

ВЕСЬ МИР



ПУТЕВОДИТЕЛЬ
по хмельным местам планеты



составлено корреспондентами «Комсомольской правды»

В СТАКАНЕ

ВЕСЬ МИР В СТАКАНЕ

ПУТЕВОДИТЕЛЬ

по винным подвалам, пивным, дегустационным залам,
и прочим хмельным местам планеты,
составленный корреспондентами «Комсомольской правды»,
все испытывавшими на себе,
но сохранившими трезвый взгляд
на предмет повествования



Олимпиада **PRESS**

Москва, 2000

ББК 63.3-7

В38

Оформление
Александр Васин, Александр Литвиненко
Иллюстрации и макет
Александр Васин

Весь мир в стакане / Сост.: Н. М. Долгополов, О. А. Шаповалов. — М.: Терра-Спорт, Олимпия Пресс, 2000. — 224 с.

ISBN 5-93127-101-5

Путеводитель по винным подвалам, пивным, дегустационным залам и прочим хмельным местам планеты, составленный корреспондентами «Комсомольской правды», все испытавшими на себе, но сохранившими трезвый взгляд на предмет повествования.

ББК 63.3-7

© Издательство «Терра-Спорт», оформление, 2000
© Издательство «Олимпия Пресс», 2000
© Долгополов Н. М., Шаповалов О. А.,
составление, 2000

ISBN 5-93127-101-5

v v o d k a

Прежде чем припасть в вожделении к книжным страницам, так сказать, пригубить это издание (для удобства пригубления книга даже разбита не на традиционные части, а на своеобразные «чаши», «чарки», «бокалы» — хлебать, так хлебать!), выслушайте напутствие авторов-составителей. Без ложной скромности скажем: подобных проектов еще не предпринималось. Книга, написанная журналистами «Комсомольской правды», уникальна уже потому, что вряд ли найдется в нашей стране другой такой авторский коллектив, щупальца которого протянулись по всему миру — от жарких пустынь Мексики до ледовых полей Антарктиды, от кремлевских кабинетов до горных аулов и затерянных в степях хуторов. Мы не только много путешествуем, но в силу природного любопытства и профессионального долга все на себе пробуем. Спиртные напитки не исключение. Выпитого журналистами «Комсомолки» хватило бы на много томов. Но щадя чужое здоровье, решились издать один — вот этот. Мы вовсе не собираемся погружать вас в поток нравоучений, подстрекать к пьянству или обращать в трезвенников. Пить — не пить, каждый решает для себя сам. Но вряд ли можно считать себя культурным, **м н о г о г р а н н ы м** человеком, не приобщившись к знанию всех тех алкогольных богатств, которые выработало человечество. А что, скажите, многограннее стакана? Вот и давайте наполним его до краев (областей, губерний, аймаков, кантонов, провинций, уездов). Наполнили? А теперь — одним махом! Желаем вам добраться до последних страниц книги в добром здравии и веселом расположении духа. И не забывайте закусывать после каждой главы.

Николай Долгополов,
член Международной федерации
писателей и журналистов, пишущих о вине

Олег Шаповалов,
главный виночерпий Диванной партии
«Комсомольской правды»



Союз нерушимый пьющих республик

- **Белоруссия.** Самогон «от Будинаса» сблизит с народом любого сноба.
- **Украина.** «Черный доктор» лечил только членов Политбюро.
- **Молдавия.** В жилах молдаван течет не кровь, а красное вино!
- **Узбекистан.** Альтернативная пиала.
- **Киргизия.** Как Акаев Каримову, Назарбаеву и Ниязову градусы поднимал.
- **Таджикистан.** Чиновников от головомойки спасает ледяная купель.
- **Казахстан.** Кумыс лучше запивать водкой, а водку кумысом.
- **Туркмения.** Пьющему лежа труднее упасть.
- **Армения.** «Пять звездочек» горят огнем. Скорей в бокалы их нальем!
- **Азербайджан.** Все продам — куплю «Агдам»!
- **Грузия.** Почему грузины не выпили коньяк Наполеона? Собственного хватает!
- **Литва.** Свой «Пилстукас» ближе к телу?
- **Латвия.** «Рижский бальзам» — это просто бальзам на душу!
- **Эстония.** От «Старого Таллинна» девушки розовеют, а дедушки молодеют.
- **Россия.** Сегодняшний курс «Столичной» эквивалентен двум долларам.

Авторы: Игорь Синякевич, Юрий Кулибаба, Александр Милкус, Асель Оторбаева, Ирада Гусейнова, Умед Бабаханов, Евгения Доцук, Александр Бушев, Вардан Алоян, Светлана Турьялай, Ирина Барамидзе, Владимир Заровский, Карен Маркарян, Галина Сапожникова, Сергей Черных, Сергей Пономарев, Олег Шаповалов, Алексей Лазарев, Олег Кармаза, Геннадий Бочкарев, Николай Ефимович, Евгений Голубев, Александр Ершов, Петр Образцов, Александр Цукерман, Владимир Тэн.

Не так много осталось на постсоветском пространстве вечных ценностей, объединяющих широкие массы народонаселения. Умение хорошо и весело сидеть за общим столом (да-старханом и т. п.), пить водку, араку, чачу, тутовку и другие крепкие напитки в количествах, потрясающих воображение хлипких на алкоголь жителей дальнего зарубежья — одна из них. Что происходит сейчас с тонким искусством питья в бывших советских республиках? Чем там заливают жажду, чем закусывают? Подсаживайтесь — и узнаете!

Белоруссия

Стопка самогона «от Будинаса» сблизит с народом любого сноба

Когда говоришь, что кто-то коллекционирует самогонные аппараты, у собеседника невольно возникает мысль о нездоровом интересе коллекционера. Между тем это увлечение не выглядит таким уж злачным на фоне других хобби белорусского писателя и предпринимателя Евгения Будинаса. В своем имении (да, да — в имении!) он решил создать «Музей материальной культуры». Это единственный в своем роде музей. В отличие от всех прочих своих собратьев, где под табличками «Руками не трогать» хранится окаменевшая история, в этнографическом музее «Дудутки» все можно потрогать, попробовать, а кое-что даже унести с собой.

Мы уже привыкли к капиталистам и фермерам. А вот о помещиках еще не слышали. Помещиком Будинас осознал себя только сейчас. А стал он им фактически в далеком 1989 году. Тогда, во времена горбачевской эйфории по поводу фермерства, Будинасу и его компаньонам буквально дали, как когда-то давали колхозам, 160 га земли в районе деревни Птичь, что в 40 километрах на юг от Минска. Место было выбрано, можно сказать, случайно — Евгений Будинас, будучи писателем, купил в этой деревне дом. А когда началась перестройка и он с компаньонами ударился в издательский и полиграфический бизнес, возникла идея работать на земле. «Я уже тогда предвидел, что нашей экономике еще очень долго предстоит падать вниз. И поэтому решил построить для себя, своих друзей и близких своеобразный «ноев ковчег», на котором можно было бы выплыть в море невзгод», — говорит Евгений Доминикович. Напомню, что это был 1989 год, когда за деньги можно было купить далеко не все даже из продуктов питания. Поскольку в то время идея самообеспечения выглядела привлекательно, то компаньоны согласились.

И начались у них сельскохозяйственные страдания. Будучи публицистом, Евгений Будинас немало писал о парадоксах нашей экономики. Но даже он был поражен, столкнувшись с ними, что называется, нос к носу. Выяснилось, например, что коровы могут себя прокормить только в том случае, если продавать навоз дачникам, а молоко выливать в поле. Картофель проще купить в соседнем колхозе и выгодно продать, чем самому с ним весь год возиться. Но затратить столько усилий для того только, чтобы в этом убедиться, было обидно.

Вот тогда и пришла идея насытить этот сермяжный пирожок историческими изюминками. Ведь если продавать масло не просто так, а в масленке, здесь же сделанной, и продавать не кому попало, а человеку, который приехал сюда, потому что здесь исторический центр, и который готов еще за это приплатить, в этом случае та же корова окупает себя. Так и возникла идея создать в деревне Птичь этнографический музей «Дудutki». Выяснилось, что у этого края богатая история. Когда-то здесь было имение знаменитого белорусского рода Ельских, давшего миру талантливых музыкантов. А местные крестьяне издавна славились своими ремеслами.

Энтузиазм и определенные денежные вливания Евгения Будинаса преобразили его злополучные 160 га земли. Еще на дальних подступах к имению многочисленные гости помещика видят плод его неимоверных усилий — действующую ветряную мельницу. Будинас отыскал ее где-то в Гомельской области, выменял на две бутылки водки, разобрал, перевез, собрал и запустил. Используется мельница не только как оружие массового изумления гостей, но и в практических, мукомольных целях.

Вообще имение функционирует автономно, как подводная лодка (концепция «ноева ковчега» действует). Нужно сделать сани или тарантас, чтобы катать тех туристов, которые опасаются ездить на лошадях верхом? Нет проблем — работает столярный цех и кузница, которая, кстати, топится древесным углем собственного производства. Не на что посадить многочисленных гостей имения? Цех лозоплетения делает дачную мебель. Не из чего кормить-поить? К вашим услугам гончарная мастерская. А уж чем угощать у Будинаса всегда найдется. Сыроварня, маслобойня, хлебопекарня, колбасный цех... Все съедобное готовится по «бабушкиным» рецептам из своего сырья и, как правило, для своих же нужд: в качестве угощения многочисленным гостям, которых новоявленный помещик принимает в неимоверных количествах. А как говорят в Белоруссии, к шкварке не плохо бы и чарку. Евгений Будинас просто не мог обойти стороной такой пласт материальной культуры, как самогоноварение.

На создание самогонных аппаратов Евгения Домениковича вдохновил один случай. Как-то во времена антиалкогольной кампании он гостил у одного космонавта в их городке и был поражен изобретательностью покорителей космоса. В то время, как известно, все, из чего можно было «гнать», было в дефиците. И космонавты приспособились делать бражку из... кефира. Причем созревала она у них всего недели за 8 часов. Секрет в том, что в качестве «ускорителя» небесные странники использовали обычную стиральную машину, которая вращала в своем чреве исходное сырье, ускоряя таким образом процесс брожения.

— Сейчас у нас единственная в мире действующая экспозиция самогонных аппаратов, — с гордостью говорит хозяин «Дудуток».

— А как вам удалось получить разрешение гнать самогон?

— Ну не «гнать»... у нас это называется... У нас это просто правильно называется: «демонстрация технологии»... и-и-и... дегустация, соответственно.

Корреспонденту «КП» довелось побывать в гостях у помещика — смотрителя музея и в силу производственной необходимости сделать то, что, как выяснилось, правильно называется «дегустацией». По результатам эксперимента смею вас заверить, что в самогоне «от Будинаса» сивушные масла не чувствуются и голова наутро не болит. Что впрочем, неудивительно, если учесть, что технология самогонования демонстрировалась на примере одного из самых совершенных аппаратов — с сухопарником. Бочка с брагой стоит на огне. Пары спирта выкипают из браги и поступают в сухопарник, сделанный из бензинового бака. Там оседают сивушные масла, а пары спирта поступают в холодильник, где самогон переходит в жидкое состояние. Затем он проходит сложную систему фильтров, снятых с противогазов, после чего напиток готов к употреблению, пардон, к дегустации. В качестве фильтров иногда используют трубки с углем, который абсорбирует непотребные вещества. Ни в коем случае нельзя применять резиновые шланги, поскольку они придают самогону неприятный привкус.

В коллекции Будинаса много аппаратов квартирного масштаба. Что неудивительно, если учесть, что главный поставщик экспонатов... — милиция. Евгений Доменикович как-то организовал семинар для участковых инспекторов с посещением действующей экспозиции. Просил он «квартальных» об одном: будете изымать оборудование у злостных самогонщиков, не забудьте записать в протокол рецепт и технологию изготовления.

— К сожалению, даже самогонование у нашего народа предельно упрощено и унифицировано, — говорит владелец коллекции. — Народ в основном знает систему «две миски на огне». Никакого змеевика,

никакого отстойника! Или вообще вымораживает в холодильниках (вода, как известно, замерзает быстрее, чем спирт). А ведь в любом серьезном деле есть масса технологических тонкостей, и именно этим оно интересно.

Планов у Евгения Будинаса — громадьё. Собирается заполучить технологию изготовления знаменитого на всю Белоруссию стародорожского самогона. Мечтает к демонстрации и дегустации добавить изготовление сувениров: на глазах у туриста гончары сделают глиняный штоф с монограммой заказчика. Пока гость имения будет изучать работу самогонного аппарата и дегустировать продукт, штоф обожгут, наполнят напитком и запечатают сургучной печатью с датой изготовления. А напоследок гостя сфотографируют на фоне действующего аппарата.

Покидая имение Евгения Будинаса, я смотрел на вращающиеся лопасти ветряной мельницы и думал о прихотливости человеческой мысли. При виде ветряка почему-то думаешь не о его первоначальном мукомольном предназначении, а сразу вспоминаешь Дон Кихота, вступившего в неравный бой с «великанами». Герой Сервантеса был романтиком, но результатом его благородных порывов стали лишь покореженные лопасти ни в чем не повинной мельницы. Будинас тоже увлекающийся романтик, но в отличие от рыцарствующего испанца, он не ломает мельницы, а восстанавливает их.

На посошок

В маленькой деревне Двор Плино Витебской области самогон гонят в каждой уважающей себя семье. А так как гонят уже не первый десяток лет, в Плино выработалась определенная культура питья. Самогон в витебской деревне пьют с неменьшим смыслом, чем вино в Грузии. Не было случаев, чтобы кто-нибудь напивался до одурения. Гостям жители деревни Плино наутро после полуночного застолья приносят рюмочку на подносе прямо в кровать, предлагают гостю выпить и оставляют дальше спать. Похмелья в Плино не бывает. Галантность местных джентльменов иллюстрирует следующий случай, рассказанный мне коллегой-журналисткой одной из столичных белорусских газет.

Решили выпить: дядюшка, живущий в Плино, сосед Федор и моя знакомая. Пошли в лес, подальше от семей поскольку жены питье, пусть даже и культурное, одобряют не всегда. Сели. Федор достал рюмашечки, разлили самогон, выпили. После чего Федор поднялся, достал из кармана засаленных штанов небольшой, но крепенький соленый огурчик и сказал: «А это даме».

В подвалах Массандры наш корреспондент прошел испытание марочными винами

Опровергать гения — занятие неблагодарное. Но придется. Спустившись в подвалы Массандры, я понял, что Александр Сергеевич Пушкин однажды был жестоко не прав.

В начале XIX века имение, давшее впоследствии название знаменитому виноградарско-винодельческому комбинату, попало наконец-то в хозяйские руки. Новый владелец заложил декоративные парки и сады, но особое внимание уделил виноградникам. Высадив первые 18 гектаров ценных сортов, он начал строительство подвалов с винодельней. Так же вел дела и в других своих поместьях — в Алупке, Ай-Даниле, Гурзуфе.

Результаты пришли не сразу. Привезенные из Европы лозы приживались плохо. Пришлось создать при Никитском ботаническом саду отделение виноградарства и виноделия, ставшее со временем главным учебным и научным заведением отрасли страны. Когда появились свои специалисты (а для этого понадобилось несколько десятков лет), процесс пошел.

Тогда в России пили только импортные вина, и привлечь внимание уважающего себя вельможи к отечественным маркам было почти невозможно. И все-таки ему удалось покорить высший свет своей продукцией!

Имя этого человека — граф Воронцов, губернатор Малороссии. Он же «полуглупец, полуневежда»...

Видать, эмоции подвели Александра Сергеевича. Волшебное море, горячее солнце, красивая женщина, любовь... Бывает. А для Отечества Воронцов сделал немало. Как ни крути, а виноделие в России начиналось с него.

В конце века потомки графа продали южнобережное поместье и торговую фирму за крутую по тем временам сумму — 2 миллиона рублей — удельному ведомству, управлявшему царскими имениями. Главным виноделом ведомства был назначен Л. С. Голицын. Князь-дегустатор, так называли его за рубежом, понимал, что без современной технологии, без хранилищ с постоянной температурой и нормального водоснабжения на мировой рынок не выйти. В 1894 году началось строительство подземного завода.

Это нужно было видеть. Семь туннелей (каждый 150 м длиной и 5 м шириной) веерообразно уходят под землю на глубину от 5 до 52 метров. Вдоль стен огромные дубовые бочки. Прохладно. На улице невыносимая жара, а в подвалах постоянная температура в 15 — 16 градусов. А запах...

Чтобы вернуться из этого рая на поверхность, нужно приложить заметные усилия.

Всего в подвалах объединения 20 миллионов литров первосортного вина, выдержанного от 2 до 5 лет. Главная же гордость Массандры — вино-тека, занесенная в Книгу рекордов Гиннесса. В ней более тысячи вин, миллион бутылок, покрытых пылью десятилетий. Самая старая родилась в 1775 году в Испании. Но большинство экспонатов «музея» отечественного производства.

На первом аукционе 10 тысяч коллекционных бутылок продали за миллион долларов. Но телевизоры и джинсы за них покупать не стали. Почти все деньги пошли на переоснащение производства. О разбазаривании винотеки беспокоиться не стоит: уходят не последние экземпляры. К тому же худо без добра не бывает. Только так можно заявить о себе во весь голос.

Однажды Крым уже пытался потеснить на мировом рынке ведущие винодельческие державы. Но грянул 1917 год, и Россия вместо вина начала экспортировать с Южного берега Крыма своих граждан.

Ведущие виноделы, к счастью, родину не покинули. Более того, и они, и идейно чуждые пролетариату марки вин избежали репрессий.

Вообще-то вино на редкость аполитично. Что бы ни происходило «в небесах», какие бы социальные катаклизмы ни опускались на грешную землю, виноделы, невзирая ни на что, растят виноград и переливают в превосходные напитки энергию солнца. Наверное, это их и спасало в сталинские времена. А может, как знать, сказывалось пристрастие вождя всех времен и народов к благородным напиткам.

Когда грянул указ 1985 года, Массандру и тут Бог миловал. В это трудно поверить, но не было уничтожено ни одного куста. Хотя объединение активно боролось за трезвый образ жизни. И даже сам Лигачев хвалил его за это.

Обмануть непрофессионала просто. Дело в том, что довольно часто виноградники страдают от филлоксеры — болезни корней. Периодически их выкорчевывают и высаживают заново. Но в отчетах плановое омоложение подавали как уничтожение, а в совхозе-заводе Гурзуф придумали еще один способ замыливания глаз. Высадили как-то плантацию технического муската «Италия» и отапортовали о посадке столового сорта. Подвох заключался в том, что все зависит от времени уборки. Если собирать этот виноград в августе-сентябре, то употреблять его можно только в пищу. Если позже, получается идеальное сырье для виноделия.

В 1985 году одним росчерком пера Массандру разделили на несколько частей, нарушив технологический процесс, производственные связи. Но в хозяйствах со временем поняли, что резать по живому нельзя. За возвращение под старую крышу высказались 90 процентов работников.

Сейчас объединение в прежнем составе. Девять совхозов и головной совхоз. Протяженность виноградников вдоль моря от Фороса до Судака около 150 километров. Работает на них 5 тысяч человек — русские, украинцы, крымские татары, караимы, греки...

Раньше по звонку сверху на головной водили больших начальников из Москвы, из всех союзных республик, зарубежные делегации. Сейчас блатной ручеек похудел, но не очень. На экскурсии с дегустацией приходится водить не только налоговую инспекцию и санэпидемстанцию. Приезжают по-прежнему гости из Симферополя, из Киева. Отрывают людей от работы, задают глупые вопросы. А зачем пожаловали, на лице написано.

Кривить душой не буду. Мне тоже наливали. Не из коллекционных бутылок, но все же... В гостиницу вернулся другим человеком. Друзья говорят, что водку обзывал ядом и мучил всех странными дозами.

Утром горничная была здорово озадачена, обнаружив в номере трех мужиков и три открытые, но недопитые бутылки вина.

«Черный доктор» лечил только членов Политбюро

Последний раз его видели на людях весной 1981 года, на XXVI съезде КПСС. По воспоминаниям делегатов, знакомство было приятным. С тех пор он пропал без вести. Но всесоюзный розыск почему-то не объявили.

Из досье «КП».

«Черный доктор» — редчайшее десертное вино. Год рождения — неизвестен. Срок выдержки — два года. Крепость — 16 об. Содержание сахара — 16%. Особые приметы — ненавязчивая терпкость, привкус шоколада, шелковицы, бархатистые тона. Цвет — густо-красный, почти черный, в зрелом возрасте (простояв несколько лет взаперти) может изменять окраску на вишневую, не теряя при этом вкусовых качеств. Согласно легенде, впервые секреты божественного напитка разгадал неизвестный доктор. Оказалось, что напиток обладает целебными качествами, положительно воздействует на кровеносную систему, повышает тонус. Может использоваться для лечения кишечно-желудочных заболеваний. Тем не менее длительное время «лекарство» изготавливали старым дедовским способом. На широкую ногу поставили производство лишь после Великой Отечественной войны. Спросом «Черный доктор» не пользовался, по правде говоря, очень долго. До конца 60-х сиротливо пылился на полках по причине неподъемной цены. «Чернила» стоили тогда меньше рубля. Водка — два семьдесят. А марочный «Доктор» — четыре шестьдесят. И все-таки со временем он начал периодически куда-то пропадать, пока не исчез окончательно.

Сначала я поехал на поиски пропажи в Алушту. По непроверенным слухам, напиток с интересующим меня названием торговали там на розлив еще в прошлом году. Но след оказался ложным, а торговцы — самозванцами, присвоившими своей бормотухе чужой торговый знак. Надежный источник, сообщивший мне об этом, подсказал правильное направление поиска. В «Солнечной долине», расположенной вблизи Судака, прокола быть не могло. Виноград, необходимый для изготовления «Черного доктора», растет только в этом поселке. Всего в хозяйстве 400 гектаров виноградников. Но не все сорта равноценные. Самые редкие — «Эким кара», «Кефесия», «Лапа кара», «Капитан кара», «Полковник кара» — облюбовали скалистые южные склоны. А их не так уж много. И ощутимо увеличить урожай абorigенных черных сортов невозможно.

Лет пятнадцать назад «Солнечная долина» производила сто тысяч литров «Черного доктора», то есть 140 тысяч бутылок. Разделите эту цифру на 270 миллионов ртов и на 365 дней в году — и увидите, что получится. А ведь объемы потом упали. Лет пять назад производили лишь восемь тысяч литров. Антиалкогольная кампания здесь ни при чем. Просто пришло время пересаживать лозу на привитую культуру. Впрочем, не обошлось и без давления сверху. Предлагали вылить виноматериалы в море, вырубить технические лозы. Был риск потерять ценные сорта винограда и марку вина навсегда.

К счастью, тогда устояли. А раз так, должно сохраниться и вино. Осталось выяснить, где именно.

Главный винодел «Солнечной долины» В. Коваленко обрадовал:

— «Черного доктора» производят действительно у нас. Ограниченными партиями — три–четыре тысячи литров в год. К тому же само хозяйство розливом вина не занимается. Впрочем, если вы со своей банкой...

Дегустация дегустацией, но цель моих изысканий была вполне конкретной: купить бутылку «Черного доктора».

Раньше продукцию отправляли для разлива на пятнадцать–двадцать заводов. Но элитные цистерны имели гораздо меньше адресатов. Их принимал головной симферопольский завод. Иногда — Массандра. Небольшие партии отправляли в Москву и в Киев. Из вышеизложенного можно сделать предположения, что кишечными заболеваниями страдали в основном члены бывшего политбюро и их свита. Особенно во время отпусков, проводимых в Крыму.

В последние годы ситуация изменилась. «Доктором» начали все чаще лечиться от радиации. А потом и вовсе объявили вино стратегической продукцией, не подлежащей вывозу за пределы страны.

У меня, как у гражданина суверенной Украины, должны были появиться после введения такого запрета шансы если не откупорить, то хотя бы уви-

деть заветную бутылку. Судите сами. Производство медленно, но все же растет. Круг претендентов сужается.

С накопившимися вопросами я и приехал в Симферополь на винодельческое предприятие «Дионис», где и разливали «Черный доктор». За что такая честь, я понял, пролистав небольшую историческую справку. Основана фирма еще в 1853 году. Тогда же начали эксплуатировать подвалы, самые старые из ныне действующих в Крыму. Не менее интересна история последних лет. В 1986—1987 гг. предприятие получило сокрушительный удар, закончило год с минусом. Но быстро выровнялось и начало ежегодно удваивать прибыль. Главное, коллектив сумел добиться самостоятельности. В фирменном магазине «Диониса» мне наконец-то удалось купить заветную бутылку «Черного доктора». Даже цена в 9 долларов за такую редкость не показалась чрезмерной. Поскольку лечить мне, в отличие от членов Политбюро, было нечего, вино я попросту выпил, сполна насладившись его букетом.

Молдавия

В жилах молдаван течет не кровь, а красное вино

Репутация Молдавии, как одной из самых пьющих республик бывшего СССР, вполне заслуженная. Пьющая — да. Пьянеющая, хмельная — нет. Хотя недостатка в спиртном даже во времена самой что ни на есть крутой борьбы ЦК КПСС с крепкими напитками здесь не ощущалось. Виноградники вырубали, винзаводы на производство соков переналаживали. Но как «дойдешь до каждого», если в любом дворе — цистерна этак литров на тысячу? А там — красное, молодое, щекочущее ноздри букетом ароматов вино... Это у кого же рука поднимется вылить на землю такое добро?!

Пьют в Молдавии много, но умело. Поэтому последствия менее печальны, нежели в российской глубинке. Главная причина — всем самогонам здесь предпочитают «Изабеллу», «Шардоннэ» или «Каберне». Ходили, правда, упорные слухи о том, что молдаване сразу после материнского молока переводят грудничков на еще не перебродившее, но уже поднабравшееся спиртных градусов красное. Подлинного подтверждения они не нашли. Знаток винных традиций родины, сын директора знаменитого тираспольского вино-коньячного завода «KVINT» Евгений Баев смутился:

— Ну не совсем же грудничков! Детям в селах дают чистый виноградный сок, без сахара. Это полезно. Ну а вино наливают детишкам лет с семи-восьми. Совсем чуть-чуть — полстакана.

По популярности вина и искусству его потребления (обычно стакан крепленого перед обедом, а остальное уже вечером, в хорошей компании) Молдавию можно сравнить с Францией. Кстати, и технология виноделия, и сорта винограда, и даже «питейные» предания в этих странах схожи. Сложному, тонкому искусству создавать вина учатся с той поры, когда подносят старшие малышу первый в жизни стакан, наполненный кисло-сладкой жидкостью. И учатся долгие годы. Винодел — профессия не менее почитаемая, чем, скажем, врач.

Одна из самых красивых молдавских легенд, которую рассказали мне все на том же тираспольском заводе, касалась как раз виноделов. Жила в прежние времена темнобровая красавица Ляна. Но была она неприступна и всем женихам давала от ворот поворот: не могли ее сердце растопить ни жаркие слова, ни веселые песни. И только молодой виноградарь смог приворожить девушку, дав испить игристого вина собственного приготовления.

Парень своими руками вырастил виноградную лозу, собрал ягоды и приготовил вино необычайного вкуса, вложив в него душу, сердце и любовь к прекрасной Ляне. С тех пор в холмистой Молдове, расчерченной нитками виноградников, говорят: кто выпьет такого вина, будет жить в любви и согласии до ста лет.

Вино в Молдавии — не только напиток, но предмет культовый, символический. В селе простой народ предпочитает красное. В гости ходят со своим трехлитровым бутылем. Хотя обычно пьют хозяйское. Свое оставляют для пробы. У каждого собственный секрет. Отказаться, не выпить с хозяином — кровная обида.

Сидим как-то вечером после длинного рабочего дня с коллегами в небольшом баре. Ведем приятную беседу, немного пьем. Бармен, не избалованный заезжими гостями, хлопочет вокруг, потом подсаживается, увлеченный разговором. Поздним вечером, больше похожим на ночь, когда собирались воссоединиться, бармен достал из-под стола презент — бутылку вина «Жок». Вино крепкое, но дешевое. Однако — подарок, от чистого сердца. Нужно знать прижимистых сельских корчмарей-барменов, чтобы понять ценность бутылки.

Обычному потребителю, знающему о Молдове по заводским наклейкам, доброе домашнее вино малодоступно. Для него ценнее информация о том, что он может прикупить к праздничному столу где-нибудь в соседней коммерческой палатке. В первую очередь предостерегаю: в России полным-полно поддельного молдавского вина. Отличить подделку по вкусу может зачастую только специалист. Проще сориентироваться по цене. Хорошее вино заведомо не может быть дешевым. Впрочем, больше и чаще подделывают молдавский коньяк. Но об этом чуть ниже.

В Молдове несколько крупных винодельческих центров, занимающихся экспортом спиртного. В первую очередь — АО «Арома» — бывший кишиневский винно-коньячный завод «Молдвинпрома». В последнее время, когда молдаванам со своим товаром удалось просочиться на западный рынок, «Арома» свою продукцию стала приводить в соответствие с иностранными стандартами. Красивая бутылка, солидная наклейка. Кстати, допустил Запад молдаван в свои винные ряды не сразу, сначала убедился — продукция высокого качества и экологически чистая.

Самые соблазнительные вина «Аромы» — «Шардоннэ» и игристое розовое. С помощью австралийцев их стали разливать в четырехлитровые емкости из специального полиэтилена и картона. В такой упаковке вино долго сохраняет все свои качества и, главное, одной «бутылки» хватает небольшой компании на целый вечер.

Знаменитый «Букет Молдавии» делают в Дубоссарах — городке, расположенном на территории мятежной Приднестровской республики. «Букет Молдавии» бывает «белый» и «красный» — в зависимости от того, какое вино разливают в бутылки. В Кожушне разливают знаменитые коллекционные десертные вина урожая десятилетней давности — «Гратиешты», «Мускат», «Марсала», «Ауриу», «Портвейн», «Херес». И сухие — «Каберне», «Рислинг», «Совиньон», «Днестровское». Оттуда же, кстати, везут и столь любезные сердцу пьющей публики «Монастырску избу» и «Старомонастыр». Вина, между прочим, дешевые и не слишком качественные. Если кто-то удивится — почему вина, известные как болгарские, вдруг оказываются «made in Moldova», могу удивление разделить. Рецепт приготовления тот же. А вот есть ли право на кожущанские бутылки лепить чужую наклейку — мне не ведомо.

А в Яловенах разливают знаменитый «Херес» — вино легкое, ароматное, которое не стыдно поставить на стол даже перед знатоком винных ароматов.

Особый рассказ о молдавских коньяках. За обычным, домашним столом в самой республике появляются они довольно редко — дороги, доступнее свое, домашнее. Хороший коньяк на столе — признак появления знатного гостя. Причем коньяк пьют не из винных бокалов или водочных стопок — а из специальных чашечек. Пьют по несколько глотков, смакуя букет. Пьют после застолья. И не закусывают бутербродом с ветчиной.

Самый известный молдавский коньяк «Белый аист» — тот самый, с аистом, держащим в клюве виноградную кисть. Коньяк дешевый, но качественный (выдержан четыре с половиной года), если, конечно, вам не попалась одна из его многочисленных подделок. Впрочем, и настоящего коньяка «Белый аист» выпускают много. Дело в том, что после развала Молдвинпрома, а потом и политического раскола в республике каждый коньячный

заводик посчитал себя вправе разливать «Белый аист» самостийно. Больше всех производят «Белого аиста» «Арома» и «KVINT». Кстати, импортная аббревиатура «KVINT» расшифровывается просто и по-русски — коньяки, вина и напитки Тирасполя. Особых различий между продукцией двух заводов нет. Разве что в оформлении этикетки.

Наиболее элитными среди молдавских коньяков считаются тираспольские. Для небогатого Приднестровья экспорт горячительного — одна из существенных статей бюджета. Как-то, совершая с министром иностранных дел непризнанной ПМР Валерием Лицкаем путешествие по «KVINTу», я пошутил:

— Вот бы такой заводик приватизировать.

На что министр вполне серьезно обиделся:

— Нельзя — национальное достояние.

Самый редкий и самый дорогой тираспольский — «Суворов». Выдержан сорок лет! Именно тогда, в 1957-м, в Тирасполе был приготовлен первый марочный коньяк — «Дойна». Как рассказывали мне знатоки, технология приготовления качественного марочного коньяка весьма трудоемка. Сначала нужно приготовить доброе вино из особого сорта винограда. Затем, чтобы напиток приобрел янтарно-золотистый цвет и приятный вкус с тонким ароматом полевых цветов, ванильно-смоляным оттенком, коньячный спирт выдерживают в особых дубовых бочках.

Чтобы внешний вид соответствовал содержанию, тираспольчане заказали наклейки и специальные хрустальные бутылки во Франции. Стоит бутылка «Суворова» от 150 долларов и выше. Но и за такую цену не каждый сможет ее приобрести. В розничную продажу «Суворов» не поступает — его поставляют по особым заказам для праздников и церемоний.

Доступнее знатоку коньяк «Юбилейный», выдержанный тридцать лет. Цена соответствующая — под сотню долларов. По 25 лет выстаиваются в дубовых бочках коньяки «Дачия» и «Виктория», 20 лет — «Солнечный», 15 — «Бесарабия». Эти коньяки — особые, для знатоков и ценителей.

«Викторией» и «Юбилейным» обычно угощают дорогих гостей на приемах президента ПМР Игоря Смирнова. Знатоки молдавских коньяков уважают «Дойну» и «Нистру». Выдержаны они по девять лет и имеют особый вкус. Тираспольские знатоки убеждали меня купить «Нистру» в подарок жене — его вкус мягкий, осторожный, потому и коньяк этот считается женским. У «Дойны» вкус жестче, более терпкий, мужской.

Как-то, зайдя в фирменный магазин тираспольского завода — кстати, это был один из немногих приднестровских магазинов, полки которого ломились от изобилия товаров, услышал от бойкого паренька, отстоявшего очередь:

— Завтра еду к родственникам в Крым. Дайте мне вон тех коньяков. Отвезу — пусть знают, что и у нас еще что-то хорошее выпускают.

Альтернативная пиала

Пролетарский граненый стакан или божемная хрустальная рюмка на трогательно тоненькой ножке? А может, демократичный общепринятый стопарь (кто сумеет дать его точные емкостные и прочие характеристики)? Надраться, в принципе, можно из любой посуды. Мне даже рассказывали эпизод из жизни, когда теплую водку наливали в подфарник от поворотного сигнала, скрученный с мотоцикла «Урал». Причем очевидца и участника события восхитила следующая деталь: это был левый поворотник и даже, еще находясь на своем родном месте, он сверкал неправдоподобной чистотой, тогда как правый поворотник, в который, видимо, водку не наливали, был безнадежно запыленным, тусклым и несчастным.

Как правило, выбор посуды зависит от наклонностей хозяина, его, так сказать, эстетической составляющей. Хотя в разных местностях есть и свои отличительные особенности. У прибалтов посуда под спиртное, как правило, очень небольших размеров, что, видимо, соответствует их темпераменту и национальному характеру. О России этого не скажешь. Закавказье прежде прикладывалось к пустотелом обработанному воловьему рогу. Впрочем, меня всегда очень волновал следующий вопрос: знаменитый азербайджанский чайный стаканчик «армуды» всегда ли используется по прямому назначению? А если нет, то какие напитки более всего подходят к его форме и объему?

Кто-то может на все это нетерпеливо отмахнуться: чего, мол, рассусоливать о посуде. Наливай в то, что есть под рукой, и вся недолга. Вот здесь хочу возразить. Такая неразборчивость может далеко завести. Скажем, до использования одноразовых бумажных стаканчиков под благородные напитки. Так, граждане, и вовсе можно докатиться бог знает до чего! До пластиковых пакетов с дырочкой.

В Узбекистане традиционной емкостью для любого напитка является пиала. Она же диктует культуру потребления жидкостей. Потому что пить залпом из пиалы — это высокое и трудное искусство, подвластное только избранным. А потому традиция введения алкоголя в организм здесь имеет свои особенности и колорит.

Правило пить из пиалы возникло достаточно давно. В свое время это делалось для того, чтобы немного слухавить перед Аллахом и соблюсти рамки приличий, степенно прихлебывая водку из пиалы. В более поздние — советские — времена, когда на месте отмененного Совнаркомом и Лениным Бога, утвердился светлый образ вождей, лукавили с властью, подменяя обжигающий чай другой «огненной» жидкостью.

Узбеки — оседлый народ со сложившимися традициями, забывший о кочевой вольнице с ее разудалыми привычками. Это как человек, остепенившийся после бурной молодости, знающий свою меру. И эта мера — пиала. Она же диктует, какие напитки следует из нее пить. Например, человек опытный знает наперед, что водку в нее наливать по край не следует. Потому как и объем велик и края широки — расплещется. Кроме того, у пиалы верхнее горизонтальное сечение — это большая поверхность, с которой, естественно, идет интенсивное испарение. В общем, в нос шибает крепко. Особенно если водка некачественная. Поэтому водки в нее хорошо наливать как раз на глоток. Пиала хороша под коньяк, красное вино. Когда важен букет напитка, вкус, когда пьешь небольшими глоточками под неторопливую беседу и хорошую закуску.

Вообще потребление напитков в Узбекистане неотделимо от застолья. Поэтому традиция рюмочных на этой земле не приживается.

Национальная узбекская кухня, венцом которой, а также великим изобретением человечества (и это безо всякого преувеличения) является плов, тоже приносит свои особенности, диктует свой стиль.

Застолье с пловом имеет свою традицию, свой регламент. Когда гости рассаживаются за столом, заблаговременно уставленным закусками, в числе которых: абрикосовые косточки, испеченные в золе, горячие узбекские лепешки, свежие овощи, колбаса из конины «казы», острые салаты из помидоров и лука, щедро сдобренные крошечкой из зеленых стручков острейшего местного перца «калампыр», разнообразнейшие салаты из свежих овощей, в числе которых уже неотъемлемой частью выглядят корейские салаты, водку наливают немедленно. При этом на столе также присутствуют сузьма — створоженная масса из коровьего молока, много разнообразных трав. Здесь же вперемешку стоят вазы со сладостями, орехами, кишмишем, фисташками и миндалем.

Зачастую, когда к застолью приурочивается плов, гостей, еще не рассажанных по ранжиру, приглашают во двор, где ошпоз — специалист по приготовлению плова — священнодействует над котлом. Приглашают их к моменту, когда в кипящее масло закладываются кусочки бараньего курдюка — думбы. Затем шкварки, или по-узбекски «джиза», собирают с бурлящей поверхности и выкладывают на большую тарелку, обильно посыпая солью и нашинкованным луком. Вот здесь водка сама просится в пиалы. Под такие шкварки она особенно хороша. Это бесспорный факт, признаваемый всеми причастившимися. После этого и начинается само застолье. Здесь свою долю важно принять на грудь до того, как на стол водрузят дымящиеся ляганы с великолепным пловом. Ибо известно, что после плова спиртное в вас уже не полезет.

Это тот самый случай, когда телега не должна быть впереди лошади. Ибо алкоголь разжигает аппетит. А с пловом дело такое, что аппетит должен

быть хорошим или очень хорошим. Потому что есть плов без него — это нонсенс. Плов едят истово, от пуза, до донышка, ни рисинки не оставляя на лягане. И когда вы, преисполненные чувством собственного достоинства, расположенного, как известно, именно на уровне живота, отваливаетесь от края стола, вы понимаете, что уже никакое спиртное вам не под силу.

В общем, все: климат, традиции, кухня — диктует здесь особую культуру употребления напитков. Пить в меру и желательно напитки хорошего качества.

Конечно, культура питья, как и любая культура, это синтез многих, в том числе заимствованных, традиций. И в этом смысле Узбекистан как одна из составных частей бывшего Союза оказался вовлеченным в околородочную орбиту. Водка — самый популярный в народе напиток. И в этом смысле ностальгия по бывшему Союзу особенно сильна. Потому что имеющаяся в продаже хорошая водка от известных фирм стоит безумных денег. И «Смирновскую», «Абсолют» или «Кристалл» могут себе позволить только крутые «новые» узбеки. Кстати, обойма водок «Довгань» по цене на узбекистанском рынке превосходит «Смирновскую». Большой популярностью пользуется киргизская водка «Кара-Болта», настоящая на горном меду. Стоит она вполвину «Смирновской». Менее известные, но не уступающие вышеперечисленным по качеству, российские сорта водки представлены очень скромно. Местные же сорта, по оценкам наших общественных экспертов, не выдерживают критики. Хотя в продаже появляются новые сорта, производители которых пекутся уже и о качестве. Это, например, водка «Необыкновенная». Этикетка этой водки стилизована под «Столичную». Эта водка, цена которой в 4 раза ниже, чем на «Смирновскую» (если принять ее за некий международной эталон качества) по общему мнению очень неплоха.

Что касается прочих напитков, то в Узбекистане с его жарким климатом особой любовью пользуется пиво от немецких, голландских и некоторых других европейских производителей. В последнее время активно внедряется также и качественное российское пиво.

Среди производящихся на территории Узбекистана напитков есть неплохие коньяки, среди которых особенно отличаются произведенные в Самарканде, а также десертные и крепленые вина с большим содержанием сахара.

Любое хорошее застолье, даже если оно по-узбекистански умеренное, наутро отдаст в голову похмельем. Не спорю, лучший способ от похмелья — лечить подобное подобным. Или, как говорится: «клин клином вышибают». Этот способ интернационален и потому хорош везде, но он известен и лишним описаний и комментариев не требует.

Но есть и иные способы. Например, поутру задавить бодуна и сушняк хорошей порцией ядреного кислого молока, от которого сводит скулы, зато

разводит сумерки в душе. Неплохо также похлебать, пусть даже через силу, горячей наваристой шурпы — очень жирного мясного узбекского супа из баранины, сдобренного большим количеством пахучих трав. На худой конец можно залить пожар крепким чаем с лимоном из той же пиалы, в которой накануне плескалась причина утреннего недуга. Кстати, есть идея: в места неумеренного потребления спиртного, так сказать, на «территории риска», завести большое количество пиал как альтернативу граненому стакану. Возможно, ситуация там переменится в пользу цивилизованного питья.

В общем, позвольте поднять пиалу за ваше здоровье!

Киргизия

Как Акаев Каримову, Назарбаеву и Ниязову градусы поднимал

Собрались как-то за дастарханом после очередного мини-саммита главы центральноазиатских государств — Ислам Каримов, Нурсултан Назарбаев, Аскар Акаев и Сапармурад Ниязов (он же — Туркменбаши). По старой доброй, советской еще, традиции решили это событие отметить. Каждый прихватил с собой необходимый питьевой арсенал — дары родины, так сказать. И что же? У троих водка оказалась «самопальной», поддельной. Но есть, что знающие толк в хороших напитках лидеры государств тут же органолептически и определили. Виновных в столь вопиющем нарушении протокола бутлегеров, разумеется, не нашли, челяди же было строго поставлено на вид: впредь подобного не допускать, пробовать, чего берут для дастархана такого уровня!

На высоте оказался лишь Аскар Акаев: привезенная им водка «Бакай» единственная была заводского разлива. Ею и крепили добрососедские узы в ходе той неформальной встречи. Впрочем, киргизский президент известен не столько как ценитель водки, сколько как знаток красных и белых вин. Уважает молдавское, французское, грузинское. Знает толк и в коньяках. Во время прошлогоднего официального визита в Молдову Акаев совершил турне по тамошним винно-водочным комбинатам. Выдержку коньяка, преподнесенного ему в дар, определил безошибочно — по цвету, запаху и вкусу.

Киргизские официальные лица коробками везут для поддержания высокого градуса переговоров и прочих международных контактов уже упоминавшуюся свойскую водку. Акционерное общество «Бакай», расположенное в девяноста километрах от столицы республики, производит кроме одноименного напитка водки «Президент», «Кара-Балта», вино «Черные глаза», известные не только чиновникам, но и (по большим праздникам) широким слоям населения Бишкека.

К великому сожалению, качественные спиртные напитки — лишь капля в разлитом алкогольном море республики. Ни введение акцизов, ни заповедная госмонополия на производство «огненной воды», ни регулярные налеты налоговых и правоохранительных служб на киоски положение дел изменить пока не могут. Фальсифицированными напитками, основу которых составляет технический спирт — метиловый, гидролизный, травятся сотни людей. Один мой знакомый, побывав в командировке в одном из высокогорных районов, сетовал: в доброй компании его от всего сердца угощали техническим спиртом с примесью... осмия. На мировом рынке один грамм осмия оценивается в 120 тысяч долларов. Так что более дорогого и сногшибающего (осмий используется при производстве ядерного оружия) напитка не дегустировал, видимо, даже Рокфеллер.

Порядком подзабыты, а то и вовсе утрачены рецепты киргизских национальных напитков. Один из немногих, кто пытается их возродить — несостоявшийся политик, в недавнем прошлом оппозиционер, а ныне заводчик и предприниматель Эгемберди Табалдиев. Первыми его усилия на питейном поприще оценили иностранцы, падкие на национальную экзотику. Потом слабоалкогольные и тонизирующие напитки «Максым», «Джарма», «Бозо», приготовляемые на основе злаков с использованием родниковой воды, распробовали и жители столицы. Подобно пиву, они могут насытить, а похмельный синдром снимают, как шаман. Технологию производства «Максыма» Табалдиев держит в секрете. На его месте так поступил бы каждый предприниматель.

В особом почете у азиатов кумыс — кобылье молоко. Когда-то его разливали на местных молококомбинатах, а сейчас достать можно только на базаре или у сельской родни. Так что не стоит удивляться, что относительно дешевая, общедоступная и, увы, некачественная водка правит сегодня хмельной бал в Киргизии, как, впрочем, и в России, и в других республиках на постсоветском пространстве.

Таджикистан

Лучшая закуска — стихи и песни!

Если вы приедете в Таджикистан с добрыми намерениями, вас встретят с карнаями и сурнаями. Мелодия этих национальных духовых инструментов звучит в знак любви и уважения к гостю. Вам обязательно преподнесут золотистую лепешку с солью в знак готовности поделиться самым жизненно необходимым. А еще вам подарят веточку базилика, которая, согласно древним поверьям, отгонит от вас злых духов. Но никогда при первой встрече вам не преподнесут чарки доброго вина.

В стране с многовековой культурой нет традиций, связанных с алкоголем. В таджикской семье при рождении сына никогда не зарывают в землю кувшин с вином, как это делают в Грузии. Не будут обходить дворы с кувшином вина, как в Молдове, наливая чарку всем, кого приглашают на свадьбу. Но не потому, что в Таджикистане сухой закон и здесь никогда не производили и не пили вина. Если вас будут убеждать в обратном, не верьте. Как бы убедительно ни звучали слова о трезвом образе жизни таджиков, все они разобьются в пух и прах о глину и камни.

Свидетельством того, что на древней таджикской земле проводились шумные алкогольные застолья, являются фрески, найденные в Пенджиксита — древнем городе на севере Таджикистана. На них сохранились сцены пиршеств. Не вызывает сомнения и назначение огромных глиняных кувшинов — хумов. В них хранили исключительно вино. Археологи «откопали» и другое доказательство: на некоторых камнях найдено изображение виноградной грозди. А она, как известно, во все времена и у всех народов имела лишь один символ — виноделие.

Даже когда исламская религия запрещала употребление вина (шароб, как его называют на Востоке), виноградный нектар в стране не переводился. Сама природа края с ее щедрым солнцем только способствовала виноделию. Производством вин издревле занимались в древнейших городах таджиков — Самарканде, Ходженте, Бухаре, Клябе, Гиссаре. Из солнечной виноградной грозди делали в основном легкие вина. Чтобы добиться крепости, вино разливали в медные кувшины — куза — и помещали в навоз. Чем больше оно там хранилось, тем крепче становился напиток. Согласно другому рецепту, для придания вину сахаристости и крепости виноград несколько дней уваливали на солнце на специальных соломенных матах. К сожалению, до нашего времени практически не дошли ни старейшие сорта винограда, ни древние рецепты производства вин, за исключением разве немногих.

Искристое вино — мусаллас — воспевалось в стихах персидских поэтов, оно служило источником вдохновения. Омар Хайям призывал:

Пей с мудрой старостью златоречивой,
Пей с юностью улыбчивой, красивой.
Пей, друг, но не кричи о том, что пьешь,
Пей изредка и тайно — в миг счастливый...

Приглашая испить чашу с вином, тем не менее, все поэты говорили об умеренности. Не принято было, чтобы вино лилось рекой.

Ты пей, но крепко разума держись,
Вертепом варварства не становись.
Ты пей, но никого не обижай.
Ослаб — не пей, безумия страшишь...

Ради марака — «изгнанный из общества» — называли людей, не знавших меры в питье. Человек, за которым закрепилась слава не знающего своей нормы, был достоин только презрения. Вино было неизменным атрибутом всех творческих вечеров, на которые собирались поэты, философы, хафизы. На этих застольях проводились творческие состязания — «мушовира». Наполнив чашу до краев хорошим вином, кто-нибудь из поэтов отпивал глоток. Экспромтом рождались стихи. Поэтическая мысль вместе с чашей передавалась следующему стихотворцу. Тот, в свою очередь, отпив вина, читал свое четверостишие. И так по кругу... Понравившуюся газель просили хафизов тут же переложить на музыку. Пьянели от слов и песни, а вино только придавало бодрости, помогало досидеть до рассвета. Все было умно, красиво, весело, вдохновенно. Благодаря таким вечерам рождалось много прекрасных стихов.

«К сожалению, в наши дни такого нет. Поэты и писатели предпочитают творить в одиночку, — сетует известный таджикский поэт Мехмон Бахти. — А жаль... Мы утратили не только секреты старинных вин, но и дух поэтического соперничества. Как знать, быть может, мои современники могли бы создать на подобных вечерах то лучшее, о чем мечтает и к чему стремится каждый поэт».

Но, как признался Мехмон Бахти, несмотря на то, что традиция проведения «мушовира» осталась в прошлом, многие его коллеги сохранили привычку к алкоголю как к источнику вдохновения. Расхожая в народе байка о том, что только после выпитых нескольких бутылок коньяка перед поэтом появляется Пери (Муза) и нашептывает ему на ухо поэтическую строку, вызывает искренний смех у мастеров этого жанра. «Ну что можно написать после такого количества спиртного, разве лишь домашний адрес для таксиста»... и при этом обязательно добавляют: «...Ах, если бы все было так просто». Тут они полностью солидарны со своими коллегами из прошлого, что умеренность просто необходимо соблюдать, поскольку имея мутный разум, трудно вообще создать что-либо. Что же касается «Пьяного Хайяма», как его обычно представляют современники, это просто поэтический образ. В поддержку своего великого собрата по перу современный таджикский поэт Лоик Шерали написал:

Хайям — певец вина. Мы этот вздор все чаще
Выслушивать должны в суждениях людей.
Пьян тот, кто не пил из его прекрасной чаши,
Кто пил, тот стал трезвее и умней.

Надо сказать, что употребление алкоголя в Таджикистане в прошлом имеет свою определенную географию. Так, к примеру, не употребляли вина на Памире. В этом крае виноград практически не произрастал, и алкогольные напитки сюда изредка завозились заезжими богатыми людьми. Так что можно с полным основанием утверждать, что вкус «огненной воды» жители высокогорья узнали в советское время. Винные отделы в магазинах и появление бутылок с алкоголем на Крыше мира — это заслуга советской власти. Практически не употреблялся алкоголь в Гарме. Эта территория страны отличалась особой религиозностью во все времена, и употребление алкоголя строго осуждалось правоверными гармцами.

К сожалению, время сохранило для нас только поэзию и прозу. Давно уже не подают в медных и глиняных кувшинах бодрящее и легкое вино. Таджикистан, славящийся в недавнем советском прошлом своими марочными десертными винами-медалистами «Гиссар», «Тайфи», «Ширин», «Исписор», «Таджикистан», в последнее время резко сократил выпуск этой «вдохновляющей» продукции. «Выстояв» перед исламом, виноделие в Таджикистане не перенесло антиалкогольной кампании, когда в 1985 г. началась массовая вырубка виноградников. Под топором оказались лучшие сорта винограда, из которых делались знаменитые вина. Сегодня положение в винодельческой отрасли еще хуже. Свое 60-летие Душанбинский винзавод встретил далеко не празднично. «Практически прекращено производство винно-водочных изделий из-за отсутствия сырья, — рассказал нашему корреспонденту заместитель директора винзавода Аслиддин Назаров. — Совхозы распались, некому ухаживать за виноградниками, да и нечем обрабатывать виноградные плантации. А без хорошего винограда — какое вино? Такое же положение и на трех других крупнейших винодельческих заводах Таджикистана».

Так что на столах сегодня, кроме заморских напитков, не увидишь хороших местных вин. Водка, коньяк, шампанское — вот что могут предложить потребителям таджикские виноделы. Правда, и эта продукция не залеживается. «Водка так водка, это даже лучше, — приветствуют ее мусульмане нашего времени. — Ислам запрещает только вино, а относительно водки никаких указаний Всевышнего не было». Но даже при подобной индულгенции на очень многих торжествах прежде чем подать на стол алкогольный напиток, его сольют в... чайничек. «Это чтобы Аллах не заметил», — отшучиваются мужчины. А если серьезно, то делается это из уважения к непьющим мусульманам, которых в Таджикистане недостаточно.

Сегодня особое беспокойство у виноделов республики вызывают появившиеся в большом количестве подделки винно-водочной продукции, возникновение многочисленных забегаловок, в которых за самую низкую

цену вам нальют вино сомнительного разлива или «бормотуху», «чернила», как его называют сами потребители. Причем не только нальют из трехлитровой банки это сомнительное пойло, но подадут соответствующую закуску — нарезанную редиску с солью. Специалисты открещиваются от производства подобной продукции, осуждая основных производителей — мини-заводы. При этом никого не волнует, что такие места не только «портят вкус», но и самих людей. Хотя само общество к подобному явлению относится весьма спокойно. Оно уверено, что таджикской нации такой диагноз, как спивание и алкоголизм, не грозит. Традиции, древняя культура и религия все же не позволят таджикам пересечь последнюю черту. Все-таки большее веселье и хорошее настроение таджикский народ получает от песен и танцев, нежели от водки или вина.

В Таджикистане наверняка никогда не выйдет сборник национальных тостов. И дело не в том, что прежде чем опрокинуть пиалу или бокал со спиртным, никто ничего не говорил. Просто те слова отличались от традиционных современных тостов. В древности практически каждый сборник лирики можно было бы принять за книгу тостов: чаша поднималась прежде всего в честь собратьев по перу, за неразрывность дружбы, за мудрость и любовь, но никогда за женщину. Воспевая луноликое лицо, коралловые уста, полумесяц бровей красавиц, ни один мужчина не додумался поднять чашу в честь Зухры, Ширин, Марьян или какой-либо другой конкретной девушки. Не принято было произносить речь с бокалом в руке в честь родителей или в память умерших, как это принято у славянских народов. Считалось, что презренный напиток может лишь осквернить память об уважаемых людях. Не было на мероприятиях и тамады в современном смысле слова. Эта роль отводилась очень знатным и почитаемым в обществе людям. Они не вели вечер, а задавали тон всему мероприятию, выделяя своим вниманием гостей поочередно.

Много вина утекло с тех пор. Сейчас в республике проводят свадьбы, именины, юбилеи и другие торжества точно так же, как в других странах СНГ. Новых «постсоветских» традиций в Таджикистане пока не появилось. Одно осталось неизменным. После крутых посиделок в Таджикистане, как и сто лет назад, вам предложат традиционное блюдо — «мастову» с катыком (кислым молоком). В отличие от холодного огуречного рассола, популярного в России, мастова — блюдо горячее («маст» в переводе на русский — пьяный). Мастова — это рисовый суп с фрикадельками и со свежей зеленью, прекрасно снимающий похмельный синдром. Достаточно опрокинуть в себя тарелку такого супа, и ты готов к новым подвигам.

Кстати, если вы впервые в Душанбе и пока не знаете значных мест этого города, берите такси и сразу «дуйте» в Варзобское ущелье. Ставим ящик таджикской водки — «араки», что более живописного места вы в своей жизни не видели. Десять—пятнадцать минут езды, и вы почувствуете себя таджикским

падишахом. Роскошно устроившись в тени вековой чинары на подушках национального топчана, под которым журчит-ревет горный поток, вы вознесете хвалу Всевышнему, создавшему этот рай на земле. Здесь вам поднесут ледяную водку «Фон-дарье», изготовленную на родниковой воде, пару палочек дымящегося шашлыка из бараньей печенки и курдючного сала. Отведав и того и другого в окружении скалистых суровых гор, подышав хрустальным горным воздухом, вы поймете, какими мелкими и никчемными были все проблемы, мучавшие вас до этого мгновения. Особо закомплексованным трудоголикам можно предложить жареную форель. Тающее во рту янтарное мясо этой «королевы рыб» (так переводится с таджикского форель — «шох-мохи») после рюмки ледяной водки — это уже не проза, а поэзия самой что ни на есть высшей пробы.

Напоследок один дружеский совет: на природе будьте осторожны со спиртным. В горах хмель человека берет не сразу — выпить можно и ведро «горькой». Но ведь рано или поздно на землю спускаться будет нужно. Чтобы переход был более плавным, перед возвращением в город окунитесь в горный ручей. Ледяная купель моментально вернет вам ощущение реальности, взбодрит и подготовит для новых трудовых свершений. Многие таджикские чиновники именно так и поступают, а начальству и невдомек, что их подчиненные обедали на природе.

Казахстан

Кумыс запивают водкой, а водку — кумысом

Если ехать по верхней алма-атинской дороге, с пригорка у речки Аксай вдруг откроется широкий простор и лежащий под горой, как игрушечный аул, Раимбек. Необыкновенной яркости солнце, прозрачности — воздух, строгий ясный контур гор. Когда степные предгорья Заилийского Алатау только зазелели маками, я отправилась в аул Раимбек в гости к художнику Темиру Бегимбету. Связи с аулом практически нет — позвонить некуда, предупредить невозможно. Но в казахскую семью можно приходить без звонка. Это не посчитают невежливым, здесь всегда ждут гостей.

Десять лет Темир с утра до ночи восстанавливал юрту Абая для Семипалатинского музея. Тысячи книжных страниц, библиотечные архивы, разговоры со стариками — и юрта встала живой героиней абаевских времен. Каждый завиток орнамента, каждый стежок вышивки пропитаны ароматом той эпохи, в которой жил казахский просветитель. С тех пор Темир и погрузился в изучение казахской древности.

Изысканного изящества произведения из дерева — инкрустированные костью и металлом асадалы, кебеже, шайсындыки — ящики для посуды, сундуки, шкафы для продуктов в давние времена служили и мебелью, и холодильниками. Теперь такие предметы сохранились только в музеях и еще в доме у Темира. Восстановив вещи тех времен, художник реанимировал и застольные традиции старовременья в своей семье. И если писать репортаж о настоящем казахском застолье, то интереснее семьи Темира из аула Раимбек не найти.

Я переступаю порог темировского дома и словно попадаю на пару веков в прошлое. Из старинных сундуков и ящиков хозяйка спешит достать пиалы, чайники, на низенький стол ставится угощение. Сидят казахи на полу, скрестив по-восточному ноги. И я усаживаюсь таким образом — очень удобно. Начинается застолье с кумыса, шубата или айрака. Это молоко — кобылье, верблюжье или коровье. Когда-то кумыс заменял казахам все хмельные напитки. Казахи всегда отдавали предпочтение всему кисломолочному — бывшие кочевники в таком виде легче и дольше сохраняли свое питье.

Слегка перебродившее терпкое кобылье молоко поначалу неприятно щекочет в носу, но после второй-третьей пиалы привыкаешь и начинаешь ощущать своеобразный приятный хмель. Некоторые добавляют для крепости в кумыс сахар, но это — не по правилам, в кобыльем молоке должна пьянить природная сладость.

После кумыса — чай со сливками. К чаю подают баурсаки (пончики), изюм, курт (сухие шарики соленого творога). А затем закуски из конины или баранины. В настоящих казахских семьях копченая конина, баранина есть всегда — казы, шужук, карта, жал, сур-ет, кабырга обязательно хранятся или в подвале, или в холодильнике на случай неожиданных гостей. Исстари заготовлению и длительному хранению продуктов здесь отводилось большое значение. Во время забоя скота часть мяса варили сразу, а остальное всегда готовили впрок — вялили, солили, коптили. Когда-то мясо на столе было обязательным, обедать без него казахская семья не садилась. Сейчас времена изменились, жизнь в аул пришла трудная, и обычная казахская еда — бесбармак — для многих становится праздничной. Но Темир пока держится — продает свои удивительные вещи и наполняет домашний подвал традиционной закуской. Вместо хлеба, как принято, жена Темира раскладывает пшеничные лепешки, которые только что вынула из печи.

Чай трезвит, и к приему главного угощения все уже как огурчики. Подают бесбармак — отварное мясо с тестом, к этому часу (в соответствии с новейшими традициями) на столе появляется водка. К слову сказать, без обильной жирной закуски спиртного на стол не ставят. Мне рассказывали,

что на пышных многолюдных казахских свадьбах водочку щедро добавля-
ют в кумыс — две-три бутылки на ведро. И гости, запивая стограммовые
стаканчики пиалами крепкого «коктейля», быстро доходят до кондиции, ко-
торая нужна для длинных и сложных тостов.

Вокруг бесбармака раскручиваются основные события застолья. От-
варное мясо появляется на столе в виде больших неразделанных кусков.
Дальше — ритуал: хозяин режет мясо, угощая не случайными частями каж-
дого из гостей. Тазовые куски и голени, например, предлагаются почетным
старикам, грудинка обычно достается родственникам — зятю или невестке,
шейный позвонок — молодой женщине. При этом хозяин говорит в адрес
каждого добрые слова и пожелания, скрепить которые положено крепким
напитком.

Ответственное дело — разделка приготовленной по-особому бараньей
головы — доверяется самому знатному за столом человеку. Он должен
разделить голову между гостями, соблюдая строгий обычай уважитель-
ного отношения ко всем. Журналисту может достаться бараний
глаз — чтобы все видеть, или, например, ухо, чтобы все слышать, а мо-
гут предложить даже баранью губу, если ты работаешь с микрофоном.
За пятнадцать лет корреспондентской работы на разных застольях меня
угощали и тем, и другим, и третьим. Не скажу, чтобы было вкусно —
преодолеть себя все же тяжело, но любой кусочек от головы животного,
который окажется в твоей тарелке, нужно обязательно съесть, иначе оби-
дишь хозяина.

За казахским столом каждый должен рассчитывать свои силы. Казах-
ские застолья очень продолжительны. До самого утра вам будут подавать
все новые блюда — сорпу (бульон) с курдючным жиром, кеспе (лапша) с
мясом, манты, плов. Чем больше за дастарханом мясных угощений, тем
богаче считается застолье. К овощам и фруктам здесь серьезно не отно-
сятся. Еда у казахов очень жирная. Говорят, жир хорошо нейтрализует вы-
питое и потому редкий слабак свалится за дастарханом в тарелку носом.
Впрочем, если кто-то почувствует, что не выдерживает застольного мара-
фона, не беда, он может, не поднимаясь из-за стола, откинуться на подушки
и одеяла, которыми обложены гости со всех сторон, и вздремнуть часок —
это неуважением не посчитают.

В конце трапезы — опять чай, за которым снова следует кумыс. В Ка-
захстане можно забыть о раздельном питании, о сыроедении или овощной
диете. Даже жена президента Назарбаева, которая в последние годы взя-
лась жить по законам Порфирия Иванова, голодать 36 часов в неделю и
следить за режимом питания, как-то призналась мне, что не может устоять
перед бесбармаком, до того вкусны в нем и мясо, и тесто. Кстати, от алко-
голя она все же отказалась в пользу козьего молока. За ней собирается

последовать и сам президент, внесший в свое время посильную лепту в дело пропаганды казахского коньяка «Женис», бальзама «Казахстан», местной водки «Тараз». Теперь в резиденции Назарбаева на приемах чаще всего подают сухие легкие иссыкские вина «Бибигуль», «Иссык», «Нур» и «Султан», разлитые в бутылки и графинчики импортного литья. Последние, кстати, на стол ставят обязательно парами. Но это в столице. А в аулах пока еще придерживаются привычных правил.

