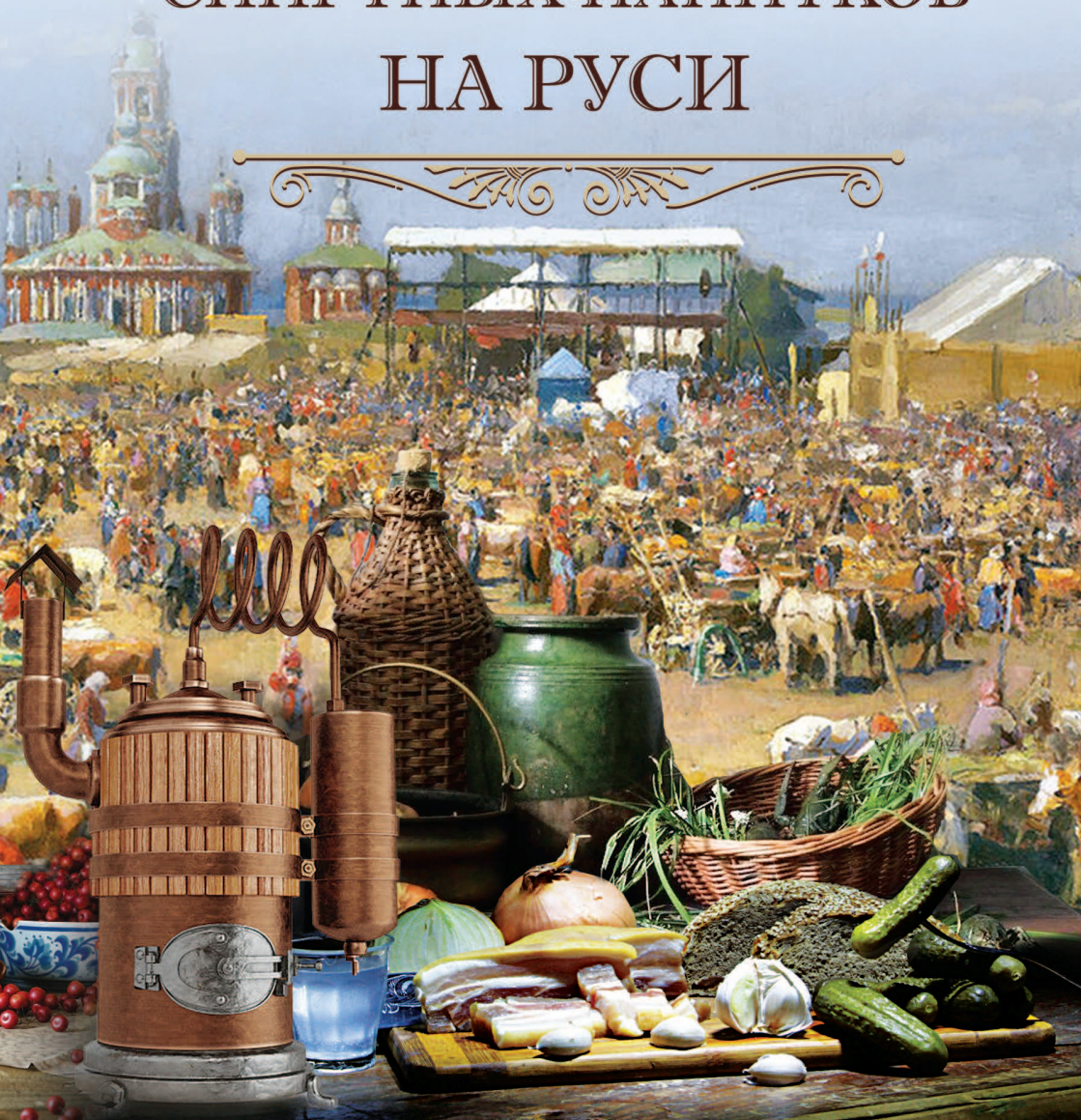


ВЛАДИМИР МИХАЙЛОВ



ИСТОРИЯ
СПИРТНЫХ НАПИТКОВ
НА РУСИ



ВЛАДИМИР МИХАЙЛОВ



ИСТОРИЯ
СПИРТНЫХ НАПИТКОВ
НА РУСИ



КОСТРОМА 2020

УДК 663.37 (471.317)
ББК 36.874 (2Рос-4Кос)
М69

Михайлов В.В.

