

Иван Быков ЧРЕВОУГОДИЕ



СОДЕРЖИТ
НЕЦЕНЗУРНУЮ
БРАНЬ

18+

Иван Быков

**Чревоугодие.
Гастрономическая сага о любви**

«Автор»

2022

Быков И.

Чревоугодие. Гастрономическая сага о любви / И. Быков —
«Автор», 2022

Легкая повесть о том, как жена героя уезжает на недельку отдохнуть за рубежом с детьми и оставляет своего мужчину одного в пустом доме. «Один дома» - пятьдесят плюс. Прелесть подготовки, закупки, выбор напитков и продуктов. Забавные истории из прошлого – из детства, из юности, зрелости. Весь путь становления в метафоре ожидания временной свободы, которая так нужна порой и мужчинам, и женщинам. Легенды известных брендов, гастрономические пары, кулинарно-алкоголические парадоксы, философские отступления. Гастрономическая сага о любви.

© Быков И., 2022

© Автор, 2022

Иван Быков

Чревоугодие.

Гастрономическая сага о любви

Гастрономическая сага о любви

Фома Аквинский перечислил пять форм обжорства:

Laute — есть слишком дорого
Studiose — есть слишком вкусно
Nimis — есть слишком много
Praepropere — есть слишком часто
Ardenter — есть слишком жадно

1. Перезагрузка

Согласно со всем этим и похороны, по крайней мере холостых и незамужних, представляются свадьбой, о чем говорит следующее интересное известие: «До сих пор думают (на Подолье), что умирающим «без дружины» нет места «на том свете», и потому похороны парубка несколько походят на свадьбу: цветы, венок, хустки.

А. А. Потебня. «Слово и миф»

В середине сентября жена отбывала на отдых в Хорватию. Поездом в ночь до столицы, откуда дневным самолетом в Сплит. С обоими уже взрослыми детьми. На неделю. Даже дней на девять, с учетом дороги. Ему предстояло провести и пережить эти семь-девять холостых дней – в свое удовольствие и по своему разумению.

Не в первый раз готовился он к такой неделе. Это был праздник для духа, это было испытание для тела. Это было благословение судьбы, позволяющее накопить силы для новых социальных бросков. Это была кара небес, основательный отжим всего лишнего, что успел он накопить со времен последней «перезагрузки». Жена уезжала раза четыре в год, и всякий раз он и ликовал, и готовился взойти на эшафот. Или иначе: с ликующего пьедестала первых свободных дней он постепенно перебираться на неизбежную плаху одиноких дней последних.

В былые времена, всего-то лет пять назад, он даже путешествовал с женой и детьми. Обездили всю практически Европу. И начала путешествий были ликующими, а вот финалы не радовали обоих. Супруги умудрялись ссориться во всех столицах и обычных зарубежных городах. Однажды возникло замечательное емкое слово «спориться» - не в значении «ладиться, удаваться», и не в значении «откладывать споры», а в совмещенном значении «спорить» и «ссориться» разом. И даже в Париже она уехала в Мулен Руж, а он остался в номере гостиницы с бутылкой дорогущего бургундского алиготе. И с бестолковым букетом желтых роз, которые час-полтора (без знания языка) выискивал по улочкам на берегах Сены. Пospopились...

Все всегда начиналось хорошо. Выбор маршрута путешествия, перебор отелей и мест посещения, предвкушение впечатлений, хлопоты вокруг чемоданов, суетная радость дороги, торжество прибытия... Конфликт начинался с первой рюмки, бокала или кружки, которые он позволял себе в зарубежье. Дальше несло.

Две страны, которые удалось им миновать без рыков и лая друг на друга начинались на «Г». Грузия и Греция. Нет, порычать пришлось и там, но, во-первых, Грузия поражала своим вином и не давала напиться вдоволь. Это нравилось обоим, интересы сошлись.

Кроме того, и это во-вторых, он исправно посещал все предложенные гидом храмы и только однажды заснул в машине по дороге. Все путешествие обошлось без эксцессов. Разве что в аэропорту на обратном пути он долго бегал в поисках пива. Оказалось, его можно было взять и на борту.

А во-вторых, еще на этапе составления маршрута по Греции они заранее договорились, что это будет винный тур. Виноделен было много, что для него было в радость. Она же бродила то рядом, то следом (в зависимости от настроения), слегка поругивалась в разговорах с гидом, но, в целом, добрались они в отправную точку в удовлетворительном настроении, если считать по среднеарифметическому показателю. Да и потом она съездила в Грецию по своему маршруту, так что инцидент оказался исчерпан.

С тех пор жена летала с детьми, с подругами, с шумными компаниями и с тихими камерными группами. Но уже без него. Он, по примеру Лао-Цзы, познавал мир, не выходя за пределы своего дома, не переступая порога. Его винный тур начинался с момента отбытия жены и проходил в рамках одного помещения. Вернее, нескольких смежных и сообщающихся помещений – комнат родного дома.

Не тот возраст, не то состояние здоровья, да и желание уже было не то. Не засох, не запекся, но вопрос «зачем?», на который с такой легкостью отвечали его знакомые, для него оставался открытым. Всякий такой раз он пускался во все тяжкие, про себя кричал «Э-ге-гей!», после чего исправно отправлялся к цыганам, медведям и лошадям.

Тут бы поподробнее...

Какие же нынче цыгане, медведи и лошади? Вот те самые, с песнями, танцами и рюмкой на разносе? Есть такие где-то, но все это театр, а, следовательно, обман болящей души. А он в такие дни бежал от любого обмана в поисках исконной правды.

Однажды, на этапе отрезвления, он решил заглянуть в системный поисковик после очередного тяжелого периода и обнаружил, что последний его запрос был: «Цыгане, медведи, рядом, заказать». Осмотревшись, он не обнаружил медвежьей шерсти, цыганских юбок, конского навоза и вздохнул спокойно: не заказывал. А ту шерсть, что имелась в доме, вполне можно было выдать за кошачью или собачью.

Не сыскать нынче цыган в городах и пригородах. Зато полно аналогов: рестораны, бары, пабы, бани, городские ярмарки, какие-то приходящие и уходящие, а значит, преходящие девицы.

А ему хотелось не преходящего, не бренного – вечного! Всегда хотелось, особенно в «холостые» дни.

В «холостые» дни он слушал песни. Романсы классические, романсы белогвардейские, романсы городские, эмигрантские, народные, казачьи и – как без них? – цыганские. И везде рыдали голоса о презрении к смерти, предателям, чужестранцам и чужбинам, шальным пулям, вострым саблям, имуществу в целом и последним рубашкам в частности. И признавались эти голоса с тем же проникновенным рыданием в любви к Родине – большой и малой, к водке и кокаину, к буланым коням, к старине, снова к вострой сабле и револьверу (или нагану), к друзьям, к девичьей и дружеской верности и к тем же цыганам. И непременно пели о любви к женщине.

Выходила какая-то лирическая рекурсия. Исполнители романсов пели либо о ненависти к ненависти, либо пели о любви к любви. Во всем этом он решал разобраться, последовав советам самых известных исполнителей. Другими словами, решал пойти, головою свесясь, переулком в знакомый кабак, почитать до зари стихи проституткам, потом встретить там, в пристани загулявшего поэта, ах! какую женщину и в который раз убедиться, что ни церковь, ни кабак – ничего не свято. И все закончить традиционной рюмкой водки на столе.

Весь этот путь повторял он из разу в разу в случае отъезда супруги, ответвлений от этого пути не находил (или же они были настолько незначительны, что все приводили к одному

финалу). Рельсы замыкались в круг, и трамвайчик его временно-холостого существования снова прикатывал в депо жесточайшего похмелья.

Чтобы разогнать похмелье, он, следуя неизбывной мужской логике, переходил на более крепкие напитки. В угарных слезах слушал песни более поздних авторов – пусть расскажут! – от рока до шансона. Слова были проще, на них не лежала патина времени, но можно было отыскать вполне достойные экземпляры.

Единственное, что слушать он не мог, – рэп, по той причине, что был категорическим противником наркотиков и примитива, глупости. Он еще мог понять «Кокаинетку» Вертинского, но тянуло к унитазу от современной бубнящей мути про психотропную химию и шлюх, ужратых этой самой химией. Да и «читать трек», а не «петь песню» – это то еще искусство, скорее принижающее гордый человеческий дух, чем возвышающее его.

Но даже мудрые, проникновенные песни-понималки не помогали, лишь вгоняли в тоску и служили тостом для новой рюмки. Тогда он пересматривал фильмы. Мог начать просмотр, уснуть на трети какой-нибудь киноленты, потом проснуться и цитировать с любого места. Почти наизусть.

Новые фильмы в «холостые» дни он почти не смотрел. По той же причине, что почти не слушал новые песни. По той же причине, что и не читал (опять-таки почти) новые «художественные» книги. При этом не был ни старообрядцем, ни консерватором. Просто не находил в новом опыта и ценза. Хотя искал. Но со временем пришел к выводу: чтобы петь, рассказывать, показывать ему что-либо, будь добр, автор и исполнитель, займи его жизнь не зря, расскажи что-нибудь такое, чего он пока не знал, не видел, не чувствовал...

И в полеты свои редкие – раза четыре в год, по количеству отъездов супруги, – но регулярные уходил он не потому, что хотел упиться в дым. Не потому, что хотел оторваться по полной, а потому, что хотел разорвать напрочь. Разорвать связь с миром людей и взобраться на или, наоборот, погрузиться в свой личный, мало кому понятный мир.

Жена это понимала, пилила (он называл это иначе – «журчала»), конечно, но понимала. За что муж (непутевый, бестолковый, безвольный и прочая) был ей бесконечно благодарен.

Пить в присутствии жены он пытался. Не выходило. Никак. Или выходило, но фальшиво. Все равно что петь в душе при открытой двери. Подразумеваешь реакцию. Не важно, какую: смех, раздражение, восторг, закрытые уши или включенный микрофон. Нет, на излете – ладно. Там пиво рекой, а пиво – напиток демократичный. Пусть смотрит. Да и есть кому приготовить и со стола убрать.

А вот начинать он любил в одиночестве. Даже немногочисленных друзей не звал. Иногда сами приезжали, но специально не звал. Любой нарколог обнаружит в этом явные признаки зарождающегося, а может, даже крайне развитого алкоголизма. Ну, и хрен с ними, с врачами. И хрен с рим, с алкоголизмом на всех его стадиях.

Не любил он врачей. Жена любила – не в общечеловеческом смысле, а как женщина любит мужчин, она вообще любила неглупых людей. А он не любил. Просто потому, что не понимал это человеческое качество – «умный». Мудрость – понимал. Мудрость – это про все, про глубину, про систему, про панораму. Про все и сразу. А про что ум? Про специальность свою? Про умение беседу поддержать? Про умение женщину к сексу склонить? Да и не понимал он истину в последней инстанции, а все его знакомые врачи именно так себя и подавали. Нет, он не отрицал пользу и благородство профессии, чтит ее одной из самых светлых в арсенале человечества, был совершенно согласен с ранними Стругацкими, которые Мировой Совет на восемьдесят процентов заселили врачами и педагогами, но в друзьях его по каким-то глубинно-спонтанным причинам врачей не было.

Мудрость молчалива – в той части, где она настоящая мудрость. Ум – криклив. Даже не так: ум павлином ходит меж людьми и пушит цветной хвост, состоящий из терминов, латыни, иностранных языков и других инклюзивных радостей. Мудрость – молчалива. Ум – кичлив.

Вот в эту молчаливую мудрость и хотел погрузить себя он после отъезда жены. Вплоть до самого ее, жены, прибытия.

Мудрости не нужны слушатели - так мыслил он, тешась своим одиночеством. Но вспоминал, что мудрецы всегда окружали себя слушателями, учениками. Ведийские упанишады, собственно, и значили «сидеть около и слушать». Кем был бы Сократ без своих учеников и Платона с его записями? Аристотелю нужны были перипатетики, «ходящие кругом». В конце концов, что было бы с Иисусом из Назарета без его первых и последующих апостолов?

И тогда он находил себе новое оправдание. Можно быть мудрым для себя. И тогда не нужны никакие ученики. Не хотел он открывать никаких философских школ, не хотел создавать религий. Пусть его школа будет с одним учеником, который в то же время будет учителем.

- Опять «дуняш» соберешь? – едко спрашивала жена уже за месяц до отъезда.

- Не соберу, - отвечал он с той мерой спокойствия, что соответствовала моменту. Про себя добавлял: «Как будет тяга».

И не врал. Он вообще не любил врать. С удовольствием выдавал бы всю правду, да кому она нужна, вся правда? Мужчины тем и хороши, что умеют писать и рассказывать увлекательные, уютные, красивые сказки. Женщины хороши тем, что умеют в эту красоту погружаться и в эти сказки верить. Или делать вид, что верят. И уж ни в коем случае не разрушать уютную историю, которую мы называем совместной жизнью, своими мрачными – пусть и тысячу раз обоснованными – подозрениями. В противном случае нужно бежать друг от друга. Ей бежать к тому, кто снова сумеет очаровать, а ему – к той, что снова сумеет поверить в его чары.

В том случае, когда никто никуда бежать не собирается, рухнувшая, развалившаяся на части сказка – это проблема. Серьезная проблема для отношений. Мужчине приходится ткать полотно новых вымыслов, чтобы залатать дыры в сюжете. Женщина, по мудрости своей и по желанию, помогает проштрафившемуся избраннику, подавая белые нитки и придерживая расползающиеся края.

В прошлый раз по приезду жена нашла женские трусы, брошенные на спинку стула. Тонкие, черные, изящные, кружевные. Не новые – без бирок и магазинных упаковок.

- Что это? – последовал резонный вопрос.

- Трусы, - соловело зафиксировал он.

- Вижу, - подтвердила она. – Чьи?

- Мои, - ответил он после минутного раздумья.

Он был пьян и потому не в состоянии был выткать оправдания, такие же изящные и тонкие, как кружева трусов. Жена потребовала встать. Приложила трусики к его бедрам. Держала долго, почти минуту, словно пытаясь поверить в это короткое «мои».

- Не твои, - наконец констатировала жена.

После этого досадного, неаккуратного просчета сказочника, после этой мелкой проказы какой-то вредной феи в сказке проявились червоточины. И новые сказочные герои – «дуняши». Именно так, во множественном числе и с прописной супруга стала называть всех фей – и вредных, и не вредных. С прописной – в знак пренебрежения. Во множественном числе - поскольку слишком уж хорошо знала она своего непутевого мужа – слишком много сказочных персонажей порождала его безудержная фантазия.

Период латания все еще был не закончен. Да и будет ли он когда-то закончен? В жизни мужа может быть неисчислимое количество «дуняш» - пока они не всплыли на поверхность. Но, раз проявившись, такая «дуняша» остается навсегда в отношениях, в жизни, в доверии супругов.

Уравновесить «дуняшу» может лишь какой-нибудь «серожа» или «григорий», но все известные ему «серожи» и «григории» были (чего скрывать?) слишком уж давно в жизни жены, а потому утратили актуальность, и даже если всех их накидать на одну чашу весов, всего одна

нынешняя не вовремя всплывшая «дуняша» потянет свою чашу вниз, пусть в ней всего-то килограммов сорок пять.

Сколько же раз хотели разорвать муж и жена отношения – безвозвратно, навсегда. Но сказку удавалось пусть и не переписать, но вставить в нее новые главы так, чтобы последующее повествование лилось красиво, надежно и претендовало на счастливый конец, тот самый про «жили они долго и счастливо и умерли в один день».

