

Масло Вологодское

Рассказ об этом продукте, проследив историю его появления, хочется начать словами.

«Когда вы берете в руки маленький деревянный бочонок с узорчатой надписью Вологодское масло, задумайтесь на секунду. В ваших руках не просто килограмм отличного сливочного масла, в котором содержится 82,5% молочного жира, не более 16% влаги и 1,5% белка, не просто продукция одного из заводов. В ваших руках – результат векового народного творчества, в котором объединились точное научное знание, ищущая мысль и чутьё мастера, основанное на многолетнем опыте. В ваших руках произведение искусства, качество которого определяется не только химическим анализом, но и своим неповторимым букетом запаха и вкуса».

О вологодском масле ходили легенды, и в своей истории этот продукт имел названия парижское, петербургское. А разработку основ изготовления этого масла связывают обычно с именем Николая Васильевича Верещагина, уроженца села Пертовка под городом. Череповцом.

Морской офицер по образованию, лейтенант от флота, как его называли, заинтересовался сельским хозяйством, молочным скотоводством, изготовлением молочных продуктов по западному образцу. В России вплоть до середины XIX столетия существовало навозно-зерновое хозяйство. Корова, стоя на холодном дворе по брюхо в навозе, исполняла роль машины – лаборатории, переделывающей плохой корм (в основном солому) в такое же количество навоза, без которого наши поля не давали урожая. Пятсот и менее литров молока, которые за год получала от нее крестьянская семья, были как бы побочным продуктом, помогающим ей жить. Масло в это время делали в домашней пахталке из сливок, снятых с молока на отстое, его перетапливали и разливали. Называли такое масло топленным, скоромным, чухонским, наливным, перепускным и т.д. А когда масло, перетопленное в русской печи, отправилось на внешний рынок под русским флагом – его стали называть русским маслом.

Развитие торговых отношений заставило обратить внимание на молоко, как на товарный продукт.

Интерес к развитию молочного скотоводства возник в России у подлинного подвижника и патриота Николая Николаевича Муравьева, который говорил: «неумение обращаться с молочными скотами является одной из главных причин нерациональности молочного хозяйства». Муравьев в 1805 г. построил свой знаменитый скотный двор в селе Осташево (под Москвой), где прививал своим ученикам, курсантам домашнего политехнического училища интерес к сельскому хозяйству. «Не бойтесь никому сказать, что вы корову доить умеете». А в 1830 году Муравьев издал свой труд «Наставление по управлению скотными дворами», ставший настольной книгой будущих патриотов молочного хозяйства. Н.Н.Муравьев говорил: «Утешаю себя надеждой, что просвещение в отечестве нашем непрерывно развивающееся, заставит лет через десять образованных хозяев

вникнуть в мои мысли и принести желаемый плод». Но десяти лет оказалось мало и следующего деятеля молочного хозяйства мы видим в лице Николая Верещагина, которого современники назвали к концу XIX столетия «отцом русского молочного дела».

В 60-е годы молодой лейтенант от флота не был знаком с развивающимся на западе молочным делом, но, заинтересовавшись им, по совету отца выехал за границу для знакомства. Там в Швейцарии в Цюрихе и Берне, в Германии знакомился он с учеными по молочному скотоводству и молочному делу. В издании Бенно Мартини «Молоко, его состав и употребление», Кирхнера «Молочное хозяйство», в Германии в сельскохозяйственных учебных заведениях уже начали преподавать учение о молочном хозяйстве как отдельной отрасли. В Галле читались лекции о молоке и молочном хозяйстве директором Юлием Кюном, в Киле, Геттингене, Кенигсберге читал «Молоко и молочное дело», химию молока Вильгельм Флейшман, которого начали называть королем молока Германии.

В Швейцарских Альпах Верещагин познакомился с организацией артельных сыроварен, на Парижской выставке во Франции в 1870 г. его удивил оригинальный ореховый привкус Нормандского масла из местечка Изиньи. Огромную услугу молочному хозяйству оказало развитие бактериологии. Знание многих, происходящих в молоке процессов, возможность направлять эти процессы по своему желанию, рождение пастеризации, стерилизации, изучение процесса окисления сливок давали надежду на скорое развитие молочного дела у себя в России. Не все получилось, как мечталось, но сил было вложено много.