«История спиртных напитков на Руси».

В книге автор рассказывает о символе России – березе, о ее лечебных свойствах, о пользе березового сока и правилах его сбора. Автор делится разработанными им спиртными напитками, которые изготавливаются только из березового сока, раскрывает технологию их производства.

ISBN 978-5-904131-78-4

Подписано к печати:

Печать офсетная.

Заказ № 429.

Формат: 64х90/16.

Тираж: 2000 экз.

Отпечатано: ИД «Линия График Кострома»

156019 г. Кострома, ул. П.Щербины, 9А

Тел.: (4942) 42-14-24, 32-28-04

ISBN 978-5-904131-78-4

© Михайлов В.В.

История спиртных напитков на Руси

И я там был, и мёд я пил...
А. С. Пушкин

История Руси только с момента ее Крещения насчитывает более тысячи лет. А по некоторым данным, на территории России народы проживают более четырех тысяч лет. Русский народ – один из самых древних и самых умных народов на земле. Нам есть чем гордиться. В нашей истории есть изобретатели и первопроходцы, деятели культуры и известные военачальники. Нашими со-



отечественниками сделано много великих открытий и внесен большой вклад в развитие мировой культуры, искусства и философии. Мы открыли человечеству дорогу в космос, создали первый телевизор, разработали первый сотовый телефон и многое-многое другое.

Россия – самодостаточное государство. Мы во все времена производили всё необходимое для жизни сами. В России есть все, ну, или почти все, что нужно для жизни, а вот крепкого русского спиртного напитка нет, и такие напитки на Руси всегда называли заморскими.

Мною разработаны три рецепта чисто русских спиртных напитков, которые изготовлены из березо-

вого сока без каких-либо добавок. Это как раз то, что на Руси никогда сами не делали.

Вот они  :

«Кострома» – напиток, аналог вина;

«Костромич» – крепкий спиртной напиток, аналог таких напитков как коньяк, виски;

«Бальзам Владимира Михайлова» – аналог известных бальзамов.

Сам я веду и пропагандирую здоровый образ жизни, выступаю против злоупотребления спиртными напитками, но, в то же время, не вижу ничего страшного, если за праздничным столом для веселья люди немного выпьют. Даже в Ветхом Завете, в книге Премудрости Иисуса, сына Сирахова, сказано, что «вино полезно для жизни человека, если будешь пить его умеренно...» (Сир.31,31-32).

Владимир Михайлов

Березу на Руси почитали во все времена, говорили о ней ласково, с уважением: береза-сударыня, берегиня, кудрявая, красавица, стройная. Береза в России всегда рядом с человеком, она его помощница во все века.

Со времен древней Руси существовало множество Собрядов, связанных с этим деревом. Например, девушки водили хороводы вокруг березы, завязывали березовые ветви, желая выйти замуж. На Троицу ветвями берез украшались храмы, устилали полы в домах.





На Руси существовал праздник, посвященный березе, – Берещенье, который отмечали 11 апреля. В этот день нужно было выходить в березовую рощу – слушать деревья, то есть определять, не началось ли движение березового сока. Существовали и поверья, связанные с этим деревом. Например, верили, что если заболевшего ребенка хлестнуть березовым прутиком, то хворь уйдет. А если воткнуть ветку березы в крышу, она будет оберегать дом от молнии.

О березе слагались поговорки, пословицы, песни, стихи. У Алексея Толстова есть стихотворение, которое заканчивается такими строчками:

*То было в утро наших лет –
О счастье! О слезы!
О лес! О жизнь! О солнца свет!
О свежий дух березы*

Почитание березы как символа России осталось и в советские времена. Наш самый известный танцевальный ансамбль «Березка» любим во всем мире. И даже в песнях, которые мы поем за столом, часто упоминается береза: «Во поле березонька стояла, во поле кудрявая стояла», «Отчего так в России березы шумят», «Стоит в Волгограде березка», «Березы, березы, родные березы не спят», «Березовый сок», «Я в весеннем лесу пил березовый сок».