Все мы закрываем глаза на недостатки своих партнеров. Или, чтобы избежать слова «недостатки», назовем их «неотъемлемыми особенностями». И раз открывшиеся глаза могут быть закрыты только волей, желанием и усилием самого зрячего. Что супруги и делали уже долгие годы. Видели друг друга, но со временем приобрели специальные вуали, световые фильтры, чтобы ненужное размывать, лишать контраста, а нужное делать более отчетливым.

Поэтому про «дуняш» - так называла супруга более или менее анонимных, но абсолютно неизбежных мужниных спутниц – он не врал. В планы холостой недели «дуняши» не входили. Разве что одна... Максимум две... Главное: не более трех. Тут же, как с алкоголем, когда мы бросаем пить: крепкий алкоголь не буду, но пиво-то можно; и не более трех-пяти литров в день, просто чтобы не истязать организм бессмысленными муками.

Нужно отдать должное главному герою этой греховной хмельной повести: не собирался он бросать ни «дуняш», ни выпить. Ведь все это (особенно в совокупности) значительно укрепляет семейные отношения. Наш герой был натурой целостной, нестигаемой и последовательной. Линкор бы пропил, чтобы флот не опозорить.

«Холостые» недели были для него одним из способов медитации. Таким образом он обнулял былое и думы, а потом мог возродить себя к жизни энергичным «младенцем», чтобы с новыми силами и новыми возможностями приступить к выполнению социальных функций, которых, надо сказать, он возложил на себя (или на него было возложено) немало.

Он готовился к перезагрузке, к переформатированию мыследеятельных систем. И делал это с опытным умением, изысканным вкусом, словно писал книгу, новую гастрономическую повесть. «Рыба», как сказали бы сценаристы, была подготовлена заранее, правлена и переправлена за годы беззаветных экспериментов, и теперь он по дням, ролям и репликам знал, как начать, как прожить и как закончить «Холостую» неделю.

Уже за месяц до заветного дня он озаботился ассортиментом винного погреба. Провел ревизию. Всегда с трепетным благоговением спускался он в эту святая святых дома. Прохлада, полутьма, замешанная на легких запахах вин, сырости, дерева. Пыльные бутылки на полках, в картонных коробках и в деревянных ящиках. За каждой винной бутылкой – свой вкус, свой терруар, своя история.

И, спускаясь в погреб босиком по холодным ступеням коричневой плитки, как некогда Дороти-Элли выступала в своих серебряных туфельках по дороге из желтого кирпича, он медленно, одному такту, по одной паузе-цезуре на каждую ступень декламировал только что придуманные строки:

*Уедешь ты, никто считать не будет
Бутылок выпитых грузинского вина.
Я позабуду, как выходят в люди,
И в доме воцарится тишина.*

*Не тишина – покой, где каждый шорох
В строку ложится иктом на излом,
Где каждый цвет, и вкус, и запах дорог –
Пронзительное соло о былом...*

2. Вино

Едва все расселись, как служившие на пиру воины взяли в руки роги для вина, сработанные искусными мастерами и украшенные драгоценными камнями, и налили в них вино для героев. Закружились головы у юношей, возвеселились духом мужи, подобрили жены, мудрее стали барды.

Гибель Фениев

Освещалось это царство бога Диониса одним желтоватым фонарем. По стенам винного погреба были развешены тематические картины. Одни были подарены, другие куплены в путешествиях, третьи заказаны через интернет, четвертые презентованы самими художниками, пятые он написал самостоятельно в меру скромных художественных способностей.

Вот картина, где несколько бочек увиты виноградными лозами. А между бочками маленькие амфоры и треугольники дырчатого сыра. Все полотно было выдержано в коричневых тонах. Эту картину подарил местный мастер, художник и музыкант.

Вот четыре стула, в спинках которых отражаются ветхие крыши тбилисских домов. Полотно было совсем маленьким, преобладал красный цвет. Эту картину он купил в Грузии, долларов за тридцать, у самого мастера. И даже выдал экспромт в ответ, из которого сейчас помнил только:

*Не холмы Грузии,
А люди, что лились
Своим простором и шальной хмельною высью,
Я им завидовал - люблю тебя, Тбилиси!
Грузины!
Я признаюсь вам в любви!
И подниму не рог, а глиняную чашу,
Что родилась из квиври - из сосуда,
Нет дна ему, нет! нет! не бочка наша!
А без конца наполненный бокал
И Ваш неподражаемый вокал.
Я предан буду,
Бесконечно верен буду.*

Что-то там было еще – долго и вдохновенно, но памяти на большее не хватало. Зато он помнил еще грузинский нож, который висел тут же, рядом, на стене. И вот эти два рога для вина на подставке. И еще вот эти несколько бутылок чачи разной крепости и разных сроков выдержки с дарственными подписями изготовителя.

Еще был замечательный плакат советской эпохи. На нем стайка студентов с лыжами наперевес уходила в еловые горы, а у горной подошвы в коленопреклонённой позе стояла закупоренная бутылка водки. Водка взывала к студентам:

- А меня не взяли?

На что бодрые лыжники отвечали ей – естественно в рифму:

- Ты не мешай нам, отвяжись! Дороги наши разошлись!

Он всегда улыбался, глядя на эту пасторальную зарисовку. Если студенты просят бутылку водки отвязаться, значит, ранее она была к ним привязана. Как и студенты были привязаны к водке. Раз дороги разошлись, значит, некогда студенты и хмельной напиток шли рука об руку одной дорогой. Так спортивно-оздоровительно-туристско-агитационный плакат превращался в иллюстрацию временной завязки (потому что бывших не бывает) молодых алкоголиков.

Были другие плакаты, картины, предметы, но он пришел сюда не в музей для просмотра экспонатов. Он пришел сюда с конкретным делом: провести ревизию винных бутылок. И не только винных, поскольку погреб был вместилищем всего алкоголя, что находился в доме. Кроме нескольких пузырей в столовом баре, которые предназначались для оперативного пользования.

Бутылок было много, бутылки стояли повсюду. В отдельных винных шкафчиках ждали своего часа коллекционные экземпляры. Были полки для винных напитков, которые только называли вином в супермаркетах. Эти жидкости не были предназначены для питья, появились здесь случайно и рано или поздно отправятся в перегонку. Были даже пластиковые бутылки, презентованные друзьями, с вином их личного производства. В коробках, куляках и просто на полу стояли вина от местных виноделов, которые нынче принято с гордостью называть локальными.

Отдельное место занимали коробки с винами советской эпохи – какие-то плодово-ягодные сухие и крепленые раритеты с затертыми этикетками или даже с бумажками, привязанными к горлышкам, на которых расплывшимися чернилами были обозначены сорт, год и другие данные. Всю коллекцию в дюжину бутылок отцу подарил сын. Сыну же коллекция досталась в благодарность за наведение порядка в старой кладовой Пищевой академии, где сын проходил обучение на факультете виноделия.

Но основной арсенал боеприпасов размещался на винном стенде. Или в винном шкафу – терминология тут была не важна. Винный шкаф состоял из трех секций. Во всех трех секциях, как орудия на дубовых лафетах, рядами застыли винные бутылки. Зрелище было настолько впечатляющим, что он не выдержал и бравурно проголосил:

*Все вымпелы выются и цепи гремят,
Наверх якоря поднимают,
Готовятся к бою орудия в ряд,
На солнце злоеюще сверкают!*

Да уж, через месяц «Варяг» отправится в свою очередную боевую экспедицию, которая вполне может стать и последней. С возрастом такое крейсирование давалось все тяжелее – здоровье было уже не то.

- Не дождетесь! – сказал он вслух куда-то наверх, в сторону первого этажа, «верхней палубы». – Мы еще повоюем.

Так и пошел он вдоль полок, напевая «Смелее, товарищи, все по местам! Последний парад наступает».

По центру гордо хранили градус крепленые, десертные, ликерные вина. Испанские хересы, португальские портвейны, итальянская сицилийская марсала, островная выдержанная мадера, андалусская малага, всевозможные кагоры и мускаты, венгерский токай, полынные вермуты...

Над всем этим средиземноморским великолепием статуэткой возвышался бронзовый Дионис. Хозяин погреба так и не вспомнил, чьей кисти принадлежит это изображение. О картинах говорят, что они принадлежат кисти художника. О романах, что они принадлежат перу. А как говорят о скульптурах и статуэтках? Долоту? Руке? Отливочной форме? Надо будет глянуть на соответствующих ресурсах. Бог виноделия застыл с амфорой у левой ноги и с кубком вина в правой руке. Под левой рукой Дионис держал переполненный всякой снедью рог изобилия.

Одесную от бога, склоненные горлышками в почтительном приветствии своего властелина, располагались вина белые. Лежали они восьмью рядами. Некогда были предприняты попытки раскладывать их по странам, но нынче на полках воцарился хаос, здоровый упорядо-

ченный хаос. Дело в том, что белые вина проще было различать не по региону произрастания, а по сорту винограда, из которого было рождено вино. И только он сам, хозяин погреба, мог быстро и практически безошибочно отыскать нужную бутылку.

Были здесь в большом количестве деликатные, с легкой яблочной кислинкой шардоне, соломенные, солнечные. С этими винами, как и с любыми другими, были связаны забавные воспоминания, солнечно-устричные.

Как-то солнечным весенним днем (он сам у себя попросил прощения за избитые эпитеты) он расположился на открытой веранде приятного известного, но не многолюдного ресторана. С бутылкой из Шассань-Монраше и сетом устриц на льду. Он хотел провести час (ровно столько нужно, чтобы выпить бутылку белого с устрицами, не торопясь) в праздном настроении, разглядывая прохожих, как некогда поэты из окон отелей разглядывали улицы чужих городов, как, например, Есенин из окон «Англетера» в Санкт-Петербурге или Маяковский из окон «России» в Ялте, чтобы собрать образы, напитаться жизнью и вином.

Это был его родной курортный город. И разве может импозантный мужчина долго просидеть в одиночестве на веранде ресторана? Всегда найдется та, кто мечтает стать Маргаритой для своего Мастера.

- Вы не находите мой наряд нелепым? – раздался женский голос в той близости, которую принято называть нетактичной.

Он обернулся. Милая, смущенная девушка с огромными глазами была одета безукоризненно. Ничего пошлого, ничего лишнего, ничего аляповатого. Он даже обманулся в первые секунды. Он был готов обмануться. Но уже через секунду распознал охотницу. Жаль. Мы все обманываться рады. Хотя шанс он ей дал. Официант принес второй прибор, второй бокал...

Этот разговор, склеенный из попыток произвести впечатление, из игры и фальши вспоминать не хотелось. Сколько еще было таких разговоров? Сколько охотниц? Сколько напрасно потраченного времени? Интересно, если бы он тогда сказал, что находит наряд охотницы нелепым, скинула бы она его, как некогда Маргарита отронила желтые хризантемы, что не понравились Мастеру? Он перешел к другой полке.

Здесь были королевские кортезе, превращенные в гави умелыми руками виноделов, – насыщенные, густые, яркие и беспринципные. Королевские, потому что кортезе называют «Белым королем Пьемонта».

Впервые он попробовал «Гави ди гави» на какой-то элитной дегустации для знатоков. Тогда это вино впервые назвали при нем королем белых вин. Он мог бы поспорить, но не стал. Вино действительно было с характером. Даже само это словосочетание «король белых вин» взял на вооружение и потом неоднократно использовал, презентуя это вино к столу.

А еще он помнил, как очередная молоденькая «умница», которая уже заочно, безосновательно и самолично присвоила все права на мужчину, в гневе, что ее фантазии оказались только ее фантазиями, выкрикнула:

- Может, это вино и король, но ты – пастух! – и развернулась в надежде, что ее остановят.

Конечно, никто ее не остановил. Как много их, что умозрительно выстраивают целый семейный дом, а потом с удивлением обнаруживают, что все это – иллюзия. «Все это матрица, как фильме «Матрица»», - так, кажется, поет Елисахов. Девушки часто ищут королей в уже готовых королевствах. А может, стоит найти обычного пастуха, совместно выстроить королевство и уже затем, склонив голову, торжественно возвести своего короля на трон?

На следующей полке жили настоящие немцы – рислинги, гордящиеся своей кислотой, любящие холод и высокие бутылки. Он редко заглядывал на эту полку. Как-то угостил друга, вот здесь же, в погребе, за вот этим маленьким столиком под картиной из Тбилиси. Сидели на этих неудобных стульчиках.

- Как вкусненько! – сказал тогда друг.

Теперь всякий раз, как друг приезжал в гости, то неизменно не просил, а требовал:

- Где твое вкусенькое вино? Его хочу!

Это слово – «вкусенькое» – было настолько пошлым по отношению к вину, что, как контрэтикетка, приклеилось к каждой бутылке рислинга и напрочь отбивало охоту включать вина с этой полки в единоличные свои дегустации. Отсюда бутылки шли в бой только в случае приезда этого товарища.

Далее шли чуть ехидные совиньоны, дающие своему почитателю и французскую сладковатую изысканность, и немецкий кисловатый снобизм. Совиньоны он любил. Но только в исключительных случаях. В шумной компании, за горячим, со следами мангальной решетки, лососем.

Совиньоны напоминали ему бесшабашную и безбашенную молодость. Был тогда большой и круглый ресторан в центре города. На его первом и втором этажах заседали солидные дядьки, которые уже в то, советское, время могли позволить себе рестораны. А вот на крыше...

Крыша была «точкой сборки», если уж вспомнить Дона Хуана по Карлосу Кастанеде, всех тоналей и нагвалей, всей гениально-праздной, неприкаянной молодежи города. Здесь можно было взять пива и мититей. Порция мититей на две кружки пива. Своим на порцию давали четыре кружки. Мититей шли с кетчупом, который тогда назывался томатным соусом с рубленным луком. При отсутствии пива разливного продавали бутылки «Мартовского», «Ленинградского» или самого ходового – «Жигулевского». В том же соотношении «мититей-пиво».

Они были «своими» на Крыше, а потому им иногда «перепадало из погребов». Однажды перепали им пыльные, просроченные (да кого это волновало!) монументальные бутылки, именуемые в народе «бомбами». Просроченность «бомб» они важно именовали выдержанностью.

«Бомбы» содержали обычное столовое белое вино, которое именовалось... Как вы думаете? Правильно: «Столовое белое». И вот именно этот вкус «Столового белого» возрождал ностальгическое, глубинное в его душе. Совиньоны, что из Луары, что из Штирии, что из Венции, что из Бордо, что из Сицилии, делали его не умудренным уставшим мужчиной, а счастливым бодрым подростком. Все это были еще те, советские, совиньоны с виноградников Крыма или Краснодара.

Были в его погребе веселые пино, что взрываются во рту букетом винограда, яблок, груш и цитрусов. Все эти пино: гри, блан, нуар – были достойны самых красочных историй. Не сдержался, взял бутылку итальянского «Пино Гриджио», погрел в руке. Именно так, давным-давно, взял он с полки в магазине это вино, правда, другой торговой марки. Не впечатлила этикетка. Хотел было поставить его на место, но приятная девушка-консультант спросила:

- Не Ваше? Что не понравилось?

- Золото на этикетке, - признался он. – У винодела должен быть вкус. Тогда будет достойный вкус и у вина. А такое обилие золота на этикетке свидетельствует о его, вкуса, отсутствии.

- Если Вы любите белые вина, то возьмите – разок, на пробу, не пожалеете, - посоветовала девушка. – Вот есть от другого производителя. На этой этикетке золота нет.

Взял. Не пожалел. Потом приобрел и то, с золотой этикеткой. И снова не пожалел. Оказывается вино, изготовленное из хорошего винограда, не испортишь даже золотом на этикетке.