Начав новое дело в 1866 году организацией артельной сыроварни при поддержке Вольно-Экономического общества и Дмитрия Ивановича Менделеева на Тверской земле, Николай Верещагин увлекает им своих коллег по флоту братьев Н.И. и В.И. Бландовых и Г.А. Бирюлева. Заботясь о подготовке знатоков молочного дела в России вновь вместе с Д.И. Менделеевым, Верещагин открывает Едимоновскую молочную школу.

За отсутствием в России специалистов Николай Васильевич вынужден был в качестве преподавателей пригласить в нее иностранных. Среди ряда других в составе этой группы преподавателей оказались датчане по происхождению Ида Ивановна и Фридрих Асмусович Буман, они были приглашены из немецкого графства Шлезвиг-Голштейн. Госпожа Буман была мастерицей маслоделия, а ее муж – скотник и бондарь. Все, кто посещал Едимоновскую школу, удивлялись чистоте и порядку на скотном дворе и тому, как Николай Васильевич умел подбирать людей для такой важной работы.

Буманы, после окончания срока договора в Верещагинской школе, решили остаться в России. Опять же при посредничестве Н.В. Верещагина они приобрели Швейцарскую сыроварню в имении бывших флотских офицеров в сельце Марфино под Вологдой у двух вдов Поливановой и Сабанеевой. Это было в 1871 году. Позднее они построили платформу на железной дороге, которая пошла на С-Петербург для отправки на реализацию

производимой ими продукции, и назвали ее Молочная. Затем они купили имение бывших дворян Засецких в селе Фоминское, где построили маслодельный заводик. Именно сюда Н.В.Верещагин привез из Швеции один из первых сепараторов – сливкоотделителей, а Ида Ивановна Буман продемонстрировала его действие на Вологодской сельскохозяйственной выставке. Завод этот считается первым на Вологодчине, где началось промышленное маслоделие. При заводе Буман была организована и школа, где могли обучаться маслоделию. В информационных источниках того периода можно прочесть, что лучших мастеров маслоделия можно было получить из школ Верещагина и Буман. Нормандское масло, которое понравилось Верещагину в Париже, по мнению специалистов, получало свой особый ореховый привкус благодаря особому ботаническому составу трав Нормандских заливных лугов. Попытка сделать такое же масло у себя в России Николаю Васильевичу не сразу удалась. Масло промыли водой, имеющей болотный привкус, и оно тоже его приобрело. Чтобы исправить положение, выработку решили повторить, но воду для промывания прокипятили и остудили. Решили прогреть и сливки. Масло, полученное из гретых сливок, приобрело желаемый вкус. На выставку в С-Петербург его вывезли под названием «парижское», а там иностранцы, покупая масло в Северной столице России, переименовали его в «петербургское». Все это мы узнаем в статье, посвященной памяти Н.В.Верещагина в марте 1907 года от его коллеги М.Н. Кондратьева, в журнале «Молочное хозяйство» №17 стр.27, где он пишет: «Способ приготовления парижского масла, т.е. из кипяченых сливок, открыт Николаем Васильевичем, но он из скромности не назвал этот способ своим...». Образцовое хозяйство Иды Буман, где среди других видов масла выделялось и парижское, было описано в журнале «Молочное хозяйство», а коллега и последователь Н.В. Верещагина Аветис Айрапетович Калантар издал в 1882 году книгу «Маслоделие у Иды Буман». Автор этой книги, работая вместе с Верещагиным в Едимоновской школе, еще при жизни Верещагина задумывался о необходимости создания в России высшего учебного заведения по молочному делу, были даже намётки проекта в 1889 г, которые предлагались правительству, но были названы преждевременными.

Однако со временем образцовое хозяйство Буман, где 26 лет делали среди других видов масла и парижское, и усердие Аветиса Калантара – коллеги Верещагина, с которым они в течение двадцати лет мечтали об организации высшего образования по молочному делу в России, явились причинами появления на Вологодской земле Молочнохозяйственного института на Андреевско – Фоминском участке.

3 июня 1911 года Николай II подписал Закон об учреждении высшего учебного заведения – Вологодского молочнохозяйственного института: «Быть по сему!».

