельным молоком. Молоко отпускалось в больших бидонах и разливалось в посуду покупателя. Такой способ продажи молока был, конечно, не слишком гигиеничным. И в 1885 году «Борден компани» под руководством Бордена-младшего начала выпускать молоко в бутылках. Но прошло еще десять лет, прежде чем бактериологический анализ стал неотъемлемой частью производства молока и начала широко применяться пастеризация.

«Делайте ваши проповеди краткими, выражайте мысли сжато», – советовал когда-то Борден священнику гальвестонской церкви. В своей книге он писал: «Мир меняется. В направлении сжатия. Даже любовники сейчас не пишут стихов или чего-то в этом роде и прочей чепухи. Они концентрируют все, что хотят сказать, я полагаю, в поцелуе. Было время, когда люди тратили часы на еду. У Наполеона она никогда не занимала более двадцати минут. Я управляюсь за пятнадцать. Люди почти утратили способность тратить время впустую».

Он был абсолютно прав. Теперь это совершенно ясно.

3

Хлебное вино

Водка – субстанция политическая. В России торговля спиртным столетиями обеспечивала существенную часть доходов казны. И во все времена власти проявляли ревностный интерес к этой области. 140 лет назад, 1 января 1863 года, Александр II отменил систему винных откупов, а 1 января 1886 года в Российской империи были закрыты все питейные заведения, продававшие спиртное без закуски. Интересовались спиртным и большевики. 80 лет назад, в январе 1923 года, совнарком разрешил изготавливать наливки крепостью до 20°, и любители выпить смогли помянуть недолгую эпоху большевистского сухого закона.

Для регионов с жарким климатом вино – наиболее простой способ продолжительного хранения виноградного сока. Алкогольную революцию обычно связывают с появлением спирта, который гнали из перебродившего зерна. Согласно легенде, первыми научились гнать спирт арабы, притом *aqua vitae* появилась случайно, при очередной попытке найти философский камень. Так это или нет – сказать трудно, однако слово «алкоголь» обычно возводят к арабскому *al-koḥol* – порошкообразная сурьма.

Охотников пить разбавленный водой спирт было немного. Хотя в Европе первые перегонные кубы появились в XI веке, спирт еще долгое время использовался исключительно в медицинских целях. Однако чистый спирт хорошо хранился и занимал меньше места при перевозке, поэтому купцы предпочитали иметь дело с крепкими напитками, разбавляя их непосредственно перед продажей. В результате крепость потребляемых напитков постепенно росла, и к XVI веку водка и крепленые вина получили широкое распространение.

В Древней Руси виноград не рос, поэтому говорить о широком распространении виноградных вин не приходится. Однако существовали вполне достойные замены вину – если не по вкусу, то по крайней мере по градусам. Весьма популярным напитком был квас, воспоминание о крепости которого сохранилось в современном глаголе «квасить». Употребляли также сваренное из зерна пиво, при приготовлении которого в более поздние времена стали использовать хмель. Спиртное получали и из меда.

Эпоха водки наступила лишь в конце XV века. Причем распробовали этот напиток далеко не сразу. Так, Василий Темный, которому привезли *aqua vitae* итальянцы, признал это зелье вредным и запретил его ввоз в страну. Однако запреты запретами, а «хлебное вино», как называли напиток, полученный из зерновой браги путем перегонки, быстро входило в повседневную жизнь.

Еще княгиня Ольга, победив древлян, наложила на них «дань медовую». Налоги на хмель и солод неоднократно упоминаются в летописях и грамотах, однако по современным масштабам все это кажется детскими играми. Серьезной роли в княжеских доходах торговля спиртным не играла, поэтому власти со спокойной совестью боролись с пьянством. Например, в Москве пить крепкие напитки разрешалось лишь находящимся на государственной службе иностранцам. А Иван Грозный в 1552 году запретил продавать в Москве водку, однако построил на Балчуге кабак – специальный дом, в котором опричникам выдавались горячительные напитки. В последующие эпохи кабаками стали называть все питейные заведения, а обслуживающие опричников учреждения благодарные потомки окрестили спецраспределителями.

Серьезной роли в княжеских доходах торговля спиртным не играла, поэтому власти со спокойной совестью боролись с пьянством.

Кабак на Балчуге принес казне ощутимый доход, поэтому вскоре питейные заведения начали строиться повсеместно: к концу XVI века в каждом большом городе имелся свой государев кабак. Тогда-то власть наконец осознала, какой золотой жилой является торговля спиртным. По свидетельству иностранных путешественников, пока русские сидят в кабаках, «никто ни под каким предлогом не смеет вызвать их оттуда, потому что этим можно помешать приращению царского дохода».

Популярность крепких напитков вела к тому, что их стали самостоятельно изготавливать и продавать из-под полы. С таким убытком казне нельзя было мириться. За изготовление крепких напитков частных лиц сначала штрафовали, а при повторном задержании наказывали кнутом и сажали в тюрьму. Покупателей нелегального спиртного могли пытаться, чтобы узнать имя продавца. В 1652 году Алексей Михайлович созвал специальный Земский собор, вошедший в историю как «собор о кабаках». С этого времени торговля крепкими напитками осуществлялась только на вынос – ведрами, кружками или чарками (ведро – 12,3 л, четверть – 3,08 л, штоф – 1,23 л, чарка – 120–150 г). Государство не стремилось к монополии на производство спиртных напитков, однако настаивало на жесткой монополии на торговлю ими. Спиртное продавалось в два раза дороже того, во что оно обходилось казне. В 1680 году торговля спиртным дала 25 % дохода казны.

Покупателей нелегального спиртного могли пытаться, чтобы узнать имя продавца.