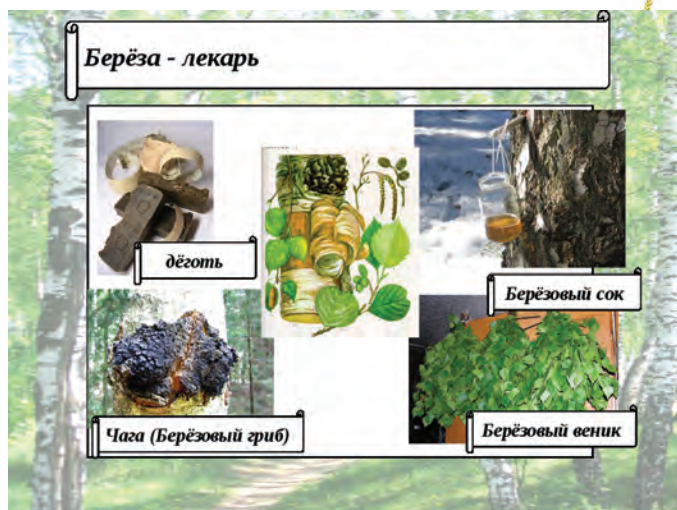


БЕРЕЗА – ДЕРЕВО, КОТОРОЕ ЛЕЧИТ



Березовый деготь является основой для производства знаменитой мази Вишневецкого, которая широко применялась для лечения ран, ожогов, кожных язв и нагноений, в том числе использовалась в Советской армии во время Второй мировой войны. Активированный березовый уголь применяют как абсорбент при отравлении ядами и бактериальными токсинами, а также при дизентерии, диспепсии, метеоризме и как антиспазматический препарат.





Душистый веник из березы для бани использовали с самых давних пор как прекрасное потогонное, антиревматическое и противолихорадочное средство.

Листья березы используют в качестве универсального средства от ревматизма и от «ломоты в костях и теле». Для этого делают березовый компресс на все тело. При березовом обертывании тело прогревается очень быстро и эффективно.

Польза почек березы (их еще называют бруньками) проистекает из их мочегонных, антисептических и желчегонных свойств, которые позволяют быстро избавиться от отеков. Из березовых почек перегонкой добывалось сильнодействующее эфирное масло, с помощью которого лечат кожные воспаления.

ПОЛЬЗА БЕРЕЗОВОГО СОКА



В березовом соке содержится фруктовый сахар, дубильные вещества, витамины и микроэлементы. В народной медицине березовый сок рекомендуется как общеукрепляющее и мочегонное средство. Рекомендуется пить его также при различных болезнях дыхательной системы, включая туберкулез; при камнях в почках и желчном пузыре, подагре, ревматизме, отеках, незаживающих ра-



нах и язвах. С точки зрения фитотерапии березовый сок – одно из лучших природных средств для улучшения обмена веществ, он оказывает положительное влияние на работу желудка. Березовый сок содержит от 0,5 до 1,2% сахара и используется как самостоятельно, так и для приготовления разных напитков. Он сладковат на вкус и имеет приятный специфический привкус.



Березовый сок отлично бродит. В старинных книгах встречаются рецепты изготовления из него вина. Писатель Евгений Пермяк описывает изготовление из березового сока искристого вина. Напиток назывался «БерСо». В 1936 году под Свердловском даже было организовано опытное производство березовых вин.

Сдавних времен в России известен спиртной напиток под названием «Березовый мед». Изготавливался он не в промышленных объемах, а в частных хозяйствах. Его готовили следующим способом: мед выкладывали в большую посуду, заливали его пятью литрами березового сока и кипятили на малом огне в течение часа. Затем, когда сироп остывал, опускали в него хлеб, намазанный дрожжами, и оставляли бродить. Когда березовый мед забродит, выносили бочонок в погреб, затыкали отверстие свернутым куском холста и оставляли для созревания. Березовый мед был готов через три месяца. В США, России, Канаде и Восточной Европе из березового сока делают березовый сироп, по аналогии с кленовым. Его получают методом выпаривания. Из 100 литров березового сока выходит от одного до двух литров сиропа со своеобразным вкусом, с особой кислинкой.



