

УДИВЛЯЯ ЕВРОПУ, ПРОСЛАВЛЯЯ РОССИЮ

ВИНО НЕВИННО! ПРЕЗРЕННО ПЬЯНСТВО

Мало кто знает, что первый в Ижевске потомственный почетный гражданин, купец первой гильдии, руководитель Ижевского торгово-промышленного товарищества Иван Иванович Бодалев имел магазины в Вятской, Пермской и других губерниях, а его пекарни готовили самый вкусный хлеб, который называли бодалевским. Пекарни И.И.Бодалева в Ижевске и Сарапуле принимали заказы на выпечку любых хлебобулочных изделий, а в Пасху предлагали горожанам такое разнообразие куличей, что удовлетворяли любой, даже самый изысканный вкус. В тот большой праздник Иван Иванович множество куличей освящал и отправлял в приюты и дома престарелых, которые раньше называли богадельнями или домами призрения. В магазинах Бодалева был широкий выбор продовольственных и промышленных товаров, и по большим православным праздникам его управляющий развозил подарки, в первую очередь многодетным семьям, а во вторую - тем, кто заслуживал почета и уважения за труды и усердие.

Один только бодалевский хлеб и щедрая купеческая благотворительность достойны того, чтобы имя Бодалева навсегда осталось в нашей истории. Но самую большую известность и славу в России и за ее пределами ему принесли вина, признанные в Ливорно лучшими в мире, - "Столовое N1 королевское" и "Столовое N1 царское". Именно за них в Италии в 1885 году ему вручили Большую золотую медаль короля Виктора Эммануила II. Какой нужно было приложить титанический труд, чтобы добиться признания в

1885

**...Бодалев
говорил,
что его
столовое
вино
не для
пьянства,
а для
радости
души
человеческой.**





*“Царское столовое вино”
этикетка конца
девятнадцатого века.*

странах с многовековыми традициями виноделия! И все-таки владельцу виноделательного завода в Сарапуре это удалось. Его вина пользовались огромнейшей популярностью за границей. Ими интересовались в Европе и Азии. В Ливорно Бодалеву предлагали огромные деньги за рецепты, но он хотел, чтобы его вина пили в России, и очень ревностно относился к качеству, не забывая и об упаковке, достойной царского напитка. Красивая бутылка с яркой этикеткой, отпечатанной в знаменитой московской типографии Сытина, была украшением праздничных столов настоящих ценителей вин того времени.

Бодалев говорил, что его столовое вино не для пьянства, а для радости души человеческой. С него не пьянеют, не спиваются, а чувствуют подъем духа и уж, конечно, не становятся алкоголиками, потому что в нем нет алкогольных добавок - дрожжей, спирта и сахара. Рецепт столового бодалевского вина - результат долгих поисков, а процесс изготовления сложен и продолжителен. Но, по мнению Бодалева, его вино должно было вытеснить с рынка алкогольную спиртоводочную продукцию, вредную для здоровья, к которой довольно быстро развивается привыкание, переходящее в алкоголизм.

ЭТОТ ИСЦЕЛЯЮЩИЙ “ПОРТЕР”

Не меньший успех сопутствовал Бодалеву и в пивоваренном деле. В России это был единственный мастер, добившийся непревзойденного признания пивовара и винодела. Старые архивные документы донесли до нас славу о его пиве как о божественном лечебном напитке или пивном бальзаме. Старый ржавый кинжал или монета, опущенные в пивную барду, через некоторое время извлекались оттуда обновленными, без признаков ржавчины. Современники высоко ценили бодалевские напитки и самый знаменитый из них - пиво “Портер”.

Династия Бодалевых, в которой было немало энтузиастов-исследователей и новаторов, начала заниматься производством пива в начале девятнадцатого века. Бодалевы разработали около сорока сортов пива, большинство из которых обладали лечебными свойствами. Но королем среди них оставался “Портер”. Его рецепт согласовали с медицинскими учреждениями, и врачи на Кавказе и в санаториях Крыма лечили пивом легочные заболевания, желчно- и почечнокаменную болезни. В зависимости от недуга больного они назначали “Портер” в разных пропорциях с теплым парным, теплым или горячим



*“Королевское столовое
вино” - этикетка начала
двадцатого века.*

топленным молоком, со сливками. Позже в него стали добавлять мед, алоэ, и результаты лечения стали еще более впечатляющими. Поэтому и называли его бальзамом.