...Поднимаюсь из-за стола с переполненным желудком и легким головокружением: от невероятного количества еды чуть не заснула за дастарханом. А может, Темир все же слегка добавлял в кумыс какого-нибудь кристально чистого напитка? Уезжаем из Раимбека поздней ночью. Разочарованный хозяин провожает до машины: «Эх, айналайн, сколько еще времени до утра, а вы засобирались!»

Дома я встала на весы: больше килограмма прибавил мне казахский дастархан. Три дня покаянного голодания ждали меня впереди...

Туркмения

Пьющему лежа труднее упасть...

...Мой друг Байрам поднял рюмку, произнес короткий тост — за гостей, за удачу, за процветание очага, потом произнес короткое: «Ну, гедели», что по-русски означает гагаринское «Поехали!», и лихо опрокинул в себя «огненную воду». Потом не спеша поставил рюмку на дастархан, расстеленный прямо на полу, подцепил вилкой кусочек дыни и сладко захрумкал.

— Ты знаешь, что любил говаривать мой дед? — начал Байрам беседу. — За сто лет русские научили туркмен трем вещам: ругаться матом, писать стоя (с ударением на первом слоге) и пить водку.

Он громко захохотал.

Не знаю, как насчет мата и прочего, а вот что касается водки, мой друг Байрам абсолютно прав. В научной литературе, посвященной истории питания и застолий туркмен вообще, мне не удалось найти ничего относительно праздничных возлияний и поклонения Бахусу. В книгах знаменитого путешественника середины XIX века Арминия Вамбери я прочитал: «Чужеземца в Средней Азии в высшей степени поражает гостеприимство жителей, какого, пожалуй, уже не встретишь на Востоке. У турок и арабов осталось только слабое воспоминание об этом древнем обычае... В Средней Азии гостеприимство, так сказать, прирожденная черта ее жителей: они могут быть дики, жестоки, вероломны, но не быть гостеприимными не могут».

Когда по Каракумам путешествовал Вамбери, русского встретить в этих краях можно было не часто, следовательно и о водке мало кто слышал. Гостю могли предложить массу разнообразных закусок, все что угодно. Его обязательно надо было накормить свежим мясом (часто для этого резали последнюю овцу), но вот чтобы налить сто граммов «с устатку» — такого не бывало! По крайней мере, в заметках путешественников прошлого о спиртном не говорится ни слова. Водка за туркменским столом — новшество, занесенное сюда с первым русским солдатом, пришедшим в конце прошлого века завоевывать закаспийские земли.

Хотя, заглянув еще дальше в глубину веков, а именно — в те времена, когда туркменской нации, как таковой, еще вовсе не существовало, мы увидим, что в этих краях вино попивали с большим удовольствием. Первые предметы, которые раскопали современные археологи в парфянском городе Ниса, близ Ашхабада — остатки огромных глиняных хумов, в них тысячу лет назад парфяне хранили вино. Да и в современном названии города-спутника туркменской столицы Безмеина легко читается тюркское «буза мейим» переводимое как «виноградная буза», то есть «вино».

Уже в те доисламские времена здешний виноград славился неповторимым вкусом. Ислам не дал развиваться виноделию, и древнее искусство обитателей Прикопетдагской долины на долгие века покрыла пыль забвения. Именно русские возродили промышленное производство великолепных вин в этом благодатном уголке. Пик расцвета нового ремесла пришелся на середину XX века, когда на туркменские сорта десертных вин просыпался дождь золотых медалей самых престижных международных выставок и конкурсов. Интересно, что вино, даже самое лучшее, все же не прижилось за туркменским столом. Полную и окончательную победу одержала русская водка.

Надо напомнить, что в «доводочный» период роль кайфа в Туркменистане, а также роль лекарства от всех болезней, средства от жары, холода и стрессов играл обыкновенный опиум (или, как его тут называют, терьяк). Традиционное народное «курево» запретили большевики, едва придя к власти. Очень быстро терьяк сменила водка, которая, как известно, коммунистами не возбранялась.

В годы советской власти постепенно оформился новый застольный этикет. Он представляет собой некий симбиоз обильных — по-туркменски — праздничных обедов со столь же обильными — по-русски — возлияниями. Начнем с того, что идеологи Советской власти довольно активно принялись насаждать «цивилизованный, европейский» быт. В первую очередь — столы и стулья. В фильмах тех лет было запрещено показывать туркмен, вольготно расположившихся на ковре. Даже народных певцов-бахши с двухструнными дутарами усадили на стулья.

К мебели привыкали долго, несколько десятилетий, но так и не привыкли. Лишь в конце шестидесятых, после того, как один из самых любимых в народе бахши, выступая по местному телевидению в прямом эфире и вдохновенно выбивая на двуструнном дутаре чересчур замысловатую синкопу, грохнулся со стула на глазах у всей республики (программа-то была тогда одна!), было решено показывать певцов и музыкантов более натурально — сидящими, скрестив ноги, на ковре.

...Итак, мой друг Байрам, хлопнув сотку сорокаградусной, вкусно захрумкал куском дыни. Повод для нашего застолья был просто замечательный — отмечали мою командировку в Ашхабад, где я долго не был. Кроме нас, за дастарханом расположился наш общий друг Мурад и два байрамовских соседа. Без соседей какая трапеза? Традиция эта берет начало с тех давних времен, когда правила хорошего тона были гораздо жестче: если сосед по той или иной причине не смог разделить с тобой хлеб-соль, его долю следовало вылить под остов юрты, ибо доля соседа — божья доля. Дамы за дастарханом отсутствовали. Естественно. Айгуль, жена Байрама, лишь подносила очередные блюда и молча, словно тень, покидала комнату, дожидаясь на кухне, когда ее в очередной раз окликнет хозяин. Очень мудрое, по мнению многих европейцев, правило.

Компания, подоткнув под бока подушки и развалясь на верблюжьей кошке, вела неторопливый разговор. Хозяин периодически наполнял граненые стаканчики и по очереди предоставлял слово каждому из гостей. Тосты не отличались многословием. И объяснение этому следует искать также в далекой истории: трапеза у туркмен была делом строго молчаливым. В Каракумах вообще не принято было длинно говорить, а уж болтливость за столом — вообще считалась пределом невоспитанности. Впрочем, какие разговоры без бутылки? Лишь с появлением на столе пол-литры, туркменское застолье заговорило. Но даже и с рюмкой в руке туркмены не стали чересчур многословными, и тост за столом — этот революционный подарок русских переселенцев — до сих пор чаще всего ограничивается одним словом: «Поехали!» Мы «едем» уже шестой час кряду. Байрам без устали выкатывает откуда-то из-за комода «беленькие бутылочки». На плов и шашлык уже страшно смотреть — наши животы надулись, как горбы у верблюдов, собравшихся в дальний караванный переход. На часах около четырех утра. И компания наша за ночь разрослась до десяти человек. Одни заглянули, проходя мимо, да так и остались. Другие случайно позвонили спросить, как у Байрама жизнь, услышали нетрезвые голоса, поняли — гуляют! — и срочно примчались чуть ли не с другого конца города. Тут так принято.

Все налегали на водку. Кроме двоих, пришедших где-то между ча-сом и двумя. Эти водку не пили, а устроившись в уголке комнаты, включили паяльник и самозабвенно «играли на скрипке». Поясню. «Играть на скрипке» — означает курить опиум. Технология проста как грабли. «Смычок» — гонкую длинную проволоку вставляют вместо жала в паяльник. На кончик другой проволоки накалывают черный кругляшок опиума. Когда «смычок» раскалится докрасна, им быстро проводят по кусочку опиума. Раз, другой, третий... Выделяющийся дым вдыхают через трубочку, которую держат во рту. Благодаря этой трубочке, процесс курения получил еще одно музыкальное название — «игра на саксофоне».

Вообще, по некоторым наблюдениям, после обретения Туркменистаном независимости и массового исхода из страны русских народ потихоньку стал возвращаться к исконным традициям. Благодаря афганским «фермерам», опиум нынче дешевле и доступнее водки, а потому быстро проникает во все слои туркменского общества. Какая свадьба или встреча друзей, какое вообще торжество без «скрипичной» музыки?! Никто не таится друг от друга. Такого безобразия Туркменбаши долго терпеть не смог и своим указом предупредил народ: если на свадьбе или на именинах будут курить опиум — хозяин дома сядет за решетку года на три-четыре. Кажется, не помогло...

Говорят, терьяк и водка несовместимы. Не уверен. Наблюдал таких любителей «слоеных пирожков», что не приведи Господи! Видел, как люди, напившиеся до чертиков водки, трезвели буквально на глазах, вдохнув несколько раз опиума. Потом они без видимых последствий выпивали еще столько же. Процесс мог продолжаться сутками. Впрочем, такие долго не живут.

Сам не пробовал, но слышал от бывалых: растворенный в зеленом чае кусочек терьяка — лучшее лекарство не только от поноса, но и от утреннего похмелья. Куда там русскому рассолу, кавказскому хашу и мацони!..

...За окном светало, когда Байрам чуть заплетающимся языком произнес заключительный тост хозяина дома. Занавески ласкал прохладный утренний ветерок, наступило самое благодатное время: с рассвета до восхода солнца. Часов через семь столбик термометра прыгнет за сорок, Туркмения впадет в потный и безрадостный анабиоз. Жизнь возродится с заходом солнца. Пить водку уже нет никаких сил. Все, чтобы не обидеть хозяина, слегка пригубили и поставили стаканчики на дастархан. Сонная Айгуль убирает посуду. Я устал, но мне не надо добираться до кровати. Последним усилием воли я передвигаю подушку из-под бока под голову и забываюсь мертвецким сном. Кто сказал, что за столом гулять удобнее?! Не верьте этому человеку...

«Пять звездочек» горят огнем — скорей в бокалы их нальем!»

В Ереване многие считают, что коньячное производство здесь основал предприниматель Шустов, владелец компании «Шустов с вами». Действительно, Шустов купил четыре небольших коньячных производства, объединил их, наладил выпуск быстро завоевавших популярность в дореволюционной России коньяков «Финь–Шампань», «Финь–Шампань отборный» и других. Но все же слава первопроходцев и прародителей знаменитого напитка по праву принадлежит другим людям. Не будь любопытного стечения обстоятельств, армянский коньяк мог бы и не появиться в означенные исторические сроки...

В прошлом веке в Эривани жил богатый предприниматель Таиров. Детей у него не было, и решил он своему единственному племяннику и наследнику дать хорошее образование — отправил в Париж изучать медицину. Наследник оказался парень еще тот. Пять лет кутил на дядины деньги, аккуратно обходя медицинский институт стороной. Вернувшись в Эривань, он честно признался дяде, что вместо того, чтобы изучать анатомию человека, досконально изучил анатомию Парижа, особенно его чрево, и пристрастился там пить отличный французский напиток — коньяк. И так хорошо его за это время изучил, что может даже наладить производство одного здесь. Таирову–старшему ничего не оставалось (впрочем, он был бизнесменом от Бога и сразу почувствовал выгоду), как выписать оборудование, пригласить из Франции специалистов и благословить непутевого наследника.

Шустову, купившему позже таировское производство, российский рынок со временем стал тесноват. Встал вопрос выхода за рубеж. Но как завоевать Париж, где привыкли пить свой французский коньяк, а о шустовском даже понятия не имели? Трудно сказать, кто подал эту идею Шустову, но она без преувеличения оказалась гениальной.

Шустов с помощниками отобрали в Эривани группу симпатичных молодых людей, владеющих не только хорошими манерами, но и французским языком, выдали им крупные суммы денег на командировочные расходы и отправили во Францию. Там молодые люди разгуливали по самым фешенебельным парижским ресторанам, заказывали роскошные столы, а выпить требовали шустовский коньяк. Ничего не слыхавшие о таком коньяке официанты, бежали за консультацией к метрдотелям, те в свою очередь к директорам ресторанов. А последние, дабы угодить вкусам таких дорогих клиентов, начинали выяснять, кто такой Шустов и где

можно приобрести его напиток. Так армянский коньяк попал в Париж. И в начале XX века удостоился здесь первого «Гран при» на дегустационном конкурсе.

С установлением советской власти и национализацией имущества вино-коньячный завод в Ереване покинули и сам Шустов, и французские специалисты-технологи. Вся ответственность за производство коньяка легла на плечи совсем еще юного винодела Маркара Седракяна. С тех пор прошли десятилетия, и теперь отношение к Седракяну у специалистов по коньяку во всем мире примерно такое же, как у физиков к Альберту Эйнштейну. Он — отец всех современных армянских марочных коньяков: «Юбилейный», «Армения», «Ахтамар», «Наири», «Двин», «Праздничный»... Уже в зените славы Седракян был удостоен звания Героя Социалистического Труда, стал полным кавалером всех советских орденов, а также был удостоен высшего ордена виноделов Франции — «Рыцарь дегустации».

Важнейшее правительственное задание, которое определит в дальнейшем «лицо» армянского коньяка, было дано Седракяну в начале тридцатых годов. Это сейчас во всем мире звездочки на коньячной этикетке означают число лет, в течение которых выдерживался напиток. Раньше смысл был иной. Звездочки свидетельствовали лишь о качестве. И вот молодому главному инженеру Ереванского коньячного спускают сверху директиву: необходимо унифицировать вкусовые качества, букет, присущий той или иной марке коньяка, с возрастом. Так было проще контролировать «социалистическую собственность», определять, тот ли коньяк разлит в бутылки.

Челюскинцев на Северный полюс снаряжала вся страна. Украина положила на дорогу сало, Белоруссия — теплую одежду, из Средней Азии прислали сухофрукты, а из Армении послали бочку коньяка «Юбилейный» крепостью 43 градуса. Есть даже снимок в газете «Правда» тех лет: челюскинцы вместе с этой бочкой на льдине. В самой же статье говорилось: «Здесь очень холодно. А коньяк армянский греет душу, а не тело». Говорят, узнав об этом, Сталин выразил «недоумение» тогдашнему министру пищевой промышленности страны Анастасу Микояну: отчего это наш, лучший в мире коньяк не способен греть тело?! Именно после его поручения Седракян приступил к разработке нового коньяка. Не только в специальной литературе, но и во всех энциклопедических словарях до 50-х годов отмечается, что коньяк — это напиток крепостью 40—50 градусов. Сделать его крепче считалось практически невозможным. Дело в том, что коньячный спирт, заливаемый в дубовые бочки для созревания, испаряется. Естественно, спирт испаряется быстрее другого компонента — воды. И когда через несколько лет янтарный напиток достигает нужной зрелости, содержание спирта в нем обычно падает ниже 50 градусов. Однако в Ереване, где очень сухой климат, скорость испарения воды лишь немногим уступает скорости испарения

спирта, и потому содержание его зачастую не опускалось ниже 50 градусов. Так появился на свет сперва коньяк «Двин» крепостью в 50 градусов, а потом коньяк «Ереван» крепостью 57 градусов, который мог согреть не только душу, но, как требовал товарищ Сталин, и тело.

Над каждым новым коньяком Маркар Седракович работал минимум 5—7, а то и все 15 лет. В среднем три года уходило на составление букета нового напитка, еще три года — на доводку вкуса, примерно столько же времени требовалось на цвет и купаж в целом.

Знатоки янтарного напитка утверждают, что некоторые украинские коньяки, в частности «Украина» и «Одесса», очень напоминают армянские. Немудрено, ведь их создал Маркар Седракян. И неизвестно, сколько бы он еще работал в Одессе, куда его откомандировали налаживать коньячное производство, если бы не случилось очередное ЧП.

Как известно, Уинстон Черчилль пил только армянский коньяк и всегда один и тот же — «Двин», самый душистый из всех армянских коньяков. И вот как-то раз, откупорив бутылку из только что полученной партии, он остался недоволен качеством напитка, о чем и сообщил по дипломатическим каналам Сталину. В Москве стали разбираться, разобрались и немедленно вернули Маркара Седракяна из Одессы в Ереван — восстанавливать качество...

До 90-х годов самым «звездным» из армянских коньяков считался «Эребуни-Ереван» 25-летней выдержки. Всего за 110-летнюю историю Ереванского коньячного завода было создано не менее восьмидесяти марок коньяка. Замыкают этот список два уникальных напитка — «Киликия-ЛЕВОНП» (1995 год) и «Спарпет» (1997 год). Именно они и побили 25-летний рекорд «Эребуни-Еревана» по выдержке (30 и 40 лет соответственно). Цена на эти коньяки, разлитые в сверкающий хрусталь, покоящиеся на бархатном ложе инкрустированных деревянных ящиков — от 1000 до 1500 долларов за товарную единицу. Выпускаются они малыми подарочными партиями. Всего же ЕКЗ разливает в день до 150 тысяч бутылок различной продукции, а в год девятнадцать подразделений ПО «Арагат» производят для реализации до 1 млн декалитров коньячной продукции, значительная часть которой поставляется за рубеж — в Россию, США, Японию, Голландию, Канаду — всего в 30 стран мира.

В открывшемся десять лет назад к 100-летию юбилею ЕКЗ музее истории армянского коньяка (кстати, это единственный музей, где спиртным пахнет не от посетителей, а от экспонатов) в книге почетных гостей оставили записи о своих впечатлениях многие и многие знаменитости. Но все же самая лаконичная и исчерпывающая фраза, когда-либо сказанная об армянском коньяке, принадлежит классику пролетарской литературы Максиму Горькому: «Легче взобраться на гору Арагат, чем подняться из подвалов завода «Арагат».

Работники ЕКЗ с гордостью говорят, что с 1970 по 1987 год на их продукцию не поступило ни одной рекламации. Но проблема качества стоит как никогда остро. Дело в том, что фальшивый армянский коньяк стали производить по всему свету, были даже случаи в Англии и Израиле. В Ереване, чтобы избежать подделок, разрабатывают новые бутылки, оригинальные пробки и наклейки. Помогут ли они победить в изнурительной войне бутлегеров, покажет время.

Что же касается виноделия, то оно в Армении имеет многотысячелетнюю историю — со времен государства Урарту. Об этом свидетельствуют историки древности — Геродот, Страбон, раскопки на территории современной Армении и Армянского нагорья в целом.

Наличие благоприятных климатических условий, уникальных сортов винограда и прекрасных виноделов позволило современным армянским винам (а их производится около 40 сортов) снискать добрую славу у ценителей этого напитка во всем мире. В Араратской долине в основном культивируются сорта очень сладкого винограда, поэтому в общем объеме производства значительное место занимают крепкие, сладкие и ликерные вина. Признанный лидер среди марочных вин — портвейн «Айгешат», выдерживаемый до разлива в бутылки три года в бочках. Крепость вина — 19 градусов, а сахаристость — 10 процентов. Последнее не удивительно, если учесть, что «Айгешат» вырабатывается из сортов винограда, содержащих свыше 22 процентов сахара. Этот портвейн неоднократно завоевывал на всевозможных международных конкурсах золотые и серебряные медали. Славится своим букетом и хорошо выдержанными тонами армянская мадера. В технологии ее приготовления есть одна особенность — длительная выдержка в дубовых бочках при высокой температуре. Ереванский винный комбинат выпускает великолепную марочную мадеру «Ошакан» (крепость 19,5, сахаристость 4 процента, выдержка 4 года). Аштаракский винзавод знаменит своим одноименным марочным хересом. Это очень тонкое приятное вино с букетом и вкусом каленых орехов (крепость 20 градусов, сахаристость 3 процента, выдержка 3,5 года). «Аштарак» неоднократно признавался лучшим в СССР в номинации хересовых вин, а также побеждал на международных конкурсах-дегустациях в Югославии, Венгрии и других странах.

Ведущее место в категории сладких вин занимает «Геташан». Это кагор трехлетней выдержки. За свою историю он уже получил несколько золотых медалей на конкурсах в Белграде и Будапеште. Из ликерных вин (количество сахара в них превышает 20 процентов, а крепость меньше, чем у мадеры и других крепленых вин) в Армении вырабатываются мускаты и малаги. В СССР мускаты Армении и Крыма считались лучшими среди вин этого типа. В разные годы марочному ар-

мянскому мускату присуждены пять золотых медалей на международных конкурсах.

Не менее известна армянская малага — особенно «Аревшат», также завоевавший на конкурсах пять золотых медалей.

Зачем бутлегеры лезут в бутылку? За барышами!

Истинные ценители водки в Армении, впрочем, как и многие их единомышленники во всем мире, считают, что лучшая водка — это все же русская водка. Однако достать ее в Ереване — проблема. То есть не то чтобы в продаже отсутствовала «Московская» или «Столичная», ею завалены все ларьки, проблема достать заводскую, настоящую. Подчас даже импортированная из России, она оказывается русской только по паспорту. Пару лет назад в Ереване разразился скандал: самолет, загруженный доверху водкой «Распутин» местного разлива, поднялся в воздух с малого ереванского аэропорта и, сделав круг над городом, приземлился в центральном — «Звартноце». Когда к борту подружили на грузовиках торговцы-оптовики и поинтересовались, откуда товар, хозяин водки честно заявил: «Еще тепленькая, прямо с завода». Естественно, не уточнив, с какого завода, и тут же распродал всю партию.

Так вот, истинные ценители русской водки (речь здесь о материально обеспеченных ценителях) заказывают ее «челнокам», курсирующим между Ереваном и Объединенными Арабскими Эмиратами. Правда, в беспешинном магазине аэропорта в Дубаях она стоит порядка 3.50 «зеленых» — но это уж точно настоящая русская водка. И вот как-то в одной компании ценителей «хлебного вина» мне удалось отведать почти «настоящую русскую». Причем для чистоты эксперимента сначала откупорили и разлили по рюмкам водку «Ельцин» (ее подделывать в силу оригинальной бутылки и пробки пока не наловчились), а по второй разлили «Столичную», которая всем без исключения показалась гораздо вкуснее. А когда поток комплиментов стал иссякать, хозяин скромно признался, что водка эта не «кристалловская» из Дубаев, а его знакомого из-под Еревана. После долгих уговоров меня наконец познакомили с хозяином подпольного винокурного заводика, взяв обещание не упоминать имен и фамилий. Им оказался настоящий винодел. Специалист своего дела, с высшим образованием, долгие годы руководивший крупным винзаводом.

— Правда ли, что большинство продаваемой в коммерческой торговле как в Армении, так и в других странах бывшего Союза водки — не заводская, а поддельная?

— Определить точное количество, естественно, невозможно. Но суррогатов очень много и здесь, и в Москве... везде, одним словом. Визуаль-

но отличить подделку практически невозможно. Сейчас любой может заказать себе аппарат, запечатавающий водочные бутылки, с пробками с названием любой торговой фирмы: трест «Арарат», завод «Кристалл», «Куйбышевский ликеро-водочный завод», все, что заказчик пожелает. Подделать же пробки с резьбой еще проще. Вы думаете, все эти европейские «Поповы», «Петровы», «Морозовы» поступают к нам прямо с завода Попова или Петрова? На днях вот отдал на лабораторный анализ бутылку такой «Тройки»...

— Ну и как?

— Пить можно, не отравитесь. Но крепость не та, всего лишь 38 градусов. Видите ли, одно дело, когда водку подделывает специалист, как я, соблюдающий всю заводскую технологию, и совсем другое... Я знаю, например, одного парикмахера, разливающего водку, одного недоучившегося зооветеринара, о криминальных элементах и говорить не будем... Им кажется, что если разбавить спирт с водой в нужной пропорции, то получишь водку. А ведь изготовить водку — это сложнейшее искусство. Нынче рынок заполонил дешевый и очень неплохой иранский питьевой спирт, и теперь все бутылки от «Распутина» до «Столичной» заряжаются им.

— Вот вы делаете отличную водку, но каждый день нарушаете закон, ведь вам не дано разрешение на производство крепких напитков. Нет чтобы разработать оригинальную рецептуру, назвать своим именем и начать производство...

— Почему моим? Готов вашим или вашей уважаемой газеты: «Комсомольская правда». Особая крепкая». Но кто ее будет брать? Пока она найдет своего покупателя, я трижды разорюсь.

— А в ближайшее время возможно появление новых подделок?

— Насколько мне известно, в одном из близлежащих к Еревану районов группе специалистов своего дела после долгих опытов удалось наладить производство пробок, ничем не отличающихся от пробок знаменитого «Смирноффа».

— Значит, в Армении скоро начнут разливать смирновскую?

— Не думаю. Даже уверен, что нет. Вероятнее всего, где-то в третьей республике. В этом деле есть четкое разделение труда. У каждого свое «ноу-хау», как вы говорите. Здесь, скажем, наладят выпуск пробок, в Москве, к примеру, специалисты высшего класса на современном оборудовании начнут печатать этикетки, а, скажем, на Украине или еще где-то ее разливать. А сейчас я вас угощу «Московской».

— Настоящей?

— Попробуйте и убедитесь, что моя «Московская» ничуть не хуже московской «Московской».

Известная шведская водка «Абсолют» стала редкой гостьей на прилавках ереванских магазинов: шведы резко сократили поставки своей продукции в страны СНГ. А пойти на этот шаг производителей вынудили подпольные фабриканты. В Польше действовал целый завод, выпускавший абсолютно фальшивый «Абсолют». Приноровились подделывать популярный напиток и мастера розлива в России и Армении. Дабы не допустить злодейского использования фирменных бутылок, шведы придумали некое усовершенствование. Они считают, что подделать сконструированный ими сосуд практически невозможно. Тем более наполнить его повторно. Дело в том, что в горлышки новых бутылок вмонтированы специальные шарики: оттуда льется, туда — ни в какую. Но специалисты-бутлегеры из Еревана все же надеются разгадать шведский секрет. Ведь на всякий замок, как известно, найдется своя отмычка.

* * *

Граждане Армении, употребляющие спиртное, со времен Перестройки знают — коньяк можно покупать только в фирменных магазинах коньячно-го завода «Арагат», в других местах вы рискуете приобрести подделку. Импортную водку без опаски можно брать только новых, неизвестных доселе в республике марок. Как только накапливается достаточное количество пустой тары, в бутылки начинают разливать самопальную водку. А вот то, что импортное пиво подделать невозможно, в этом были уверены все: уж очень технологически сложно. Однако... Сотрудники УВД Еревана задержали бухгалтера ереванского ООО «Луна» Георга Тер-Абрамяна, наладившего в подсобном помещении пиццерии производство пива, естественно, без лицензии, и разливавшего его в фирменные бутылки «Холстейн». Было конфисковано 1750 пустых бутылок и 540 уже готовых к продаже. Бутылки поставляли бомжи, которым предприниматель платил по 5 драммов (6 рублей) за каждую.

Самое поразительное, что ценители немецкого пива, пробовавшие поддельный «Холстейн», даже не почувствовали разницы.

Азербайджан

Все продам — куплю «Агдам»!

«Лоза приносит три грозди: гроздь наслаждения, гроздь опьянения и гроздь омерзения», — говаривал античный мудрец Анахарсис Скифский. Поговорим о первых двух.

Во времена СССР Азербайджан лидировал среди всех советских республик по производству винограда, оставив позади себя Молдавию и Украину. В далеком уже 1982 году в Азербайджане было выращено 2 миллиона гонн винограда, на 700 тысяч тонн больше, чем в славящейся своими винами Молдавии. Тогда каждая республика имела разнарядку от Госплана, сколько алкогольной продукции ей производить и какого ассортимента. Азербайджану почему-то «доставались» крепленые вина, хотя в республике умели производить и прекрасные сухие.

Продукция азербайджанских виноделов пользовалась большим спросом среди простого рабочего люда от Владивостока до Калининграда. Ежегодно азербайджанские винзаводы вырабатывали 120—150 миллионов декалитров вина. Особой популярностью у пьющего народонаселения пользовался «Агдам» крепостью в 19 градусов, бутылки которого было вполне достаточно, чтобы «залить шары». «Агдам» с теплотой вспомнят и студенты, и не шибко имущая интеллигенция, перебивавшиеся все больше дешевыми портвейнами и «червивкой».

К 1990 году планировалось выращивать в Азербайджане по 3 миллиона тонн винограда. Но грянул недоброй памяти 1985 год. Постановление ЦК КПСС о борьбе с пьянством и алкоголизмом наделало вреда больше, чем те пороки, с которыми партия призывала бороться. Пришлось в авральном порядке переориентировать вино-водочную промышленность на выпуск соков, джемов из выращенного в тот год урожая. А поскольку сделать это быстро не удалось, почти весь урожай был загублен. Ущерб от антиалкогольной кампании для Азербайджана оценивается в 2 миллиарда рублей — колоссальную по тем временам сумму. Потребовались годы, чтобы республика смогла оправиться от горбачевского эксперимента.

Зато теперь в республике такое обилие спиртных напитков, что глаза разбегаются. Магазины, киоски, летние столики вдоль дорог ломятся от броско изукрашенных бутылок, содержимое которых, впрочем, подчас оставляет желать лучшего. «Пить вино так же вредно, как и принимать яд», — рассуждал Сенека, имея в виду, конечно, злоупотребление спиртным. Однако римский философ не предполагал, насколько актуальными окажутся его слова в наши дни. В привлекательных на вид бутылках нередко обнаруживается опасная для жизни человека жидкость.

К примеру, не так давно в Азербайджане широко продавалась «Михайловская водка». Этот продукт вполне можно назвать бомбой замедленного действия. «Михайловскую» производили в Армении из иранского спирта, в котором содержание метила в 10 раз превышало допустимую норму. Водка через территорию Грузии беспощадно ввозилась в Азербайджан. К счас-

тью, эксперты министерства сельского хозяйства сумели вычислить маршрут проникновения этой отравы и поставить заслон на ее пути. Но никто не поручится, что в республику не поступает иная вредная для здоровья людей винно-водочная продукция.

Впрочем, недоброкачественные алкогольные напитки вполне могут быть и местного производства. Сейчас развелось немало кооперативов и малых предприятий, которые всю выпускают водку, коньяки, подстраиваясь под уже зарекомендовавшие себя марки. Эта продукция гораздо дешевле государственной, поэтому торговые точки охотнее берут на реализацию фальсификаты. И если на этикетке указаны знаменитые марки вроде «Ширван» или «Матраса» — еще не факт, что это действительно «Ширван» и «Матраса».

Начальник управления виноделия и виноградарства министерства сельского хозяйства Азербайджана Сабир Велиев говорит, что ситуацию сможет хоть немного разрядить введение специальных марок, которые должны наклеиваться на каждую бутылку винно-водочной продукции, будь она произведена в республике или же привезена из-за рубежа. Бутылки без таких марок подлежат уничтожению. По словам С. Велиева, марки трудно подделать, они заказаны за рубежом и имеют несколько степеней защиты. Но ведь даже доллары подделывают! Так что спасение выпивающих остается делом рук самих выпивающих.

Жители Азербайджана ежегодно потребляют 2 миллиона декалитров водки, 1 миллион декалитров вина, 250 тысяч декалитров коньяка — именно на этот объем спиртных напитков заказаны марки. Кроме того, местные производители должны получить лицензию от минсельхоза. Сабир Велиев считает, что для дальнейшего развития виноделия Азербайджану более всего подходит опыт Испании: частные виноградники, небольшие заводы по первичной обработке винограда.

В 1995 году Россия ввела акцизные налоги: на литр вина — 0,5 экю, коньяка — 5 экю, шампанского — 1 экю. Таким образом, вино становится дороже в 3,5 раза, коньяк — в 11 раз, шампанское — в 2 раза. Вопрос: кто будет покупать азербайджанские спиртные напитки в России, если она и без того завалена дорогим импортным «зельем»?

Потеряв практически российский рынок, азербайджанские виноделы завязывают связи с французами, испанцами. Большой интерес к азербайджанскому коньячному спирту проявили американцы.

В 1996 году в Азербайджане совместно с французами был выпущен уникальный коньяк — 25-летней выдержки. Коньячный спирт для него был заложен на Ханларском винзаводе к 60-летию образования Азербайджанской ССР. Чудесный напиток разлили в хрустальные бутылки, ценою 500—600 долларов каждая (!).

Азербайджанские виноделы исстари славились своим искусством. Очень ценилось, к примеру, красное вино «Кагор Кюрдамирский». Содержание сахара в нем достигало 32%. Удивительно, что сорт винограда, из которого производилось вино, давал такой процент сахара только в Кюрдамирском районе и ни в каком другом. «Кагор Кюрдамирский» обладает уникальными целебными свойствами: он незаменим при потере крови. В советские времена «Кагор Кюрдамирский» по спецзаказу поставляли в Кремлевскую больницу, где лечились высшие партийные бонзы. Только партии это впрок не пошло: появились молодые реформаторы, которые терапию «вливания свежей крови» представляли несколько иначе, чем кремлевские старцы. Грянула перестройка и последовавший за ней чудовищный раздрай на постсоветском пространстве. Меньше всех в этом виновата виноградная лоза.

Грузия

«Виноградную косточку в теплую землю зарою, и лозу поцелую, и спелые грозди сорву»

«Вино в Грузии в таком общем употреблении, что недостаток в воде был бы незаметен». Столь верное наблюдение принадлежит Александру Пушкину и сделано в бытность его в Тифлисе. Он же (видимо, после неоднократной дегустации грузинских вин) авторитетно заключил: «Кахетинские стоят некоторых бургонских». Мнение знатока и гурмана. Истинного ценителя солнечного напитка, радующего душу и тело.

Попробуйте и вы грузинского вина! Но, конечно, после того, как «протомится» оно свой срок в огромных кевври (зарытых в землю глиняных кувшинах), которые образуют марани (погреб). И учтите, что идти в это подземное винное царство лучше с провожатым, иначе недолго разделить судьбу одного русского драгуна, который, по рассказу все того же Александра Сергеевича Пушкина, тайно открыв кевври, упал в него и утонул в кахетинском.

Мы изберем иной способ дегустации грузинского вина. Для полноты ощущений пить его предпочтительнее во время традиционного застолья и — находясь в рамках сложившегося ритуала винопития. Одна из главных ролей в винной церемонии отводится гостеприимным хозяевам. Нам повезло — нас с вами приглашает известная фирма «Самеба» и ее генеральный директор Зураб Ткемаладзе.

Людам с воображением нетрудно представить себе стол, покрытый синей скатертью (по тбилисской традиции), любители же экзотики могут разместиться на плоту, плавно плывущему по Куре (кутежи на пло-

тах — любимое развлечение старотифлисских горожан). Хотя главное — не сама река, а чтобы вино за нашим столом лилось рекой. Лучшее вино от фирмы «Самеба». Тем, кого почему-то воображение подводит, советуем — где бы вы ни были, откупорьте бутылку от «Самеба», пригубите настоящего грузинского вина, и фантазия ваша заработает на полную катушку!

Всегда можно совместить приятное с полезным и познавательным. Поэтому самым любознательным советуем заглянуть в историю грузинского виноделия. Для того, чтобы дотянуться до его корней, необходимо снарядить экспедицию в эпоху энеолита (конец IV — начало III тысячелетия до нашей эры). Но надо ли так утруждать себя? Доверимся мнению ученых, которые уже достаточно исследовали этот вопрос и утверждают, что Закавказье и, в частности, Грузия являются прародиной культурного винограда, что именно оттуда распространился он по всей Европе. Свидетельств тому немало — это и найденные археологами квеври, изготовленные 2—3 тысячи лет назад, и виноградные семена, обнаруженные в древних захоронениях. Дожил до наших дней и главный свидетель — дикорастущая лоза *vitis silvestris* — предок современного культурного винограда.

Грузия — страна виноградной лозы. Она возведена здесь в культовое понятие. В долинных районах гость, здороваясь с хозяином, первым делом спрашивает: «Не случилось ли чего с вашей лозой?» Столь же благоговейно относятся здесь к вину.

К удивлению античных авторов, вино в Грузии никогда не разбавлялось водой (как это было принято в других странах). И качество его на протяжении веков оставалось превосходным. «Ни в одной стране не пьют столько и такого чудесного вина, как в Грузии», — писал французский путешественник Шарден. Он же понял: если для французов отменное вино — величайшее удовольствие, то для грузин оно и нечто большее.

Представьте себе винную карту Грузии. Попутешествуем? Фонд аборигенных сортов винограда чрезвычайно богат, их более 500. Возделывается же в Грузии более 30 сортов винограда. Каждому этническому району и традиционным виноградо-винодельческим зонам соответствуют свои группы сортов винограда и своя оригинальная технология выработки вина. Отсюда и огромное разнообразие грузинских вин, к большой радости поклонников Бахуса.

Кахети — жемчужина классических зон виноградарства и виноделия. Расположен район на юго-востоке, в бассейнах рек Алазани и Иори. Условия для получения разнообразных, оригинальных высококачественных белых и красных вин исключительно благоприятные. Здесь сосредоточена почти половина виноградников республики. Всем известны прославленные «Цинандали», «Сагареджо», «Гурджаани», «Мукузани», «Самеба» крас-

ная и белая, «Киндзмараули». Вина кахетинского типа отличаются высокой экстрактивностью, оригинальным букетом и вкусом.

«Картли» — древний виноградо-винодельческий регион в Восточной Грузии, в бассейне реки Куры, охватывает Горийскую и Мухранскую долины. Зона классических столовых вин европейского типа и игристых вин. В Шуа Картли в Атенском ущелье из местных сортов по оригинальной технологии изготавливают игристое вино «Атенури». Не оспаривая приоритета Франции в производстве шампанского, нельзя не заметить и древнего опыта грузин в производстве игристых вин.

Имерети — район в Восточной части западной Грузии, в бассейнах и ущельях рек Риони, Квирила и других, является одним из основных районов виноградарства и качественного виноделия. По оригинальной имеретинской технологии здесь производят столовые вина европейского типа, гармоничные, тонкие, ароматные.

Рача-Лечхуми — находятся севернее Имерети в котловине, окаймленной со всех сторон высокими горными хребтами. Местные сорта винограда содержат до 30 процентов сахара, что позволяет производить высокоценные марочные красные и белые природно-полусладкие и столовые сухие вина. Знаменитая «Хванчкара» отсюда родом.

Аджария, Гурия, Самегрело и Абхазия — представляют собой влажную субтропическую зону. Из местных сортов изготавливается игристое и полусладкое «Чхавери» и интенсивно окрашенное и природно-полусладкое «Оджалеси».

Но нас, вероятно, уже заждались наши гостеприимные хозяева из фирмы «Самеба», а она по праву обладает репутацией лидера современного грузинского виноделия. «Самеба» — наследница лучших традиций грузинского винодельческого производства, на долю которого еще в советские времена приходилось до 12 процентов всей винной продукции. Из алкогольных напитков, производимых в Грузии, более 50 процентов составляли марочные вина и 20 процентов — коньяки, всего более ста наименований. За сорок лет участия в международных выставках грузинские вина завоевали около 200 золотых, серебряных и бронзовых наград. Конкурентноспособны они и сейчас.

«Самеба» переводится с грузинского как «троица». Высокий религиозный духовный смысл, заложенный в название фирмы, не случаен. Это вполне в духе грузинской традиции, и христианство в Грузии в IV веке было принято крестом, сделанным из лозы.

Малая родина фирмы — Кахети. Она была создана на базе Сагареджойского завода экспортных и марочных вин в 1988 году, с появлением возможности самостоятельного выхода на местный рынок «Самеба» первой в республике установила прямые связи с коммерческими организациями

Польши и Чехословакии. Ежегодно в эти страны вывозилось более 1 млн гекалитров вин. Около 20 млн бутылок в год «Самеба» поставляла в Россию. Примерно такое же количество бутылок ежегодно отправлялось в другие республики бывшего Союза. В 1992 году «Самеба» была приватизирована, она стала первым частным предприятием в стране. Фирма владеет первичными и разливочными заводами в Сагареджо, разливочными заводами в России — в Санкт-Петербурге, Казани, Кисловодске, Волгограде, и 38 процентами акций Зугдидского винного завода. Общая производительность всех этих заводов — 90 млн литров в год. В перспективе «Самеба» собирается приобрести виноградники и работать над новой технологией производства вин. В 1994 году из союза «Самеба» и американской фирмы «Джорджиан Вайнс» (учредители — известная калифорнийская «Венти Бразерс» и ряд частных лиц, среди которых бывший госсекретарь США Джордж Шульц) родилось совместное предприятие «Чалас Вайнс», уставной капитал СП — 2,2 млн долларов с долевым участием партнеров 50 на 50 (генеральный директор Эдвард О'Малли). За трехлетнюю историю существования этой фирмы, один из самых известных ее учредителей — Джордж Шульц — имел возможность убедиться в превосходном качестве ее продукции и теперь предпочитает только вина этой фирмы. «Самеба» и «Чалас Вайнс» производят высококачественные ординарные и марочные, сухие, полусухие, полусладкие, десертные, белые и красные вина всех известных марок. К тому же «Самеба» обладает исключительным правом на производство и реализацию таких вин, как «Сагареджо» и «Самеба» (белое, красное, полусладкое), «Агуна» и «Шуамта». Специалисты «Самеба» — мастера в столь тонком искусстве, как виноделие, постоянно совершенствуют технологию процесса и качество продукции.

Продегустируем эти вина. Их характеристики звучат почти как поэзия. «Цинандали» — столовое сухое вино, производится из сортов винограда ркацители и мцване, которые возделываются в зоне Телави. Виноматериалы выдерживают два года в подвалах винного завода Цинандали. Вино имеет светло-соломенный цвет, яркий плодовый букет, мягкий, тонкий вкус. На международных конкурсах было отмечено 10 золотыми и 9 серебряными медалями. «Вазисубани» — марочное вино. Изготавливается из сортов винограда ркацители и мцване, возделываемых в Кахети. Характеризуется светло-соломенным цветом, нежным сортовым букетом, мягким гармоничным вкусом.

«Гурджаани» — марочное вино, изготавливается из сортов винограда ркацители и мцване, возделываемых в строго контролируемых микрорайонах Гурджаани, Сигнахи, Сагареджо. Виноматериалы выдерживаются в подвалах винзаводов Гурджаани. Готовое вино имеет светло-соломенный цвет, оригинальный тонкий плодовый букет, гармоничный вкус с пикантной

горчинкой. На международных конкурсах вино удостоено 1 золотой, 9 серебряных и 1 бронзовой медалей.

«Сагареджо» — марочное сухое вино, контролируемое по происхождению. Производится из винограда сорта ркацители, возделываемого в Сагареджойском районе. Виноматериалы выдерживаются полтора года. Вино светло-соломенного цвета, легкое, с легкими тонами выдержки, приятным сортовым ароматом.

«Агуна» — полусухое вино, контролируемое по происхождению. Готовится из сортов винограда саперави, каберне, ркацители, возделываемых в районе Кахети. Готовое вино имеет приятный розовый цвет, нежный фруктовый аромат и нежный, гармоничный вкус.

«Мукузани» — столовое сухое вино, контролируемое по происхождению, готовят из винограда сорта саперави, возделываемого в микрорайонах Гурджаани и Телави. Виноматериалы выдерживают в дубовых бочках не менее трех лет. Вино темно-красного цвета с ярковыраженным сортовым ароматом и сложным букетом, обладает мощной экстрактивностью, бархатистое. На международных конкурсах отмечено 9 золотыми, 4 серебряными и 1 бронзовой медалями.

«Самеба» — красное, полусладкое вино, изготавливаемое в Кахети. Вино обладает гармоничным вкусом с бархатным шоколадным тоном. Вино относится к группе известных грузинских полусладких вин: «Киндзмараули», «Ахашени», «Хванчкара».

«Саамо» — марочное десертное, сладкое вино. Выпускается с 1923 года. Готовится из винограда сорта ркацители, возделываемого в микрорайоне Карданахи Гурджаанского района в Кахети. Выдерживается три года. Вино золотистого цвета, с характерным нежным сортовым букетом, вкус приятный, гармоничный, с медовыми тонами. На международных выставках награждено 4 золотыми и 1 серебряной медалями.

«Салхино» — десертное ликерное марочное вино. Выпускается с 1928 года. Изготавливается из сорта винограда изабелла с добавлением дзелшава, цоликаури и других сортов винограда, возделываемых в Багдадском районе (Западная Грузия). Характеризуется гранатовым цветом, сильным развитым букетом, бархатистым гармоничным вкусом с земляничным тоном. На международных конкурсах награждено 6 золотыми медалями.

Если голова у вас еще не очень кружится и если вы еще в состоянии воспринимать информацию, продолжим знакомство с фирмами «Самеба» и «Чалас Вайнс». Сочетание западного менеджмента и высокой квалификации грузинских виноделов, а также уникальные качества грузинского вина дают свои ощутимые плоды. Фирма возвращает былые позиции как на внутреннем, так и внешнем рынках. Непрерыв-

ный и стабильный рост выпуска продукции настраивает на оптимистичный лад. Продукция с этикеткой «Самеба» и «Чалас Вайнс» хорошо известна в Москве, Санкт-Петербурге, других российских городах. Экспортируется продукция фирм в Японию, Южную Корею. Интерес к ней проявили фирмы из Англии, Германии, Австрии, ведутся интенсивные переговоры об экспорте в эти страны. Потребителей, знающих толк в вине, привлекают прежде всего высокие вкусовые качества, внешний вид и приемлемые цены продукции «Самеба» и «Чалас Вайнс». Вина этих фирм в последнее время участвовали в нескольких международных и внутренних ярмарках, дегустациях и выставках. Результаты не нуждаются в комментариях: Международный дегустационный конкурс в Санкт-Петербурге, 1995 год — «Самеба» (полусладкое) — золотая медаль, 5 дипломов высшего качества; конкурс дегустации Всероссийской выставки «Будущее России» в Нижнем Новгороде, 1996 год — «Самеба» (полусладкое) — диплом первой степени; алмаатинская Ярмарка вин, 1996 год, — «Самеба» (сухое красное) — бронзовая медаль, Международная ярмарка вин «Молдова-97» — «Самеба» (полусладкое) — золото, «Мукузани» — серебро; Первый Всегрузинский конкурс вин, 1997 год — «Салхино» (десертное) — золотая медаль и Гран-при. Кроме того, дипломами первой степени награждены пять марок вина.

Реальная поддержка грузинского виноделия со стороны правительства выразилась в выделении 6-миллионного кредита для закупки и заготовки винограда, из них 1 млн лари получили фирмы «Самеба» и «Чалас Вайнс», что еще раз подтверждает репутацию фирм, как самых преуспевающих в Грузии. 4 тысячи тонн винограда, заготовленные фирмами, дают возможность их заводам нормально работать.

В «Самеба» создают не только высококачественное вино — «напиток жизнелюбов». Фирма намерена расширить сферу своей деятельности — разработана проектная документация по созданию в порту Поти терминала для жидких грузов. Ориентировочная стоимость проекта — 10 млн долларов. Сроки окупаемости проекта — 5 лет. Срок строительства терминала — 9 месяцев. «Самеба» получила в вечное пользование в порту Поти причал с земельным участком площадью свыше 20 тысяч кв. м. Здесь предполагается переработка закупаемых за рубежом спирта-ректификата, коньячного спирта и виноматериалов с их последующей реализацией в Грузии, Армении, Азербайджане, а также в ряде регионов России. Кроме того, терминал будет обрабатывать и экспортировать из Грузии высококачественную минеральную и родниковую воду на Ближний Восток. Предварительные расчеты показали высокую рентабельность проекта.

Еще бы! За что ни берутся виноделы из «Самеба» и «Чалас Вайнс», они делают это отлично.

Почему грузины не выпили коньяк Наполеона? Собственного хватает.

Когда-то по двору удельного ведомства «Саване» (тбилисский винзавод № 1) прогуливались павлины и олени, в пруду плавали лебеди. Сейчас живность представлена лишь золотыми рыбками в декоративном дворе, аквариуме да охотничьей собакой директора — заядлого охотника и лошадиника. Но заводское здание по-прежнему больше напоминает дворянскую усадьбу — кирпичные стены, впитавшие аромат лучших вин, потемневшее от времени резное дерево в грузинском стиле, черепичные крыши.

Строился старейший тбилисский винзавод с 1894 по 1896 год, в «благополучное царствование государя императора Николая II, по распоряжению Главного управителя уделов князя П. Д. Вяземского». Год спустя он выдал первую продукцию, так что в 1997-м здесь отметили столетний юбилей. Проектировал завод инженер-строитель винных подвалов А. Г. Озеров, обучившийся этому мастерству не где-нибудь, а в Париже, в Сорбоннском университете.

Винные подвалы в два этажа, выстроенные по его проекту, соответствовали самым высоким стандартам хранения вина — иначе и быть не могло, ведь собственником завода был сам государь. Подвалы и сейчас четко «работают» — температура, благодаря многочисленным вытяжкам, само регулируется — в среднем 14—16 градусов, влажность до 80 процентов. Есть в этом царстве бутылок и своя святая святых — место, где в высоких стеллажах, «закутанные» в плесень хранятся бутылки с эталонным вином со всех концов света. И не только вином.

А основу этой уникальной коллекции положил наместник государя Воронцов-Дашков, подаривший заводу в честь его открытия коньяк, принадлежавший императору Наполеону, с вензелем французского императора — его знаменитым «N». Это жемчужина коллекции. И, по мнению директора «Саване» Левана Деметрадзе, — бесценная. Коньяк Наполеона лишил покоя экспертов знаменитого «Сотбис», которые приезжали в Тбилиси с тем, чтобы предложить Деметрадзе выставить его на аукцион. Тот наотрез отказался. Из раритетов в коллекции представлена и 375-летняя русская антихолерная водка — волшебный напиток в оригинальном стеклянном сосуде, покоящемся на хвостах трех стеклянных же рыб. Несколько помоложе две бутылки знаменитого венгерского ликера — им по 250 лет. Самый старый экземпляр из серии грузинских вин — «Мухраани» 1888 года. С него и начал завод «писать» своеобразную историю грузинского виноделия в бутылках.

Сам Леван Деметрадзе любит рассказывать историю о том, как необычное вино ликерного типа «Салхино» (его в 60-е годы на основе виногра-

да «Изабелла» изобрел Валериан Канделаки) поставило на колени некоего барона Леруа, участника проходившей в Тбилиси в 1962 году международной дегустации. Выпив рюмку «Салхино», он вдруг опустился на землю, а когда бросились его поднимать, заявил, что только так, на коленях, можно пить такое чудесное вино.

Рядом с коньяком Наполеона на одном из стеллажей хранится коллекция Сталина. Но она не отражает вкусов вождя, так как состоит из напитков, которые он, приверженец традиционных грузинских вин, никогда бы не выпил. Это триста бутылок различных виски, бренди, рома и других крепленых напитков, в основном подаренных Сталину зарубежными гостями и хранившихся на его подмосковной даче.

Из 160 тысяч коллекционных экспонатов в «Саване» до наших времен дожили лишь 70 тысяч. Остальные за десять лет декантации (то есть когда бутылки открывались и содержимое проходило лабораторный анализ) были отбракованы. Некоторые же бутылки были просто пусты. Сколько живет вино? На этот вопрос точно не ответит ни один винодел. Естественно, чем больше в напитке спирта, тем дольше он хранится. Но Леван Деметрадзе считает, что у каждой бутылки вина, как и у человека, своя судьба. Вино, по его мнению, живое существо, тонкое и капризное, не переносящее суеты и шума. Поэтому разговаривали мы в подвалах почти шепотом. Вино любит, когда о нем заботятся. Не зря главный винодел в прежние времена не отлучался с завода, он и жил здесь же, в спроектированном инженером Озеровым доме.

«Саване» не просто музей вина. Думать так было бы ошибкой. Этот завод вторичного виноделия, у которого за плечами столь славная история и 175 золотых, серебряных и бронзовых медалей, сейчас пытается выжить. В основном пока за счет производства своего фирменного вина. Год назад Леван Деметрадзе и Темури Кортава разработали новую технологию грузинского вина «Саване» в трех видах: сухое белое и красное, полусладкое красное. И уже успели завоевать на международной дегустации в Ялте 2 золотые и 1 серебряную медали.

На посошок



Истина — не в вине, а в тосте!

Тбилисский клуб «мастеров тоста», или — попросту — тамады, своим рождением обязан застолью в номере вашингтонской гостиницы. Дипломаты из стран Содружества (находившиеся в США на стажировке) и их американские друзья, запасшись снедью в соседнем китайском ресторанчике, праздновали день рождения Зазы Абашидзе, тогда — начальника Управления Центральной и Восточной Европы грузинского МИДа. Как тамаду Заза оценивает себя весьма критично, но в тот вечер, видимо, проснулись гены

отца — Додо Абашидзе — не только любимого в Грузии актера, но и прославленного тамады. От тостов именинника гости плакали и смеялись. В день отъезда американцы презентовали ему вымпел и значок «Toastmaster International». Его избрали членом этого клуба со штаб-квартирой в Сан-Франциско.

Пример американских «тостмастеров» вдохновил сослуживцев Зазы на создание тбилисского филиала, который не замедлил появиться под крышей грузинского МИДа. Грузинский «ребенок» весьма отличается от своего заокеанского «родителя» — по-западному рационального и «сухого» (в прямом и в переносном смысле этого слова — выпивка американцами не предусмотрена). Но что за застолье без вина? Поэтому отцы-основатели тбилисского филиала первым делом внесли в свой устав пункт о вине.

Приносить с собой и распивать не только можно, но и нужно. У грузинского застолья своя стихия. Грузинский тамада — импровизатор, опирающийся на незыблемые каноны, опыт сотен поколений и свою интуицию. А школа, верней институт тамады в Грузии существовал издревле («стоящий во главе стола» — так в переводе звучит это слово — упоминается аж в письменных источниках V века).

Не случайно клуб возник в среде дипломатов. Каждый тамада — хороший дипломат, и наоборот. Руководящий орган клуба — ежегодное общее собрание. Девятеро из 19 членов клуба были приняты в ходе специальных «заседаний», естественно, застольных.

Литва

Свой «Пилстукас» ближе к телу?

Не правы те, кто утверждает, что русские научили пить литовцев. Как приложиться к бутылке, знали балты и до прихода восточного брата. Устное творчество украшено таким шедевром: «Вирай гере, вирай гярс, кол жемяле обсерверс. О жемяле обсерверс, вирай вел прадес гярс» («Мужчины пили, мужчины будут пить, пока земля не перевернется. А земля перевернется, мужчины вновь начнут пить»). Сия песня затягивается к концу трапезы захмелевшими голосами на надрыве. Мелодия — маршеподобная. чтобы не сбиваться с ритма, голова-то уж тяжелая! После слова «гярс» («будут пить») мужики грохочут кулаками по столу, девицы бьют в ладоши. Песне этой (если так можно назвать хмельной рев) не-сколько сотен лет.

Однако в чем-то литовцы и правы: водку до прихода русских в конце XVIII века они не хлестали, как ныне. Ее попросту не производили. Предпо-

читали крепкие настойки, особенно медовые, а народ варил пиво. В пантеоне литовских языческих богов даже существовал свой пивной бог — Рагутис, впрочем, занимавший после богов жизни и смерти, дома, земельного надела лишь четырнадцатое, предпоследнее место. «Рагутис» скорее всего происходит от слова «рагас» — «рог», из чего вкушали божественную влагу. И хотя божок находился вечно под хмельком, древние литовцы его сильно уважали. Они ваяли его из камня с рогом в руке, а то и с двумя в обеих. Не забывали и жену — «Рагутиене». Восхваляли семейную пару во время открытия бочки с пивом, угощали лучших соседей. Живобычай и сейчас, только вот государство смотрит косо на пивную «самодеятельность».

В северной и западной областях — Жемайтии и Аукштайтии бутылочное пиво никто не берет. Едва ли не каждый хозяин умеет там его варить. Ячмень проращивают на холсте, пиво бродит в деревянных бочках, размешивается только соломенным веником. Как века назад. 30 дней уходит на действие, зато потом получается такой напиток! А если еще с вяленым мяском! Один недостаток у домашнего пива (впрочем, это как посмотреть) — валит с ног.

Горожане же обходятся пивом государственным, фабричной выработки. Его существует в Литве более сорока сортов. Иноземные закуски в республике не прижились. В любом пивном баре вам подадут свое, исконное — черный жареный хлеб, натертый чесноком, свиные ножки или уши, а также вареный горох со шпиком.

Неоднократно власти всех мастей покушались на святое — вводили продажу пива с 11 часов, однако всегда терпели поражение. Да и как воевать с целым народом? Хотя надо признать, что проблема действительно существует. Слишком многие травятся — при рыночном, казалось бы, изобилии — самопальными, контрабандными напитками.

...Летом на мужиков из деревни Скаудвиле Таугарского района напал мор. На кладбище их несли в расцвете лет. Оставшиеся в живых судачили, рядили: ну пили, мол, покойные, так кто ж обходится без сего? Может, болезнь иноземная? А тут еще один почил — на спор выпил бокал «Пилстукаса» — утром нашли холодного. Полиция перетряхнула всю деревню, нашла пять точек, где готовили эту дрянь — спирт, разведенный водой. Смертоносное пойло «Пилстукасом» называется снисходительно-любовно. Это производное от слова «наливать», в общем, «наливуха».

«Самопал» пили в Литве всегда, правда, продукт свой, натуральный — настойки, самогонку. Да какая была самогонка — пшеничная, паровая! Однако гнать самогонку стало дорого и себе накладно: статья 310-я Уголовного кодекса — три года с конфискацией. Другое дело «Пилстукас» —

и всего лишь 173-я статья кодекса административных правонарушений, штраф до трех тысяч литов. Не составляет тайны, кто ныне владеет сногшибательными дачами, домами, магазинами, заводами, откуда появились деньги на сие великолепие. Сколачивали состояние их владельцы еще в 80-х, особенно после принятия «сухого закона». Спирт крали. Только вино-водочный завод «Стумбрас» обеспечивал на 70 процентов каунасских фальсификаторов. Ему «помогали» завод эндокринных препаратов и даже «Бытовая химия», где на лосьон с восхитительным названием «Ригас» («Утро») шел хорошо очищенный технический спирт. Бутылочками с ароматной смесью торговали, как водится, бабушки, таксисты, странные личности. А с 90-го года вообще наступила лафа: вези из-за границы что хошь — трави народ. Новых законов предприниматели не испугались — организовали контрабандный заброс спирта с Запада на Восток. По разумению бдительной госбезопасности, на 50 процентов все продаваемое в Литве спиртное состоит из контрабанды. Все больше в последнее время гонят ее из СНГ — России, Белоруссии, Украины. Ну ладно спирт был бы хороший — так ведь отравя. Медики обеспокоены: Литва занимает первое место в Европе по самоубийствам, а число кончин по пьяни возросло в три раза. Как тут не вспомнить добрым словом старую советскую власть, которая заботилась о своих гражданах, правда, по-своему. Она обязывала наливающие предприятия добавлять в крепкие напитки апоморфин. Это такая штукавина, которая вызывает, пардон, рвоту. Норму перебрал — унитаз твой. Мудрый был закон, мудрый...

Латвия

Хорошо разбавленный рижский бальзам — это просто бальзам на душу!

Вы когда-нибудь пробовали рижский черный бальзам? Пожилые рижане утверждают, что побывать в Латвии и не продегустировать этот напиток, означает напрасно потерять время.

С королем всех латвийских напитков я познакомился в далеком студенчестве, когда кто-то из друзей привез керамическую бутылочку в Питер. Не зная тогда, что перед нами Его Величество, мы без особого почтения разлили божественную влагу в обычные граненые стаканы. В носшибанул резкий почти лекарственный запах, внушительный глоток 45-градусного зелья обжег горло. Тогда-то, впопыхах не разобравшись, мы нашей общаговской дегустационной «тройкой» решили, что сей странный напиток уступает любой водке, не говоря уже об армянском коньяке. Несколькими годами позже, распределившись на работу в Латвию, я пойму, насколько был

несправедлив к рижскому черному бальзаму. Перестройка с ее антиалкогольными завихрениями только убедила в этом.

Когда постлигачевский синдром привнес в нашу жизнь разливанное море суррогатов, а железный занавес и номенклатурные буфеты еще скрывали заморские «амаретты», бальзам оставался бальзамом. Да и сейчас, вдоволь накушавшись джина и виски, народ отдает должное рижскому черному эликсиру. Недаром во многих латвийских семьях его держат в барах не только для увеселения души. Целебные свойства рижского бальзама были известны еще в XIV веке, когда местные аптекари настаивали на спирту разные травы и корни. Однако имена средневековых врачей, как и их рецепты, так бы и остались безымянными. Если бы не Екатерина II!

Именно августейшая особа стала крестницей рижского эликсира, когда серьезно занемогла во время своего приезда в Латвию. По рекомендации местного аптекаря Абрахама Кунце Екатерина II, как гласит легенда, принимала несколько раз на дню этот напиток цвета черного янтаря. Выздоровев, императрица повелела присылать ей веселительное снадобье ко двору. Дело посчитали столь государственно значимым, что вскоре Сенат специальным указом строжайше запретил подделку рижского бальзама. А с 1789 года на левобережье Даугавы, на мануфактуре Хелмунда, ежегодно изготавливались для полюбившегося не только в России напитка 300 тысяч глиняных бутылок.

На объединении «Латвияс бальзамс» мне рассказали, что даже Гете так вдохновился напитком, который прислал ему в Веймар молодой немецкий поэт Гердер (творивший и живший в Риге), что ввел «эликсир молодости» в свою поэму «Фауст».

Среди известных современников — ценителей бальзама английская королева Елизавета, Шарль де Голль и прежнее кремлевское руководство. Да и Борис Николаевич, будучи в опале, утешался на отдыхе в Юрмале, надо полагать, и черным терпким лекарством. Пишу последнее без кавычек, потому что бальзам действительно помогает при простуде, усталости, головной боли, бессоннице, расстройствах желудка... Начальник производственной лаборатории завода Тамара Пономарева говорила мне, что лечится 30-граммовой порцией родного напитка, предчувствуя простуду. Запивает бальзам горячим молоком — и болезнь отступает!

Целебные свойства настойки — в ее ингредиентах. Их больше двадцати пяти. Одних только корней, цветков, ягод и трав — девятнадцать видов. Валерьяна, мята, зверобой, полынь, черника, липа, кора дуба и померанец, мелисса и душица, болотный корень, аир... А еще — малиновый сок, медовая эссенция и перуанский бальзам — тягучий и маслянистый, без спирто-

ных добавок. Лишь только от арники горной пришлось отказаться — это сибирское растение занесено сейчас в Красную книгу.

А темно-коричневый, до черноты, цвет рижскому бальзаму придает черничный морс и жженный сахар. В подвале, в больших дубовых чанах, куда посторонних обычно не пускают, и происходит зарождение волшебного напитка. Здесь измельченные корни и травы настаиваются на спиртовой смеси до 32 дней. Когда мне дали отведать получившуюся настойку, я еле сдержался, чтоб не выплюнуть ее обратно. Горечь неимоверная! Но это и есть основа будущего бальзама, которую еще предстоит как следует разбавить. В этом — то и вся хитрость. Например, в прошлом веке (а завод основан в 1847 году) лишь несколько посвященных, дождавшись, пока все рабочие разойдутся по домам, вершили это таинство. Поэтому после Великой Отечественной войны завод возобновил свою работу лишь в 1950 году, когда технолог Майге Подрачницеце удалось отыскать старинные рецепты.

Несмотря на более чем полуторавековую историю «Латвияс бальзамс», мощности предприятия выросли незначительно. В год здесь выпускают всего полмиллиона литров черного бальзама, а это примерно около одного миллиона керамических бутылочек трех «калибров» — по 125, 300 и 500 миллилитров. На Латвию и на гостинцы друзьям хватает. Некоторые бизнесмены вывозят небольшие партии этого не очень — то ходового товара в Россию, Белоруссию, на Украину. Одна из немецких фирм занимается его распространением в Европе.

