

Подделки, которые мы потеряли

«... Подошел половой с двумя стаканами крепко заваренного чая.

— Бараночек? Ситного подогреть?

Фирсов задумался:

— Сладостей хочется. Конфеты есть?

— Самолучшие карамельки-с. Груша, малина.

— Притарань с десяток. Давно не едал. — Он подмигнул сидящему напротив Столетову:

— А ты по чему соскучился?

— По хорошим винам.

Столетов ткнул полового мизинцем в живот:

— Крымские имеются? Херес, например?

Половой угодливо оскалил зубы:

— Всякие есть, барин! Французские, бессарабские, а уж крымских-то... Прикажете хересу принести-с? Бутылочка в полтора рубли встанет.

— Тогда и закусить сооруди. А стакан унеси: чай — он и в Сибири чай...»

Узнали Россию, которую мы потеряли? Эта — из сценария боевика про революционеров. Гастрономическая атрибутика соблюдена: рябчики с перепелами, конфетки-бараночки и хруст французской булки. Странно, что авторы не посадили за соседний стол вальяжного бытописателя Гиляровского, поклонника двенадцатислойной кулебяки в купеческом клубе и простой лапши под солёный огурец в забегаловке-«пырке».

Ну если уж в заурядном народном заведении подавали французские вина, может, напрасно гурманы-революционеры готовили переворот?

Вообще-то революционеры — тоже люди, они болели и за народ, и вместе с народом. Нередко той самой болезнью, которая вынуждает человека подолгу пребывать в позе мыслителя. В частности, после посещения трактира. Ведь нарезанная в толщину папиросной бумаги осетрина из «Елисейского» в старинной кинохронике — это фасад продуктового изобилия при царском режиме. Реальность — дизентерия и массовые отравления: качественные продукты даже в крупных городах «потерянной» России купить было проблемой. Да, история запомнила купцов Елисея, Филиппова и еще горстку дороживших своей репутацией. Но гораздо больше было жулья. И бургундское в кабаке как один из символов процветающей империи — это, грубо говоря, фуфло. Мы, не знающие тех далеких реалий, сегодня покупаемся на него — экранизированное или расписанное в псевдоисторических романах.

Общества по защите прав потребителей до революции не было. Умер человек (или, случилось, целая семья) от отравления — родственникам жаловаться некуда. Да и не настолько была совершенна экспертиза, чтобы точно определить источник интоксикации. С мошенниками боролись буквой закона. И то после громких скандалов или публикаций. В 1890 г. вышел закон, который приравнивал к «приготовлению для продажи и к самой продаже» хранение фальсифицированных товаров в торговых и промышленных помещениях. Соответственно усиливалось и наказание: штраф до 300 рублей или арест сроком до 3 месяцев. Это, впрочем, не останавливало тех, кто реализовывал некачественный продукт. История фальсификаций в

России — это ещё и история коррупции.

Какой продукт подделывали чаще всего, тот и упоминался в законах. Хлеб, мясо (1845 г.), коровье масло, жиры (1891 г.). Затем в хронологическом порядке шли пчелиный мёд, кофе, молоко, мука, пиво, сахарин, чай, суррогаты женского молока и прочие. Надзор за качеством продуктов осуществляли отдельные лаборатории и медики-энтузиасты, а проверки-налёты проводились эпизодически, когда жалоба исходила от привилегированных персон.

Так, однажды чиновнику министерства финансов (!) вменили в обязанность следить за тем, чтобы под видом коровьего масла не продавали маргарин. Кому-то из столпов надоела картошка, одобренная прогорклым жиром, и он распорядился прижучить прохвостов-фальсификаторов. Специальная лаборатория в Москве сделала контрольные закупки и нашла маргарин более чем в половине всех исследованных образцов масла. Тогда-то «наверху» и призадумались: как получилось, что маргарин, изначально созданный в качестве хотя и не полноценной, но все-таки питательной замены более дорогому животному жиру, сам стал жертвой производителей суррогатов?

По силам ли одному чиновнику было одолеть армию цеховиков-«маргаринщиков»? Тем более что фабрики, производящие маргарин (точнее, злую пародию на него), никто не считал. В итоге молочным лавкам, где торговали исключительно продуктами животного происхождения, строжайше запретили торговать маргарином, а производителям — окрашивать его в цвета масла.