Были мускаты, сухие по градусам, но сладкие по винограду, сложные и простые одновременно, от которых так и хотелось вспомнить комплимент из сказок «Тысячи и одной ночи»: «ты мускат моего сердца».

Были и другие вина – розовые клареты, гордые испанцы и не уступающие им португальцы. Были даже выходцы из-за заокеанского мира, новосветные, с легкой газацией. Были далматские вина и местные, простые как воздух и настолько же необходимые телу и душе. Но не было главного.

Не хватало «Chateau de Maligny». И не потому, что это нежное белое вино из бургундского шабли было дорогим и претенциозным. Наоборот, оно без шума и пафоса дарило свежесть и наполняло силами в тяжёлые дни относительного одиночества. Просто это вино в

довольно частые дни приезда гостей уходило полудюжинами. Вот и сейчас обнаружился этот досадный изъян в боевом арсенале погреба, а он никогда не начинал свой недельный холостой отпуск без нескольких ящиков этого вина.

Итак, за шабли нужно съездить. И обязательно запастись игристым. Потому что какое же утро поэта без пенного хлопка, когда перляж дарит солнышко в каждом пузырьке, поднимающемся со дна бокала к поверхности? Так что за игристым съездит обязательно. Тоже ящика два.

А что у него по красным?

Здесь все было менее широко, объемно, глубоко и разнообразно. Вернее, глубины хватало, разнообразия не было. Он любил красные вина, но уж если пил, то пил много, а красные вина любят разговор один на один. Иначе сердце, иначе красные щеки и нос, иначе давление.

Как-то в Грузии набрели они на магазин с заманчивым названием «Эксклюзивные вина от маленьких виноделов». Кстати, вот они, счастливые приобретения той поры - бутылок двадцать, лежат и ждут своего часа уже который год. Но рука не поднимается. И вряд ли поднимется в скором времени.

И продавал вина сам хозяин, звали его Шалва, но это не точно. Он начинал дегустацию от сухих белых, шел через сухие красные, через природно-полусладкие к крепленным и чаче. Они с женой (сын тоже был, и тоже пил, несмотря на непитейный возраст) уже хорошо успели укачать себя этой дегустацией, а Шалва все подливал и подливал. Наконец, на второй чаче спросили:

- Вы всегда так пьете с посетителями?

- Всегда, - последовал ответ. - И без посетителей тоже пью.

- А какие вина предпочитаете?

- Предпочитаю красные, но пью белые, - ответил Шалва.

- А почему?

- Пью я много, несколько литров в день, и, если бы пил красные в том количестве, в котором пью белые, мы бы с вами уже не разговаривали.

Вспомнил он эту историю и вернулся к своим красным винам. В свое время он провел многогранные эмпирические исследования и после долгих экспериментов он выбрал для себя два региона: итальянскую Тоскану и французскую Бургундию. Иногда компанию этим двум грациям составляла третья – терпкая, густая и танинная грация Бордо.

Выбрал в Тоскане сорт винограда – санджовезе. Как бы этот сорт не называли в разных тосканских областях: санджовезе гранде, мореллино, брунелло... Были в Италии и другие замечательные сорта: барбера, неббиоло, россезе. Но он выбрал санджовезе. И даже поделился с провинцией. Его избранницей стала маленькая коммуна Карпинето-Романо, что в регионе Лацио под Римом.

С французским вином все было еще проще. Пусть опытные виноделы сочтут его дилетантом, но был виноград пино-нуар и была Бургундия. Если он видел на этикетке сорт пино-нуар без купажей и регион Бургундия, то бутылку брал. На пробу. И редко ошибался. Недаром пино-нуар был одним из всего семи сортов, разрешенных к производству шампанского. Еще мог взять вино из винограда бордо. Бордо из Бордо. Пробовал он и Петрюс, и Жевре-Шамбертен, но верным оставался Бордо и Бургундии.

Иногда с редкими оставшимися друзьями, откупорив бутылку какого-нибудь гаме или божоле, они затягивали нестройным хором, фальшивя и сбиваясь:

*Бургундия, Нормандия,
Шампань или Прованс,
И в ваших жилах тоже есть огонь,
Но умнице Фортуне, ей-богу, не до вас,*

*Пока не белом свете,
Пока не белом свете,
Пока не белом свете
Есть Гасконь.*

При словах о Шампани обязательно находился тот, кто требовал шампанского, но его успокаивали, плеснув красного в подставленный бокал. По окончании песни часто находился желающий спеть про то, что он «ровно в семь сорок будет сидеть в самолете и думать о пилоте, а там еще немного, и - Прованс», но тут его перебивали родной одесской «В семь сорок он подъедет», а еврейская мелодия обязательно требовала новой порции вина, и не одной порции. Весело было. Но и, будучи в доме совсем один, он мог симитировать компанейское веселье.

За неимением друзей под боком он часто пел «Бургундию» громко и в гордом одиночестве. А уж если смотрел «Три мушкетера» (а их он смотрел всегда в «холостые» недели), то пел в голос все многочисленные песни из фильма, перебивая актеров за кадром и расплескивая вино на стол. Часто доставалось компьютеру. Мастер уже десяток раз менял сгоревшие от вина детали, от клавиатуры до материнской платы.

Пробежал взглядом по запыленным крепленным винам на нижних полках. Ах, милая сердцу «Массандра». Нет больше такой, нечем заменить. Легендарные хересы, мадеры, портвейны, кокуры, мускатели, токаи, пино-гри – все это в прошлом. Винокомбинат работает, но продукция... Как-то открыл он бутылочку «Черного доктора» из нынешних, но хватило органолептики и ностальгии только на полбокала. Иссякла «Массандра». Может, где-то и работает эксклюзивное производство для избранных, но как получить к нему доступ?

А вот этот ряд радовал неизменно. Вина Грузии и Молдавии. Ах, сколько же прелести в этих кахетинских и пуркарских напитках.

- Кстати! – сказал он сам себе. – А где мое оранжевое?

Не было оранжевого вина в погребе. Нужно заказать. Французское белое «Chateau de Maligny» и пару ящиков игристого купит в магазине. А вот оранжевое можно найти только в интернете. Теперь, когда разобрались с винным погребом, можно было приступить к ревизии бара. Семь дней в одиночестве – это не шутка.

И пора из погреба. «На глубину ноль».

Первым делом по возвращении на «верхнюю палубу» из «трюма» он отыскал в интернете «Ркацител» винодельческого дома Чотиашвили. Заказал двенадцать бутылок. Долго всматривался в картинку одной из бутылок. Год 2014, партия в 2600 экземпляров. Бутылка номер 644. Все от руки, и мокрая синяя печать внизу этикетки. До отъезда жены еще месяц. Нельзя топотить время. Но с приобретением нужных запасов лучше поторопиться.

3. Бар

*Хороша и желанна холодная вода.
Хорошо и желанно вино.
Но, мешая воду с вином,
я готовлю питье для кастратов.
Антуан де Сент-Экзюпери. «Цитадель»*

Его бар состоял из двух частей. К первой он относил продукт собственного производства. Литровые «бойцы», выстроившись могучей ратью, занимали часть винного погреба. Их там накопилось немало, этих бутылок с герметичными пробками. Каждая была одета в свой мундир и градус имела тоже отличный от других.

Цвет «мундира» определяла добавка, то, на чем происходила настойка продукта. Светлые, почти винной соломы, спирты на зубровке и зверобое контрастировали с темными, шоколадными спиртовыми душами с дубом и калганом. Посередке держались самогонки с перцем и девясиллом. Были и совершенно прозрачные, слезные бутылки – неразбавленные спирты без каких-либо добавок.

Самогонки было много, даже считать уже перестал года два назад. А ведь это в большинстве своем был еще не разведенный, не «водочный» спирт. Хотя есть любители и шестидесятиградусного напитка. Например, на одной именной бутылке грузинской чачи, самогонки из mezgi, виноградных отжимок, рукой мастера было выведено число «65».

Перегонять самогон он начал года через два после переезда в частный дом и лет через пять после посадки плодовых деревьев. Саженьцы поселились на участке еще в процессе строительства, на этапе закладки фундамента. Саженьцы принялись хорошо – все-таки чернозем, бывшее пахотное поле. Подрос сад, стал обильно плодоносить. Персики, сливы, яблоки, нектарин, абрикосы, белый инжир с дюжины деревьев щедро опадали к ногам супругов, садоводов-самоучек.

А ведь выросли и дарили плоды еще и ягоды: крыжовник, смородина всех цветов, йошта, ирга, калина и черноплодная рябина. Да и винограда было насажено – с десяток сортов. Через какое-то время он, конечно, начнет делать свое вино, но это отдельная тема, к ней необходимо было готовиться, закупать необходимое оборудование: дробилку, пресс, бочки для винификации. К освоению новой темы он пока не созрел, а съедать весь виноград за столом в качестве ягодного десерта, даже с учетом раздачи по друзьям и знакомым, они не успевали. Зато отлично успевали осы, которые начинали бить ягоды еще в период созревания.

Так что не все фрукты-ягоды доходили до стола. Начинали портиться уже на ветках и осыпались на разных стадиях созревания. Сначала плоды просто гнили вокруг стволов. Потом все эту подгнивающую плесневелую кашу он стал сгребать в компостные ямы. А потом он купил самогонный аппарат. Супруга не возражала: и муж при деле, и добро не пропадает.

Вышло сразу, и вышло хорошо. Было сложно, понадобилось перенастраивать разум и руки под новый вид деятельности. Несколько раз менял он пропорции закладываемых ингредиентов (падалицы, дрожжей, сахара, воды), усовершенствовал оборудование, закупал новые необходимые мелочи для облегчения процесса. Но уже первый перегон дал восемь литров высокоградусного и высококачественного спирта.

Теперь из оборудования он имел:

Не шикарный, но вполне приличный самогонный аппарат. Наверное, с профессиональной точки зрения, правильно было называть это устройство дистиллятором, но ему нравилось именно такое название: самогонный аппарат. Оно более чутко отражало суть процесса, говорило о том, что гонишь, и о том, что делаешь это сам. Аппарат был оснащен сухопарником (он же паросепаратор, он же паровой колпак) и холодильником (то, что в советской традиции называли змеевиком). За такое устройство подобная конструкция называлась «Чебурашкой», по «ушастому» сходству. Крепились «уши» при помощи болтов к высокой ректификационной трубе с множеством фильтров. Так что второй перегон не имел никакого смысла. Хотя на форумах об этом спорили, но он имел свое мнение и в спорах не участвовал.

Несколько гибких шлангов с насадками для подведения и отведения воды.

Мерную колбу на двести пятьдесят миллилитров и мерную колбу на сто миллилитров – для разных функциональных целей.

Стеклянную лейку, поскольку с пластмассой спирту соприкасаться совсем не желательно.

Два спиртометра с разными градациями: один - от сорока до семидесяти градусов, другой - от семидесяти до ста.

Емкость на шесть литров с краником для доведения спирта до нужной крепости.

Две емкости по сорок литров с краниками и гидрозатворами для сбраживания.

Были еще какие-то мелочи, но по ним он мог и позабыть, а вспоминать только по надобности. Весь процесс получения самогона делился на несколько этапов:

- сбор падалицы;
- сбраживание;
- перегонка;
- разведение до нужного градуса;
- бутилирование и настойка.

Путем многократных алхимических экспериментов пришел он к такой пропорции, которую считал идеальной. Любой опытный самогонщик нашел бы в ней уйму изъянов, но он не стал бы спорить, а просто продолжал бы делать по-своему.

Вначале в емкость для брожения он насыпал килограммов по пять-шесть «плодово-ягодного сбора». Потом инвертировал сахар - по пять литров на емкость. Делал он это так. Засыпал сахар в кастрюлю, доливал немного воды, ставил на огонь и около получаса варил сироп, периодически помешивая. А то сироп мог и перебежать, тогда жена разъела бы нервы за убитую плиту. Потом добавлял чайную ложку лимонной кислоты. Все это остужал немного и выливал в «плодово-ягодный сбор».

Добавлял в каждую емкость по двадцать литров обычной воды из-под крана. Заводил спиртовые дрожжи – по полкило на бак. Выливал их в теплую воду, закрывал герметической крышкой и ставил гидрозатвор. Все. Оставалось только ждать – когда дней пять, когда неделю. Раз в день открывал емкости и помешивал длинной деревянной ложкой.

Когда брага выпускала последние бульбы в гидрозатвор, начинался процесс перегонки. Сначала нужно было сцедить брагу в перегонный куб. Потом добавить туда хвосты с прошлой перегонки. Хвосты – это все, что от сорока до тридцати градусов, все, что уже не шло в основной продукт. Завинтить все нужные болтики, сделать все необходимые подключения – к воде и к электричеству. Теперь можно было садиться с кроссвордами или книгой на веранде и ждать результатов.

Когда температура в кубе поднималась до восьмидесяти градусов, по трубке в подставленную бутылку начинали бежать первые капли. Так называемая голова. Метиловый спирт, яд. Кто-то им протирает стекла, но он просто избавлялся от головы, выливая ее в умывальник. Оставалось только менять бутылки и делать замеры градусов. На сорока он прекращал отбор продукта и подставлял емкость для хвостов.

В шестилитровой емкости смешивал все пять-семь бутылок, что вышли из перегонки. Получал столько же бутылок со «средним показателем» - шестьдесят-семьдесят градусов. Теперь нужно было подписать бутылки: год (что специалисты называют миллезим или винтаж), состав (ягода, слива, сбор и прочее) и градус. И теперь готовый продукт можно было нести в подвал, где начиналась новая алхимия с добавками к настоям.

И вот такого продукта по бутылкам теперь скопилось без счета. Это была нижняя часть бара, запасы из погреба. Верхняя часть бара хранилась частично здесь же, в погребе, а частично по многочисленным шкафам на «глубине ноль», то есть на первом этаже дома – в столовой, на кухне, в большом шкафу со стеклянными дверцами в холле и в передвижном баре, огромном глобусе на колесиках, в полом пространстве между двумя полушариями.

Собственно, в доме были представлены практически все крепкие алкогольные напитки, кроме, пожалуй, самых экзотических. Под каждое настроение, под каждое эмоциональное и физическое состояние был предназначен свой, особый, «понимающий».

Прежде чем приступить к доскональной ревизии, он осмотрел полки на предмет общего наличия, а не конкретного количества. Виски, джин, ром, коньяк, текила, чача, водка, граппа, шнапс, абсент, саке...

Были еще какие-то ракии, узо, орухо, сливовицы, привезенные из путешествий и замершие на полках вечными экспонатами иных культур. Были также всякие разновидности напит-

ков, единые по сути, но разнящиеся по названиям: бренди, зубровки, бурбоны, мескали, метаксы...

Отдельным строем ожидали приказов командира настойки: венгерский «Уникум», немецкий «Егермейстер», чешская «Бехеровка». Их он использовал исключительно в качестве лосьона для полости рта – освежить дыхание после тяжелого боя.

Кто-то сказал бы, что так не бывает, что в доме не может быть собрано столько разнообразного алкоголя. Бывает и может, если хозяин дома любитель, если хозяин дома ценитель, да еще имеет некоторые возможности и пользуется некоторым влиянием.

Теперь нужно было провести расчет батареи по калибрам и оценить количество заготовленных боеприпасов. Для этого нужно было четко представлять план «боевых действий». Он и представил себе – изобразительно и выразительно - второй день по отъезду супруги.

Первое похмельное утро еще не было хмурым. Крепкие напитки могли отдыхать. Если бы рядом была какая-нибудь «дуняша», на более-менее трезвый разум которой можно было положиться, то он ушел бы в карьер сразу, с самого утра. Но нет. Решил же без «дуняш». Пусть отдохнут, наверстаем еще и перенаверстаем.

