

ВЕК ТОЛКУ НЕ ВИДАТЬ, или ФАЛЬСИФИКАТ БЕССМЕРТЕН...



ФОТО АЛЕКСАНДРА МАТЮШКИНА

Фальсификат продуктов и всех прочих товаров потребительского рынка - одна из самых неприятных афер, с которыми только можно столкнуться. Тем не менее сталкиваемся мы с этим - верите или нет - как минимум век. С того самого момента, когда в конце 1903 года в Москве начали публиковать первые экспертные оценки на сей счет. Опасность, если верить тогдашним СМИ, подстерегала потребителя буквально на каждом шагу.

Возьмем для первого примера муку. Хозяйки на заре XX века покупали ее в больших количествах. Так что игра стоила свеч: продать муку сырой и выиграть на увеличении веса. Но чересчур влажная мука начинает гнить. Поэтому жулики предпочитали добавлять в нее не воду, а другие вкусовые добавки. В дорогую пшеничную муку - дешевую ржаную, картофельный крахмал. Наименее же наглые использовали мел, гипс и даже толченые кости. Расстройство желудка потребителю при этом было обеспечено.

Далее - хлеб. Тот самый, который у тех, кто победнее, был основным блюдом даже в праздники. Для уменьшения затрат на его производство муку покупали качеством похуже. Чтобы хлеб выглядел получше, в него добавляли квасцы, применявшиеся как дубильное вещество в кожевенном деле. А поскольку о качестве хлеба, особенно пшеничного, судят по белизне и пышности, в него запросто могли добавить медный или цинковый купорос. Это уже настоящие яды.

Как вновь, так и встарь были на столичном потребительском и мясомолочном рынке. Холодильники в ту пору еще не изобрели, и мясо хранили на ледниках. Но поскольку парное стоило

дороже, его старались не морозить. Если мясо теряло товарный вид, его слегка подкрашивали. Как правило, кровью. Хотя иногда и красками. Но самый забавный способ омолаживания таков: когда лежалое мясо обмякло, терло упругость и как бы уплотнялось, на нем делали надрез, надували в прямом смысле, а надрез заклеивали кровью. И кусочек выглядел куда лучше. То же проделывали и с рыбой. От долгого лежания первыми страдали жабры: из красных они превращались в желтоватые или сероватые. И жабры, как мясо, красили почем зря.

Если верить тогдашним СМИ, особенно остерегаться приходилось молочника. Вот некоторые характеристики молока тех лет: «Капля его, взятая на ноготь большого пальца, расплывается, она мало пенится и между пальцами кажется нежной, при отставании дает очень мало сливок». Любопытства ради я попробовал внять этому совету. И вышло, что сегодняшнее наше молоко в начале прошлого века явно признали бы поддельным.

Правда, радоваться качеству и тогдашнего молока тоже преждевременно. Конечно, его разбавляли. А чтобы вернуть продукту утраченные белизну и жирность, щедро добавляли мел. Сей способ был настолько распро-

странен, что в юмористических журналах того времени часто встречался сюжет: веселая компания на даче распивает пульку. Заканчивается мел, и за ним посылают... к местной молочнице.

Подделывали и дорогие товары: кофе, чай, водку, вино. То, что обычно фальсифицируют и по сей день.

В подделке чая первенство держали его поставщики - китайцы. Сено, добавляемое в зеленый чай, они подкрашивали индиго и лазурью, медью и свинцом. Впрочем, россияне в грязь лицом перед восточными коллегами не ударили. К нормальным чайным листам они добавляли чай испитый - неоднократно заваренный. Чтобы вернуть ему товарный вид, спитую заварку сушили, а потом опрыскивали дубильной кислотой с купоросом. Или смешивали с порошком из угля и свинца. И то, и другое возвращало листьям черный цвет и блеск. Хотя часто поступали еще проще: использовали листья растений с вяжущим вкусом - дубовые, тополиные, ивовые.

Но 100 лет назад, как и сейчас, наиболее актуальной на столичном потребительском рынке была подделка самого народного напитка - водки. Прогресс почти не затронул поддельно-водочную индустрию. Принцип остался все тот же:

разбавить водой, а потом добавить всякую дрянь для крепости. Например, семена ядовитых растений - волчьего перца или дурмана.

И с коньяком обходились примерно так же, как сейчас. Дешевый спирт из Грузии или даже Франции разводили водой, красили жженым сахаром, настаивали на дубовой коре. А иногда в него плескали еще и эфира - для крепости и запаха.