СЕКРЕТЫ БОДАЛЕВСКОГО ПИВА

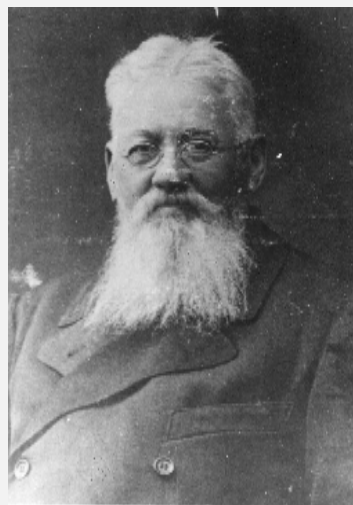
Хорошее пиво напрямую зависит от экологически чистой и вкусной воды, что не было проблемой в нашем родниковом крае. Кстати, не все знают, что зельтерскую и столовую ижевскую воду подавали к царскому столу, а это ли не высшая оценка и признание кристальной когда-то чистоты воды Ижа? Где она сейчас?

Второе слагаемое и главный компонент - хороший солод. В то время в Удмуртии было пять солодовых заводов - в Ижевске, Бодье, Игре, Зуре, Кабанихе, и выпускали они толокно получше московского и петербургского. Поэтому у Бодалева был выбор, а выбирать он умел и в хорошем солоде знал толк. Иван Иванович скупал на одном из заводов самый высококачественный солод, лучшая часть которого шла на пивоваренные заводы Ижевска и Перми, остальное продавал. И даже тот солод, что не подходил ему, покупатели считали наилучшим и старались именно у него сделать свои покупки.

Неукоснительно соблюдался технологический процесс приготовления, выдержки и фильтрации пива. "Стоит только чуть-чуть изменить технологию - и это будет уже не "Портер", - говаривал Иван Иванович. - Это будет как суп без соли или чай без сладостей".

Пиво хранилось в черных бутылках, плотно закупоренных фирменными пробками, и только в горизонтальном положении. В темном укромном месте без резких перепадов температуры оно, сохраняя все микроэлементы и вкусовые качества, в течение пятнадцати дней набирало крепость, особый аромат и такое же время сохраняло свой неповторимый вкус. Как только пробка начинала выпирать из бутылки - срок реализации пива заканчивался.

Лучшие сорта пива участвовали в международных выставках, и чтобы они не теряли своих качеств при перевозке, бутылки укладывали горизонтально в плотно сплетенные из березовой ленты ящики или чемоданы, сделанные по типу удмуртских пестерей. Они, как термос, долго сохраняли и тепло, и холод, поэтому бодалевское пиво попадало на дегустации, не утратив своего букета. Этими своими берестяными чемоданами, куда вмещалось по пятнадцать бутылок, Иван Иванович удивил всю



И.И. Бодалев.



*Пивоваренный завод
Бодалева в Ижевске.
Начало двадцатого века.*



Пивная бодалевская бутылка, черная, с длинным горлышком под длинную пробку, которая вставлялась на глубину 25-30 мм. Бутылка с пивом хранилась только в горизонтальном положении.



“Царское столовое” этикетка начала двадцатого века.



Бутылочные этикетки начала двадцатого века.

Европу. Правда, для местных перевозок на небольшие расстояния использовались корзины из ивы, сплетенные крестьянами из близлежащих деревень. В них укладывали по 25-30 бутылок.

“Портер” обходился Бодалеву в 6-7 раз дороже простого пива и по себестоимости приближался к вину, он выпускал его себе в убыток, компенсируя затраты наценкой на другие товары, но отказаться от него не мог. Здоровье и благо народа были для Ивана Ивановича делом всей жизни. Если “Портер” удалял ржавчину с металла, то представьте, как он очищал организм от шлаков, камней, слизи. В то время, когда камни в печени и почках не дробили ультразвуком и не удаляли хирургическим путем, для многих “Портер” был средством спасения от болезней.