Маршрут был выверен годами. В первый день по отъезду он с самого утра отправлялся в пивной ресторан. В «Бочку». Перед ним выстраивали сет из нескольких сортов пива, раскладывали душистые и жирные яства. Но об этом после. Не отвлекаться, сейчас о крепком.

Днем первого дня тоже крепким напиткам делать нечего. После всяческих праздных блужданий по городским улочкам он отправлялся в ресторан винный, и тут уже могли быть варианты. И об этом после. Возвращался домой он через раков и вечер проводил за фильмом, раками и пивом. И тут наличие-отсутствие «дуняши» никакого значения не имело. Разве что в соло-версии раковые хитиновые панцири собирать и выносить придется одному. Но бак стоял во дворе, так что особой проблемы в этом он не видел. Такой план первого «холостого» дня был составлен несколько лет назад, но еще ни разу не удалось выполнить его в полном объеме.

А вот день второй... Со второго дня всяческие выезды в город отменялись. Дом переходил на осадное положение, весьма точно подмеченное Олегом Митяевым в песне «Авиатор»:

*И возвратившись, долго я еще не сплю.
Пою и пью, а лето тает.
Пускай стучатся в мой ангар,
Я никому не отворю -
В нетрезвом виде авиатор не летает.*

Он не любил летать в нетрезвом виде. Некоторые «дуняши», некоторые друзья тянули, звали, почти требовали сверзиться в социальные радости. Иногда он сдавался и отправлялся в нетрезвый путь по местам столь же значным, сколь и престижно-дорогим. Но все же чаще дом становился крепостью и начиналась жизнь по строчке: «праздность трезвости, труд запоя». Начинался труд запоя.

Утро второго дня – это традиционный хлопок игристого. Как правило, он закупал пару ящиков Prosecco Nadin Valdobbiadene Dry. Во-первых, он когда-то с первого глотка влюбился в округлую прелесть винограда глера, а во-вторых, классические игристые брюты он не любил, предпочитая им сухие или экстра-сухие варианты.

Однако в последнее время он обзавелся товарищем, виноделом. Некогда французский бренд «Grand Imperial» перебрался в его регион и стал локальным брендом. Купажное игристое вино этого бренда (алиготе, совиньон блан, ркацители, мускатель) отличалось от своих собратьев тем, что в каждом перляжном пузырьке блестела частичка золота 586-й пробы. Этикетка была приклеена «вверх ногами», чтобы перед вскрытием перевернуть бутылку и полу-

чить не только вкусовые ощущения, но и визуальное удовольствие. Золото играло в пузырьках. Но все равно все заканчивалось хлопком, дымком из горлышка и дальше – по тексту.

Он вздохнул счастливо, представив этот момент во всей красе: со звуком, цветом, ароматом и вкусом. Но вот умозрительная бутылка уже ушла – на веранде, по глотку, по бокалу, вперемежку с глотками свежего воздуха. Настроение и физическое состояние теряли крен и возвращались в норму. Хорошо бы еще дождь, вот бы пошел дождь! Небесный перляж. Если пить, то с богом. Воображаемый первый день продолжался.

Скоро завтрак. Традиционный завтрак: бекон, яичница-глазунья, пиво. Но его еще нужно приготовить. А для этого необходимо набраться сил. И тут в дело вступает джин.

Чистый джин он никогда не пил в количествах, соответствующих масштабу его личности. Он всегда мешал джин с тоником в неклассической пропорции пятьдесят на сто, добавлял лед, много льда, дольку лимона или чуть лимонного сока на глаз, а если хватало терпения и памяти – еще капельку гренадина. От гренадина напиток становился похожим на слабый раствор марганцовки, что напоминало ему о детстве, строгой матери и пищевых отравлениях. Как ни странно, такие воспоминания тешили душу мутной радостью.

После завтрака шли вина – белые, достойные, в стройных бутылках, хотя если бы вина знали, в каких количествах их будет пить один человек, они бы просто умоляли о пакетировании в отделе расфасовки виноделен.

Некогда он долгое время прожил в королевстве Нидерланды и подслушал там одну народную поговорку. Он ее даже записал в свой рабочий блокнот. Писал на слух, поэтому не мог ручаться за точность. Вот что у него получилось: «Als je vandaag iets zonder diploma drinkt, is het niet bekend waarmee je morgen ziek wordt». В переводе это означало примерно следующее: «Если пить что-то без градуса сегодня, то не известно, чем заболеешь завтра». Он ценил свое здоровье, поэтому в «холостые» недели он свято блюл эту заповедь. Кто, кроме алкоголя, кроме бога Диониса, позаботится о нем в пустом доме?

Поэтому к обеду в первый день он всегда открывал какое-нибудь красное, например «Chateau Cossieu-Coutelin» 2016 года или «Brunello di Montalcino» 2014-го. А вот на второй-третий-пятый все зависело от настроения. А настроение зависело от состояния здоровья и во многом от того фильма, что шел на экране, или от той песни, что звучала из динамиков.

Если в который раз семь самураев Акиры Куросавы спасали деревню бедняков от злых разбойников, то на столе стояла бутылочка чуть подогретого саке и фарфоровая рюмочка. Ну, или две рюмочки - при наличии «дуняши» или друга, решившего разделить трапезу. Никто нудных самураев смотреть не желал, но все послушно кивали головами и с важным видом обсуждали тактику обороны деревни, мудрое изречение лысого самурая Симеды Камбея или ложно-корявый, но точный взмах катаны забавного Кикутитэ.

При этом он важно рассказывал собеседникам (или же напоминал самому себе, проверяя память в экстремальных условиях опьянения) тонкости подогрева саке-сейсю. При этом старался говорить грозно, быстро и по слогам, как настоящий самурай, хотя любой японец вежливо бы посмеялся в кулак над его жалкими попытками. Он ставил фильм на паузу,правлял плечи, бросал взгляд на триаду самурайских мечей на комоде и приступал.

- Сейчас мы с вами пьем хинатакан, - говорил он, хмуря брови, как актер театра кабуки. – Это так называемое солнечное саке, и его температура тридцать градусов.

Хотя кто его знал, сколько там градусов, поскольку никаким градусником он при этом не пользовался, так что иди проверь.

- Повысь мы температуру всего на пять градусов, - говорил он, как учитель химии перед опасным опытом, - и перед нами в токкури («Это кувшин для саке», - тут же пояснял он, указывая на обычную фарфоровую бутылку, купленную в магазине вместе с напитком) было бы уже саке идохадакан, «человеческая кожа», сами понимаете, откуда такое название, - при

этом заговорщицки подмигивал, но тут же возвращал себе вид грозного наследника традиций Ямато.

- А далее все просто, - и он всем своим видом показывал, как это просто. – Прибавляйте по пять градусов, и вы получите sake температуры нурукан, чуть теплее. Затем, но это уже на любителя, дзекан, теплее. Сake в пятьдесят градусов, что, кстати, соответствует температуре воды в фурако, так и называется – ацукан, горячее.

Далее язык уже заплетался, и он с немалым трудом выговаривал:

- Тобикирикан, самое горячее sake в пятьдесят пять градусов.

И далее шли аплодисменты стоя, после чего «Семь самураев» можно было не досматривать, а полностью увлечься дегустацией этого самого «хинатакана».

Если же приходила блажь посмотреть «Одиссею капитана Блада» или «Остров сокровищ», то на столе появлялся напиток из Карибского бассейна. Ром он уважал темный или золотой. Светлый уж очень напоминал ему обычную водку. А водку он пил под другие фильмы. В его коллекции всегда был «Bumbu» или «Plantation» в ассортименте. И тогда он бодро вздымал бокал и завывал совершенно-таки пиратским голосом:

*Ну что ж, тогда отдать швартовы!
Поставить грот и кливера!
Смотрящий - на крью-марс! И снова
В бом-брамсель стукнулись ветра.
По шесть патронов в револьвере,
По два ножа за сапогом!
По сто мишеней на прицеле!
Пять румбов к ветру! Боцман - ром!*

Под пиратские песни ром бежал за рюмкой рюмка, и бутылка очень быстро показывала дно. Заедать ром не хотелось, а запивать его хотелось исключительно новой порцией рома, поэтому фильм еще не успевал заканчиваться, а «пират» уже полз к дивану на первом этаже, потому что в спальню на второй доползти совершенно не хватало ни сил, ни воли.

И как они там после рома крутили кабестан и лазали по вантам на грот-реи? А тем более, как взбирались на марс? Или смотрящему просто не наливали? Или просто потому, что, по некоторым данным, средняя продолжительность жизни пирата составляла двадцать шесть лет?

Он вспомнил свои двадцать шесть. Ах! как пил он в свои двадцать шесть! И по каким жизненным вантам тогда лазал. Нынче этот путь – от тех до этих – казался совершенно исключительным и абсолютно невозможным. Так что через месяц ром обязательно будет. Не «огненный», как поет Сукачев, а такой вполне себе мягкий «Bumbu», с индонезийской пряностью и привкусом шоколада, разлитый на Барбадосе, округленный в дубовой бочке из-под хереса «Олоросо» где-нибудь в Андалусии.

Бывало, особенно после бутылки кахетинского вина под следующую бутылку, тянула его душа пересмотреть телеспектакль «Ханума» или очароваться в который раз обаятельным акцентом Кикабидзе в «Мимино». И тогда на столе к обеду появлялась чача. Вот она была действительно огненной, особенно если это была выдержанная шестидесятипятиградусная темная, как сам виноград, настоящая кахетинская чача.

Под чачу он не пел. Песни грузинские любил. Мог чуть подвыть под «Чито-гврито, чито-маргалито», но тихо, чтобы не перебивать. Мог мысленно вспомнить «Сулико». Но имел он врожденный такт, который даже в самом нетрезвом состоянии не давал ему состязаться с великим грузинским многоголосьем. Трудно петь, невозможно петь, когда рядом поет грузин. Или грузины.

Кстати, почему-то в «грузинскую» серию фильмов занес он так любимый им двухсерийный фильм «Небесные ласточки». Наверное, потому что снят тот был режиссером Леонидом Квинихидзе. Да нет же! Кого он обманывал? Грузинским этот фильм стал для него из-за престелной Ии Нинидзе в главной роли.

Коньяк... Как он раньше любил коньяк! То, что у нас привыкли называть коньяком (французы бы затаили обиду, собственно, как и за шампанское). Любил в том самом, «пиратском», возрасте. Когда сердце позволяло. Пил он его без меры, только появившиеся в продаже «Courvoisier», «Bisquit», «Martell», «Remy Martin», «Hennessy», «Camus»...

Король Генрих IV ежедневно выпивал рюмку коньяка. Черчилль ежедневно выпивал бутылку... О, голодные дети восьмидесятых! Дети научной фантастики. Дети, выросшие на Стругацких. «Человек — это только промежуточное звено, необходимое природе для создания венца творения: рюмки коньяка с ломтиком лимона», - говорил Аркадий Натанович.

Рюмки? Бутылки? При всем уважении к Стругацким, по творчеству которых он даже писал научную работу... Две, три, пять бутылок в день уходило от пробуждения до сна. Тогда только появились деньги, тогда только появилось изобилие в магазинах. И тогда было еще здоровье.

При этом он четко соблюдал «Правило четырех си»: cognac, coffee, cigar, chocolat. Он грел в ладонях коньяк, меж пальцев дымилась сигара ручной скрутки, на тарелочках были разложены дольки лимона, разломанная на кубики плитка шоколада, прожаренные кофейные зерна. А рядом исходила паром маленькая чашечка ароматнейшего кофе. Причем кофе тоже был сотворен по правилу французского дипломата Шарля Мориса де Талейран-Перигора: «Черный, как ночь, сладкий, как грех, горячий, как поцелуй, крепкий, как проклятие».

Теперь он коньяк практически не пил. Держал несколько бутылок для друзей. Но если приходила нетрезвая полуночная мысль выкурить сигару и согреть в ладони граммов сто «Courvoisier», то включал он белогвардейские романы. Обязательно почему-то – именно белогвардейские романы. В исполнении Жанны Бичевской.

*Четвертые сутки пылают станицы,
Горит под ногами Донская земля.
Не падайте духом, поручик Голицын,
Корнет Оболенский, налейте вина.*

И совсем нетрудно было определить тот день с момента отъезда жены, в который начинали пытать его станицы. И после строчки «И девочек наших ведут в кабинет» в обязательном порядке следовал глоток коньяку, густой клуб сигарного дыма, после чего возможны были две реакции, напрямую зависящие от обстоятельств. Если «дуняша» была рядом, он смотрел на нее пьяно-мудрым взглядом, и она понимающе склонялась под стол. Если «дуняши» рядом не было, то он просто бил кулаком об стол, говорил о том, какую просрали страну и переходил на водку.

Водка...

Совершенно отдельная тема его странствий. Она могла быть как горькой, вот как в этом случае, с ностальгической тоской, так и веселой «водочкой». Честно говоря, водку он никогда не любил по-настоящему, как того требовала есенинско-шукшинская душа и мыслительная эклектика славянского человека. Но иногда...

Иногда, достав водку из морозильной камеры, открыв, повозившись с крышкой, банку маринованных огурцов размера «мини» (огурцы могли быть и просто малосольные, выдержанные в тыкве, оранжевые на цвет), подготовив рюмочку, нарезав розового на свет салца с чесноком, включив какие-нибудь «Особенности национальной...», налив тягучую слезу под ободок, он мог провести часа три в истинной мужской неге.

Предложение получилось длинным, громоздким, перенасыщенным оборотами, заняло целый абзац, но именно так и происходило: этот процесс подготовки и употребления занимал целый абзац его «холостой» жизни. Кстати, продукт собственного изготовления, особенно с перцем на дне запотевшей бутылки, был достойным конкурентом той самой «русской»...

Собственно, почему «русской»? Уже в XIV веке поляки стали называть словом «водка» все крепкие алкогольные напитки. Для нашего уха это звучало бы как «водичка» - так, нежно, поляки относились к алкоголю, обласкав и уменьшив слово «вода». А дистиллировать спирты так и вовсе начали еще и в Древнем Египте, и в Древней Греции, и в Древнем Риме, и на Востоке – тоже, естественно, Древнем.

А вот к чему точно старался он не прикасаться в «холостые» недели, так это к абсенту. Опасно-то в одиночестве. Во-первых, градусность у классического абсента почти «чистая» - до девяноста. Потом и себя можно не собрать. Вон, Ван-Гог, известный любитель абсента, и мир видел в ярко-сине-желтых тонах, поскольку спектр мировосприятия меняется от горькой полыни, и с ухом у него, как все помнят по роману Ирвинга Стоуна «Жажда жизни», тоже сложилось не в лучшем виде...

Не любил он галлюциногены. Алкоголь – да, психотропы – нет. Категорическое неприятие наркотических средств. Когда пьешь, то и ляпнуть можешь лишнее, и сделать глупое. Но это все – ты под алкоголем. С наркотиками иначе. Они начинают говорить и делать за тебя. Другими словами, алкоголик – это человек с неким веществом внутри. Наркоман – это вещество с неким человеком вокруг.

Абсент он считал демаркационной линией между алкоголем и наркотиками. Не любил он отдавать свой разум на растерзание этого зеленого хлорофилла с ароматическими добавками. Недаром называют его «безумием в бутылке».

Да и не был настоящим нынешний абсент. Хлорофилл разлагается на свету, поэтому прежний напиток хранили в темных, непроницаемых для света бутылках. На полках нынешних алкомаркетов сосуды гордятся поддельной зеленью за прозрачными стеклами. Эх, дурят нашего брата. Да и к лучшему.

Но абсент в доме был. Не столько для питья, сколько для самого волшебного действия.