В этом вузе, единственном тогда в России по профилю молочного дела, его выпускниками проведена большая научно-исследовательская работа по маслоделию. Один из выпускников ВМХИ – М.М.Казанский занялся в этом

институте научно-исследовательской работой, много времени отдал именно организации технологических процессов по выделке парижского масла, организовал и возглавил научную школу по маслоделению, воспитал ряд ученых, всю свою жизнь посвятивших маслоделению: Г.В. Твердохлеб, О.Г. Котова, М.М. Казанский с честью представлял отечественную науку о маслоделении на международных конгрессах. Учитывая авторство Н.В. Верещагина в технологии парижского масла, в год столетия Верещагина масло было переименовано. Принималась во внимание роль его коллег, большая научно – исследовательская работа ученых Вологодского сельскохозяйственного института под руководством профессора М.М. Казанского в созданной им школе маслоделия. Приказом № 671 от 31 августа 1939 года зам. Наркома мясной и молочной промышленности за подписью В. Костыгова парижскому маслу было изменено название на вологодское.

В ГОСТ 37 – 55 « Масло коровье» указана характеристика Вологодского масла: «несоленое сливочное масло, изготовленное из сладких сливок, подвергнутых пастеризации при высоких температурах и имеющее ореховый привкус и запах; при отсутствии такового, масло относится к сладкосливочному несоленому».

В 1956 году маслозаводы Вологодской области начали осваивать выработку Вологодского масла на поточных линиях / «Вологодское масло». Вишняков П., 1961г. Вологодское кн. из-во. /

В 1967 г. был введен в действие ГОСТ 12860 – 67 «Масло Вологодское», в котором указывалась следующая характеристика органолептических свойств: «чистый, хорошо выраженный вкус и запах высокопастеризованных сливок без посторонних привкусов и запахов». Этот стандарт предусматривал срок реализации Вологодского масла - не более одного месяца.

В 1990 году был введен в действие ГОСТ 37 – 87, куда вновь вошло Вологодское масло с последней формулировкой его вкуса и запаха и ограничением срока его реализации в транспортной таре и фанерно – штампованных бочонках – не более 30 суток с момента выработки. Длительное время с такой формулировкой действовал ГОСТ 37 – 91.

Доктор технических наук, профессор М.М.Казанский в своей статье, посвященной 50-летию вуза в 1961 году, писал: «По – существу говоря, научные основы маслоделия создавались в ВМИ, и он занимал ведущую роль в развитии теоретических положений маслоделия». Все последующие годы продолжалось проведение научных глубоких изысканий в этой области. Классическую работу по влиянию кормов на изменение физико-химических и биологических свойств молока, где, в частности, рассматриваются и изменения состава молочного жира при различных кормовых рационах, провел профессор Г.С. Инихов. / 1961г. М.Казанский. Роль ВМИ в решении теоретических и практических проблем маслоделия/.

Сотрудники кафедры технологии молока ВМИ (А.И. Чеботарев, О.Г. Котова) совместно с учеными СЗНИИЛПХ (В.Н. Жиров, Н.А. Дураничев,

Р.В. Углина) проводили исследования по влиянию породы коров, времени года и сезонного кормления на качество вологодского масла десять лет.

Было установлено, что соблюдение технологического регламента получения молока и переработки его на молочном заводе, обеспечивает получение Вологодского масла, соответствующего требованиям стандарта на этот уникальный продукт. / О.Г.Котова 2001г. «Вологодскому маслу быть!».

Проведенный учеными ВНИИ маслоделия и сыроделия мониторинг качества масла Вологодское, производимого российскими маслоделами, подтвердил ожидания. По вкусу и аромату масло, вырабатываемое в Вологодской области, существенно отличалось от масла других производителей. Результаты испытаний стали отправной точкой для продолжения исследований. Ученые инструментальным методом, используя современные приборы, выявили и описали комплекс веществ, формирующих особые свойства масла с характерным только для него вкусовым букетом. Доказательная база, подтверждающая, что производимое в нашем регионе масло Вологодское имеет все основания для индивидуализации, позволила вологодским предприятиям стать правообладателями такого объекта индивидуальной собственности, как Наименование места происхождения товара масло Вологодское.

Впервые в нашей стране правовая охрана наименования места происхождения товара /НМПТ/ введена в 1992 году в соответствии с законом РФ «О товарных знаках, обслуживании и наименования мест происхождения товаров».

НМПТ отличается от товарных знаков тем, что право собственности на НМПТ принадлежит государству, а государство, в свою очередь, выдает свидетельство на право пользования тем предприятиям, которые производят продукт, обладающий уникальными свойствами.

В соответствии с существующим законодательством в случае производства вологодского масла вне территории области оно относится к категории контрафактной продукции.