Парадокса в этом нет. Бальзам прежде всего рассчитан на ценителей этого напитка. Выпивохам он не по карману. Да и человек со средним достатком чаще предпочтет что-нибудь другое, так как в чистом виде бальзам любят немногие из-за его крепости и терпкого привкуса с преобладающими оттенками валерьяны, мяты и полыни. Гранеными стаканами его не очень-то много и выпьешь. Поэтому в рижских кафе его подают в крохотных рюмках — наперсточках. А еще здорово бальзам идет в морозный или дождливый день, когда можно присесть у камина, накрыться пледом, закурить трубку и просто помолчать, глядя на отражающееся пламя в вашем янтарном напитке.

Впрочем, бальзам настолько демократичный напиток, что подходит даже к... томатному соку и пиву. По крайней мере так утверждают его изготовители. Его можно не только пить, добавляя в кофе, чай, в лимонад, в шампанское, но и... есть с мороженым и фруктами. А водку, пусть и не очень качественную, он просто делает неузнаваемой, отбивая сивушный запах и облагораживая вкус. Предлагаю испытанную пропорцию — один к грем. Хотя некоторые советуют — один к одному. Спорить не буду: кому как нравится. А вот классический коктейль «черный бархат» рекомендую.

Итак, возьмите бокал с шампанским (200 миллилитров), добавьте в него по 20 миллилитров рижского ликера «Мока» (отнюдь не хуже «Вана Таллина») и рижского черного бальзама. Именно этот коктейль был особенно популярен в юрмалских кафе и ресторанах в 80-е годы.

Есть еще один славный рецепт, который мне предложили на «Бальзамке», как называют в народе знаменитый завод.

Налейте в бокал с горячим кофе 40 миллилитров бальзама. Добавьте сюда же одну чайную ложку жженого сахара. Сверху плесните взбитых сливок. А поверху присыпьте это все растворимым кофе или молотым мускатным орехом.

Но знатокам и любопытствующим все же советую посмаковать бальзам в чистом виде. Закусывать можно бастурмой, вареным языком, копченостями. Не забывайте, что вы имеете дело с напитком, заслужившим за последние сто с лишним лет более 30 медалей и Гран-при, начиная с выставки в 1860 году в Санкт-Петербурге и кончая Лейпцигской ярмаркой 1973 года.

«Уз веселибу!» — «На здоровье!», как говорят в Латвии.

Эстония

От «Старого Таллинна»

девушки розовеют, а дедушки молодеют

...Когда же мы попробовали его в первый раз? Кажется, темно-коричневую бутылку, похожую на старинную башню, привез из Таллинна кто-то из его знакомых. Да нет же, не бутылку привез, а сладкое воспоминание о чудном городе с узкими улочками и о знаменитом ликере, которым пропахли толстые крепостные стены! «Старый Таллинн» все, определенно, полюбили задолго до того, как испробовали. Возможно даже, что тягучие сладкие 45-градусные капли, которые невозможно пить в чистом виде, нам и не понравились сначала — но разве можно было расстаться с мечтой о тамошней жизни, свежем ветре и замечательном запахе свободы? Так ликер «Вана Таллинн» стал любимым напитком советской интеллигенции.

Его возили на партийные форумы и на ВДНХ, его обожали в студенческих общежитиях, и множество влюбленных российских пар обязаны своим чувством именно ему. В Эстонии же его до обидного не любили и, морщась, называли глицерином или пережженным сахаром, а использовали исключительно в корыстных целях: во время командировок в Москву дарили чиновникам и другим «нужным людям». Покупали его в основном туристки: во-первых — сладкий, во-вторых — сувенир хороший, в-третьих — пьется

долго, то есть вспоминать о Таллинне можно будет еще полгода. «Нет пророка в своем отечестве», — грустно улыбнувшись, прокомментировала это обстоятельство Удо Тхемас, генеральный директор государственного предприятия «Ливико», на котором в 1960 году и был изобретен знаменитый ликер. Так что «Старый Таллинн» вовсе даже не старый. Он еще совсем молодой.

По-настоящему же старинным, рецептура которого передается аж со времен той еще, первой, Эстонской республики, является ликер «Кянну Кукк» («Петух на пне»), который благодаря Василию Аксенову и раннему романтическому периоду его творчества вошел в историю русской литературы. Можете себе представить бутылку ярко-алого цвета, на дне которой, как в опытах с медным купоросом из учебников химии, медленно, но верно вырастают сахарные кристаллы... Насыщенный раствор — что может быть проще! С этими кристаллами, впрочем, была масса проблем. Рассказывали: подаришь, бывало, бутылку начальнику народного контроля — (деликатес!), а тот в крик: что вы мне тут брак подсовываете! А это, громоздясь друг на друга, тихонечко ползут к свету прозрачные сахарные кубики. Не знал товарищ начальник элементарных законов химии. Иногда эти кристаллики, побеждая крепость стекла, разрывают бутылку, и «Кянну Кукк» весело заливает своим алым огнем все, что находится по соседству в баре, но это уже народные легенды. Потому что примерно с аксеновских времен этот ликер на прилавках не видели. Ходили даже слухи, что умер единственный хранитель рецепта и никому не передал своей тайны. К счастью, все не так — просто «Кянну Кукк» по технологии положено разливать вручную, делают его раз в два-три месяца, и за год, таким образом, производят всего 11509 бутылок. Ну что это для нашей планеты?.. А в пустую бутылку с оставшимися на дне кристаллами директор «Ливико» Удо Тхемас рекомендует налить водки — и вы получите новый «Кянну Кукк», разве что чуть послабее. Получается ликер многоразового пользования.

«Вана Таллинну» явно везло больше, и в 1975 году тогдашний таллинский ликеро-водочный завод громко приветствовал его миллионный декалитр. Сам же юбиляр отхватил за это время несколько престижных медалей и страшно гордился тем, что на его долю приходилась одна шестая часть всего ликерного пространства одной шестой части света. Как это ни банально, но знаменитый ликер изобрел не седой старец и не монах в длинной рясе, а трудовой коллектив из трех ликерных мастеров — Бориса Юрно, Яана Сиимо и Ильзе Маар. Первых двух уже нет в живых, а с третьим автором — Ильзе Маар — мы успешно поболтали по телефону. Как оказалось, коллектив авторов вовсе не думал о нуждах советских женщин, которые и стали впоследствии основными потребительницами ликера, а узкие аптечные колбочки, в которых одно время продавался «Вана Таллинн» обожали

использовать под уксус. Авторам хотелось изобрести нечто национальное, специфическое. Они, бедолаги, перепробовали массу вариантов, полгода дегустировали один образец за другим, пока не додумались к ванили, спирту, цитрусовым и корице добавлять ром. И поняли: это — оно! Что же касается названия, так в шестидесятые годы это сочетание было весьма расхожим — даже одна из настольных ламп, которые делали на заводе «Эстопласт», и та называлась «Вана Таллинн»... За это произведение им присвоили звание рационализаторов и выдали хорошую премию. На вопрос, является ли изобретенное детище любимым напитком автора, Ильзе Маар ответила очень дипломатично: после сорока лет работы в ликерном цехе она вообще не пьет ликеры.

Горбачевское время «Вана Таллинн» пережил успешно — хоть и били на «Литвику» каждый день по плану определенное количество бутылок. В 1986 году хитрые эстонцы решили «перевыполнить» план партии и народа — и вместо разрешенных 19 800 литров выпустили 16 500. За что получили хорошие премии и две новенькие машины. Этим фактом и начерченным на целлофанчике графиком планового снижения производства директор Тхемас теперь страшно гордится и любит показывать его иностранцам — вот, дескать, жизнь была: меньше работали, больше получали. Из Москвы, впрочем, из самых что ни на есть курирующих министерств предупреждали: ребята, не перестарайтесь, это время когда-нибудь пройдет. Они были правы.

Увы, увы — на Западе ужасно боятся сахара, поэтому главным и основным потребителем «Вана Таллинна» по-прежнему остается Россия. Почему ж мы тогда его не видим? Потому что если заплатить все пошлины, назначенные Россией для продуктов из Эстонии, то бутылка «Вана Таллинна» будет стоить дороже коньяка из подвалов Людовика XIV. Почему Россия назначила для маленькой и гордой республики такие тарифы? Потому что здесь нарушаются права этнических россиян. Вот для того и назначила, чтобы их соотечественники на исторической родине почувствовали, что это такое...

Если говорить о курьезах — то они в истории «Вана Таллинна» встречаются повсеместно. То кто-нибудь на самолет опоздает, рванув в последний момент на поиски бутылки («без «Старого Таллинна» не возвращаясь», — обычно предупреждают сослуживцы), то команда каратистов выйдет из строя перед соревнованием (его же стаканами пить нельзя). Вот самый типичный случай: поехал как-то работник «Ливико» в Сибирь выбивать оборудование, «Вана Таллинн» с собой, как водится, взял. Вечером выпили с директором сибирского завода на двоих две бутылки. Утром договорились встретиться. Ждет представитель Эстонии — 9 утра, 10, 11, директора нет. Наконец тот появляется, страшно злой, проходит мимо, не здороваясь, как впервые видит. Нервно отдает распоряжение: выдать этому эстонцу все,

что он хочет, и чтоб ноги его здесь больше никогда не было... Теперь понятно, почему мирный и элегантный 45-градусный «Вана Таллинн» иногда называют атомной смесью? В принципе Эстонской республике не стоило тратить 60 миллионов долларов и закупать израильское оружие, имея свое собственное, куда более эффективное.

И это еще не весь национальный потенциал. Есть в Эстонии один колдун, если по-современному — экстрасенс, Вигала Сассь, который живет на острове Сааремаа и умеет лечить от любой болезни старинными, «ице» языческими средствами. И есть у него один настой из трав, который, так сказать, помогает мужчинам в некоторых их бедах. И пришел как-то Вигала Сассь на «Ливико» и предложил: а что если этот экстракт подмешивать к водке? Экстракт купили (сам рецепт он, разумеется, не разглашает) и начали выпускать водку с напыщенным названием «Аккавит» и непонятными голубыми разводами на бутылке. Хотели было назвать «Мужская радость», признается директор, да постеснялись. Сейчас вот реабилитируются и придумывают новую этикетку. Интересно, что на ней будет изображено.

Отец нынешнего генерального директора проработал на «Ливико» 59 лет, сам Удо Тхемас — 36. Что же касается популярных в России анекдотов про коллективы пивоваренных и ликеро-водочных заводов, то на «Ливико» считают, что это не про них, и к алкоголю относятся примерно так же, как кондитеры — к конфетам и мясники — к мясу. Хотя, надо признать, здесь чувствуется определенная закалка — в цехе, где из горячего котла ковшиком наливают «Кянну Кукк», нормальный человек пьянеет где-то примерно на второй минуте — от запаха спирта, тмина и корицы, работники же и работницы запросто отработывают смену.

Раз в месяц на «Ливико» заседает дегустационная комиссия. «Веселые, наверное, у вас бывают заседания?» — спросила у директора Тхемаса. Он серьезно ответил: «Нет, трудовые».

Но ближе к делу. Поговорим о коктейлях. Здесь существует множество вариантов. Самый распространенный — «Вана Таллинн» с шампанским и с мороженым. Непосредственная изобретательница ликера Ильзе Маар под-сказала, что он необыкновенно хорош с яблочным соком. Лично мне больше всего нравится со сливками — тогда он становится похожим на ирландский крем-ликер. Директор «Ливико» Удо Тхемас рассказал рецепт своего любимого коктейля, которым его угостили в одном ресторане. Называется «Лунная ночь». В 50 граммов ликера, налитого в ликерную рюмочку, осторожно выпускается целый желток сырого яйца. Затем следуют долго и медленно любоваться пейзажем, поднося коктейль к свету. А потом одним махом влить в себя содержимое, языком во рту проткнуть желток и только тогда все вместе проглотить. «Не каждому это под

силу», — предупредил Удо Тхемас. Разумеется, мы ему поверили. На испытания (нельзя же рекомендовать коктейль читателям, не испробовав) я пригласила одного своего друга, бывшего морского офицера, которому уже ничего не страшно. Мы долго и пристально смотрели на «Лунную ночь» — сначала в окне, потом в рюмке. Затем он, как положено, проглотил испытываемые компоненты. Не знаю, честно говоря, уютно ли было его горлу с 50 граммами «Вана Таллинна» и яичным желтком, но, по свидетельству его жены, глаз такого размера на физиономии своего мужа она не наблюдала даже при дегустации 96-градусного спирта. А потому ему почему-то показалось, что возле Луны кружит летающая тарелка...

Россия

1 июня 1992 года в Советском Союзе (вскоре распавшемся на отдельные суверенные республики) были введены свободные цены на водку. Автоматически государство лишалось монополии на этот едва ли не основной «продукт народного потребления». Ничего не скажешь — решение было поистине революционным. Ведь почти треть внутрисоветского бюджета составляли именно «пьяные» деньги.

Молодое, но уже «употребляющее» поколение не помнит смысла священных чисел 3.62 и 4.12. Но любой старший товарищ, закатив глаза и предавшись ностальгическим воспоминаниям, расскажет юнцу, что они означали для советских людей. Водка была решающим показателем стабильности советского общества! В 1992 году эта стабильность окончательно рухнула. Одновременно закончилась почти четырехсотлетняя история государственной алкогольной монополии. Страна лишилась своей единственной конвертируемой валюты, которая измерялась в «полбанках».

Так возьмем поллитровку «Столичной», нальем сто грамм и подведем итоги этого смелого эксперимента.

Тост I: За экономику!

Самые поверхностные расчеты показывают, что сорокаградусная, отправившись в свободное плавание, ко дну не пошла. Осталась такой же желанной и, главное, доступной миллионам страждущих.

Парадокс в том, что водка (в долларовом эквиваленте) даже подешевела. Пятнадцать лет назад на свою скромную зарплату в 115 рублей молодой специалист мог купить 31 бутылку «Русской» или 28 «Столичной». Сейчас на среднюю зарплату выходит соответственно 40 и 35 поллитровок. Еще и на закусь останется.

Кстати, о еде: хоть знатоки и считают, что закуска градус крадет, все же посчитаем. К 1995 году цена буханки черного хлеба выросла в 15 тысяч раз, вареной колбасы — более чем в 13 тысяч, классического сырка «Дружба» — в тридцать тысяч раз! А стоимость любимого народом напитка — всего в 4,5 тысячи... Так что высказывания политиков-популистов о том, что они, придя к власти, понизят цену водки до рубля, уже воплощены в жизнь.

Тост II: За изобилие!

Именно с водки, обретшей желанную свободу, началось нынешнее алкогольное изобилие. Сколько видов сорокаградусной мы знали раньше? «Русская» и «Старорусская», «Пшеничная» и «Столичная», «Сибирская» и «Старка», «Перцовка» и «Зубровка». Ну еще какой-нибудь «Горный дубняк». В лучшем случае — десяток имен («Стрелецкую» и «Анисовую» в расчет брать не будем по причине их малой убойной силы). А сейчас одних только названий — сотни! По крайней мере специалисты не смогли назвать даже приблизительную цифру.

Помимо тех напитков, которые производятся легально, есть еще «челюки», контрабанда, фальсифицированные напитки. Нельзя также забывать, что по самым скромным подсчетам, каждые сутки в России появляется новый вид водки. Названия — одно оригинальнее другого: «Ха-ха», «Ос-порожно, ГАИ!», «Что делать?» и так далее.

Тост III: За здоровье!

Однако не стоит забывать, что сегодня около 90 процентов российского алкогольного рынка занято фальсифицированной или контрабандной продукцией. Цирроз печени — национальная болезнь. Минздрав затрудняется назвать точную цифру, но специалисты, просящие на них не ссылаться, говорят, что примерно каждый второй «безвременно ушедший» покинул этот мир «через нее, проклятую».

Точнее милиционеры. По их данным, 98 процентов замерзших на улице в момент смерти находились «в состоянии алкогольного опьянения»; примерно 70 процентов по этой же причине утонули; почти 50 процентов под хмельком попали в автомобильные катастрофы и практически сто процентов «бытовых» убийств произошло после «распития».

Водка родилась на территории Кремля!

Крепкий напиток, именуемый «водка», в России любим и почитаем. За свою полуторатысячелетнюю историю водка неоднократно подвергалась репрессиям со стороны властей. Но она не склоняла сургучной головки

перед позднее ее изобретенными джином, виски, шнапсом, саке, ромом, не говоря уже о пультке (мексиканская кактусовая водка) и всяких там бамбузе (индонезийская водка из зерен бамбука). Всевозможные фальсификации и подделки лишь оттеняли достоинства чистой как слеза младенца, подлинной русской водки, получаемой из ржаного сырья.

Водка, по мнению историка и писателя В. Похлебкина, появилась на Руси между 1448 и 1478 годами. Фамилия изобретателя, к сожалению, неизвестна. Однако есть все основания полагать, что выдающийся и где-то даже сногшибающий напиток впервые был получен на территории... Московского Кремля методом перегонки хлебного вина. С тех пор так и повелось: одни правители устанавливали монополию на «зелие», дававшее невиданный прибыль казне, другие, на дух не перенося спиртное, запрещали его производство, третьи, у которых голова шла кругом от навороченного предшественниками, искали откровения на дне граненого стакана. Так или иначе проблема водки всегда имела касательство к обитателям Кремля. Джинн, выпущенный из кремлевской бутылки, втискиваться назад в горлышко уже никак не желал.

В августе 1914 года российское правительство приняло решение о прекращении производства водки «ввиду военного времени», а советское три года спустя продлило действие «сухого закона». К светлому будущему хотели прийти трезвыми. Из речи И. Сталина: «Надо сказать прямо, что наше финансовое положение теперь, на шестом году существования Советской власти, имеет гораздо меньше возможностей развиваться в большем масштабе, чем, например, при старом режиме, у которого была водка, чего у нас не будет, дававшая пятьсот миллионов рублей в год...» Но дар провидца на этот раз Сталину изменил. С января 1924 года в стране было возобновлено производство спиртных напитков, а их ассортимент значительно расширился.

Сам Иосиф Виссарионович, как известно, имел склонность к винам солнечной Грузии и коньяку, но ближайшие его соратники национальный русский напиток не игнорировали. Советскую эпоху можно считать золотым веком водки. Ей уделялось должное внимание в постановлениях партии и правительства, больших успехов достигли производители, экспортеры. Первые лица государства считали возможным позировать перед фотообъективами (правда, чаще для снимка в семейный альбом) с фужерами, бокалами и стаканами в руках. Хрущев, Брежнев, не будучи ханжами, позволяли стране то, что и самим себе в узком кругу. Рано узнал вкус национального напитка и М. С. Горбачев.

Как-то в селе Привольном разговорились с другом юности Михаила Сергеевича, А. Яковенко. И тот поделился воспоминаниями:

— Году в 48-м убрали с Мишкой хлеб на поле. Мы, пацаны — за штурвалами прицепных косилок, тракторист — в кабине. Вдруг оста-

навливают, выставляют две бутылки водки (те самые, с сургучными головками!) Пропустили по одному стаканчику, по второму. Тут откуда ни возьмись налетает директор МТС на тачанке. Как он нас рас- журавил!..

За уборку хлеба Михаил Горбачев и Александр Яковенко, кстати, получили ордена. Вот и верь после этого, что водка мешает работе! Обозревая историю Кремля, где родилась наша русская водка, надо признать, что судьбоносные решения за его стенами принимались нередко на трезвую голову. Но, конечно, бывали и исключения.

Тула

Распитие крепких напитков на работе иногда является служебным долгом!

В 1954 году Зоя Ивановна Глинская закончила Львовский политех, стала специалистом-водочником и пришла работать на тульский ликеро-водочный завод. Именно она является разработчиком самых знаменитых сортов тульской водки, винных напитков, бальзамов и горьких настоек. Два года назад на смотре-конкурсе на ВВЦ «Левша», «Черный алмаз» и «Тульский сувенир» получили золотую медаль конкурса, а остальная продукция — диплом 1-й степени.

— Зоя Ивановна, вы помните свою первую в жизни дегустацию?

— Первую не помню — это было давно...

— Как вы, проработав столько времени с водкой, не стали алкоголиком?

— Я всегда по этому поводу смеюсь, — не стала пьяницей потому, что нравлюсь водкой. У меня организм не воспринимает ее в больших количествах. Это свойство организма: человек либо подвержен алкоголизму, либо нет. Вы можете вообще пить всю жизнь и не быть алкоголиком.

— А вы дома выпиваете?

— Да, а как же! И не только по праздникам, случается, выпиваю рюмку коньяка удовольствия ради. Водку я дома не пью, только на работе. Иногда шампанское за компанию, по каким-то торжественным случаям.

— Как вы относитесь к проблеме пьянства и алкоголизма?

— Как Горький: пьяниц — не люблю, трезвых опасаясь. Ведь пить водку это наша национальная традиция. Мы — русские, и водка — изделие чисто русское и для русских. Ведь русский почему пьет? — с горя или с радости. Когда я смотрю Чеховские вещи на сцене, постоянно вижу на столе графинчик с водкой. Умеренно выпивающий человек выпивает просто в удовольствие.

— К выпивающим женщинам общественное мнение относится строже, чем к мужчинам...

— Ну это смотря как пить и зачем пить. Грамотное питье продляет женщине жизнь и даже позволяет хорошо выглядеть. Элизабет Тэйлор — моя ровесница. Но я не делаю себе подтяжку кожи, а если сделаю, то думаю, смогу с ней поспорить на равных. В нашей отрасли все женщины прекрасно выглядят. Уже пенсионерки, а вы посмотрели бы на этих пенсионеров — их хоть замуж выдавай.

Это сейчас к нам, водочникам, стали более-менее серьезно относиться. А раньше — Боже сохрани: идешь в гости и боишься сказать, где ты работаешь. На смех поднимут.

— Вас очень удобно приглашать в компанию. Поставил бутылку водки перед вами — и можно точно узнать, фальшивая она или нет.

— Да, случалось выступать во время застолья и в роли эксперта. Москва и Подмосковье все заставлено «Левшой» и «Березкой». А ведь мы ее сюда не поставляем! Мало кто решится попросить сертификат качества на водку в палатке. Я и сама не решаюсь, там такие лбы сидят...

Кстати, совсем недавно узнала, что «Абсолют» — это фамилия. Один человек мне сказал, что он «абсолютно» точно знает. Один новый русский утверждал, что у него от «Абсолюта» голова не болит, а от нашей водки болит. Быть такого не может, мы этот «Абсолют» вдоль и поперек проверили. Ничего там такого нет — это просто самовнушение.

— А как создавались новые сорта водки?

— Раньше, как вы помните, были «Московская» и «Столичная». Как появилась «Столичная»? Я очень хорошо помню их автора Виктора Григорьевича Свиридова, он долгое время был начальником Главспирта. Это его идея добавить немного сахара в спирт и фильтровать воду через две угольные колонки. В «Столичной» водке два грамма сахара на литр, поэтому она и кажется мягче, чем все остальные.

Сейчас очень много названий новой водки появляется, но не каждая выживает. Маленькие заводы и фирмы просто чуть-чуть меняют рецептуру и выпускают якобы оригинальный продукт. Ну не может водка быть хорошей, когда нет своего завода, когда водку делают из первого попавшегося спирта, пусть и в соответствии с рецептурой.!

— Зато своим «Сувениром», надо полагать, вы гордитесь?

— Наш «Тульский сувенир» действительно хорошая водка. Это изделие ароматное и сладкое. С виду наш городок тихий, мирный, но ведь здесь и оружие куется! Поэтому и «Сувенир» при всей его мягкости — крепок и заборист. А крепость это что? Это и есть Тула. Один мужчина мне сказал: «Тульский сувенир» — хитрая водка. Ею надо угощать женщин: они пьют его как сладкое, а потом становятся очень добрыми и покладистыми.

Новгород

«Алкон»авты, или как наш корреспондент отработал смену на старейшем в России алкогольном заводе

Известно: плохой водки не бывает. Она бывает или хорошая, или очень хорошая. От первой мы травимся, от второй — опохмеляемся.

— Это смотря для кого плохой не бывает, — не соглашается со мной Галина Евгеньевна, начальник лаборатории качества Новгородского ликеро-водочного завода «Алкон», по совместительству — мой сегодняшний мастер-наставник. — Давайте-ка выпьем, капелюшечку совсем. Берите рюмки: в одной — фальшивка, натуральная сивуха, в другой наша гордость — «Великий Новгород». Ну, за знакомство!..

Как и учили, делаю несколько круговых движений рюмкой, принимаюсь (оказывается, «букет» есть не только у вин и коньяков, у водки он еще похлеще бывает!), пробую сначала «на язычок», потом залпом опорожняю рюмку. Чувствую: водка. Мягенькая, как из родника (показали б только тот родник!). Особо уже не принимаюсь, пью из второй рюмки. Ей Богу, убил бы!!! Ощущение, что сглотнул морского ежа, причем во время его собственного похмелья. Оглядываюсь по сторонам... «если сплунуть — то сюда», — заботливо придвигает мне какую-то посудину Галина Евгеньевна.

— В принципе и там и там — смесь воды и спирта, — продолжает она, — но какой воды, какого спирта и по какой технологии смешивать... Короче, работать будете на самом ответственном участке — сортировке, где как раз все и мешают. Ну, за смесь, не за примеси!.. Не-е, следующую потом, уже на рабочем месте.

...Огромные чаны и резервуары. Едва уловимый запах ржаного хлеба и спирта. «Сегодня новую водку льем — поясняет Надя, моя напарница на разливе. — «Столетняя», в честь завтрашнего юбилея — заводу как-никак век стукнул. Хотите попробовать? Почему издеваюсь? Вдруг вы вообще не пьете — кто вас, прессу, знает...

Налив в стакан на два пальца «Столетней», Надя провозглашает тост: «Ну, чтобы и мы до такого юбилея дожили!» Содержимое стаканчика исчезает во рту, словно испаряется. Правду говорят: первая стопка идет колом, вторая — соколом, а третья — мелкой пташкой стелется.

— Стало быть, так, — учит меня Надя. — Сначала открываешь вот этот кран и гонишь в чан спирт из резервуара — ровно сто сорок декалитров. Смотри, не перепутай — там, на резервуаре, стрелка есть, следи за ней внимательно. Потом открываешь синий кран — вода пошла, набирай аккуратно двести декалитров. Как смешаешь — будем крепость мерить, я покажу...

Спирт хлынул из трубы с шумом хорошего водопада. Заглядываю внутрь чана — в нем запросто можно искупаться. Или просто лечь на дно и потихоньку, в свое удовольствие, захлебываться. Через пятнадцать минут, как и велено, закрываю кран и включаю воду. Чтобы проверить, хорошо ли идет, снова наклоняюсь над чаном. И тут же как ошпаренный отскакиваю от него, судорожно ловя ртом воздух. «Ой, Господи, забыла сказать—то, — подбегает Надя. — Когда смесь идет — нельзя туда заглядывать, температура повышается, спирт сразу пар сильный дает... Но ничего, ничего, — успокаивает она меня, — зато все легкие продерет, лучше всякого лекарства. В жизнь не простынешь».

После того как чан заполнен, наступает самый ответственный момент — измерение крепости водки. Она должна быть ровно 40 градусов, без всяких отклонений даже на одну десятую градуса влево или вправо. Надежда берет спиртометр, я — градусник. Открыв чан, специальной мензуркой быстро зачерпываю жидкость и ставлю мензурку на стол. Поочередно опустив в нее спиртометр и градусник, напарница что-то подсчитывает, сверяется с таблицей, лежащей под целлофаном на столе, и громогласно объявляет: «Тридцать девять и девять. Недотянул, корреспондент. Сжальничал...» Я обиженно протестую: «Да кто ж знал...». «Лей еще спирт, — командует она. — Чтоб тютелька в тютельку было». «А какая разница—то по большому счету? — киваю я на чан. — Все равно все выпьют за милую душу». «Мы халтурой не занимаемся, — рубит Надежда. — Не на «левой» лавочке работаем. 100 лет — это не шутка. Это уважать надо». — Олег, хочешь познакомиться с Ладой и Любавой? — интересуется невесть откуда появившийся мастер-наставник. — Девчонки сладкие, хмельные... «Галина Евгеньевна... — строго говорю я. — Во-первых, я сюда приехал не за этим. Во-вторых, меня в Москве ждет подруга. А в-третьих, они до вечера могут потерпеть, пока репортаж закончу?» Вместо ответа моя наставница, улыбаясь, достает из карманов халата две бутылки с настойками — «Ладу» и «Любаву». Примостившись возле чана, я дегустирую обеих «девушек», настоянных на клюкве и бруснике. Вкус божественный! «Получше интимного знакомства будет», — киваю на настойки. «Ну не знаю...» — как-то враз смущается моя наставница.

— Мы одно время тоже начали «химичить», — рассказывает она, подливая мне то из одной, то из другой бутылки. — Стали добавлять в настойки всевозможные ароматизаторы, подкрашивать их, подрумивать. А потом плюнули: на Новгородчине, где клюквы, брусники, черники пруд пруди, работать на какой-то химии — себя не уважать. Сейчас скупаем у населения ягоды, травы разные — и сразу на переработку. В настойки. Покупательницы в очередь выстаиваются — про «Мартини», «Кампари» уже и не вспоминают...

Смотрю на часы — подошло время перегонять водку из чана в фильтрационные баки. На очистку. Медленно открываю тяжелый кран, слышу — зашумели трубы, зазвенели. Пошла, родимая... «Ты что же делаешь?! — раздается крик над моим ухом. — Ты ж кран со спиртом открыл!». Елки-палки... быстро перекрываю вентиль, смотрю на стрелку — 20 декалитров уже ухнуло. «Ладно, не переживай, сейчас снова разбавлять будем, — смеяется гнев на милость Надя. — Врубай воду!».

Знакомая уже процедура установления крепости пролетает в одно мгновение. А вслед за ней водка гонится через березовые угли и кварцевый песок. «Вот думают — чем чище вода, тем лучше водка, — сквозь шум работающих агрегатов рассказывает Галина Евгеньевна. — В Америке даже как-то попробовали гнать водку на дистиллированной воде. И что? Ничего не вышло. Вода с примесями должна быть обязательно. Так же, кстати говоря, как и спирт. Вы, наверное, знаете: он в основном трех сортов бывает — люкс, экстра и просто высшей очистки. Есть еще синтетический, но про него лучше вообще не говорить, на нем одну фальшивку делают.

Мы люкс используем только для «Великого Новгорода» и «Посадской», и еще для «Довганя» — она вся у нас разливается. Остальное делаем на экстре. Хотя это по большому счету дело вкуса — кто-то любит чуть помягче водочку, кто-то — пожестче. Вы-то какую больше уважаете?

— Холодную и с грибочком, — честно признаюсь я.

— Сейчас сделаем, — безучастно пожимает плечами наставница и кричит кому-то: — Верочка, уважь корреспондента — с грибочками.

— Я бы, наверное, здесь не смог работать... — вздыхаю. — От силы — дней пять.

— Это вы на то, что сопьетесь, намекаете? — улыбается Галина Евгеньевна. — Ерунда. Когда вокруг чего-то много — его уже не хочется. Хотя в городе большинство так и думает, что мы здесь чуть ли не водкой умываемся. Вы пройдитесь по цехам, увидите хоть одного пьяного — лично ящик «Посадской» поставлю. Даю слово...

Не для того чтобы напиться — исключительно ради принципа иду по цехам. Большинство работающих — женщины. Мужиков не видать. «Так и есть, — думаю, — спились!». «А что, мужья-то дома на печке греются?» — ненавязчиво интересуюсь у одной из укладчиц. «Тю-ю, — меряет она меня насмешливым взглядом. — Какой мужик сюда пойдет, тару в коробки укладывать? Они все больше у станков или за баранкой...»

На улице вижу — грузчики матерятся. «Мужики, — обращаюсь интеллигентно, — бухнуть не с кем, компанию составите?». И початую бутылку протягиваю. Ощущение, что меня не поняли. «Ты из какого цеха?» — интересуются недоверчиво. «Из сортировки», — отвечаю как на духу. «Ну, тля, докатились в сортировочном... — качает головой один из грузчиков. — Уже до обеденного жрут...».

Походив ради приличия еще немного по зданию, возвращаюсь обратно в цех. По пути замечаю: тесновато работать. Коридоры узкие, проходы между лентами транспортеров тоже не шибко широкие. «Так ить зданию, знаешь, сколько лет, — усмехается Надя, — почти век! Специально не стали сносить, ломать. Памятник архитектуры. А красивое-то какое!».

— Была у нас, конечно, мысль, — рассказывал позже директор завода Ю. И. Бобрышев, — перенести основное производство в другое помещение. А потом решили: зачем? В каком в свое время купец Корсаков — наш прародитель — водку гнал, в таком и мы будем. Внутри, конечно, переделали все по последнему слову техники, а так — ничего не тронули. «Сто лет — это не шутка, — на манер Нади заключил Юрий Иванович. — Такой возраст уважать надо».

— Ну, корреспондент, давай по маленькой, и смену пора заканчивать, — встретила меня в цеху Надя. — Я по чуть-чуть, за юбилей, а ты наливай, сколь хочешь. Теперь можно — краны все закрыты. А то опять что-нибудь перепутаешь...

Чокнувшись, залпом, без закуски, опрокидываю полстаканчика. На душе становится светло и празднично. Все девушки, идущие навстречу, кажутся писаными красавицами, а мужики — друзьями в доску.

— Корреспондент, ты куда? — догоняет меня Галина Евгеньевна.

— А дегустация? Мы ж для тебя сортов двадцать в дегустационном зале приготовили. Пошли, попробуешь. Там и настойки, и ликеры, и водки. По чуть-чуть, по пять капель...

...Проснулся я в поезде. За окном бежали куда-то деревья, мерно стучали колеса, вагон слегка покачивало. Неожиданно дверь в купе открылась, и на пороге появилась сияющая проводница — в жизни таких улыбок на лицах ее коллег не видел! «Вам тут коробочку передал с «Алкона», может, поделитесь, или давайте вместе оприходуем...» — подмигнула она. В коробке лежали бутылки — нарядные, чистенькие, сверкающие.

Поймите меня правильно: я не жмот. И не жадюга. Но тут жаба задавила аж по самое горло. «В Москве сам все выпью, — икнул я. — Поставь коробку».

Так с ней в обнимку и заснул. Не с проводницей — с коробкой. И снились мне поля пшеницы. Бескрайние, бескрайние поля...

К этой водке как магнитом тянет

Здравствуйте, уважаемые любители хорошей водки! Несколько лет назад на прилавках сочинских магазинов появилась кристально чистая водка «Российская корона», не из Германии. Корона российской империи на ней изображена трижды: один раз внизу, второй раз сверху, а третий — с обратной сторо-

ны бутылки. Там же черным по белому написаны врачебные рекомендации: «умеренное и дозированное употребление напитка, разбавленного льдом до тридцати процентов, обеспечивает профилактический и лечебный эффекты при радиационных, онкологических, гастро-энтерологических заболеваниях, стабилизацию психо-физической и сердечно-сосудистой систем, нормализацию обменных и иммунологических процессов». Но только тогда, когда в горлышке бутылки стоит магнитотрон, а российская корона изображена трижды, вы покупаете настоящую заряженную водку.

Конечно, не эти штучки легли в основу постановления правительства Российской Федерации «О развитии научно-производственной деятельности в области магнитологии и создания магнитотронов». В нем идет речь о государственной поддержке акционерного общества «Российская корона» в усилиях по применению магнитных технологий в народном хозяйстве России. Ученые провели уйму исследований и доказали, что магнитотроны укрепляют бетон, на порядок улучшают качество нефтепродуктов, позволяют сокращать сроки созревания риса, на 30—40 процентов увеличивают привесы скота и т. д., и т. п.

— Все наши наработки в области магнитологии изучала независимая экспертная комиссия, состоящая из 12 докторов наук, — говорит президент «Российской короны» Юрий Ткаченко. — Они посчитали предварительный экономический эффект от использования магнитотронов в различных отраслях. Магниты принесут в госказну 14—15 триллионов рублей в год.

Как распознать фальшивку...

Первый признак поддельной водки — неровно наклеенная этикетка. На ликеро-водочных заводах их клеит машина. Она в принципе не может схалявить. А вот в подпольных цехах этикетки лепят вручную и как попало.

Важная деталь: у настоящей водки сквозь прозрачную бутылку можно разглядеть на оборотной стороне этикетки некий цифровой код. Обычно это дата изготовления и номер партии. У большинства фальшивок его нет.

После того как изучите этикетку, приступайте к пробочке. Меньше всего защищена от подделки пробка «с козырьком». Винтовая пробка надежнее, хотя сама по себе тоже не дает никаких гарантий. Для того чтобы открыть бутылку, запечатанную на заводе, нужно просто с некоторым усилием повернуть пробку. При этом тонкие металлические полоски, соединяющие ее верхнюю часть с нижним жестяным кольцом, рвутся и кольцо остается на горлышке бутылки. У фальшивки оторвать кольцо за счет «отвинчивания» скорее всего не получится, резьба срывается и строптивый металл приходится в конце концов перерезать ножиком.

Если с этикеткой и пробкой все в порядке, не обольщайтесь. Помимо подпольных цехов в России есть еще более 3 000 официально зарегистри-

рованных ликеро–водочных производств, у которых все в порядке с оформлением, а вот очистка подкачала. В принципе водку с незнакомой этикеткой лучше не покупать, а если она все–таки попала к вам в дом, дайте бутылке отстояться в течение 2—3 месяцев. У водок, приготовленных на неочищенной или жесткой воде, за это время на дно бутылки выпадает белый или розоватый солевой осадок (что–то вроде накипи).

Как очистить...

Самый старый и проверенный способ очистки — отфильтровать водку через активированный уголь. Им пользовались еще наши деды, когда во время отечественной войны процеживали казенный спирт через патрон противогАЗа. Если противогАЗа под рукой нет, воспользуйтесь таким рецептом — истолките в порошок несколько таблеток активированного угля (продается в любой аптеке, на пол–литровую бутылку потребуется 10—15 таблеток), всыпьте его в бутылку и как следует взболтайте. Полученную смесь отфильтруйте через несколько слоев марли. Ни в коем случае не жадничайте и не пытайтесь отжать из отфильтрованного порошка несколько капель драгоценной влаги. Так вы сведете на нет весь эффект очистки. Вместо угля можно использовать и марганцовку. В бутылку водки сыпьте соды «на кончике ножа» и примерно столько же марганцовки. Взболтайте, дайте отстояться в течение 2—3 суток, затем аккуратно слейте верхний прозрачный слой.

Для окончательной, «тонкой» очистки можно процедить водку через сухое молоко, так очищаются лучшие водки завода «Кристалл», например «Посольская» (учтите, что молоко должно быть чистым, без примесей, всевозможные детские смеси с вкусовыми добавками для этого не годятся).

Все перечисленные способы можно применять и для очистки самогона.

Как сделать самому

Кстати, положив руку на сердце, приходится признать, что далеко не всегда покупная водка оказывается чище водки самопальной. На Украине, например, уже несколько лет самогонка стоит дороже «фирменной» водки. Конечно, гнать или не гнать, каждый решает сам, но ознакомиться с рецептами лучше заранее, мало ли что может случиться...

Вот, например, какой рецепт предложил вражий голос (Би–би–си) россиянам, когда Горбачев запустил антиалкогольную кампанию: брагу, лучше неочищенную, вынести на мороз (оптимум — 20—25°C) и подождать, пока часть ее замерзнет (в городских условиях можно расфасовать брагу в полиэтиленовые пакеты и заложить в морозильник). Незамерзшую часть слить и сохранить — это и есть вожденный напиток. По крепости выморозки несколько уступают классическому самогону, зато по чистоте заметно его превосходят.

Вместе со льдом вы выбросите львиную долю сивушных масел, которые при другом способе производства пришлось бы долго отфильтровывать.

Формула, гениальная по простоте и сногшибательности

Еще профессор Преображенский в булгаковском «Собачем сердце» говорил, что «водка должна быть в 40 градусов, а не в 30, это во-первых, а во-вторых, Бог их знает, чего они туда плеснули». И утверждал это не случайно. Водка — это смесь очищенного этилового спирта (40%) с водой, обработанная активированным углем. Прародителем водки считается изобретатель периодической системы Дмитрий Иванович Менделеев, который 31 января 1865 года защитил докторскую диссертацию по теме «О соединении спирта с водою». И он, не жалея сил и времени, избавлялся от всякого «примесу» в тех 15 ведрах спирта, которые получил на казенном складе.

В ходе проведенных им экспериментов он установил, что наибольшее сжатие смеси происходит при взаимном растворении 45,88 процента безводного спирта с 54,12 процента воды. И по выведенной впоследствии формуле, которая занимала 5 строк, Менделеев писал: «Эта формула все-таки есть одна из простейших». Но данные, полученные из этой «простейшей» формулы, по точности превзошли всех предшественников, что было сразу же оценено питейными ведомствами. Измерения Дмитрия Ивановича были положены в основу алкоголометрии сначала в Голландии, потом в Германии, Австрии и России.

В Санкт-Петербургский госуниверситет пришел дворник Анатолий Захаров. И подарил книгу Дмитрия Ивановича Менделеева «Органическая химия», изданную в 1863 году! Дворник спас ее от... помойки.

— Зарплата-то у дворника — крохи, вот мы с женой по халтурам и ходим: я штукатурую, а Галина малярит, — рассказал даритель. — В одной квартире смотрю — хозяйка собралась выкинуть эту книгу на помойку. Отдайте ее лучше мне, говорю. Она и отдала.

Теперь книга будет храниться в университете — именно здесь находится музей-квартира Менделеева. Нина Карпило, заведующая архивом великого химика, из рук в руки приняла заботливо переплетенную дворником 135-летнюю книжку.

— Это первый учебник по органической химии, написанный отечественным автором и изданный в России. Дмитрий Иванович получил за него Демидовскую премию Академии наук — высшую в России награду за творческие достижения. А было ему в ту пору двадцать девять лет, и до открытия Периодической таблицы элементов оставалось шесть лет.

Прежде чем отдавать книгу, Анатолий Захаров честно пытался ее прочитать. Но многие слова оказались непонятными — вышли из употребления. С грехом пополам одолел одну главу — оч-чень интересную. В ней Менделеев подводит научную базу под народные эксперименты в алкогольной сфере — доказывает, что идеальное содержание спирта в воде — те самые «сорок градусов». Именно этот «менделеевский» состав водки в 1894 году правительство России и запатентовало как русскую национальную водку — «Московскую особенную».

А вообще «Органическая химия» — единственное научное издание, затесавшееся в коллекцию Анатолия Захарова. Его больше привлекают книги приключенческие, исторические. А недавно он собрал в охапку несколько старинных французских томов и отнес в городскую библиотеку имени Маяковского — по соседству с ней он подметает двор на Фонтанке.

Что «Книга рекордов Гиннеса» говорит о нашем любимом национальном напитке?

Было бы странно, если бы крупнейшая в мире коллекция водок оказалась не у нашего соотечественника! Правда, бывшего. Евгений Габович уезжал из страны в самом начале восьмидесятых, потому что оставаться было невыносимо. Но интерес к национальному продукту, которым тешили душу как коммунисты, так и диссиденты, у профессора математики проснулся не в СССР, в Германии, в одном немецком городе, где находится крупный научный центр. А так как в Москве за этим центром было приказано следить, рыцари плаща и кинжала порешили открыть неподалеку фирму, которая будто бы ничем иным не занималась, как продавала по всей Германии русские водки. Попастъ в нее было невозможно — в ее помещениях царил строгий режимный порядок. Но благодаря этому обстоятельству в городе появился небольшой водочный прилавок, и однажды хозяин магазина простодушно выставил на полке целых 15 сортов. На Габовича это произвело потрясающее впечатление: никогда в Советском Союзе он не видел 15 сортов водки одновременно! Он, конечно, и предположить не мог, что эти первые 15 бутылок положат начало великолепной коллекции, цель которой — спасти водку для истории, цивилизации и всех последующих поколений.

Помог ему в этом Михаил Сергеевич Горбачев: свою борьбу «за» и «против» они начали почти в одно время.

— Я заявил, что если он попытается уничтожить водку, то я постараюсь ее спасти, — рассказывает профессор. Борьба, таким образом,

приобрела политический оттенок. Надо ли говорить о том, кто выиграл этот раунд?..

— Никакого четкого представления о том, сколько водок существует в мире, у меня, конечно, не было. Признаюсь, вначале я думал, что их не больше ста. Но потом мы начали путешествовать и с большим удивлением обнаружили, что их в одной только Германии гораздо больше. В первые годы каждое наше семейное путешествие превращалось в настоящую драму, потому что жена хотела лежать у моря, сын — играть в песочнице...

— А папа, выходит, ходил за водкой?

— Точнее будет сказать — ездил от одного магазина к другому в поисках новых бутылок. (Не очень простая задача, если учесть, что названия всех этих сортов Евгений Яковлевич держит в голове.)

Любимый экземпляр — бутылку в форме высокого восьмигранного конуса — он обнаружил в одном испанском кабаке: запыленная, она стояла под самым потолком в качестве украшения. Подобная мини-бутылочка у него уже однажды была. Но у нее неплотно закрывалась крышка, и через год содержимое бесследно испарилось... Самая же печальная история в его коллекции связана с водкой «Доктор Живаго». Один известный венгерский математик, узнав о том, что коллега занялся собирательством водок, прислал ему в подарок редкий экземпляр. А в это время у Евгения гостил внук, он выхватил бутылку и посмотрел, что произойдет, если бросить ее на каменный пол. Не удалось спасти даже этикетку — она оказалась приклеенной к отдельным осколкам. Потом они с женой еще два раза колесили по Венгрии, пытаясь найти «Доктора» — увы. «Коллекционирование — это еще и дело случая, водки рождаются и умирают гораздо быстрее, чем их удастся отыскать. Бутылки, которую сегодня не купили, завтра уже может просто не быть», — философски замечает он.

— А сами-то вы иногда употребляете свою коллекцию?

— Это табу. Только в случае, если я вдруг забуду, что какой-то экземпляр у меня уже есть и покупаю его во второй раз — тогда он идет в гостевой питейный фонд.

— Гости украдкой от хозяев экспонаты не пробуют?

— Каждому, кто останавливается в этом доме, сообщается, что в подвале есть депо невыпитых бутылок — дубли, которые можно пить. Помню, был случай, когда приехал мой старый московский друг, профессор математики, и ему захотелось непременно выпить коллекционную бутылку. Я, естественно, выбрал то, что продается в любом магазине — водку «Финляндия». «Все, — думаю — обманул я его: вот сейчас мы выпьем, а я ее завтра снова куплю»... Больше я ее так и не нашел. Оказывается, и водка «Финляндия» порой меняет форму бутылки и (что удивительно!) даже крепость. Очевидно, у них время от времени появляется какой-то рационализатор, который говорит, что если делать водку на полградуса крепче или слабее, то объемы продаж резко увеличатся... В результате этой бутылки в моей коллекции так до сих пор и нет.

Что же в ней есть? Водки из 48 стран: небольшая армия всевозможных смирновских водок. Отдельная полка, на которой собраны экземпляры из экзотических стран — Китая, Вьетнама, Монголии, Индии, Австралии, Индонезии, островов Карибского моря. Кстати, больше всего в его коллекции все-таки водок немецких. На втором месте — Польша. И только на третьем — Россия, в которой в последние годы изобретается очень много новых сортов — у Евгения Габовича их уже около 300.

Поскольку коллекция постоянно растет, Евгению Яковлевичу даже пришлось купить дом в немецком городе Карлсруэ, где он живет сейчас, и отвести под свое невинное увлечение целых полтора этажа. Книги в этом доме теперь сиротливо лежат на лестницах и ютятся в подвалах, поскольку все полки заняты водкой. Когда коллекцию занесли в Книгу рекордов Гиннеса, там было 2200 бутылок, сейчас же уже почти 2600! Плюс множество футболок, пляжных полотенец и пустых пузыречков с понятным на всех языках словом, на использование которого, по логике, нам тоже следовало бы наложить запрет. Как сделали это французы с коньяком и шампанским.

Собственно, общепланетного признания в виде трех строчек в Книге Гиннеса 1997 года Евгений Габович добивался для того, чтобы наконец остановиться и отдаться другим своим хобби, что весьма трудно: коллекция все время требует новой пищи. Вот недавно были Габовичи во Франции — не удержались, опять привезли 10 бутылок, а потом еще 40 из России. Поэтому сейчас Евгений Яковлевич подумывает о меценате, который нашел бы помещение да и купил всю его коллекцию для первого в мире музея водки, оставив за ее прародителем право до конца жизни ее пополнять.

Вино из «Божьей усадьбы» помнит Николая II

Недалеко от Минвод затерялся среди холмов старейший на Кавказе винзавод «Бештау — Темпельгофф». В 1863 году камергер императорского двора князь Альберьянц сдал заводик в аренду немцам, которые засадили всю округу лучшими европейскими сортами винограда. И именно здесь появилось первое марочное вино — об этом свидетельствуют винные этикетки аж 1867 года!

Темпельгофф в переводе с немецкого «Божья усадьба». Стены усадьбы давно пропахли до боли родными запахами «Кагора», «Алиготе», «Рислинга». Божественные напитки льются здесь в буквальном смысле рекой — производственная линия разливает до 20 тонн вина в час. И какого вина!

Винная галерея — длинный прохладный коридор, где вдоль стен стоят огромные дубовые бочки-буты со зреющими «Алиготе», «Рислингом», «Сухим красным» и гордостью Бештау — вином «Сильванер». Как сказал главный винодел завода Михаил Пучинин, «вино, как ребенок, капризное»: брожение у напитка длится около десяти

дней, а весь технологический процесс — до прилавка — примерно два месяца. Именно тут понимаешь смысл фразы: «Здесь вино живое — оно дышит».

Кстати, бутам больше 80 лет — вино в них бродило еще при царе. Дуб для бочек кололся вдоль древесного волокна, так что эти сосуды никогда не протекали и отдавали вину аромат дерева. Каждый бут несет свою информацию, свой вкус, отличается неповторимым букетом. И действительно: когда мы попробовали вино урожая одного года в одно время залитого, но из разных ботов, то действительно почувствовали разницу — в каждом боте вино имеет свой неповторимый оттенок.

Сегодня буты на заводе делает старейший на Кавказе специалист-бондарь, которого этому ремеслу обучил его дед.

Кстати, в вине содержится до 50 аминокислот — больше нет ни в одном продукте. Так что если принимать два—три стакана портвейна в день, то можно около двух жить и ничего не есть. Кроме того, вино выводит из организма стронций, соли тяжелых металлов и повышает гемоглобин.

А гордость завода — темный холодный подвальчик, в котором хранится винотека: пыльные заплесневелые бутылки с вином, приготовленным из урожая винограда сороковых годов.

Улыбнись, Джоконда!

Поразительно умение виноделов Кубани называть спиртные напитки так, что это название поневоле вызывает благостную улыбку. Как приятно раздавить сиропообразную «Наташу Ростову» с другом. А чего стоит «Натали» с портретом жены поэта на этикетке. Пьешь и понимаешь, за что Пушкин был от Натали без ума. Пьешь и понимаешь... Пьешь и понимаешь... Правда, с утра не понимаешь, и чего это он ее так любил? И пиво глазами ищешь. Вот оно, пиво—то. Называется «Гол!!!» Два «Гола», и ты в норме. В лирическом настроении тебя снова тянет что-либо открыть. Атлантиду, что ли, открыть, думаешь ты. Не советую. «Атлантида» — страшной разрушительной силы напиток. Лучше оглянись вокруг. Весна. Женщины. Все они красивы и стройны. А если кто-то думает иначе, тому я, как доктор, могу прописать бутылочку—другую только выпущенного лекарства для исправления неправильного взгляда мужчины на женщину — вино «Улыбка Джоконды». Неплохое, кстати, мускатное вино выпустили в АО «Новороссийский винзавод». Непонятно, зачем, правда, с Джокондой так мерзко обошлись. Я нашел этому только одно достойное объяснение. Время, как известно, сейчас трудное, не всякий любитель выпить стопку вина, живущий, скажем, в станице Старонижестеблиевской, найдет деньги на посещение музея Лувр, что в городе Париже. А тут винца купил — и душу согреешь и, если сообразишь на этикетку взглянуть, с шедевром мирового искусства познакомишься. «Хороша Джоконда, — скажешь, откусывая огурец, — ну повторим, что ли, еще по одному шедевр?»



Прошедшего питья хмельнейшие черты

- «Ломовка», «Гуталиновка» и «Два пшика на стакан».
- Секретное оружие русских:
подводная лодка с самогонным торпедным аппаратом.
- Держись, дружок, за змеевик!
- Самогонщику Васе сырье привозят из Африки.
- Как Юрия Никулина за алкаша приняли.
- Как выпить ведро водки за пару минут.
- Замороженный.
- Шестой вопрос.
- Извращенец.
- Ночной кошмар в поезде «Вятка».
- О роли спиртного в жизни резидента.

Авторы: Андрей Дятлов, Эвелина Азаева, Сергей Черных, Алексей Лазарев, Алексей Синельников, Юрий Гейко, Сергей Смирнов, Николай Варсегов, Михаил Любимов.

Россия не перестает удивлять мир всевозможными рекордами и чудесами, уверенно удерживая лидерство в области «рекордов» питейных. Мощный толчок народному творчеству дал антиалкогольный указ 1985 года. Хотя и прежде изобретательности нам было не занимать...

«Ломовка», «Гуталиновка» и «Два пшика на стакан»

На «зонах», где, как считается, «исправляют» уголовников, особенно в северных лагерях, очень популярна была «ломовка» или «уголковка». Спиртосодержащую жидкость (одеколон, например, или политуру) на жестком морозе сливают тонкой струйкой по лому. Все жидкие ингредиенты примерзают к металлу, а спиртовой ручеек стекает в кружку. Можно заменить лом уголком или арматурой.

Довольствуются и «дрелевкой»: клей — сапожный или БФ — «взбивается» сверлом электродрели. Гадость наматывается на сверло. А жидкость, остающаяся в емкости выпивается одним махом. Поскольку тоже является изрядной гадостью и может ринуться обратно.

В доблестную эпоху повальной борьбы ЦК с пьянством были в моде «два пшика на стакан»: в пиво прыскали из баллончика с дихлофосом. Потом это пили, доказывая, что в развитии своем человек стоит выше таракана — тараканы просто дохли. А алкаши ничего: пару месяцев в реанимации и снова — за дихлофосом в очередь.

В армии люди культурнее. Всякую «гадость» предварительно проливают через фильтрационную коробку противогАЗа. Любой одеколон так можно превратить в приемлемую выпивку. Пьют и амортизационную жидкость от гаубиц. Я знал приятелей, выпивших так две гаубицы (точнее, жидкость из их откатников) накануне учений. Гаубицы разорвало после первых же выстрелов, и их списали. Так что «бутылочка» обошлась в десятки тысяч еще старыми рублями, полновесными. А на флоте, Балтийском, например, одно время делали «брагу», закачивая ее в корпуса огнетушителей, чтобы начальство не нашло. Не знаю, как тушили после этой операции перогоны, но оч-чень была в моде эта бурда. Если не удавалось выпить спирт из компасов, подменив его водою...

Но оба сказочных напитка переплюнули те, кто ввел в оборот от недостатка спиртного «гуталиновку» или «помориновку». Зубная паста

«Поморин» (была такая) или обыкновенный гуталин намазывались на хлеб и выкладывались на солнышко. Там это дело плавилось, пропитывая хлеб. Потом тонкий слой сверху срезался и все это елось... черт, и не произнесешь от отвращения! — запихивалось в рот и жевалось. Кто умудрялся глотать эту «выпивку»?! Но глотали. Правда, потом и тот же рот вставлялись трубки всяких «искусственных дыханий» в реанимации...

Особый шик был в умении пить. Заводилась даже своеобразная мода. Северные боссы-золотопромышленники за матерость почитали закусывать спирт валидолом. Водку на том же Севере, в леспромахозах, иногда для понту наливают в миску, крошат хлеб, подогревают и не спеша выхлебывают ложкой. Супчик такой... Да, это в экономике у нас провал, а в питье мы многого достигли, чего в мире не знают. И бесспорно стали законодателями экстравагантной моды: против «лома» нет приема...

Так что я бы лично в тест на интеллигентность и культуру непременно шлел вопрос Воланда: «Вино какой страны вы предпочитаете в это время дня?..» Подумайте, сэры.

Секретное оружие русских: подводная лодка с самогонным торпедным аппаратом

Ставропольский завод «Нептун», ранее выпускавший оборудование для подводных лодок, наладил в рамках конверсии производство «дистиллятора воды», который состоит из двух алюминиевых баков, соединенных иеевиком.

Вы уже догадались? Ну конечно, — то самое! Достаточно выложить 20 тысяч за «дистиллятор» — и можно навсегда отказаться от услуг коммерческих ларьков. Вы можете готовить качественную выпивку, не слезая с дивана. Причем имеете полное право производить самогон для «внутреннего потребления» — закон запрещает только коммерческое производство спиртного.

Кстати, аналогичный прибор некоторое время назад выпущен одним из оборонных предприятий Подмосковья. Модель носит многообещающее название — «Горыныч» и позволяет получать в домашних условиях не только дистиллированную воду (на что бы она была нужна?!), но и высококачественный самогон. «Горыныч» изготовлен из лучших материалов, которыми располагает ВПК, в частности имеет итановый бак.

А знаете ли вы, когда на Руси появился первый самогонный аппарат? Четыреста лет назад!

Аккурат в 1600 году от Рождества Христова персидский шах Аббас заказал своему царственному брату Ивану Грозному прислать ему специальный аппарат для производства «горячего вина» (уже в те времена российские технологии заметно превосходили иранские).

В том же году в Персию отправилось российское посольство. Путешествуя по Волге, послы, судя по всему, не единожды испытывали аппарат. До нас дошли «нормы довольствия», которое полагалось послу в дороге. «Зелена вина» ему отпускалось по ВЕДРУ ежедневно. Даже с учетом того, что тогдашняя водка была послабее нынешней (редко крепче 30 градусов), а путешествовал посол не один, а «со товарищи», доза все равно приличная.

Неудивительно, что до Персии посольство не добралось: корабль затонул еще под Саратовом.

Держись, дружок, за змеевик!

Доподлинно известно, что О. Бендер, помимо всего прочего, знал полторы сотни рецептов изготовления самогонов. Картофельный, пшеничный, абрикосовый, ячменный, из тутовых ягод, из гречневой каши и из обыкновенной табуретки (табуретовка) — вот только краткий перечень самогонов, кои, по утверждению великого комбинатора, исстари гнали наши предки.

На родине российских самоваров в Тульской области археологи откопали, пожалуй, самый древний самогонный аппарат. Он датируется XIV веком, и в настоящее время украшает экспозицию тульского археологического музея «Тульские древности». По утверждениям же историков, самогон у нас научились гнать еще в эпоху крещения Руси в X веке.

Выглядит агрегат просто, без всяких хитроумных «наворотов». В глиняную корчагу (кувшин, объемом 10—15 литров) заливали медовуху или томленый мед, а сверху накрывали крышкой. Все это ставилось на большую тарелку с широкими краями и помещалось в горячую печь на десять—двенадцать часов. За это время содержимое корчаги медленно выпаривалось, и в результате внутри оставался довольно крепкий пьянящий напиток. Стоило приготовление этого удовольствия недешево, и потому основными потребителями продукта были в основном состоятельные питейцы.

Долгое время все то, что выпаривалось из корчаги и в виде конденсата капало с крышки по ее стенкам на тарелку, выливали как вторичный продукт. До тех пор, пока кто-то по пьяни этот конденсат не отведал. Эффект от его употребления оказался сногшибательным... (Об этом эффекте современники знают не понаслышке.)

Народ быстро «просек» выгоды производства первача и с тех пор стал гнать только его. Это занятие очень быстро распространилось среди всего населения нашей тогда еще не такой бескрайней Родины и сопредельных территорий.

Будучи ветеранами самогонварения эпохи сухого закона им. Е. К. Лигачева, корреспонденты «КП» решили провести дегустацию самогона, приготовленного в этом древнем сосуде. В итоге из тщательно вываренной медовухи суздальского разлива получилась мутноватая, но довольно приятная жидкость, не имеющая по вкусу ничего общего с традиционным самогоном. Более того, в соответствии с заключением экспертов, она вообще не была похожа ни на один из известных напитков. А потому, как было записано в протоколе дегустации, ей присваивается рабочее название «Слеза «Комсомолки»-2». Согласно утверждению Аркадия Райкина, слово «самогон» состоит из слов «сами» и «гоним», из чего вытекает, что «самовыгнанный» сотрудниками «КП» напиток имеет полное право носить это гордое звание (кстати, до сих пор никем не запатентованное!).

Примерно то же относится к напитку, оставшемуся в сосуде. После переработки он приобрел темно-бурый цвет и приторно-бодрящий вкус. Эксперты придумали ему рабочее название «КП»-Кола».

В прениях по итогам дегустации отмечалось, что при патентовании обоих напитков нельзя забывать первоначальные смыслы слова «самогон». Самогоном, по данным многочисленных исследований, называли охотника, который гнал зверя своим ходом (за особенности национальной охоты!). Это же название имел и слегка забродивший виноградный сок, который вытекал из винограда до того, как его начинали давить (за забывчивых виноделов!).

▼ На посошок

Не так давно из новой редакции УК РФ исключена статья за самогонварение, и все невинно пострадавшие граждане подлежат полной реабилитации. Да здравствует наш УК — самый справедливый УК в мире!

Самогонщику Васе сырье привозят из Африки

Воронежец Василий Р. своим опытом блестяще подтверждает: что русский народ выгонит самогон из чего угодно. Хоть из неудобоваримой табуретки. Он же приспособился гнать любимое в народе зелье из заморских фруктов — бананов.

Раньше Василий работал при магазине. Именно там ему пришла идея извлекать зеленого змия из мятых либо попорченных бананов. Покинув прежнее место работы, он продолжает использовать свое «ноу-хау». За бесценок скупает у торговцев уже почерневшие фрукты и затирает на них брагу. Дома у него постоянно стоит пара 50-литровых емкостей. Банановый самогон, что замечательно, обходится дешевле свекольного!

Вкус у напитка экзотический. Несмотря на крепость в 70 градусов, его можно потреблять не закусывая.

— Мне, правда, не нравится, что он отдает бананами, — говорит автор. — Родной, из свеколки, мне нравится больше.

Что забавно, раньше круто бравший на грудь Василий после изобретения бананового самогона практически бросил пить. Его продукция пользуется неизменным спросом у постоянных покупателей и друзей. Открывать же все секреты производства корреспонденту «КП» Василий отказался:

— Догадались же умные люди в свое время делать брагу из томатной пасты. Вот и с бананами, я думаю, кому надо разберутся.

Как Юрия Никулина за алкаша приняли

Как-то Ю. Никулин зашел покушать в кафе «Молочная», что на Пушкинской площади в Москве. На экранах в то время шел фильм «Когда деревья были большими». Встал в конец очереди, стоит, никого не трогает. Ввиду большого роста, голова его высывалась поверх других голов и привлекала к себе внимание. Продавщица, бойко орудовавшая стаканами, увидя его, изо всех сил закричала: «Маш, а Маш, смотри, к нам тот алкоголик пришел, который играл в фильме «Когда деревья стоя гнулись!» Естественно, вся очередь обернулась. Подойдя к прилавку, красный как рак Никулин промямлил: «Простоквашу и плюшку». «Ну что, пить-то бросил? — сочувственно спросила продавщица. — Теперь тебя и женить можно».