Для финансирования реформ Петру I требовались деньги, и из торговли спиртным он стремился извлечь максимум прибыли. В начале XVIII века он даже попытался изъять у представителей податных сословий посуду, при помощи которой можно было гнать спирт. Однако вскоре Петр объявил в России свободу винокурения с тем, чтобы все владельцы «винокурных сосудов» платили с них определенный налог, который зависел от объема сосудов, а не от интенсивности их использования.

В 1755 году винокуренные заводы были проданы в частные руки: казне оказалось проще заниматься продажей, а не изготовлением спиртного. Елизавета Петровна «для умножения государственных доходов на нынешнее и будущее время» ввела единые цены на водку: 1 руб. 88 коп. за ведро и 1 руб. 98 коп. за ведро при продаже в разлив. При Екатерине II ведро водки стоило уже 2 руб. 23 коп., и доход от продажи спиртного составил 20 % государственного бюджета.

В организации торговли алкоголем конкурировали три основных метода государственного контроля: чистая монополия, акцизная и откупная системы. При этом вплоть до середины XIX века господствовала последняя: откупщик платил государственной казне установленную сумму и получал полное право торговли спиртным в определенном регионе. Откупщики не имели конкурентов, поэтому не были заинтересованы в повышении качества своей продукции, а о сокращении числа алкоголиков они могли помыслить лишь в ночных кошмарах.

О неэффективности этой системы и о том, что откупщики спаивают народ, тогда писали многие. И тем не менее в 60-е годы XIX века торговля спиртным обеспечивала 46 % доходов государства. Для сравнения: в Великобритании, Норвегии и Швеции доход от продажи спиртного тогда составлял порядка 24 %. В большинстве стран эта цифра была существенно ниже: в Австрии – 10 %, во Франции – 9 %, в Пруссии – 6 %.

Однако экономика экономикой, а к концу XVIII века каждый уважающий себя помещик имел собственный рецепт спиртовой настойки. Расцвету народного творчества способствовало открытие академика Ловица, описавшего очищающие свойства древесного угля. Очищенный углем спирт настаивался на травах. Наиболее удачные напитки даже сохранили имена своих создателей – например, зелье, которым цирюльник Василий Ерофеич вылечил графа Алексея Орлова, до сих пор называют «ерофеичем».

Однако подлинно народной маркой следует считать полугар – 23-24-градусный раствор хлебного спирта. Популярность этого напитка объясняется простотой проверки крепости: при поджигании полугара выгорает ровно половина объема.

Если государство видело в спиртных напитках лишь средство пополнения казны, то прогрессивная общественность активно боролась с алкоголизмом. Эта борьба сводилась в основном к распространению антиалкогольных брошюр и проповедям приходских священников. Более эффективным было возникшее в середине XIX века трезвенническое движение, точнее массовый бойкот кабаков любителями выпить. Причины этого движения были чисто экономическими и не имели никакого отношения к здоровому образу жизни. При очередном повышении цен на спиртное крестьяне созывали сходку, где принималось примерно такое решение: «Так не будем же пить, дадим зарок, пускай их откупщики да целовальники выпивают все вино, а мы не хотим, не станем». Собравшиеся торжественно обещали в течение определенного времени не ходить в кабаки, причем нарушавших обещание общество подвергало штрафу. Это были выступления не против алкоголизма вообще, а против дороговизны и низкого качества водки. Никто не давал залога стать трезвенником на всю жизнь: договаривались лишь не пить в течение определенного времени, чтобы откупщик понес убытки.

Нередко коллективное воздержание от пьянства перерастало в разгром кабаков. Александру II пришлось направить на борьбу с не в меру агрессивными трезвенниками войска. Сотни борцов за качество водки были наказаны шпицрутенами и сосланы в Сибирь. Однако под влиянием массовых выступлений государство оказалось вынуждено отменить откупную систему, что и произошло 1 января 1863 года.

На всей территории страны вводилась акцизная система, которая предусматривала три вида сборов: патентный сбор, уплачиваемый производителем, питейный акциз, то есть налог на произведенный спирт, и патентный сбор на торговлю. Реформа привела к еще большему увеличению государственных доходов от продажи водки. Однако доля алкоголя в государственных доходах постепенно падала и в 1893 году составила 24,9 %. Это падение было связано не с уменьшением потребления горячительных напитков, а с развитием других источников пополнения казны.

Государству было невыгодно запрещать выпивку, однако оно имело все основания бороться за закуску.

Государству было невыгодно запрещать выпивку, однако оно имело все основания бороться за закуску: с 1 января 1886 года были закрыты все питейные дома, продававшие водку без закуски (в отличие от спирта, производство соленых огурцов никогда не оказывало серьезного влияния на российскую экономику). На вынос спиртное стали отпускать в закрытых бутылках, которые старались запечатать таким образом, чтобы их несли домой, а не выпивали у дверей магазина. Тогда же было запрещено продавать спиртное малолетним и пьяным – запрет, который нарушается вот уже 117 лет.

Реализованная Сергеем Витте идея винной монополии принадлежала не ему. Еще в середине 1880-х годов за такую монополию ратовали Михаил Катков и Константин Победоносцев. (Витте, не желавший отдавать лавры своему постоянному оппоненту Победоносцеву, предпочел считать автором этой идеи Александра III.) К подготовке питейной реформы были привлечены лучшие силы страны, включая создателя периодической системы Дмитрия Менделеева, диссертация которого была посвящена водным растворам спирта. Знаменитому химику принадлежит и создание национального водочного стандарта: сорокаградусная «Московская особенная» была запатентована Менделеевым в 1894 году.

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.