Кроме того, данные ученых ВНИИ маслоделия и сыроделия стали основанием для принятия решения Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии о прекращении с 1 января 2010г. действия на территории России ГОСТ 37-91 «Масло коровье. Технические условия» (приказ № 139-ст от 21.04.2009) в части сливочного масла Вологодское». В новый национальный стандарт России с учетом того, что вологодские предприятия получили государственный охраняемый статус наименования, масло Вологодское не включено.

Казалось бы, что все проблемы позади, точка в затянувшемся споре вокруг масла Вологодское поставлена. Однако возникла новая задача – сохранить, не утратить уникальные отличительные свойства Вологодского масла в условиях, когда на территории области продукт производится группой предприятий, как организовать контроль за сохранением его особых свойств на этапе использования НМПТ. Выход был найден за счет объединения усилий правительства Вологодской области и предприятий-

правообладателей НМПТ. Семь Вологодских предприятий учредили некоммерческое партнерство «Гильдия Вологодских маслоделов», председателем которого в данное время является начальник отдела сбыта ОАО УОМЗ П. С. Рябокляч. В его состав вошли также государственное учреждение «Вологодский областной центр контроля качества», подведомственный Департаменту сельского хозяйства, продовольственных ресурсов и торговли, федеральное государственное высшее образовательное учреждение «Вологодская молочнохозяйственная академия им. Н.В. Верещагина».

Для обеспечения контроля за постоянством наличия особых свойств вологодского масла по поручению администрации области ВНИИ маслоделия и сыроделия были разработаны:

- Техническая документация (технические условия, технологическая инструкция), регламентирующая требования к процессу производства, качеству и составу сырья и готового продукта. Основные принципы, заложенные в ней, сформировались еще в условиях кустарного производства: накоплены знания по качеству сырья, найденные многолетней практикой и передающиеся из поколения в поколение режимы его температурной обработки.
- Инструментальный метод идентификации масла Вологодского, позволяющий определить качественный и количественный состав летучих веществ, формирующий вкусовой букет в готовом продукте. Данная методика является определяющей при оценке качества масла (особых его свойств).
- В дальнейшем копии документов переданы членам гильдии на договорной основе. Предварительно предприятия комиссионно обследовались на соответствие наличия производственных условий, стабильной сырьевой зоны для производства масла Вологодского и т.д. В состав комиссии вошли ученые ВНИИ маслоделия и сыроделия, Вологодской молочнохозяйственной академии, а также специалисты Вологодского областного центра контроля качества. На основании их заключения выдавался пакет документов нормативно-технической документации на масло Вологодское. Больше двух лет только члены гильдии (ОАО «УОМЗ» ВГМХА, ПК «Вологодский молочный комбинат», ОАО «Череповецкий молочный комбинат», ОАО «Сухонский молочный комбинат», ОАО «Северное молоко», ООО СХП «Устюгмолоко», ОАО «Белокрестский маслозавод»), производят уникальный продукт по единым техническим условиям ТУ 9221- 001- 54002969 «Технические условия. Масло сливочное Вологодское». Сформирована концепция деятельности гильдии, определены схемы предоставления образцов и закупки их в торговой сети для исследований, создан фонд на организацию проведения мероприятий, связанных с выявлением и пресечением оборота контрафактной продукции.

- Повышение эффективности средств защиты индивидуализации, в частности НМПТ, повлечет за собой вытеснение с российского рынка контрафактной и фальсифицированной продукции, зачастую небезопасной для здоровья. Мировой опыт показывает, что государственная поддержка правообладателей НМПТ позволяет сохранить, не утратить традиционные товары, ставшие атрибутами истории и культуры региона, а, следовательно, и государства в целом.

На пачке с Вологодским маслом можно прочесть

« Лугов заливных превосходные травы,
Традиции предков, секреты их славы –
Лишь в сочетании этом прекрасном
Истинный вкус Вологодского масла.

И это правда.

Преподают маслоделие в академии сегодня доцент, зав. кафедрой технологии молока Н.Г. Острцова, продолжая дело своего учителя - профессора О.Г. Котовой.

В гимне УОМЗ им. Верещагина (генеральный директор С. В. Молотов, выпускник академии) есть такие слова:

«Завод и академия едины –
Специалистов будущих растим,
И покорять молочные вершины
Мы смело доверяем молодым.
Мы бережем традиции и славу
Молочных мастеров прошедших лет.
И масла Вологодского по праву
Нам Верещагин передал секрет»

Музей ВГМХА, май 2013г.

М. Рукавишникова