А вот что произошло с Евгением Моргуновым в одном из магазинов города Москвы. Зашел, взял молочка с булочкой и решил с ними разделаться здесь же. Но на его пути стала дородная директор магазина и что есть мочи стала вопить, что, мол, у них не столовая, а магазин, что это за безобразие, около касс всякая пьянь ошивается, а потом выручки дневной не хватает и т. д. Моргунов робко пытался возразить: «Проголодался, и вообще, вы знаете — с кем разговариваете? Я же Моргунов!» А та еще хлеще: «Да вы все в этом деле артисты (она пощелкала пальцами по кадыку), да и какой к черту Моргунов, Моргунов давно умер! Сейчас милицию позову». Милиция не заставила себя ждать. Подкатила, проверила документы, разобралась. Моргунов потребовал жалобную книгу и сказал, что сейчас едет

и Министерство торговли к своему другу и тот с ней разберется. И все вминовение вдруг переменялось: в подсобке возник шикарно сервированный стол с заморскими винами и яствами. «Вам как, здесь или с собой?» — ингельским голосом спросила работница прилавка. «И так, и так», — скромно ответил артист.

Как выпить ведро водки за пару минут

В понедельник у бригады слесарей тоскливые глаза. Руки трясутся так, что ширинку на штанах застегнуть невозможно, не то что ржавые гайки раскручивать! В этот день главное продержаться до обеда, а там вернется гонец с парой плафонов (тех, что вешают на фонарные столбы). В каждую такую «горошину» входит шесть литров пива — вполне достаточно, чтобы вернуть боевую готовность нашему маленькому коллективчику.

Нам, семнадцатилетним пацанам, страдания наставников непонятны, мы еще только учимся. Мы дуем молоко, которое выдают в цехе за вредность, и смотрим, как оживают наши опухшие за выходные мужики. А те, перелив пиво в чайник (для маскировки), по очереди прикладываются к носу и хвалятся: кто сколько выпил и что после этого отчудил.

И тут один старичок-пенсионер с мордочкой, похожей на сушеную грушу, ехидно так говорит: «Да что там говорить — вы, молодежь, пить слабаки! Я в ваши годы утром после гулянки был как огурчик малосольный, — кровь кислая, да сам крепок! А водку мы пили ведрами! Я и сейчас за две минуты могу ведро опрокинуть...»

Наши мужики от такой наглости просто обалдели: «Ты, пенек старый! Да тебе после ста граммов ни одна реанимация не возьмет!» А дед ковыряется отверткой в трансформаторе (он и в обеденное время пахал — сдельщик) и невозмутимо продолжает: «Тащите ведро водки и 500 рублей, пожалуйста, на стол. Тогда и побазарим...»

Выставить ведро мужикам было слабо, да и 500 «рябчиков» в те времена были очень большие деньги. Тут хоть лопни, но дедушку не переспоришь!

Пэтэушникам этот вопрос житья не давал: чувствовали, что хитрит дед, но как? Допекли старичка, и он признался: «Все очень просто! Наливаешь стопку, засекаешь время — и в рот! Ага, затрачено две секунды. Следующий раз можно повторить завтра, и так далее — учитываешь лишь чистое время. Таким образом ведро можно растянуть на год, а формально вы его выпьете за пару минут. Усекли?»

Мы потом подсчитывали: можно ли выдуть ведро водки даже при этом условии? Разные были мнения, а вот на практике проверить, увы, так и не удалось...

Замороженный

Он очень любил резать людей, причем мертвых. Профессия у него такая — патологоанатом. О ней он говорил образно и с любовью — как поэт.

Сидели мы как-то у Н. в морге, рассматривали под микроскопом палочку лепры, попивали чаек, а в соседней комнате на специальных весах лежали (жуты!) чьи-то легкие. Н. начал вспоминать студенческие годы и все веселенькое, связанное с этим ужасным помещением.

Будучи студиозусом, Н. подрабатывал в морге сторожем. Трупов студенты не боялись — ничего страшнее декана в мире не было, и нередко бухали в этом тихом и безопасном месте. «Летом хорошо здесь, — рассказывал Н., — заснешь на анатомическом столе, кафель прохладный, так приятно! Утром включишь водичку для смыва. Лежишь и балдеешь, как в ванной. Самое то с похмелья!»

Однажды был в его практике случай, когда в морге... покойник проснулся! А дело было так. Патрульная машина милиции объезжала участок. Смотрят менты: что за чудо? Из сугроба голая нога торчит! Раскопали снежок — лежит человек, вроде бы мертвый... Прибили, видимо, сердешного и раздели. Привезли в морг, оформили, как полагается. Ночью мужик проснулся и не поймет: где он? Трезвяк, не трезвяк, люди какие-то голые валяются... Стал в дверь стучать. Открывает сторожика. Он спрашивает: «Бабка, мать твою так, где я?» У старухи от страха крыша поехала. «Ложись, — говорит, — на место, ты покойник!» Мужик ошалел: «Че-е-е?» «Покойник, покойник, вон и бирка на ноге с номером, и в журнале ты зафиксированный!» И дверь захлопнула.

Оттаявший алкаш, ясное дело, гремит в дверь. Бабка сбегала за подмогой, крикнула санитару. Санитар тоже чуть-чуть принял, сразу не понял, что к чему: «Что тут, бабка, случилось? — Да вот, покойник ожил! — А ну давай, открывай дверь, щас я его топором!»

Посмеялись мы над этим случаем с патологоанатомом, а он и говорит: «Я и сам чуть бабушку на тот свет не отправил досрочно. Заходит она в морг, а я на столе в простыночке спал (жарко было, простыночку водичкой смочил — я всегда так после поддавона делал). Начала она прибираться, а я взял и сел... Бабушка пала... Слава Богу, откачали!»

Шестой вопрос

В комсомольской лексике кроме выражений «проведена определенная работа», «порешать вопрос», «выйти звонком» и т. д. было понятие «шестой вопрос». В повестку конференции входило пять офи-

циальных вопросов и шестой, неофициальный — банкет. На банкет приглашали людей проверенных, дабы сведения о том, кто, сколько и с кем, за пределы избранного общества не выносились. Так как лиц мужского пола на банкете было много больше, чем женского, на «шестой вопрос» приглашались одалиски из общепита или отдела детских учреждений.

Однажды на таком мероприятии допустили прокол, пригласив председателя совета ветеранов, Героя Советского Союза. Он фривольно-юй не терпел, так что весь кайф был испорчен. Один из членов бюро, успевший принять перед банкетом, не сориентировался и начал про-износить тост: «Чтобы в нынешнем годе было с кем, и было где...» Но его быстро осекли (впоследствии он все-таки сгорел за аморалку). Пришлось хрюпать водку под тосты: «За коммунизм!», «За то, чтобы наш город был первым коммунистическим городом в мире!» Вспоминать это сейчас забавно, ибо сейчас многие из тостующих пре-расно освоились на бирже. Что ж, эти люди отлично ориентировались в обстановке.

А вот некоторым не везло. В одном из обкомов комсомола репетицию «шестого вопроса» начали уже в перерыве конференции, когда счетная комиссия подводила итоги голосования. Форум проводился в театре, и сто-лы были накрыты прямо за кулисами. Прозвучал третий звонок, а члены президиума все еще продолжали наливать. И тут кто-то нажал рычаг пово-рота сцены. Представьте себе картину: в зале чинно сидят делегаты, а на сцену выплывают столы с выпивкой и закуской!

(Аплодисменты! Аплодисменты, переходящие в овации!)

Пришлось товарищу, претендовавшему на пост первого секретаря, про-ститься с комсомольской карьерой. Но ушел он все-таки неплохо — стал директором заводика железобетонных изделий.

«Шестой вопрос» был снят с повестки дня, когда партия объявила кре-стовый поход против пьянства. В Челябинском обкоме заодно решили завя-зать и с курением. (Но курили — не в кабинетах, а в комнате у завхоза). Кто-го действительно бросил пить — сильно испугался, а кто-то ушел в подпо-лье. Впрочем, ненадолго...

Извращенец

Случилась эта история в одной московской коммунальной квартире по Петропавловскому переулку, что в районе Китай-города. Тогда, летом 1980-го, я, молодой лимитчик, снимал здесь по бедности у местных алкого-ликов маленькую каморку. Несмотря на предупреждающую на входной двери табличку:

КВАРТИРА БОРЕТСЯ ЗА ЗВАНИЕ ОБРАЗЦОВО-КОММУНИСТИЧЕСКОЙ, ее хозяева, мягко говоря, повышенным чувством общественного сознания не отличались. Зато творческому воображению здешних обитателей мог бы позавидовать сам Евтушенко. Уже часов в пять утра разнополые хриплые голоса под истязаемую гармонику оглушали коридор такими, например, песенными шедеврами:

Как у нашего Мирона!
На (пи-ип!) сидит ворона!
Как ворона запоем,
У Мирона (пи-ип!) встает!

Сколько в нашей многокомнатной и развеселой квартире проживало прописанного и непрописанного народу — про то не ведала никакая статистика, но из наиболее закоренелых ее обитателей мне запомнились следующие. Это тихий безобидный старичок-гулаговец — Иосиф Яковлевич, — как предмет моих грустных раздумий. Местная пьянь его по-своему уважала и почтительно величала Врагом Народа. А Иосиф Яковлевич воспринимал это звание с подчеркнутым достоинством, как и положено антисталинскому авторитету.

Еще в одной комнатенке проживала одинокая и крупнотелая пенсионерка Власовна со своим черным пуделем по кличке Эдик, Эдичка, которого соседи кликали, соответственно, Педичкой.

И, наконец, главные герои моих приятных воспоминаний жили за стеной. Это разбитная московская торговка Шура, напористая трактороподобная баба лет тридцати пяти, и ее сожитель — Ленька, простоватый деревенский парень. Он был несколько моложе Шуры и являл собой полную противоположность ее характеру и телу. Возможно, Ленька тем и симпатичен был Шуре, что безропотно позволял ковать из себя нужный ей образ?

Служил Ленька на какой-то там пилораме, где зачастую левачил с товарищами производством гробов. И пил он на этом скорбном посту за упокой души потребителя без всякой пощады к своему и без того хилому здоровью. Добирался ли Ленька домой на «автопилоте», или приносили его коллеги по ремеслу, — как правило, поутру он ничегошеньки не помнил.

Надо сказать, Шура и сама не являла собой образец трезвости, однако пилила она Леньку за злостное пьянство похлеще всякой пилорамы:

— Лимита хренова! Чурка деревенская! Пьянь голубая! Гробовщик долбаный! Только колбасу жрать, а деньги в дом — хер! Ишь ведь, гад, приехал, искусил коренную москвичку, измором обесчестил, кто меня после тебя замуж возьмет?!

— Сама жениться обещала, — тихо бурчал Ленька.

— Я женюсь! Я за тебя так женюсь, — заходила в ярости Шура, — завтра же отправлю в колхоз паразита!

Всякий раз после таких вливаний Ленька слезно клялся, что с сегодняшнего дня он завязывает с пьянством вплоть до гробовой доски, но всегда, в силу специфики производства срывал свои грандиозные обещания.

Однако не лишена была Шура и чувства черного юмора. Однажды поутру, пользуясь вчерашним Ленькиным беспамятством, она измазала еще спящему сожителю руки каким-то красным красителем, затем растрясла уже вменяемого Леньку и объявила, что вчера вечером он зарезал стамеской на почве ревности несчастного Иосифа Яковлевича. От этого, мягко скажем, неприятного известия с Ленькой случился нервный припадок, а когда его откачали, отлили, то виски у Леньки натурально поседели. Шутка удалась на славу, Ленька даже какое-то время ходил трезвенником, но после сатана взял свое, и опять пошло-поехало.

Тогда-то Шура и прибегла к уже более изощренной пытке над своим суженым. В один паршивый вечер она разложила вдрызг пьяного Леньку на диване, повернула его бесчувственное тело лицом к обшарпанному потолку, заперла на засов дверь, спустила с Леньки штаны, взяла опасную бритву, постояла несколько секунд в страшных раздумиях над незащитным органом, затем решительно склонилась над телом и хладнокровно... срезала начисто у возлюбленного весь его волосяной покров...

Утром Ленька проснулся и машинально — в туалет. Не выходил он оттуда особенно долго. А когда, наконец, появился, — глаза его блуждали где-то в прострации, и на помятом лице был написан смертельный ужас.

— Ш, ш, Шура, ты, это, где я вчерась, это, был?

— Да хрен тебя, голубок, знает... — необычно вежливо отвечала подруга жизни, а по ее подчеркнуто равнодушному лицу скользила легкая тень почти Джокондовской загадочной улыбки. Но Ленька старался не глядеть Шуре в лицо.

Вечером Ленька явился нестандартно трезвый и не на шутку раздраженный. От предложенного ужина отрекся, завалился на диван лицом к стенке.

— Ты че такой? — поинтересовалась Шура.

— Устал, дак... три гроба сделали.

— А как же насчет сексу? — поставила она вопрос ребром, расправляя кровать.

— В гробу я видел этот секс, на работе уж в доску затрахали, дай хоть дома передохнуть.

— Ага! Значит, прямо в гробу, говоришь! — прикинулась идиоткой Шура, как бы не понимая аллегории Ленькиных образов. — Прямо, стало быть, на рабочем месте там своих лимитчиц–пилорамщиц пилишь, паразит, извращенец, а ночевать, значит, ко мне идешь!

Ленька что–то бубнил в оправдание, но укротить припадок Шурино го красноречия, конечно же, был не в силах.

Утром, уходя на работу, Шура еще раз напомнила любимому о месте мужчины в семейном строю и в тысяча первых указала ему на чеш–модан.

Ленька в тот черный день на работу не пошел и, просидев с час в позе «Мыслителя», принял–таки некое неадекватное решение. По своей крестьянской запасливости Ленька имел помимо всякого прочего с пилорамы спертого барахла какой–то вонючий костный клей, который следовало варить в кипятке перед работой. Вот и заварил он этого клею, отрезал кусок своей любимой вареной колбасы и заманил им в комнату соседкиного пуделя Эдичку и выстриг у пса несколько хороших клоков шерсти. Устроившись поудобней, новатор принялся приклеивать пуделеву шерсть на свои побритые места. Дело уж близилось к концу, но, по–видимому, Ленька волновался и руки его тряслись, и потому в какой–то момент он опрокинул банку с горячим клеем прямо на рабочий объект...

Душераздирающий вопль заставил содрогнуться всех, кто находился в квартире в этот трагический час. Очевидцы с волнением созерцали, как Ленька без штанов и в позе раненого кенгуру, истошно охая, скакал в ванную. А сие прескверное зрелище дополнял твякающий вослед соседу испохабленный ножницами Эдичка, который своим пресволочнейшим видом едва не убил собственную нервную хозяйку.

Приехала скорая, и серьезная, явно опытная докторша, но с узким представлением о многогранности жизни, с удивлением заключила, что она не понаслышке знакома с разной практикой сексуальных извращений, но вот о подобных даже и не слыхивала.

Леньку увезли в ожоговый центр, а пуделева хозяйка верещала так, словно Леонид донорствовал ее собственные волосы.

Народ возбужденно обсуждал эту ситуацию, и многие сходились на том, что пользоваться Леньке стоило клеем «БФ». Только выдавший виды Иосиф Яковлевич не придавал сему факту какого–либо значения.

Шура же потом всем подробно разъяснила истинные мотивы Ленькиного поступка, и все, кроме Пуделихи Власовны, признали Ленькины действия оправданными.

Шура потом часто посещала Леньку в больнице и возила ему продуктовые передачи. Там на больничной койке — наверное, в резуль–

ате столь мощных стрессов? — Ленька вдруг резко пристрастился к чтению газет, и когда вернулся домой, совсем перестал прикладываться к стакану. По вечерам они стали с Шурой горячо спорить о политике и вообще — за жизнь. Он даже писал письма в «Труд» и «Известия».

Чем дело кончилось — не знаю. Я скоро переехал в другой район столицы. Где-то он теперь, этот Ленька? Возможно, что политика стала серьезным и главным ориентиром его жизни. Очень может быть, что мой бывший сосед служит теперь в аппарате президента или заседает в нижней палате Государственной думы. Тем паче, что со своим умом, жизненным опытом и природной изобретательностью этот человек составил бы достойную конкуренцию любым нынешним политикам.

Ночной кошмар в поезде «Вятка»

Светлана — мой товарищ по работе и кровная землячка, — тоже с Вятки. По этим уважительным причинам мы отправились как-то с ней под Новый год вместе на нашу историческую родину фирменным восточным экспрессом «Москва—Киров». Еще в Москве в наше купе подсели два весьма приличных мужика. Один — директор некоего производственного объединения. Этаким человеком-костюм в самом восхитительном смысле. Хал он на коммерческие переговоры с вятским деловым миром. Другой представился хирургом.

С вечера, понятно, побаловались коньячком, поточили лясы, да и легли спать. Мужики влезли на верхние полки, мы же со Светланой устроились на нижних. Едва я лег, как сразу почуял неприятный сквозняк прямо в голову из-под глухого оконного завеса. Что делать? Подвизался я полотенцем и вроде нормально. Прошло какое-то время, и вдруг чувствую сквозь дрему, что с краю на диване моем кто-то сидит и ласково так через одеяло меня поглаживает. Открываю глаза — тьма кромешная, только слышно, как мужики-соседи на своих верхних полках наперебой храпят. Тогда с удивлением соображаю, что это Светкины проказы. Девушка она озорная, конечно, но как-то у нас с ней прежде до подобных игрищ дело не доходило, и вот на тебе! Очень уж вызывающе с ее стороны. Коньяк разве что столь морально разлагающе на Светлану подействовал? Между тем действия ее становились все решительней и откровенней. Я же лежал бревном в полной растерянности, в груди нарастали и колотились волнения. Вот она уже склоняется надо мной, чтобы сомкнуться в знойном поцелуе... и в этот до предела волнительный миг вдруг унюхиваю, мягко говоря, не совсем свежий и явно не Светочкин запах. Нервно нащупываю светильник, включаю свет... О, кошмар! Омерзительная

пьяная рожа, к тому же мужская, шарахнулась от меня, перекосилась испуганно и недоумевающе.

— А-а, где она, Нюрка-та? — утробно выдавило чудище.

Я ответил что-то совсем неприличное, и этот красавчик сообразил-таки наконец, что перепутал спяну купе. Тут же, судорожно цапая ботинки — уж и разулся гад! — на полусогнутых ногах и задом наперед выперся за дверь.

Это ж надо, а?! С такой рожей и на свободе... Тоже мне, голубой вагон!

Я встал и заперся на все запоры. Посмотрел на Светланку, — она мирно посапывала, целиком обнажив одну ножку (вторая у нее тоже имелаась, только под одеялом), лег на свое место, выключил свет и с грустью отметил, что жизнь наша не столь уж, к сожалению, романтична, как это порой впотьмах грезится. А ведь этот пришелец из тьмы уж добрался небось до своей Нюрки, если опять купе не перепутал, и теперь исправляет с ней свою досадную ошибку. Я же, практически разогретый, снова бухаюсь под сквозняк головой...

На этом история не кончилась. Она приняла утром еще более завлекательное продолжение.

Проснулся я от странных ворчаний господина директора, который никак не мог отыскать свой правый ботинок. Зато в купе невесть откуда появился какой-то раздолбанный башмак на левую ногу. Тут я и понял: ночное шоу продолжается!

Проводница — дородная деревенская баба — сонно и с неприкрытым равнодушием внимала паническим стенаниям директора, совавшего ей под нос разноногие ботинки. По долгу службы проводница как бы сочувствующе мотала головой, но было видно, что сей инцидент волнует ее не больше, чем нынешний неурожай бобовых в Боливии. И новенький «Саламандра» и драный лагерный башмак, которым не один год топтали тюремную зону, — воспринимались проводницей как близнецы-братья. В подтверждение моих догадок она очень кстати спросила:

— Дак которой из них вашот ботинокот?

Этот простой, казалось бы, вопрос нокаутировал директора так, что он подавился собственным многословием и глаза его слегка полезли из орбит.

Далее проводница начала вяло припоминать:

— Дак выходила тут ночью какая-то пьянь в Шахунье, дак ботинки-ти, на нем, пожалуй, такие жо были, как у вас... Я еще подумала: что это мужикот в разных ботинках и на одну ногу выходит? Дак это поди ваш товарищ и был?

— Чего! — совсем поразился директор.

— Дак я говорю, поди вы с ним выпивали вчера вместе, вот ботинки-ти и перепутали?

У меня, у Светланочки и у хирурга рвало животы от смехонедержания, а на глаза директора, казалось, вот-вот навернутся слезы.

— Меня же сейчас в Кирове встречать будут! — убивался он. — Сам Куклин приедет...

— Дак че уж теперь, — успокаивала проводница, — так уж и выйдете, раз такое дело, а в городе потом какую-нибудь обувку-то купите. Правда, магазины еще не работают, рано исхо, а днем-то все равно, если деньги есть, дак че-нибудь купите...

Директор, нервно покусывая фалангу большого пальца, вдруг с робкой надеждой стал разглядывать нашу с хирургом обувку:

— Ребята, продайте, а? Вот триста долларов... ну могу даже пятьсот ... ну сколько скажете?

Понятно, что его репутация в глазах новых партнеров стоит недорого, но мы не стали наживаться на чужом горе и у нас нашлись веские причины отказаться от столь выгодной сделки. А до Кирова оставалось минут десять-пятнадцать ходу. И тут хирург предложил гениальное решение:

— А вы ее обяжите ногу-то полотенцем, будто у вас сильный вывих — полезли, мол, ночью на полку да оступились...

Директор со словами «А-а-а!» — резво намотал на ступню полотенце, натянул носок, разрезал и подвязал на «покалеченную» ногу дорожный тапок... Так мы с хирургом подхватили его, болезного, под руки, вывели и передали в руки встречающих. А как уж он — симулянт — дальше выкручивался, про то я не знаю.

Вот так из-за какой-то пьяни пострадал культурный и образованный человек.

О роли спиртного в жизни резидента*

«Песня и стих — это бомба и знамя!» — вдохновенно писал Маяковский. А я скажу скромнее: для профессионального разведчика и контрразведчика такими бомбой и знаменем может быть выпивка. Представляю возмущение товарищей, серьезных, как кот на ящике с песком: мол, главное, как учил Феликс Эдмундович, холодная голова, горячее сердце и чистые руки. Не спорю с этим, но для тех, кто занимается вербовками, а не спускает указания из комфортабельного кабинета, проблема выпивки занимает далеко не последнее место.

* Эта главка написана писателем Михаилом Любимовым, автором «Комсомолки», в годы бурной молодости трудившимся на невидимом фронте за рубежами нашей родины.

Не верьте ветеранам, вспоминающим, как при приеме в разведку их заставляли выпить бутылку—две водки (Петр Первый при направлении за границу заставлял боярина выпить ведро) и затем смотрели на поведение испытуемого. Все это ерунда, хотя на умение пить постоянно обращают внимание. Помнится, на выпускном вечере в разведшколе отличник—слушатель после пары рюмок водки вдруг схватил на руки и начал подбрасывать под потолок преподавательницу английского языка, — дальше Мытищ он не уехал.

Законченных трезвенников я в разведке не встречал (кроме тех, кто «зашивался» после выпитых цистерн, достигнув руководящего положения), и вообще — прости меня управление кадров! — не представляю, как можно работать без выпивки. Начнем с того, что как красноармейцу перед атакой необходимы сто грамм, так и разведчик просто обязан чуть подбодрить себя, набраться смелости перед подвигом. Жители острова Миндано в этих целях стягивают мошонку сыromятной кожей, от боли выбегают на улицы и готовы задушить любого, но для наших эти методы слишком радикальны.

В любом случае разведчику не помешает принять на грудь граммов сто виски, но не больше. Как—то в Лондоне на званом банкете, где мне вменялось в обязанность вытягивать секреты из министров, я рванул порций восемь убойного коктейля «драй мартини» и в результате оказался в машине с одной сногсшибательной блондинкой.

К счастью, она меня не завербовала, хотя есть масса случаев, когда пьяного разведчика коварные гризетки уволакивают в апартаменты, где неожиданно появляются джентльмены с военной выправкой и фотоаппаратами.

Ну а о сауне с дамами, как модно сейчас, мы даже не мечтали...

Можно, конечно. Правда, утром одна или обе высокие стороны с трудом припомнят о содержании беседы.

Один разведчик, попахивая перегаром, доложил утром резиденту, что парламентарий, с которым он накануне интенсивно встречался, согласился на сотрудничество на конспиративной основе. От умиления резидент расцеловал его в обе щеки и пообещал ходатайствовать об ордене. Впоследствии оказалось, что депутат так налимонился, что согласился в случае третьей мировой войны взорвать мост Ватерлоо. Вообще пьяному, как известно, море по колено, и почему бы не наобещать горы, если тебя поят 12—летним скотчем и угощают жареными почками по-провансальски?

Тем не менее весьма полезно разогреть собеседника, улучшить его настроение, развязать язык, снять зажимы и запреты. В этом деле главное — предел. У разведчика и у его собутыльника могут слишком развязаться

языки, начинаются признания в любви или выяснение отношений, в результате дело может дойти до мордобоя.

Упаивать до положения риз объект оперативного интереса чрезвычайно опасно: он может потерять сознание, а каково потом тащить потенциально ценного агента через враждебный Лондон?

К тому же любой пьяный моментально завывает все свои возможности, и ему кажется, что он может перевернуть мир. Есть и иной вариант совместного пьянства, о котором пишет английский писатель Кингсли Эмис: «Когда мы выпили польского спирта, я говорил только дважды. Первый раз я произнес: «Прекратите смеяться, на вас еще не подействовало», а чуть позже добавил: «Пойду-ка я спать, пожалуй».

Взгляните на тяжкую жизнь оперативного работника за рубежом (если он, конечно, работает, а не делает вид).

В 13 часов ланч с агентом или официальной связью. Тут никуда не уйти от порции виски, бутылки вина на двоих и от коньяка за кофе, когда наступает самое горячее время для получения секретных сведений. Несколько подшофе разведчик приходит в резидентуру и составляет совершенно блестящую телеграмму в Центр о том, что Польша планирует напасть на Брест.

Истинно секретной информации в мире — с гулькин нос, и порой засыпаешь, слушая, какую банальную чушь рассказывает тебе агент. Только слегка поддав, начинаешь его воспринимать не подавленно-трезво, а обостренно-сенсационно, что всегда котируется в спецслужбах...

Не успел несчастный разведчик отправить телеграмму, как уже пора на банкет во французское посольство, где масса нужных людей и снова выпивка. Изрядно измученный умными разговорами, поздно вечером разведчик возвращается домой, где жена закатывает ему скандал за то, что от него пахнет спиртным, а к ширинке прилип чей-то черный волос (мало ли наляется волос по дороге!). Возмущенная жена уходит спать в гостиную на диван. Что остается делать разведчику? На цыпочках войти на кухню, беззвучно открыть холодильник, достать запотевшую и...

Ну а что делают все люди на уик-энды, всем известно. Ничто человеческое не чуждо и разведчику. Не просиживать же уик-энды в консерваториях или за «Фаустом» Гете?

Многих разведчиков пьянство серьезно затягивало и ломало их служебную карьеру. Вспоминаю историю в Москве, когда один генерал частенько «страдал давлением» и не показывался на службе. Однако подчиненные — народ ушлый, не сочли за труд его навестить на дому и застали наедине с ящиком водки.

А сколько случаев пьяных за рулем, попадающих в полицию! Некоторые об этом тут же докладывали по инстанции, а некоторые пугались конца своей карьеры и, возможно, стали жертвами иностранных спецслужб.

Закаленный разведчик обычно знает меру, хотя проколы бывают. Однажды ночью после раута я (тогда еще опаленный, но не закаленный) мчался по Пикадилли и был остановлен полисменом.

— Извините, сэр, а не кажется ли вам, что имеет смысл включить свет? — витиевато осведомился бобби — образец английской вежливости.

В Москве иногда спасало всесильное удостоверение КГБ — в те времена, открыв дверцу машины, из которой вываливался на землю наш сотрудник, милиционер еще размышлял, стоит ли связываться со всесильной организацией. Во многих странах сейчас хватают российских граждан независимо от их дипломатического статуса. В Скандинавии, например, в ловле выпивох участвуют все добропорядочные граждане, это считается хорошим тоном, и я знаю, как одного разведчика какой-то идиот засек за бутылкой в ресторане и, когда тот вышел и повел машину, «сел на хвост» и вызвал полицию. В народе царит заблуждение, что разведка швыряется деньгами направо и налево. Ничего подобного! Всегда экономили на выпивке и закусоне, но, конечно, и не хлебали ложкой пиво из глубокой тарелки (по оперативным данным, вследствие медленного всасывания в кровь эффект тот же, что от 150 г белой).

Черт побери, а что же предпочитают пить разведчики? Скажу прямо, все! И это будет чистейшая правда. Но все же пристрастия колеблются в зависимости от географических регионов.

Асы шпионажа на ведущих американском и канадском направлениях потребляют соответственно виски, «бурбон» и «Канадиэн клуб», я же, как истинный англофил, воспитан на шотландском скотче и напитки Нового света считаю ужасным пойлом. Разведчики, совершающие подвиги в других странах Европы, дуют вино и делают вид, что в нем разбираются, хотя общеизвестно, что это — целое искусство, которое трудно постигнуть человеку, занятому вербовками.

Поскольку необъятная русская душа всегда просит крепкого, то во Франции балуются перно и пастисом или кальвадосом, в Греции травят себя метаксой, в Италии — граппой, напоминающей душераздирающую чачу, в Испании пробавляются фундадором, который хорош и для травли клопов. Разведчики-востоковеды пьют соответственно счастливому колониальному прошлому своих стран: виски, джин с тоником, частенько подмешивают в воду араку, дабы не схватить инфекцию. Странно, но в жарких странах пьется отнюдь не хуже, чем в Гренландии.

Прекрасных дам лучше охмурять сладковатыми коктейлями, смешанными на основе сухого martini или куантро, но я до сих пор высоко ценю старомодный «Белый медведь» — гремучую смесь коньяка с шампанским. Помните завет великого Талейрана:

«Главное, поменьше усердия» — ведь пьяная женщина страшнее идеи, овладевшей массами и ставшей материальной силой. Говорят, что единственное средство от похмелья — это смерть. Не согласен. И в тяжелые минуты потребляю коктейль под названием «Страдающий ублюдок»: две столовые ложки бренди, две — джина, две — лимонного сока, по вкусу горькой настойки. Все смешать в высоком стакане со льдом, добавить лимонада и свежей мяты. И вперед! А куда — Бог знает. Все, что я писал, разумеется, относится к проклятым советским временам. С приходом в Россию сияющей Великой Демократии и в СВР, и в ФСБ пьют, как любимый Юрис Николаевич, исключительно по праздникам.

Интересно, стали ли они от этого лучше работать?





Легенды и были «Шестого этажа»

- Как будущий главный редактор Валерий Симонов оказался под ткемалевым соусом.
- Как будущий главный редактор Владимир Сунгоркин служил ординарцем у восьмизды Героя социалистического труда.
- Как бывший пресс-секретарь Ельцина и наш обозреватель Павел Вощанов распивал спиртные напитки в кабинете Берии.
- Как Степан Романюк издевался над советской торговлей.
- Как покушались на ленинский графин.
- Как наш музыкальный обозреватель томился в застенках ТАСС.
- «Поддающих жару» можно отыскать даже в антарктических льдах.

Авторы: Олег Шаповалов, Валерий Симонов, Павел Вощанов, Виктор Шуткевич, Михаил Сухомозский, Сергей Смирнов, Леонид Захаров, Михаил Сердюков, Андрей Павлов.

Из нижеследующих глав читатели узнают, что журналисты живут единой жизнью со своим народом, пьют из одного стакана, а если и совершают неординарные, выбивающиеся из общего ряда поступки, то это следует целиком отнести на счет специфики творческой профессии, каковой является журналистика.

Как будущий главный редактор Валерий Симонов оказался под ткемалевым соусом

Хотите верьте, хотите — нет, но не так уж давно, лет этак 15 назад, бывали в Тбилиси дни, когда над городом, над кривыми улочками, над Курой и аллеями плыл густой шашлычный дым. Он, говоря по-нынешнему, доминировал, т. е. совершенно перекрывал остальные томные запахи южного города, даже выхлопные газы и жженую резину — этот привкус езды по-тбилисски.

Едва сойдя с трапа и учуяв настоящий на хороших дровах и маринованном мясе сизый дымок, делегация «Комсомолки» забыла о всех напутствиях, полученных перед отъездом на международный фестиваль прессы. Да и о чем тут вспомнишь, если вырвались мы из Москвы полугодной, истоптанной вдоль и поперек колбасными очередями, иссушенной лигачевскими указами... Кружилась голова, хотелось выкрикнуть что-нибудь гортанное.

Самых горячих остудил тогдашний ответсек Куприянов (Купер), помещенный в то время на планировании номеров и на чистоте штиблетов:

— Ша, давай, братва, без суеты. Это же Тбилиси. Есть возможность выпить как людям. Расходись по номерам, а через полчаса — все при галстуках и ботинки чтоб как у мичмана сияли!

Тбилисские провожатые одобрительно цокали: «Комсомолка» рассталась!»

Все одиннадцать человек, будто футбольная команда, вырядились в светлые костюмы и невзирая на жару затянулись в галстуки. Представьте предвкушение скромного мужского праздника-застолья, да не во славу международной журналистики, а вот просто так: за встречу с собой таким нарядным, за знакомство с роскошным и щедрым городом Тбилиси, за этот упоительный запах из мангала, а главное — за потный родной коллектив, бредущий где-то там по 6-му этажу на очередную «топтушку».

И вот на полянке за большим круглым столом, вкопанным прямо в землю, сидит компания ребят с хорошими, добрыми лицами. Торопить-

ся некуда, и все смотрят на отсвечивающие румянцем помидоры, на стрелы лука в каплях росы, на запотевшие графины с чем-то явно благородным, под стать разговору. На все эти лобии, сациви и сулгуни. А тут и главное: охапка тяжелых шампуров. И завершающий торжественный аккорд: толстый грузин в поварском колпаке несет на растопыренных пальцах поднос, на котором пять мисок с соусами...

С возгласом «Попробовать надо все!» грузин споткнулся, измахнул руками и неуверенно, будто в замедленной съемке, грохнувшись в центр накрытого стола. Отдельно летели миски с соусом. Упали они пустыми, а соусы — и тот, который ткемалевый, и тот, который томатный, и сливовый, и с аджикой, и еще черт знает с чем — выпали осадками на эти самые добрые лица членов официальной делегации «Комсомольской правды». Как и положено руководителю, в эпицентре взрыва оказался начинающий зам. главного редактора. Его белый костюм производства ЧССР, купленный специально для Тбилиси, рубашка и галстук, носки и волосы пообрали все богатство грузинской кухни. Даже очевидцы драмы содрогнулись, словно пред ними восстал наяву персонаж из «Кошмара на улице Вязов».

Но ко всему люди привыкают. Наспех промыв руководителю делегации глаза (от аджики очень щипало!), все занялись любимым делом. Витиеватые тосты вертелись вокруг «лучшей газеты», существовавшей когда-либо под этим синим небом». И только иногда проскальзывало что-нибудь сочувственное: «Было бы здоровье, а костюм мы новый купим!»

Костюм в тот день, несмотря на наличие здоровья, так и не купили. А зря, ибо вечером предстоял официальный прием от имени грузинского правительства. До вечера делегация сидела на той самой, обгаренной ткемалевой подливкой, поляне. Без «Комсомолки» сосуществовать прием просто не мог. Но как зайти в сияющий зал на глазах гостей, под свет «юпитеров»? Как предстать пред очами грузинского правительства в оранжево-бурых разводах? Выход нашли гости приемные хозяева. Из багажника цековской «Волги» они извлекли пыльную облезлую бурку. Наверняка шофер стелил ее под машину в часы ремонта, а теперь вот бурке вновь предстояло расправить крылья...

Выход делегации «КП» в свет произвел подлинный фурор. Все взгляды и камеры нацелились на странную процессию. В центре ее, в кольце коллег, шел человек в бурке до пят, плотно запахнутой несмотря на 30-градусную жару. По рядам зевак прополз завистливый осуждаю-

щий шепоток: «Комсомолка» опять что-то придумала. Любит она выпендриваться! Самое трудное миновало. Вскоре привезли и запасные штаны, даже две пары — обе в дебильную клетку, а по размеру, пожалуй, пригодные и на того злосчастного грузина в колпаке, ценителя соусов. Но все же в штанах было удобнее, чем в бурке. А тут еще из чувства солидарности Ал. Купер вырядился в такие же клетчатые брюки. Оба руководителя делегации «КП» бродили по залу в одинаковых «шахматных» штанах, и тому, конечно, была причина. Тогда руководители были друзьями.

Предводитель Ленинского комсомола Виктор Мироненко, присутствовавший на приеме, долго всматривался в облик своей делегации и почему-то сказал:

— Молодцы, держите марку!

* * *

А тот костюм производства несуществующей уже ЧССР недавно нашелся на антресолях. Бурые «соусные» разводы даже за столько лет не выцвели. Я с удовольствием пришел бы в нем сегодняшний. Но мне теперь нужен на два размера больше. Как, впрочем, и Куперу.

Как будущий главный редактор Владимир Сунгоркин служил ординарцем у восьмижды Героя Социалистического труда

Генеральный секретарь Леонид Ильич Брежнев, как известно, обладал обширной коллекцией правительственных наград, самыми ценными среди которых были пять золотых звезд — Героя Советского Союза и Героя соцтруда. Если бы престарелый генсек протянул еще два года, он узнал бы, что его рекорд побит — советская земля родит звездноносцев, каких еще не знала история!

Весь БАМ 2 ноября 1984 года был в стельку пьян. Отмечали событие века — из конца в конец Байкало-Амурской железнодорожной магистрали прошел первый поезд! Эпицентр грандиозной пьянки находился в столице БАМа — Тынде, куда с чемоданом правительственных наград прилетел член Политбюро ЦК КПСС Долгих. К уже имевшимся Героям соцтруда в тот день добавилось десять новых. От звезд пестрело в глазах. Вино и водка лились рекой. А один из самых могучих ее родников бил на квартире собкора «Комсомолки» по БАМу Валерия Ниязматова.

Надо объяснить читателям, кто такой Ниязатов и почему в его просторной квартире было тесно от именитых гостей, героев стройки века, коллег-журналистов (ни до, ни после Тынды не видела такой толпы представителей прессы). Валерий попал на БАМ из Узбекистана, где межклановые столкновения осложнили жизнь молодого собкора. В глухой сибирской тайге, где кроме волков и гнуса, жили только строители магистрали, Ниязатов сумел найти свое место под солнцем. Имея характер прямой, решительный, ни перед чем не отступающий, Валера быстро создал себе репутацию важной персоны. Здесь он считался крепким собкором, представляя собой живую иллюстрацию пословицы «Наглость — второе счастье». Он не обижался даже на кличку Хан, которой его наградили на БАМе. В общем-то Валеру любили, он был, что называется, душой компании, будь по-иному, разве бы предпочли сразу пятнадцать Героев соцтруда пьянку в его хате официальному застолью!

Хмельному русскому человеку (узбеки не исключение), пребывающему в радости, требуется простор для куража. Прознав, что в Тындинском Доме культуры «Юность» что-то происходит, пирующие решили идти в народ. Идти, однако, могли уже не все. В прихожей устало дремал полковник милиции, утомленными чувствовали себя и некоторые Герои. Тут-то и появляется на авансцене уже тогда подававший большие надежды молодой журналист Владимир Сунгоркин, работавший собкором «Советской России». Громадная полковничья шинель перекинулась на его плечи, папаха и пять золотых звезд, снятых с лацканов бамовских ударников, дополнили экипировку. Ниязатов нацепил на себя восемь звезд. Как младшему по званию Сунгоркину пришлось играть роль ординарца. Отряд покинул место дислокации и отправился в вояж по улицам Тынды, производя волнение в гуляющем народе.

— Всем пить, потом фотографироваться! — распоряжался Ниязатов. — Адьютант, обеспечить!

Из полковничьего портфеля Сунгоркина как по волшебству появлялось сало, колбаса, граненые стаканы. Многим из простого народа было ясно, что человек с восемью золотыми звездами на груди при ординарце с пятью звездами — это и есть главный начальник БАМа. Милиция отдавала им честь. Как не было сорвано официальное мероприятие в ДК «Юность», не разразился скандал, остается загадкой. Видимо, партийные и советские руководители были настолько пьяны, что протрезвев сочли за благо не давать делу ход. Газеты так и не сообщили о появлении на БАМе восьмизвездного Героя Социалистического труда. Остается добавить, что при возврате золотых звезд

истинным владельцам все номера были перепутаны, каковое различие с наградными документами так, кажется, и не было устранено. Валерий Ниязматов позже стал начальником узбекского филиала АПН, а Владимир Сунгоркин — главным редактором «Комсомольской правды».

Как бывший пресс-секретарь Ельцина и наш обозреватель Павел Вощанов распивал спиртные напитки в кабинете Берии

Кому принадлежит Кремль? Самое удивительное — никому. Ни администрация президента, ни люди из мэрии так и не смогли отыскать какие-либо документы на сей счет. Кремль оказался вне собственности, а иной раз кажется, что и вне времени.

Это исторический заказник. В нем водится занесенная в Красную книгу вымирающая особь — товарищ барин. А потому ее тщательно охраняют. Если вам вздумается пересечь Кремль с севера на юг, у вас как минимум четырежды проверят документы. Есть места, куда уже лет пятьдесят не ступала нога рядового гражданина, которому, как пишется в книгах, и принадлежит этот исторический памятник.

Кремль — это особый мир. Где еще в России отлавливают ворон, дабы не отвлекали от размышлений высочайших особ? Нигде. Здесь все делается для того, чтобы власть безмятежно властвовала. Один только пример. Хуже телефонной связи, чем в Кремле, нет ни в одном правительственном учреждении. Здесь своя АТС, и она устроена так, что ни факса подключить, ни в другой город дозвониться. Прежним хозяевам, видимо, этого и не требовалось. Нажмет кнопку и вызовет. Придут и доложат.

Кстати, о кнопках. Долго не мог понять, кто сообщает моему секретарю о том, что я приехал в Кремль. Еще иду по длинному, куда более похожему на тюремный, коридору, а она уже дверь в кабинет открывает. Секрет оказался прост: еще во времена Сталина кремлевской комендатурой была проложена связь между охранником, стоящим в главном подъезде, и высочайшими апартаментами. Хозяин в дверь, у него сигнал — прибыли.

В Кремле есть своя табель о рангах. Должность — это за кремлевскими стенами самое главное. Здесь важна близость к хозяину. А судят о ней по тому, что в обычной жизни, может, и не имеет особого значения. К примеру, из какого гаража обслуживающая вас машина. Если из гаража особого назначения, вы — фигура влиятельная. Не менее важно и то, какая в ней

установлена связь. У самых-самых машины обвешаны антеннами, словно новогодние елки.

Но, пожалуй, самый важный элемент, заставляющий уважать и ценить, — это кабинет. Не важно, большой он или малый. Важно иное — как далеко отстоит от кабинета самого и каково его историческое прошлое. Мне повезло, я не из последних. Сажу неподалеку от кабинета президента Ельцина в бывшем кабинете Берии.

Первое — удобно. Но второе доставляет массу неудобств. Всем хочется посмотреть и потрогать. Ходят и цокают языком: «Слушай, а это, как думаешь, при нем было?» А заканчивается почти всегда одинаково: «Давай выпьем в кабинете Берии!»

...Переговоры с Ландсбергисом затянулись, закончились где-то около полуночи. Собирался уже уезжать домой, когда ко мне заглянули двое высших генералов. «Ты, говорят, у Берии сидишь. Давай посмотрим». Все повторилось. Тоже цокали языком, и закончилось тоже стандартно: «Давай выпьем у Берии».

Через полчаса какой-то ординарец доставил спиртное и закуску. Чувствую, мне с генеральскими дозами не совладать. Надо звать кого-то на помощь, но все уже ушли. Только завканцелярией еще на месте. Этот как проклятый приходит раньше всех и уходит едва ли не под утро.

— А у меня тут генералы сидят, заходи.

Еще не зная цели, заходит в мой кабинет. Попад в генеральские объятия, понимает бесполезность сопротивления.

Когда все подходило к концу, завканцелярией испортил весь мой план. Хлопнув «стремянную», он задумчиво произнес: «Подумаешь, Берия. Я вот на кухне у Надежды Константиновны сажу». «Как?! — хором воскликнули генералы. — И ты до сих пор молчал?!».

...Уходя домой, заметил сидящего в кресле Лаврентия Павловича. Он с укоризной смотрел мне вслед. В историческом заказнике начиналось время теней.

Как Степан Романюк издевался над советской торговлей

Трудно, смутно жилось творческой интеллигенции в период «всенародной борьбы с алкоголизмом» (спиртное тогда продавали с 14.00). Во Львове Союз писателей Украины собрал совещание. Собкор «Комсомолки» Степан Романюк, так совпало, пригласил меня погостить. Вечером отправились к его другу в гостиницу. Посидели хорошо, выпили, как говорится, изрядно. За столом появлялись новые люди, уходили, возвращались старые. Нас,

как писателей приглашали то в один, то в другой номер. Засиделись допоздна, пришлось заночевать.

О, это похмельное утро! Лучше бы оно не наступало вовсе! А бутылки — сухие, как Сахара в полдень. И до 14.00 — никакой надежды что-либо добавить. Но предпринимать что-то все равно надо. Выбор пал, естественно, на собкора «КП», человека бывалого и заслуженного.

Сравнительно быстро Романюк вернулся. С двумя «пузырями» и каким-то свертком. Развернули. А там — ветчина и колбаса, порезанные отчего-то... соломкой. Непонимающими глазами уставились на гонца: во-первых, зачем столько денег истратил на закуску, а во-вторых, что за идиотская «расфасовка»!

Когда Романюк рассказал, что к чему, мы протрезвели от гомерического хохота, сотрясавшего не только номер, но и этаж.

Он зашел в ближайший гастроном и попросил продавщицу... взвесить полкило дорожущего даже по тем временам сервилата и столько же буженины.

— И, пожалуйста, порежьте помельче, буквально на лапшу.

Продавец понимающе кивнула и в момент исполнила пожелание покупателя (да-да, были времена, когда колбасные изделия нарезали без шума и пыли).

— С вас восемь сорок три!

— Добавьте еще за две бутылки водки.

— Какой водки, молодой человек? Вы что, постановления не знаете? С четырнадцати часов!

— Ну тогда закуска мне не нужна!

— Да кому я эту лапшу продам?! Кто ее у меня теперь возьмет?

— Тогда — две бутылки водки.

— Да я с работы вылечу! Вы этого добиваетесь?

— Ладно, я пошел. До свидания!

Расчет был точен: не совсем джентльменский поступок собкора «Комсомолки» спас от верной гибели пятерых страждущих.

Как покушались на ленинский графин

На конференциях, съездах, совещаниях и прочих больших сборищах сценарий был один: днем об исторических свершениях партии рассуждать, ночью — «понужать» водку. Для этого надо было иметь хорошее здоровье. Журналисты, как правило, удары держали стойко. А в «Комсомолке» выручали, кроме здоровья, еще смекалка и отвага.

Как-то раз соборов собрали на совещание. Совещание даром не прошло — к концу недели карманы были пусты, рубашки помяты, энтузиазма в глазах как не бывало. А тут еще рано утром журналистов потащили на экскурсию в Кремль. (Попробуй, откажись!) Привели их в кабинет, где трудился Владимир Ильич. Экскурсовод полушепотом (место святое!) о вожде рассказывает, а один из соборов на ленинский графин уставился — полный графин воды! Смотрел он на него, как удав на кролика, а затем... Бедного экскурсовода чуть инфаркт не хватил: журналист взял исторический графин и одним махом всю ленинскую ноду выпил!

Делу, слава Богу, хода не дали, а вот ленинская водичка пошла собору на пользу. — Вскоре его перевели в Москву, сделали заводчиком, а потом членом редколлегии. Позже он даже стал редактором бульварного еженедельника. Но с большим тиражом. Надо знать, что пить. И где...

Как наш музыкальный обозреватель томился в застенках ТАСС

На дворе середина восьмидесятых (более точной даты, извините, не помню). Сидим с друзьями, выпиваем. Звонит еще один: «Я в гостинице «Орленок». Проводим торжественное закрытие международного фестиваля детского и юношеского кино. Выпивки и закуски море, а гости почти все разъехались».

У нас так: сам погибай, а товарища выручай. Решили ехать. В ресторане гостиницы «Орленок» под мероприятие снят целый зал, а народу и впрямь немного. Обидно. Тем более что подают водку с апельсиновым соком — по тем временам деликатес. Довольно быстро напиваемся, начинает тянуть на общение. Беседуем с представителями дружественных кинематографий, официантами, случайными гостями. Вдруг я вспоминаю, что один из нашей компании не смог к нам присоединиться по причине работы в ночную смену в ТАСС. Звоню ему: «Старик, мысленно с тобой. Если хочешь, сейчас беру бутылку водки и приезжаю к тебе в контору». Беру бутылку водки, сажусь в лифт...

Просыпаюсь от дикой головной боли. Чувствую, что лежу на чем-то твердом. Открываю глаза. Надо мной — бетонный потолок с казенными светильниками и множеством проводов. Чудовищным усилием воли заставляю себя сесть и оглядеться. Я на деревянной скамье в длинном коридоре, которому не видно конца. Новый прис-

туп головной боли и — просветление. Я вспоминаю, где я. И вот тут мне становится действительно не по себе. Я понимаю, что нахожусь в подвале одного из крупнейших — и наиболее тщательно охраняемых информационных агентств мира — Телеграфного агентства Советского Союза. Начинаются вспышки памяти. Вечером накануне, взяв такси, я благополучно добрался от «Орленка» до ТАСС. Хотел было позвонить своему приятелю с проходной, да решил не привлекать внимания постового милиционера к своей в дым пьяной персоне. К тому же мне пришла в голову блестящая мысль: сделать дружку настоящий сюрприз, появившись прямо у него в кабинете. Вот обрадуется!

Начав обходить здание ТАСС, я к радости своей обнаружил приоткрытую форточку полуподвального этажа. Через минуту я был в помещении. Но куда идти? Пойду прямо. Не получилось: коридор оказался длинным и пустынным. Свернул налево, потом еще разок и понял, что заблудился. Силы покидали меня, начинала болеть голова, хотелось спать. Решил слегка передохнуть на деревянной скамье. А поутири осознал, в какую историю я влип. Как теперь прикажете выбираться на волю через бдительную тассовскую охрану? Бить, конечно не будут, но довольно трудно, согласитесь, объяснить постовому милиционеру, что делает на вверенном ему режимном объекте подозрительного вида и запаха субъект.

От этих мыслей стало совсем невозможно, но надо же что-то делать. Принимаю решение: искать выход. И начинаю движение по мрачному коридору, одной рукой держась за стену, чтобы не упасть, второй — за голову, чтобы она ненароком не развалилась. Вдруг вижу: по курсу какая-то будочка, а в ней старичок вахтер в форменной фуражке. «А что, папаша, — телефон в будке есть?» «Как не быть, звони, сынок», — отвечает старичок, глядя на меня с явным состраданием. Звоню одному из тех дружков, с которыми закрывал вчера вечером детский кинофестиваль в «Орленке». Он сначала обрадовался, что я нашелся, но узнав, куда я угодил, тоже слегка приуныл. Решили так: он на своей машине подъезжает к ТАССу, а я делаю попытку прорваться через милицейский кордон. Старичок из деликатности делает вид, что не слушает наш разговор, но по выражению его лица вижу: заинтригован. И когда я двинулся к выходу из подвала, он смотрел мне вслед с нескрываемым любопытством. Еще бы: интересно, небось, как меня сейчас будет вязать грозный тассовский милиционер!

Подхожу к лестнице, ведущей в холл. Уже виден сверху дневной свет, слышны голоса людей, в том числе и иностранная речь. Я сразу

представляю такую картинку: генеральный директор ТАСС встречает представительную зарубежную делегацию, радушно приветствует дорогих гостей, и тут из мрачного подземелья поднимается помятое и небритое чудовище, едва стоящее на ногах и дышащее перегаром... Международный скандал! Пятно на репутации всей советской журналистики!

Но я уже решил: на волю! Делаю последнее усилие, преодолеваю последнюю ступеньку и обнаруживаю себя... в холле гостиницы «Орленок».

Тут ко мне возвращается память. Ни в какой ТАСС я, естественно, не являлся. Просто вечером нажал в лифте не ту кнопку и оказался в гостиничном подвале, где меня и сморил богатырский сон. А остальное мне просто приснилось.

* * *

Я стоял в залитом солнцем холле. Меня окружали симпатичнейшие трезвые люди, среди которых не было ни журналистов, ни милиционеров. Две детали омрачали мое существование: продолжающаяся головная боль и осознание того, что мой друг ждет меня на машине у здания ТАСС и, наверное, страшно переживает. Но вечером я ему все объяснил. Он тоже от души повеселился. Ох и напились же мы на радостях! Звучали тосты за ТАСС, за лифтовое и гостиничное хозяйство столицы и, конечно, за детский и юношеский кинематограф.

«Поддающих жару» можно отыскать даже в антарктических льдах

Король путешественников Руал Амундсен еще в начале века поставил жирную точку в вопросе «пить или не пить»:

— Лично я считаю алкоголь в умеренном количестве ЛЕКАРСТВОМ
для ПОЛЯРНИКОВ!

Сказал, как отрезал. Но и делом слово подтвердил. В гонке до Южного полюса бесшабашный потомок викингов легко и играючи «сделал» чопорного трезвенника Скотта.

Антарктида — континент уникальный, куда ни ткни. Вот и по части спиртного он «отличился»: не имеет своего национального напитка. Причина ясна: отсутствие коренных жителей, отсутствие винограда или другой основы для приготовления вина, вообще — отсутствие всего! Да, но есть полярники. И если вы думаете, что на всех станциях

действует «сухой закон», то глубоко ошибаетесь! Самые мощные антарктические экспедиции — у России и США. Вот что писал о порядках на американской станции Мак-Мердо наш знаменитый ученый, гляциолог Игорь Зотиков: «В Мак-Мердо был огромный выбор самых уникальных, дорогих и редких вин и напитков из погребов Франции, Испании, Италии. Такие вина и ликеры не пробовали даже большинство работающих здесь ученых. Для них это было слишком дорого и недоступно там, в США. А здесь в «счастливый час» все было таким дешевым!

Ровно в 18:30 вечера по субботам в баре раздавался удар большого, начищенного до блеска медного корабельного колокола. С этого момента и до следующего удара колокола, который прозвучит в 23:00, цена всех напитков и коктейлей в баре снижалась в три раза... Естественно, что к концу каждого субботнего вечера вся компания, собирающаяся в клубе, бывала сильно пьяна».

У россиян попроще. Баров нет. Спиртное завозят, но оно сразу же отправляется на склад и расход его контролирует сам начальник станции. Выдают обычно по бутылочке пива на брата в банные дни. Ну а водка — на дни рождения и прочие праздники. Это запасы общественные. Есть и индивидуальные. Впрочем, их расход также контролируется начальником. Он на станции — царь и бог.

Для антарктических янки «винные погреба» тоже кое-что значат. Спиртное им продают и со складов. Свидетельствует Игорь Зотиков: «Чтобы не было злоупотреблений... на этикетку каждой бутылки каким-то специальным клеем приклеивался яркий ярлык, на котором было написано, что она из погреба Военно-морских сил. Перепродажа таких бутылок и ввоз их в любую страну считались контрабандой».

Не пьем, а лечимся. Несколько лет назад самой сложной российской станцией Восток руководил Олег Медведев, по профессии — врач. Вспоминает:

— Атмосферное давление — в половину нормального. Губы у людей синие, ногти синие. К спящим прислушаешься — страшно делается: будто душат их. В такой ситуации спиртное — спасение. Помню — гостей, французов «оживляли». Только прилетели ребята на станцию, и сразу завалились на койку: помирать собрались. Растормошишь, по щекам похлопаешь, водку в глотку вольешь, глядишь — как заново человек родился.

«Литрбол» для некоторых русских покорителей Антарктиды часто начинается еще на корабле. От Питера до берегов южного континента ходу больше месяца, а иногда и два-три. Свихнуться можно, если дела нет. Самые устойчивые что-то мастерят, лупят костяшками домино, наматывают

километры трусцой на вертолетной палубе. Вторая категория полярников «киряет», но умеренно, с длительными перерывами. И уж третья, самая немногочисленная, но ярая, пьет по-настоящему, без продыху. Изредка в ночную пору в затерянных корабельных лабиринтах можно встретить этих мучеников, опухших, заросших шерстью. Проходить мимо страшновато: того и гляди, услышишь классическую фразу Вия: «Подымите мне веки, не вижу!»

Наши пьют все, что пьется. Начинают, конечно, за здоровье. Родная кристалловская водочка, коньяк, джин с тоником, в большом количестве закупленные в каком-нибудь кейптаунском «дьюти-фри». Когда благоуханные запасы иссякают, приходит пора доставать из заглазников пластмассовые флаконы со спиртом. Но и они когда-нибудь кончаются. И вот тут наступает самый интересный момент. Ибо способности жаждущих полярников к розыску спиртосодержащих веществ просто поразительны! На одной из станций пили закупленную в иностранном порту жидкость для обтирания трупов. И ничего! Вот уж действительно — кончили за упокой...

Вино в Антарктиде, как я уже говорил, не делают. Зато гонят самогон. На это частенько смотрят сквозь пальцы, хотя опять же — с каким начальником зимовать придется... Несколько лет назад на одной из российских антарктических станций во время «шмона» изъяли четырнадцать самогонных аппаратов! Рецепт браги — проще не придумаешь: сахар, вода, дрожжи. Во времена сахарного дефицита переходили на конфеты, растворяя в воде слипшуюся карамельную массу. Часто брага не успевала добродить, ее выпивали самые нетерпеливые. Зато когда разводили водой томатную пасту, то желающих отведать пошла не находилось даже среди самых красноносых героев-полярников. Но первач из «томатовки» получается перво-классный!

По общему признанию, больше других всегда пили летчики. Что делать: сложнейшие полеты, постоянные стрессы, которые надо как-то снимать... Но авиация пить умеет. Как входят в запой дружно, экипажем, так хором и выходят. Заботливо следят, чтобы друг с другом чего не случилось. Такого, чтобы «отряд не заметил потери бойца», нет. И дня за три до начала полетов пить прекращают. Это неписанный закон.

У наших полярных летунов эпический герой — командир вертолета Медков, давно уже списанный с небес на землю за неординарность поведения. Вертолетчик от бога, он снискал себе известность еще и легендарными лагулами. Рассказывают:

— Сидят экипажем на станции, квасят с каким-то шишкой. Тот окосел, под стол свалился. «Медок, тут один помер!» «Похоронить!» Ну, приказ командира есть приказ... Взяли за руки, за ноги, выволокли на мороз, кинули

в мусорный ящик. Сели за стол, выпили еще и загрустили: «Медок, замерзнет ведь!» «Оживить!» Вынули беднягу из ящика, а он даже не проснулся, только инеем покрывлся...

Пьянству, разумеется, — бой! Бывали времена: на кораблях и на станциях устраивали ежевечерние обходы — не слышать ли душка винного. Лишали валюты, премиальных. Без толку. Пили и пить будут.

После лигачевского указа ввели вовсе несусветные строгости. Так, в радиограммах из Антарктиды было запрещено даже упоминать спиртное, чтобы полярники не смогли его себе заказать с проходящими кораблями. Начали зашифровывать. Кто-то по простоте душевной, недолго думая, составил текст: «Прошу прислать семь флаконов». Штирлиц... И ведь действительно считал — не докопаются! Радисты были поумнее. Вот образчик их просьбы: «Вышлите десять триодов и пять пентодов». Коньячку, значит, захотелось, трех- и пятизвездочного... Но самым хитрым оказался один из начальников. Он заказал на Большой Земле «товара на триста шестьдесят два рубля». За хитрость и пострадал. Ему прислали коленчатый вал.

Смерть полярника должна быть героической. Он должен замерзать во льдах Антарктиды, падать в бездонные трещины, уходить под береговой лед, спасая зазевавшихся друзей... Бывает. Но все же чаще гибнут по пьянке. Однако напрасно искать статистику на этот счет. У всех дома семьи, и если что, родственников, и так безутешных, вдобавок лишат пенсии по потере кормильца. Так что в отчетах со станций смерти почти всегда выглядит красиво. Как сказал в доверительной беседе один из руководителей экспедиции: «К примеру, случился пожар. В отчете напишут — “короткое замыкание”. Но удивительно: все короткие замыкания приходится или на восьмое марта, или на первое января, или на другие праздники!»

Как видите, каждая страна «экспортирует» в Антарктиду свою культуру. В том числе — культуру потребления горячительных напитков. Но есть один интернациональный рецепт, который известен практически на всех станциях огромного континента. Его с полным правом можно назвать «Антарктическим коктейлем». Итак, рецепт: в полстакана любого алкоголя — джина, рома, «томатовки», жидкости для протирания контактов добавляется до краев колотый лед. Но лед не простой, а добытый из нижних слоев ледника.

Вы увидите поразительное зрелище! Растворяющиеся в стакане прозрачные кубики будут громко шипеть, выбрасывая во все стороны фонтанчики воды. Это сжатые со страшной силой в толщах ледника пузырьки воздуха освобождаются из многовекового плена... Уж такого коктейля вы точно не попробуете нигде, кроме как в Антарктиде!

На «белом материке», как правило, не держатся ни абсолютные презвенники, ни явные алкаши. Зимует здесь народ, умеющий и толком выпить, и вовремя завязать. А посему уместно процитировать старого ворчуна Амундсена: «Лично я предпочитаю пунш! А другие пусть даются кексами и дуют кофе. От него того и гляди чего-нибудь сердечное заработаешь...»





Привет с большого бодуна!

- Кузьмич, изобретатель «опохмелятора».
- Мировой рекорд по количеству выпитого шведы у нас не отнимут!
- Кто первым придумал насильно опохмелять российского человека?
- Из похмельной сокровищницы народов мира.

Авторы: Елизавета Домнышева, Юрий Беликов, Алексей Лазарев, Сергей Смирнов, Игорь Мартынов, Елена Одинцова.

Привет с большого бодуна

По-настоящему хороший писатель умеет рассказать о жизни не только изящно, но и узнаваемо. Вот, к примеру, у Булгакова: «Не то что встать, — ему казалось, что он не может открыть глаз, потому что, если он только это сделает, сверкнет молния и голову его тут же разнесет на куски. В этой голове гудел тяжелый колокол, между глазами яблоками и закрытыми веками проплывали коричневые пятна с огненно-зеленым ободком, и в довершение всего тошнило, причем казалось, что тошнота эта связана со звуками какого-то назойливого патефона.

...Пошевелив пальцами ног, Степа догадался, что лежит в носках, трясущейся рукою провел по бедру, чтобы определить, в брюках он или нет, и не определил».

Это — про похмелье. Идем дальше:

« Дорогой Степан Богданович, — заговорил посетитель, проникательно улыбаясь, — никакой пирамидон вам не поможет. Следуйте старому мудрому правилу — лечить подобное подобным. Единственное, что вернет вас к жизни, это две стопки водки с острой и горячей закуской».

Это — о методах борьбы с похмельем. И последнее:

«И вот проклятая зелень перед глазами растаяла, стали выговариваться слова, и, главное, Степа кое-что припомнил».

Это — об эффективности некоторых методов борьбы с похмельем.

Но кроме такой изящной словесности по этой проблеме есть еще народное творчество. Народ мудр. Веками собирал он по крохам, по крупинкам знания о том, как «поправить утром голову после вчерашнего». А пытливые журналисты «Комсомолки» выискивали эти премудрости и записывали, зачастую проверяя на себе эффективность рецептов. Таков уж наш профессиональный долг!

Кузьмич, изобретатель «опохмелятора»

Перекрестившись, я выпил «мертвой воды». Она была какой-то исчерпанно-предгрозовой и к тому же кислющей. «Запей», — сказал Кузьмич и налил мне второй стакан. На сей раз вода была прозрачной и без привкуса. Осушив стакан «живой воды», я почувствовал, как меня начинает медленно «пробирать»... «Ну как?» — спросил Кузьмич.