Но из продажи маргарин не исчез. Любое кефирное заведение могло называться маслобойней, а на деле производило жёлтую субстанцию, реализуемую под видом марочного «парижского», «петербургского» или «чухонского» масла. Прежде чем покупать масло, недоверчивые хозяйки сперва брали маленький кусочек и клали на теплую картофелину. Проверка напоминала дегустацию вина. Проглоченное коровье масло оставляло во рту приятное послевкусие, а маргарин — мерзкий привкус. Божьбе продавца или приказчика не верили. Уж очень велик риск: даже малая толика «продукта» могла вызвать сильное желудочно-кишечное расстройство — алчных заводчиков наличие вредоносных бактерий в маргарине не волновало.

Не повезло и оливковому (прованскому) маслу. В Россию его, конечно, завозили — из Греции, Франции и Италии. Но продукт в чистом виде выставлять на прилавок было невыгодно. Цена на него «кусалась», да и покупали прованское масло для особых случаев, предпочитая дешёвое подсолнечное. Сметливые продавцы знали рецепт приготовления фальсификата. Они брали постное, кунжутное, льняное и оливковое масла, смешивали их в определенной пропорции, чтобы отбить запах семечек, и — вуаля! — на выходе получали «кристально чистое» оливковое. Этой операцией, в которой количество частей было просчитано так же точно, как соотношение воды и спирта у Менделеева, умельцы добивались идеального, как сказали бы сегодня, соотношения «цена – качество». По крайней мере, претензий именно по прованскому маслу было сравнительно немного.

Высшим шиком считалось подделать продукт так, чтобы «добавки» не ухудшили его питательных свойств и не приносили вред организму, как, например, молоко, которое частенько разбавляли разведённой в воде известкой, зная при этом, что чаще других его пьют дети. А противоположный пример «заботы о качестве» — икра, в то щедрое время довольно дорогой деликатес. Будучи вымоченная в пиве (лучше домашнего приготовления), она существенно прибавляла в весе и объеме. На вкусе и прочих характеристиках деликатеса это совершенно не отражалось. И уличить ловкачей было практически невозможно. Но подобными изысками чаще баловалась обслуга в ресторанах, чем в продуктовых лавках.

В последних не слишком мудрили. Так, усвоив, что покупателю нравится, когда кусковый сахар имеет благородный чуть голубоватый (а не белый или желтоватый, что естественно) цвет, продавцы начали пропитывать сахарные головы слабым раствором синьки или анилиновой краски. Слегка набравшая в весе и без того не дешёвая сладость шла на ура. Более жадные смешивали сахарный песок с кристаллами (не будем говорить чего), которые в стакане чая растворялись плохо и выпадали в осадок. Половые в трактирах собирали даже эти крупницы — для повторной реализации через бакалейные лавки.

Кофе и чаю во времена расцвета Российской империи тоже не повезло. Казалось бы, завязного кофемана не надуешь, но вот поди ж ты — даже несмотря на обилие магазинов «колониальных» товаров, натуральный кофий при всей его дороговизне купить было сложно. Множество имевшихся в продаже сортов молотого кофе и даже в бобах представляло собой наглую подделку.

В основном липовый кофе мастерили за рубежом, а в России находились агенты, которые распихивали его по магазинчикам. Но полиция выяснила, что, оказывается, и в обеих столицах есть глубоко законспирированные

умельцы, специализирующиеся на кофе. Итоги полицейских облав ошеломили: целые артели бродяг в ужасающих антисанитарных условиях (например, в подвале хитровской ночлежки последнего разбора) лепили зерна «кофе» вручную из пшеничного, ячменного, бобового или кукурузного теста, поджаренного в патоке.

Иногда фальсификация отличалась гораздо большей беззастенчивостью. В 1880-х годах в Петербурге прошло несколько судебных процессов. На каторгу отправили фальсификаторов, изготавливавших зерна из... подкрашенных глины, гипса и мастики! «Дилеры», разумеется, демонстрировали посредникам настоящие зерна кофе, а товар привозили фальшивый. У кофейных зерен запах выражен слабо, однако мошенники специально вымачивали в заваренном кофе мешки, чтобы аромат упаковки был поистине чарующим для попавшихся на удочку купцов.

С молотым кофе технология была другая. Его разбавляли цикорием, ячменем и прочими злаками (технология, актуальная и сегодня). Иногда проходимцы не ленились съездить в только им известные местности, чтобы собрать там дорожную пыль, идеально совпадающую по цвету и «калибру» с молотыми зернами. Тщательно просеянная и смешанная с настоящим продуктом, пыль точно так же выпадала в осадок. Все шито-крыто.