Бодалев предсказывал, что в дальнейшем пивовары пойдут по пути наименьшего сопротивления, упростив и ускорив технологию приготовления “Портера”, а любители забудут его вкус. Так и произошло. Сейчас даже знатоки не видят особой разницы между нынешними “Портером”, “Бархатным” и “Мартовским”: все три черного цвета, продаются по повышенной цене, и такое впечатление, что и разливаются из одного чана.



*Ижевская женская прогимназия.
Открыта 11 ноября 1907 года.*

НЕ СКУДЕЛА РУКА ДАЮЩЕГО

Не только хозяйственными интересами, но и заботой о людях было продиктовано создание в Ижевске в 70-80 годах минувшего столетия подсобного хозяйства. Оно располагалось неподалеку от Карлутки, на территории, занятой теперь фабрикой музыкальных инструментов, и простиралось до нынешнего завода магнитофонов. Там же был и конный двор Бодалевых. Отходами пивоваренного производства и крупяного завода (был у них такой в Ижевске) откармливали овец, а мясо поступало к столу рабочих. Кстати, хозяева следили, чтобы животноводческие отходы не попадали в речку Карлутку, и строго спрашивали с виновных. На этих землях выращивали овощи и здесь же были делянки, засеянные разными сортами ячменя. У Бодалевых работал агроном, который вел селекционную работу, потому что Иван Иванович во что бы то ни стало хотел иметь самый лучший солод для пивоварения.

Внимателен Бодалев был к своим работникам. Усердным и трудолюбивым он помогал строить дома и обзаводиться хозяйством. По случаю проводов в армию, свадеб, похорон и других событий оказывал солидное вспомоществование. И конечно, люди платили за добро - без их мастерства, таланта и души, вложенных в дело, не было бы огромного числа наград и медалей представительных ярмарок и конкурсов, не гремела бы по Европе слава бодалевского пива и вин.

Не жалели русские купцы денег и на храмы. Братья Бодалевы внесли четверть всех средств на

Секрет длинного горлышка и длинной пробки состоял в том, что это было оригинальным “индикатором” годности продукта. Как только пробка внутри горлышка бутылки сдвигалась со своего первоначального места - кончался срок хранения этой бутылки. Известно, что срок этот у Бодалева составлял 30-40 суток. Все это происходило сто лет назад.



Это здание ранее входило в состав пивоваренного завода, ныне - индустриальный техникум.

И.И.Бодалев умер в 1908 году. Его братья не могли столь же успешно развивать виноделие и пивоварение, хотя достойно продолжали традиции меценатства и благотворительности.

Благодарные сограждане именем И.И.Бодалева нарекли один из ижевских переулков. Сейчас он носит название "улица Ленина", соединив созидающее и разрушающее начала нашей истории.

строительство божьего храма Архангела Михаила, больше известного как Михайловский собор. Разрушенный в годы советской власти, он будет восстановлен и ждет щедрых пожертвований "новых русских".



И.И. Бодалев со своими единомышленниками.



Благотворительность Бодалевых распространялась и на просвещение. В моей коллекции хранится открытка с изображением дома на Береговой (в котором позднее располагалась школа N5, институт усовершенствования учителей, а теперь процветает торговля мебелью). Надпись на открытке извещает об очень важном событии. "Ижевский завод. Ижевская женская промгимназия. Первое средне-учебное заведение при 45 тыс. рабочем населении. Открыто 11 ноября 1907 года. Устроено на средства местных купцов, их поставщиков и обывателей. Место с каменным домом стоимостью 12 тыс.руб. пожертвовано купцами - братьями Бодалевыми". Той же цели служит и здание индустриального техникума, принадлежавшего когда-то Бодалевым. Оно входило в состав пивоваренного завода. Прекрасно вписанное в ландшафт на берегу Ижевского пруда, это здание и сейчас украшает наш город.

