

КАК ПИТЬ И НЕ ВЫГЛЯДЕТЬ ИДИОТОМ



ЭМИЛИ МАЙЛЗ



Издательство «Олимп-Бизнес»

Москва

2019

ОГЛАВЛЕНИЕ

ГЛАВА 1
ВВЕДЕНИЕ: ВСЕ ДЕЛО В ХОРОШЕМ ВКУСЕ 7

ГЛАВА 2
ВИНО: ЗАМЕТКИ НА ПОЛЯХ 19

ГЛАВА 3
ПИВО И НЕМНОГО СИДРА 41



ГЛАВА 4
КРЕПКИЙ АЛКОГОЛЬ 53

ГЛАВА 5
КАК СОЗДАТЬ ДОМАШНИЙ БАР 73



ГЛАВА 6
В КОКТЕЙЛЬНОМ БАРЕ 87

ГЛАВА 7
ПАБЫ И БАРЫ: ЭВОЛЮЦИЯ 101

ГЛАВА 8
**КАК ПРОДЕРЖАТЬСЯ ВСЬ ДЕНЬ
В КОМПАНИИ СО ЗМИЕМ:
ИНСТРУКЦИЯ ПО ВЫЖИВАНИЮ** 113

ГЛАВА 9
ДЕНЬГИ НА ВЕТЕР (НО БЕЗ СОЖАЛЕНИЙ!) 119

УКАЗАТЕЛЬ 126



Если где-то пишут, что алкоголь —
это зло, я дальше не читаю.

ГЕНРИ ЯНГМЭН¹

¹Генри Янгмэн (англ. Henry Youngman, 1906–1998) — американский юморист британского происхождения. Широкую известность приобрел благодаря шуткам длиной в одну строчку. — *Здесь и далее примеч. ред.*

ГЛАВА 1

**ВВЕДЕНИЕ: ВСЕ ДЕЛО
В ХОРОШЕМ ВКУСЕ**



Вечер пятницы в местном баре: посетители потягивают пиво или вливают в себя что покрепче рюмка за рюмкой, и так под завязку. Вслед за «счастливыми часами»² наступает время съесть что-нибудь калорийное, а потом все, шатаясь, расходятся по домам. Дело сделано. Знакомая большинству из нас картина (иногда даже и вспомнить приятно).

Однако в жизни настает момент, когда хочется покончить с дешевой выпивкой в злачных местах и перейти к чему-то более изысканному. В наши дни крафтовый³ алкоголь обретает все большую популярность и серьезные питейные заведения растут как грибы, указывая на то, что стремление к высокой культуре питья набирает силу, — а это значит, никогда еще не было более подходящего времени, чтобы научиться пить правильно.

ПУТЕШЕСТВИЕ НАЧИНАЕТСЯ

Ясное дело, что без долгой тренировки за барной стойкой не выработаешь в себе ни импозантности Дона Дрейпера из «Безумцев»⁴, ни легкости обращения со спиртным Джеймса Бонда. Придется отважиться на кое-что посерьезнее «второго самого недорогого»

² Многие заведения по всему миру предлагают посетителям напитки со скидками в определенные часы (так называемые «счастливые часы» — happy hours), и такие скидки особенно желанны в Лондоне, где цены на алкоголь весьма высоки.

³ Крафтовый — калькированный термин произошел от английского прилагательного craft (изготовленный кустарным, ремесленным способом); новый термин, очевидно, появился потому, что точный русский перевод этого термина — «кустарный» — имеет негативный оттенок и не подходит к качественной продукции небольших пивоварен.

⁴ «Безумцы» (англ. Mad Men) — американский драматический телесериал, вышедший на телеканале AMC в 2007–2015 годах. Главный герой Дон Дрейпер (англ. Don Draper) — креативный директор нью-йоркского рекламного агентства, тихо сходящий с ума на фоне внешнего блеска в шумных барах Мэдисон-авеню.

наименования в карте вин, потратить время и деньги на дегустацию напитков и покупку бутылок; одних только martinis продегустируешь немерено, пока удостовериться, что с оливками тебе определенно по вкусу, а с лимонной коркой — так себе. (Короче, та еще работенка...) Но если вы твердо решили, что хотите расширить свои познания, то в следующих главах найдете советы, хитрости и под-сказки, используя которые будете точно знать, что делать, — неважно, находитесь ли вы в роскошном ресторане или изучаете барную карту одного из заведений рядом с офисом.