О Кузьмиче и его «секретном оружии» мне рассказал знакомый врач. Он ликовал: «Как приобрел этот аппарат, — пива не надо, любовниц — побоку, мозг стал каким-то интересным, настроение — приподнятым. А на днях дал «кузьмичевки» больному белой горячкой. И что ты думаешь? Мужик был присмерти, а тут воскрес!»

Традиционным утречком я позвонил изобретателю «опохмелятора» и «гетерозаменителя». Координаты, данные им по телефону, меня потрясли: «Ликеро-водочный завод знаете? Так я живу рядышком...»

Наверное, только подопытному русскому человеку, по утрам наливающему подглазья свинцом безысходности и сдерживаемой смуты, могла прийти в тяжкий час блаженная идея об «опохмеляторе». А у Сергея Кузьмича Шелиманова счеты с жизнью особые: он из раскулаченных, а потом — из ссыльно-детдомовских. «Четыре класса, пятый — коридор», — так часто приговаривает Кузьмич.

Видно, мальцом наслушался он пряничных русских сказок про живую да мертвую воду, а насмешница-планида распорядилась иначе... Но забрезжило на склоне лет то, что запало в детстве.

Если сказки что-то утверждают, значит, это уже было. Живая и мертвая вода? Принцип не нов. Катод-анод, гидролиз-электролиз — вот и вся сказочка. Однако принцип принципом, но Кузьмич допер умом до собственного аппарата. Вместо общеизвестной нержавеющей, из которой при «брожении воды» выделяется вредный для организма хром, применил наконечники с графитом и титаном. К этому прибавьте еще небольшой рукавчик от пожарного шланга с прикрепленным к нему донцем. Сюда заливается обычная вода, графит вставляется в рукавчик, рукавчик — в трехлитровую банку с водой и... «Пожарный шланг не дает воде утечь в банку, — поясняет Кузьмич, — а обмен электронами между рукавчиком и банкой происходит. В шланге получается «мертвая вода», а в банке — «живая». Нагревать нужно градусов до шестидесяти — не больше».

Температуру Кузьмич определяет ладонью. Полученную воду процеживает через скрученные воронкой листы ватмана. Капли старается не проронить бесцельно: на рассаду, которой заросли все подоконники и столы! Картошка, помидоры, огурцы, лук, чеснок... Для сравнения хозяин показывает ростки, политые водой из-под крана, и зелень, окропленную «кузьмичевкой». Дистанция огромного размера! «Что же будет, — вскидывает Кузьмич вверх вопрошающий палец, — если этой водицей остудить горящую “жабу”?!»

Когда наш герой работал до пенсии на Пермском телефонном заводе, к нему по понедельникам в закуток сбегались страждущие мужики. Выходили размягченные, вполне вписывающие в поворот. «Опохмелятор» действовал. Впрочем, Кузьмич свое изобретение, хоть и не патентует, но и не узурпирует. «Вчера, — оценивает Шелиманов свершившееся снисходительным покачиванием головы, — зашел ко мне знакомый сантехник, попросил починить «опохмелятор». Пока я ему чинил, он сбегал за бутылкой, потом — за второй, ну а потом — и за третьей. И если бы я утром не потребил своей водицы, небо бы показалось с овчинку».

Однажды Кузьмич заболел гриппом. Температура — под сорок. Жена вызывает «неотложку». Ей отвечают: «Часа через два». Встал Кузьмич, кряхтя, с дивана, воткнул аппарат в сеть, приготовил «кузьмичевки». Через два часа сунул градусник под мышку: ртутный столбик скатился до 37 градусов. Приехавшая врачиха села за стол выписывать больничный лист. А на столе, как матрешки, — банки, баночки... «Что тут у вас за лаборатория?» — «Да так, — заскромничал Кузьмич, — булькаем». — Но это же шарлатанство! — воскликнула недавняя выпускница мединститута и замерила Кузьмичу давление: оно «зашкаливало». Кузьмич налил стакан волшебной жидкости, выпил, прислушался к себе и выдохнул: «Замеряйте!» Давление спало на десять единиц. «Наверное, это от страха попасть на койку», — успокоил врачиху больной.

«Веселие Руси есть пити», — сказал князь Владимир. И все почему-то думают, что он имел в виду водку. Но идеальную водку, как известно, придумал Менделеев. А князь, может быть, говорил про напиток Кузьмича, рецепт которого был изведен еще в те времена?

Так это или иначе, но супруга Шелиманова признается, что долгое время страдала ревматизмом, а теперь забыла, когда ходила в поликлинику. Она не только пьет «кузьмичевку» вместо чая, но еще и моется ею. И выглядит для своего возраста вполне спортивно.

Кузьмичу тоже семьдесят не дашь. Лицо моложавое, гладкое, задорное. Ему не жалко, что на одном из местных заводов начато производство приборов, подобных его «опохмелятору». «Да, приходили, — вспоминает он, — ставили бутылку, узнавали устройство. Я людей уважил».

Так что у кузьмичевского «опохмелятора» есть теперь второе, «заживляющее» название — «уваживатель». Опохмел опохмелом, а вот уважить ближнего — это не всякому по силам.

Мировой рекорд по количеству выпитого шведы у нас не отнимут!

Совсем недавно в центральной прессе проскочило сенсационное сообщение: один шведский алкоголик из города Мутала допился до чертиков и потерял сознание прямо на улице. Когда его привезли в больницу, врачи обнаружили, что в его крови содержится 8,3 промилле (!) алкоголя (смертельная доза — 5 промилле). Это стало результатом того, что он «принял на грудь» за очень короткое время полтора литра крепчайших спиртных напитков.

Медики не поверили своим глазам: с подобным случаем в своей практике они столкнулись впервые. Однако незадачливого шведского па-

циента откачали. Теперь он считается рекордсменом среди шведских алкоголиков.

Если честно, после этой публикации стало несколько обидно за наших, российских специалистов в этой области. Столько лет на весь мир славились, и вдруг какие-то шведы сумели нас перепить. К тому же статистика сообщает, что по количеству выпиваемого за год Россия оттеснена на шестое место. Чтобы расставить все точки над «i», мы обратились к руководителю токсикологической клиники НИИ скорой помощи им. Склифосовского, профессору Евгению Лужникову. И вот что он нам рассказал:

— Последний рекорд, зафиксированный в нашем институте, — 12 промилле, и человек при этом остался жив. Но тут есть один нюанс: если бы он попал к нам на 15—20 минут позже и ему не оказали медицинскую помощь, то рекорда бы не получилось. Здесь главное вовремя откачать. Кстати, подобное себе может позволить практически любой пьющий человек, если он еще не хронический алкаш и печень с почками пока работают. А «хроники» рассказывают, что в свое время могли спокойно выпить чуть ли не махом и два литра. На самом деле, натренировать пить очень много можно любого.

Анекдот в тему. Собрались русский, англичанин и француз выяснять, у кого какая норма в выпивке.

Англичанин выпил рюмку виски и посмотрелся в зеркало. Потом выпил еще полрюмки, снова посмотрелся в зеркало и сказал, что ему хватит.

— Почему?

— У меня жилка на виске вздулась.

— Француз выпил стакан водки, подошел к зеркалу, выпил еще стакан, снова подошел к зеркалу и выпил еще стакан.

— Мне хватит.

— Почему?

— А у меня белки на глазах покраснели.

Русский взял ведро самогона-первача, покрошил туда хлеб и выпил. Посмотрелся в зеркало и выпил еще бутылку, снова посмотрелся и выпил еще стакан. Потом подошел к зеркалу и сказал: «Все. Норма».

— Почему?

— Видите, крошки во рту уже всплыли.

Человеческий организм начал бороться с алкоголем с того самого момента, как человек изобрел вино. Эту нелегкую битву ведут два основных фермента — алкогольдегидрогеназа и альдегиддегидрогеназа, которые расщепляют алкоголь на альдегиды, уксусную кислоту

и воду. Первые 15—20 процентов алкоголя, как правило, попросту выдыхаются через нос. Если водку запивать, например, водой, то еще 20 процентов выходит с мочой.

Откуда берется похмелье? Это с алкоголем борется еще один мышечный фермент — каталаза. Почему алкоголики бывают синими? Это действие фермента-борца, но уже клеточного. Он вступает в бой, когда предыдущие ферменты не справляются с таким количеством алкоголя. В результате в клетках начинает не хватать кислорода, отсюда и синева. Алкоголик в третьей стадии уже пьянеет с одной рюмки, потому что всех этих ферментов становится мало и они уже не способны побеждать зло.

— Евгений Алексеевич, часто бывают ситуации, когда от пьянки не отвертеться, а пить не хочется. Что нужно делать, чтобы пить и не пьянеть?

— Пить надо меньше.

— А еще как?

— Таких способов очень много. Вот, например, как поступают на Западе: часа за три до фуршета после какого-нибудь официального мероприятия люди в предвкушении предстоящего банкета выпивают 50 граммов крепкого напитка. В результате малое количество алкоголя возбуждает алкогольдегидрогеназу и организм уже заранее готов к борьбе с алкоголем. Кстати, наши токсикологи исследовали водку на предмет наличия вредных примесей. Так вот, вредные примеси есть, но большинство людей умирает не от того, что водка плохая, а от того, что пьют много.

— Профессионалы утверждают, что если выпьешь перед пьянкой ложку подсолнечного масла, то перепьешь что угодно.

— Любое масло, в том числе и сливочное, замедляет всасывание алкоголя в кровь. При этом употреблять масло совсем не обязательно. Когда пьешь — закусывать надо. В общем, ту же самую функцию выполняет любая закуска. Ведь если вам внутривенно ввести десять миллилитров алкоголя, то вы будете пьяны в стельку. Недаром крестный отец водки Дмитрий Иванович Менделеев долго испытывал свое изобретение на себе и пришел к выводу, что сорокаградусная водка — это самый оптимальный вариант. Дело в том, что двадцатиградусные спиртные напитки всасываются в организм быстрее, и, соответственно, быстрее наступает алкогольное опьянение, а у сорокаградусных концентрация алкоголя больше, поэтому всасывание происходит медленнее. И главное — не смешивать! Особенно с вином и пивом, так как в них много белка.

Кстати, пиво намного токсичнее водки: на белковых молекулах алкоголь держится дольше, от чего в значительной степени старится печень и сердце.

Алкоголь живет в организме четыре–шесть часов, а если «накидаться» пивом, то до двенадцати. От этого мозг отекает и поутру голова раскалывается. И если часто злоупотреблять пивом, то болезнь отека мозга развивается.

— Евгений Алексеевич, а вы сами-то пьете?

— Как все. Алкоголь — полезный напиток, если с ним дружить. Просю нельзя этой дружбы терять. Он — химически родное для человека вещество.

— Если случилось так, что все-таки человек напился и утром, мягко говоря, несколько не в себе. Как нужно правильно опохмеляться?

— Холодным «Боржоми». И еще надо наполнить желудок какой-нибудь пищей: легкий завтрак и хорошо, если он будет с яйцом.

— Так сколько все же надо выпить, чтобы в крови было 12 промилле?

— На самом деле все это очень индивидуально — у каждого человека своя норма. Внешние признаки опьянения проявляются при одном промилле. Это примерно четвертушка водки (250 граммов). Соответственно 12 промилле — это три литра.

В некоторых европейских странах за руль нельзя садиться с 0,2—0,5 промилле, хотя это практически ничто. В некоторых штатах США разрешается водить машину с 1 промилле в крови. При двух промилле уже возникает риск потерять сознание. Три промилле поражают головной мозг, причем те центры, которые отвечают за дыхание. При четырех промилле возникает угроза жизни, а пять — для обычного человека смертельная доза. Хотя, я еще раз повторяю, все это сугубо индивидуально — у каждого своя норма. Существует классификация людей на четыре группы и несколько подгрупп.

Тяжелые алкоголики к нам в институт поступают не каждый день — в неделю человек десять. За год от общего количества больных их число составляет всего 7—8 процентов. Около трех тысяч приходят в себя в реанимации. И я еще раз повторяю, что попадают они туда не от плохой водки, а с высокой концентрацией алкоголя в крови. В нашей практике 6—8 промилле — обычное дело.

Что касается рекорда с 12 промилле, то это наверняка не предел. Человеческие способности безграничны...

Кто первый придумал насильно похмелять российского человека?

Многие считают, что медвытрезвители — порождение советского времени. На самом же деле история появления вытрезвителей уходит корнями в начало века.

Совсем недавно в хранилище одной из тульских библиотек была обнаружена подшивка местной газеты за 1908 год, из которой следовало, что первый в истории медицинский вытрезвитель был организован в Туле в 1904 году. В то время он носил название «благотворительный приют для опьяневших». Впоследствии это, судя по всему, прибыльное предприятие расширилось, и к нему добавили амбулаторию для алкоголиков. Заведовал «приютом» врач-невропатолог Константин Зажурило.

Кстати, судьба Зажурило столь же печальна, как и впечатления от посещения его детища. Зажурило по убеждениям был меньшевиком. Однако он вовремя порвал с меньшевизмом и, ко всему прочему, стоял у истоков создания тульской организации РСДРП и был ее активным участником. Но несмотря на это, в 1938 году его репрессировали и расстреляли. Тульские историки не исключают, что к судьбе Зажурило приложил руку один из посетителей его «богоугодного» заведения.

Из похмельной сокровищницы народов мира

Эстония

Эстонцы — большие индивидуалисты, поэтому и способы опохмела у них очень индивидуальные. На первом месте, по всенародному признанию, стоит пиво.

Человек при деньгах предпочитает опохмеляться шампанскими. Профессиональный алкоголик — холодной водочкой.

Киргизия

В Киргизии, как правило, опохмеляются тем же, чем накачались накануне. Если на следующий день назначена деловая встреча и пить больше нельзя, существует еще одно надежное и проверенное средство. По меткому наблюдению моего коллеги-журналиста: добавь в блюдо щепотку пороха, сразу произойдет взрыв. Ашлям-фу представляет собой специфического вида и запаха холодную желто-коричневую липкую массу, в которой плавают лапша, обрезки овощей и кусочки крахмала. Все это сдобрено ударной дозой перца. После употребления ашлям-фу человека бросает в пот. Это значит, что «отходняк» начался. Если в пот не бросит, то дозу следует увеличить.

Туркмения

В Туркмении практически не употребляют вина, предпочитают русскую сорокаградусную, естественно, ею же и опохмеляются. Да, опохмеляются

на Востоке, как правило, водкой. Но есть еще один надежный и очень эффективный способ. В пиале зеленого чая растворяют кусочек терьяка (опия) и выпивают. Синдром похмелья, говорят, снимается практически мгновенно.

Франция

Во Франции и прочей Европе проблема похмелья отсутствует напрочь, так как никто не напивается. Хотя Франция, по потреблению известных напитков держит первое место от Бреста французского до Бреста белорусского.

Каждый механизм дает тем не менее время от времени сбой. Что тогда? Здесь не варят хаш и не зачерпывают из бочки рассол. Может, кстати, и потому, что просто не знают о чудодейственных свойствах этих субпродуктов. Обычно берется таблетка аспирина, растворяется в воде и выпивается.

Для клинических случаев есть чудесный набор: та же таблетка, капли для глаз и шарики от запаха. В обиходе называются «комплексный обед».

Россия

Щуку разрезают на куски и кладут в водку или спирт. Настаивают месяц. Процеживают, дают выпить человеку, который находится в запое третий–четвертый день, чтобы тот не знал, что пьет. Водка пьется нормально, но на следующий день больной на спиртное смотреть не может. Проверено!

Армения

В отличие от России, где к пьяным относятся с пониманием и даже со скрытой симпатией, в Армении отношение к ним ироничное и довольно жесткое: не умеешь пить — не пей. Может быть, именно поэтому в Ереване и в других городах республики не было и нет вытрезвителей. Однако сказать, что здесь не пьют — погрешить против истины.

Народное средство от похмелья в Армении — спас, легкий супчик из мацони. А мацони — кто его не пробовал — это что-то вроде кисломолочного кефира или простокваши. Бабушка готовила его отлично. Летом, завидев, что кто-то из внуков накануне не рассчитал свои силы, — ставила перед ним тарелку ледяного спаса прямо из холодильника. Зимой, наоборот, — горячий, прямо с огня. При этом приговаривая, что у настоящего мужчины голова никогда не болит. Съешь тарелку кис-

лого диетического спаса, и сразу же покрываешься испариной, а еще через пару минут все как рукой снимает — словно и не пил накануне водки. Не спас, а спасение.

Правда, нынешняя молодежь Армении больше тяготеет с утра к пиву. Может, потому что, в отличие от мацони, пива в коммерческих магазинах завались, то ли потому, что во отличие от дедов, она, молодежь, от вина перешла на водку.

Германия

Аустер в переводе с немецкого — устрица. Но это же и средство от похмелья. Характерной особенностью аустеров является низкое содержание алкоголя. Обязательные компоненты этих напитков — желток сырого яйца, томат-пюре и пряности, в основном острые. Этим и объясняется возбуждающее и в какой-то мере отрезвляющее действие напитка.

Аустер. Широкую рюмку ополаскивают несколькими каплями растительного масла так, чтобы на поверхности стекла осталась тонкая масляная пленка. Выпускают в рюмку один сырой яичный желток, добавляют 10—20 капель джина (можно заменить Охотничьей горькой) и посыпают молотым черным и красным перцем. Оба эти перца имеют различные алкалоиды, и каждый из них по-своему действует на нервную систему. Пьют, разумеется, одним глотком.

Лимонный аустер. Широкую рюмку покрывают тонкой пленкой масла (см. выше). Затем в нее помещают 2 чайные ложки острого томатного соуса, сырой яичный желток; все это посыпают молотым черным и красным перцем, солью, добавляют 10 капель «Перцовки» или «Охотничьей горькой» и две-три капли лимонного сока.

Джин-аустер. В широкую рюмку 50—60 мл налить немного джина, осторожно опустить желток. Вокруг желтка разместить в виде красного кольца 20 мл томата-пюре или острого томатного соуса, после этого добавить несколько капель лимонного сока и по одной щепотке перца красного, черного, протертого мускатного ореха и соли. Аустер можно выпить одним глотком, не перемешивая, или перемешать чайной ложкой. Если консистенция густая, то ложка понадобится и дальше, что нежелательно, поэтому рекомендуется пустую рюмку предварительно ополоснуть растительным маслом.

Комбинированный аустер. Смешать 10 мл коньяка, 10 мл горькой настойки «Зверобой», желток, 20 мл томатного и 0,5 мл лимонного сока, щепотку соли и перца.

Аустер с хреном. Смешать 10 мл коньяка, желток, 20 мл томат-пюре, 5—10 мл подсолнечного масла, щепотку соли с красным и черным перцем. На полученную смесь сверху положить неполную чайную ложку острого, с уксусом приготовленного измельченного корня хрена.



Все паралилели, меридианы утром трезвы, а к вечеру пьяны

- **Великобритания.** Давайте уипьем уиски!
- **Германия.** Прозит! Учитесь трезво смотреть на жизнь.
- **Франция.** Напитки для будней — похмелья не будет. В «Крюге» столько волшебства. Шампанское пить — здоровье крепить! С приветом от «Вдовы Клико»! Игристое дитя подземелья. «Божоле» приехало! Азбука дегустации. Истина в вине. Праздник галантного питья.
- **Нидерланды.** В голландских винных погребках можно и утонуть, или Какого джиневера вам надо?
- **Испания.** Вечер с Пиньо Колада. За каким хересом я ездил в Испанию.
- **Польша.** Варшава поспорит за высший градус с Москвой.
- **Израиль.** Вино радует еврейские сердца.
- **США.** Американцы чтут чужие напитки, будто свои собственные.
- **Мексика.** Пьяной горечью агавы чашу, мальчик, мне наполнь...
- **Китай.** За Великой стеной пьют до дна, но не до «белой горячки».
- **Япония.** В бутылки разливают даже снег.

Авторы: Александр Голованов, Николай Долгополов, Леонид Репин, Максим Чикин, Ирина Гривнина, Сергей Маслов, Анатолий Анисимов, Илья Гричер, Сергей Иванов, Олег Шаповалов, Евгений Умеренков, Рашид Габдуллин, Кирилл Барский, Андрей Кабанников, Павел Потапов, Виктор Шуткевич.

Путешествие по СНГ завершено. Если вы по-прежнему твердо стоите на ногах, вас ждут иные пути-дороги. Вы узнаете, как и что пьют на остальных пяти шестых этого земного шарика. Быть может, хотя мы совсем не настаиваем, вдруг решитесь не только узнать о добрых традициях умеренного питья, но и перенять, позаимствовать некоторые из них.

Во Франции вам предстоит побывать в ее солнечной Шампани и в радостном замке «Божоле». Япония покажет одну из главных и даже культовых своих достопримечательностей — саку. Для любителей чего покрепче мы сделаем остановку в голландском Амстердаме и отведаем джиневера. Утонченный вкус хереса распробуем в испанском, понятное дело, Хересе, а мексиканской водки текилы, правильно догадались, в городе Текила.

Ни в коем случае не забудем заглянуть на престижную парижскую дегустацию. Не пропустим и винного аукциона в германском Висбадене, на котором цена бутылки измеряется десятками тысяч совсем не рублей. А в заключение мы предложим вам несколько простых и скорее развлекательных, нежели обременительных упражнений с рюмкой. Их обычно проделывают опытные дегустаторы, еще более улучшая качество напитка. Придутся эти несложные приемы чики по душе и вкусу — пожалуйста, они навсегда ваши.

Великобритания

Давайте уйьем уиски!

Шотландскому виски исполнилось ни много ни мало 500 лет. Но сейчас напиток переживает как бы вторую молодость. Из Европы Западной он проник в Европу Восточную. Между тем технология изготовления виски довольно проста.

Первое упоминание об этом напитке было найдено в отчетах шотландского казначейства, датированных 1494 годом. Именно в этих документах говорится о «восьми мерах солода, из которых получен крепкий напиток». В наше время его не раздумывая назвали бы виски. Потребовалось долгих пять веков, чтобы «крепкий напиток» превратился в торжественный «Хайлэнд парк», «Нокандо» цвета тусклого золота, нежный «Гленфиддич», янтарный «Аберлур», бронзовый «Гленфарклас» и «Ласфрозйг», напоминающий по запаху прихваченную огнем древесину. Модное ныне увлечение виски — явление из нашей новейшей исто-

рии. Рвущаяся в небеса кривая массового потребления этого напитка свое начало берет в первые послевоенные годы. Переправка из Великобритании на охваченный пожаром Второй мировой войны Европу была делом хлопотным и рискованным, поэтому шотландские производители виски наращивали его производство за счет солидных объемов экспорта в США. Тем более что тогдашний премьер Британии Уинстон Черчилль рассматривал шотландский национальный напиток как особое средство английского влияния в Америке.

Не обошлось и без курьезных случаев. Во время налета на Эдинбург германские Люфтваффе разбомбили и хранилища виски, где в течение многих лет накапливались колоссальные запасы горячительного средства. В течение нескольких дней после рейда бомбардировщиков над городом, как утверждают свидетели тех событий, витал умопомрачительный запах ionчайшего скотча.

После победных залпов лежавшая в руинах Западная Европа к тому же и перебивалась всухомятку. Но великая жажда так и не наступила. Потому что вместе с американскими войсками в Старый Свет начали прибывать пароходы со стеклянной тарой, в которой весело плескалась золотистая жидкость. Даже Джеймс Джойс обратил внимание на то, что вновь стала слышна легкая музыка виски... Самая приятная из всех мелодий. Постепенно виски стало превращаться в символ достатка и даже зажиточности, наряду с одеждой от лучших портных и автомобилями штучного производства.

Кто и когда впервые изобрел секрет перегонки — доподлинно не известно. История донесла до наших дней лишь упоминание о том, что за VIII веков до рождения Христова в Индии уже умели производить крепкий «арак». А в Древнем Египте продукты перегонки напротив использовались для изготовления румян, белил и духов. Европейцы заимствовали рецепт изготовления восточной косметики, а вместе с ним — и оригинальные термины. Например, средство для подведения женских глаз называлось «коль», впоследствии превратившееся в «аль коль», что совсем близко к понятному любому человеку независимо от места жительства, современному слову «алкоголь». А вот лавры изобретателя «уише беатад», древней «аквавиты», оспаривают ирландцы и шотландцы. И все же большинство исследователей склоняется к тому, что первыми были ирландцы, распробировавшие на соседних землях культ крепкого напитка, снимавшего боль. Предположительно в 1171 году, когда англо-нормандский король Генрих IV Плантагенет вторгся в Ирландию, его воины впервые испили местное горячительное средство для мужчин. Столкнувшись со сложным произношением понравившегося напитка, они упростили его до «уише», затем переделали в «фуйше» и наконец в «уиски», по-русски виски.

Однако до середины XIX века исключительно французские вина и ликеры подавались на стол высшему лондонскому обществу, пока страшная

болезнь не выкосила под корень все виноградники. Прошло немало лет, пока французские виноделы сумели преодолеть разрушительные для национального хозяйства последствия. Тем временем в благородных семьях Лондона коньяк заменили шотландским виски, и «аквавита» древних сельских монахов превратилась в престижный напиток высшего общества.

В 1919 году за 18-ю поправку, вводящую систему сухого закона в США, проголосовал американский Конгресс. Однако суровые меры не дали желаемого результата: вместо 15 тысяч нью-йоркских баров, вынужденных закрыться вслед за решением властей, появились 30 тысяч подпольных питейных заведений. Когда же 15 лет спустя Рузвельт ввел драконовские санкции против виски, Ирландия уже не могла экспортировать его в необходимых количествах. А в 1972 году, когда Великобритания вступила в Общий рынок, впервые с конца прошлого века на мировых биржах было зарегистрировано падение цены на золотистый напиток. В наши дни виски пьют на всех континентах во всевозрастающих объемах. В США бутылку виски открывают каждую десятую долю секунды, Венесуэле — каждую секунду, каждые 7 секунд — в Норвегии, и каждые 20 секунд на Филиппинах. Клуб стойких любителей виски включает население 190 стран мира и гарантирует тем самым работу почти 70 тысячам шотландцев. Но если вам однажды нестерпимо захочется почувствовать несравненный запах и отведать непередаваемый вкус 35-градусного напитка, не пожалейте денег и отправьтесь в шотландские горные долины, где виски по-прежнему скрупулезно готовят в лучших старых традициях.

Германия

Прозит!

Винное подполье Германии поражает многообразием. Но его истинное украшение, конечно же, «Доктор Келлер». Господи, ну почему у нас так много пьяных — вне зависимости от того, развернута или уже свернута очередная антиалкогольная кампания? И почему в Германии, где вина пьют побольше нашего, пьяных вообще не увидишь? За редким исключением.

Только ли потому, что немцы, хотя и попивают шнапс, предпочитают все же вино, а у нас — то ли из-за суровости климата, то ли вследствие пресловутой загадочности характера неограниченное тяготение к напиткам покрепче? Только ли потому напиваются у нас повсеместно?

Наверное, доля истины в таких умозаключениях есть. Но наиболее вероятное объяснение надо искать в другом: в отношении ко всем этим напиткам. В Германии детям внушают, что вино — напиток тонкий, романтический, к которому следует относиться с уважением, — и вино никогда не предаст. Это во-первых. А во-вторых, немцы предпочитают пить вина с небольшим со-

держанием спирта. И пьют долго и понемножку. При таком подходе напиться сложно. Да ведь и вообще такая цель ими не преследуется. И свято при том соблюдается старый рейнский «закон погреб», принятый еще в 1780 году: «Кто хочет посмотреть этот погреб, пусть остановится здесь ненадолго и послушает доброжелательные наставления, чтобы без оскорблений и наказаний вернуться назад. Он не должен скакать, танцевать, прыгать, орать, кричать, свистеть и петь, ссориться, браниться, чавкать, а также подозрительно уходить в сторону, не сквернословить, не говорить непристойности, не стучать, не топтать, не бросать, не царапать и не выкидывать никаких других штучек». А далее кратко обещались всяческие кары для тех, кто преступал этот закон.

В Германии уважают старые заветы и из поколения в поколение блюдут накопленную мудрость.

В маленьком и аккуратненьком Трабен–Трарбахе, уютно расположившемся в узкой долине меж гор на берегах неторопливого Мозеля, виноградарство обосновалось еще 1600 лет назад. Это достоверно известно. Но виноградную лозу «Рислинга» — основу основ нынешнего виноделия сюда завез какой–то крестоносец. Лоза прижилась, и римляне, завоевавшие эти края, не дожидаясь, пока привезут вино с их родины, с удовольствием попиwali изготовленное в Трарбахе, с удивлением отмечая его восхитительные качества. Тут же, неподалеку от берега Мозеля, пристроился старый винный погреб семейства Ланггут. Патриарх фамилии Франц Вильгельм Ланггут заложил его более двухсот лет назад. Под теми древними крестовыми сводами по–прежнему хранится вино — в старых дубовых бочках, вмещающих по тысяче литров, замурованных в толстые стены.

Вина, рожденные на крутых склонах гор в окрестностях Трарбаха, славятся далеко за пределами Германии: их покупают в Канаде, Японии, Австралии и во множестве других стран. «Эрбен кабинетт» — легкое, нежное, от которого струится аромат луговых цветов... «Эрбен белая осень» — светящееся изумительным светло–розовым цветом со свежим фруктовым вкусом...

Роберт Мюллер, управляющий фирмой по торговле со странами Восточной Европы, всю жизнь свою посвятивший созданию вин, водит нас по современным подвалам, где в резервуарах из нержавеющей стали вызревают лучшие немецкие сорта. На огромном заводе, где вырабатывается около тридцати марок и разливается двадцать тысяч бутылок в час, работают всего 57 человек. Редко кто из них на глаза попадает: современное производство управляется электроникой — да, это так, но все же таинство создания волшебного напитка творится, как и прежде. Не просто же так и не само по себе из мутного и сладкого виноградного сока являются на свет эти изумительные тонкие вина... И не только потому, что их прародитель Франц Ланггут, начиная на пустом месте свое отважное предприятие, сказал как–то: «Взвесь все — и смело рискуй!»

Мы быстро поняли: к вину в Германии относятся весьма серьезно. Целое заведение под несколько непривычным для нас названием: «Немецкий институт вина» изучает возможные рынки сбыта в ФРГ и за ее пределами. Следит за конъюнктурой. Исправно снабжает любой мало-мальски полезной информацией 60 тысяч виноделов, аккуратно платящих за то членские взносы: 100 марок с каждого гектара виноградника. Сам институт продажей благоговейной влаги, конечно, не занимается. Как и подобает солидному учреждению, директор у него тоже соответствующий. Знакомьтесь: доктор Франц Вернер Михель — седьмой и очень славный представитель в генеалогическом древе немецких виноделов из знаменитого своим отборным солнечным виноградом городка Хохейма.

Его пра-пра-пра..., занимавший, кстати, почетнейший пост настоятеля грандиознейшего по тем и этим временам собора в Майнце, вдруг решил заняться виноделием. Сам доктор Михель предполагает, что переход от чистой религии к не менее чистому виноделию произошел в 1789-м, в году Великой французской революции, когда пра-пра-пра... удалось спасти собор от разрушения, умирив хлынувшую на его штурм толпу не проповедью, а бочками с вином. Народ отведал целебного продукта и согласился с изготовившим его настоятелем, что гробить собор-красавец все-таки не стоит.

И если пра-пра-пра... спас немецкое народное достояние, то его потомок спасает хороший вкус немецких виноделов и славные традиции умеренного питания. Доктор Михель и сам нам признался: сейчас в Германии, увы, как и в соседних странах, на сухое вино и шампанское набросились два крепких соперника. Первый — пиво, а второй — еще посерьезнее — виски, ликеры, бренди и прочие суровые, с ног сшибающие коньяки.

— Нас может спасти только качество и легкость, легкость, — главный винодел Германии встревожен. — Вы когда-нибудь видели, чтобы люди напивались вином?

Мы-то, естественно, видели.

— В ФРГ производство напитков такого низжайшего качества запрещено, — удивляется доктор. — Здесь уже пахнет не вином, а уголовщиной.

Попытались мы выяснить у дуайена виноделов, какое же из немецких вин считает он наилучшим. Но герр Михель ловко ускользнул от ответа, сказав лишь, что это предстоит выяснить нам самим во время путешествия по виноградникам. Ради того, мол, и приглашали. И встреча с прекрасным действительно произошла. В маленьком городишке Бернкастель-Кус в погребке «Доктор Келлер».

Именно здесь по преданию излечился от смертельного недуга местный князь. Было это давненько, чтобы не соврать, в 1354 году, о чем свидетель-

ствуется старинная кованая плита, установленная у входа в не менее старинные погребы. Так вот, князь болел, чах, и когда знахари расписались в бессилии, один из крестьян нацедил в княжескую кружку свое вино. Князь выпил раз, выпил два, голова у него перестала кружиться, а через пару неделек он совсем выздоровел. И сразу же пожаловал крестьянина — избавителя по незамысловатой фамилии Келлер титулом «Доктора». С тех пор ино «Доктор Келлер» и подвалы с тем же названием являются гордостью и фирменным знаком восьмимысячного городка. Любители легчайшего вина едут сюда со всего мира, словно мусульмане в Мекку. И в период сбора винограда, да и круглый год найти здесь место в гостинице невозможно. Даже всемогущий — в тех винодельческих местах — «Немецкий институт вина» снял для нас гостиницу где-то километрах в двадцати. Мы приехали, попробовали и расстались с «Доктором Келлером» настоящими друзьями.

Лишь 3,5 гектара занимают виноградные угодья. Виноград растет на таких крутых склонах, что добраться до него, кажется, по силам лишь альпинистам. Но как рассказал нам винодел доктор Бауэр, крестьянам приходится подниматься на крутизну 17 раз, «танцуя вокруг винограда», чтобы на 18-й спуститься вниз с корзиной, полной сладчайшего и отборнейшего винограда. Плод настолько редок и ценен, что срывают даже не гроздья, а виноградинки — только одну к одной. И сработанный таким образом «Доктор Келлер» превращается в украшение любого немецкого стола. Но почему только немецкого? Быть может, «Доктору Келлеру» удастся потеснить с нашего стола «Доктора Водкина»?

Учитесь трезво смотреть на жизнь

На винном аукционе в германском городе Висбадене чудеса творили не только его организаторы, но и непосредственно участники.

Станный, очень странный городок, этот трехсоттысячный Висбаден. Нигде в мире не доводилось видеть такого количества здоровенных «Мерседесов» на душу населения, как здесь. Лондон, Париж выглядят на фоне этого выхоленного супербогача скромнейшей Золушкой, у которой только и есть что красные туфельки, кое-какая одежонка да пара дезодорантов. И сами герры-немцы на мои рассуждения о жирном висбаденском богатстве кивали головами важно, согласно: даже для небедной Германии город не совсем типичен. В этом курортном местечке с целебными водами селятся богачи со всей страны и мира. Сюда наезжают поиграть в азартные игры. Именно здесь спускают немалые деньги на всяческие развлечения офицеры-американцы с военных лаз поблизости. Потратиться в Висбадене считается хорошим тоном.

Наверное, потому мудрецы из «Германской Ассоциации вин высочайшего качества» и порешили провести свой аукцион в сей столице несмет-

ного богатства. Происходит эта продажа редчайших и ценнейших даров лишь раз в пятилетие, и съезжаются на нее истые и истинные ценители напитков, крепость которых обычно не превышает 8—11,5 градуса. На прошлом аукционе установили национальное достижение. Выложили 22 тысячи марок за «Стейнбергер» и «Рислинг» урожая 1893 года — белое вино в Германии так дорого никогда не продавалось.

А вообще-то бывали тут рекорды и покруче. Молоденькая, но абсолютно все о виноградарстве знающая Хильдегард Вебер из «Немецкого института вин» подбросила несколько цифр просто-таки невероятных. Однажды заплатили за бутылку 1893 года 35 тысяч, а был случай, когда драгоценнейшая влага, закупоренная в сосуд аж в 1776 году обошлась кrezу-покупателю в 53 тысячи марок.

Я было ахнул, получив билет на аукцион: 195 марок! За такие мои личные рекорды не отчитаться ни перед женой, ни перед бухгалтерией. Но Хильдегарда успокоила: «Что вы, что вы. Это же приглашение для герра русского журналиста». Занимаю свое вроде бы и законное место № 315 в длинном и старинном курортном зале. Столы с белыми скатертями тянутся в пять рядов. Перед каждым из 600 купивших билеты и передо мной тоже — тоненькая рюмочка, рядом с которой книжица с описанием выставленных на аукционе 75 вин. За спинами снуют совсем юные, прямо пионеры, мальчишечки-девчоночки в национальных одеждах: аккуратненько так наливают по полрюмочки. Тринадцать сортов — исключительнейший раритет конца прошлого — начала нынешнего века. И эти вина выставлены в единственном экземпляре. Но 62 марки остальных, оказывается, можно попробовать. Вот, значит, за что любители сразу выкладывают почти по две сотни.

На сцене восседает компетентное, каким же ему еще быть, жюри. А за пюпитром, подняв нечто похожее на молоточек, священнодействует седовласый бородач. Объявляет год и название вина, имя, напиток взрастившего и первоначальную стоимость.

Ну и растут цены. И комиссар-аукционер работает молоточком прямо как рок-ударник. Сидящие поближе к подиуму, подають бороде мгновенные знаки, и тот выкрикивает цифру — выше, выше, выше...

Фрейлен Вебер почему-то сообразила, что я буду на этом аукционе внимательным наблюдателем и легким выпивателем, а совсем не покупателем. И усадила меня подальше от сцены. Вместе с соседями пригубливаю разливаемое и по местной традиции изредка аплодирую, когда цифры достигают сумасшедшего потолка. Чемпионом Висбадена стала последняя бутылка «Маркобреннер рислинга» урожая 1884 года: 5000, 7500, сразу 10 тысяч, 12 тысяч 500 и, бац, 13 тысяч марок — продано! Гром аплодисментов, переходящих в стоячую овацию. Пять часов аукциона и ни единого,

клянусь, пьяного. Ну как им это удается? Алкоголизмом и не пахло. Хорошими винами — это да.

А после аукциона публика, отведав 62 (!) сорта, торопилась в... буфет. Там продавали шампанское, и посетители его дружно потребляли. И опять-таки ни единого подвыпившего. В традиции, что ли, у них не напиваться? Захотел — чуть пригубил. Не понравилось — выплеснул, сам видел, содержимое в специально для того и поставленный графин. Может, зная, что прилавки ломаются от всего, включая вино, собственное здоровье излишествами не коречат и настроения своим близким пьянством не портят? Может, и так. Нам-то пока остается только догадываться.

Франция

Напитки для будней — похмелья не будет

Пусть не удивляет вас, милый читатель, что эта глава, посвященная французским напиткам, одна из самых представительных и подробных. Ведь именно Франция считается центром могучей Империи вин и шампанского. Мы с удовольствием и, надеемся, со вкусом расскажем о трех лучших марках напитков этой страны — «Крюге», «Луи Родрере», «Вдове Клико» и о самом «массовом» шампанском «Мозте и Шандоне». Поведаем о сравнительно новом, однако вам уже знакомом вине «Божоле». А также о тех, кто всю эту драгоценнейшую вкуснятину пьет и возвращивает.

Имейте в виду: во всем мире, кроме одной нашей с вами страны, шампанским считается только напиток, взлелеянный в районе Шампани (Франция). А как же «Спуманте», «Советское шампанское» или «Одесса»? Эти игристые вина шампанским нигде и никогда не считались. В Европе истинная цена таких — 2—2,2 доллара. В дорогих магазинах их выставляют для разнообразия в расчете на редкого любителя — доллара 3—3,5. Я вовсе не собираюсь хаять и хулить «Донское» и «Кубанское». Каждому — свое, ибо о вкусах спорить глупо. Но вот о настоящем шампанском расскажу с удовольствием.

Французский город Реймс благословил Всевышний. От Парижа по платной автострате до него можно домчаться часа за два. Вокруг на невысоких холмах раскинулись солнечные виноградники, урожай которых идет на изготовление вина, названного в честь этого района славным именем «Шампань». Официально признано: площадь виноградников 30 тысяч гектаров. И каждая сотка здесь обмерена и поделена — огорожена с несвойственной французам пунктуальностью. Попробуй кто-нибудь окрестить «шампанским» вино, выннценное тем же кропотливым способом, но хотя бы за 200 метров отсюда. Сразу несколько из 1200 официально признанных производителей, объединенных в «Союз шампанского», подадут в суд. И само-

званец будет оштрафован на пару миллионов франков. Бутылки же бросят под гусеницы безжалостного бульдозера.

Однажды номер с переименованием в шампанское своих местных вин попробовали проделать фермеры из американской Калифорнии. Возмездие настигло их даже быстрее, чем можно было предположить: штраф в несколько десятков миллионов долларов. Единственное, на что идут истинные владельцы высокой марки, так это на продажу прав. Уплатив соответствующий взнос, изготовители похожих вин, точно соблюдающие технологию, покупают возможность наклеивать на бутылку этикетку с заветными словами: «Сделано по методу шампануаз». Особенно много таких бутылок появляется под Рождество, и продаются они, как правило, долларов за 6—8.

Чтобы вырастить пригодный для шампанского виноград, требуется целых пять лет. И эту пятилетку ни в коем случае нельзя выполнить и перевыполнить досрочно. Иначе пострадает качество. Лозу подрезают, землю рыхлят, взбивая даже мельчайшие комочки. У крестьян Шампани добрые, натруженные руки. Едешь по окрестностям и видишь одну и ту же картинку: согбенные в три погибели фигуры и шикарные «Ситроены», «Пежо» на обочинах. Труд виноградарей оплачивается достойно. Но зато и виноградник плодоносит четверть века. А с каким почтением идет сбор урожая! Никаких машин и механических приспособлений. По условиям игры настоящим виноделам признают лишь продукт, собранный вручную. Сборщики винограда щелкают ножницами, аккуратно срезая гроздь за гроздью и плавно складывая их в корзины. Как правило, 95—96 процентов собранного урожая идет в дело, потери — минимальны. В последние годы, когда границы сделались более прозрачными, на виноградниках осенью все чаще слышится полужнакомый говор. Это приезжают на уборку поляки. За день упорного труда им платят примерно 150 франков — это около 25 долларов.

Среди десятков Домов шампанского есть свои лидеры. Самый общепризнанный — «Дом Крюг».

В «Крюге» столько волшебства

Увы, эта бутылка мною с семейством была благополучно осушена на святой праздник — День 50-летия Победы. Но хранится она на почетном месте. На горлышке — тяжелая сургучная печать — «Коллекция Крюга. Бутылка № 249», а снизу на огромной этикетке «Шампанское Крюг, 1969 год». Однако поверьте, самое ценное — дарственная надпись лично мне и лично от лучшего изготовителя шампанского во Франции, а, следовательно, и в мире месть Анри Крюга старшего.

Любителям — истинным и очень небедным — бутылка этой марки обходится раза в два-три подороже, чем прославленная у нас «Вдова Клико». «Крюг» урожая типа счастливого и удачливого 1969 года продается в Нью-Йорке по 150—200 долларов, в Токио потянет на все 250—300.

И всей этой империей шампанского заправляют двое седовласых, поджарых, улыбающихся и весьма располагающих к себе господ — братья Анри и Реми Крюг. Генеральным директором все-таки считается старшенький — месье Анри. С ним я и разговорился. И, понятно, для начала поинтересовался, в чем же секрет такой бешеной популярности «Крюга».

— Секрет в терпении. Мой пра-пра-прадед Йохан-Йозеф Крюг, основавший наш дом шампанского, оставил потомкам не только хорошую репутацию, но и коротенькое завещание: «Дети, внуки и правнуки мои! Помните главное: сотворяя шампанское, никогда не торопитесь и ни в коем случае не жадничайте». Бывает, когда урожай винограда не совсем хорош, мы выливаем на улицу чуть ли не треть уже разлитого в бутылки шампанского.

— Боже мой, что ж вы делаете...

— Мы боремся за высшее качество. Допускаю, что уничтоженное нами шампанское довольно хорошее...

— ...Так зачем же его губить?

— Наш напиток обязан быть супервысокого класса. Этим, а соответственно ценой, он и отличается от абсолютно всех остальных сортов и видов шампанского. Мы также никогда не идем ни на какие технические новшества. Сбирать виноград машинами на виноградниках Крюга категорически запрещено. Да, из поголовно всех домов шампанского мы остались единственными такими консерваторами. Только вручную, только виноградника к виноградинке. И потом мы уверены, что сотворение волшебного напитка по рецепту бабушки Йохана-Йозефа дело сугубо семейное. В нем занято всего 55 человек — в основном наших ближайших и дальних родственников.

— Но многое ли может успеть такая семейная бригада?

— Много. Полмиллиона бутылок. Семь из десяти вырывают у нас иностранные покупатели, три — достаются французам.

— Как же успевает одна семья произвести эдакое количество шампанского? Прямо мистика.

— Не мистика, а восемнадцатичасовой рабочий день, к которому мы все привыкли, как вы к восьмичасовому. И потом мы, простите, не производим шампанское, а сотворяем его. Улавливаете разницу? И благодаря этим нашим творческим усилиям Дому «Крюг» удалось создать в своих погребах запас в три с половиной миллиона бутылок, полмиллиона из которых мы каждый год выставляем на рынок.

— Но ведь перед Рождеством, Новым годом вы, наверное, могли бы продать весь этот грандиозный запас.

— Да, его бы расхватили за несколько дней. Но тогда философия моего пра-пра-прадеда была бы грубо нарушена. Началась бы чистая торговля, погоня за прибылью, а значит, творчество исчезло бы. Боюсь, вместе с ним канул бы и Лету и волшебный вкус «Крюга».

— Месье Анри, а бывали у вас все-таки трудные времена, какие-то спады?

— Мой папа очень много рассказывал нам с братом о Великой Октябрьской социалистической революции в России. До осени 1917 года основным покупателем «Крюга» был город Санкт-Петербург, и когда у вас разыгралась революция, Дом Крюга был на грани... Слава Всевышнему, папочка сумел быстро понять, что ваша революция — это надолго, и найти новых иностранных покупателей.

— А что вы думаете о российском пенящемся напитке?

— Молодой человек, вы истинно вежливы и не захотели обижать меня, называя его шампанским, как это храбро делают некоторые ваши соотечественники. Даже французские вина, продающиеся в центре Франции под этикеткой «Шампанское», — это, извините, блеф. Что ж, я дегустировал у вас в стране произведенное. И назвал бы продукт неплохим сладким вином с пузырьками. Такое или приблизительно такое изготавливают в Калифорнии и в Испании. У крымского вина лишь один серьезный недостаток: оно сладкое, полусладкое, на мой вкус чересчур терпкое, однако пить его вполне можно. Если, конечно, нет ничего иного и если именно такое вино отвечает вкусу. Я, как вы поняли, оптимист, и потому могу вас уверить: коли не моему сыну, так уж внуку — точно — лет через 10—15 предстоит освоить тот самый маршрут «Париж — Москва — Санкт-Петербург», который был так хорошо знаком моему прапрадеду. Все встанет на круги своя, и Новый год или Рождество вы будете встречать, чокаясь бокалами с «Крюгом».

Что ж, я, как и дедушка Крюг, тоже большой оптимист. И один из новогодних тостов каждый раз поднимаю за то, чтоб предсказание сбылось поскорее. И не беда, что в моей стеклянной таре плещется пока совсем не «Крюг». Дедушка Йохан-Йозеф призывал к терпению. Чего-чего, а терпенья-то нам не занимать.

Шампанское пить — здоровье крепить!

Что такое настоящее шампанское и что — поддельное? Какие марки самые драгоценные, и не вредит ли потребление вина здоровью? Об этом и о многом другом наш специальный корреспондент беседует в столице шампанского Реймсе с главой престижнейшего Дома «Луи Родрер» Жан-Клодом Рузо.

У шампанского — свой закон

Мы стоим с месье Рузо на самой вершине холма. Внизу — залитые солнцем, ухоженные и по-сказочному аккуратные виноградники. Природа работает, гроздья наливаются силой.

— Вот этот виноградник относится к Шампани? — спрашиваю я.

— Конечно, это как раз мой, любимый.

— А вон тот, в трех—четыре километрах?

— Уже нет. И производимое из него вино шампанским называться никак не может.

— Но почему? Жаль людей, на этом клочке пашущих, но до шампанского так и не дотягивающих.

— А мне, думаете, не жалко? Ведь я же президент Межпрофессионального синдиката производителей шампанского. Но мир вина живет по строжайшему и точнейшему Закону 1927 года. Географический район, который, согласно ему, считается истинным и единственным местом производства шампанского, измерен до метра. Зона определена раз и навсегда. Землями шампанского признаны только те угодья, на которых к 1927 году уже были высажены виноградные лозы. Произвели фотографическую съемку — здесь есть виноградники, а там — нет. И в соответствии с законом уже никогда не будут. Только те, кому повезло, могут именовать свое вино шампанским. Остальные пишут на этикетке: «Произведено методом шампанизирования».

— Значит, у меня, например, нет надежды войти в круг избранных, если я живу в километре от очерченной зоны? А если я напишу письмо в ваш синдикат, пришлю свое вино, не слишком отличающееся от лучших марок?

— Не тратьте попусту время. Надежда — абсолютно нулевая. Лучше займитесь чем-нибудь иным. Вы можете жить в десятке метров от границы и все равно...

— Было такое выражение у древних римлян: закон плох, но это закон. Ваш закон, месье Рузо, действительно плох.

— Месье Николя, закон плох. Но не по той причине, что вы думаете. Никто никогда не докажет мне: вон тот клочок земли, на котором были разбиты виноградники, хороший. А та невозделанная и до сих пор пустующая ленточка — плохая. Я — за более научно обоснованное и качественное определение. Теперь, когда с 1927-го прошли десятилетия, мы знаем, как найти самую лучшую землю для выращивания винограда, и я постараюсь подтолкнуть наше французское правительство на какие-то шаги в этом направлении. Хотя тут возникает еще одна проблема.

— Какая же?

— Если вы вдруг надумаете разбить виноградник даже не в нашей Шампани, даже не во Франции, а просто в одной из западноевропейских стран, нам не разрешат. Западная Европа точно подсчитала, что производит больше вина, чем этот старый континент способен выпить, и потому довольно виноградников.

— Скажите, месье Рузо, если Европа залита вином, то сколько же бутылок шампанского приходится на долю прославленного Дома «Луи Родрер»?

— Мы — знаменитый Дом, но никогда, и это моя политика, не гонимся за количеством. Наши 2 миллиона 600 тысяч бутылок в год выпивают в 60 странах.

— И у нас, в России, тоже?

— У вас — 6 тысяч, и это на сегодня уже не так плохо. Но с Россией, и особенно с царем Александром II у «Луи Родрер» особые отношения. Вы, наверное, слышали о нашей лучшей марке «Кристалл»?

— Что-то слышал.

— Что-то? Тогда — в нашу штаб-квартиру. Поехали!

Царское это дело

Наши предки знали толк не только в водке — в винах тоже. Валютный золотой российский рубль был в Европе почитаем, и не тощая царская казна (надо ли добавлять «нажившаяся на лишениях трудового народа»?) щедро тратилась на божественные напитки.

Царь (впоследствии освободитель и в конце концов убиенный) Александр II шампанское жаловал. «Луи» же «Родрер» пришелся по вкусу особо. Но пару раз разгневался было государь. Привычным жестом сильной руки выхватывал из забитого напитками серебряного ведерца бутылку какого-то шампанского, наливал и морщился: «Ан нет, и вовсе это не «Родрер». И повелел тогда в 1876 году Александр своему церемониймейстеру отправиться в город Реймс, дабы убедить французов чем-то выделить его любимого «Родрера» среди всех остальных. В столице Шампани моментально смекнули, в чем дело. Придумали новую бутылку — замечательно светлую, с горлышком, прочно обернутым в золотистый кристалл. На изготовление сего напитка шли лучшие сорта винограда. Эту марку спутать и не отличить от других было никак нельзя даже в сильном подпитии. Царь остался доволен: сразу видно — «Родрер», и какой вкус! Царский!

И вот уже больше века «Кристалл» считается непревзойденным шедевром Дома «Родрер». Сужу хотя бы по цене. В Реймсе, где обычный и очень приличный «Родрер» можно купить без всяких накруток франков за 130, «Кристалл» обойдется в 440, а то и в 500. Красота и качество требуют жертв.

А в 1917-м финансовой жертвой за многолетнюю верность российскому рынку чуть не стал «Луи Родрер». В 1847-м он начинал в далекой стране с поставки 250 тысяч бутылок. С царской помощью дошел до нескольких миллионов, а в 1917-м рухнул до 6600 — и конец. Дом едва не разорился. Возвращение в Россию на некогда свой рынок № 1 состоялось лишь несколько лет назад. В 1992-м в знак долгожданной встречи «Луи Родрер» ошеломил петербуржцев концертом спиваковских «Виртуозов Москвы» в «Эрмитаже». И последовавшим за этим гала-вечером: основательно забытое россиянами шампанское текло рекой.

СССР и Ив Сен-Лоран пытались примазаться к чужой славе или «Царское это дело».

— Этот вопрос для российского журналиста из серии обязательных...

— ...Я пил то, что у вас именуется шампанским, два, нет, три раза. Не слишком часто, однако определенные выводы делать можно.

— Типа «вы украли у нас нашу марку»?

— Я бы, признаюсь совершенно честно, не сравнивал ваше шипучее вино с шампанским. И вы, дорогой месье, знаете почему. Но я нахожу, что у этого вашего шипучего напитка вполне нормальный вкус. И по качеству российское игристое на уровне тех шипучих вин, что производятся как в самой Франции, так и в США. Разница между лучшими марками французского шампанского и остальными, во-первых, в качестве винограда. А во-вторых, — и это исключительно важно — в точнейшем и совершенно неукоснительном соблюдении огромнейшего свода правил и законов, которому мы обязываем следовать виноделов Шампани. Поэтому наши усилия в конечном счете и приводят к гораздо более высокому результату. Однажды мне принесли статейку из какой-то иностранной газеты.

— Не из российской?

— Не важно. Там взхлеб рассказывалось о каком-то стахановце, который изобрел метод изготовления «Шампанского» за две недели. У нас такого изобретателя, быть может, и распяли. Это как отправлять поезд на пару дней раньше расписания. Все уже давно изобретено. Мы, основанные в 1776 году, пользуемся все тем же старинным методом. Вы на меня не обиделись?

— Нет. А вы на нас?

— Тоже. И я должен заметить, что если Россия полностью войдет в мировую систему финансово-человеческих отношений, то в один действительно прекрасный для нее день она перестанет называть свои игристо-шипучие вина «Шампанским».

— Что же подтолкнет нас к этому?

— В Россия, я уверен, возникнут свои высококачественные марки. И в обмен на их мировое признание ваша страна будет исключительно аккуратна с чужими заимствованиями. Этот путь, кстати, уже прошли и Новая Зеландия, и Австралия, бросившие привычку обзывать «Шампанским» свои шипучие вина. Поверьте, мало-помалу страны перестанут подкалывать друг друга и воровать названия напитков, которые производятся в одном и лишь строго одном географическом районе.

— Месье Рузо, а как в таком случае относиться к одному из величайших и наимоднейших кутюрье Ив Сен-Лорану? Он назвал свои духи «Шампанское». Почему в Шампани это восприняли с таким негодованием? Ведь в конце концов кутюрье сотворил парфюмерное изделие, а не напиток?

— Когда все это дело закрутилось, я заявил, что нам, виноделам, надо во что бы то ни стало добиться запрета. Останься сен-лорановские духи с нашим названием на рынке, это было бы дурным и опаснейшим прецедентом. Другие продукты, пусть и мирового качества, получили бы возможность присоединять к своим именам и это, наше и только наше. Все виноделы Франции были с нами. Два года длился процесс и завершился он полной победой. Сен-Лорана обязали переименовать духи.

— И он назвал их «Упоением». Тоже напрашиваются какие-то сравнения, аллегории. Аромат прекрасный.

— Кто ж с этим спорит?

Антуан де Сент-Экзюпери утонул совсем не в шампанском

Несколько лет назад Дом шампанского «Луи Родрер» занялся, на первый взгляд, не свойственным ему делом. Генеральный директор Жан-Клод Рузо снарядил целую морскую экспедицию в район Тулона. И вся Франция внимательно следила, найдет ли, поднимет ли «Луи Родрер» останки самолета P38 № 223, вылетевшего в разведывательный полет в 8 часов 30 минут 31 июля 1944 года. За штурвалом «Лайтнинга» сидел военный летчик и великий французский писатель Антуан де Сент-Экзюпери. Экспедиция завершилась неудачей: Сент-Экзюпери так и не был найден.

— Неудачей? Кто вам сказал! Да этой нашей попыткой мы напомнили Франции о ее великом сыне! Нашли свидетелей. Исследовали километры и километры морского дна. Я сам летчик и водолаз. Сент-Экзюпери — мой герой и мой писатель. Теперь-то мы почти определенно знаем место его гибели. Оно именно там, где и предполагалось. Но найти Сент-Экзюпери и самолет, думаю, уже невозможно. Мы еще раз убедились: он погиб близ Тулона. Там военная база, множество подводных лодок французских ВМС. И вскоре после войны, чтобы избежать аварий и столкновений, дно было расчищено. Самолет писателя находился приблизительно в километре от берега. Его почти наверняка сгребли вместе с прочим покоившимся на дне морским хламом. Эта потеря — уже навечно...

Что ж, помянем Сент-Экзюпери бокалом чистейшего «Родрера».

За год двухтысячный, за вас с нами, дамы, господа, а также товарищи!

Дом шампанского стар, а его половицы не скрипят. Погребов древние однако их ступени не стерты. Портреты основателей «Родрера», и последний в ряду — Жан-Клод Рузо — пятое поколение виноделов.

В погребах — запасы; 12,5 миллиона бутылок шампанского! Никто пока не горопится выбрасывать это богатство на мировой рынок. Однако к 2000 году запасы все же основательно опорожнились. «Родер» был завален просьбами из США, Скандинавии и особенно Германии: пришлите «Кристалл» к 2000-му юбилею. И «Луи Родер» задумал необычное. Приготовил ровно 2000 гигантских бутылок, естественно, «Кристалла», урожая 1990 года. На каждой — номерной знак. Лишь бутылки под номерами 1 и 2000 останутся в Доме. Остальные проданы, и за бешеные деньги — 2000 долларов. Цена не останавливает — 1300 драгоценных штук были проданы заранее, но по условиям контракта, переданы владельцам лишь накануне торжества. Кто же покупатели? Люди со всего света. Я был уверен, что среди коллекционеров-знатоков отыщется и парочка-другая «новых русских». Месье Рузо, у которого каждая бутылка на учете, порылся в бумагах и выдал:

— Из всей Восточной Европы лишь один заказ. Покупку оплатил господин из Чехии.

— Месье Рузо, судя по всему, ваши дела идут неплохо?

— Вы хотите сказать, что я хорошо обеспечивая свою жизнь? Вы не ошибаетесь. Даже очень хорошо. Но и жизнь моих работников тоже. Их в Шампани и в моих зарубежных филиалах около шести сотен. Должен сказать, что 144 человека, работающие здесь, в Реймсе, получают в среднем на 50 и даже на 100 процентов больше, чем их французские коллеги по профессии. «Луи Родер» заботится о своей марке во всех отношениях.

Напутствие от мэтра

Ресторан «Гранд дама» считается лучшим в Шампани. Сюда километров за 30 от Реймса, и заехали мы с месье Рузо. Заказали обед с такими названиями блюд, которые иностранцу все равно никогда не понять.

— Что будем пить? — вежливо осведомился мой экскурсовод.

— Находясь в гостях у Дома, «Луи Родер» — скромно выдал я.

— Гарсон, бутылку «Кристалла», силь ву пле, — месье Рузо не ошибся.

Как, впрочем, и мы с Александром II. Наслаждение для знатока. Высшие курсы повышения квалификации для знакомых с шампанским — вот что такое пресловутый «Кристалл». Выпить и умереть. Хотя какая там смерть! Надо было поторопиться узнать у главы Дома, какую марку шампанского сам он считает лучшей во Франции и, следовательно, в мире.

— Лучшей? Так я все-таки сказать не решусь. Наиболее серьезное, по моей оценке, — это шампанское «Крюг», за ним «Буланже» и, понятно, «Луи Родер». Последние два Дома можно поменять местами. Это уж как вам захочется. Очень близка к этой тройке «Вдова Клико». Но и другие — тоже очень и очень хороши. В Шампани редко натолкнетесь на плохое шампанское.

— Знаете, как в нашей российской присказке: «Водка бывает очень хорошей или просто хорошей».

— Насчет водки, да вообще крепких напитков, я не специалист, — признался собеседник.

— Но то, что самым фирменным винам в России предпочитают нечто более крепкое, вы, наверное, в курсе? И даже сейчас, когда наш замкнутый социалистический круг разомкнулся, сюда хлынуло не шампанское, а виски с джином.

— Однако в прошлом году Россия все же получила из Франции 112 тысяч бутылок шампанского. Уже неплохо.

— Месье Рузо, мы так хорошо с вами сидим за этим «Кристаллом». А какой тост вы произнесли бы во славу российских любителей французского шампанского?

— Понимаете, я, в отличие от вас, журналистов, не слишком умело произношу тосты. Дайте-ка я попробую написать конкретное пожелание вашим соотечественникам.

И пока я трудился над главным блюдом и наслаждался дегустацией шампанского, месье Рузо, словно поменявшись со мною профессиями, что-то старательно выводил в блокноте. Вот он испортил, зачеркивая и перечеркивая фразы, один листочек со своей типографским способом выведенной фамилией. За ним последовал в пепельницу и второй листок. Зато третья попытка удалась.

«Совет от Жан-Клода Рузо — полезный не только для вашего здоровья, но и для вашего удовольствия, для удовольствия вкуса. Вместо того, чтобы поглощать алкоголь, крепкие спиртные напитки, выпейте во время еды несколько стаканчиков хорошего вина. Самые крупные ученые-исследователи в области здоровья из Соединенных Штатов, Дании, Франции доказали следующее: умеренно потребляя от 3 до 6 бокалов вина в день во время еды, вы на 40 процентов уменьшаете возможность умереть от заболеваний. Итак, доставляйте себе удовольствие и излечивайтесь».

Уже в Москве я с интересом созерцал послание. Насчет 3—6 бокалов — довольно сомнительно. Народ у нас увлекающийся, на полпути не останавливающийся, так что и такая доза может завести далеко-далеко. А вот то, что пора потихоньку переходить от крепкого к качественному, — это точно. Ведь перешли же мы от режима крепкой диктатуры к чему-то, еще непонятно чему, но более мягкому.

Считаете, наивная блажь? Попробуем — посмотрим!

С приветом от «Вдовы Клико»!

Именно эта вдовушка совершила в XIX веке нечто вроде революции в своей родной Шампани. Посетить погреба процветающего Дома было вдвойне приятно, ибо у входа я с удовольствием увидел три полотнища —

флаг со знаком фирмы «Вдова Клико», французское знамя и, совершенно неожиданно, — наше.

— Да-да, именно в честь вашего приезда, — заверила международный атташе Даниэль Бриссо. — Так мы встречаем всех иностранных гостей. И никонт тоже специально подъехал на беседу с вами из Парижа.

— Луи-Марк Д'Аркур, — тихо проговорил скромно одетый пожилой человек. Как потом выяснилось, прямой потомок основателей Дома Клико в пятом колене.

Я был с почетом препровожден в старинный особняк. Построенный в XVII веке, он повидал немало любителей волшебного напитка. В первом зале совершался ритуал саблирования — острым лезвием клинка почетные визитеры отсекали горлышко бутылки. Пловчее всего, по свидетельствам очевидцев, получалось у Наполеона и французского поп-идола Джонни Холлидея.