БЕРЕЗОВЫЙ СОК В СССР И В РОССИИ



В СССР было налажено промышленное производство консервированного березового сока, который разливали в трехлитровые стеклянные банки. стакан сока стоил от 8 до 10 копеек, это был один из самых доступных по цене соков. В 1946 году институт питания АМН СССР рекомендовал способ



приготовления березового кваса. В 1968 году институт пивобезалкогольной промышленности разработал технологию производства кваса из березового сока. В сок добавляли сахар, дрожжи и молочнокислые бактерии. После брожения квас охлаждали до 6 °С, декантировали, подслащивали и разливали в бутылки.

Наиболее активно березовый сок добывали в Белоруссии, на севере Украины и в средней полосе европейской части России.

В современной России производство березового сока наиболее развито в Ленинградской области, там заготавливают березовый сок-сырец и продают его в замороженном виде. В Белоруссии березовый сок выпускается как в натуральном виде, так и в составе соков и настоев – с душицей, шиповником, зверобоем, чабрецом.

СБОР БЕРЕЗОВОГО СОКА



По данным Большой Советской Энциклопедии, в России 92 миллиона гектаров березовых лесов и лесов с преобладанием березы. С соблюдением всех правил бережного отношения к березе с одного дерева без ущерба для него мож-

но собрать от 3 до 7 литров сока в сутки. Во время зимы береза запасает питательные вещества (в сухом виде) в корнях. Весной, когда снег превращается в воду и попадает в корни дерева, соли растворяются в этой воде и переносятся по стволу до самой верхушки дерева.

Забор сока начинается с первым теплом и продолжается 15-20 дней – до момента распускания почек. Для забора сока лучше выбирать взрослое дерево – чем больше дерево, тем больше сока оно дает.

Российскими законами утверждены правила сбора березового сока в предпринимательских целях, в соответствии с которыми:



- заготовка березового сока допускается на участках спелого леса не ранее чем за 5 лет до рубки.
- Заготовка березового сока осуществляется способом подсочки в насаждениях, где проводятся выборочные рубки, разрешается с деревьев, намеченных в рубку.

Для подсочки подбираются участки здорового леса I–III классов бонитета с полнотой не менее 0,4 и количеством деревьев на одном гектаре не менее 200 штук. В подсочку назначают деревья диаметром на высоте груди 20 см и более.

Сверление канала производят на высоте 20–35 см от корневой шейки дерева. В тех случаях, когда на дереве делается два и более подсочных отверстия, они располагаются на одной стороне ствола на расстоянии 8–15 см одно от другого с тем расчетом, чтобы сок стекал в один приемник.



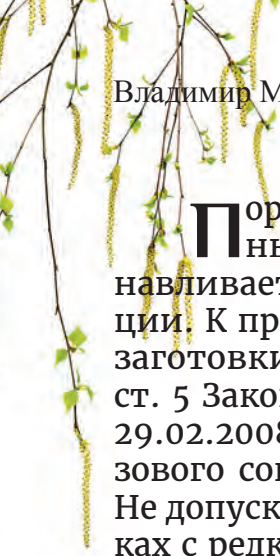
При определении нормы нагрузки дерева, то есть количества высверливаемых в нем каналов, рекомендуется руководствоваться следующими показателями:

Диаметр дерева на высоте груди, см	Количество каналов при подсочке	Примечание
20-22	1	За год до рубки разрешается подсочка деревьев с
23-27	2	За год до рубки разрешается подсочка деревьев с
28-32	3	16-20 см - 1 канал
33 и более	3	21-24 см - 2 канала 25 см и более - 3 канала

После окончания сезона подсочки отверстия должны быть промазаны живичной пастой или закрыты деревянной пробкой и замазаны варом, садовой замазкой или глиной с известью для предупреждения заболевания деревьев.

Впоследующие годы каналы сверлят на уровне каналов первого года подсочки с интервалом 10 см в ту или другую сторону по окружности ствола дерева.