Однако прежде необходимо понять, почему так важно научиться пить правильно, и узнать, как развивалась культура питья. Уже миллион лет алкоголь развязывает язык и растапливает лед, обеспечивая поступательное движение колеса истории. С тех пор как человечество появилось из первородного супа, мы не перестаем разливать жидкость по банкам, кувшинам, бочкам и бутылкам в надежде, что произойдет брожение (и сахар под воздействием дрожжей превратится в этиловый спирт и углекислый газ).

Знакомство неизбежно: куда бы вы ни отправились в путешествие, везде найдется свой традиционный алкоголь — обычно приготовленный на основе главной агрокультуры региона (риса, ржи, картофеля и т. д.), — которым местные радушно угостят вас. Мы поднимаем бокал и приветствуя новорожденного, и провожая усопшего.

.....

Если, обойдя Перу с рюкзаком за спиной, вы не попробовали местный самогон, писко⁵, то зря потратили время



⁵Крепкий алкогольный напиток, разновидность виноградной водки. Производится в Перу и Чили из винограда сорта «мускат».

Алкоголь уместен на богослужении, за праздничным столом, на дружеской встрече, при заключении сделки и скреплении союза влюбленных. Но несмотря на то, что спиртное столь прочно вошло в нашу жизнь, на его употребление не всегда смотрели благосклонно. Эпизодически — то здесь, то там — спиртное ошельмовывается, криминализуется или объявляется социальным злом, подвергается остракизму — и выдворяется вон из города.

В вине — истина, в пиве — свобода,
а в воде — бактерии.

БЕНДЖАМИН ФРАНКЛИН⁶

КРАТКАЯ ИСТОРИЯ СПИРТНОГО

В далекие времена, еще до существования «Старбакса», главным напитком на Западе считалось пиво. С питьевой водой возникали проблемы, и пить пиво было безопаснее. Стоило оно недорого, процесс пивоварения не представлял сложности, к тому же пиво значительно уступало по крепости европейским лагерам, к которым мы привыкли (оно и к лучшему, иначе бы вся работа встала). Крепкий алкоголь и вино тоже производились, но это были привилегированные напитки, доступные только представителям высших чинов духовенства и аристократии, как повелось еще со времен Римской империи.



Но как только были открыты торговые пути, культура питья сразу изменилась — особенно в тех странах, которые являлись пионерами в сфере международной торговли. Например, в Великобританию голландцы завезли новомодный тогда напиток женевер⁷, считающийся предшественником современного джина.

⁶Бенджамин Франклин (англ. Benjamin Franklin, 1706–1790) — американский политический деятель, дипломат, изобретатель, писатель, издатель. Один из лидеров войны за независимость США.

⁷Женевер (нидерл. jenever) — крепкий (от 30 до 48%) спиртной напиток, полученный путем дистилляции перебродившего сула из соложеного ячменя, ароматизированного ягодами можжевельника и другими пряностями. Традиционно производится в Нидерландах и Бельгии.

Британцы пристрастились к нему со свойственным им энтузиазмом, и к XVII веку регулярно выдували примерно по две пинты (один литр) этого напитка каждую неделю.

Находящееся в ту пору у власти правительство поручило Уильяму Хогарту — прославленному художнику⁸, который в своих работах затрагивал социальные проблемы, — придумать аналог кампании «Ответственное потребление алкоголя». На первой, блестяще выполненной гравюре «Пивная улица» художник показывал, что традиционный английский эль — это выбор здоровых, счастливых членов общества (нынешние органы здравоохранения вряд ли бы под этим подписались). На второй гравюре, «Переулок джина», Хогарт рассказывал о грехопадении, нравственной деградации и пренебрежении материнскими обязанностями из-за пристрастия к джину (на гравюре изображена женщина, которая оттолкнула от себя младенца, чтобы освободить руки для следующей порции джина). Правительство хоть и предупреждало о наказании за пьянство, но употребление спиртного никогда не запрещалось: в 1854 году, когда была предпринята попытка ввести запрет на продажу эля по воскресеньям, по стране прокатилась волна протестов.

Пока британцы боролись за право пить пиво, другие страны охватило движение трезвенников, которые призывали покончить со спиртным ради сохранения благочестия и пристойности в обществе. Самый широко известный и повлекший наиболее значимые последствия

⁸ Уильям Хогарт (англ. William Hogarth, 1697–1764) — английский художник, основатель и крупный представитель национальной школы живописи, иллюстратор, автор сатирических гравюр. Многие свои произведения художник, находящийся под влиянием идей философов Просвещения, подчинил задаче воспитания нравственного начала в человеке и искоренения пороков.