Красавец-лакей во фраке и длиннющих белых перчатках пригласил в гостиную, показавшуюся музеем из-за обилия картин, одни рамки которых стоили, наверняка, состояния. Потом во время разговора и обеда меня почему-то тянуло пожать лакею руку. Но, напрягшись, успешно подавил странное желание. Мне было неловко. Мог ли я предположить, что окажусь в этом царстве французской роскоши, диктуя в самом начале мая 1986-го репортажи из 30-километровой зоны Чернобыля. Или когда наш сломавшийся экспериментальный «Ан» дотягивал три часа и 43 минуты на одном моторе от острова Жохова до арктического поселка Черский.

Но изменились времена и нравы. «Вдова Клико» благополучно продается в Москве, Петербурге, а скоро собирается появиться и на прилавках других российских городов. Не зря же Пушкин выделял именно вдовушку Клико в своих стихах. Ведь «Дом Клико» встал на ноги в первой четверти XIX века благодаря матушке-России. И сегодня в Реймсе об этом вспоминают с несвойственной французам трепетной благодарностью.

Но давайте по порядку, ибо жизнь и деяния самой Клико 1777 года рождения заслуживают короткого описания. Волею обстоятельств или знака Божьего, баронесса Николь Барб венчалась с владельцем небольшого дома шампанского Франсуа Клико в винном подвале. Увы, счастье было недолгим. В 1805-м муж скончался, и по всем канонам тогдашней, не подозревавшей о феминизме эпохе, 27-летняя вдова обязана была продать не слишком прибыльное предприятие, чтобы обеспечить себя и оставшуюся у нее на руках малютку-дочь. Но руки оказались крепкими. Клико восстала, отказавшись продавать далеко не прибыльный Дом и вызвав бурю осуждения.

Вглядываясь в знаменитую картину Леона Конье. Это изображение вдовы давно превратилось в символ преуспевающего Дома. Тем более странно, что маленькая, толстенькая женщина с округлыми властными чертами лица совершенно не соответствует привычному образу красавицы-француженки. Зато сколько же всего напридумывала вдова! Даром что баронесса. Документ этот в

Реймсе демонстрируют с гордостью: Клико лично изобрела ремюаж. Метод, благодаря которому шампанскому за три месяца напряженной работы придают прозрачность, помогают избавиться от осадков. Способ и почти 200 лет спустя применяется всеми виноделами мира. Тогда же он был равнозначен революции.

Как и то, что еще в те времена, когда экономилось каждое су, вдова Клико смело решилась на огромные финансовые затраты. Прикупила не просто старинные, а древнейшие подвалы под центром города и превратила их в винные погреба и склады. По ним, общей протяженностью 18 километров и площадью в 12 гектаров, мы бродили несколько часов с Даниэль Бриссо. В подвалах постоянная температура в 12 градусов. Выше и ниже никак нельзя: скажется на вкусе шампанского. Здесь под специальными, желтого цвета, неяркими лампами хранятся 32 миллиона бутылок. Цвет этот, как установлено поколениями и поколениями виноделов, наиболее благоприятен для шампанского. А с продажей бутылок не спешат. Цикл превращения в настоящее шампанское продолжается 12 месяцев. Марочное, прославившее изысканными вкусовыми качествами вдову Клико и сделавшее ее «Вдовой Клико» — три—четыре года. Шампанское легкое, изящное, очень и очень сухое. И это лично сама вдова приказала закупоривать шампанское особой деревянной пробкой, а не просто закрывалкой с веревочкой. Ведь во времена транспортировки морем крысы забегали в трюмы, перегрызали веревки, и драгоценная влага с шумом вырывалась наружу. Подобного расточительства расчетливая владелица допускать не желала. Кстати, если продукт, преподносимый вам под маркой шампанского, закрыт пластиком, то шампанским здесь и пахнуть не может. Вас надуют, предлагая шипучий напиток.

А оранжевая этикетка, цветом и рисунком отличающая «Вдову Клико» от всех остальных напитков? Зайдя однажды в лавку и не отыскав с первого же взгляда собственный продукт на заставленных винами полках, она дала нагоняй приближенным и нарисовала этикетку, дожившую до сегодня.

В наши дни вдова была бы признана финансовым гением. Еще в начале прошлого века она твердо усвоила: в рамках одной—единственной Франции, пусть и понимающей толк в шампанском, замыкаться нельзя. Когда в 1815-м занявшие Реймс казаки всюю громили погреба вдовушки, та хранила гордое молчание. А на предложение пожаловаться командиру казачьего полка на офицеров ответила так:

— Пусть сейчас пьют так, бесплатно. Привыкнут, полюбят и еще больше заплатят потом.

И сразу же после проигранной войны снарядила корабль в Россию. Назывался он «Добрые намерения» и принял на борт 10 тысяч бутылок шампанского. Не в пример теперешним французским коммерсантам, торгующим с нами осторожно, опасно, вдова рисковала. Но кто не рискует, тот не пьет и не продает шампанского. А в гостинице «Санкт—Петербург», где

остановился ее любимый коммивояжер месье Бон, за сказочным напитком выстраивались очереди. Россия стала верным клиентом. Отсек знаменитого подвала назван в честь той первой эпопеи «Санкт-Петербургом». Также я увидел и ящик, в котором шампанское совершило обогатившее Клико путешествие. В последние годы длинной своей жизни, а прожила она до 88, Клико совершила еще один поразительный поступок. Богатейший дом унаследовала по ее воле не дочь с кутилой-мужем, а ближайший сподвижник и соратник по изготовлению шампанского Эдуард Верле, потомки которого сумели на протяжении века с лишним укрепить репутацию марки.

— Кажется, мы не подвели моего прапрадеда Эдуарда, — деликатно улыбается Луи-Марк Верле-Д'Анкур.

С виконтом мы продегустировали бутылку «Гранд-Дамы» урожая 1983-го. И никакого чувства тяжести, потому что «Клико» содержит всего 1,5 процента сахара. Бутылка рассчитана на восемь фужеров.

Только не подумайте, будто «Вдова Клико» всегда на столе. Даже французы среднего достатка шампанское считают недешевым. Бутылочка обычной «Вдовы» обойдется долларов в 30. «Гранд-Дама» стоит все 50, а 10 и 60. Но лучше отведать их, чем всякого... Согласен со мною и виконт Д'Анкур:

— Шампанское — напиток праздника. Рождество, свадьба, Новый год, юбилей — большинство французов покупают шампанское только к этим датам. «Вдова Клико» — не пиво, не дешевое дурманившее вино. Его не пьют литрами и ведрами. Покажите мне человека, спившегося из-за пристрастия к «Клико». Даже излишество, блажь — вдруг захотелось опорожнить бутылочку в одиночестве — не скажется на утреннем самочувствии. В шампанском изначально заложена легкость.

— Признайтесь напоследок, в чем же все-таки самый большой секрет Дома «Вдовы Клико»? — попросил я.

— Секретов два — земля и трудолюбие. Из 30 тысяч гектаров Шампани нам принадлежат 265 плодоносных. Мы лелеем эту землю как можем. Вы даже не подозреваете, как. И чтобы вырастить хороший виноград, необходимый для отличного шампанского, холим его ростки, побеги пять лет. Зато потом виноградник одаривает нас четверть века. У виноградарей Шампани добрые, ласковые руки. А у виноделов еще и терпение. С шампанским никогда нельзя торопиться. Пусть годы ожидания, определенных убытков, но только не продукт-скоропелка. Праздника людям портить нельзя. Вы заметили якорек на наших этикетках? Это символ. Напоминание о первом морском путешествии нашего шампанского в Россию. Я не молод, и вышло так, что оказался последним в династии виноделов Верле. И я счастлив, что дожил до дня, когда корабли «Вдовы Клико» вновь бросили якорь у ваших берегов.

Игристое дитя подземелья

Пятилетка подвального мрака — именно столько нужно бутылке французского шампанского, чтобы обрести идеальную «форму». Если верить легенде, где-то в прошлом веке французские почтальоны были весьма озадачены. Неизвестно откуда пришло письмо с простым таким адресом: «Величайшему поэту Франции в Париж». Конверт носили всем популярным литераторам, в том числе и Виктору Гюго, но письмо постоянно возвращалось обратно на почту. В конце концов его вскрыли и на почтовой карточке прочитали: «Величайшему поэту Франции господину Мозэту, производителю шампанского, мои наилучшие пожелания. Жиров, русский князь».

Раз уж на то пошло, то отправлять письмо надо было не в столицу Франции, а напрямик в Эперне, Шампань, там бы уж быстро разобрались, кому оно адресовано. Но Его превосходительство, видно, с детства был уверен, что все французское делается именно в Париже. Виноградники Клода Мозэа стоят тут, в Эперне, уже четверть тысячелетия. И ничего примечательного в них, в общем, нет, разве что, если подняться метров триста в гору от того места, где стоял Мозэтов дом, то можно найти бенедиктинское аббатство Отвиле, где проживал изобретатель шампанского монах Дом Пьер Периньон, который был в приятельских отношениях со своим соседом Мозэтом. А в аббатстве — старую часовню, у алтаря которой и похоронен отец-основатель самого популярного и веселого напитка. Несколько веков спустя гигантская компания «Мозэ и Шандон» купила и аббатство, и часовню вместе с могилой, и самое название «Дом Периньон», ставшее к тому времени товарным знаком. Такая вот дружба. Уже второе поколение Мозэтов поставляло свои вина в Бельгию, Англию, Германию, Испанию, Польшу и Россию. В бухгалтерских книгах тех времен есть запись о том, что 200 бутылок было отправлено на бал маркизы де Помпадур, а третье поколение угощало своим шампанским Наполеона I. В 1816 году, ровно через сто лет после начала трудовой деятельности бабушки Клода, очередной Мозэ был уже мэром Эперне и выдал свою дочку Аделаиду за сына другого известного винодела — Пьера Габриэля Шандона, и чуть позже родилось новое название шампанского — «Мозэ и Шандон».

В провинции Шампань им принадлежат тысячи гектаров виноградников, хотя они используют их лишь на четверть. Недостающий виноград они покупают у других виноделов. В Эперне есть расхожая шутка насчет того, чем отличается бедный производитель шампанского от богатого: бедный моет свои «БМВ» сам. Так вот: покупается виноград у соседей потому, что в самом шампанском «Мозэ и Шандон» должны присутствовать разные запахи.

Вообще же для создания своего неповторимого букета «Мозэ» использует три сорта винограда, причем два из них темные, а один — светлый. Это самый светлый шардоне придает вину утонченный вкус, легкость, элегант-

ность и свежесть. Черный пино — стойкость и долговечность. А черный менье — цветочные ароматы.

На самом заводе тем временем стоит небольшой аврал — pressesы работают круглосуточно. На литр сока должно быть использовано 1,6 килограмма винограда. В последующие 12 часов надавленный сок больше не трогают — дают отдохнуть. Дальше его переливают в бочки из нержавеющей стали, и сок начинает потихоньку бродить.

В ноябре—декабре уже начинают вырабатываться первые необходимые ферменты. Процесс шампанизации, как говорится, пошел. В феврале—марте свои и чужие бочки начинают потихоньку смешивать.

Подвалы «Мозт и Шандон» строились двести лет, этих подземных галерей прямо под заводом 28 километров, и хранится там 95 миллионов бутылок. Причем это вовсе не означает затоваривания — вино должно набраться сил, уйти от света и жары три—пять лет, и только после этого его пускают в продажу. Так что за пять последующих лет все, что сейчас лежит в подвалах, уйдет, и место старых бутылок займут новые. Бутылки лежат в горизонтальном положении, причем сначала горлышко чуть наклоняют вниз. Теперь надо убрать тот налет, который остался на краях бутылок во время образования пены. Для этого специальный человек резким и четким движением в течение пяти—шести недель переворачивает бутылки вокруг своей оси. Осадок понемногу отстаивается и оседает на пробке — для этого горлышко бутылки постепенно наклоняют все ниже и ниже, пока она не встанет практически вертикально кверху дном. Чтобы убрать осадок, горлышко по пробку (она, кстати, временная, а совсем не такая, какой мы привыкли ее видеть) погружают в температуру 28 градусов. Образуется сгусток, который потом счищают во время замены временной пробки на «потребительскую».

Почему—то считается, что, открывая шампанское, надо обязательно оставлять фольгу — пусть, мол, торчит во все стороны, попадает в бокал и вообще портит вид. Граждане, это не так. Фольгу срезают ножом по кругу там, где у горлышка выступ, обнажая тем самым мюзле, то есть проволочку. Мюзле придумал легендарный в Шампани человек по имени Адольф Жакессон. А поначалу шампанцы терпели огромные убытки оттого, что ничего не могли поделать с герметичностью бутылок. Использовали и дерево, и воск, и все на свете. Даже когда в Европу пошли партии пробкового дерева, радость быстро сменилась разочарованием, поскольку газы были сильнее пробки. Тогда самоучка Адольф решил привязывать пробку веревкой, но сырость и мыши быстро навели порядок. Потом он сменил веревку на проволоку, но все равно ничего не вышло: пробка просто въедалась в проволоку, газ выходил из бутылки, и все шло прахом. И только 5 июля 1844 года Жакессон зарегистрировал свой окончательный патент: пробка, проволоочное приспособление — мюзле — и круглая металлическая пластина—капсула на верхней части между пробкой и мюзле.

Подают шампанское слегка охлажденным — около 8 градусов. Причем главный виночерпий одного из самых престижных парижских ресторанов советует охлаждать его не в холодильнике и уж конечно не в морозильной камере, а в ведре со льдом. Для этого ведро наполняется холодной водой и кубиками льда примерно наполовину, туда погружается на 20—25 минут бутылка. После этого она насухо вытирается салфеткой.

Большие специалисты «Мозэ» предлагают наливать шампанское не в широкие бокалы, как в американских фильмах про красивую жизнь, а в узкие «флейты». Чем шире бокал, тем больше аромата уходит в никуда.

Тост под шампанское

Недавно я был во Франции и разговорился с одним парижанином.

— Хорошая жена, — сказал он, — это та, у которой муж и любовник.

— Разве? А я думал, это плохая, — сказал я.

— Нет, плохая — это та, у которой только любовник.

— А я думал, это падшая.

— Нет, падшая — это та, у которой никого.

— А я думал, это одинокая.

— Нет, одинокая — это та, у которой один муж.

Так выпьем, дорогие друзья, за одиноких женщин!

«Божоле» приехало!

Марка уже известна многим. «Божоле» благополучно добралось и до России, хотя здесь цена на него в несколько раз выше, чем во Франции. Однако лишь немногие ценители в силах вспомнить, откуда же взялось такое вино. Теперь оно, возникшее почти что из ничего, превратилось чуть ли не в национальный напиток. У появления «Божоле» целая история, которую мы и попытаемся рассказать читателям этой книги.

Начну с того, что в середине ноября вся французская страна — от Парижа до самых до окраин — разукрашивается коротким лозунгом: «Божоле» приехало!» И даже непьющие или употребляющие только по народным праздникам отправляются в каждый третий четверг осеннего месяца по барам, ресторанам, просто магазинам. Там их ждет приятная встреча с молодым вином цвета красного рубина. Этот день — праздник «Божоле», и в честь его рождения первый бокал в кафе ли, в универсаме вам нальют бесплатно. Таковы правила игры, которые создатели «Божоле» установили для себя и для своих покупателей.

Мне вообще кажется, что без этих элементов игры, которой сейчас с удовольствием забавляется вся нация, вино никогда бы не покорило здешний рынок, какими только напитками до краев не заполненный. Шампанс-

кое, «Бордо», «Бургундское», и вдруг — 120 миллионов бутылок новичка «Божоле»!

— Над этим «вдруг» мы столько работали. Марке «Молодое Божоле» 30 лет, и за эти годы публика нас полюбила, — без лишней скромности сообщает мне Мишель Босс-Платьер — сын винодела и президент ныне могучей винодельческой компании. — Как Французская революция подросла вовремя 200 с лишним лет назад, так и наше вино появилось в нужный момент нужной эпохи.

Представление, будто «Божоле» — лишнее жертвоприношение на алкогольный алтарь, абсолютно неверно. Винные прилавки изнемогают от тяжести бутылочной массы. Вполне нормальное столовое вино, которое в московских ресторанах тянет на долларов 20, обходится в Париже не дороже «Кока-Колы». А выпивают во Франции реже и реже. Есть опасения, что образ парижанина с классическим стаканчиком красного скоро может и слегка стереться. Со 140 литров в 1969-м до приблизительно 70 литров в середине 1990-х сократилось, научно говоря, ежегодное потребление спиртного.

Дело в том, что даже не будучи убежденными марксистами, местные жители твердо усваивают так и не привившийся у нас принцип: «Лучше меньше, да лучше». Дешевые фугасы дурманного вина потребляют разве клошары. Крепленых, типа портвешка или плодово-ягодных нет и в помине: производство просто — на просто официально запрещено. Питье хорошего вина постепенно превращается в удовольствие, стиль жизни. Становится частью культуры, которую аккуратно выхаживают, прививают. И на смену грубоватым наполнителям с высоким градусом пришли напитки тонкие, изящные. Они чуть подороже ушедших в небытие, зато отсутствие головных болей и похмельных синдромов гарантировано. А бесспорный чемпион среди сравнительно новых марок — «Божоле». Но сколько его, ало-рубиновое, до того пестовали. Начал аж в 957 году сеньор Беро, нарекший родную деревушку именем Божо. В 1395-м первое упоминание о веселом напитке появилось в летописи. И сегодня, бродя по замку, построенному в XVI веке маркизом де Божо, я слегка завидую французским предкам: еще в мрачные средние века услаждали себя неплохим вином. Сейчас у замка совсем не сиятельные владельцы — виноделы. Они же хозяева 22 тысяч гектаров земли. Только возвращенное на этих полях имеет право претендовать на имя «Божоле». Притязания прочих отвергаются специально созданной «Дирекцией по конкуренции и выявлению обманов». Придет кому-то живущему не в Божо идея выдать свою продукцию за «Божоле», и наказание последует немедленно. Однако вовсе не значит, что любой сорт вина, изготовленный в здешних местах, обязательно получит симпатичную этикетку. «Национальный институт по проверке обоснованности присвоения названий» проводит с каждым вином-претендентом опыты, которые сами же сотрудники окрестили «зверскими». Совершенная чистота, никаких добавок, красителей, и обязательное условие — сбор винограда только вручную, без всяких не то что машин, а даже механичес-

ких приспособлений. Обычно каждый год после жесточайших тестов права носить гордое имя «Божоле» добиваются 360 сортов.

Владелица небольшого виноградника, она же ответственная за связи с журналистами, Мишель Пирон-Сула пригласила продегустировать прямо в замке лучшие двенадцать марок. Диковинно звучат пояснения. Это самое распространенное «Божоле», пьется для утоления жажды, для радости, охлажденным до 12 градусов. «Божоле деревенское» надо пить при температуре на градус выше и обязательно под еду. А «Божоле Флери» уже при 15 градусах — душистое, сочное, пахучее, оно считается женским напитком. Проникшись объяснениями, я тихо поклялся себе, что какое бы вино ни пришлось потреблять в Москве, не примусь протыкать пробку пальцами, ручкой или бить донышком бутылки об стену. Короче, буду уважать труд виноделов. Крепость «Божоле» — где-то 11—12 градусов.

— Если почувствуете, что двенадцать видов многовато, то маленький глоток — и выплевывайте, — посоветовала заботливая Мишель.

Нет, не мог я дегустировать вот так, по-зарубежному, посмеялись бы надо мною дома. Видели вы когда-нибудь, чтоб наши выплевывали? Опасения оказались напрасными. Вино, чистое, словно просвечивающееся красное стеклышко, лишь прибавило хорошего настроения, но в меру, господа, в меру. Спустились в погреб XVIII века, аккуратно в два ряда заставленный здоровеными бочками. Мне он напомнил древний фрегат. Только технология изготовления вина на этом корабле, как оборудование сверхсовременной подлодки — новейшее. Поднялись наверх — в цехе по розливу, закупорке и заклеивке этикеток ни души. Лишь тенью мелькнул одинокий технолог. Но за час на двух автоматических линиях можно закупорить от 4800 до 6000 бутылок.

И это только сейчас тут относительно спокойно. Осенью — работа адова. К 35 тысячам виноделов добавляются тысяч 70 сезонников. Условия игры обязывают: собрали урожай в сентябре, выставили «Божоле» на стол в третий четверг ноября. Публика ждет. И вкалывают днем и ночью. Говорят, люди трудятся по двадцать часов в сутки. С транспортом сложнее — шоферы без перерыва не водят. А ведь «Божоле» обязано появиться на прилавках, в барах в 0 часов 00 минут. И тогда загружают контейнеры с бутылками в поезда повышенной скорости, фрахтуют корабли, самолеты, платят любые деньги, лишь бы по всей Франции вино появилось одновременно, минута в минуту.

Расходы окупаются, годовая прибыль приблизилась к полутора миллиардам франков. Ведь теперь публика ждет свое «Божоле»: приучили. Куда ни глянь — всюду «Божоле». Идет турнир Ролана Гарросса по теннису, а в кулуарах — «День Божоле», дегустация, маленький сувенир на память. Съехались на Международный аграрный салон участники из десятков государств — «Божоле» тут как тут: заходите на наш стенд, попробуйте-познакомьтесь. А осенью известие о прибытии «Божоле» не минует даже глухого:

не услышит по радио, телевидению, все равно увидит в городе яркие афиши. И главное, что качество рекламы никак не расходится с высоким качеством продукта. Потому приблизительно треть вина нового урожая разойдется во Франции в первые же месяцы. Покупать и пить чудное молодое вино сделалось модой, перекинувшейся в страны ближние и дальние. Швеция, Британия, Соединенные Штаты, Голландия... Единым ноябрьским махом закупают половину всей продукции, и в строгом соответствии с буквой винодельческого закона, самими же прародителями «Божоле» придуманного, вино не имеет права опоздать ни в какую точку планеты ни на минуту. Тут как раз вовремя предложило свои услуги парижское агентство «Аэрофлота». Японцы воспылали к «Божоле» такой любовью, назаказывали его столько, что у «Эйр Франс» не хватило самолетов для перевозки. И тогда «Божоле» приняли на борт наши грузовые самолеты.

— Кстати, и в Россию мы доставили около 60 тысяч бутылок, — добродушный Бернар Джордж, директор по экспорту «Божоле», доволен, что удалось прорубить окно и к нам. — Меня пугали: с русскими трудно. Ничего. Договорились. Знаете ли вы, что несмотря на приснопамятную антиалкогольную кампанию, вырубленные виноградники и прочие неприятности, экс-СССР остался третьим производителем алкоголя в мире? Всем ясно, что запретить не удалось и не удастся. Так не обратиться ли к прежним традициям? Ваши сухие белые вина были очень ничего. А если противопоставить их огненному напитку в 40 градусов? Несколько лет на восстановление виноградников, освоение французской технологии, и вы сможете хотя бы порадоваться хорошему вину. «Божоле» не столь капризно, как «Бордо» или «Шампань». Мы готовы помочь приучить людей к напитку с меньшим градусом и не такому сладкому, как ваши вина.

Заманчивая идея. Только чтобы воплотить ее в нашу особую действительность, одной французской помощью не обойтись. Я приехал в Божоле ранним утром. Обочины дорог около виноградников сплошь заставлены машинами. Владельцы плантаций и будущего вина уже работали. Уезжал позним вечером. Они еще трудились, включив для удобства фары своих «ситроенов», «вольво», «пежо». Трудиться надо ожесточенно и много. Тогда будет и что пить, и на чем издить. Сетованиями на своих, упованиями на чужих урожая не вырастишь. Не поймем этого, так и будем до конца дней пить с горя обжигающе горькую, а не изысканно-радостное, типа «Божоле», как пьют для удовольствия французы, а также некоторые другие нации и народности, населяющие эту планету.



На посошок!

Лучшее кино — красное вино

Всефранцузский, да и наш, любимец актер Жерар Депардьё успешно освоил вторую профессию — он теперь заправский винодел. Еще в конце

восьмидесятих купил виноградник в Тине, славившейся своими анжуйскими винами. И теперь регулярно радует себя, почитателей кино, а также легких алкогольных напитков фирменными изобретениями.

В иные урожайные годы Депардьё выпускает по несколько новых сортов сразу. Например, изготовил четыре вида анжуйского «А ля Депардьё» — красное, белое, розовое и, чуть похуже качеством, анжуйское столовое.

Иногда представители Депардьё даже выставляют его продукцию на престижных дегустациях. Я отпил глоток красного — сильный напиток для мужественных, крепких людей. Попробовал белого — оно помягче, понежнее, поароматнее. Быть может, в винах Жерара Депардьё отразился его артистический характер. Как раз образ сильного, решительного человека, не лишённого в то же время нежной сентиментальности, и наше признание зрителей. А теперь — и ценителей вина.

Иногда до нас доносятся слухи, что Депардьё даже чересчур пристрастен к напиткам — и не только своим. По-нашему говоря, слегка злоупотребляет, особенно позволяя себе расслабиться, наезжая в Москву. Что ж, некоторые великие склонны и к таким слабостям. Тем более что в России актер дегустирует нечто гораздо крепче, чем свое анжуйское. А мы искренне советуем нашим читателям, в отличие от самого Депардьё, поскорее переходить на вина «А ля Депардьё».

Истина в вине

Пей вино, в нем источник веселья и света,
В нем цветенье весны и минувшее лето
Омар Хайам

Наконец-то и Россия добралась до прекрасных вин

Мелькают перед нашими глазами цветастые этикетки с непонятными названиями. И так хочется все купить, глотнуть, испробовать.

Не спешите! Чтобы настроиться на восприятие алкоголя, проделайте несколько несложных упражнений. Мне они сначала казались надуманными, слегка пижонскими. Однако, прожив с пяток лет во Франции, где хорошее вино почитают не меньше прекрасных дам, я принял законы чужого питья и совсем об этом не жалею.

Итак, вы наливаете красное вино, допустим, «Бордо» в рюмку. Ни в коем случае не пользуйтесь пластмассовым или бумажным стаканом, иначе вы сразу же лишите себя радости процентов на двадцать—тридцать. Наполненную не до краев, а максимум на три четверти рюмку вы подносите к носу и медленно, степенно вдыхаете аромат напитка. Затем, вытянув руку с рюмкой вперед, рассмотрите влагу на свет. Игра красного вина или шам-

панского всегда радует глаз. И наконец, сделайте третий, заключительный шаг. Отпейте самыми маленькими глотками живительную влагу. Вы как бы дразните себя, предвкушая наслаждение ароматным снадобьем. Поставьте бокал. Дайте телу и уму понять, что же вы вкусили, и лишь затем решайте, стоит ли продолжать.

Еще один совет. Культура европейского питья проявляется даже в том, как вы наполняете рюмку. Не приведи Господь, наливать фужер «через руку», как говорят французы. Ваш указательный палец, находящийся во вполне естественном положении должен совпадать с направлением горлышка бутылки, деликатно опускаемой вами к бокалу. Вот вы вынимаете пробку и, наклонив бутылочку, наливаете 20—30 граммов — сначала себе. Да, я не ошибся — первые граммы обязательно себе, если даже в компании находятся дамы. Внутри горлышка могли остаться кусочки пробки, они падают в рюмку открывшего бутылку. Существует и другая тонкость. Впервые испытал ее в шикарном ресторане у Елисейских Полей. Большой французский начальник из аэропорта «Шарль де Голль» пригласил на обед и заказал, понятно, красное вино. Официант, с почтением согнувшись, налил моему спутнику—завсегдатаю. Вино едва покрыло доньшко — так принято.

Француз посмотрел на свет, пригубил и попросил заменить бутылку. Официант исчез и вскоре вернулся с метрдотелем. Мне показалось, назревает неприятное объяснение. Я ошибся. Просто теперь официант открывал и наливал уже в присутствии старшего по ресторанному званию. Мой знакомец выпил вино и одобрительно улыбнулся. Метрдотель шутливо извинился: «Первая бутылка была не на уровне. Надеюсь, вторая искупит ее вину».

Мое смущение было замечено строптивым спутником. Он сказал, что и знаменитые марки вин не обязательно бывают качественными. Прокисает пробка. Вино теряет изначальный вкус. Поэтому не следует проявлять снисходительное милосердие к тем, кто не сохранил достоинство высокой марки. На мой вопрос, а кто заплатит за открытую бутылку, учитель заметил, что она будет списана рестораном.

Честно говоря, я стеснялся воспользоваться правом выбраковывания. Французские официанты в неизменных черных жилетах и белоснежных манишках с бабочками исключительно надменны. А уж на иностранцев, которых они безошибочно различают с первого взгляда, и вовсе глядят свысока. Но однажды в Мадриде, заказав доброго французского вина и получив явную подделку, решился. Позвал официанта, объяснился и был понят.

Нужно ли переносить подобные, столь естественные в Париже эксперименты на российскую почву? Признаться, не уверен. Может быть, лет через пять такая пора и наступит. Зато я твердо знаю, чего за границей никогда пить не следует. Вино в полиэтиленовых бутылках — чистый перевод денег. Лучше не пить, чем потреблять окрашенный под вино суррогат.

Еще я бы по возможности отказался от вин, закрытых пластмассовыми или железными приспособлениями. Во Франции их даже пробками не называют. Ради справедливости замечу, что подобными винами отравиться все же нельзя.

Если у вас не очень туго с деньгами, не покупайте вина в картонных коробках. Не очень престижно, не слишком эстетично. Сам я, признаюсь, грешен. Больше 3–4 бутылок с собой домой не увезешь: помни о 20-килограммовой аэрофлотовской норме! А литровые прямоугольные пакеты удобно укладываются в сумках-чемоданах и не бьются. И вино в них неплохое.

Скажу и о 5-десятилитровых бурдюках, красующихся в винных отделах супермаркетов. Качество тут не гарантировано. Но из Франции, Испании, Бельгии я их домой привозил. Следите за единственным: литр такого вина не должен быть дороже доллара, в крайнем случае — полутора.

Если возникает дилемма, какое вино покупать и пить в той или иной стране, то я бы рекомендовал останавливаться на местном. В Испании — испанское, в Италии — итальянское и т. д. У торговцев всех народов есть одно общее стремление: чуть-чуть да наколоть иностранца. Со своими винами такие штуки не проходят. Все-таки престиж родной державы, да и сравнить есть с чем.

Каждому понятно, что французское «Бордо» дешевле в городе Бордо и гораздо дороже в Барселоне или Милане.

Напишу и о напитке «rose». Знаю, что многим моим соотечественникам розовое весьма по вкусу. Цвет приятный, пьется легко... Приехав во Францию, я тоже сначала тянулся к «rosé», подавал его и у себя дома. Оно немного дешевле красного или белого, по вкусу напоминает привычное грузинское. Однако парижане к выставляемому на моих вечеринках розовому напитку почти не притрагивались. Причина проста. Розовое — это не до конца выдержанное красное. Часто к тому же не прошедшее контроля.

На вкус и на цвет друзей-товарищей отыскать сложно. Но уж если в ресторане или на приеме вам предоставляют право сделать выбор, то покажите себя хоть немного специалистом. Ведь недаром же вы купили эту книгу. Откажитесь от российских привычек и потянитесь за красным. Ну представьте, что вам предложили два варианта колбасы — ливерную и деликатесную. Что? Вы любите ливерную? Тоже ваше право. У нас демократия. Только зря вы тогда читали эту нашу книженцию. Ваша стихия — по-прежнему «Три семерки».

Праздник галантного питья

Дегустация, по крайней мере в зарубежье, почти всегда праздник. Перед виноделами и знатоками раскрывают свои двери престижнейшие отели и рестораны.

И если у вас приглашение или честно купленный билет, считайте, что попали в музей или на выставку, где вы не просто посетитель, а самый

непосредственный участник. Пробуйте, знакомьтесь, наслаждайтесь и не-много расслабляйтесь.

Во Франции такие дегустации частенько проводятся в специально для этой цели снятых шикарных ресторанах Булонского леса или в роскошных отелях типа «Рица», «Никко»...

Вот как обычно идет дегустация в «Никко». Точно такие же «Ажан де Промосьон Юропиенн» регулярно проводит в Лондоне, Брюсселе, Франкфурте, Женеве, а также Мадриде.

Длинные ряды столиков. Они и вправду небольшие — 180 на 75 сантиметров. Но чтобы заполучить стол в собственное распоряжение на один вечер, винодел выкладывает 4151 франк. Причем с удовольствием. Знает, хитрюга и трудяга, что затраты окупятся быстро, возможно, прямо на месте. Среди посетителей сотни экспортеров, владельцев ресторанов и просто любителей тонких вин, специально понаехавших со всей Франции и соседних с ней стран. Маршрут «продавец—покупатель» сверхкороток. К выгоде обеих сторон молниеносные сделки иногда заключаются сразу после дегустации.

Попасть в число участников к тому же престижно. Во Франции искусство виноделия — часть национальной культуры, о чем здесь напоминают с гордостью на каждом шагу. В «Никко-Отель» прорвались 84 счастливца-винодела. Через несколько месяцев в Женеве и Мадриде их оказалось лишь по двадцать — там уровень дегустации еще более высок, престижен. Вход сюда открыт не только крупным французским производителям, за это право могут также побороться маленькие и искусные. И мелькают на этикетках названия незнакомых винодельческих замков, старинных крепостей, виноградников.

Каждый винодел захватил в Париж набор фирменных вин и пачки проспектов. Прежде чем ты отведаешь вина, тебе поведают всю историю — бывает, многовековую — и своего рода, и виноградника впридачу. Ведь профессия эта во Франции семейно-клановая, посторонних сюда не очень-то допускают.

Медленно хожу по залу. Не забылись давние и вполне презентабельные экскурсии в крымские подвалы. Чудесные наши виноградники стояли тогда солнечными и полнокровными, жестокой рукой еще не тронутыми. Но вот пили, простите, дегустировали, совсем по-иному, нежели сейчас в «Никко». Уж очень многовато, с тотчас наполняемыми бокалами и непрерывными тостами, пропустить которые и не осушить до дна считалось грехом.

А тут каждая проба превращается в крошечное таинство. Хозяин столика и плантации расспрашивает о твоём вкусе, подбирает напиток, вручает проспект, подробно описывает достоинства вина и только затем самое доньшко бокала из тонкого стекла покрывается несколькими прозрачными каплями. Сосуд берется за ножку, влага чуть-чуть встряхивается, и уж если на стекле остается еле заметный след, значит, вино удалось. Хотя вин неудавшихся мне не попадалось. Наверное и потому, что на половине столиков весело сверкали отличия побе-

дителей международных конкурсов. Да и вино в том году во Франции получилось, впрочем, как и всегда, на славу. Такого не было десятилетия. Говорят, причина — засуха, которая придала винограду тончайший привкус.

Мне же понравился напиток «Ле Мастер де Донатьен» винодела Дона-тьена Бахо. Каждая капля прямо звенит.

— В чем прелесть вин, которые можно сейчас отведать, так это в уникальности, — объяснят мне мастер. — Они не в серии, не на массовом потоке. Кто заполняет сотен пять бутылок, кто с десяток тысяч. И вина идут неплохо.

— Зачем же реклама, проспекты?

— Мы хотим быть в постоянном контакте с потребителем. Для того и выпускаем наши бюллетени дважды в год, постоянно выставляем на дегустациях.

— А что у ваших соотечественников в цене?

— В чем и как измерить вкус? Но я бы сказал, некоторые изменения намечаются. Популярнее становятся более легкие вина, зато со сложным букетом. Однако лучшими считаются по-прежнему плотные, красные.

Прекрасное сухое вино предложил человек в бабочке и багровом переливающимся пиджаке — в похожих у нас лет как десять назад рисовали прожженных капиталистов. Был ли оным этот месть? Судя по миллионным доходам, о которых сообщил, бесспорно. Только руки его — темные, с заскорузлыми, потрескавшимися пальцами, в привычный образ капиталистической акулы никак не вписывались. Вдесятером — вместе с женой, детьми, наемными рабочими — обрабатывает несколько десятков гектаров виноградников. И годовая прибыль каждого приближается к полумиллиону. Можно и пощеголять в багровом блейзере.

А руководит всем этим царством вина бородач в белоснежном костюме Жан Позэн. Взяв микрофон, он представлял виноделов, достойно и без нажима хвалил привезенные образцы, сообщал публике, кто пожаловал на дегустацию. Прозвучала и моя фамилия. Любезный устроитель провел по рядам и поделился планами. Он частенько приглашает в свой салон виноделов разных государств. Вот и сегодня привезли «Токай» венгры, доставили душистый «Порто» португальцы. Скоро, мы оба с Поэном верим, наступит и наш российский черед.

Попробуйте пить по правилам

Три коротких рекомендации, соблюдая которые вы постепенно перейдете из разряда простых любителей вина в категорию его истинных знатоков.

1. Просто взять и выпить? Не делайте этой роковой ошибки! Подняв бокал (желательно на длинной тонкой ножке) на уровень глаз, посмотрите сквозь вино на свет. Чистота вина и игра легких оттенков говорят о каче-

стве. Чем старше вино, тем плотнее цвет. Если белое вино в вашем бокале отсвечивает золотом, считайте, что вам крупно повезло.

2. Понятие «запах» по отношению к вину несколько примитивно. Тут уместнее сказать «букет». Нежно придайте напитку в бокале вращательное движение. После этого поднесите его к носу и осторожно, неторопливо насладитесь ароматом.

3. Вкус — сильнейшее из чувств при дегустации. Никогда не пейте вино большими глотками или залпом. Не водка же! Ощутите его на губах кончиком языка и только после этого сделайте первый маленький глоток. Существует поверье, будто семь первых глотков наиболее приятные. Различные участки вашего языка ощутят различные вкусовые оттенки. Но ощущение станет полным лишь тогда, когда восприятие вина обретет триединство.

Нидерланды

В голландских винных погребках можно и утонуть, или Какого джиневера вам надо?

Амстердам называют «столицей бриллиантов». В отеле вам предложат не только обычные буклеты с расписанием работы музеев, списком экскурсий и советами, где купить знаменитый сыр, тюльпаны и деревянные башмаки, но выдадут и приглашение посетить «гранильную фабрику». Там можно купить кольцо с бриллиантом любого размера, ограненным на ваших глазах и вставленным в выбранную вами оправу.

Казалось бы, все местные достопримечательности исчерпаны... Ан нет! О самой — то главной и позабыли! Нет буклетика о том, где, когда и сколько чего можно выпить в этом гостеприимном городе! А ведь российским и бывшим российским гражданам эта достопримечательность тоже греет душу. Потому что Амстердам среди людей понимающих славен не только бриллиантовыми фабриками и деревянными башмаками, но и барами, кафе, ресторанами.

Число их в городе, население которого никак не достигнет миллиона, приближается к трем тысячам и неуклонно растет, ибо голландцы проводят в барах большую часть жизни. Каждый выбирает «свое» кафе, и бармен должен уметь не только наливать пиво, с шиком смахивая со стакана пену специальной лопаточкой, но и справляться у постоянного клиента о здоровье всех членов семьи, сочувствовать горю или давать советы. Юные мамы кормят в барах младенцев, поэты сочиняют стихи, журналисты берут интервью... Даже детские площадки в парке построены у баров, и родители, пока их чада развлекаются на качелях — каруселях, млеют в тенечке, потягивая пиво.

Конечно, нет здесь баров, работающих круглосуточно: одни открываются с утра, другие — после полудня, третьи — вечером. Но и закрываются в разное время, поэтому всегда можно перебазироваться в соседний, в крайнем случае — на соседнюю улицу. Вечерние бары открыты до глубокой ночи, а под выходные некоторые закрываются аж к пяти утра. Амстердам даже зимой спит мало, а весной и летом вовсе теряет сон. Столики из кафе выставляются на тротуары, и толпы молодежи, ошалевшей от долгожданного тепла, фланируют по улицам, останавливаясь на каждом углу, чтобы поддержать веселое настроение очередным «вливанием».

Перед приезжим стоит лишь проблема верного выбора места, где за разумную цену можно получить максимум удовольствия, и вот как я предлагаю ее решить.

Желающим похмелиться «после вчерашнего» рекомендую начинать в 9:30 утра, с экскурсии на старый пивной завод фирмы «Хайнекен». В Москве пиво стоит безбожно дорого, в местном баре — дешевле, за 250-граммовый стакан придется отдать доллар—полтора. За экскурсию же вы платите чуть больше доллара (2 гульдена), и симпатичные, абсолютно трезвые экскурсоводы сообщают желающим приобщиться к тайнам знаменитого пива, что «Хайнекен» мог бы процветать еще в Древнем Египте. Настоящее же развитие дело получило в конце прошлого века, когда в Амстердаме открылся небольшой заводик, и вот теперь... На огромном экране — миллионные вереницы бутылок, и под это радующее душу зрелище всем дают попробовать по четверть стакана свежего пива... Я по-русски разочарованно спросила: «И это — все?» Но «все» было впереди...

В огромном зале, аж на 160 мест, нас усадили за столики, и кельнеры резво забегали, разнося стаканы с пивом. Человек тренированный, особенно тот, кто прошел курс обучения в Амстердамском университете, опустошает такой стакан в два глотка. Именно этот способ я рекомендую, потому что обслуживают здесь, как в Праге. На место выпитого стакана ставится полный. И чем быстрее вы справитесь с очередной порцией, тем больше сможете принять за ограниченное время экскурсии, ибо по истечении часа, отведенного на глубокое ознакомление с пивным шедевром, вас вежливо попросят освободить стул для тех, кто проспал и явился к дверям «Хайнекена» к 11 часам.

Но внимание! Прежде чем проститься с вами, хозяева поинтересуются, нет ли среди гостей именинников. Если таковые находятся, их ставят на возвышение, дают каждому расписанную синими цветами и мельницами фаянсовую делфтскую кружку, полную пива, и предлагают опустошить ее, пока зал нестройно выпевает пьяными голосами: «Happy birthday to you! Happy birthday, dear Vasia! Happy birthday to you!» Тот, кому удастся успешно справиться с задачей, получает кружку в подарок. Официанты выставляют на столы закуску — сыр и чипсы, пива больше не разносят — пора покидать «Хайнекен» и отправляться дальше.

Желающие продолжить «по пиву» могут переместиться на площадь Новый Рынок, который окружен сомкнутым строем кафе, начать советую с «Максимилиана». Здесь — по старой традиции — свой пивной котел, незабываемый антураж 200-летней давности и невысокие цены.

Истинно же русских душою, жаждущих оправдать истраченный гульден максимальным числом градусов и дойти до самой сути загадочной голландской души, ждут бары, носящие общее имя «мест, где можно попробовать». Это нечто вроде дегустационных залов.

По крайней мере одно из таких «мест» — «Три бутылочки», в самом центре города, открыто с 12 дня. Интерьер выдержан в духе старого винного погреба. А пробовать тут дают, среди прочего, главную местную достопримечательность — джиневер, тот самый «голландский джин», который попивали, вкупе с кубинским ромом, пираты из любимых книг нашего детства. Сорта джиневера различаются по тому, из чего их гнали, и по сроку выдержки. А какие названия — прямоком из «пиратских» книжек: «Морской волк», «Корабельный», «Огненная вода»! Последнюю гонят из фруктов или винограда, смотря по сезону, и, могу поклясться, в доперестроечные времена мы с мужем пивали совершенно аналогичную жидкость на Кавказе, называлась она — помните? — чачей...

Выбрав, чего вы хотите попробовать, заказывайте желаемое. Бармен ставит на стойку очень изящную рюмку — точь-в-точь дама, перетянутая в талии тонким пояском. Такая рюмка называется «амстердамской». Ее наливают так, что выпуклый мениск поднимается над краем. Взять рюмку, не расплескав, невозможно — нужно наклониться и, вытянув губы, отхлебнуть «вершок».

Помните об очень важном правиле: если джиневера в бутылке не хватило, чтобы налить рюмку до края, вы имеете право выпить ее бесплатно. А бармен должен налить вам снова, уже как положено, «с верхом». Чтобы не забыть: цена порции колеблется от 1,5 до 3-х долларов.

Но джиневер — только начало знакомства с местной коллекцией напитков. Есть здесь и набор всевозможных горьких настоек. Их дальний родственник «Рижский бальзам» многим известен. Этих «крепышей» обычно добавляют понемногу во что угодно — от водки до джиневера и получают нечто совершенно новое. «Амстердамская особо-горькая», к примеру, обладает неповторимым вкусом, вынести который не в состоянии никто, кроме местных жителей, а «Мечта моряка», говорят, спасает от морской болезни.

Когда же хозяин погребка начинает перечислять имеющиеся у него ликеры, вы забываете обо всем. Вслушайтесь в эти волшебные звуки: «Роза без шипов», «Полное счастье», «Незабудка»... И еще: «На сносях», в прежние времена сервировавшийся в специальном бокале, со дна которого всплывала маленькая куколка, и «Покажика пупок!», подававшийся на вечеринках, которые устраи-

вала беременная хозяйка дома, чтобы похвастаться своим «интересным» положением перед родными и друзьями. Но венец всего — «Слеза невесты»!..

А теперь отвлечемся на минуту от выпивки и заглянем в соседнее кафе с невинным названием «Coffe-shop». Кофе, конечно, здесь тоже можно получить. И даже чай. Но главный доход заведения не от кофе. Перед вами — один из знаменитых амстердамских баров, в которых легально продают легкие наркотики: гашиш, марихуану и родственные им штучки. Стоит 1 грамм курева около 6 долларов. Продажа товара ограничена: не больше 5-ти граммов кайфа в одни руки. Впрочем, если вы пришли со своим куревом, вас тоже никто не погонит: закажите для приличия чашечку кофе и сидите себе, сколько влезет. К кофе, кстати, можно получить так называемое «пирожное с травкой». Это, может быть и вкусно, но если съесть большой кусок, появляется весьма странное чувство, будто желудок ваш зажил собственной жизнью и гуляет по всему животу... Как я ни пыталась, словить кайф от курева не удалось: получила лишь бешеную головную боль и всеобщее ужасное сочувствие. Говорят, не всякий организм принимает... Собирая материалы для этой «голландской главки», я обошла все эти описанные для вас места и еще многие другие. И снова убедилась в том, что самое лучшее в этом замечательном городе — маленькие кафе, которые предпочитают аборигены и в которые редко заглядывают туристы. Особенно кафе Иордана — оно в той части города, что вправо от центра. Уютный полумрак. Давно знакомые физиономии постоянных посетителей. Орешки в корзиночках на стойке, которыми можно бесплатно закусывать, потягивая выпивку. Тихая музыка. Бармен дымит толстой сигарой... Господи, какая в Амстердаме благодать...

Испания

Вечер с Пиньо Колада

Есть небольшой совет для тех, у кого не совсем в порядке с сердцем. Можно полечиться красненьким. На полном серьезе. Но только сухим. И еще лучше — испанским.

У технического директора испанского дома шампанского и вин «Фрешинетт» вполне подходящая для этой должности фамилия — Жозеф Бухан. Однако некоторым нашим российским и злоупотребляющим злорадствовать нечего: сеньор Бухан сам почти не пьет. Разве что изредка. И только из подвалов своей известнейшей фирмы, продающей натуральное шампанское в 120 странах мира и добравшейся наконец до нашей водочной России. Я было попытался поспорить с испанцами-виноделами, приехавшими в московский «Метрополь» на презентацию собственных вин: ведь шампанское, как меня учили во Франции, производится только на виноградниках и в подвалах Шампани, что под городом Реймсом. Испанские сеньоры вежливо пове-

комендовали мне обратиться к истории. Люди довольно скромные, они все же рассказали о том, о чем вечно забывают поведать французы. В конце века их виноградные лозы под Реймсом погибли. А в солнечной Испании они, давным-давно вывезенные из Шампани, прижились. И тогда виноделы Франции обратились за помощью к собратьям, перевезли ростки испанской лозы к себе и вдохнули жизнь в умирающие виноградники. Так что «Фрешинетт» не зря идет нарасхват: только в капризной и избалованной Германии продается миллионов по 40 бутылок в год. Кстати, и в Реймсе «Фрешинетт» имеет теперь свой собственный фирменный погреб. Я отведал шампанского, любезно предложенного сеньором Буханом. Букет тонок. Вкус изыскан. Игра цвета радует глаз. Весь мир, за исключением одной своей шестой части, употребляет сейчас все меньше крепких напитков. Может, и у нас с приходом изящных сухих и пенящихся напитков настанет новая эра? Я, правда, чуть не поймал кайф от цифры, приведенной в докладе Всемирной организации здравоохранения. Бухан приводит цитату с гордостью: при некоторых заболеваниях коронарной системы опытные медики прописывают пациентам красное вино. Но только сухое, и только по грамму на килограмм веса, никак не больше.

Об умеренности в питии, о его культуре я разговорился с профессором Жозе Готардо Гардией. Ведущий преподаватель Барселонской гастрономической школы, вице-президент испанского Клуба барменов, автор книг о том, что пить и что не пить, давал уроки приготовления коктейлей барменам и метрам из «Интуриста», «Савойи», «Метрополя»... И какие же эти уроки были вкусные. Жозе виртуозно и как-то очень легко смешивал коктейли, особенно напирая на то, что в мире сегодня наиболее популярны 15 не чересчур крепких. И вообще коктейльный час пития, по профессору Гардии, наступает после ужина и, если очень хочется, то перед отходом ко сну.

— Два коктейля в сутки — вполне достаточно, — советует Жозе. — Я здесь не для того, чтобы учить и наставлять. Но, право, коктейли не выпиваются залпом. Каждый глоток смакуется неторопливо. Задача пьющего не мигом опорожнить высокий, длинный стакан до конца, а получить удовольствие от каждой капли, растягивая радость от соприкосновения с приятным. Да и приготовление коктейля барменом — та же тонкая дипломатия. Он словно организует встречу потребителя с продуктом труда винодела. И эта встреча не должна на следующий день показаться пьющему тяжелой.

— Вы что же, целиком и полностью против троих крепких братьев — водки, виски, коньяка?

— Кто вам сказал? Несколько глотков коньяка после праздничного ужина могут даже стать украшением вечера. Но каждой встрече с алкоголем — свой момент, своя пора. И иногда именно бармену или метрлотелю выпадает задача тактично подсказать посетителю, когда же этот момент уходит или настает. Культура пития не возникает сама по себе. Я, например, читаю в Барселоне целый курс об этом непростом искусстве.

— Профессор, не могли бы назвать читателям нашей книги лучшее, с вашей точки зрения, вино и подсказать рецепт наимоднейшего коктейля?

— О вкусах не спорят. Но мое любимое — это легкое и, естественно, сухое испанское вино из региона Пenedес. А коктейль? Давайте блокнот, запишу: Пиньо Колада. Просто и действительно сегодня модно: полстаканчика бананового сока смешиваются с таким же объемом кокосового рома Батида. Все это смешивается и обязательно в шейкере с кусочками белоснежного льда. Готов спорить: если пить так, как мы договаривались, единственный длинный стаканчик Пиньо Колада станет вашим приятным спутником на целый вечер.

За каким хересом я ездил в Испанию

— А у вас что, только музыка?

— Почему «только музыка»? Бефстроганов есть, пирожные. Вымя... Опять подступила тошнота.

— А херес?

— А хересу нет.

— Интересно. Вымя есть, а хересу нет!

— Оччень интересно. Да. Хересу — нет. А вымя — есть.

Венедикт Ерофеев. Москва—Петушки

Кошмар Венечки Ерофеева через много лет после описанного им случая преследует и меня. А вдруг в ресторане официант в ответ на мой тревожный вопрос учтиво молвит: «Медальоны из морского черта со спаржей можем предложить, да-с. А вот хересу, увя...»? По натуре я человек нескандальный, но все-таки боязно сорваться на диалог типа:

— Какого черта!

— Какого хереса!

Венечке херувимы нашептали, что херес в ресторане Курского вокзала остался еще со вчерашнего дня. Мне же явился особый вид ангелов — хранителей моей зарплаты и прочертил передо мной куда более экзотичный маршрут, чем «Москва—Петушки». Люди из рекламного агентства «Локатор» предложили: «А не поехать ли тебе, мил человек, с нами в испанскую Андалусию, в Херес-де-ла-фронтера? Там, в этом городе Хересе, до твоего хереса не то что рукой подать — лишь губы вытянуть». Ну кто ж откажется от такого невинного приключения? Тем более, что виновное оно, виновное!

...Уже перед самым отлетом из Испании, у стойки паспортного контроля, меня по-русски окликнул мужчина: «Слышь, парень, что у тебя за спиннинг такой интересный?» Назвать удилицем то, что я нес с достоинством идадьго — ну прямо как шпагу?.. Штуковина эта тонкая и гибкая, вроде клинка

папиры. На одном конце ее завитушка, на другом — стальная мензурка, которую легко принять за рукоятку. Это палка о двух концах, которые следует поменять местами. На самом деле берутся—то за крючок, на мгновение погружают в бочку с вином мензурку и тут же отточенным движением вскидывают ее над головой. Искрящаяся струя хереса с метровой высоты молнией ударяет в дно бокала, который мастер художественного разлива держит у талии. Его акцентированной пластикой позавидует и тореро. Смычок же виночерпия, которым он виртуозно играет на струнах души почитателей хереса, я и увозил с собой в Москву... А ты, мужик, своим «спиннингом» душу мне проткнул.

В маленьком Хересе много католических храмов. Но хересных погребов с монументальными порталами еще больше. Знаете, как их называют здесь? Винными соборами. Какому же богу в городе молятся больше — Христу или Бахусу?

Один из моих спутников (куда более молодой коллега, но куда лучше понимающий толк в виноделии) еще по пути в Андалусию разъяснял мне особенности хереса. Он сравнил его... с фараоном Хеопсом. И тот и другой покоятся в пирамидах. Возраст обоих известен лишь приблизительно. Причудливый образ. Но в винных подвалах я осознал, насколько он точен. Уложенные в несколько этажей ряды огромных бочек упираются в своды клиньями. Это геометрия «солеры» — метода получения хереса, отличающего его от подавляющего большинства вин на свете.

Собственно, «солера» — нижний ряд бочек. Все последующие ярусы называются «криадерами». Счет им ведется снизу вверх: первая, вторая, третья... Всего «криадер» может быть до четырнадцати (!). В каждой из них вино определенного, но отличного от бочек другого яруса срока выдержки. В «солере» — самое старое, в верхней «криадере» — самое молодое. Из «солеры» вино сцеживают для разлива в бутылки. Сливают не все, а лишь часть, которую восполняют затем из бочек первой «криадеры». А те доливаются из второй — и так далее, по принципу каскада. Вот почему у хереса нет возраста, и на этикетках вы никогда не увидите года урожая или разлива в бутылки.

Два хересных производителя—супергиганта «Гонсалес Байэс» и «Осборн» залили своими напитками весь мир (за исключением разве что преобладающей в шовинистически винном угаре Франции). Как порадовался бы Венечка Ерофеев! Два колосса ведут сейчас внешне незаметную, корректную, но нешуточную борьбу за наш рынок. «Вымя»... Мы еще подержаем за него тех, кто пока не понял, что клиент всегда прав.

Вообще—то за херес дрались всегда. В 1587 году один из подручных британского пирата номер один Френсиса Дрейка разграбил Херес, умыкнув со своим отрядом 3000 бочонков вина. С тех пор напиток из Андалусии не переводился при английском дворе. Королева Елизавета I рекомендовала его графу Эссексскому как идеальное вино. У нынешней номинальной

владычицы Британии Елизаветы II бокал шерри — всенепременнейший ритуал для гостей после ужина в Виндзорском замке.

Если уж английские венценосные особы преклоняются перед хересом, то что уж говорить об испанских монархах. А вот царь-батюшка Николай II хересу не допил. После отречения самодержца от престола одна сиротливая бочка из последней отправленной ему партии вернулась (!) на «Осборн». Вообще в хересе, говорят, присутствует привкус мистики. Местный уроженец рассказывал как-то моему немецкому коллеге, что «звезда» «Формулы-1» Айртон Сенна, посетив здешние подвалы, оставил автограф на одной из бочек. Вскоре на надписи проступили капли хереса: вино плакало. Говорят, это к скорой смерти. Верить — не верить? Сенна-то разбился...

Ничего подобного мне не рассказывали на «Гонсалес Байэс», но здесь я своими глазами видел на бочках росчерки Мартина Лютера Кинга, кинорежиссера Орсона Уэллса... А рядом — назло суевериям — расписывались в жизнерадостном чувстве любви к хересу актеры Омар Шариф и Роджер Мур, футбольная «звезда» Бобби Чарльтон. И конечно же — дай Бог ему здоровья! — Хуан Карлос I.

Фирмы «Осборн» и «Гонсалес Байэс» многим могут похвастаться перед посетителем и друг перед другом. Первый для редкостного хересного бренди «Conde de Osborn» бутылку придумал самый дорогой дизайнер в мире — Сальвадор Дали. Второй для торжественных церемоний отстроил специальный павильон сам Александр Гюстав Эйфель — когда его знаменитой парижской башни еще и в помине не было. Но главный предмет гордости обоих винодельческих гигантов — сам херес. Вы все еще думаете, что это вино? Да это целое семейство вин самых разных типов. Наиболее всенародным в Испании является «фино» — сухой светлый херес. Его ферментация происходит в недолитых бочках (с прослойкой воздуха) под пленкой дрожжевой культуры.

Чтобы остановить развитие «фино», его в бочках крепят виноградным спиртом до 18—20 процентов алкоголя. Дрожжевая пленка при этом погибает, и вино, соприкоснувшись с воздухом, начинает насыщаться цветом, текстура его становится шелковой, букет все более сложным, а вкус — мягким, ореховым. Так, если говорить упрощенно, возникает другая группа хересов, ядром которой является «олоросо». Особый тип хереса — «Педро Хименес». На вкус это просто растаявшая во рту сахарная гроздь. Вино почти черное, как пиво «Гиннес», но отпечаток пальца на оборотной стороне бокала «читается», будто смотришь сквозь родниковую воду, — настолько вино прозрачно. Венец творения — херес типа «Пало кортадо», который получают без пленки «флор» и закупоривают, в отличие от других, не герметичной завинчивающейся пробкой, а натуральной. Редчайший. Даже крупнейшие производители выпускают не более 250 литров в год. Этим вином можно упиваться, даже не пригубивая — настолько неповторим его букет.

...Нет, что ни говори, а все это засасывает. Знаете ли вы, что в мире, помимо Бермудского треугольника, существует Хересный? Вполне узаконенное географическое понятие, винодельческий регион. Образуют треугольник два небольших городка вместе с тем, третьим и главным, в котором я побывал. Христофор Колумб, между прочим, насилиу вырвался отсюда. А пьяному человеку, сами знаете, море по колено. Вот, может, поэтому и открыл Америку? Но я так далеко не рвусь. Я теперь согласен и на Москву—Петушки. А что? Сесть в электричку и откупорить бутылочку — для лучшего взаимопонимания с соседом. В конце концов херес достоин пера не только Венечки Ерофеева, но и Шекспира. А величайший драматург всех времен и народов писал: «Вы любите херес, и я люблю херес. Что же может связать двух людей теснее?»

Польша

Варшава даже очень поспорит за высший градус с Москвой

В Польше не пьет только старый да малый. Хотя 41 процент юношей и 27 (!) процентов девушек вступают в первый контакт с алкоголем между одиннадцатью и четырнадцатью годами. Ну а о самом популярном напитке и говорить нечего. Вот уже 50 лет водке здесь нет равной по популярности.

Возможно, это просто польский анекдот, но если даже так, он недалек от истины. Говорят, в некоторых западных европейских магазинах можно встретить предостережения о смертельной дозе алкоголя с примечанием — «К полякам и русским не относится». Действительно, представители наших народов могли бы посостязаться, кто же больше и чего именно. Более того, поляки в большинстве своем убеждены, что их первенство сомнению не подлежит, хотя отрыв от восточных соседей не очень велик, и это один из факторов, как бы то ни было, объединяющий наши народы. Полякам в принципе свойственно преувеличение своих заслуг и достижений, а считать себя впереди по отношению к русским — в некоторой степени национальная черта характера.

Тем не менее упрямая вещь — факты подтверждают безусловное первенство поляков в плане употребления алкоголя. Так, все «призовые» места по количеству выпитой за один присест водки неоспоримо принадлежат гражданам Польши, и в обозримом будущем пальмы первенства не видать никому, да и в первой пятерке оказаться тоже сложно. Хотя бы потому, что такого и в реальности быть не может с точки зрения академической науки. Классическая медицина считает дозу алкоголя в 3,5—4 промилле смертельной. Но 14,8 промилле алкоголя в крови было обнаружено у мужчины,

умершего в апреле 1996 года в Польше в результате ран, полученных при автомобильной катастрофе. Происшествие имело место под Вроцлавом: на «Ауди» наехал грузовик. Водитель «Ауди» скончался на месте, а пассажира отвезли в больницу города Еленя Гура. Там в результате анализа и была зафиксирована рекордная доза алкоголя, в четыре с лишним раза превышающая смертельную. Результат показался медикам настолько неправдоподобным, что они повторяли анализ 5 раз — с тем же итогом. Готовились и к 6-му тесту, но пострадавший умер — что интересно, вовсе не от алкоголя, а от многочисленных ран, полученных при аварии. Вскрытие весьма однозначно подтвердило диагноз. Покойник побил все четыре прежних рекорда по употреблению алкоголя, зафиксированные годом раньше. А именно, летом 1995-го 9,5 промилле было зафиксировано у польского шофера, разбившегося в городе Ломжа при столкновении с деревом. Около 7 промилле намерили у троих: у водителя из Щецина, у пешехода — жертвы дорожного происшествия в Новогруде и у могильщика из Кошалина. Все трое ныне живут и здравствуют. Рекордный до сегодняшнего дня показатель в 14,8 промилле достигается поглощением более 4-х (!) литров водки.

Среднестатистический поляк выпивает в год 3,7 литра чистого спирта, столько же вина и около 40 литров пива. Если учесть, что младенцы даже в Польше спиртного все-таки не употребляют, женщины пьют, слава Богу, мало, а старики — сравнительно редко, то эти цифры действительно весьма солидны. Впрочем, по сведениям Польского Государственного агентства решения алкогольных проблем (это не шутка, есть и такое), 41 процент юношей и 27 процентов девушек вступили в первый контакт с алкогольной продукцией уже между одиннадцатым и четырнадцатым годом жизни, а, соответственно, 8 процентов и 2 процента — еще до достижения десятилетнего возраста. Причем каждый 2-й молодой гуляка впервые «принял» у себя дома, в обществе кого-либо из родных, и лишь каждый 4-й — в компании ровесников. Ежегодно в вытрезвители попадают до 400 несовершеннолетних. И все же чисто визуально на улицах встречается несколько меньше пьяных граждан, чем, скажем в Москве. Точнее будет сказать, что полякам чуть менее (по сравнению с восточными соседями) свойственно желание после выпивки «поискать приключений». Но сесть пьяными за руль автомашины для поляков столь же «нормальная» мужская удаля, как и у русских. Как известно, отпрыски бывшего президента Валенсы имели в этой связи массу неприятностей.

Что пьют? В течение 50 лет самым популярным алкогольным напитком, употребляемым поляками, является водка. Исследования последних лет показали, что изменения общественно-политического строя и переход от тоталитаризма к демократии не повлияли на это: вина и невысокоалкоголизированные напитки по-прежнему проигрывают крепким. Более того, вина в последнее время пользуются меньшим спросом у покупателей, един-

ственная, пожалуй, примета усиления влияния Запада — рост потребления виски. По данным официальных опросов общественного мнения, чаще всего поляки пьют водку «Полонез», «Выборову», «Житню» и разные сорта кошерных водок. Правда, мода на последние, можно сказать, уже миновала. Личные наблюдения автора показывают, что чаще всего в магазинах спрашивают «Житню», «Крокус» и «Торгову». Кроме того, 47 процентов взрослых поляков охотно покупают игристые вина, в первую очередь «Советское шампанское». К русской водке в последние годы симпатии резко упали, причина: в страну стали попадать наши спирто-водочные изделия кустарного производства, их качество, в отличие от риска получить отравление, низко. Алкоголики предпочитают пить самое дешевое вино под названием «Вино». Наш аналог — портвейн «777» и другие «слезы Мичурина».