Он вспомнил, как еще юными вагантами пришли они в один из первых ресторанов, где подавали абсент. Сели, заказали. Официантка с круглыми от ужаса глазами принесла в дрожащих руках разнос с четырьмя тонкими рюмками. Достала ложку для абсента, положила в нее кусочек рафинада. Ни о каком специальном кусковом сахаре речи не шло.

И началось.

В теории процесс предполагался неклассический, без воды, без специального сосуда с краниками - «фонтана». Предполагалось лить семидесятипятиградусный абсент сквозь рафинад. Потом рафинад полагалось поджечь. Карамелизируясь, расплавленный сахар должен был стекать в рюмки коричневыми струями. И горечь полыни в сочетании со сладостью карамели стала бы усладой вкусовых рецепторов для истинных гурманов. В идеале.

Идеала не вышло.

Ложка была подобрана совсем не по формату рюмочных горловин. Дрожащие руки девушки лили абсент мимо рафинада, и зеленая жидкость стекала по ложке и по стенкам рюмки на разнос. Хорошо еще, что официант не додумалась переставить рюмку на деревянный стол. Потом началось самое интересное.

Достав из кармана на фартуке зажигалку, девушка осторожно, даже слегка отвернувшись, поднесла ее к кусочку сахара. Чиркнуло кремненное колесико, вспыхнул фитилек зажигалки. А вместе с ним: сахар (как и было задумано), поверхность разноса, стенки рюмки, а ложечка для абсента превратилась в маленький факел.

На помощь коллеге примчался бармен. Влажным полотенцем он устранил возгорание, опрокинув при этом напиток. Если мы пришли за зрелищем, то мы его получили. Хотя и оста-

лись без зеленого «хлеба». Вывод: не выпендривайтесь в ресторанах, ешьте яичницу, пейте водку. Водка тоже горит, но поджигать ее в рюмке по протоколу подачи не положено. Хотя сейчас уже есть прецеденты...

Так что в гордом одиночестве и не подумал бы он употреблять абсент – ни по правилам подачи, ни просто «в опрокид». Зачем, если вместо рюмки абсента можно выпить... Да все что угодно можно выпить.

Тем более не стал бы он употреблять этот зеленый нектар в присутствии «дуняши». Во-первых, это снизило бы его мужской функционал. А во-вторых, в целях безопасности, из инстинкта самосохранения. Он даже все оружие в доме прятал в такие дни – от греха подальше. А то начиналось: «Покажи, как ты умеешь», «Ах, какая, прелесть», «Какой же ты молодец»...

Такие реплики из «дуняшиных» уст льстили мужскому естеству, так что раньше мог и показать. До тех пор, пока чуть не оттяпал себе полпальца боевым «Кабаром». Жонглер хренов. Кровищи-то было! Хорошо, что эта конкретная «дуняша» медсестрой оказалась.

Теперь шрам – как напоминание, как инструктаж по правилам обращения с оружием в нетрезвом состоянии. А вернее, по правилам категорического необращения. А ведь мог и голову саблей отсечь. А зачем ему «дуняша» без головы? Или голова без «дуняши»?

А вот текилу он уважал. Начал уважать в глубокой молодости, после вечеринки «текила-бум». Было им чуть до тридцати тогда. Жены были где-то в Европе, вечера были пусты и пьяны, и, как сыр Вороне, им бог послал флаера на вечеринку. По три текилы-бум на флаер.

Все знают, что такое коктейль текила-бум. «Спрайт», текила, стакан, картонный костер. Накрыли стакан костером, перевернули, стукнули дном стакана о барную стойку. Пена, счастье, пузырьки и сок голубой агавы залпом в организм. А потом танцы и дым сигарет.

Три коктейля на флаер. Девять флаеров. Три парня, из них коктейли пил – один, остальные пили виски. Все девять флаеров отдали ему...

Утро было не просто хмурым. А похмеляться он тогда еще не умел. Он пошел выгуливать таксу и оказался... в поликлинике – на грани сердечного приступа. С тех пор он не курил. Только сигары. Очень редко. И только под коньяк или виски. Хорошо бы у камина. Правда, камин он тоже разжигал в «холостые» дни очень редко. Открытый огонь в нетрезвом состоянии – не к добру. Разве что очередная «дуняша» будет весьма надежным человеком, да еще с навыками обращения с огнетушителем.

Вспомнил про виски и улыбнулся. С текилой он обязательно встретится. Лизнул соль, глотнул текилы, закусил лаймом – классическая формула. Но здесь нужно проникнуться неким беспросветным одиночеством, окунуться в крайний, почти суицидный, солипсизм:

*И любовь есть, но уже не греет,
И полная чаша – постыла.
Пошла на кухню, взяла нож поострее...
Резанула лайм, налила текилы.*

Виски же – совсем другой коленкор. На деле – самогон самогоном. Но попробуйте сказать об этом опытному кависту или фанатичному вискоману. Послевкусия, торфы, старты и финиши, острова и солоды, дистиллерии, они же вискокурни, бочки обожженные и бочки свежего дуба, ароматы и бренды, ирландии да шотландии...

Легенды, легенды, легенды...

Водку делает этикетка, вино делает терруар, виски делает легенда. Виски варят, бурбон гонят. Коль некий герцог личным указом повелел варить на этом торфе, а другой запретил на тысячной бочке – такую бутылку истинный ценитель будет хранить до пыли, целовать в пунт и подавать исключительно к сигарам ручной сборки, набив олд-фешн рокс замерзлыми камнями. Культ.

Он и сам был грешен. Его погреб хранил целую коллекцию. Были парочка бутылок «Macallan», были «McClelland's» в ассортименте. Несколько пузатых «Monkey Shoulder» с забавными латунными обезьянками на бутылке. Были бутылки попроще, были и пожирнее.

Но гордостью коллекции виски был особый бренд – «Scyfion», «Вино скифов». Бренд, весьма недешевый, но дело было не в цене. «Вино скифов» придумал его хороший товарищ, почти друг. Придумал здесь, в родном городе, а он все-таки был патриотом – патриотом родного города, в котором родился и вырос. И который не променял бы ни на один другой город мира.

И пусть супруга, у которой, как поет Кашин, «потемкинская кровь» от основания города, называет мужа приезжим, но сам муж считает себя истинным аборигеном, поскольку – еще раз – родился и вырос здесь.

Товарищ был профессиональным сомелье, проводил дегустации в местном виски-клубе. Дегустации могли быть камерными, на пару человек. Например, какой-нибудь вискоман со своей «дуняшей». Или же на этих мероприятиях собиралась деловая элита города.

А работу над брендом товарищ начал с того, что разбирал по досточке бочки, поработавшие несколько лет у местных виноделов. Каждую дощечку нумеровал, паковал и отправлял в Шотландию. Там бочки снова собирали и заполняли спиртами «Mortlach» (вначале). Спирты выдерживали в бочках из-под наших автохтонных вин, где они обретали своеобразный цвет и аромат, и получали в результате новый продукт – «Scyfion».

Потом появились новые бренды спиртов, новые страны виноделов, новые дистиллерии. От скифов там не осталось уже ничего... Кроме названия нового бренда, созданного здесь, в родном городе. И поэтому он отдавал немалые деньги за каждую новосотворенную бутылку «Вина скифов» и скопил в погребе уже полторы дюжины эксклюзивных произведений вискокурного искусства.

Собственно искусству тоже нашлось место: каждая этикетка, каждая упаковочная коробка были украшены как полотнами известных мастеров, так и работами местных авторов. Над оформлением одной из этикеток поработал сын основателя бренда.

В «холостые» недели виски хорошо шел томными вечерами под песни Вертинского или Петра Лещенко. Часто пела Новелла Матвеева свои знаменитые песни-рассказы «Большой вечер» и «Девушка из харчевни». И, конечно же, такие виски-вечера не обходились без ирландского фолка. Например, часто звучала песня группы «Green stow» с говорящим названием «Бочонок виски»:

*Когда из мамы в белый свет полезешь ты, дружок,
Бочонок виски батя закопает в погребок.
Так, год за годом, день за днём, молчание храня,
Оно в бочонке стареньком под полом ждёт тебя.*

*Мама, это все фигня!
Беда – такой пустяк,
Беда – такой пустяк,
Коль виски ждёт тебя.*

4. Пиво

*Питье пива или вина в славянских песнях –
символ любви и брака.
А. А. Потебня. «От слова к символу и мифу»*

Если расставить в боевые ряды спиртные напитки, то для нанесения массированного удара по мирозданию нужна тяжелая артиллерия – крепкий алкоголь. Есть тут и крупнокалиберные гаубицы, и орудия средних и малых калибров, но с большей дальностью и точностью попадания. И уже самому стратегу в меру опыта и вкусовых предпочтений определять, в каких целях и для каких задач он собирается дать залп.

Для обзорных полетов над всем полем боя, для определения, кто свой, кто чужой, для составления точной картографии, просчета тактики и стратегии дальнейших боевых (а читай жизненных) действий нужна авиация – вина красные и белые, сухие и крепленые.

Но какой же бой без пехоты? Меж гулом артиллерии душевных метаний, меж и под высокими полетами разума, всегда многочисленными рядами проходят пехотные полки будней – часов, дней, недель. Нет, конечно, и один в поле воин, но в его правилах было вести наступление по всей линии фронта и всегда иметь в запасе могучий пехотный резерв, неиссякаемый, надежный, чтобы рука полководца всегда могла призвать к новой битве нескончаемое количество опытных бойцов.

*Живу вздохлеб, непросто. Нрав мой пылок.
Давно бы помер, но уж столько лет
Тяжелый сон и дюжина бутылок
Мой хрупкий берегут иммунитет.*

И такой пехотой в «холостые» недели, безусловно, выступало пиво.

Культ пива он впитал еще в то благословенное советское время, неимущее и доброотзывчивое, простое по вере в завтрашний день и сложное по глубине прочитанных книг. В то время, когда читали все, дружили все, одалживали от аванса до получки все и пили тоже все.

Его отец пил пиво литрами, галлонами, канистрами. Если сложить месячную «норму», то – цистернами. Были раньше такие цистерны-разливайки с плотными краснощеками дамами-продавщицами на стульчиках, красными заглавными буквами «ПИВО» на пузатых боках и гранеными пол-литровыми кружками с пышной пеной.

Почти у каждой такой цистерны была табличка «Дождитесь отстоя пены и требуйте долива до черты». В разных вариациях. Но кто ж ждал того отстоя, когда за спиной очередь страждущих сограждан, а количество кружек весьма ограничено? Кстати, многие носили с собой дежурную кружку или хотя бы пол-литровую банку.

Так он и запомнил эту кружку: граненую, янтарную, с белым аппетитным хохолком. Отец давал ему втянуть в себя эту пенную горечь, что он и проделывал с громким рокотом и щенячьей радостью.

Пиво было редкостью, пиво было предметом охоты, пиво было добычей, которую отец приносил домой с гордостью. И не важно, были это чудом вырванные в магазине бутылки «Мартовского», «Жигулевского», «Ленинградского» или белые двухгаллонные пластмассовые канистры, по блату оставленные на пару часов знакомой продавщице и наполненные в редкие минуты отсутствия покупателей.

Пиво было чудом, волшебством, роскошью. И в то же время вещь совершенно обыденной, даже обязательной к употреблению. Ученики вечерней школы из кинофильма «Большая перемена», идущие на урок, пили пиво. Трус, Балбес и Бывалый из «Кавказской пленницы», идущие на дело, пили пиво. Они же пили пиво в «Семи стариках». Штирлиц пил пиво в «Семнадцати мгновениях весны» под музыку Таривердиева, и рекой лилось пиво на причале в кинофильме «Любовь и голуби» под песню Высоцкого «Эх, раз, еще раз...» на французском языке. В «Берегись Автомобиля» Деточкин с Подберёзовиковым пили пиво в баре. Пиво пил Куравлев в «Афоне» и Баталов в «Москва слезам не верит». Да что там! Какой Новый год без «Иронии судьбы» и пенных бокалов в бане на четверых!

И совершенно отдельно вспыхивала в памяти янтарной лампой песня из ленты «Не может быть!», которую блистательно исполнил Вячеслав Невинный:

*В жизни давно я понял, кроется гибель где:
В пиве никто не тонет, тонут всегда в воде.
Реки, моря, проливы — сколько от них вреда!
Губит людей не пиво, губит людей вода.*

И уже тогда, в конце семидесятых, появился в рукописных копиях «выпавший» из фильма по воле цензуры четвертый куплет из этого произведения Леонида Дербенева:

*Чтобы вам стало ясно, зря нам не спорить чтоб,
Вспомните про ужасный, про мировой потоп.
Невероятный ливень все затопил тогда.
Губит людей не пиво, губит людей вода.*

Пиво было не достать, и пиво было повсюду. Он пронес любовь к пиву через детство восьмидесятых, юность девяностых, молодость нулевых и донес ее, любовь к пиву, в целостности и сохранности до нынешних дней.

Да, пиво стало иным, да, его стало в избытке. Появились крафтовые пивоварни, появились элитные бренды. В восьмидесяти процентах товар, что на рынке называют пивом, был химической мочой, мало пригодной к употреблению. Он лавировал меж всех этих подпивных рифов, искал свое, находил и держался потом со всей силой своих тренированных принципов. Потом терял, потому как хорошее становилось плохим, и начинал искать снова. Не уставая и не сдаваясь.

В детстве он собирал пивные этикетки. Отмачивал бутылки в ванной и высушивал эти кружочки, квадратики, прямоугольники и полумесяцы пивных наклеек. В молодости стал собирать пивные костеры и собирал их от случая к случаю до сих пор. Брал в каждом пабе, в каждой пивной, в каждом ресторане те, которых еще не было в коллекции.

И на протяжении всей жизни он собирал, хранил и перебирал в памяти пивные вкусы, ароматы, а главное – эффекты и ту функциональную пользу, которую пиво могло принести в его жизнь.

Древние скандинавы, великие ценители пива, даже верховного бога своего, Одина, заставили преодолеть множество препятствий, чтобы принести людям эль, который в «Старшей Эдде» возвышенно назван Медом поэзии. И те же скандинавы справедливо замечали, что:

*Меньше от пива
Пользы бывает,
Чем думают многие;
Чем больше ты пьешь,
Тем меньше покорен
Твой разум тебе.*

Пиво противоречивый напиток. Он дарит скальдам вдохновение, но отбирает разум у людей обычных, приземленных. Вечный вопрос, мучал всех ценителей напитка: живот появляется от пива или живот существует для пива? В одном сходились все, и знатоки, и невежи, что «лучше от пива большой живот, чем маленький горб от тяжелых работ».

Пиво, особенно крафтовое, неумело сваренное, могло довести до раскола головы в утренние часы. Пиво могло спасти не просто от похмелья, а даже от трагической смерти в те же

утренние часы, если вчерашний день прошел не зря. Пиво нужно было любить, с пивом нужно было дружить. Или же не заться с ним вовсе.

Он дружил с пивом и любил его. Как и с алкоголем в целом.

Вообще, его взаимоотношения с богом Дионисом заслуживали особого внимания. Они развивались годами и к настоящему времени достигли монументального status quo. В будни Дионис оказывал ему всяческую помощь в разных формах: удача в делах, быстрое восстановление здоровья, неоспоримый интеллект и харизматичное обаяние. В «холостые» дни начиналось его обязательное служение, от которого он никогда не отлынивал и исполнял с истовой преданностью.