Заготовка березового сока должна производиться способами, обеспечивающими сохранение технических свойств древесины.



Порядок заготовки гражданами пищевых лесных ресурсов для собственных нужд устанавливается законом субъекта Российской Федерации. К примеру, для Костромской области порядок заготовки березового сока регламентирован п. 5 ст. 5 Закона Костромской области № 272-4-ЗКО от 29.02.2008 года. Пункт 5 статьи 5. Заготовка березового сока допускается на участках спелого леса. Не допускается подсочка деревьев на лесных участках с редким древостоем.

Подсочка производится с деревьев диаметром на высоте груди более 20 сантиметров, высотой более 20 метров посредством сверления одного канала следующим способом:

1) перед сверлением канала часть грубой коры снимают стругом или острым топором без повреждения луба;

2) канал диаметром не более 1 сантиметра просверливают буром на глубину не более 2 сантиметров (без учета толщины коры) после начала сокодвижения с некоторым уклоном для лучшего стока;

3) сверление канала производят на высоте от 20 до 35 сантиметров от корневой шейки;

4) в канал вставляется жестяная трубочка, а под ней устанавливается сокоприемник;

5) после окончания сезона подсочки отверстия должны быть закрыты деревянной пробкой и замазаны варом, садовой замазкой или глиной с известью для предупреждения заболевания деревьев. Новое отверстие в следующий сезон подсочки просверливают на расстоянии не менее 20 сантиметров от старого отверстия.

Заготовка должна производиться способами, обеспечивающими сохранение технических свойств древесины.

Хранить сок обязательно нужно в замороженном виде, в противном случае он станет непригодным через 2–3 дня. Сок можно упаривать и его полезные свойства возрастут пропорционально сокращению объема.

ИСТОРИЯ СОЗДАНИЯ НАПИТКОВ «КОСТРОМА» И «КОСТРОМИЧ»



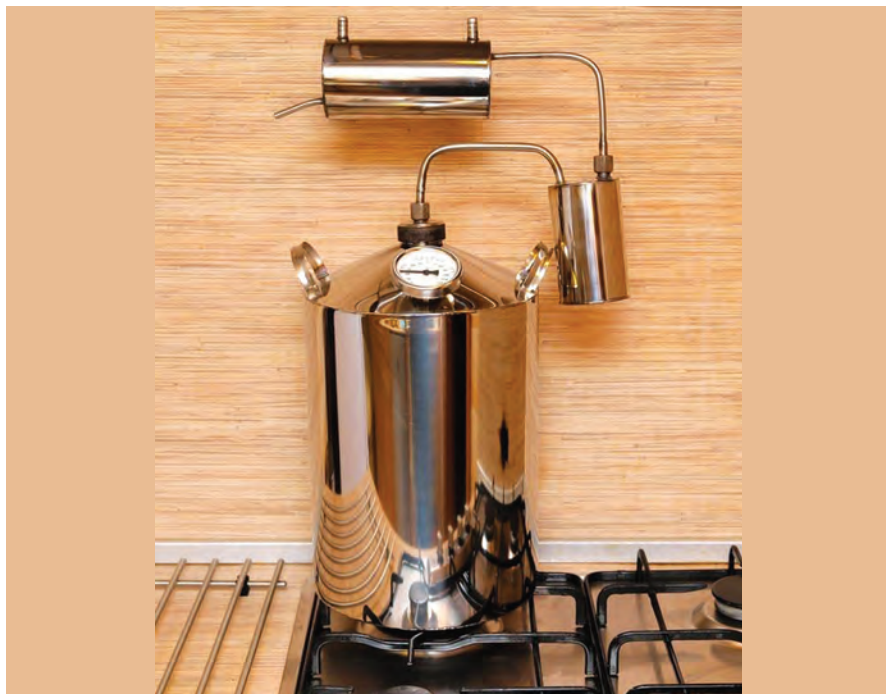
Первые алкогольные напитки на Руси готовились из меда. Их было великое множество, и назывались они «меда». В зависимости от способа приготовления и рецептуры, меда имели различные названия: «боярские», «княжеские», «пасечные», «крепкие», «столовые» и другие. В русских сказках меда упоминаются в основном как напитки богатых людей – царей, бояр, купцов. Но и богачи пили хмельной мед не каждый день, а во время пиров: «И я на том пиру был, мед, пиво пил, по усам текло, а в рот не попало», – такую приткзку мы можем прочитать почти в каждой рус-