Такова история. И такова реальность: за три квартала прошлого года контрольные органы проверили в Москве 321 предприятие, где производится самая разнообразная продукция для потребителя. И что же? На 197 предприятиях - более 50 процентов из всех проверенных - выявлены нарушения различного рода. Больше всего нарушений среди предприятий пищевой отрасли. К реализации запрещено продукции на сумму более 2 миллионов 600 тысяч рублей.

А вот наши предки, они-то как спасались от подделок, угрожающих их здоровью? Своими силами, методом проб и ошибок.

Общества потребителей тогда не существовало. И помощь ученых была своеобразной. В книгах, направленных на борьбу с фальсификатом, встречались воистину замечательные рецепты. Допустим, вы хотите узнать, есть ли в муке примеси из гороха или бобов. Рекомендация такова: «Самый верный способ открытия их - микроскоп. Но хороших результатов можно достичь и следующим образом: нужно в агатовой ступочке растереть равное количество муки и мелкого чистого кварцевого песка, смешать их с водой, жидкость процедить, прибавить к ней йодного раствора. Если мука содержит стручковые плоды, то жидкость окрасится в красный мясной цвет». Признаться, с трудом представляю человека, который пойдет на рынок или в лавку с микроскопом. Тем паче с йодом, мешочком кварцевого песка и особенно с агатовой ступочкой.

На мой взгляд, всегда эффективнее борьба не со свершившимся преступлением, а с причинами, его порождающими. Тем более что причина всех подделок была известна еще век назад. Вот, например, что писал по сему поводу один из основателей современной гигиены, профессор Федор Эрискман: «Почвой, на которой выросло и широко развилось ветвистое дерево подделки продуктов, является борьба за существование и стремление к быстрой наживе, овладевшая всеми слоями современного общества - наряду с легкомысленным отношением к интересу ближнего и отсутствием всяких нравственных принципов... Взымая донельзя конкуренция - вместо улучшения качества предлагаемых публике продуктов - породила преступное стремление к возможно дешевым подделкам с сохранением, насколько это достижимо, видимости натурального товара».

А вот как с этим бороться, неизвестно до сих пор. И как век назад, покупая товары не только с рук, но и в супермаркетах, мы не застрахованы от подделок...

Геннадий ВОСКРЕСЕНСКИЙ

Состоялась презентация новой книги известной писательницы, ученого-историка и искусствоведа Нины Молевой «Китай-город». Это подарочное издание открывает серию, рассказывающую о нашей столице.

С чего начиналась Москва, которой стало тесно в Кремле? С китайгородской Варварки. Так ее называли по храму Великомуученицы Варвары, с которого начинается эта улица. Именно здесь, в старинных палатах, где сейчас размещился филиал Исторического музея, родился первый царь династии Романовых - Михаил Федорович. А

О КИТАЙ-ГОРОДЕ - ТО, ЧЕГО ВЫ НЕ ЗНАЛИ

вот его предок, боярин Никита Романов, с царями держался независимо. Когда Иван Грозный решил захватить его двор, чтобы наказать ослушника, то три сотни стрельцов не смогли взять эту маленькую крепость ни штурмом, ни осадой.

На здешней Псковской горке жили псковичи, потому что из присоединенных к Московии земель в столицу приглашали самых почетных граждан - ремесленников и купцов. Им давали бесплатные земли, освобождали от налогов, помогая укорениться. Рядом торговали итальянцы, открывшие шелковые ряды, потому что москвичи и в те времена были неравнодушны к нарядам. Здесь же в открытых экипажах разъезжали московские невесты, привлекая внимание заморских гостей. Замысел тут был политический, и посольский приказ, заинте-

ресованный в умелых и знающих иностранцах, рассуждал так: русская баба со своей землей не уедет, а мужика удержит. И чем ценнее для страны был «улов», тем богаче получала невеста государево приданое. В общем, в те времена москвичи предпочитали говорить не «понаехали тут...», а «Добро пожаловать!»

Обо всем этом и рассказывает красочная книжка-альбом «Китай-город». Она интересна детям, потому что в ней много картинок, а текст - лишь о главном. Не разочарует и взрослые - ведь делали ее профессионалы. А издать книжку помогла торговле-промышленная компания «Продмаркет». Компания известна не только своими магазинами и кафе, но и художественным салоном, школой бальных танцев, спортивным клубом и школой мюзикла. И еще - неравнодушным к памятникам



старинных. Отреставрированная ею часть китайгородской стены превратилась в хлебосольный ресторан, где гости, знающие с русской кухней, заодно приобщаются к старому быту и традициям этого уголка Москвы. Говорят, планы у компании большие: восстано-

вить стены Китай-города, а на Москве-реке устроить пристань с деревянными стругами на радость туристам. Похоже, снова потребовалось нашему языку полузабытое слово - меценатство...