Да, он был алкоголиком и факт этот признавал честно и безоговорочно. Но не тем, что плывет от запаха пробки. «Отдавайте кесарево кесарю, а Божие Богу». И он исправно отдавал Дионису Дионисово, но в строго определенные дни – в «холостые». В иное время Дионис относился к своему жрецу с пониманием и уважением, никаких претензий не предъявлял, отправлять культ не требовал. Полный симбиоз, исключительное взаимопонимание.

- Через неделю уезжаю, - напомнила жена. – Ты за пивом собирался. Когда поедешь?

- Сегодня, - ответил он.

Сегодня он едет за пивом. Эта рать в бою принимает на себя множество промежуточных ударов и несет самые тяжелые потери – ящиками, потому и выбор бойцов – дело ответственное. Хотя есть ли в нашей жизни безответственные выборы? Что бы мы ни делали: работа, семья, отдых, хобби, спорт, покупки, поездки, походы, знакомства, секс, выпивка и книги – за каждым выбором начинается развилка, и кто знает, что было бы, пойдя мы по другой дороге?

На неделю ему хватало ящиков пять пенного напитка. Если что, можно потом добрать разливным, но выходить из дома в расслабленном состоянии он не любил. Поэтому бутылочное. Иногда – баночное, но только в том случае, если не было стеклянных аналогов. А до разливного дело дойдет в первый «холостой» день, в ресторане, на выезде.

Он в принципе предпочитал пить разливное пиво не дома, а в специально отведенных местах. Места эти делил на две категории: уютные забегаловки и фешенебельные пабы. Тот период, когда по стране стали появляться питейные заведения, которые сами себя именовали пабами, совпал с периодом командировок по городам и весям.

С лекциями и семинарами побывал он в то время в каждом более-менее крупном городе страны. И в каждом городе – конечно, после исполнения деловых обязанностей - он искал паб. Полутемное, в бордово-зеленых тонах помещение клиентского зала, часто разбитое на отдельные кабинеты. Тяжелая дубовая мебель. Приглушенное освещение часто компенсировали телевизионные панели с бесконечными футбольными матчами кого-то с кем-то. Футбол он не любил совершенно, как и другие стадные виды спорта, а вот ассортимент пива, как правило, такого, что не найдешь более нигде, он уважал бесконечно.

Так однажды в родном городе он набрел на паб «Мерфис». Есть такой ирландский стаут (темный эль) «Murphy's». Но ему особо упал тогда на душу красный вариант того же эля. Часа три простоял он тогда у барной стойки, разговаривал с хозяйкой и все никак не мог надышаться плотной бурой пеной и напиток «Мерфисом», который показался ему тогда ну просто-таки Медом поэзии самого Одина.

Трудно сказать, что произвело такое впечатление: необычный цвет (для того времени), уже изрядно подпитое состояние, задушевность хозяйки или совокупность всех этих факторов. Еще несколько раз заезжал он в «Murphy's» на попить и поболтать. Но в какой-то момент чудо кончилось. Заведение закрыли. Надолго. Потом его снова арендовали или выкупили другие рестораторы, пиво опять потекло рекой, но красного (да и никакого другого) разливного «Мерфиса» там уже не было. Не рентабельно. Название осталось, а самого продукта уже нет.

- Вы будете у нас выкупать по сто литров еженедельно? – спросил его улыбчивый хозяин. – Нет? А иначе и возить не выгодно. Пиво дорогое, ценителей мало. Вот есть линейка крафтовых, хотите?

Линейку крафтовых он не хотел. Много позже нашел он «Murphy's» в другом пабе, и черный, и коричневый, и даже красный. Но бывшее очарование напитков утратил. Как-то обнаружил красный «Мерфис» в баночном варианте и на радостях взял ящик. Разочаровался окончательно. Настолько, что несколько банок пива до сих пор стоят в погребе, хотя их срок годности давно вышел. Рано или поздно он перегонит их в самогон.

Нельзя сказать, что так пиво поступило с ним впервые. Еще до этого случая, лет за пять, приблизительно такой же удар в спину нанесло ему чешское пиво «Pilsner Urquell».

Он всю жизнь играл в большой теннис. С десяти лет, спасибо отцу тренеру. В период крылатой зрелости бог Дионис был более милостив к своему жрецу и апологету, позволяя употреблять чуть ли не ежедневно. Чем жрец и пользовался с активной благодарностью.

Был тогда у него такой обычай. После часа игры со спаррингом на кортах над морем спускался он по узкой лесенке к замечательному по природе своей заведению. Называлось оно «Глечик», что по-украински буквально означает «Горшок», хотя есть там еще глубокое море культурно-исторических пластов и узорчатая семантическая паутина. Занимало заведение достаточно большую территорию почти у самого моря.

Огороженный плетеным тыном, «Глечик» встречал посетителей уютом и уединением. По всей территории, меж деревьев, располагались беседки, где можно было почувствовать себя, как на веранде дома, - в полном одиночестве. Ну, или с «дуняшей», если таковая имела место быть под рукой. К каждой беседке бежала мощенная плиткой тропинка. Иногда у стилизованных под сельскую «крепость» ворот пела песни да угощала самогонном-горилкой ряженная в национальные одежды Солоха.

Самогонку он не пил. А шел он, мокрый и уставший, с ракетками за спиной, к одной из беседок, заказывал сразу два (чтобы не гонять девочку-официанта) бокала пива и, переполненный счастьем, делал первый глоток того самого «Урквелла».

Когда-то прочитал он у Ярослава Гашека в «Швейке», что настоящее пиво должно быть очень густым. Проливали сваренное пиво на скамью, садился сверху пивовар. Если вставал вместе со скамьей, то пиво признавали «правильным». Вот этот «Урквелл» в «Глечике» был именно таким: густым, липким, почти тянулся, а не просто лился из кружки. Всегда он был нужной степени свежести и нужной температуры – до запотевания кружки. Да и кружки были еще те, граненые, советские.

Так вот, случилось с этим «Урквеллом» то же, что и с «Мерфисом», - исчез из продаж за нерентабельностью. Само заведение «Глечик» тоже не смогло долго держать оборону в рыночное время – уж слишком большая была территория, уж слишком близко была она к морю. Курортная земля притягивает охотников за недвижимостью и постоянно растет в цене. Многих достойных сгубила эта нездоровая конкуренция.

Скоро за украинским тыном с глечиками поселилось какое-то кавказское заведение, доказывая тем самым, что Советский Союз жив, что бы там ни говорили, и братство народов все еще в силе. Пусть и в извращенном виде. А потом покинуло рубежи приморской обороны и оно. Это совершенно другая история, которая нам совершенно не интересна, поскольку «Pilsner Urquell» исчез из меню на психологическом рубеже двадцать пять местных рублей за бокал, что составляло по тогдашнему курсу около пяти долларов при средней зарплате не более ста в месяц.

Итак, он ехал за пивом для «холостых» дней и точно знал, какое именно пиво будет брать. Собственно, критериев было всего три: объем, тара и характеристики самого напитка: темное или светлое, фильтрованное или нефильтрованное, страна-производитель.

С объемом было все просто.

Когда-то он брал для таких длительных полетов пятилитровые бочонки, они тогда только появились в магазинах. Но вскоре разочаровался. Охладить такой бочонок было сложно. Предположим, раздвинув прочие гастрономические радости, впихнешь его в холодильник. Но не будешь же бегать каждые двадцать минут, чтобы возвращать в холодильник нагревшийся бидон, а потом ждать по полчаса, чтобы снова получить нужную температуру. А теплое пиво он не любил категорически.

Хотя в советское время помнил еще зимние анабасисы отца по прилавкам, над которыми значилось: «Теплое пиво» или «Подогретое пиво». Зима все-таки, и неустанная забота партии и правительства о здоровье советских граждан. Если не было кружек, пиво наливали в поллитровые баночки. Отец посыпал край кружки или баночки солью перед каждым новым глотком. Текилы-то тогда не было в продаже.

И все же, несмотря на неудобство, любовь (или, скорее, привычка) к пятилитровым бочонкам продержалась у него довольно долго. И дело тут не в качестве пива. Не в процессе открывания или наполнения бокала брызжащей во все стороны белой пеной. Дело опять-таки в детстве. Все мы родом из детства.

Дефицит пива в советское время восполнялся объемами его закупки. В далекие восьмидесятые в исполнении Владимира Кузьмина и группы «Динамик» звучала песня «Плещет волна», описывающая среднестатистические пляжи того времени. Были в ней такие слова:

*Чайки кричат, ревет транзистор,
Льется пиво рекой из канистр.
Все такие сытые и умытые
Друг на друга лениво глядят.*

Не было тогда на пляжах развитой инфраструктуры. Не было ларьков и магазинчиков, где в любой момент, при любой погоде можно приобрести сушеных кальмаров и несколько бутылок пива. Да зачем бутылок? На каждом пляже нынче пиво разливают по пластиковым бокалам. Причем конкуренция, и по сортам, и по продавцам!

Не было тогда всего этого. Поэтому – канистры. Или бидоны. Он помнил еще этот алюминиевый серый бидон, с холодными боками, с чуть кривой и потому не плотно прилегающей крышкой. Поднимаешь крышку, а под ней – белая пена, под которой угадывается тяжелый янтарь напитка. А были еще бидоны пластмассовые, эмалированные...

Пива должно было быть много, чтобы не кончалось. «За пивом дернулась рука. Не важно – есть еще пока», – какая-то полузабытая строчка из юности. С течением времени он научил себя использовать тару меньшего объема – бутылки и банки. Всегда же можно взять количеством. Ящиками, упаковками.

Важно было определиться с тем, какое именно пиво брать, чтобы с комфортом выдержать семидневную «холостую» осаду. Нужно было выбирать между темным и светлым, между фильтрованным и нефильтрованным.

Второй вопрос он решил для себя лет в тридцать, когда, как поют Антон Белянкин и группа «2ва самолёта» в треке «Небесное пиво»:

*Теперь я уже стал взрослым,
Толстым и, вообще, красивым.
Когда ж привезут мне из космоса
Небесного пива?*

Учился он тогда в Нидерландах, по обмену, получал специальность маркетолога и специалиста по связям с общественностью. Проживала тогда вся группа великовозрастных студентов

в гостинице «Bottle», «Бутылка», что само по себе символично. Гостиница, собственно, была обычным речным пассажирским теплоходом, поставленным на вечный прикол в Амстердаме, на реке Амстел. Город так и получил свое название: дамба на Амстеле, Амстердам.

Учились усиленно, без выходных, с восьми утра до восьми вечера. Иногда европейские ученые боссы давали воскресенье на самостоятельную работу и подготовку модулей. И тогда можно было посвятить субботний вечер просмотру фильма в тесном номере по англоязычному каналу (в рамках поддержания языкового уровня), пиву и местной сельди, восхитительно вкусной, каковой не сыскать боле по всей Европе. Либо пройтись по местным ресторанчикам.

По ресторанчикам он походил в первый же свободный вечер, проследовал тропой от Башни Джентльменов до Де Валлена, квартала красных фонарей. Нет, услугами подержанных жриц любви в квартале он не пользовался. К «дуняшам» он предъявлял особые требования, и ни одна из уставших женщин за ростовыми стеклами кабинетов этим требованиям не соответствовала. Те из группы студентов, кто расщедрился на двадцать евро за десять минут, теперь ходили со взглядами людей обманутых и разочарованных.

В Башне голландские джентльмены собирались на кружку светлого нефilterованного пива с долькой лимона, чтобы продолжить путь к неизбежным проституткам за тяжелыми бордовыми шторами. Пиво с лимоном ему понравилось. Башня, легенда, настроение, новизна, цель – все это создало некую атмосферу эйфории, плодородный грунт, который так и хотелось полить нефilterованным «Amstel» с лимонным соком из литрового бокала.

В следующий субботний вечер он решил повторить действо в стенах номера. Взял в ближайшем магазине три упаковки пива – всего восемнадцать бутылок по 0,33 л. Штук пять упаковок сельди по два филе в каждой с мелко резаным луком. В лук полагалось окунать, держа за хвостик, рыбное филе перед тем, как поглотить его целиком. Бутылка пива и филе сельди с луком. Чревоугодие в чистом виде.

Фильм оказался порнографическим, шел он на датче, нидерландском языке. Как выяснилось потом, при выписке из отеля, такие каналы были платными, но принимающая сторона молча и с пониманием покрывала все издержки. Порно так порно. Будущие маркетологи и специалисты по связям с общественностью вполне могли смотреть порно в учебных целях.

Он вспомнил соль на краю кружки из детства, поэтому начал с сельди. Запил светлым нефilterованным... И понял, что больше светлое нефilterованное он не будет пить никогда. Ни при каких обстоятельствах.

Флер рассеялся – без Башни, без вечернего променада до Де Валлена, без плеска волн Амстеля за каменными берегами, без лимона и легенды светлое нефilterованное не пошло. Да еще и под знаменитую нидерландскую сельдь. Нужно было выбирать. Из сельди и нефilterованного он выбрал рыбу. С тех пор он употреблял исключительно фilterованные лагеры.

Темное брать или светлое подсказал возраст. В юности и молодости темное пиво очаровывало ароматом, солидным цветом, контрастной белой тугой пеной и шариками с азотом для образования этой пены при вскрытии банок. Но в «холостые» дни пиво должно было выполнять только одну функцию: спасать страждущий организм от похмелья. А темное пиво ну никак не подходило для этих целей. Оно было тяжелым, с карамельным привкусом, который ассоциировался с жженым сахаром, оно само могло стать для возрастного организма источником страданий.

Итак, он брал светлое, по 0,5 л, фilterованное. Брал ящиками – на неделю, с учетом других напитков, хватало с натяжкой пять по двадцать. Или упаковками, если пиво было в банках. Бутылка или банка – вопрос чисто технический. Внутренний эстет требовал бутылку. Бывший игрок в тетрис ратовал за банку, упаковки с которой в большем количестве могли расположиться в багажнике автомобиля.

Кроме того, ящики с бутилированным пивом были намного тяжелее. Но было у бутылки (правда, не у каждой) еще одно неочевидное преимущество. И называлось оно «громкий чпок».

Много лет назад он жил не в частном доме, а в городской квартире, машину ставил не в гараже, а на стоянке у базара. По пути домой он проходил через магазинчик и брал несколько обязательных бутылок пива. Одну открывал прямо у кассы.

Только появились тогда страшно дорогие бутылки чехословацкого пива «Kelt» с камеей – головой викинга – на боку и невиданной крышкой-застежкой, так называемой бугельной пробкой.

Чехословацкого? Нет же! Словацкого! Но, рожденный и выросший в СССР, он мыслил архаичными категориями, что часто помогало ему в жизни. Когда есть прочная опора на нерушимые паттерны из детства, многие вопросы отпадают сами собой, а для других находишь решение, незаметное для детей хаотичной и зыбкой информационной эпохи, эпохи развала всего и вся.

К слову сказать, только две страны избрал он в качестве производителей похмельного нектара для «холостых» дней. Может, и было в отечестве достойное пиво, но он пока его еще не нашел, а со временем вовсе отчаялся, и планомерные поиски превратились в спорадические. Так что предпочитал он пиво импортное.

Все изыски Ирландии, Великобритании, Дании, Шотландии находил он на выезде, в пабах. А домой брал только Германию и Чехословакию (Чехию и Словакию). Причем немецкое пиво брал больше для количества, а для вкуса – чешское и словацкое, поскольку была в этом пиве замечательная горчинка, от которой другие ценители пива зачастую морщат носы.

Так вот, появилось в продаже пиво «Kelt» с бугельной пробкой. Эта пробка имеет много названий, из которых только одно – «застежка» – наше, остальные английские: flip-top, swing-top или grundle. Немецкое слово *bügel* переводится как «ручка, дуга» или «захват, зажим».