Когда доклад о всевозможных ухищрениях жуликов лег на стол начальства в департаменте полиции Москвы, было приказано проверить бакалейщиков: чем на самом деле торгуют эти «сукины дети»? Оказалось, донесение не обманывало: в молотом кофе на продажу содержится от 30 до 70 процентов примесей. Стопроцентно чистого продукта обнаружить не удалось...

Менее состоятельные сословия были застрахованы от неприятностей после питья поддельного кофе. Они употребляли не его, а гораздо более народный напиток — чай. Заметим попутно, что «народность» чая была относительна. Вне границ больших городов жили целые деревни, обитатели которых ни разу в жизни не пробовали чая! Интересно, пользовались ли они самоварами, и если да, то в каких целях?

Но в городе чай — это как «отче наш»: без него не начиналось утро. Удивительно ли, что фальсификация чая достигала поражающих размеров. О подмешивании низших сортов к высшим и говорить нечего: это было делом обыденным. А в более изобретательной «переработке» лидерство делили обе российские столицы, каждая из которых дала неофициальное название сорту поддельного и наиболее распространенного чая: «рогожский» и «копорский». Первый фабриковался из спитого чая в Москве, в Рогожской части, второй — в одной из волостей Петербургской губернии. Спитой чай, как и отнюдь не пищевые добавки к сахару, собирали по заведениям, подкрашивали сахарным колером, берлинской лазурью, индиго, куркумой, солями меди и железа и краской «катеху». Для вкуса подмешивали траву иван-чая, листья розы, земляники, тополя и кипрея. Сбивали с черного хода в трактиры, кабаки и даже в рестораны, а тот, что шел в магазины, упаковывали, подсыпая для увеличения веса песок, глину и даже свинцовые опилки. Зная об этих премудростях поставщиков, лавочники, тем не менее, против посторонних вкраплений не возражали и на голубом глазу втюхивали адскую смесь доверчивым покупателям.

О чае как объекте фальсификации говорили чаще всего. Поскольку на чай был введён особый налог, справедливо было требовать от государства усилить контроль за реализацией. Но то ли руки всё не доходили, то ли масштаб контроля представлялся необъятным — чай по-прежнему оставался безнадзорным и обезображенным.

Да что чай — поддельывали сахарин, сам по себе заменитель сахара. Сахарин в несколько раз дешевле натурального сахара и в 500-600 раз слаще. Но и он далеко не всем был по карману. Поэтому нашлись хитрованы, которые задались вопросом: при такой высокой концентрации сладости отличит ли покупатель пилюльку настоящего сахарина от разбавленного раз в десять? Вряд ли. И стали успешно бодяжить сахарин...

Но вернёмся к напиткам. Одно из первых мест по размаху фальсификации в дореволюционной России занимало виноградное вино. Не слишком популярный тогда в народе (как, кстати, и пиво) алкогольный напиток не мог конкурировать с отменного качества водкой, производящейся государством монопольно и с гарантией. Но и у него был свой потребитель.

Вино в основном регулярно пили там, где производили: в виноградарских районах. В немалом количестве его везли в обе столицы и в крупные города, где у «достаточных классов» на вино был устойчивый спрос. Особенно популярными были крымские вина. Некоторые сорта, по уверениям знатоков, не уступали лучшим иностранным — французским и испанским.

И, тем не менее, подделка начиналась уже на производстве. Фабриканты все чаще вмешивались в

отработанный веками процесс — разумеется, в ущерб потребителю. В конце XIX—начале XX века натуральное вино стало большой редкостью. Анализы, произведённые в Крыму и Бессарабии, на Кавказе и на Дону, показали, что очень многие «вина» готовятся из воды, сахара и спирта и не содержат ни капли виноградного сока. Более того, в них находили чрезвычайно вредные для организма химические вещества.

Контроль за производством вин — по мере сил и возможностей — усилили, и виноделы были вынуждены увеличить производство качественной продукции. Но подделок от этого меньше не стало. Энтузиаст доктор Гулишамбаров опубликовал сенсационные выкладки. Оказалось с 1887 по 1890 год Москва получала из винодельческих районов по 460 тыс. пудов вина ежегодно, но, в то же время, удовлетворив потребность полутораmillionного населения, вывозила в другие регионы до 800 тыс. пудов! А ведь межреспубликанских винзаводов в Москве тогда не было...

Подделки ударили и по немногочисленным любителям пива. В местностях, где пивоварение является традиционным промыслом, претензий к напитку не было. Но в Москве и Санкт-Петербурге во взятых бутылочных образцах обнаружили даже ядовитые добавки. Чаще же всего к недорогим сортам пива, и без того отягощённым сивушными маслами, подмешивали полынь, стрихнин, алоэ, белену и пикриновую кислоту. Вероятно, именно тогда появилась знаменитая поговорка о неслучайной кривизне выделительной функции организма.