В Польше не набрасываются на пиво так, как в Германии или в Чехии. Однако данный напиток находится на седьмом месте из числа чаще всего употребляемых — его пьют 57 процентов поляков, то есть примерно столько же, сколько водку. Число любителей пива оценивается в 17 миллионов человек, а миллион поляков опорожняют ежедневно не менее одной кружки (бутылки).

Как пьют? В основном по-нашему, залпом (естественно, когда речь идет о водке). Но иногда встречаются экземпляры, пьющие небольшими глотками или даже делающие коктейли — по-польски — «фиолки». С закуской дело обстоит тоже подобно нашему, разве что соленый огурчик не пользуется столь заслуженной славой.

Впрочем, есть «региональные» исключения. На территории гданьского воеводства, главным образом, в районе городов Косчежина, Картузы, Вейхерово, плотно проживает народность, называемая кашубами. Считать их в полном смысле поляками было бы неправильно — они имеют свою самобытную культуру и язык, отличающийся от польского намного больше, чем украинский от русского. Так вот, если приходишь в гости к кашубу или просто к жителю гданьского Побережья, так как кашубские традиции быстро усваиваются многими, кто проживет там хотя бы год, то сразу же на стол ставится чай или кофе, пирожные и другие сладости. Только после этого появляется водка и горячие закуски. На первый взгляд, кажется дико, потом — привыкаешь, а через какое-то время оказывается, что вполне можно выпивать-закусывать и так, даже приятно. В польских национальных традициях и известное нам «выпить по последней». Правда, это не называется «стременной», чаще вспоминается поговорка: «Когда поляки расходились, еще по одной выпили», что в оригинальном языковом звучании рифмуется.

И, наконец, неотъемлемый от выпивки момент — похмелье. Хлебного кваса в Польше не знают вовсе, огуречный рассол значительно меньше популярен, чем у нас. Кое-кто пользуется квашеной капустой. Ну а чаще всего в дело идет пиво, а в домашних условиях, в случае сочувственного отношения же-

ны — то что называется борщом. Естественно, это не украинская мода рекомендует использовать методы ароматерапии и «окуривать» помещение специальными маслами от похмелья, выпускаемыми известной фирмой «Поллена-Арома». Должен признаться, помогает. Однако самым верным способом против головной боли с похмелья поляки считают такой: «Не пить накануне».

Израиль

Вино радует еврейские сердца

Внемлите, господа, наставники и учителя мои! Благословен ты,
Господи, Боже, наш Царь Вселенной, сотворивший плод виноградной лозы.

Пасхальный тост

Говорят, в государстве Израиль употреблять алкоголь возбраняется. Не верьте! По субботам и праздникам — можно. А некоторые позволяют себе не только по праздникам.

Многие уверены, будто Израиль — страна непьющих, но я, как постоянно здесь живущий, возражу: что за праздничный стол без бакбука, то бишь бутылки?

— Если судить по самому древнему устному и письменному источнику единобожья — Торе, вино было изобретено и пущено в обиход во время оно, а точнее – в Ноевы дни. Помните, как Ной причалил к вершине Арарата свой похожий на гигантский ящик ковчег? И тут же спала вода. Вышел Ной, огляделся вокруг себя, и давай Божеский завет исполнять: плодиться, размножаться, землю наполнять. Согласно Торе, Ной с сыновьями Симом, Хамом и Яфетом занялись виноградарством. Пьянящих свойств перебродившего виноградного сока Ной не знал, — уточняет Эрвин Бирнбаум, один из директоров всемирного движения традиционалистов, доктор богословия и международных отношений. — В Торе нет рецептов приготовления вина, нет и поучительных историй, связанных с винопитием. Но в комментариях главной книги иудеев рассказано о конфузе Ноя. По неосторожности хватанул он лишнего и по дороге к супружескому ложу уснул в неглиже на полу. Сыновья по-разному реагировали на отцов конфуз: Хам и Яфет смеялись, а Сим прикрыл отца покрывалом. Именно тогда Ной, можно сказать, стал первым клиентом вытрезвителя. И тем не менее Тора не возбраняет потребление вина, правда, только на шабадном (субботнем) столе и в праздники. «Вино радует сердца» — с древности говорят евреи. Обычно пьют красное полусладкое, но вот моя жена предпочитает белое сухое. Так что у нас в доме на праздничном столе всегда вина двух сортов.

— Равв Эрвин, ты родом из Чехословакии, а учился и защищал ученые степени в Нью-Йорке. Чехи пьют сливовицу, американцы предпочитают виски. А что, по-твоему, наиболее популярно здесь, в Израиле?

Равв Эрвин хитро щурится, протирает толстые стекла очков.

— Тут уж кто к чему привык! Ведь государство Израиль, Землю Обетованную, в основном населяют олимпы—евреи, спустя сотни и тысячи лет вернувшиеся из стран диаспоры на свою историческую родину. Выходцы из Франции любят пастис, греческие евреи — мастику, бывшие англосаксы — джин и виски, венгры — паленку, а поляки и русские запросто глотают, извините, не квас, а водку. Евреи из Африки, кроме кока—колы и содовой, напитков и вовсе не потребляли, а теперь вот пристрастились к пиву... Вино в разумных количествах не возбраняется Торой, есть и такой день, когда даже допускается выпить от души. Уже третье тысячелетие год за годом по весне проходит веселый праздник Пурим. Назван он от слова «пур» — «жребий» и посвящен спасению евреев от гибели во времена персидского Ахшевероша. Его сановник Гаман замышлял массовый еврейский погром. Но красавица Эстер раскрыла коварный замысел Гамана царю, и в результате был повешен как раз сам Гаман, а не другой царев советник, еврей Мордыхай. Погром не состоялся. С той поры на праздник Пурим дети наряжаются в маски, а по улицам городов проходят карнавальные шествия. Взрослым же мужчинам наше учение рекомендует напиться так, чтобы не смогли отличить «Ад ло Яда», то есть «проклят Гаман» от «благословен Мордыхай». Сам видел на таком празднике ортодоксальных евреев с пейсами, пребывающих под столом. Но это, наверное, от отсутствия привычки к «градусам». На Пасху — Песах — символизирующую исход евреев из Египта и сорокалетнее блуждание по пустыне, дабы забыли дети Моисеевы синдром рабства, каждый мужчина должен выпить четыре бокала вина за ночь пасхального Седера, то есть праздничного ужина. Над первым бокалом старший в семье или наиболее уважаемый гость произносит кидуш — тост: «Благословен ты, Господи, Боже наш, Царь Вселенной, сотворивший плод виноградной лозы!» Потом читают хаггаду — краткую историю исхода евреев, которая заканчивается традиционным тостом: «В следующем году в Иерусалиме». Пьют оставшиеся три бокала. Пятый бокал предназначен для Элияху — Ильи—пророка. По поверию, он должен прийти в незапертую дверь дома, чтобы оповестить о приходе Мессии. Если к столу пасхального ужина придет бедняк, его радостно пригласят к трапезе и нальют вина. А вот виски, водку, пиво в Песах пить не положено. Это продукты брожения злаков, их называют «хамец» и нет им места в пасхальном доме еврея. И, конечно, вино должно быть особо кошерным — то есть сделанным только еврейскими руками. Иудейская вера не любит пьяниц, хотя, как говорится, семья не без уroda. Ругаем таких. Раньше было религиозное наказание — обет воздержания от вина и женщин. Принимали его по решению раввината по отношению к сильно проштрафившимся перед людьми. Но теперь, сам понимаешь, так много утрачено. О времена, о нравы!

Тут есть такие виноделы, что позавидуют в Бордо

Нашу экскурсию в Империю вина Земли Обетованной продолжает Аркадий Паликян. Молодой, но уже очень известный израильский винодел. Несколько сортов его новых вин отмечены премиями на международных выставках. Паликяну — слово:

— Невдалеке от приморской Хайфы высится гора Кармель. В Израиле «Кармель» — имя популярное. Так называются гостиницы, кибуцы и наш винный завод. А гора красива, да и виноград здесь выращивают отборный. В кармельских пещерах Схул и Табун были найдены останки древних людей, очень похожих на современных, но постарше Ноя на 40 тысяч лет. Так что не исключено, что именно они и были пионерами виноделия. А может, виноградники на Кармеле появились в XII веке, когда там образовался монашеский орден Кармелитов? При всем своем аскетизме монахи в веревках на грубошерстных рясах не брезговали виноделием и винопитием.

Километрах в 15 от Иерусалима, там, где Тельавивское шоссе резко карабкается вверх к въезду в Святой город, прячется в горах монастырь Латрун. Французские монахи-молчальники с незапамятных времен, словно малых детей, растят и холят нарезавшие гору на параллели и меридианы плантации виноградной лозы. Столы в прохладном подземелье всегда готовы принять жаждущего путника. Вина здесь отменные, из старинных сортов винограда, сродни крымскому.

На карте Израиль — крохотная полоска вдоль моря. Всего с севера на юг — 700 километров. А в стране 6 климатических зон — естественный полигон для виноградаря. От верхней Галилеи на севере до Иерусалима в центре выращиваются десятки разнообразных виноградных сортов. Новой зоной виноградарства стал Арад — холмы вблизи Мертвого моря; 650 метров над уровнем мирового океана. Это истинная кладовая для новых марок вин. Рядом — пустыня Негев. Днем жара, ночью прохлада. Перепад градусов на 20. Всех сортов винограда и их тезок, помещенных в бутылки, не перечислить. Но чтобы не обидеть бога Бахуса, некоторые все же назову: белый Семилльон, белое Шардоне, Совиньон шаин блан, Эмиральда ризлинг, Коломбарда французский, мускат Александра, Каберне мерло, Петит сира, Гренаж, Кариньян зиндфандель... Если увидите на бутылке надпись «кошерно», не пугайтесь. Просто вино сработано только еврейскими руками.



На посошок!

Здесь наша водка дешевле нашей в три раза

В Израиле есть напитки на любой вкус. Но вот увидеть на улице пьяного — большая редкость, о которой с изумлением поведал наш и ваш корреспондент.

Скажу по правде, в Израиле вдребезги пьяных не видел, даже среди выходцев из СНГ. Конечно, и здесь пьют. Да как не пить, если и горя и радости хватает, а водки море и стоимость плевая — в 2–3 раза ниже, чем на исторической российской родине этого прославленного всепогодного напитка. Конечно, жара, песчаные ветры–хамсины, ну как тут устоишь? В любом «супере», магазинчике, лавчонке — бутылки с доброй сотней наименований — от «Столичной», «Кубанской», «Русской», «Царской», голландской «Александр», германского «Распутина», французского «Смирнова» и, конечно, до великолепных израильских «Кегелевича» и «Стопки». А еще сеть настоянные на лимоне, кориандре, орехе...

Под огурчики, маслинки, капустку и грибки — самое то. Не удивляйтесь, маслята и здесь водятся, только собирают их в декабре–феврале на горных склонах среди местных саксаулов. Там они растут и в лукошко просятся.

Недавно в святая святых, колыбели трех религий, за зубчатыми стенами Старого города, что в самом центре Иерусалима, я сделал снимок. Глянув на него, даже выдавший виды добряк равв Эрвин сморщился: нетипично! Здоровенный дядек в кипе (традиционной еврейской шапочке) на сидящих патлах, широко распахнул полы сюртука, озирается вокруг себя. В правой руке у него — бутылъ вина, а в левой — огрызок лепешки–питы. «Шалом, адон!» (то бишь, мой господин) — «Лехаим!» (что означает — «За жизнь!») — улыбается дядек. И проникновенным голосом развивает сложнейший философский догмат, в переводе с иврита эквивалентный одесской присказке «Умер Шмумер — ничего. Лишь бы был здоров».

США

Американцы чтут чужие напитки, будто свои собственные

В Соединенных Штатах есть свои и весьма неплохие калифорнийские вина. Однако богатенькая страна, прожившая почти 15 лет под игом сухого закона, предпочитает собственным напиткам все разнообразие мирового алкогольного рынка.

На вопрос, что же предпочитает средний американец из имеющихся и его распоряжении щедрот буйства прохладительных и горячительных напитков, он ответил не сразу. Вообще—то мне всегда хотелось заглянуть в это среднестатистическое лицо гражданина Америки. Сами жители США любя по сему поводу пошутить: если вы увидите темнокожего кучерявого верзилу с раскосыми голубыми глазами, крючковатым носом и говорящего по-испански с русским акцентом, то — перед вами типичный американец конца XX века. Его пристрастия к содержимому стакана немыслимо разнообразны. Ведь откуда только не приезжали в Штаты его предки, прихватившие вместе с картонным чемоданчиком и любовь к тем или иным напиткам.

Отбросим в сторону деловые ланчи, где кроме легкого сухого вина или водянистого пива «Будвайзер» практически ничего не пьют. Жители крупных городов США в пятницу вечером довольно дружно подтягиваются к центру города, чтобы провести время у стойки бара, украшения которой является телевизор. Нескончаемые трансляции бейсбола, американского футбола или хоккея во время рекламных пауз заполняются короткими беседами и рюмочкой—другой. Причем компании собираются, как правило, по принципу землячества. Соответственно и напитки в ходу те, которые пили еще отцы и деды.

В ирландских пабах предпочитают «Гиннес» всем другим сортам пива. В английских ресторанчиках вам предложат грамм 30 шотландского виски под легкую закуску. В заведениях общепита латиноамериканской ориентации пьют традиционную текилу. Обильную и острую китайскую кухню лучше всего запивать пивком китайского производства, а свиной окорочок — бокалом немецкого «Левинброя». Американцы японского происхождения находят радость в несколько необычном и, на мой взгляд, даже несочетимом вкусовом сочетании суси и сакэ. Рядом с вывеской «русского» ресторана в Нью-Йорке довелось как-то прочесть радующий душу плакат: «Приносить с собой и распивать спиртные напитки... МОЖНО!»

Посетители, не достигшие 21 года, вообще не могут рассчитывать ни на что крепче «Пепси» или «Коки». Взрослые тоже стараются пить весьма умеренно, поскольку предстоит обратный путь в спальные районы на собственном автомобиле. Да и не только поэтому. Американцы в массе своей стали пить меньше. Головная боль и характерный привкус похмелья по утрам перестали быть модными ощущениями, равно как и дым сигарет. Курильщики стали изгоями «общества здорового образа жизни».

«Сто грамм с утра еще никому не вредили», — эта расхожая некогда мысль была частично подтверждена американскими учеными—медиками из Гарвардского университета в Бостоне. Врачи целых 11 лет изучали воздействие алкоголя на здоровье пациентов и пришли к выводу, что люди малопьющие страдают сердечно-сосудистыми заболеваниями на 40 процентов реже, чем абсолютные трезвенники.

«Рюмочку—другую» — это не разговор. Исследование поставлено на строго научную основу. Более 22 тысяч клиентов были разделены в Бостоне на условные группы риска: пьющих регулярно, малопьющих и абсолютных трезвенников. Возраст, пристрастие к табаку и женщинам тоже учитывались — уж если исследовать, то исследовать.

Выводы и предложения, к которым пришли бостонские ученые: безвременно умереть меньше всего рискует мужчина, который выпивает по 2—4 порции спиртного в неделю. Его непьющие сверстники умирают, если можно так сказать, на 22 процента чаще. Но удивительно то, что пьющие даже шесть порций в неделю, умирают опять же реже абсолютных трезвенников. Так что, по 2—4 порции спиртного в неделю вполне можно, но не более!

С кем и по какому поводу — в Бостоне не учли. Поэтому американские авторы научного трактата о пользе алкоголя не совсем могут рассчитывать на объективность полученных результатов исследований. Опять же, если посмотреть на американский календарь дат и событий, то уложиться в норматив «потребления» будет достаточно сложно. Зимой, например, в длинные морозные ночи даже у трезвенника возникает желание поднять настроение глотком американского доброго калифорнийского вина, сидя у разогретого домашнего камелька и перебирая так и приходящие на память различные исторические поводы.

Скажем, 1 декабря 1913 года в городе Питтсбурге в штате Пенсильвания открылась первая в США автозаправочная станция. Чем не повод? С тех пор даже во время застолий повелось говорить: «Налей—ка мне, приятель, под завязку». В этот день рекомендуется выпить что—нибудь крепкое, с повышенным числом градусов.

Чарльз Диккенс 2 декабря 1867 года начал здесь свои триумфальные чтения, колеся по всей Америке и приводя в восторг слушателей. В этот день лучше всего заняться чтением одного из романов великого английского писателя с бокалом виски.

Пропустим два дня, как рекомендуют врачи из Бостона, чтобы достойно отметить годовщину снятия блокады со спиртных напитков. Ровно в 3 часа 32 минуты 5 декабря 1933 года была принята 21—я поправка к Конституции США, провозгласившая отмену «сухого закона», который продержался в стране 15 мучительно долгих лет. Рекомендуется в этот день промочить горло стаканом джина со льдом или виски 60—летней выдержки.

Годовщина японской бомбардировки Пирл—Харбора 7 декабря. В этот день не грех пригубить разогретое сакэ.

Все три последующие дня — сплошные дни рождения поэтов и торжественные даты в жизни писателей. Эрнесту Хемингуэю 10 декабря 1954 года была вручена Нобелевская премия. Возможно, он стал великим потому, что не пытался казаться трезвенником. Стакан рома, а еще лучше любимого стариной Хэмом напитка «дайкури» в этот день будет лучшим знаком внимания мастеру американской литературы.

Знаменитое «бостонское чаепитие» состоялось 16 декабря 1773 года. Колониальный товар, прибывший на иностранном судне, был выброшен за борт великими гражданами Бостона в знак протеста против таможенных сборов. Среди заговорщиков был Самуэль Адамс, чей портрет сегодня можно увидеть на этикетке одноименного американского пива. Понятно, надо же что-то пить?

В штате Миссури 20 декабря местные холостяки от 20 до 50 лет считают черным днем календаря. В этот день 1820 года власти штата всех тех, кто ни успел жениться, обложили налогом в 1 доллар в год. С тех пор поднятию юмке какого-нибудь, но обязательно крепкого напитка и послать бюрократов не считают зазорным даже отцы семейств. Из солидарности.

В нью-йоркской газете 21 декабря 1913 года впервые в США был опубликован кроссворд. Крепкий алкогольный напиток из России, пять букв: первая «в», последняя — «а»? Кстати, наша «Столичная, или на местном диалекте — «Stoly», в очередной раз завоевывает американский рынок. В специализированных магазинах по продаже спиртных напитков «настоящий продукт из России» стоит на 3—4 доллара дороже шведского «Абсолюта» или водки «Финляндия».

Почему американцы предпочитают русскую водку аналогам из Европы? На одной из вечеринок главный дистрибьютор водки «Столичной» на территории США Мишель Рух высказал мне такое предположение: «Американцы вообще любят все настоящее. Поэтому виски они, в основном, пьют шотландское, коньяк — французский, текилу — мексиканскую, а водку уважают — русскую». Судя по красным прожилкам на пухлом лице Мишеля, дистрибьютор знает толк в 40-градусной русской водке. Хотя последней разновидностью продукта он явно разочаровал истинных ценителей. Изящно упакованная, с аппетитными названиями водка на презентации в Нью-Йорке порадовала лишь женщин среднего возраста. Ведь в «Кофейной», «Персиковой», «Ванильной» и «Клубничной» содержалось лишь 35 градусов, а поэтому явно не хватало остроты ощущений. Тем не менее с этим облегченным вариантом русской водки Мишель проник в светские салоны элитных американских клубов.

Как говорится, был бы повод, а нарушать врачебную норму бостонских экспертов можно было бы с первого и до последнего дня каждого месяца.

Правда, при этом американское общество не гарантирует гуманного отношения к своим согражданам, которые накануне, в субботу, слегка перебрали во время застолья. Ликеро-водочные магазины Нью-Йорка в воскресенье закрыты вообще. Пережитки «сухого закона» не позволяют воскресным посетителям продуктовых магазинов отпускать им до полудня даже пиво. Только ближе к часу дня на улице появляется редкий прохожий с коричневым бумажным пакетиком, из которого он жадно отхлебывает жи-

нительную влагу. За открытое употребление спиртных напитков в общественных местах у прохожего обязательно возникнут проблемы с властями. А так, самый последний бездомный может потребовать у полицейского ордер на обыск его заветного пакетика. Все, конечно, знают, что там внутри, но делают вид, что пьет нью-йоркский бродяга на виду у всех обычную «Кока-колу». Вот так и живут.

На посошок Даже в пустыне найдется, что выпить и чем закусить

Если «вздрогнуть» очень хочется, но не на что, всегда есть выход. Американские индейцы, к примеру, в таких затруднительных ситуациях отправляются в пустыню. Там нет ни баров, ни супермаркетов, зато растет удивительный кактус — лофофора Уильямса. Невзрачный, лишенный колючек, размером с яблоко, он для индейцев — самая желанная находка. Дело в том, что употребленная внутрь лофофора вызывает эффект, сопоставимый с приемом доброй поллитровки «Пшеничной». Последствий же в виде головной боли, похмельного синдрома — никаких! Вещества, содержащиеся в горьковатом соке этого кактуса, не являются наркотическими, не вызывают эффекта привыкания. Среди индейцев, во всяком случае, никогда не было «кактусоманов».

Традиция эта давняя, восходящая еще к доколумбовым временам.

Раз в год устраивался специальный праздник в честь пейотля (так называют это растение аборигены континента). Пейотерос — уважаемые, авторитетные люди племени отправлялись на сбор кактуса после соответствующей молитвы, обращенной к небу. Через несколько дней, если сопутствовала удача, они возвращались с корзинами, полными божественных даров. «Дары» делились по справедливости. Иногда из них готовилось горькое питье, после чего все племя смотрело «мультики» и погружалось в мир галлюцинаций.

Закон американского штата Калифорния запрещает сбор и употребление пейотля. Он изгоняется в Америке даже из ботанических коллекций! Как видно, здесь не обошлось без длинной руки фабрикантов виски и джина.

У нас, слава Богу, до подобных лоббистских выходов не дошло. Лофофора Уильямса никогда не подвергалась дискриминации в отечественных коллекциях. Впрочем, как знать: обладай творцы приснопамятного антиалкогольного указа информацией о свойствах этого растения — не только бы по виноградникам прошелся топор репрессий, но и по подоконникам кактусоводов.

Семена лофофоры можно выписать через общество любителей кактусов, посеять в плошку под лампой дневного света. Дружные всходы пора-

дуют глаз и дадут надежду, что к следующему Рождеству удастся собрать друзей и пропустить по... простите, пожевать по кактусу. Не стоит ломать голову над проблемой питья и закуски, если есть небольшая комнатная тепличка: сейте разумное, горькое, крепкое — пейотль.

Мексика

Пьяной горечью агавы чашу, мальчик, мне наполнь...

Два экзотических растения Мексики — нопаль и магей (или мексиканская агава) — издавна одевали, кормили и поили жителей мексиканского нагорья. Недаром изображение наполя — на национальном гербе страны. Но возникновение «алкогольной триады» Мексики, которая включает пульке, мескаль и текилу, обязано только магею.

Именно это удивительное растение, по словам великого географа Александра Гумбольдта, оказалось едва ли не самым полезным из всего того, чем природа наделила народы Северной Америки. Стекловидные мясистые листья магея содержат много сока, из которого и делают пульке — слабоалкогольным пенящийся напиток беловатого цвета с кислым привкусом, не крепче пива.

Техника приготовления не изменилась с древних времен. Когда растение достигает возраста 8—12 лет, его листья подрезают специальным образом с внутренней стороны так, чтобы вытекающий сок накапливался у сердцевины, в которой предварительно делают углубление. Как только этот «резервуар» наполнится, листья магея загибают к центру, а сердцевину прикрывают камнем, чтобы сок не стал лакомством для животных. Затем его выкачивают из растения и переливают в глиняные, деревянные или кожаные емкости, в которых сохранилась «мадре» — закваска пульке. Начинается процесс ферментации, в результате которого и получается популярный у мексиканцев напиток.

Раньше пульке часто употребляли просто как питье, особенно в районах, где мало воды. Кстати, установлено, что он очень питателен, поскольку содержит много растительных протеинов. Пик производства и потребления этого напитка в Мексике приходится на прошлое столетие. Тогда в каждом городе было множество питейных мест, где подавали только пульке. Заведения так и назывались — пулькерии. Каждая разделялась стеной на две части: в одной сидели мужчины, в другой — женщины. Дамам подавали пульке с добавками различных фруктовых и ягодных соков, а сильный пол предпочитал, само собой, сорта покрепче.

Еще в первой половине нынешнего века пульке и прохладительные напитки, приготовленные на его основе, сохраняли статус «главного» наци-

онального напитка. Но затем пиво и вездесущая кока-кола заметно потеснили его. Хотя и сейчас на долю пультке приходится 10 процентов всех алкогольных напитков, потребляемых в Мексике. Но приверженность ему сохраняет в основном простой люд в провинции.

Нетрудно заметить, что пультке по своему значению в жизни мексиканцев может сравниться с тем, чем был когда-то квас на Руси. Но также легко провести и другую аналогию — как слабоалкогольный и прохладительный напиток он, подобно нашему квасу, не выдержал агрессивности американских конкурентов.

П у л ь к е — самый древний алкогольный напиток Мексики. Не сохранилось никаких свидетельств о том, что до открытия Америки европейцами местные жители знали способы приготовления алкоголя методом перегонки. Значит, не было у индейцев и крепких напитков. Может, поэтому «огненная вода», которую везли с собой испанские конкистадоры, и производила на аборигенов поистине нокаутирующее действие. То же самое, кстати, произошло и с индейцами Северной Америки, когда туда пришли англичане со своей «огненной водой». Так что возникновению крепких напитков Мексика, без сомнения, «обязана» влиянию европейской цивилизации. Однако переняв метод — дистилляцию, — мексиканцы остались верными своему традиционному сырью — суккулентам (к которым относятся агавы и кактусы).

В некоторых районах Мексики, прежде всего в расположенном на юге страны штате Оахака, сок магея после сбраживания перегоняют. Так получают «кактусовую водку» — *мескаль*. А в штате Халиско, в окрестностях города Текила, культивируют разновидность небольшой агавы, имеющей листья сине-зеленого цвета. Ее сок при помощи той же технологии, что используется при приготовлении мескаля, дает известный во всем мире напиток — *текилу*. Оказывается, напитки прославили не только французские Шампань и Коньяк, но и небольшой мексиканский городок Текила. Кстати, вдоль дорог, проходящих мимо этого города, возникли целые поселки, сплошь состоящие из магазинов, магазинчиков и лавок, в которых продают самые разные марки текилы. Их витрины заставлены бутылками всевозможных цветов и размеров, деревянными бочонками, глиняными пузатыми кувшинами. Проехать мимо такого разнообразия мало у кого получается. А раз остановился, ну как не купить и не попробовать текилу из Текилы? Благо дороги в тех местах ровные и прямые на много километров вперед... Впрочем, более подробный рассказ о текиле — чуть ниже.

Наверное, потому, что все три напитка — пультке, мескаль и текилу — делают из агавы, возникло распространенное заблуждение, что текила — это пультке после перегонки. Но если всего существует около 400 видов магея и примерно половина из них используется для приготовления пультке и, собственно, мескаля, то текила — продукт только одного вида. Поэтому

уж коли разбираться в «родословной мексиканских спиртных напитков, будет вернее сказать, что текила — это «мескаль» из Текилы». Крепость обеих «кактусовых водок» одинакова, около 40 градусов, и обычно они бесцветные, за исключением выдержанных сортов.

Знатки пьют текилу в чистом виде и ничем ее не закусывают. Вряд ли можно назвать закуской щепотку соли и кусочек горького лимона, которые служат практически неизменным атрибутом «текильной церемонии». В «классическом», сегодня несколько подзабытом виде, она выглядит так: прямо на язык выдавливают немного лимонного сока, затем делают глоток текилы и сразу же слизывают щепотку соли, предварительно насыпанную на тыльную сторону ладони. Текилу всегда наливают в особые текильные рюмки — узкие и высокие.

Другой способ употребления текилы, тоже достаточно распространенный, — сочетать ее (но не смешивать) с сангритой. Этот «вспомогательный» напиток готовят из томатного и апельсинового сока, лука и острого перца чили. За красный цвет и пикантный вкус его и называют сангритой, что на испанском означает уменьшительную форму слова «кровь» — что-то вроде «кровушки».

Считается, что лимонный сок и соль «смягчают» крепость текилы и предотвращают раздражение неба и гортани. Сангрита же, дескать, действует на пьющего текилу успокаивающе, давая ему возможность отвлечься чисто академическим вопросом: что же больше «обжигает», пикантная сангрита или сама текила? Но текилу можно пить, смешивая ее и с другими напитками. Названия получаемых при этом коктейлей весьма красноречивы. «Сумасшедшую монашку» готовят из равных частей текилы и анисовой водки, добавляя в стакан кусочки колотого льда. «Текилу на рассвете» (хотя пить ее лучше все-таки не с утра) получают, смешивая текилу с виноградным соком и небольшим количеством вишневого ликера. Весьма экзотично выглядит «Подводная лодка»: узкую текильную рюмку, разумеется, с текилой ставят на дно бокала с пивом. Когда эта рюмка «подплывает» к краю опустошаемого пивного бокала, пьющий при небольшом усилии воображения вполне может представить себя в рубке всплывающей субмарины... Довольно известный коктейль «Маргарита» подается в специальном широком бокале на тонкой ножке, края которого обсыпаны солью. «Маргарита» считается преимущественно «женским» напитком. Есть и «Текила по-русски» — как легко догадаться, в ней присутствует наша водка.

В штате Халиско готовят и другие напитки на основе текилы, например, гранатовый пунш.. В текилу добавляют сваренные и подслащенные зерна граната, которые придают ей горько-сладкий вкус. Подают этот пунш, добавляя в каждый стакан немного колотых орешков.

В отличие от текилы, мескаль в Мексике всегда пьют только в чистом виде. Возможно, поэтому он и не популярен в других странах. К тому же текила имеет свой особенный вкус, а даже разные мескали по вкусу похожи друг на друга. Общая характеристика любого мескаля — свежий привкус зеленого растения.

На листьях и в стволе магея живет красная гусеница чиникуиль, которую во многих регионах Мексики с удовольствием употребляют в пищу. В штате Оахака эту гусеницу высушивают на огне и перемалывают с солью. Такая смесь называется «гусеничной солью» и служит для того, чтобы лучше «оттенить» вкусовые достоинства мескаля — ее, как и простую соль, при питье текилы, слизывают с тыльной стороны ладони после каждого глотка.

В каждую бутылку «настоящего» мескаля добавляют одну–две гусеницы магея, которые придают напитку специфический привкус и, пропитавшись алкоголем, сами становятся очень вкусными. По крайней мере так утверждают любители. Правда, есть и такие, кто заявляет, что, однажды решившись отведать это «лакомство», поняли, что оно сделано из... красной пластмассы.

Немалую роль в популярности мескаля играет оригинальное оформление этого напитка. Например, мескаль из Оахаки разливают в черные глиняные горшочки с узким горлышком, оплетенные красочной сеткой. К горлышку подвязывают мешочек с «гусеничной солью». Опять–таки знатоки утверждают, что для тех видов мескаля, в которые добавляют гусеницу, она же служит и достоверным «индикатором» подлинности напитка: если гусеница в течение часа погибает от «опьянения», значит, мескаль отменный...

Ну а если серьезно, то проблема подделки мескаля и особенно текилы, которая в значительных количествах идет на экспорт, немало беспокоит мексиканских производителей. Хотя масштабы фальсификации текилы, по общему признанию, невелики. Заслуга в этом принадлежит Палате производителей текилы и правительству, которые осуществляют специальный контроль за качеством знаменитого напитка. Чтобы убедиться, что попавшая к вам в руки бутылка текилы действительно произведена в Мексике, надо найти на этикетке буквы NOM (аббревиатура от «Мексиканская официальная норма») и номер партии. Если все на месте, то содержимое бутылки соответствует государственному стандарту напитка, который может называться текилой, то есть он содержит 87 процентов дисциллированного сока магея. Впрочем, для настоящих ценителей не обязательно получать дополнительные подтверждения — ни с чем не сравнимый вкус настоящей текилы говорит сам за себя. Однако вкус — вкусом, а доза — дозой. От приятного до тяжелого, если речь о спиртном, тоже всего шаг. И когда мексиканец говорит, что у него «круда», — значит, накануне погулял он круто.

Случайный каламбур дает подсказку: «круда» — это похмелье. Лечатся от него в Мексике удивительно похоже на рецепт нашего классика: острое и горячее... «Пансита» — наваристый огненно-острый суп из свиных потрохов — один из наиболее популярных «рецептов». Но есть и другие, чисто мексиканские. Коктейль из смеси креветок, щупалец кальмара и других моллюсков, щедро сдобренный перцем и залитый томатным соусом и лимонным соком, который многие предпочитают есть преимущественно по утрам, так и называется: «Возвращение к жизни». Но большинство мексиканцев все же предпочитает не злоупотреблять текилой и действуют в соответствии с рекламным лозунгом этого напитка — «Текила — национальный аперитив»!

Текилу в мексике употребляют с водой, без воды и вместо воды

Впрочем, ее не только потребляют, в ней — живут.

Текилу вы пьете? Еще бы! А есть люди, которые в ней живут. Как вы уже узнали из помещенной выше главки, именно так называется небольшой мексиканский городок, давший имя известному сегодня во всем мире алкогольному напитку. И около 50 тысяч «текильчан», как сказали бы у нас, живут в городе, где родилась «кактусовая водка». Хотя магей, или американская агава, который служит сырьем для текилы, в строго научном смысле к семейству кактусов не принадлежит. Но что делать, если даже многие мексиканцы об этом не подозревают? Так что пусть будет «кактусовка»... И еще одно уточнение. Текилой этот напиток стал называться гораздо позже, чем возник. В Мексике он был издавна известен как мескаль. Но в окрестностях города Текилы растет особая синяя агава, из которой получался самый хороший мескаль. И когда именно этот вид мескаля уже в нашем столетии стали экспортировать в другие страны, то дали ему новое имя — *текила*.

Первое упоминание о фабрике мескаля в Текиле некоторые хроники относят к 1600 году. Ее хозяином был маркиз Педро де Тагле. А уже лет через 20 испанский историк писал: «...В этом городке делают мескаль прозрачнее воды и крепче вина, но не уступающий ему по вкусу».

Были у мескаля и трудные времена. В XVIII веке местные власти пытались ограничить, а то и запретить производство и употребление водки из магея, облагали ее непомерными налогами, наказывали подданных за «чрезмерные возлияния». Но все было напрасно. С каждым разом мескали гнали все больше, а его известность и популярность среди мексиканцев со временем выросли так, что мескаль, превратившийся в текилу, стал, с удовольствием еще раз повторю, одним из национальных символов страны

ацтеков. Правда, ни ацтеки, ни другие индейские племена к текиле в знакомом нам виде никакого отношения не имели. Потому что не знали технологии производства спиртного путем перегонки. Мескаль первыми стали делать испанцы, придумав новое употребление магею, который аборигены всегда почитали как «чудо-растение». Так что встреча Старого и Нового Света породила не только уникальную культуру, но и дала нам новый, ни на что не похожий напиток.

Сегодня в Текиле действуют 14 фабрик по производству текилы. Когда-то было больше, но были они маломощные. Наиболее крупные и известные, в том числе и у нас, — «Хосе Куэрво» и «Сауса». Среди сохранившихся небольших, до сих пор использующих во многом старую технологию, — фабрика «Ла Мартиненья», основанная в 1840 году. Работают на ней всего 30 человек, не считая тех, кто занят в цехах на разливе. С необъятных плантаций агавы, со всех сторон окружающих Текилу, привозят на фабрику сырье — шарообразные сердцевинки растений, с которых уже срублены стреловидные листья. Внешне они очень похожи на огромные ананасы, за что их так и называют, по-испански, разумеется, — «пинья». Эти «ананасы» весом по 60—90 кило каждый (а на один литр напитка идет примерно 6 кг сырья) загружают в печи, где они «варятся» на пару 36 часов. Затем пахнущие пряной сладостью «ананасы» перемалывают, раньше сок выжимали в огромных бочках, в которых забирался раздетый догола работник и своим телом перемешивал жидкость, ускоряя процесс брожения. Сейчас вместо бочек используют огромные чаны и применяют более гигиеничные технологии, заменив пот работника химическими дрожжами, которые превращают сахар в алкоголь всего за 14 часов. Последний этап — перегонка полученной браги в огромных «самогонных аппаратах».

Однако из них выходит еще не текила, а настоящая «огненная вода» крепостью 90—98 градусов. Ее разбавляют дистиллированной водой до 38—40 градусов, в зависимости от того, какую марку текилы хотят получить. Если готовят традиционную «белую» текилу, то тут же ее можно разливать в бутылки. А для того, чтобы получить «молодую» (выдержка до 3-х месяцев), «отдохнувшую» (от 3-х месяцев до 1 года) или «выдержанную» (от года до 10 лет) текилу, напиток выдерживают необходимое время в деревянных бочках.

Чем отличается один вид текилы от другого? «Белую» и «молодую» пьют те, кому нравится ее крепость и «забористость». Кто любит не очень резкую, но и не очень слабую текилу, предпочитают «отдохнувшую». А ценителям особого вкуса, который придает этому напитку, как и коньяку, деревянные бочки, по душе «выдержанные» марки.

Теперь о том, как пьют текилу в городе Текиле, больше половины жителей которого так или иначе связаны с производством этого напитка. Инст-

рукция «куснул, глотнул, лизнул» в стиле телевизионных занятий аэробикой «текильчанину» и в страшном сне не приснится. Текила — признак «мачизма» (крутости, по нашему). И раньше местные мужики предпочитали забористую белую текилу, опрокидывая узкую и высокую текильную стопку, которую почему-то называли «лошадкой», одним залпом. Разумеется, без закуски. Но со временем нравы смягчились, и сейчас стало модным пить текилу в разбавленном виде. В качестве сугубо текильского рецепта мне назвали следующий: немного текилы, какой-либо напиток на грейпфрутовой основе, соль и лед, все это перемешать и — можно наслаждаться, особенно если день выдался жарким. А если прохладно, то можно пить текилу даже с утра: местные крестьяне, уходя рано на работу, издавна добавляли ее в чай или кофе.

Раз в год, в конце ноября — начале декабря, в Текиле проводится ярмарка текилы. Все фабрики выставляют на центральной площади свою продукцию и в первый день бесплатно угощают желающих ее попробовать. Потом уже надо платить, но цены на текилу на ее родине почти символические, так что это празднику, на котором обязательно поют марьячи, не мешает. Конечно, многое зависит не только от того, как и с чем пить, но и сколько. На этот счет есть множество пословиц. Одна из них так определяет три стадии действия текилы: радость, бесстыдство, потеря сознания... Но есть и более оптимистичные варианты: сначала с водой, потом без воды, а затем вместо воды. Так что можно выбирать.

Но как же все-таки со ставшей легендарной церемонией «настоящего» питья текилы? Лимон, соль, выгнутая тыльная сторона ладони... Так пили некоторые герои мексиканских кинофильмов 20—30-х годов, разнеся по всей стране новую моду. Но сейчас редко кто следует этому ритуалу. Одни просто выдавливают несколько капель лимонного сока в рюмку с текилой, другие, сделав маленький глоток, закусывают его кусочком лимона. А многие просят принести «сангриту» — специальную, как вы уже знаете, заправку для текилы, сделанную на томатной основе. Вообще текила, считают сами мексиканцы, очень демократичный напиток, потому что не требует ни подогрева, ни охлаждения, и как кому нравится, тот ее так и пьет.

В конце прошлого года мексиканские производители текилы получили хорошую новость: Европейский союз сертифицировал текилу как особую марку спиртного напитка. Теперь под именем «текила» в европейских странах может продаваться только текила из Мексики, а производители подобного напитка в других странах, например в Испании, должны подумать над новым названием. Кстати, в планах мексиканских фирм, экспортирующих в год свыше 60-ти миллионов литров текилы, — более активные действия на рынке России и других стран СНГ.



На посошок

Как вздрогнуть по правилам

До краев налейте текилу в высокую граненую стопку, порежьте несколько маленьких лимончиков — «лимонситас» — на 4 части и положите их на тарелку. В другую стопку, которая должна быть как минимум вдвое больше первой, налейте сангриту — специальный напиток из 14 компонентов на основе апельсинового сока. Насыпьте щепотку соли между большим и указательным пальцами левой руки с тыльной стороны ладони. Пить текилу лучше залпом. Теперь обмакните дольку лимона в соль и отправьте ее по огненному текильному следу. После этого смело запивайте лимон сангритой. Можно и наоборот: сперва запить текилу сангритой и уже потом закусить лимоном. А вообще наш вам совет: пейте текилу так, как вам больше нравится! Салюд, амиго!

Что почем?

В мексиканском винном магазине можно встретить до десяти видов текилы, а в специализированном — и того больше. Самая обычная стоит в среднем 3—5 долларов («Руисеньор», «Сауса»). Текила хорошего качества продается уже за 8—10 долларов («Ресерва дель патрон», «Ольмека»), а выдержанная более десяти лет («Сантенарио», «Контемпаранео») — за 25—30. Выбор текилы в России зачастую невелик: «Сауса», «Куэрво» и «Ольмека», зато цены воистину заоблачные. В супермаркетах она продается по цене до 200 тысяч рублей. Покупая текилу в России, будьте бдительны: ведь почти вся текила, поставлявшаяся до недавних пор на наш рынок, шла контрабандными тропами из Испании, где с размахом налажено ее подпольное производство.

Китай

В Китае пьют до дна, но не до «белой горячки»

Чего бы выпить? Если этот вопрос встанет перед вами где-нибудь в китайском ресторане, имейте в виду, что ответ на него отнюдь не прост. Авторы этих строк, впервые попавшие в Китай в пору, когда на родине свирепствовал антиалкогольный указ, были более всего поражены не замечательной кухней, витиеватой архитектурой или миллиардом велосипедов, а именно несметным количеством спиртного. Никакому западному супермаркету не снилось это обилие сосудов самых невероятных

ных форм, из стекла, фарфора, металла, с корешками, змеями или ящерицами внутри, с экзотическими названиями вроде: «Вино из подвалов Конфуция». Все это вычурное изобилие достойно венчают стаканчики по 50, 100 и 200 граммов, заполненные искрометным напитком, аккуратно закупоренные на заводе и открывающиеся на манер пивной банки. Более 30 тысяч китайских винно-водочных заводов, потребляющих в год 30 миллионов тонн зерна, кажется, задались целью затопить страну алкоголем.

Благоразумней всего не горячиться и заказать в ресторане пиво. Это самое безопасное для неискушенного чужеземца. Ибо у опрометчиво отхлебнувшего из привлекательной бутылки глаза подчас лезут на лоб, как от глотка керосина. Жидкость крепостью в 40 градусов здесь китайцы на полном серьезе именуют «низкоградусной». Теплая пахучая 65-градусная водка «Эрготоу» — напиток на любителя с луженым горлом. Их, впрочем, на севере Китая, кажется, не так уж мало. Знойный юг, наоборот, предпочитает легкие рисовые вина. Подсчитано, что китайцы ежегодно тратят на выпивку около 20 миллиардов юаней (чуть меньше 4-х миллиардов долларов). Тысячелетний народный эпос с любовью, похвалой и иронией повествует о хмельных похождениях героев. Почитаемые во всех уголках Китая «Восемь бессмертных» то и дело бражничают вместе, демонстрируя в ходе оргий свою магическую удаль. Персонаж популярнейшего средневекового романа «Речные заводи» У Сун во хмелю одним ударом кулака убил огромного тигра, наводившего ужас на всю округу. Легендарный Цзи Гун, произведенный Буддой в архаты (ближайшие ученики) за успехи в познании его учения, на радостях так надрался, что опоздал на торжественную церемонию. Но, обнаружив свое место занятым, он забрался на балку под крышей и отозвался на зов Учителя уже оттуда. С тех пор в буддийских храмах его так и изображают — сидящим под крышей.

«Стиль пьяницы» стал частью восточных единоборств. В бесчисленных пословицах и поговорках обыгрываются созвучие слова «цзю» — «вино» и иероглифов, означающих «долговечность» или счастливую, по здешним представлениям, цифру 9. Веселыми или печальными предстают в своих стихах величайшие поэты Китая Тао Юаньмин, Бо Цзюй, Су Дунпо. Самым же симпатичным пьяницей, очевидно, был среди них Ли Бо:

Среди цветов поставил я
Кувшин в тиши ночной,
И друга нет со мной.
Но в собутельники Луну

Позвал я в добрый час,
И тень свою я пригласил —
И трое стало нас.

Нам было весело, пока
Хмелели мы втроем.
А захмелевши —
разошлись,
Кто как — своим путем.

Влияние заграницы на винокурение отрезанного от внешнего мира Китая стало сказываться, в общем-то, недавно, хотя и весьма ощутимо. Жители северо-восточной части страны с начала века освоили два новых слова — «эдэкэ» и «бивэр». Это не что иное, как китайское произношение слов «водка» и «пиво», занесенные сюда русскими переселенцами. В Харбине по сей день варят водку по рецепту Чурина, известнейшего из торговавших здесь российских купцов.

Позднее французские и итальянские виноделы открыли китайцам глаза на то, что вино бывает не только из риса, но и из винограда. С тех пор здесь выпускают весьма приличные, но, кажется, так и не пришедшиеся по вкусу большинству китайцев сухие вина.

Особого рассказа заслуживает китайское пиво. Фактически вкус данного напитка был незнаком населению страны вплоть до начала 60-х годов. Исключение составляли лишь несколько русских и немецких пивоварен на севере и востоке, потребителями которых были сами колонисты. Однако, занявшись пивом, Китай в поразительно сжатые сроки создал мощную отрасль, которая произвела в прошлом году уже около 8 миллионов тонн. Больше варят лишь в США и Германии. Китайцы обязались к 2000 году выйти в чемпионы мира по пивоварению, доведя производство до 10 миллионов тонн. Отличного качества напиток покупают десятки стран мира. А в самом Китае без пива уже невозможно представить ни одну из 180 миллионов здешних харчевен и закусочных. Напиток, прекрасно дополняющий местную острую кухню, потеснил даже зеленый чай. На этикетках лучших сортов китайские пивовары гордо пишут: «Употребляется на государственных приемах». Фактически за три десятилетия Китай пережил целую пивную революцию.

Чаем в Китае принято заполнять чашку гостю на две трети, супом — на восемь десятых. Пиво, вино или водку непременно льют до краев. Ничего, что ценный продукт расплывается лужей по столу, зато вас уважили. В ответ учтивый гость не забудет воздать должное хозяину, упомянув в тосте, что пьет бокал именно с его вином. Китайцы обычно чокаются, причем младшие

опускают бокалы пониже. Однако на юге страны считается вовсе необязательным тянуться с рюмкой через весь стол — достаточно дважды ударить по столу средним пальцем правой руки, что означает бью челом за ваше здоровье.

Вообще выпить за кого-либо по-китайски звучит как «уважить бокалом вина». Естественно, извечный, но интерпретированный на местный манер вопрос: «Ты меня уважаешь?» — с неотвратимостью нависает над каждым усевшимся за здешний банкетный стол. Между тем у китайцев есть множество ритуалов, обычаев и застольных игр, ловко побуждающих гостя набраться незаметно для себя, но вполне неотвратимо. К примеру, когда на стол подается рыба, ее направляют головой к виновнику торжества. Ему предлагают съесть не только рыбью голову, но и выпить под нее за хозяев 3 (опять-таки счастливое число) рюмки водки, похожие здесь на большие наперстки. Не отстают и остальные. Сидящий от хвоста пьет 4, под животом — 5, за спиной — аж 6 рюмок. Затем закусывают. Хозяева поблагодарят гостя за то, что он уважил их, скажут, что не привыкли оставаться в долгу и в «благодарность» поочередно будут произносить тосты за него. «Ганьбэй!» — кричат китайцы, что переводится как «До дна!» Слегка наклонив опустевшие рюмки, они предъявляют их всему столу и всем своим видом убеждают гостя в необходимости сделать то же самое. Замечено, впрочем, что по отношению к некоторым из наших соотечественников все эти ухищрения подчас оказываются совершенно излишними.

С почтением относятся к людям, которые способны потреблять спиртное в больших количествах, оставаясь при этом самими собой. Про таких говорят: «Он может выпить море!» Это качество стоит в ряду важнейших мужских достоинств. Им обладал, например (и это широко известно), бывший премьер Госсовета КНР Чжоу Эньлай, описанный в современных китайских мемуарах как крепкий застольный «боец» и неиссякаемый тамада. Мао Цзэдун, по воспоминаниям его личного охранника, пил редко — перед сном, перед боем, также садясь за философский труд. Что же касается Дэн Сяопина, то он, проведший юность во Франции, сохранил с тех пор слабость к виноградным винам. Бутылочка хорошего французского вина считалась отличным подарком Дэну, которым он охотно делился со своими соратниками.

Ну а если все обстоит как раз наоборот и человек пьянеет от двух рюмок? Китаец не станет пить эту вторую рюмку. Важнейшее и самое поучительное в культуре потребления алкоголя в этой стране заключается в том, что при полной доступности напитков (их продают повсюду, в огромном ассортименте и практически круглосуточно),

при соблазнительной их дешевизне (бутылка вина тут стоит около 15 центов, водка — от 30 центов) пьяных в Китае практически нет, как нет тут вытрезвителей и самого слова «алкоголизм» в китайском языке. Да, китайцы любят выпить, общественное мнение весьма терпимо к любителям опрокинуть стаканчик, пить здесь принято, не таясь. А производители спиртного часто убеждают в целебности своих продуктов, множество настоек на спирту можно купить в обыкновенной аптеке. На этикетке в разделе «дозировка» написано: «Употреблять по вкусу». Но при всем при этом вдруг перебравшего за столом ожидает нечто несравненно худшее, нежели упреки семьи, тяжкое похмелье или вытрезвитель. Утративший контроль над собой «теряет лицо» в глазах окружающих, нарушая прочную нравственную традицию, сформированную тысячелетней китайской культурой. Для китайца это столь страшно и позорно, что, сидя рядом с вами за обильным столом, он может потихоньку с беспокойством спросить, не покраснели ли его уши и щеки? «Да, ну и что?» — все это вам может показаться попросту забавным. Но, услышав утвердительный ответ, ваш сосед решительно отодвинет от себя рюмку, и уже никакие ухищрения не заставят его проглотить хотя бы каплю алкоголя. До завтрашнего застолья.

Япония

Японцы пьют сакэ до последнего зернышка

Автор этой главы не просто пропускает иногда стаканчик—другой рюмки водки сакэ. Он рискнул потягаться на конкурсе знатоков с истинными потребителями напитка самураев.

Знай наших

Японская компания «Одзэки», одна из самых уважаемых производителей рисовой водки—сакэ, пригласила пишущую братию принять участие в специальном конкурсе—дегустации новых видов своей продукции.

На призыв «Одзэки» откликнулось около 300 любителей, но в этой компании я оказался единственным иностранцем. Мало того, как выяснилось, мне вообще достались лавры первого из аккредитованных в Токио зарубежных журналистов, посягнувшего на титул знатока сакэ за всю 8-летнюю историю проведения таких состязаний.

Их правила, кстати, оказались не шибко премудрыми. Люди из «Одзэки», облаченные в белые халаты, выставили на длинный стол девять емкостей с прозрачной жидкостью. Затем предложили присутствующим разрешить 3 головоломки, вписав ответы в клеточки на специально изготовленных по этому случаю бланках. Надо было определить, в какой из первых трех колб содержится самая сладкая сакэ. Вторую тройку емкостей, на которых были написаны лишь буквы японского алфавита, следовало пронумеровать в зависимости от крепости влитого в них напитка. И затем, поочередно отхлебнув из каждой склянки третьей группы, вычислить способ приготовления помещенной в них водочки.

Первые 2 задачи я решил с ходу. А вот над последней пришлось помучиться. Если честно, то зря я не положился на собственную интуицию: она мне подсказала цифирь, которую позже жюри объявило как правильный ответ. Но дрогнул — и подсмотрел ответ в листочке толкавшегося поблизости гражданина с красноватым носом, который полоскал горло сакэ с видом настоящего знатока. Ценитель этот оказался на поверку лишь большим любителем выпивки. Я же в итоге не добрал 2-х очков и не попал в число главных призеров. Но все же удержался в немногочисленной группе дегустаторов, отмеченных специальными поощрительными призами.

Попить водочку — так с богами

Популярности сакэ на Японских островах не занимать. Только сейчас, по объемам производства и продаж, ее опередило пиво. Но пивной цунами набежал на дальневосточный архипелаг лишь 2—3 десятилетия назад. А до этого на протяжении веков здесь безраздельно правила рисовая водка, известная также под названием «Нихонсю». Напиток этот, по российским меркам, в основной своей массе некрепкий — 14—16 градусов. Хотя попадаются и ядреные сорта, обжигающие внутренности 40-градусным жаром.

Никто точно не знает, когда именно предки нынешних обитателей Страны восходящего солнца взялись за изготовление сакэ. Согласно не которым дошедшим до наших дней историческим хроникам, в начале эры Нэян (794—1192) на островах уже трудились специалисты по винному делу, которых тщательно опекали, снабжали мешками отличного риса и баловали хорошим жалованием тогдашние военные правители. Известный этнолог, профессор Сюдзи Иосида рассказывает, что в далеком прошлом местный народ творил и потреблял «огненную воду» в пору

осенних праздников по случаю окончания сельскохозяйственных работ и сбора урожая. Тогда люди получали редкий шанс поесть вдоволь и вкушать волшебное зелье вместе с почитаемыми божествами. Знать уловила для себя в таких народных гуляниях немало полезного и в начале VIII века устраивала вечеринки из двух, скажем, отделений — формального и неформального. Последнее отличалось бурными пирушками, на которых напиться до чертиков считалось делом вполне благородным. Традиция нетрезвого застолья, когда потерявшие от выпитой самогонки точку опоры мужчины валились под стол, жила и процветала долгие годы. В ранг хороших и хлебосольных хозяев общественное мнение возводило тех, кто (как это нам знакомо!) умел досыта накормить и до одури напоить своих гостей.

Для женщин алкоголь на Японских островах, в общем-то никогда не был запретным напитком. В средние века представители сильного пола, навещаясь в кварталы «красных фонарей», любили устраивать тихие попойки один на один с выписанными для развлечения гейшами. По отношению к сакэ среди трудящихся масс и власть предержащих царила некая терпимость. Кампании борьбы с алкоголизмом не затевались, и никогда не устраивались вырубки виноградников, пардон, рисовых саженцев.

С новыми веяниями, проникшими в закрытую до этого Японию, пьяные страсти несколько поутихли. Народ стал потреблять водку меньшими дозами, но чаще. Живописные сценки сезонной свистопляски в пьяном угаре стали явлениями редкими. Однако с общим ростом потребления в стране сакэ и прочих крепких напитков возникли проблемы, связанные с хроническим алкоголизмом.

Процесс изготовления сакэ довольно мудреный, но главное то, что напиток этот — не дистиллированный. Посему, чем свежее разлив, тем вкуснее и ароматнее водочка. В 60—70-е годы нашего столетия особым почетом здесь пользовалась продукция виноделов из Хиросимы. Там стоит небольшой древний храм, посвященный божеству в женском облике, которое покровительствует сакэ. Это свидетельство того, как давно и тесно вплелась рисовая водка и в жизнь трудолюбивой префектуры.

Последним подтверждением того, что Хиросима имеет веское слово в алкогольном бизнесе, стал переезд туда из Токио центрального НИИ нихонсю. Именно в здании этой ведущей исследовательской организации профессиональные дегустаторы в мае опробовали около 900 новых сортов сакэ, из которых 277 снискали золотые и серебряные медали. Больше всех — 25 золотых наград — получила фаворит двух последних десятилетий, префектура Ниигата.

В бутылки разливают даже снег

Рисовая водка из Ниигата заслужила репутацию эталонной. На это прежде всего хорошо поработало отличное качество выращиваемого здесь сорта риса, используемого виноделами. Ну и конечно же еще полдела — это вода. Большинство винных заводиков гнездятся у подножия гор, с которых стекают чистые и свежие потоки, порождаемые снежными шапками окружающих вершин. Сейчас в Ниигата активно функционирует 106 «кура» — погребов, в основном небольших и использующих традиционную методику. Причем все они выпускают собственные марки и не прибегают к широко распространенной в других районах практике, когда крупная фирма закупает у мелких изготовителей их сакэ и продает его уже под своим торговым знаком. В префектуре Ниигата обосновалась «Этиготодзи» — славящаяся на всю страну академия виноделов. А в средней школе в небольшом городке Иосикава уже много лет для старшеклассников преподают особую дисциплину — изготовление нихонсю.

Японцы относятся к рисовой водке не просто как к одному из видов алкогольных напитков. Сакэ значит для них много больше. Это и тонизирующее бодрящее средство, и даже микстура не только от душевных, но и вполне осязаемых хворей. Не случайно поэтому сакэ называют здесь истари «хякуяку-нотио», то есть лучшим из всех лекарств. Старички нередко подогревают водочку и размешивают в ней сырое яйцо, чтобы ароматной болтанкой, именуемой тамагодзакэ, подлечить простуженное горло или ослабший организм. Сакэ считают весьма полезным и для кожи. В некоторых местностях сохранился обычай принятия водочных ванн — сакэбуро. Деревянные кадки, конечно, заполняют не на 100 процентов рисовой водкой, а лишь доливают ее туда по 2—3 литра. Но и этого, говорят, вполне достаточно, чтобы тело дышало и пело. Нашелся, к слову, и винодел, который выпускает специальный сорт сакэ для купания.

В большом Токио насчитывается 15 заводиков по изготовлению сакэ и даже своя столичная ассоциация виноделов. Один из ее членов, который применяет для сакэ воду, выкачиваемую в районе реки Тама с глубины примерно 150 метров, гордится тем, что в разлитых у него в погребке бутылках хранится «снег, выпавший на Фудзияму 150 лет назад». «Снег» этот в подогретом виде в студеную пору и в обычном, охлажденном, состоянии в иные времена года охотно потребляют в десятках тысяч столичных ресторанов, кафе и прочих мелких забегаловок, куда порою с трудом могут протиснуться 5—6 человек.

Имеются в океане питейных заведений и рестораны, пользующиеся особой славой. Например, в «Мусю», что неподалеку от книжного квартала Канда, собраны сотни сортов рисовой водки со всех уголков японского

архипелага. Или ресторан «Сасасю», в котором я недавно побывал с одним местным ученым–политологом. Он, как к моему удивлению оказалось, разбирается не только в хитросплетениях японской дипломатии, но и в редких сортах сакэ. Ученый сразу заказал напиток из, разумеется, префектуры Ниигата. Мы, как положено, обслужили друг друга, наливая напиток из небольшой фарфоровой емкости в чашечки, которые каждый держал на весу. Это древний ритуал — поднимать бокал, который тебе наполняют алкоголем. Он прижился и в отношении пива, и даже виски. Японцы, о чем также необходимо сказать, в основной массе своей не приучены чокаться. Так, не чокаясь и без тостов, мы опорожнили по 3 рюмочки. И хорошо же пошло!





ПИВО МЯСНИК

- Пиво и пофсоюзы.
- «Роллинг Стоунз» и члены Политбюро предпочитают только «Будвайзер».
- Епархия короля Гамбринуса.
- Миру – beer!
- Как я сдавал пивные бутылки.
- Любители пива пишут письма в ООН и НАТО.

Авторы:

Игорь Мартынов, Ольга Дмитриева, Леонид Тимофеев, Сергей Маслов, Леонид Релин.

Ожидая отстоя пены, прочти нижеследующий трактат и можешь смело качать права на предмет долива.

Пиво и профсоюзы. Профсоюзы и пиво. Почему они так неразрывны? Почему одно не может без другого? Как «какая песня без баяна», как «какая Марья без Ивана», так и «какое пиво без профсоюзного движения». У них сродство в фундаменте. Ведь что главное в пиве и в профсоюзном движении? Главное — бесконечность. Может ли быть бесконечна, допустим, водка? Нет, есть у нее доза, за которой уже никакое движение невозможно, особенно профсоюзное. Тогда как пиво способно максимально долго поддерживать организм в рабочем состоянии.

Главная цель употребляющего пиво состоит в том, чтобы максимально обеспечить себе условия для дальнейшего употребления пива. Для этого ему нужна мирно струящаяся, как пиво, зарплата. А для того, чтобы не задерживали зарплату, и придуманы профсоюзы.

Вот исторические факты. В Месопотамии 3 тысячи лет до н. э. женщина Самхат так ободряет Энкиду, лидера того еще профсоюзного движения: «Энкиду, ешь хлеб и пей пиво, как это повелось в нашей стране!» Энкиду ел хлеба досыта и пил пива по семь бочонков, прояснились его мысли, заплясало его сердце, разрумянилось его лицо. И много полезного сделал он на благо месопотамского трудового народа, и сложили о нем целый «Эпос о Гильгамеше». Как говаривали в старину в Месопотамии: «Пиво пей да профсоюз разумеи!» Известнейший историк Вениамин Хукер доказал, что древние вавилонцы, шумеры, ассирийцы почти ничем и не занимались, кроме изготовления и поглощения пива. Чем в это время занимались профсоюзы? Тем же самым.

По-шумерски пиво называлось «каш», а по-вавилонски «шику», но это совершенно неважно. Процесс пивоварения был такой же, как в наши дни на орденоносном Очаковском пивзаводе. Из солода вырабатывали пивной хлеб, который потом крошили, опускали в бочку, заливали водой и дальше квасили (сначала в прямом, а потом в переносном смысле). Самым дешевым было черное пиво. Вот его рецепт: 18 ка (это единица их измерения, сколько на наши кг — не установлено) зиз-ан-би (зерен пшеницы); 18 ка пинда-там-ма-би (светлого пивного хлеба); 24 ка каш-пинда (темного пивного хлеба); 36 ка булуг-би (солода). Пиво пилось в рабочий полдень через специальные тростниковые трубочки, чтобы нерастворившиеся плевелы не попадали в пищевод пьющего. Хотелось бы прилюдно процитировать задушевные слова великого неизвестного поэта эпохи Шу-Сина третьей урской

династии: «Пусть око бочки станет нашим оком! Пусть сердце бочки станет нашим сердцем!»

Дневная норма древнеегипетского строителя пирамид, благодаря хорошо поставленной профсоюзной оргработе, состояла из трех кувшинов пива по литру (т. е. 6 кружек!), трех буханок хлеба, пары пучков чеснока и лука. Человеку с таким — то рационом любая громадина по плечо!

С пивом по жизни шли профсоюзы Авраама, профкомы греков и римлян, народов евразийских степей, кельтские и индоевропейские профячейки, профорганизации прибалтов и славян.

Бок о бок с пивом идут профсоюзы и так называемые тред-юнионы. Они и возникли — то в английских пабах на базе не одной кружки доброго темного «Гиннеса».

Друг пролетариев всех стран, Владимир Ульянов, предпочитал светлые сорта. Эренбург вспоминает парижский слет большевиков в кафе: «Все заказали себе апельсинового сока, и только Ленин — как всегда — пива». Эх, если бы в царской России варили побольше хорошего светлого пива — глядишь и обошлось бы без революции.

Это, кстати, относится к текущему моменту. Пиво в России должно стать тем, чем оно и есть. Величайшим успокоительным. Наливать повсеместно! Бесплатно! В обязательном порядке! Перед этим, естественно, оснастив города и веси достаточным количеством писсуаров.

Уже после второй кружки подступит добрая икота. На мозг наплывет сонная пелена. Жесты станут плавными, думы покатыми. Можно расслабить галстук и даже втихаря расстегнуть верхнюю пуговицу на брюках, чтоб не давило, чтоб больше влезло. И мир на глазах теплеет. И пивное сердце бьется со всеми в унисон. В такт профсоюзному движению.