Евгений КРУШЕЛЬНИЦКИЙ

И не пытайтесь спросить у шофера, проезжающего с ветерком по Конюшкам, о приюте цесаревны Марии, о связи этой местности с именем датской принцессы, о том, как заботились о детях век назад, в старой России.

ПРИЮТ У ГОРБАТОГО МОСТА

Между тем приют цесаревны Марии был настоящим домом для ребят, чьи родители сослали по судебным приговорам в Сибирь. Располагался он в собственном здании, чуть южнее Горбатого моста.

Судьба таких детей представлялась весьма незавидной. Но русское правительство считало, что дети не должны следовать за родителями, приговоренными на поселения в Сибирь. Попечением о них занялось учрежденное в 1878 году соответствующее Общество. Его основателем был известный русский благотворитель и общественный деятель Алексей Николаевич Дьячков.

В случае надобности Общество выдавало опекунам деньги на детей, а также выделяло пособия на их содержание в воспитательных учреждениях России, помогало и одаренным ребятам.

Приют цесаревны Марии открыли еще до образования Общества - в 1872 году - для 96 мальчиков и 83 девочек (от 2 до 18 лет), чтобы дать подопечным религиозно-нравственное воспитание, приучить их к ремеслу, сократить в Москве количество вундушенных беспризорников.

В приюте оборудовали мастерские - столярную, сапожную, портновскую, женских рукоделий. В 1888 году на юбилейной выставке Общества поощрения трудолюбия приют за демонстрацию изделий своих ремесленных мастерских был удостоен высшей награды - Большой золотой медали.

Людей, неравнодушных к судьбам детей, вносящих значительные вклады на их воспитание, в России было немало. По отчету 1886 года, только в этом Обществе числилось 113 членоучредителей, 48 почетных, 273 неперменных и 245 действительных членов. Например, в 1888 году господина Назаров, Васильев и Захаров подарили учреждению 6 тысяч рублей, чтобы на проценты с этой суммы можно было выдавать стипендии подросткам приюта.

Доходы в Общество помимо пожертвований поступали от работ собственных мастерских, в качестве пособия от Московской купеческой управы, от Городской управы, от Ремесленной управы, от Московского окружного суда, от взносов трехсот действительных членов.

К 1 января 1889 года средства Общества, в основном за счет пожертвований, составили 665968 рублей.

По-разному устраивались в жизни выходившие из приюта дети. Например, двое юношей служили офицерами, несколько воспитанников стали сельскими учителями, фельдшерами, торговыми работниками, мастерами. Из девушек многие устроились мастерицами, конторщицами, боннами, учительницами. Те из них, которые вышли замуж, по русской традиции получили от Общества приданое.

Для справки: Мария Федоровна (1847-1928 гг.), будущая русская императрица, была дочерью датского короля Христиана IX. До перехода в православие носила имя Мария-София-Фредерика-Дагмара. Поначалу Дагмара была невестой старшего сына Александра II - цесаревича Николая (1843-1865 гг.). Цесаревна не успела выйти за наследника престола замуж, так как Николай еще до свадьбы умер. 28 октября 1866 года цесаревна Мария стала женой младшего брата Николая, ставшего после него наследником престола - будущего царя Александра III.

После отречения от престола сыновей (Николай II и Михаила) Мария Федоровна 21 марта 1917 года уехала в Крым. В апреле 1919 года 72-летняя вдова императора Александра III на британском крейсере «Марлборо» выехала за границу. Она жила в Дании, во Франции, в пригороде Лондона, потом нашла приют в Копенгагене в одном из флигелей дворца своего племянника короля Христиана X.

Марии Федоровне жилось там непросто, так как ее племянник отличался скупостью, а у нее не было собственных средств. Положение русской императрицы Марии Федоровны улучшилось только тогда, когда король Георг V по просьбе своей матери назначил ей годовую пенсию в 10 тысяч фунтов. В Копенгагене Мария Федоровна и умерла.

А то, что могло бы остаться в Москве в память о матери последнего русского царя, также в одночасье исчезло.

Татьяна БИРЮКОВА