«Всё лучшее — детям!». Даже если Ленин этого не говорил, то наверняка подумал. Потому что Вову Ульянова, будущего вождя мирового пролетариата, родители поощряли за хорошую учёбу в гимназии сладостями (конфетами, как раньше говорили). Самыми, как оказалось, вредными. Потому что «если бы конфеты готовились из питательных веществ и не содержали в себе никаких вредных примесей, то они могли бы принести даже значительную пользу детям», — повергла общественность в шок современница юного Ильича доктор медицины Анна Фишер-Дюкельман. И решительно сорвала маски с конфектных фабрикантов: «Но окраска этих изделий почти всегда бывает искусственной, причем нередко краски ядовиты. Таковы, например, зеленые краски из яри-медянки, французской и швейнфуртской зелени, содержащей мышьяк; красные — из киновари и сурика; белые — из свинцовых и цинковых белил; синие — из минеральной и королевской лазури; желтые - из свинцового глётта, аурипигмента, гуммигутта, пикриновой кислоты и т. д.».

Ильич, когда повзрослел, вероятно, припомнил, чем его травили в детстве, и передал фабрики, в том числе кондитерские, рабочим. И долгие годы наша страна производила лучшие в мире конфеты. Без буквы «К» в середине, зато из натуральных компонентов.

Читаешь в дореволюционной прессе о бесчисленных случаях пищевых отравлений и ловишь себя на мысли: как вообще народ выживал-то, если законодательство не оберегало население от преступников-пищевиков?! Ведь даже если сидеть лишь на хлебе и консервах, риск серьезно подорвать собственный организм оставался огромным. Хотя бы потому, что не все бегали за хлебушком в образцовую булочную Филиппова, а покупали батоны и буханки в лавках по соседству. А ловчицы-пекари норовили закупить муку подешевле, то есть, испорченную. Хлеб из неё не бывает равномерно пористым, он тяжелее и темнее. Для маскировки к муке добавляли сернокислую медь, квасцы, известковую воду и прочую гадость вроде той же дорожной пыли, только светлой. А чтобы усилить поднятие теста, подмешивали соду и соляную кислоту, а то и фосфорнокислый натр. Порой в хлебе находили смертельно опасные соли мышьяка и ртути.

Популярные в народе макароны также часто варганили из некачественной муки, а вместо положенных яиц добавляли в неё шафран. Ну а жиры и даже полагающаяся по технологии копеечная соль в макаронах и не ночевали.

Плоховато было и с консервами: производственный процесс нередко нарушался, правила гигиены не соблюдались, поэтому более или менее тяжкие случаи отравления фиксировались с устрашающей регулярностью. Впрочем, как и смерти. Одно из громких уголовных дел было заведено после отравления консервированным зелёным горошком людей в разных городах. Экспертиза установила, что для придания горошку натурального зеленого цвета его подкрашивали ядовитой сернокислой медью.

Другой громкий процесс проходил над торговцами уксусом, очень популярной в то время приправой. Чтобы придать ему большую крепость, дельцы подмешивали в раствор соляную или серную кислоту. Примерно также изготавливали якобы натуральные соусы, сиропы и фруктовые концентраты. Красители, заменители сахара — всё, как сегодня. Только во много раз вреднее для организма.

Получается, что без оглядки на Бога и совесть дельцы фальсифицировали и весьма успешно сбывали практически всё? Тогда неудивительно, что подхвативший эстафету русских артельщиков-леваков Китай

нашел в нашей стране благодарных потребителей: гены, знаете ли...

Автор: Игорь Зайцев © Частный корреспондент ИСТОРИЯ, РОССИЯ 👁 3452 23.07.2009, 07:51 📄 131

URL: <https://babr24.com/?ADE=79647> Bytes: 16938 / 16938 Версия для печати

👍 [Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)

- [ВКонтакте](#)

Связаться с редакцией Бабра:

newsbabr@gmail.com

Автор текста: **Игорь Зайцев.**

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24_link_bot](#)

Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь

Телеграм: [@bur24_link_bot](#)

эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова

Телеграм: [@irk24_link_bot](#)

эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская

Телеграм: [@kras24_link_bot](#)

эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская

Телеграм: [@nsk24_link_bot](#)

эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин

Телеграм: [@tomsk24_link_bot](#)

эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"

Телеграм: [@babrobot_bot](#)

эл.почта: equatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)