«Роллинг Стоунз» и члены Политбюро предпочитают только «Будвайзер»

Для Чехии это старинное пиво — ее национальная гордость. Теперь этим чудесным напитком балуются и россияне.

«Доброе пиво должно полностью перебродить, быть чистым, прозрачным и иметь ясный блеск. Вкус его не должен отдавать ни пустотой, ни кислотой, ни уж тем более быть водянистым. Маслянистая мягкость — вот что присуще настоящему пиву. Пене надлежит быть молочно-белой, с маленькими частыми дырочками, и она должна долго держаться как на самом пиве, так и на стенках бокала».

(«Трактат о пиве», 1898 год)

Где же водится такой прекрасный напиток? — может в сердцах воскликнуть читатель. Ответ однозначен: в Чехии. Ибо лучшее пиво, как полагают чехи, варится именно на их земле. Ни английское, ни немецкое, ни голландское и уж тем более ни американское пиво, уверенны в Чехии, не обладает теми неповторимыми вкусовыми особенностями, которые присущи чешскому «жидкому хлебу». Причин тому множество: от воды, которая в этой стране словно создана для производства пива, до традиций, уходящих корнями в древнюю историю.

Известно, что готовить «легкое бодрящее вино» из зерна, солода и хмеля начали в Месопотамии примерно в 3000 году до нашей эры. Потом рецепт пенного напитка переняли кельты, передав впоследствии свою любовь к пиву римлянам. Последние, правда, относили его к категории варварских напитков, что не помешало им, однако, ввести пиво в обиход своих застолий.

Но интересен другой факт: кельтские и германские племена заселяли некогда то географическое пространство, которое сейчас именуется Ческе-Будеевицкой котловиной. На этом месте уже давно стоит город Ческе-Будеевице, в котором, как нетрудно догадаться, испокон веков варят пиво.

С XIV века здесь стали селиться немцы, которые назвали город на германский манер — Будвайзом. А потом знаменитое пиво, которое тут варят, именуется «Будеевицким бульваром» или «Будвайзером».

В рекламе это пиво не нуждается, ибо его давно знают во всем мире, экспортируется оно в десятки стран и везде пользуется заслуженным успехом. Когда легендарные «Роллинг Стоунз» давали концерт в Праге, в примерную для освежения они заказали не что-нибудь, а именно «Будвайзер будвар». Нравнодушен к этой марке и шведский король Густав Карл XVI, который специально посетил ческе-будеевицких пивовар вместе с супругой-королевой несколько лет назад. Любили пригубить глоток-другой прохладного будеевицкого «Будвайзера» русский писатель Алексей Толстой и его английские коллеги.

О чешских же знаменитостях можно и не упоминать, так как нет, наверное, в мире ни единого чеха, который не оценил бы по достоинству преимущества «Будвайзера будвара». Достаточно сказать, что на всех чешских государственных приемах гостям предлагают два сорта пива — «Пльзенский праздрой» и «Будеевицкий будвар».

До 1989 года «Будвайзер будвар» знавали и у нас в стране. Нельзя сказать, чтобы уж слишком широко знавали, потому как распространялось оно, как правило, «в узком кругу ограниченных лиц», иначе говоря, в полужакрытых ведомственных буфетах и «цековских распределителях». Но те, кто хоть раз попробовал в ту далекую пору чешского «Будвайзера», остались ему преданы навсегда.

И вот чешко-будеевицкий «Будвайзер будвар» вновь пришел на российский рынок. На сей раз не тайно и «распределительно», а в самую что ни на есть широкую продажу. В 1995 году чешскобудеевицким пивоварам удалось найти новых партнеров в России, и, как заметил в беседе со мной генеральный директор АО «Будвайзер будвар» Иржи Бочек, за один год удалось экспортировать к нам 15 тысяч гектолитров чешскобудеевицкого пива.

Для ценителей тонкого вкуса напомним, что «Будеевицкий будвар» имеет свои исключительные особенности. Заключаются они в том, что при варке пива, как и 700 лет назад, используется только местное, чешко-будеевицкое сырье, что лишает пиво излишней горечи и придает ему сладковатый аромат здешних лугов. «Будвар» дольше бродит, чем, скажем, «Пльзеньский праздрой», а потому в нем больше алкоголя. Кроме того, как отмечают знатоки, первый бокал «Будвайзера» порождает неотвратимую тягу ко второму, второй к третьему и так далее...

Истинные ценители пива должны отличать настоящий чешский «Будвайзер» от одноименного американского напитка. Последний начал производиться компанией «Анхейзер-Буш» в конце прошлого века, пытаясь скопировать как раз таки чешско-будеевицкий «Будвар». Скопировать, однако, удалось только название — само же пиво, это вам в Чехии подтвердит каждый, стало лишь копией с чешского оригинала.

Владельцы американской компании не раз предлагали чехам создать совместное предприятие, держа при этом наготове крупные инвестиции, которые после «бархатной революции» 1989 года не помешали бы будеевицким пивоварам. Однако истинные хозяева марки, к чести своей, не поддались соблазну сиюминутной выгоды и не стали разбавлять свое знаменитое пиво американскими долларами и прочей валютой. Многие мировые пивные империи — от английского «Басс» до австрийского «ББАГ» — предлагали будеевицкому «Будвару» свои капиталы в обмен на право стать совладельцами знаменитой марки. Но чешские пивовары, несмотря на трудности, пошли своим путем.

Теперь «Будвайзер будвар» встал на ноги, увеличивает производство и экспорт. В России знаменитое пиво можно увидеть теперь не только в Москве, но и в приволжских городах, куда начались поставки. Причем растущий интерес к бочковому пиву вполне понятен, ибо «пиво из бочки больше играет, чего бутылка не дает».

Российские партнеры, быстро раскусив, на какую золотую жилу они напали, собираются открывать фирменные рестораны «Будвайзер будвар», что увеличит поставки замечательного чешского пива в Россию. Звучали даже предложения о создании филиалов чешского «Будвара» на базе небольших российских пивзаводов. Но чешко-будеевицкие пивовары тут же отклонили их. Потому что хорошее пиво — это не калоши, которые можно клепать по стандарту в любой точке земного шара.

Традиции, нравы, обычаи

Епархия короля Гамбринуса

Пиво в Бельгии не просто напиток. Это часть истории, культуры, образа жизни народа. По валовому производству пива страна находится на 18-м месте в мире, по потреблению на душу населения — на 5-м, по числу его сортов... Знатоки, конечно, напомнят, что в ФРГ, например, их около 6-ти тысяч. Но и бельгийцам есть чем гордиться. Обратимся к специалисту.

С Яном де Брабантером, представителем Конфедерации бельгийских пивоваров, мы встретились в самом центре Брюсселя, в одном из старинных зданий, обрамляющих знаменитую площадь Гран-Пляс. Здесь расположились Конфедерация и Музей пива. Мой добровольный экскурсовод начал с истории. Легенда гласит, что варить пиво бельгийцев научил монах Арнольд. После смерти он стал святым и покровителем пивоваров. Неверующие же поклоняются сказочному изобретателю пива фламандскому королю Гамбринусу. Скульптурные изваяния обоих стоят при входе в музей.

А подтолкнуло бельгийцев к массовому производству пива такое открытие: во время эпидемии чумы в городе Гент какой-то знахарь установил, что большинство выживших регулярно пили пиво. С тех пор в каждом населенном пункте была своя пивоварня, а то и несколько.

— Сколько же все-таки сортов пива варят в Бельгии?

— От 400 до 500. Точно на этот вопрос ответить никто не может. Каждую неделю какой-то сорт исчезает, но тут же появляются новые. Как и в средние века, некоторые пивовары и сегодня создают уникальные напитки к знаменательным событиям. Например, к праздникам, свадьбе, даже к закладке фундамента нового дома.

В Бельгии для этих целей используется не только ячмень. Дело в том, что его зерно, даже одного урожая, со временем изменяется. Пиво, сваренное из него осенью, отличается по вкусу от того, которое делают весной. А привычки потребителя нужно уважать. Поэтому в производстве сейчас все чаще используют кукурузу и рис, которые лучше сохраняют свои первоначальные свойства. Другим важным компонентом является вода. На каждом бельгийском пивзаводе ее самым тщательным образом анализируют и очищают. Многие используют только воду из принадлежащих им источников. И наконец, хмель. Именно он придает пиву неповторимый аромат и горьковатый привкус. Бельгийские пивовары импортируют хмель из Чехии и Германии. Это дорого. Но качество пива и престиж торговой марки, считают специалисты, стоят того.

Пивные дрожжи производятся на местных предприятиях, однако каждый пивовар доводит их «до кондиции» по своему собственному рецепту,

который хранит в тайне. Впрочем, не все пивовары используют дрожжи, и это тоже особенность бельгийского пивоварения.

Итак, в Бельгии для производства пива используют только натуральные продукты. Поэтому оно и считается здесь самым безвредным из алкогольных напитков. Его признает даже католическая церковь, и многие монастыри до сих пор делают собственное пиво.

В Европе бельгийское пиво не нуждается в рекомендациях. А такие сорта, как «Крик» (вишневое), «Фрамбуаз» (малиновое), известны во всем мире. Они достойны отдельного рассказа. Технология их приготовления на начальном этапе обычна. Но кипение сусла проходит в открытых сосудах. Если, в принципе, для пива воздух в процессе варки губителен, то в данном случае это идет на пользу: содержащаяся в сусле микрофлора фактически заменяет дрожжи. Варят эти сорта исключительно в долине реки Сенны (не путайте с французской Сеной), которая пересекает всю провинцию Брабант. Окошки подвалов местных пивоварен всегда открыты, чтобы насыщенный микроэлементами осенний воздух — а варить пиво начинают именно осенью — постоянно поступал к чанам с суслом. Потом в сусло добавляют малину и вишню. Это рубинового цвета пиво созревает от 6 месяцев до 3 лет.

В начале века в Бельгии насчитывалось более 3-х тысяч пивоварен. Сегодня их только 143. Две мировые войны вынудили власти переплавить медные котлы в снарядные гильзы. А процесс концентрации капитала привел к исчезновению многих семейных предприятий. Но на оставшихся заводах пива производится не меньше, чем в 1900 году. Несмотря на конкуренцию со стороны «кока-колы», «фанты» и других безалкогольных напитков, спрос на пиво не падает. Более того, наметилась даже тенденция к возрождению старых кустарных пивоварен, где энтузиасты делают, правда, в небольших количествах, совершенно неповторимые напитки.

Продолжается производство и в монастырях. По патентам монахов на более крупных предприятиях варят десятки сортов «аббатского» пива. С 1988 года на рынке появилось и безалкогольное пиво.

— Мы производим алкогольный напиток и осознаем свою ответственность перед обществом, — говорит Ян де Брабантер. — Более того, бельгийские пивовары даже принимают самое активное участие в антиалкогольной пропаганде. Во многих пивных сохранились на стенах плакаты 20-х годов, на которых изображено «всевидящее око» с надписью: «А не слишком ли ты увлекся пивом?» С 1926 года в стране действует «закон Вандервельде», на основании которого торговля пивом отделена от торговли более крепкими алкогольными напитками. Если владелец пивной все же намерен подавать посетителям и то и другое, он обязан приобрести довольно дорогой патент.

— Мы не можем призывать к увеличению потребления пива, ведь средний бельгиец и так уже выпивает 122 литра в год, — продолжает де Брабантер. — Для нас единственный путь к повышению производства — расширение экспорта. Бельгийское пиво любят в соседних странах — Германии, Голландии, Франции. Знают его в США и Японии. Небольшие партии распроданного сорта «Стелла Артуа» попадают и в Москву, а антверпенская фирма «Де Конинк» поставляет пиво с таким же названием в Санкт-Петербург. Более прочные позиции бельгийское пиво занимает в Китае. В КНР компания «Стелла Артуа» построила завод «под ключ» и обучает искусству пивоварения местных специалистов.

О качестве пива разговор особый. От него зависит судьба пивоваренной отрасли страны. Никогда напиток не выйдет за ворота завода, если дегустатор, зачастую сам пивовар, обнаружит хоть малейшее отклонение от требуемых вкусовых и других параметров. Чтобы поддерживать марку бельгийского пива на должном уровне, в стране налажена подготовка высококвалифицированных кадров. Учатся будущие пивовары даже в университетах. Научно-технические центры работают над новыми технологиями фильтрации сусла, выводят новые сорта ячменя... Несмотря на прогресс науки, до сих пор в Бельгии никаких консервантов в пиво не добавляют. А любитель бельгийского пива в Токио пьет напиток точно такого же качества, как житель Брюсселя или Гента.

Что касается торговли, то и здесь немало строгих правил. Этой наукой будущие владельцы и официанты пивных овладевают на курсах в Национальном управлении розничной торговли. Прежде чем открыть свое заведение, хозяин должен уметь... мыть бокалы, правильно наливать пиво из бочек и бутылок, вообще знать все тонкости ремесла (ведь, например, даже незначительные остатки жира на стенках кружки портят вкусовые качества пива). Получив после курсов диплом, владелец пивной работает под постоянным контролем управления. Периодически его заведение проверяют эксперты.

Пьют пиво в Бельгии тоже по правилам, ведь каждый сорт требует особого подхода. Светлые, например, нужно подавать охлажденными до 5—7 градусов в стаканах с прямыми стенками. Температура темных и специальных сортов не должна превышать 10—12 градусов, а пить их принято из больших бокалов с закругленными боками.

Моют посуду в холодной проточной воде и никогда не вытирают. Чтобы стакан не оставлял мокрых следов на поверхности столика, под дно подкладывают картонный кружок с немудреным рисунком или рекламой заказанного пива.

Напитки высокой ферментации не рекомендуется заедать горячими блюдами, иначе теряется «букет». К ним подают подсоленные орешки, сыр. А к обеду следует заказывать специальные столовые сорта, которые прекрасно сочетаются и с мясом, и с рыбой, и с овощами.

Пиво и здоровье — понятия вполне совместимые, считают бельгийские медики. Если, конечно, пить его умеренно. Вряд ли напиток может служить причиной избыточного веса, поскольку 1 литр пива содержит не более 240 калорий, то есть десятую часть средней дневной нормы человека. Исследования показали, что оно способствует хорошей работе печени и кишечника, стимулирует обмен веществ, вымывает камни из почек. Пиво успокаивающе действует и на нервную систему.

...Жарко. Владельцы всех брюссельских пивных вынесли на тротуары столики, натянули парусиновые навесы. Потягивать пиво и разглядывать прохожих — одно из самых любимых занятий среднего бельгийца.

Миру* — Beer**

Как хочется написать портрет! Но не шариковой ручкой — красками! К черту пастель, акварель и темпера! У меня рецепт красок свой. И я не мучился над ним, как Куинджи какой-нибудь. Вот он — искал, экспериментировал... «Лунную ночь на Днепре» писал. Днепра-то он и не заметил. А это же вода. Очень много воды. Для моих красок как раз хватило бы. Итак, берется один Днепр воды на один урожай ячменя и хмеля. Добавляются дрожжи. И... Я раскрашу целый свет в самый свой любимый цвет. Не догадались еще — какой? Тогда поиграем в буриме. Что не только вкусно, и на цвет красиво? Ну вот то-то. Пиво!

Золотисто-коричневая гамма — это же как у Рембрандта! Только вот «Автопортрет с Саскией на коленях» у меня не получится. По комплекции сам я вписываюсь разве что в полотна Рубенса. Я — не я, а праздник плоти. Есть у меня любимая майка. На ней мужик тащит на тачке собственный живот, а на нем кружка с пивом. И надпись: «Пиво создало это прекрасное тело». Это про меня. Так что ну ее — Саскию... «Автопортрет с холодной блондинкой на животе» — вот это да! Бред какой-то? Да нет — это почти как у Сальвадора Дали. А тот любил говаривать: «Единственная разница между сумасшедшим и мной в том, что я не сумасшедший». Нет уж, не бред. И не белая горячка: единственная разница между пьяным и мной в том, что я трезвый. Потому как сейчас помню: в Германии, где я работал собкором, пивную однажды чуть не принял за бордель. Сосед за столиком игриво обратился к официантке: «Еще одну холодную блондинку». И ему принесли еще одну кружку пива. Обычай у них такой. Надо сказать, распространенный.

* Мир — World (*русс.*).

** Beer — Пиво (*англ.*).

Я, конечно, не Крамской какой-нибудь, чтоб незнакомок писать. И не Кандинский, чтоб о холодных блондинках — абстрактно. Предмет своего творчества, честно сознаюсь, изучал тщательно. Четыре года кропотливо-го, незаметного для других труда. И должен сказать, что, к сожалению, работу так и не успел довести до конца. В Германии более 5000 марок пива...

Но каким-то творческим опытом все же могу поделиться. Чтобы кто-то не иссушал свою душу в долгом, мучительном выборе, который у нас наконец появился. Или чтобы кто-то не пил что попало: я противник беспорядочного образа жизни. О немецких же «холодных блондинках» могу сказать со спокойным сердцем: о них нельзя «обжечься».

Если вести речь о немецкой национальной культуре — в том числе и материальной, — то пиво одно из высших ее проявлений. Немецкое пиво не нуждается не только в рекламе, но и в знаке качества. Вместо него на этикетках бутылок и банках значится: «Сварено по немецкой заповеди чистоты 1516 года» (*Gebraut nach dem deutschen Reinheitsgebot von 1516*). На некоторых произведениях пивоваренного искусства вы, правда, этого напоминания можете и не обнаружить. Незапятнанность репутации таких, к примеру, баварских марок, как «Пауланер» или «Турн унд Таксис», лишним подтверждений не требует. Заповедь чистоты — как первый в мире закон, защищающий интересы потребителя продовольственных товаров, — ввел в XVI веке баварский герцог Вильгельм IV. Он предписывал использовать для приготовления пива лишь солод, хмель и воду — и никакую другую «пачкотню». Дрожжи пивовары открывали для себя постепенно. Бесчисленное множество композиций, комбинаций этих 4-х элементов, собственно говоря, и есть пиво. Великого комбинатора Бендера с его ухищрениями немцы быстро бы вывели на чистую воду, ячмень и хмель. Это самогон, может быть, и получится гнать из табуретки, а варить благородный ячменный сок (почти синоним пива в Германии) — нет.

В других странах сплошь и рядом пивоварни добавляют в свои продукты «стабилизаторы» или «усилители вкуса». Но для уважающего себя немца это будет уже не пиво — так, напиток. Во многих странах Запада в пивоварении используется рис. При этом там заботятся не столько об «улучшении» вкусовых качеств, сколько об устойчивости пены. По большому счету это немногим остроумнее, чем добавлять в пиво стиральный порошок. Качество пива — это вам скажет любой немецкий специалист — проще всего определить именно по стабильности пены. Или, как говорят немцы, по тому, как крепко держится на ногах «фельдфебель». Чтобы добиться отличной пеностойкости, немецким мастерам ячменного напитка нет необходимости превращать пиво в рисовый кисель.

Все это, конечно, с точки зрения любителей настоящего пива. А немцы как раз таковыми и являются. Из каждых 10 немцев 9 пьют пиво. А из

каждых десяти пьющих 9 признают только свое, отечественное. Исключения они делают, пожалуй, только для всемирно известных сортов пива из Чехии, для единственного в своем роде ирландского «Гиннеса» и продукции датских пивоваров — таких же «чистюль», как их немецкие коллеги, но, впрочем, признающих первенство последних. В приверженности немецкой заповеди датчане порой откровенно расписываются на склянках и жестянках, в которых томятся до первого прикосновения жаждущих губ их не менее «холодные блондинки».

А заповеди-то формально больше нет. В свое время она защищала немецких пивоваров от иностранной конкуренции. Унификация правовых основ ЕС привела в 1987 году к ее упразднению. На очень высоком уровне была достигнута договоренность о том, что от пива, которое неплохо переносят, к примеру, желудки французов, не вывернутся наизнанку желудки немецкие. Казалось, пивоварам Германии придется испить до дна горькую чашу европейской интеграции. Но они ее даже не пригубили. Они спокойно продолжали дегустировать собственные напитки. Став неписаным законом, заповедь пережила закон писанный. И была как бы открыта заново — в качестве непререкаемого рекламного аргумента. Так что немецкие пивовары с известной долей иронии относятся к появившемуся на местном рынке «великолепнейшему пиву Австралии» или «чудеснейшему пиву из Мексики».

Мощные волны пивного прилива докатились из Германии и до нашего рынка. Первое знакомство оказалось лишь многообещающим, то есть приятным, но еще не самым радостным. Первыми на новый рынок рвутся не всегда самые лучшие. Забавно было видеть в газетах рекламные объявления: элитное немецкое пиво... Оставалось выпасть в осадок, как «Жигулевское». Вспоминалось, что в Берлине, в ближайшем от корпункта гастрономе, это «элитное» пиво даже не выставлялось в общем торговом зале. В специальном закуточке им по дешевке отоваривались местные алкаши.

Но если вам вдруг доведется отведать «Шпатен» (в переводе всего лишь «лопата») — знайте, это по-настоящему элитное пиво (оно, кстати, уже появилось в Москве. С распития бочки «Шпатен» может начинаться торжественное открытие самого знаменитого в мире пивного праздника — 16-дневного мюнхенского «окtoberфест», где доминируют 7 ведущих баварских фирм.

В импортном пивном море не сориентируешься по звездам, которых на бутылках не ставят. С нашим российским пивом проще. Марки — по пальцам можно пересчитать. Самое глобальное различие — светлое и темное пиво (в Большой Советской Энциклопедии так и записано). Бывает еще свежее и прокисшее пиво. Бутылочное и «баночное» (та муть, которую продают в розлив). Знатоки еще могут уловить разницу между разбавленным и полноценным пивом. И все!.. Баварцу в этом смысле мы можем показаться

такими же невеждами, какими кажемся эскимосу, различающему не в пример нам до десяти и больше «сортов» снега. Нужен элементарный ликбез. И здесь без бутылки действительно не разберешься. Но не спешите хвататься за нее. Для настоящего ценителя необходима в первую очередь серьезная теоретическая подготовка.

Начинающим и уже малость «продвинутым» неплохо бы получить минимальное представление о том, как делается немецкое пиво. Без этого не вырасти в знатоков. Душой пива называют ячменный солод. Немецкие крестьяне — настоящие инженеры этой души. Тщательно отбираются сорта высококачественного ярового ячменя. После посева — строжайший контроль за всходами: спелость, содержание белка... Забудешь о качестве — и не крестьянин ты, а душегуб. Немецкий ячмень гарантирует стабильность вкуса и хорошую усваиваемость пива. «Изюминка» пива, его «соль» — в хмеле. Именно он сообщает пиву аромат и горьковато-терпкий привкус, он «отвечает» за срок сохранности и стабильность пены. В Германии хмель — своего рода стратегическая культура. Во имя качества наиболее благоприятные районы его возделывания очерчены законом. За чистоту дрожжей несут ответственность специальные «дрожжевые банки» при специальных институтах. Я уже не говорю о качестве воды. Возьмите, к примеру, известное пиво «Кромбахер». Это же ячменный нектар, настоящий на свежести горного источника.

В технологию подробно вдаваться не будем. Минувя стадии приготовления солодового сахара, сусла, перейдем к тому, что называется непосредственно пивоварением. В огромной емкости происходит судьбоносная встреча сусла с дрожжами, в результате которой через 8—10 дней рождается молодое пиво (потом оно еще несколько недель созревает). Температура этой близости определяет главный водораздел между пивом и пивом. Пивораздел. Больше градусов — по Цельсию, — и дрожжи одерживают верх, всплывая, меньше — и они оседают на дно. По первому методу варят пиво верхового брожения. По второму — низового. Эта разница посущественнее, чем «темное — светлое». «Блондинка — брюнетка»... Когда ждут ребенка, о цвете ли волос гадают? Думают: мальчик или девочка? И вот их — то непохожесть одного порядка с принципиальным отличием пива верхового и низового брожения.

Уже потом обращают внимание на характер «ребенка» — на сорт пива. Пиво верхового брожения подразделяется на 4 сорта-категории: «старое» пиво (Altbier), кёльнское (Kolsch), пшеничное или белое (Weizenbier или Weißbier) и берлинское белое (Berliner Weiß) — ни в коем случае не путать его с пшеничным. Методом низового брожения получают 6 сортов-категорий: пиво пльзенского типа (Pils), «экспортное» (Exportbier), крепкое пиво (Starkbier или Bockbier), двойное крепкое (Doppelbock), «мартовское» пиво (Marzenbier) и диетическое (Diatbier). По этикеткам малопрозрачных бутылок — еще до того, как наполните бокалы и кружки, — вы можете убедить-

ся, что пшеничное, «экспортное», крепкое и «мартовское» пиво выпускаются как светлых тонов (hell), так и темных (dunkel). При этом вопреки нашим расхожим представлениям темное не всегда крепче светлого.

«Ребенку» положено давать имя. Вот мы и добрались до того, что является маркой пива — собственно названием. Оно иногда может представлять собой плод чистой фантазии — как, например, глубокоуважаемое мной — до самого доньшка — берлинское «SchultheiB» (уже объявившийся в Москве «Деревенский староста»). А может обозначать географические координаты родины «ребенка» — как не менее уважаемое «Berliner Kindl» (так и переводится — «Дитя Берлина»). Пиво может носить также звучное имя владельца или основателя пивоварни — как уже упомянутое «Thurn und Taxis» (княжеская фамилия!). Вас вряд ли можно будет назвать джентльменом, если, уговорив «холодную блондинку», вы даже не поинтересуетесь, как ее зовут.

В изданных в сталинскую эпоху книгах о забытой вкусной и здоровой пище пиво называется старинным народным русским напитком. Достижением нашей демократии можно считать восстановление исторической справедливости: родина пива — Германия... Самая древняя пивоварня мира, существующая с 1040 года и поныне, — знаменитая баварская «Вайенштефан». Уже древние германцы додумались пить мет (брагу). Но высокое искусство пивоварения расцвело лишь в средневековых монастырях. Не хочу никого сбивать с пути истинного. Но если кто-то решит вести монашеский образ жизни на немецкий манер, могут дать пару советов. Если маршруты ваших пивных интересов ограничиваются коммерческой палаткой у ближайшей станции метро, подвижника из вас не получится. Настоящие фанатики — при наличии толстых кошельков, конечно, — совершают паломничество в Мюнхен, от которого рукой подать до знаменитого и по сей день действующего «пивного» монастыря Андекс на высоком берегу озера Аммерзее. Это магнитный полюс для туристов — любителей пива со всего света. Пиву «Андекс», как и другой баварско-монастырской марке — «Эталь», приписываются чуть ли не мифические свойства.

А вообще в Германии около 130 пивоварен, выпускающих в год 12 миллионов гектолитров пива (для сравнения: Великобритания — 60 миллионов, Франция — 20 миллионов). В пивном эльдорадо — Франконии, т. е. северной части Баварии центром которой является Нюрнберг, — чуть ли не в каждой деревне стоит варница. Многие марки и даже сорта пива можно получить только там, где их производят. «Пиву нужна родина», — говорят немецкие пивовары. Франконский город Кульмбах знаменит, к примеру, своими «аторами» (по этим типичным окончаниям названий их и узнают — «Кульминатор», «Триумфатор»...). Это крепкое пиво, которое изготавливают к марту. Кельн и его окрестности знамениты необычайно легким на вкус

сортом «кёльш». Нижнесаксонский Айнбекк славен «двойным» пивом, а Дюссельдорф — «старым». «Экспортное» пиво когда-то действительно оправдывало свое название — как предназначенное на вывоз. Но со временем оно превратилось во вполне «домашнее» — со свойственными только этому сорту вкусовыми и прочими характеристиками. Из «экспортного» могу порекомендовать изысканное франконское «Тухер», уже замеченное в московских киосках. Север Германии знаменит терпким пивом пльзенского типа — это уже наши знакомые гамбургское «Хольстен», бременское «Бекс». «Королева среди пива» — вполне оправдывает такую саморекламу «Варштайнер», которое по-пльзенски варят в горах Зауэрланд.

Не ценили мы своего счастья во время существования ГДР, когда восточные немцы по-братски делились с нами каплями в море собственной пивной продукции. Иногда в Москве можно было по блату или по случаю достать саксонские «Радебергер» или «Вернесгрюнер». Теперь и в Германии-то «Радебергер» можно попробовать большей частью только в очень хороших и соответственно очень дорогих отелях. А «Вернесгрюнер» уже подавали на праздник в парке перед ведомством федерального канцлера г-на Коля. Из восточногерманских марок выделил бы еще производимое небольшой саксонской пивоварней (и потому редкое) пиво «Ур-Крёстицер».

Если у нас молодое поколение все еще выбирает и выбирает «Пепси», то в Германии оно все больше тяготеет к другому безалкогольному напитку. К... пиву. Собственно говоря, на рынке пиво «без градусов» уже более 20-ти лет. Но только в 80-е годы оно стало теснить традиционные сорта. До этого в течение долгого времени консервативные силы в обществе утверждали, что не существует технологии дезалкоголизации пива, которая позволяла бы сохранить вкусовые качества продукта.

В Германии из безалкогольных марок в последнее время особенно рекламировалось пиво «Клаусталер». Так что если вы захотите напиться, не выпивая, ищите пиво с пометкой «alkoholfrei». Почти все ведущие пивные фирмы выпускают сегодня и еще один сорт — «легкое» пиво. То есть малокалорийное и малоалкогольное (его можно опознать по английскому слову «light» на этикетке). Тучные монахи с кружками или рассевишиеся за столом колоритные фольклорные группы на рекламных плакатах — пережитки прошлого. Символ будущего — молодой человек с уверенностью в завтрашнем дне и с бокалом «легкого» пива. Однако легче всего — так рассудил бы немец при наших ценах и средней зарплате — напиться просто воды.

Будем надеяться, что немецкая пивная экспансия стимулирует у нас интерес к иностранному языку и изучению географии. Может, и просто научит вежливости. Сегодня наша страна занимает, пожалуй, 1-е место в мире по производству киосков на душу населения. Лицо страны — торговец

в палатке. Будка в будке может грубо оборвать вас: «Джевер» хотите? Так сразу и скажите». Такие люди всю жизнь будут заливаться «Джевером», не подозревая, что такого пива просто не существует. Есть знаменитое пиво «Йевер», которое варят в одноименном городке (у нас на картах он обозначается как «Евер») в Восточной Фрисландии, неподалеку от побережья Северного моря. Не верьте и Василию Аксенову, который в «Острове Крым» щеголяет названием «Левинбрау». Нет такого пива. Есть старое доброе баварское «Лёвенброй», появившееся наконец и у нас: свежая струя в потоке телерекламы. И вообще, прежде чем откупорить бутылку, узнайте, что пьете. Иногда на импортных этикетках затерта дата окончания минимального срока хранения. А иногда он уже просто истек. Но это не обязательно означает, что пиво испортилось. Речь-то идет о минимальном сроке. Как проверить, годно ли еще немецкое пиво к употреблению. Очень просто: переверните бутылку вверх дном. Если пиво внутри пузырится, пенится — значит, с ним все в порядке. Если нет — значит, оно уже испустило дух. Убедитесь, действительно ли пиво немецкое, чтобы самому не ввести себя в заблуждение. К примеру, не все баварское, что так называется. А так называемое «баварское» в наших киосках зачастую голландского или шведского происхождения.

Если вопрос — пить или не пить? — не стоит, если ясно, что пить, то остается только определиться — как пить? Проблема на первый взгляд кажется пустяковой. Это заблуждение. Вы, например, не поймете «кёльнское», если попытаетесь пить его кружками. «Кёльш» подают только в мини-стаканчиках цилиндрической формы — чтобы оно «не задерживалось» долго на столе и не утратило бы только ему присущую нежность вкуса. Берлинское белое подают в больших широких бокалах на ножке, напоминающих по форме вазочки для мороженого. Из-за его ярко выраженного молочно-кислого вкуса берлинское белое в чистом виде почти не употребляют. В пиво добавляют... фруктовый сироп. Пьют через соломинку и преимущественно в летнее время. Берлинское белое, по моим наблюдениям, большей частью женский напиток. Пшеничное пиво принято пить только из высоких стеклянных «кубков» — как правило, пол-литровых. Не морщитесь, если в нем окажется светлая мутноватая жидкость. Это набирающее все большую популярность в Германии так называемое пшенично-дрожжевое пиво (Hefe-Weizen), или, иначе говоря, пшеничное неосветленное. Автор же этих строк ничего не может с собой поделаться и шагает не в ногу с модой, предпочитая осветленное (Kristall или Kristallklar). Под упругой белой шапочкой «пивного цветка» (так немцы называют пену) в осветленном непременно присутствует долька лимона. В неосветленном — это уже дело вкуса. Вообще о пшеничном пиве нельзя писать взхлеб. Взхлеб его можно только пить. Попробуйте.

Пять золотых правил, которыми немецкие пивовары делятся с потребителями бутылочного пива:

- 1. Не храните пиво дома дольше 6 недель.*
- 2. Бутылки должны находиться в вертикальном положении, в темном и прохладном месте.*
- 3. Ни в коем случае не пытайтесь быстро охладить пиво в морозильной камере.*
- 4. Питьевая температура — 7—9 градусов.*
- 5. Бокалы и кружки перед наполнением сполоснуть холодной водой, не высушивать и ни в коем случае не вытирать.*

Пиво — напиток для тех, кто не спешит. Накачиваться пивом вместо того, чтобы наслаждаться им — глупо. Но пить с толком, с расстановкой, предположим, мы все сумеем. А вот наливать? Это вековой опыт, а не сиюминутный: оптимальное время для наполнения бокала (преимущественно вытянутой тюльпановидной формы) пивом сорта «Пильс» — 7 минут. При этом первоначально струя должна ударить точно в середину доньшка. Затем необходимо терпеливо дожидаться, пока пена уплотнится. И только потом — без всякого требования — следует долив. Только тогда «пивной цветок» получается по-настоящему пышным, но не рыхлым. У нас даже при розливе известных немецких марок пива — даже в приличных с виду местах — эту «технологию» частенько нарушают.

С пшеничным пивом совсем другая история. Его-то как раз можно наливать по стеночке. Из-за большой насыщенности этого сорта углекислым газом пена у него особенно устойчивая. При распитии пшеничного в домашних условиях рекомендуется не открывать бутылки сразу после того, как вы внесли их в квартиру. Пиву какое-то время нужно «успокоиться», отстояться.

Где и с кем пить (а главное — что), каждый решает сам. В Мюнхене необычайно приятно посетить хотя бы один «биргартен» (пивной сад). Среди тенистых деревьев установлены столики, за которыми люди чувствуют себя гораздо менее стесненными, чем в чопорной обстановке ресторана. Закуску — ломтики сыра, редьки и т. д. — можно принести с собой.

Но самое незабываемое мюнхенское впечатление, омытое янтарной влагой, конечно же, «окtoberfest». Очень похоже на рождественскую ярмарку — только в теплый осенний вечер. Впрочем, не такой уж и теплый, если даже не самые большие любители пива выпивают стандартную по местным понятиям литровую кружку, не моргнув глазом. Одним лишь превосходным качеством свежего разливного пива это не объяснишь. Знатоки утверждают, что пиво особенно легко пьется, когда температура воздуха

приближается к питьевой температуре. Утверждения, будто пиво хорошо лишь в летний зной, мягко говоря, лишены оснований. Пиво хорошо в любое время года. А в Мюнхене, как говорят, их пять: зима, весна, лето, осень и... «окtoberфест».

В Германии, где, как вы полагаете, все есть, не рекомендую заказывать к пиву воблу. Уйдете не солоно хлебавши. Да и, честно говоря, не «идет» какая-то ни вобла, ни лещ с немецким пивом. Орешки, соленая соломка, картофельные чипсы? До чего же бедны — на уровне палаточников — наши представления о том, что может подойти в качестве закуски к немецкому пиву. Будет ли баварец на «окtoberфест» щелкать орешки? Да он закажет пучок редиски! Какую у нас, к сожалению, мало где найдешь: нежную, сочную, с ярко-зеленой неизъеденной ботвой. А еще есть ведь и пивная редька — специальный сорт с вытянутыми корнеплодами (ее импортные семена купить у нас тоже не проблема). В хороших «забегаловках» в старом стиле на столе стоят плошки не с орешками, а с зернами ячменя...

Вы собираете пустые пивные банки и бутылки? Немец посмотрел бы на вас так же, как вы на папуаса, который коллекционировал бы жестянки из-под кильки в томате, минтая, печени трески... Настоящие ценители пива — даже и мало потребляющие его — коллекционируют драгоценные сосуды, в которых плещется ячменный сок, до тех пор, пока не высохнет на губах последняя капля живительной влаги. Драгоценности могут быть деревянными — как кружки из эрфуртского музея народных промыслов. Там вы можете почерпнуть информацию о том, что в Тюрингии секрет производства деревянных пивных кружек, действительно годных для их использования по прямому назначению, уже утрачен. Но, может быть, в другой земле Германии вам поведет, как мне. И вы узнаете настоящую цену деревянному. Такая кружка займет достойное место в ряду фарфоровых, оловянных, стеклянных, керамических... Быть может, пока только на прилавке, не на вашей личной полке. Коллекционировать их — удовольствие дорогое. Немецкие фанатики пива с достатком ниже среднего предпочитают собирать подставки под кружки — картонные кружочки и квадратики с эмблемами пивных марок. Эти подставки предохраняют скатерть или поверхность стола от пятен. Вещь нам пока малознакомая. А в Германии без нее и стол не стол. Коллекционеры таких подставок чувствуют себя полностью уравненными в правах с филателистами, филуменистами, нумизматами...

Ну вот, кажется, и все на сегодня. Портрет немецкого пива явно не получился. Сказанное — всего лишь набросок, эскиз. В душе некоторая опустошенность. Как в запывившейся пивной кружке на полке. Надо бы восполнить творческий потенциал...

Как я сдавал пивные бутылки

Принято считать, что коллекционеры — счастливые люди. Погрузившись в мир своих увлечений, они как бы удаляются в тихую заводь, куда не докатываются волны бурных житейских проблем. И тем самым продлевают себе жизнь. Уверяю: это не так! На самом деле коллекционер — достойный жалости человек, раб своей страсти. Нужны примеры?

Однажды я добирался в Антарктиду через Южную Африку, а точнее — через Мозамбик. Я знал, что в Антарктиде холодно и соответственно экипировался. Было жарковато.

К счастью для меня, Мапуту оказался воистину пивным городом со множеством пивнушек. Пиво везде подавали холодным, и это меня спасало. К тому же оно оказалось вкусным. Покидая Мозамбик, я прихватил с собой 3 пустые бутылки из-под пива, чтобы потом отмочить с них этикетки. В Мапуту я жил в дешевом отеле, горячей воды не давали, а рисковать раритетами я не хотел.

Кстати, в моей коллекции пивных этикетов 509 штук, и среди них нет ни одного сорт пива, который бы я не дегустировал лично. Коллекция включает сорта, изготовленные в 32-х странах, и делится на 2 части. Первая, достаточно тривиальная: это полная «одежка» пивной бутылки, исключая фольгу, конечно. Другая, с которой, собственно, хобби и началось — картонные кружки (подставки), на которые обычно в западных барах ставят бутылки.

Я начал собирать пивные этикетки в 1985 году, встревоженный антиалкогольным указом товарища Лигачева. Пиво как-то сразу и надолго пропало, и я решил составить собственную «Красную книгу» исчезнувших сортов. Это мне удалось. И теперь мою коллекцию украшают этикетки сортов пива, давным-давно изжитых со свету радетелями трезвого образа жизни.

Эта часть коллекции — моя отрада и ее украшение. Этикетки я клею так, чтобы получилось своего рода панно, где все сочетается по форме и цвету.

Однако вернемся в Антарктиду к нашим бутылкам. Отмочить этикетки не удалось и тут. Застрял я на станции Молодежная аж на три недели. А когда наконец распогодилось, мы все кинулись с багажом к самолету. Командир корабля Геннадий Павлович Александров только головой покачивал, наблюдая, сколько пожитков везет каждый из нас из этого пустынного края.

А везли всяк разное. Полярники в основном продукты, которые им удалось сэкономить за время зимовки. Моим же главным достоинством были бутылки из Мозамбика. Они меня выдали, когда при погрузке начали весело и очень знакомо для всех позванивать у меня в рюкзаке. Зимовщики, эти черствые, бессердечные люди, принялись надо мною смеяться, полагая, что я везу пустые бутылки для того, чтобы сдать их в приемном пункте в

Москве. С большим подозрением разглядывали мои бутылки таможенники, однако ни о чем не спросили, полагая, видимо, что я слегка сдвинулся на ледяном континенте.

Этикетки я дома наконец-то отпарил и бережно высушил, потом отгладил под прессом. Каково же было разочарование, когда выяснилось, что в моей коллекции есть точно такие же! От португальского пива. Времени не было как следует их рассмотреть.

Обидно, что и бутылки такие у нас не принимали...

На посошок

Любители пива пишут письма в ООН и НАТО

Краснодарская партия любителей пива оказалась очень обеспокоена судьбой курильщиков всего мира. Председатель партийной фракции курильщиков-любителей Сергей Кашцев решил начать борьбу за права курящей части населения. Начало борьбы было отпраздновано в Краснодарском пивном баре «Причал», который находится на берегу Кубани. После пламенных речей было написано письмо в адрес Генеральной ассамблеи ООН. Чтобы не тратиться на дорогие нынче, на взгляд партийца, почтовые услуги, письмо было упаковано в бутылку «Жигулевского» и брошено в Кубань. По расчетам специалистов по бутылочной почте, послание в ООН получат не ранее чем через полгода. Многочисленные провожающие желали письму попутного ветра и семи футов под килем. То есть под пробкой.

Сейчас краснодарская партия любителей пива с тревогой наблюдает за расширением НАТО на Восток. Чтобы проверить НАТО «на вшивость», партийцы разработали образец заявления об... индивидуальной просьбе о вступлении в НАТО. «Я ... прошу принять меня в НАТО, ибо я считаю, что в НАТО должны состоять не только коллективные члены (страны), но и отдельные граждане». НАТО, по словам партийцев, предупреждено, что как только оно хоть чуть-чуть расширится на Восток, краснодарские любители пива обрушат на Брюссель поток заявлений. И тогда у чиновников из штаб-квартиры времени на обдумывание коварных планов уже не останется, все оно будет занято рассмотрением заявлений пьющих пиво краснодарцев.





Пьют ли животные? Как лошади!

- Лицо похмелья.
- Хрюкнем и снова нальем!

Авторы: Василий Песков, Александр Хохлов

Эти главы послужат утешением для пьющего рода человеческого. Мы не одиноки на этой планете в своем пристрастии к спиртному — с нами наши меньшие братья!

Лицо похмелья

Байка о петухе, поклевавшем ягод винной настойки и будто бы ошипанном хозяйкой, посчитавшей, что Петро околел, по крайней мере наполовину соответствует истине. Отчасти из любопытства, отчасти из озорства мы с приятелем лет 30 назад, обретаясь на хуторе Верхнего Дона, провели эксперимент: заманили петуха в загородку и дали ему наклеваться пшеницы, размоченной в самогонке. Петух на глазах у нас захмелел. Выйдя к курам, остановился он в странном раздумье, наклонял голову то вправо, то влево, как бы соображая, что ему полагается делать. Он попробовал побежать, но споткнулся и к изумлению всех повалился посреди двора на бок. Испытывая некоторую вину перед птицей, мы отнесли петуха в холодильник, и он долго отлеживался, прежде чем выйти к курам и приступить к исполнению своих обязанностей.

Нечто подобное этому эксперименту несколько лет назад наблюдал я в Москве. До реконструкции стадиона «Динамо» на нем был заросший бурьянами пустырь, где ютились любители выпивки «на троих». Я видел их ежедневно, проходя на работу. А однажды был остановлен непривычными голосами: «Дай им, дай, пусть охмуреют!» Заглянув за ограду, я увидел зрелище трагикомическое — пьяные люди и пьяные воробы. «Луноходы», как мысленно называл я ползавших в бурьянах выпивох, «милосердно» делились выпивкой с воробьями, давая им хлеб, пропитанный «бормотухой».

Давно замечено: алкоголь действует на животных так же, как на людей. В Венгрии, на Балатоне, мне показали курицу и ходивших за нею утят — пуховчиков. Утята бежали к воде, а курица заголошно по-матерински квохтала — обычное дело в ситуации, когда в гнездо курицы подложили утиные яйца. Но уже выведенных утят, если мать у них погибала или были они инкубаторские, курица признавать за своих не желает. И на Балатоне уже много веков известен прием, заставляющий курицу признавать псыньков, — в клюв ей вливают 2—3 наперстка паленки (водки). С похмелья наседка уподобляется человеку, говорящему после выпивки «убейте — не помню!» и признает утят за своих.

Рассказанные эпизоды — «пьянка» по соблазнению—принуждению. А добровольно? И добровольно в природе многие из животных тянутся к алкоголю и так же, как люди, могут к нему привыкнуть. Правда, условий в природе к этому мало. Но там, где животные соприкасаются с человеком, они становятся рабами самого распространенного из наркотиков и так же, как человек, деградируют от него. Известны лошади—пьяницы, которых держа—

ли на винокуренных и пивоваренных заводах. Алкоголиками становились коровы, которым скармливали отходы, содержащие алкоголь. Для крыс и мышей пивоварня — рай с питьем и закуской. Сегодня варка пива исключает доступ к продуктам крыс. Но раньше в открытый чан с суслом крысы опускали хвосты и с жадностью их облизывали. Мыши, привыкшие к алкоголю, «вытягиваясь в ниточку», проникают в лежащую бутылку с остатком вина или пива и, напившись, в бутылке и засыпают.

Кировский ученый-зоопсихолог Сергей Александрович Корытин, написавший превосходную книжку «Тигр под наркозом (животное — наркотики — человек)» приводит множество любопытнейших фактов безразличия к алкоголю самых разных животных. Не прочь выпить лошади и коровы, ежи, кролики, медведи, крысы, обезьяны, летучие собаки, бурундуки, соболи. Описан скворец, с вождением ждавший момента, когда ему поднесут в пластмассовой пробке порцию выпивки. Пьянеют рыбы, если в воду попадают отходы винокуренья или продукция самогонщиков. Пьяные рыбы утрачивают координацию движений, им не страшной становится щука, некоторые плавают вверх брюхом. Но алкоголь для них все же химикат не смертельный — протрезвев, пескарь становится обычным добропорядочным пескарем. Самую отвратительную картину являет собой свинья, жадно поглощающая отрыжку лежащего на земле пьяницы. В упоении она может отхватить у лежащего нос или уши, такие случаи были.

В тропиках знамениты сахаристые величиной с дыню плоды мерулы. Когда они созревают (точнее, перезревают) и в них наступает брожение, джунгли охватывает вакханалия. За плодами охотятся слоны, обезьяны, разные птицы, муравьи и жуки. «В 1964 году, — пишет Корытин, — в национальном парке Крюгера (Африка) отмечен небывалый урожай мерулы. И около 2-х тысяч слонов в течение нескольких недель с трубными звуками и воспаленными глазами бродили по просторам саванны в поисках зарослей этих деревьев, находили, валили и поглощали плоды. Захмелев, животные двигались мелкими шажками, мерно размахивая хоботами. Когда созревает мерула, все животные забывают об охоте и об опасности. Мир джунглей предается безумию».

Из «наших» животных особо пристрастны ко всему, что пахнет спиртным, медведи. Возможно, что наследственная привычка любителей меда, который при некоторых условиях превращается в медовуху. Зная эту слабость медведей, на Руси в старину их ловили живьем, оставляя в нужных местах колоды, полные медовухи. Напившись, медведь обычно поблизости засыпал, становясь нетрудной добычей ловцов.

Следствия опьянений у животных такие же, как у людей, — нарушается четкость движений, становится невозможной верная оценка обстановки — хищник теряет ловкость, жертва бывает беспечно небоязлива. У пристраст-

тившихся к алкоголю животных (вольно или невольно виновник этому человек) развиваются те же болезни, что и у людей-пьяниц.

Лабораторными экспериментами установлено: так же, как у людей, есть у животных особи, генетически предрасположенные к алкоголизму, других же алкоголь отвращает. Опытами над крысами и мышами установлено также: к алкоголю устремляются скорее гонимые и угнетенные в группе, чем доминанты, — «потребность замочить горе». Что касается выживания в ситуациях экстремальных, то вот один из множества экспериментов. Крыс бросали в бассейн попарно: «сильно пьющего» и «мало пьющего». В воде на маленьком сухом островке мог уместиться только один из брошенных в воду. В семнадцати парах, подвергнутых эксперименту, 16 раз островком завладевал «мало пьющий».

Алкоголизм в мире животных проблемой быть не может. Возможности приобрести пагубную привычку в природе очень невелики. Только рядом с людьми она возникает и может стать роковой.

Хрюкнем — и снова нальем

В великом и могучем русском языке немало определений любимой национальной забавы, связанных с одним из наших братьев меньших: «пьян, как свинья», «напился до поросячьего визга», «нахрюкался»...

Теперь научно доказано, что эпитеты совсем не оскорбления, а правда. Ученые выяснили, что большинство физиологических процессов в человеческих и свинских организмах происходят одинаково. А пьяный хомо сапиенс для свиньи — просто брат-близнец. Правда, не для простой хавроньи, а для мини. Это не только оттого, что все мы — немного свиньи, а потому что есть такие выведенные учеными мини-свиньи, на которых ставят опыты, чтобы узнать, как можно излечивать людей от страшной заразы — алкоголизма.

После «Привета» и поросенок «с приветом»

— Привет! — сказали мы с фотокором номеру восемнадцатому.

— «Привет»? — хрюкнул восемнадцатый. — Наливай!

Полосатый поросенок бодро отхлебнул из стакана и сразу же закашлялся.

— Он хоть и потомственный алкаш, но пока к выпивке не приучен. Спирта для свиней нам сейчас дают совсем немного, — прокомментировала заведующая виварием Надежда Александровна Трещалина. — Да и крепость водки для свиненка слишком велика. Вот, глядите...

Номер восемнадцатый (имен у хрюшек нет, только номера), нетрезво пошатываясь, добрел до сбившихся в углу загона братишек и сестреноч, угрожающе рыкнул и крепко сунул копытцем в пятачок первому подвернувшемуся родственнику.

— Ну совсем по-людски, — вздрогнули мы.

— Вот-вот, — неодобрительно подтвердила Надежда Александровна.

Мини-хрюшки стратегического значения

Мини-свиней вывели в США, в Миннесотском университете, по заданию Пентагона. Шли первые испытания ядерного оружия, ядерщики изучали факторы, поражающие человека, на свиньях. В США сначала брали для опытов обычных хряков и свиноматок с ферм и привязывали их к колышкам поблизости от эпицентра ядерного взрыва. Потом, намучившись с транспортировкой и кормежкой 150—200-килограммовых туш, американские военные дали заказ биологам изобрести свинью поменьше. За 2 года была селекционирована свинья с весом, аналогичным весу человека, — до 80 килограммов.

Французы для тех же целей использовали мелких одичавших корсиканских свиней. В Германии была выведена геттингенская популяция мини-свиней.

В 70-х годах СССР закупил в Геттингене 3-х самцов и 10 самок, и наши ученые начали было с ними экспериментировать. Но немецкие свиньи в результате близкородственного скрещивания и простого, но сытного питания на российской земле быстро зажирили и почти перестали плодиться, чем еще раз подтвердили истину: «Что русскому любо, немцу — смерть!» Тогда мы пошли своим путем, и в Новосибирске профессор Тихонов, скрестив культурную породу ландрас, вьетнамскую вислобрюхую и дикого среднеазиатского кабана, получил прекрасную отечественную, отвечающую принципам настоящего свинского интернационализма популяцию мини-свиней. На этих свинках, скрещенных с геттингенскими, сейчас и ставят эксперименты в ближнем Подмосковье.

В России, США, других странах специально селекционированы линии мини-свиней «сердечников» и «наркоманов». На первых изучают методы лечения от сердечно-сосудистых заболеваний, на вторых ставят опыты, испытывая медикаментозные средства, которые должны помочь «севшим на иглу» и сильно пьющим людям. В США, кроме этого, на поросятах испытывают и детские смеси для новорожденных—«искусственников».

Но не надо думать, что милые хрюшки-лилипутки прославились в науке только апробированием всяких разных молочных смесей «Малыш». Многие научные изыскания, связанные с использованием мини-свиней, до сих пор засекречены. Свинья — животное стратегическое.

Пора раскрыть тайну: КГБ занимался свинством

Одной из научных тем, которой занимались ученые подмосковной лаборатории, был поиск пептида, вызывающего алкогольную эйфорию. Таковой снй отыскиали, но сами ученые не знают его названия — только номер. Результаты исследования находятся в распоряжении органов государственной безопасности. И вот почему.

С некоторых пор в словарном запасе «штирлицев» и «джеймсбондов» появилось новое выражение: «живой почтовый ящик». Курьер за тридевять земель должен доставить резиденту (или в «Центр») важную информацию. Данные настолько секретны, что их нельзя передать адресату никаким другим образом. Курьеру вкатывают несколько «кубиков» пептида номер такой-то и наговаривают информацию, например, о составе топлива новой ракеты супостата. Шпион витает в эмпиреях, а подкорка жадно впитывает формулы и цифры. С похмелья он ничего не помнит. Если его перехватит на дороге «сигуранца» противника, то бесполезно курьера пытаться перевербовать или просто пытаться. Бесстрашный разведчик снесет все искусы и пытки, но родину не предаст. В худшем случае попросит у врага соленый огурец.

Процесс съема информации может произойти только в том случае, если курьеру вновь вколят немного пептида. Надежно, выгодно, удобно.

Так что не думайте о свиньях свысока, придет пора, и все поймут, наверное...

Невольные аналогии

Внеся вклад в обеспечение безопасности родины, свиньи все-таки больше служат мирным целям. Для этого им, в частности, приходится спать. Свинячьё «линию», занятую этим увлекательным делом. Заведующий отделом моделирования на мини-свиньях лаборатории биомоделей Российской академии медицинских наук, кандидат биологических наук Вячеслав Васильевич Осипов называет племенными алкашами.

Свиньи, как и люди, пьют по-разному. Группе животных сначала предлагается размешанный с комбикормом (выпивка плюс «закусь») 10-процентный раствор спирта. Это «сухое вино» употребляют практически все хрюшки; 20-процентный спирт («портвешок») «уважает» только каждая вторая свинья; 30-процентное пойло («горькая настойка») хлебает лишь каждая пятая свинья. Сорокаградусную «водку» осиливает лишь 5 процентов свинячьего поголовья. Вот с этими-то и начинают ученые работать, скрещивать их, разводить и поить по-черному.

Работая в лаборатории с 1981 года, Осипов спойл в доску не одно поколение подопытных животных. И вот что Вячеслав Васильевич выяснил.

Зависимость от алкоголя действительно существует. Впрочем, подобное знает и любой алкаш. Но Осипов доказал, что восприимчивость к спиртному передается по наследству. Дети, внуки и правнуки безнадежно спившихся свиней легче и быстрее шли по стопам предков. Но Вячеслав Васильевич убедился и в том, что потомок алкоголика может быть трезвенником или малопьющим. Здесь все зависит от того, «голова какая на плечах». Но это уже — о людях.

Самки свиней пьют больше самцов и быстрее спиваются. А наиболее страшное — это спаивание малолеток и младенцев в утробе матери. Любый прием алкоголя в нежном детском возрасте — сильнейший стресс.

Но наиболее интересные изменения происходят в социальной жизни спивающегося свинского общества. В каждой группе животных есть ярко выраженный лидер. Перед этой свиньей «в законе» все вертят хвостами, и авторитет ее непоколебим. Даже в пьяной свинячьей компании первым к миске с водкой подходит вожак. Дай ему волю — вылакает все. Ученые, как правило, такого окосевшего лидера на время выставляют из загона, давая возможность нализаться всему поголовью. Когда вожак заводят вновь, его бьют всем коллективом...

Но еще незавиднее участь трезвого лидера пьющей свинячьей стаи. Он, видимо, понимая пагубность питья каким-то своим звериным чутьем, пытается не допустить похмельных подчиненных к тазику с водкой, но они, напирая друг на друга, валят его с лап, и топча, рыча, кусаясь, прорываются — таки к заветной поилке.

Черт! Не хотел же говорить о политике...

Люди жалеют денег на свиней. А зря!

Во времена Горбачева программа исследований, которые ведет Вячеслав Васильевич Осипов, была возведена в ранг государственной. Теперь же исследования продолжают исключительно на энтузиазме ученых, а свиньям вместо положенных 25 литров спирта в месяц выделяется всего 5—7.

Опытным путем в лаборатории выделили субстанцию «Р» (читается как латинская буква). Эта вытяжка из гипоталамуса забитой здоровой свиньи при введении ее свинье пьющей отвращает от алкоголизма до 70 процентов пьяниц. В лаборатории биомоделей было испытано лекарство «Флувоксамин», которым лечить бы и лечить запойно пьющих людей. Будут ли еще такие испытания?

Содержание

Чаша 1

Союз нерушимых пьющих республик

Белоруссия	
Стопка самогона «от Будинаса» сблизит с народом любого сноба	6
Украина	
В подвалах Массандры	
наш корреспондент прошел испытание марочными винами	10
«Черный доктор»	
лечил только членов Политбюро	12
Молдавия	
В жилах молдаван течет не кровь,	
а красное вино	14
Узбекистан	
Альтернативная пиала	18
Киргизия	
Как Акаев Каримову, Назарбаеву и Ниязову градусы поднимал	21
Таджикистан	
Лучшая закуска — стихи и песни!	22
Казахстан	
Кумыс запивают водкой, а водку — кумысом	27
Туркмения	
Пьющему лежа труднее упасть... ..	30
Армения	
«Пять звездочек» горят огнем —	
скорей в бокалы их нальем!»	34
Зачем бутлегеры лезут в бутылку?	
За барышами!	38
Азербайджан	
Все продам — куплю «Агдам»!	40
Грузия	
«Виноградную косточку в теплую землю зарою,	
и лозу поцелую, и спелые грозди сорву»	43
Почему грузины не выпили коньяк Наполеона?	
Собственного хватает.	49
Литва	
Свой «Пилстукас» ближе к телу?	51
Латвия	
Хорошо разбавленный рижский бальзам —	
это просто бальзам на душу!	53
Эстония	
От «Старого Таллинна» девушки розовеют,	
а дедушки молодеют	56

Россия

Водка родилась на территории Кремля! 61

Тула

Распитие крепких напитков на работе иногда является служебным долгом! 63

Новгород

«Алкон»авты, или как наш корреспондент отработал смену на старейшем в России
алкогольном заводе 65

К этой водке как магнитом тянет 68

Как распознать фальшивку... 69

Как очистить... 70

Как сделать самому 70

Формула, гениальная

по простоте и сногшибательности 71

Что «Книга рекордов Гиннесса»

говорит о нашем любимом

национальном напитке? 72

Вино из «Божьей усадьбы» помнит Николая II 74

Улыбнись, Джоконда! 75

Стакан 2

Прошедшего питья хмельнейшие черты

«Ломовка», «Гуталиновка»

и «Два пшика на стакан» 78

Секретное оружие русских:

подводная лодка с самогонным

торпедным аппаратом 79

Держись, дружок, за змеевик! 80

Самогонщику Васе сырье привозят из Африки 81

Как Юрия Никулина за алкаша приняли 82

Как выпить ведро водки за пару минут 83

Замороженный 84

Шестой вопрос 84

Извращенец 85

Ночной кошмар в поезде «Вятка» 89

О роли спиртного в жизни резидента 91

Рюмка 3

Легенды и были «Шестого этажа»

Как будущий главный редактор Валерий Симонов

оказался под ткемалевым соусом 98

Как будущий главный редактор

Владимир Сунгоркин служил ординарцем

у восьмизды Героя Социалистического труда 100

Как бывший пресс-секретарь Ельцина

и наш обозреватель Павел Воцанов

распивал спиртные напитки в кабинете Берии 102

Как Степан Романюк

издевался над советской торговлей 103

Как покушались

на ленинский графин 104

Как наш музыкальный обозреватель томился в застенках ТАСС	105
«Поддающих жару» можно отыскать даже в антарктических льдах	107
Привет с большого бодуна	114
Кузьмич, изобретатель «опохмелятора»	114
Мировой рекорд по количеству выпитого шведы у нас не отнимут!	116
Кто первый придумал насилно похмелять российского человека?	119
Из похмельной сокровищницы народов мира	120

Бокал 5

Все параллели, меридианы утром трезвы, а к вечеру пьяны

Великобритания	
Давайте уйдем уиски!	126
Германия	
Прозит!	128
Учитесь трезво смотреть на жизнь	131
Франция	
Напитки для будней — похмелья не будет	133
В «Крюге» столько волшебства	134
Шампанское пить — здоровье крепить!	136
«Божоле» приехало!	148
Истина в вине	152
Нидерланды	
В голландских винных погребках можно и утонуть, или Какого джиневера вам надо?	157
Испания	
Вечер с Пиньо Колада	160
За каким хересом я ездил в Испанию	162
Польша	
Варшава даже очень поспорит за высший градус с Москвой	165
Израиль	
Вино радует еврейские сердца	168
Тут есть такие виноделы, что позавидуют в Бордо	170
США	
Американцы чтут чужие напитки, будто свои собственные	171
Мексика	
Пьяной горечью агавы чашу, мальчик, мне наполни... ..	176
Текилу в мексике употребляют с водой, без воды и вместо воды	180
Китай	
В Китае пьют до дна, но не до «белой горячки»	183

Япония

Японцы пьют сакэ	
до последнего зернышка	187
Знай наших	187
Попить водочку — так с богами	188
В бутылки	
разливают даже снег	190

Кружка 6 Пивомания

Ожидая отстоя пены,	
прочти нижеследующий трактат	
и можешь смело качать права	
на предмет долива.	194
«Роллинг Стоунз» и члены Политбюро предпочитают только «Будвайзер»	195
Традиции, нравы, обычаи	198

Лоханка 7 Пьют ли животные? Как лошади!

Лицо похмеля	214
Хрюкнем — и снова нальем	216
После «Привета»	
и поросенок «с приветом»	216
Мини-хрюшки стратегического значения	217
Пора раскрыть тайну:	
КГБ занимался свинством	218
Невольные аналогии	218
Люди жалеют денег на свиней. А зря!	219

Весь мир в стакане

Составители

*Долгополов Николай Михайлович,
Шаповалов Олег Алексеевич*

Редактор *Т. Прокопьева*

Художники *А. Васин, А. Литвиненко*

Художественный редактор *Е. Пермяков*

Компьютерная верстка *Р. Рубио-Барра*

Корректор *С. Хохлова*

Телефоны отдела реализации

Тел/факс: (095) 151-71-08, 151-76-39

E-mail: ter_sport@mail.magelan.ru

www.terrasport.ru

Лицензия № 071699 от 15.06.1998 г.

Гигиеническое заключение на продукцию

№77.ФЦ.8.953.П.116.2.99. от 25.02.1999 г.

Подписано в печать 09.11.2000. Формат 84х108/32.

Бумага офсетная № 1. Гарнитура «Ньютон». Печать офсетная.

Усл. печ. л. 11,76. Тираж 11 000 экз. Изд. № 38. Заказ № 504.

Издательство «Терра-Спорт»

125315, Москва, а/я 76

Издательство «Олимпия Пресс»

121069, Москва, Скатертный пер., 11-3

Московская типография № 6 Министерства РФ по делам
печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций
109088, Москва, Ж-88, Южнопортовая ул., 24

Электронный вариант книги:


Скан, обработка, формат:

LenAlis

ВЕСЬ МИР В СТАКАНЕ

ПУТЕВОДИТЕЛЬ

по винным подвалам, пивным,
дегустационным залам,
и прочим хмельным местам планеты,
составленный корреспондентами
«Комсомольской правды»,
все испытавшими на себе,
но сохранившими трезвый взгляд
на предмет повествования

Т Е Р Р А  С П О Р Т

ISBN 5-93127-101-5



9 795931 271018