И так понравился ему этот звонкий «чпок», с которым открывалась бугельная пробка, этот дымок из коричневого горлышка, словно дымок сигары, что всякий раз по дороге домой от парковки авто он брал бутылку «Кельта» и чувствовал себя настоящим скандинавом, что возвращается в родное селение после удачного рейда в Гардарику, оставив у причала свой уставший драккар. Роль драккара в то время играл весьма уставший почтенный «Opel Omega» бутылочного (!) цвета.

С тех пор он стал зависим не только от самого напитка, но и от хлопка пробки-молнии. Этот хлопок был нужен ему утром первого «холостого» дня, как нужен был разбушевавшимся революционерам залп «Авроры». Поэтому большую часть ящиков наполняли именно такие бутылки. «Kelt» давно уже пропал из магазинов по той же причине, что и разливной красный «Murphy's», что и густой настоящий золотой чешский «Pilsner Urquell». Пришлось искать ему замену.

Такой заменой стал мюнхенский светлый лагер «Hacker-Pschorr Munich Gold», который вполне мог составить конкуренцию чешскому пилзнеру своей необычной для баварского пива хмелевой горечью. Таким стал «Gessner» в различных вариантах (не «Gösser»!). Все сорта этого гостя из Тюрингии закупорены именно бугельными пробками. Так же, как и все сорта еще одного немца – пива, произведенного компанией «Flensburger Brauerei».

В обычных бутылках он брал «Hofbrau Oktoberfest». «Хофброй», «придворное пиво», – мюнхенская придворная пивоварня баварских герцогов, аж с XVI века! С ней связано много легенд. Например, по одной из таких полуфантастических историй, сезонный октябрьский «НВ» был любимым пивом Адольфа Гитлера. Часто мы покупаем легенду вместе с товаром. А еще чаще вместо товара мы покупаем этикетку.

Также в обычных бутылках, иногда и в банках, брал он, по старой памяти, как хорошего друга, чешский «Pilsner Urquell». И было у него дома несколько разновидностей пивных кружек – под разные сорта и под разные настроения.

Были узкие высокие трубообразные бокалы, когда хотелось пить пиво небольшими глотками, когда хотелось высокой пены и чистой эстетики на столе. Были тяжелые литровые солидные кружки, когда не хотелось часто вставать из-за стола, когда хотелось раков или астраханской воблы. Были бокалы с широким горлом, раскрытые, как пионы, чашеобразные – для ароматных густых сортов. Были похожие на тюльпаны, словно увеличенные копии фужеров под шампанское, тонкостенные – для легких неплотных лагеров. Были пузатые граненые, пришедшие из детства – когда хотелось ностальгического трепета в груди. Были еще какие-то, на дальних полках, в глубине – их он не использовал, купил под какую-то настроенческую блажь, поставил и забыл.

- Давно Вас не было, - приветствовал с затаенной радостью в глазах продавец, он же хозяин магазина.

- Работа, - слукавил он: не рассказывать же всем и вся про отъезды жены и «холостые» недели, когда бог Дионис вступает в свои права и берет над ним непосредственное шефство.

- Какое в этот раз?

- Это, вот это, еще это. А это новое? Раньше не видел, - стал выбирать он у холодильника с экспонатами.

- Всего по ящичку? – понимающе спросил продавец.

- Как обычно, - утвердил он и, пока ящики переключивали из рук продавца в руки водителя, пошел вдоль прилавков и продуктовых холодильных камер.

В этот раз на него посмотрели: креветки тигровые, филе тунца, кольца кальмаров, чипсы и фисташки в ассортименте. Взял так же пару баночек тресковой печени, штук десять упаковок бекона на завтраки, чуть хамона и палку сыровяленой колбасы итальянского производства. Вспомнил стихотворение:

Может, хряпнуть? Да вот неделю как...

Погожу, сохраню здоровье.

Не готов еще сделать важный шаг

К таем мыслию, сложнословию.

Вздыхнул спокойно и уверенно: по напиткам к старту готов. Есть с чего начать, чем продолжить и чем завершить странствие по одиноким высотам таем мысли и сложнословия.

5. Гастроном

Ян Чжу сказал:

«Если обладать четырьмя вещами:

богатым домом, изящными одеждами,

изысканными яствами и прекрасными женщинами,

- то чего же еще домогаться от внешнего мира?»

«Ле-цзы»

Оранжевые вина прибыли. Две тяжелые посылки из столицы. В каждой по 12 пузатых темных фирменных бутылок. С этикетками, на которых изображено марани - помещение для приготовления вина, здание, где вкопаны в землю квеври и где стоят ручные давилки для винограда. На каждой бутылке были от руки отмечены общее количество единиц в партии (например, 2600) и номер самой бутылки (например, 481).

А в столицу, в свою очередь, их доставили из самой Кахетии, из Алазанской долины, из села Саниора, с правого берега реки Лопота. Каждая бутылка была завернута бережливыми руками в лоскуты воздушно-пузырьковой пленки. Он взглянул на сумму в накладной и вздохнул счастливо: довольно дорого для рядового вина, но оно стоит того, несомненно, стоит. Да и вино рядовое только до времени – пока не распробовали.

Три бутылки отобрал в коллекцию, распечатал – избавил от пересылочной обертки, аккуратно разместил на стенде, под небольшим, градусов в пять, уклоном в пробку. Вина Чотиа-швили хранили традиции: пробка была натуральной, горлышко запечатано сургучом. Правда, поверх сургуча варварское щупальце бросила обязательная акцизная марка.

До отъезда супруги оставалось всего два дня, пора было ехать за вином и деликатесами. Только один магазин в городе соответствовал его взыскательным требованиям: «Винная история». Улыбки продавцов, ассортимент и качество – что еще нужно покупателю?

Есть старая шутка о сервисе в торговле. Такие таблички иногда вывешивают над барными стойками или стеклянными витринами. Таблички гласят: «Вежливое обслуживание, лучшее качество, низкие цены – два пункта из трех на выбор». В «Винной истории» выбрали торговой концепцией два первых пункта: сервис и качество.

Ах, как любил он ходить по рядам в сопровождении улыбчивой продавщицы-консультанта Марины, с каким удовольствием наполнял он покупками огромную тележку. Бутылки терлись друг о друга боками с мелодичным звоном, а он все слушал легенды, изучал этикетки, делал выбор и добавлял: знакомые и полюбившиеся уже наименования – ящиками, новые приглянувшиеся позиции – по пару бутылок, на пробу.

Потом шел он в гастрономический отдел и подбирал под вина сыры, масла и мясные деликатесы, создавал гастрономические пары. Жужжал слайсер, ложились на упаковочную бумагу аккуратные ломтики. И все это уже скоро окажется дома – на тарелках и сырных досках. Свернутое в трубочки, нарезанное на кубики, проткнутое шпажками для канапе. Ароматное и аппетитное.

Вина в магазине были расставлены несколькими рядами по географическому принципу. Справа налево: стенды с отечественным вином, с винами Грузии. Целая ниша с винами Нового Света – Чили, Аргентина, Уругвай, Новая Зеландия, США. Потом шла Классическая Европа: Италия, Испания, Франция. Были еще какие-то россыпи по мелочи.

Отдельно стояли крепкие напитки. Это был последний рубеж, задняя стена. Покупатель упирался в нее, по какому ряду с винами не катил бы тележку. Упирался и понимал неизбежность покупки.

Здесь в ассортименте были представлены джины, виски, ромы, текилы, саке, коньяки, бренди, граппы, чачи, кальвадосы, различные наименования водки. Наиболее дорогие бренды были заботливо спрятаны в стеклянных шкафах с замочками.

По правой стене ждали своего часа игристые вина, по левой стене расположились «запивки»: пиво, тоник, минеральная вода, сладкие напитки. Отдельное помещение было выделено под гастрономические изыски: сыры, колбасы, хлебцы, масла, хамоны, копчености, артишоки, паштеты, маринады и соленья.

Первым делом повела его Марина к игристым винам. К стыду своему, он не сразу стал называть такие вина просто «игристыми», а не «шампанским». В первый свой визит он, набрав уже тихих вин полную тележку, скромно спросил у Марины:

- А где у вас шампанское?

Выглядел он солидно, говорил складно, поэтому Марина, не задумавшись ни на секунду, привела его к нужному стенду.

- Шампанское у нас здесь, - сказала консультант и повела рукой по полкам, представляя вино.

Консультант представляла вино, а он тут же конвертировал локальную валюту в долларовый эквивалент. Конвертировал молча, дабы не афишировать внутреннее смятение.

- Это «Louis Roederer Cristal Brut», - говорила Марина («Пятьсот долларов», - думал он). – Это «Dom Perignon Vintage Blanc» («Триста долларов»). Здесь «Gosset Grande Reserve Jeroboam» («Триста пятьдесят»). А вот «Armand de Brignac Gold» («Восемьсот пятьдесят», - боле не смущался он). Вы какое предпочитаете?

- Знаете, зачем мне нужно шампанское? – прищурился он со значением.

Марина подняла бровь, показав, что не знает.

- Освежать по утрам, - сказал он. – Мне важны хлопок пробки, перляж в бокале и кисловатая прохлада на языке.

- Хорошо, - кивнула Марина без тени удивления. – Тогда предложу итальянские игристые вина.

Он был благодарен девушке за ровный, без сарказма и высокомерия, тон, за отсутствие вполне уместных замечаний, типа: «Вы ж сказали, что нужно именно шампанское». С чувством не утраченного достоинства проследовал он за консультантом к итальянским игристым. С того дня он много экспериментировал и в результате остановил выбор на двух позициях от «Prosecco»: «Prosecco Guia Valdobbiadene Brut Millesimato» и «Prosecco Nadin Valdobbiadene Dry» - обе с ценником около тридцати долларов, что создавало удивительную гармонию цены и качества.

Он понимал, что шампанским называть можно и должно только те игристые вина, что произведены на севере Франции, в провинции Шампань. Все эти «Вдовы Клико», «Домы Периньоны», «Муммы», «Круги», «Полы Роже», «Мозэты» и «Шандоны» были не для него. Он не желал бить по ценовым верхам, он не был коллекционером раритетов. Он ценил уверенную середину.

Так же было и в коллекционировании. Собирал он много, собирал он с детства. В то далекое советское время нужно было собирать – это был один из дао саморазвития. Не найти было мальчишки, который не хвастался бы своей коллекцией хоть чего-нибудь. Он собирал марки, солдатиков, открытки, наклейки на спичечные коробки и просто наклейки («переводки»), вкладыши и обертки от жевательных резинок, этикетки от папиных бутылок и пачки от маминых сигарет.

Достигнув пенсионного возраста в десять лет, перечитав к тому времени всех доступных Стругацких, Азимова, Шекли, Воннегута, Кларка, Брэдбери – в общем, всю фантастику, до которой мог дотянуться, - он решил, что пора и в собирательстве оставить детские увлечения и вплотную заняться книгами.

К тому времени его отец покинул неприбыльную, стодвадцатирублевую, как у подавляющего большинства советских граждан, работу конструктора и перешел в спортивный клуб «Январец» - развивать новый для Союза вид спорта – большой теннис. Поменял кульман, карандаш и ластик на теннисные мячи и ракетку.

Ходить на теннис к отцу он не хотел. Он уже серьезно занимался велоспортом, пулевой стрельбой, успевал в кружки судомоделирования, фотографов, игры на гитаре и юных натуралистов при зоопарке. Все это осваивал параллельно, времени не хватало катастрофически. Бывало, что ехал в трамвае в зоопарк, но вспоминал, что перепутал дни и должен быть на фотокружке со своей верной «Сменой».

Отец придумал убедительный, безотказный способ увлечь сына большим теннисом: за каждую тренировку сын получал рубль. Поскольку отец по долгу службы находился на кортах с раннего утра до позднего вечера, возможность найти свободное от школы и кружков подходящее временное окошко все-таки была. Если пять раз в неделю сходить на тренировки, то к субботе можно было накопить пять рублей. А за пять рублей можно было купить стоящую

книгу: «Путешествия Гулливера» Свифта, «Пеппи Длинныйчулок» Линдгрена, «Винни-пуха» Милна или «Маугли» Киплинга.

Все это он уже читал – по библиотекам или с рук, но теперь мог получать книги в личное пользование, ставить на полки, перечитывать, перелистывать, делать пометки или просто пересматривать картинки. Ни с чем не сравнимое чувство. Теперь можно было заняться коллекционированием книг – букинистикой.

Покупные книги были не новыми, использованными, затертыми, зачитанными до заломов и дыр. Но это были его книги. Страсть эту он реализовал уже в зрелом возрасте, выделив в доме целую комнату под личную библиотеку. Как тут не вспомнить знаменитое булгаковское: «Я один живу и работаю в семи комнатах, – ответил Филипп Филиппович, – и желал бы иметь восьмую. Она мне необходима под библиотеку».

И в новой, уже взрослой, библиотеке не было у него золоченых фолиантов, коллекционных изданий, древних кожаных переплетов и средневековых раритетов. А были обычные книги, в основном советской эпохи, когда еще печатали системно, сборниками сочинений и томами в сериях, и не бестселлеры, а толковую литературу.

Стояли здесь антологии философов – зарубежных и отечественных. Как долго он собирал эти сто тридцать восемь томов! За какие неразумные деньги приобретал последние, самые редкие экземпляры! Стояли книги по истории – Отечества и мировой. Собраны были самые нужные словари, энциклопедии, учебные и научные материалы. Была «Библиотека античной литературы», три десятка и еще один том. Стояла «Всемирная литература» во всей красе двух сотен томов. Теснились подписные издания.

Много полок занимала – как же без нее? – любимая фантастика. Советская, зарубежная, антологии, сборники рассказов по годам. Был многотомный «Мир приключений» – знаменитый «МП» в мягком переплете. Целую стену он отвел под литературу детскую – старые книги, последние выжившие из его детства и купленная позже «Мировая литература для детей», полсотни томов. Читал сам, читали дети, будут читать и внуки. И пусть некоторые экземпляры стоили довольно дорого, но это была уверенная середина, никаких забористых артефактов, от цены на которые захватывает дух.

Второй и третьей его страстью были боны и монеты. Их он собирал давно, с самого детства. Начинал, как все бонисты и нумизматы, с малого – с экзотики. Цветные фантики, затертые медяки чужих стран, в которых «не был никогда», как поет Бутусов. Он любовно раскладывал их по классерам и альбомам, располагал по странам – в алфавитном порядке, перебирал, пересматривал и переиначивал расклад при каждой очередной покупке.

Новые финансовые возможности позволили ему выбрать другую тему, даже несколько. Он сосредоточил собирательство на серебре Средневековой Европы, на отечественных бонах и монетах (тут вне времени), а также на нотгельдах – денежных суррогатах Австрии, Германии, части Польши периода депрессии 1914-1923 годов. За пару десятилетий собрал вполне достойную коллекцию.

Многokrатно ему предлагали расширить сферу интересов, обратить внимание на античный период, на золото и серебро того времени, но отдавать несколько тысяч долларов за каждую монету он не хотел, не видел смысла. Соотношение коллекционного удовольствия и затраченных средств не было гармоничным, равновесным. Он предпочитал уверенную середину.

Вот так и в вине. Сколько раз предлагали ему поучаствовать в аукционах, приобрести эксклюзивные экземпляры, проявить интерес к великим винам Бургундии (Grands vins de Bordeaux), коих всего пять: «Chateau Margaux» («Шато Мпро»), «Chateau Latour» («Шато Латур»), «Chateau Lafite-Rothschild» («Шато Лафит-Ротшильд»), «Chateau Mouton-Rothschild» («Шато Мутон-Ротшильд»), «Chateau Haut-Brion» («Шато О-Брион»), отведать вина из «Chateau Petrus» («Шато Петрюс») или же продегустировать супертоосканские вина.