ской народной сказке. Но крепкого напитка, который можно назвать чисто русским, у нас никогда не было. Есть мнение, что таковым является водка, но на самом деле ее родина – Польша. Мною разработан напиток, который изготавливается только из березового сока без каких-либо добавок. Именно поэтому такой напиток чисто русский. Для его приготовления концентрируем березовый сок путем выпаривания до содержания в нем сахара 16–22



%. Для того чтобы в первоначальном соке оставались полезные свойства, я его выпариваю в вакуумной установке при 50–60°. При этой температуре полезные вещества не разрушаются.

Дальше необходимо запустить процесс брожения. После того, как брожение прекратится, наш напиток станет слабоалкогольным, аналогичным традиционному вину. В соответствии с экспертным заключением, этот напиток имеет травянистый, водянистый вкус с тонами дегтя, прогорклого масла и с карамельным нетипичным тоном. Применяя обычный самогонный аппарат, этот напиток можно перегнать в более крепкий.



Так как эти напитки впервые появились в Костроме, то, на мой взгляд, логично назвать слабоалкогольный напиток – «Кострома», а полученный из него путем перегонки крепкий напиток – «Костромич» по примеру известных на весь мир напитков – коньяка, названного в честь города во Франции, где он впервые был получен, и «Шампанского», названного в честь провинции, ставшей его родиной.

из берёзового сока

РУСЬЮ
ПАХНЕТ
КОСТРОМИЧ

САМЫЙ РУССКИЙ НАПИТОК

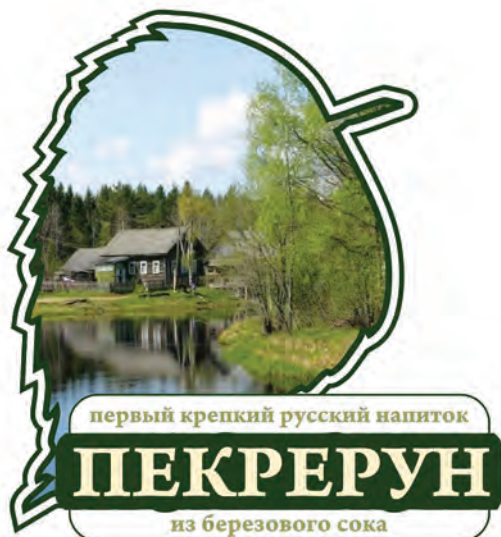


У французов, итальянцев, испанцев и других народов, которые традиционно занимаются виноделием, вино – не просто спиртной напиток, а часть их культуры и даже образ жизни. Так как в этих странах развито виноградарство и виноделие и многие люди заняты в этих отраслях, то вино ассоциируется у жителей с тем местом, где они выросли, так как там, где растет виноград, домашнее вино делают все.

Русский напиток из березового сока будет ассоциироваться не просто с местом его производства, а, возможно, даже с родными для кого-то местами, той березовой рощей, в которой человек бегал в детстве, собирал грибы и просто гулял.

Первоначальный напиток, аналогичный вину, а также перегнаный из него крепкий напиток, аналог коньяка, я назвал «Русью пахнет», так как в экспертном заключении сказано про травянистый, водянистый вкус с тонами дегтя, прогорклого масла и с карамельным нетипичным тоном. Так это и есть запахи Руси. В дальнейшем крепкий напиток можно разбавить натуральным березовым соком до установленной крепости. Один из сортов

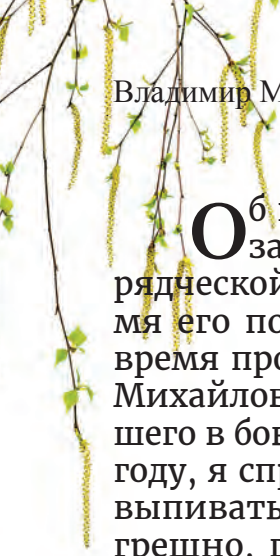
разработанного мною напитка «Костромич» крепостью 36,6 градусов я назвал ПеКреРун – сокращенно от «первый крепкий русский напиток».



ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА



Первый этап – сбор березового сока, в котором содержится от 0,5 до 1,2% природного сахара. Второй этап – выпаривание. Его можно делать как при атмосферном давлении традиционным способом, так и в вакуумной установке при температуре 50–60°, не доводя до температуры 100°, при которой сок начинает кипеть. Потому что, во-первых, на стенках емкости, в которой кипятится сок, образуется нагар и у него может появиться горьковатый привкус, а во-вторых, разрушатся находящиеся в соке полезные вещества. В результате выпаривания я концентрирую сахар в соке до 16 – 22%. Далее необходимо запустить процесс брожения. В итоге мы получим напиток с содержанием спирта от 9 до 15 %. Благодаря этому напиток «Кострома» будет храниться долго, как и привычное вино из винограда. Из напитка «Кострома», так же как и при производстве коньяка, можно перегнать крепкий напиток «Костромич», отделив первоначальные «головы» (легкие эфиры), которые нельзя употреблять. Процесс перегонки необходимо прекращать, когда содержание спирта в дистилляте будет менее 40%, так как в нем уже будут присутствовать вредные примеси.



Об изготовленных мною напитках я рассказал главе Русской Православной старообрядческой Церкви митрополиту Корнелию во время его посещения Костромы летом 2019 года. Во время прогулки по реке Волге на теплоходе «Иван Михайлов», названном в честь моего деда, погибшего в бою при прорыве блокады Ленинграда в 1943 году, я спросил митрополита Корнелия, грешно ли выпивать. Он ответил: «Выпивать для веселья не грешно, грешно упиваться». Тогда я рассказал о разработанной мною технологии производства чисто русского вина из березового сока и дал попробовать его Корнелию и сопровождавшим митрополита священнослужителям. Особенно восхищался вкусом напитка священник Румынской старообрядческой церкви, который очень удивился, узнав, что он изготовлен только из березового сока. Кто-то из прихожан сказал: «Но ведь березы растут не только в России». На что владыка заметил, что так, как мы в России, березовый сок нигде не пьют. Поэтому это наш напиток.

Когда я рассказал о разработанных мною напитках из березового сока знакомому врачу, он мне сказал: «Интересно попробовать». А так как у меня их было немного, я налил ему отдельно по сто граммов слабоалкогольного и крепкого напитков в две 250-граммовые бутылочки. Отдавая напитки на пробу, я сказал, что если их смешать между собой, так как в слабоалкогольном 15% спирта, а в крепком – 65%, то получится напиток крепостью 40 градусов. На следующий день, когда мы вновь встретились, врач признался: «Ничего

приятнее из спиртных напитков в жизни я не выпивал». По моему совету он смешал оба напитка и после того, как попробовал, сделал вывод, что это не просто алкогольный напиток, а ни что иное, как бальзам, потому что в нем присутствует вкус дегтя, а деготь и эфирное масло из березовых почек являются лекарственными средствами.

Я не хочу давать свое имя алкогольным напиткам, но бальзам все-таки решил назвать «Бальзам костромской Владимира Михайлова». А сейчас, изучая этот вопрос глубже, я думаю, что это, возможно, эликсир, то есть полноценное лекарственное средство. Сам березовый сок почему-то не отнесен к лекарственным средствам, хотя активированный уголь, березовый деготь являются лекарственными средствами.

Для разработки ГОСТа на спиртные напитки, как слабоалкогольный, так и крепкий, сделанные только из березового сока, я обратился к руководителю Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии. Ответ я получил следующего содержания: «В соответствии с решением Евразийской комиссии от 5 декабря 2018 года № 98 принят Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности алкогольной продукции», в котором не предусмотрено изготовление никаких алкогольных напитков из березового сока». Получается, что сегодня де-факто есть разработанные мною спиртные напитки, а де-юре они не могут быть.