Когда он видел «Ротшильд» в названии вина или, изучив историю бренда, обнаруживал эту фамилию где-то рядом, он улыбался. Эта фамилия давала, как сказали бы аграрии, сам-два или сам-три финансовой урожайности. Где были Ротшильды, «красные щиты», там стоимость продукта вырастала вдвое-втрое. Чего только стоит одна история «покупки» Ротшильдами виноградников у императорской российской семьи Романовых!

В 1868 году, когда трон Российской империи занимал Александр II Николаевич, в аккурат посередине между поражением в Крымской войне и победой в очередной и, надеемся, последней Русско-турецкой войне, барон Джеймс де Ротшильд выступил к изрядно поиздержавшейся державе с «выгодным» предложением.

Романовы в то время владели более чем семьюдесятью гектарами виноградников Лафит (что на гасконском означает «склон холма») в бордосском округе Медок. Содержание хозяйства приносило, одни затраты. Виноделие в России тогда не было поставлено на промышленную ногу, не было еще «раскручено». Лев Сергеевич Голицын даже не приступал еще к своим винным изысканиям в Крыму, российские виноделы не могли составить европейским достойную конкуренцию.

Барон предложил избавить Романовых от убыточного хозяйства, да не просто так, а за деньги. Все было сделано «честно», с открытых торгов. Четыре с половиной миллиона франков были выданы Джеймсом де Ротшильдом царскому правительству... взаймы, под проценты. И с обязательным условием: ежегодно закупать для России значительные объемы лафита по фиксированной цене 6250 франков за бочку в 900 литров. Неслыханная тогда сумма за винный баррель. И деньги в выгодное дело вложили, и ссуду под проценты надежному заемщику дали, и рынок сбыта по завышенной цене для будущей продукции обеспечили. Везде в выигрыше. Браво, Джеймс!

И так во всем. Бургундское шабли, которое он брал ящиками для будничного потребления в «холостые» дни и для гостевых застолий, стоило около тридцати пяти долларов за бутылку. Такое же шабли с пометкой «Ротшильд» стоило уже за сотню. Качество продукта тут было ни при чем. Стоило имя, вернее, фамилия.

Еще одна веселая история была связана с винами супертосканскими, к которым относились «Sassicaia», «Vigorello», «[Solaia](#)», «Tignanello», «Cepparello», «Flaccianello», «Ornellaia», «Morgoneto» и немногие другие. Круг этих красных вин из Кьянти-Класико и Болгери уже исторически замкнулся, хотя самому термину всего-то несколько десятков лет.

Маркиз Марио Инчиза де Роккетта, обуянный винной галломанией, умудрился высадить виноград каберне на землях, где исконно произрастал санджовезе. Отгадайте, откуда приехала виноградная лоза на тосканские земли. Правильно: из виноградников Лафит, что принадлежали тогда уже Ротшильдам. Отгадайте, когда супертосканское вино увидело свет. Правильно: ровно сто лет спустя сделки Ротшильдов с Романовыми, в 1968-м году. Отгадайте, какова стоимость супертосканских вин по отношению к традиционным, классифицированным по устоявшимся канонам. Правильно: сам-два, сам-три, сам-четыре.

Как-то в магазине он обратил внимание на ящик с тремя бутылками «Sassicaia», переложенными соломой.

- Супертосканские вина? – спросил он у хозяина с видом знатока.

- Этот ящик уже заказан, - «огорчил» его хозяин. – Он стоит двадцать одну тысячу (около восьмисот долларов). Но если подождете, следующий отдадим Вам за двадцать (семьсот семьдесят соответственно).

- Спасибо огромное, - искренне поблагодарил он. – Я лучше возьму привычное: бутылочку «[Brunello](#)» за полторы тысячи (60) или «Chianti» за тысячу двести (45).

- Вы просто не пробовали еще супертоскану, - пожурил хозяин.

- Не спорю, - согласился он. – Вдобавок я не доверяю Ротшильдам.

Уверенная середина. Игристые вина по тридцать-пятьдесят долларов тоже принадлежали к уверенной середине. Маркетологи говорят, что восемьдесят процентов потребителей вина не готовы отдать за бутылку более пяти долларов. Поэтому витрины магазинов переполнены бурдой с цветастыми этикетками. Он принадлежал к оставшимся двадцати и мог позволить себе более качественный продукт.

Именно по этому принципу из всех игристых вин остановился он на «Prosecco». Были и другие «средние» игристые вина, заслуживающие внимания: испанские «Cava», французские «Gosset», итальянские «Asti». Но он выбрал «Просекко». И не только за виноград Глера, а больше из патриотических соображений. И то, что это вино производилось по методу Шарма, так же, как и знакомое с детства «Советское шампанское», тут ни при чем – все «средние» игристые вина производились по схожей технологии.

Сорт винограда Глера раньше носил название Просекко, которое получил от названия небольшой деревушки под Триестом. Триест расположен близ границы со Словенией, где звучит словенский язык из южнославянской языковой группы. Той самой языковой группы, к которой относятся болгарский, македонский, сербохорватский и даже старославянский языки. На словенском языке слово «просека» обозначает то же самое, что и на русском: «путь через лес». Так что все наше, родное, исконное.

Игристое вино он пил без какого-либо гастрономического сопровождения. Если это происходило утром, с похмелья, если он использовал игристое вместо джин-тониковой ледяной смеси или решал заменить хлопок пивной бугельной пробки хлопком винной агломерированной, то «Просекко» он пил из горлышка, обливаясь пеной и не обращая никакого внимания на вездесущие пузырьки. Если подавал игристое к столу, с фруктами, то тут было три варианта употребления, три разных типа фужеров.

Мог он достать продолговатые высокие бокалы на тоненькой ножке, напоминающие флейты. Они так и называются - «флут», «флейта». Собственно, дегустаторы рекомендуют к «Просекко» именно этот тип бокала. В нем играет солнце, а тонкие перляжные струйки тянутся к поверхности золотыми цепочками. Тот случай, когда важна не вкусовая, сколько визуальная эстетика. С таким бокалом любил он сидеть у окна или на веранде и смотреть сквозь жидкое золото на солнце и зеленую листву сада.

Мог достать изящные «тюльпаны». У этих бокалов цветочной формы была своя фишка: небольшое углубление на доньшке чаши, так называемая «камера». Ниточки пузырьков, благодаря «камере», тянулись к поверхности не ровно, а закручиваясь в изящные спиральные каскады. С таким бокалом хорошо было сидеть за столом и, глубоко вздыхая, отмокать от вчерашнего дня и входить маленькими глотками в день сегодняшний.

Конечно же, были в доме и бокалы-«шале», они же «чаши», они же «креманки», они же «шампанки», они же «купе», они же «сиськи королевы», они же «Марии-Антуанетты». По слепку левой груди жены Людовика XVI были созданы эти фужеры. Так гласит легенда. Королеву казнили революционеры – на гильотине, когда ей было тридцать семь лет. Марии-Антуанетты не стало, а из слепка ее левой груди ценители пьют шампанское до сей поры.

Грудь у королевы, скорее всего, была красивой и удобно ложилась в ладонь Людовика. Особенно в четырнадцать девичьих лет, когда она стала его женой. А вот для употребления игристого бокалы-«шале» были мало пригодны. Плоские, широкие, они за считанные минуты отдавали весь аромат и теряли перляж. Годились они для «залпового» вливания, когда организм нужно было спасать быстро, без оглядки на прочие факторы. Ну, и легенда в прицепе – это всегда важно для любого алкогольного напитка.

У «Prosecco» тоже были свои истории. В Венеции стомиллилитровый бокал этого вина называют «un'ombra di vino», что в переводе означает «тень вина». Дело в том, что игристое в этих краях изготавливали очень давно, со времен Древнего Рима. Напиток был призван освежать горожан, дарить прохладу в жаркие дни. Поскольку винных шкафов с охлаждением в те

времена еще не было, а на солнце товар быстро нагревался, виноторговцы вынуждены были переставлять лавки подальше от солнца, в тень высокой колокольни на площади Сан-Марко. И поэтому вместо того, чтобы «пойти и взять бокал вина», люди начали говорить «беги хватай тени».

В «холостые» дни он употреблял «омбру» вне зависимости от времени суток, состояния, настроения, смело, вопреки устоявшемуся мнению и рекомендациям «специалистов», мешая игристое с любыми другими алкогольными напитками. Недаром по всей Италии «Prosecco» называют вином на любой случай.

Другое дело вина крепленые и, среди них, десертные. Ностальгические портвейны, сухие или, наоборот, сладкие хересы, «дамские коньяки» мадеры, тягучие сладкие малаги и марсалы, благородные сотерны и пино, ритуальные кагоры, чудесные медовые токаи – все любил он, все хранил в погребе для случая, каждое вино – под случай свой.

Особое предпочтение отдавал он хересам и токаям. Хересом он встречал друзей в погребе, херес был третьим в беседе. Токаем провожал уходящий день, глядя сквозь золото бокала на бордовый блин солнца, что тает на сковороде горизонта.

В винном (и не только) погребе стоял у него маленький столик о двух неудобных маленьких стульчиках. Он любил гостей. Часто, особенно на выходных, собирались в его доме небольшие, но душевные компании. А когда и небольшая компания казалась чрезмерной, когда хотелось тишины, уединения, но не одиночества, он спускался в погреб, и кто-то очень важный в данный момент спускался в погреб вместе с ним. Они садились на эти неудобные стульчики, он открывал херес, разливал его по двум хересным рюмкам, и начинался разговор.

Если человек спускался в погреб впервые, то разговор начинался именно с хереса. Говорили про Андалусию, про флёр, про «solera y criaderas»: про молодую «криадеру» в верхнем ряду бочек и выдержанную «солеру» - в нижнем; про классический сухой «fino» и про сладкий душистый выдержанный три десятка лет в «солере» «Pedro Ximenez». И, конечно, про купажирование и поэтапное переливание из верхних бочек в нижние.

Обязательно вспоминали Шекспира и его «Генриха IV»: «Хороший херес, бросаясь вам в голову, высушивает в мозгу все окружающие его глупые, пошлые и мрачные пары, делает его сметливым, живым, изобретательным, нарождает в нем игривые, веселые, пылкие образы, которые, переходя в голос на язык, принимают вид милых, остроумных шуток и выходок».

Вспоминали Венечку Ерофеева и его просьбу о хересе с похмелья в «Москва-Петушки». Вспоминали «Графиню де Монсоро» Дюма, где Горанфло сожалеет, что никогда не пьянел от хереса и мечтает об этом. И, конечно, не забывали про чеховскую «Чайку», где Сорин, смеясь, признается, что сама жизнь для него – пить херес за обедом и курить сигары.

С немалым уважением, чем херес, употреблял он токайские вина – самородный токай и токай-асу, произведенные в Венгрии. В соседней Словакии, в семи небольших деревушках, тоже производят токайское вино. Виноделы решили венгерские вина называть «Токай», а за словацкими закрепить наименование «Токайское». Только тем и разняться, технологии и стандарты одинаковые.

Агрессивные турки, опустошая с XVI века Балканский полуостров и земли Восточной Европы, не давали трудолюбивым виноделам собирать урожай в положенное время. А поздней осенью, когда турки возвращались в Османскую империю с добычей, гроздь винограда уже теряли влагу и покрывались слоем ботритиса – «благородной плесени». Виноград сорта фурминт – это хунгарикум, произрастает в Венгрии (и рядом, в небольшой части Словакии). Напиток из фурминта по всему миру называют «жидким золотом», «королем вин и вином королей».

Вино годами зреет в многоэтажных, многокилометровых подвалах, стены которых покрыты особой голубой плесенью. Изысканное удовольствие – наблюдать за багровыми окнами закат или (коль не довелось заснуть в эту ночь) встречать на веранде рассвет с бокалом токая, со вкусом пряного вяленого изюма на губах.

Тележка была полна. Еще несколько ящиков ждали на кассе, но список гастрономических радостей был пройден разве что до середины. Последний штрих в алкогольной секции – джин, утренняя можжевельная свежесть.

Здесь не было какой-то особой селекции – в переломный момент между сном и бодрствованием, между явью и навью в дело шел любой британский («Beefeater»), шотландский («Hendrick's»), немецкий («Monkey 47»), французский («Source»), нидерландский («Genever Bols»), итальянский («Portofino») и даже эстонский («Crafter's») джин. В этот раз он взял еще и японский («Tenjaku», «Жаворонок») – на пробу. Виски того же японского производителя не зашел. Показался каким-то незрелым, несостоявшимся, преждевременным. Но к джину требования будут помягче.

И не потому не имел он к джину никаких претензий, что был небрежен в вопросах вкуса и качества. Наоборот, многие считали его слишком уж щепетильным в отношении к алкоголю. Просто решение по джину, как и решения по другим гастрономическим вопросам, он принимал, исходя из целей и задач потребления. Ценители «можжевельника» (именно так переводится с латыни слово «juniperus», первый слог которого и стал наименованием напитка) негодуяще вскрикнут и заслуженно осудят, но лучшимджином он считал тот, что в маленьких бутылочках под жестяными пробками с этикеткой «Джин-тоник». Чистая химия. Отрава.

Но если судить с точки зрения целей и задач, то такой выбор был совершенно логичен: эту слабоалкогольную бурду не нужно было замешивать со льдом и тоником, а нужно было просто достать из холодильника. Утром, когда совсем плохо, когда нужно срочное реанимационное действие, тратить время на добычу и замешивание ингредиентов порой бывает смерти подобно. Вдобавок эта химическая смесь мгновенно усваивается и в кровь попадает значительно быстрее, чем натуральный продукт. Клиент спасен и способен думать о завтраке. Поставленная задача выполнена, намеченная цель достигнута.

Вот теперь он мог поблагодарить консультанта Марину, вручить ей тачку с бутылками, чтобы катила на кассу, а сам завернуть в отдел продуктов. Вина требовали гастрономических пар. А лучшая гастрономическая пара к вину – это сыр.

Турофилом («любителем сыра» с греческого), фромажером («знатоком сыра» с французского), чизхедом («сырной головой» в переводе с английского) он не был. Он многим увлекался в жизни и ко всем увлечениям своим относился с уважением, но без фанатизма. Сыры подбирали по простейшему принципу: мягкие – к белым винам, твердые – к красным.

К такой классификации сыров он шел долго. Пытался разобраться в разночтениях, старался уверенно различать твердые и полутвердые, мягкие и полумягкие, рассольные и сывороточные, тёрочные и творожные, пастообразные и колбасные... В конечном итоге пришел к жесткому дуализму: все твердое – твердо, все мягкое – мягко. С тем и жил.

Особых предпочтений не было. Не любил сыры козы, с опаской относился к овечьим, любил сыры коровьи. Брал всегда граммов по триста каждого наименования, оставлял их в холодильнике, в первый-второй дни доставал под вино между трапезами. Подавал к столу на специальной сырной доске, кубиками на шпажках. На третий день благополучно забывал про них. Некоторые сыры пропадали – твердые сохли, мягкие плесневели, но большинство успевала спасти вернувшаяся из путешествий супруга.

В этот раз не стал оригинальничать. Взял из твердых голландские эдамер и гауду, воздержался от итальянского пармезана и британского чеддера. Из мягких взял французские бри и камамбер и особо любимую голубую итальянскую горгондзолу. В общей сложности вышло килограмма полтора. С учетом особенностей его нетрезвой памяти должно было хватить с лихвой – на первые два дня. И на последующие, если сыры возникнут в стробоскопных вспышках кулинарных ассоциаций.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.