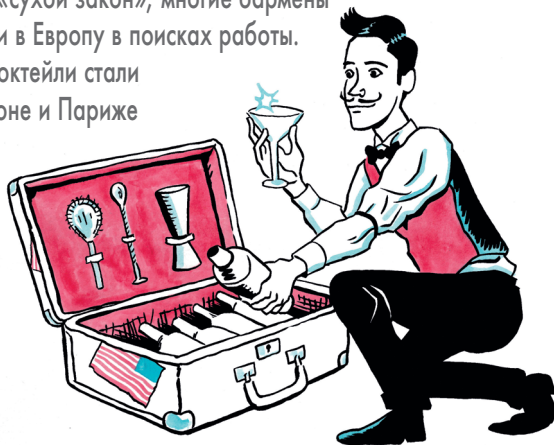
закон об ограничении потребления алкоголя — это закон Волстеда 1919 года⁹. Сегодня, когда упоминается «сухой закон», воображение рисует выступающие из тени лица бутлегеров в фетровых шляпах, шумные подпольные бары и чайнички, наполненные контрабандным спиртом. Однако в действительности все было гораздо опаснее. Рэкетеры и бандиты вроде Аль Капоне¹⁰ контролировали черный рынок спиртного каждый в своем городе, они развлекали любой приличный алкоголь водой и пшеничным спиртом, чтобы получить дешевое и ядовитое самодельное пойло. В лучшем случае с него можно было напиться в хлам, в худшем — оказаться в морге.

⁹Закон Волстеда, принятый в октябре 1919 года, регламентировал реализацию Восемнадцатой поправки к Конституции США о введении «сухого закона», согласно которой «никто не должен производить, продавать, обменивать, транспортировать, импортировать, экспортировать, поставлять или снабжать какими-либо напитками, содержащими алкоголь, кроме указанных в данной поправке». Запрещалось производить и продавать напитки с содержанием спирта свыше 0,5%. Восемнадцатая поправка была отменена в 1933 году.

¹⁰Аль Капоне (итал. *Alfonso Capone*, 1899–1947) — знаменитый американский гангстер, действовавший в 1920–1930 годах на территории Чикаго. Под прикрытием мебельного бизнеса он занимался бутлегерством, игорным бизнесом и сутенерством.

Потреблять запрещенный алкоголь можно было единственным способом — подмешивая его в коктейли, а поскольку нужда — мать изобретения, тут же были состряпаны бесчисленные рецепты. И хотя немногие из этих коктейлей сохранили популярность после отмены «сухого закона», некоторые, например «Сайдкар»¹¹, стали настоящей классикой. Пусть это и не была молекулярная миксология, клиенты не жаловались. По иронии судьбы, именно «сухой закон» обеспечил успешное будущее коктейлям, потому что те бармены, которые не умели работать подпольно, складывали свои бостонские шейкеры в чемоданы и отчаливали в Европу.

.....
 Когда был введен «сухой закон», многие бармены уехали из Америки в Европу в поисках работы. Благодаря этому коктейли стали популярны в Лондоне и Париже



Европа еще не до конца оправилась от потрясения после Первой мировой войны, но европейцы были не прочь выпить. Самые изысканные отели Лондона, Парижа, Вены и Рима открывали так

¹¹ «Сайдкар» (англ. Sidecar — коляска для мотоцикла) — классический коктейль; традиционно готовится из коньяка, апельсинового ликера (Cointreau, Grand Marnier или других трипл-секов) и лимонного сока. Точное происхождение коктейля неизвестно, но преобладает мнение, что он был придуман в конце Первой мировой войны либо в Лондоне, либо в Париже. Отель «Риц» в Париже настаивает на том, что коктейль был изобретен в барах отеля. Первое упоминание о сайдкаре встречается в 1922 году в книге Роберта Вермье «Коктейли и как их смешивать».

называемые «американские бары», чтобы продемонстрировать революционный стиль употребления спиртного. В числе первых эмигрировавших барменов оказался Гарри Крэддок; интуиция и прозорливость привели его в отель «Савой» на улице Стренд в самом центре Лондона, где он составил первую в своем роде книгу рецептов коктейлей¹², которая переиздается по сей день. Дело было в бурные 1920-е годы, когда любители чарльстона зажигали на танцплощадках, подзаправившись коктейлями «Мартини», «Манхэттен»¹³ и «Дайкири». Порции уменьшились — вслед за длиной юбок, — и Лондон оказался в центре водоворота социальной жизни. Жители Нового Света, истосковавшиеся по крепким напиткам, запрыгивали в самолеты новых авиакомпаний и летели через океан, чтобы выпить за одним столом со своими (всё менее) чопорными кузенами.

Это был золотой век коктейлей — рецепты, изобретенные в то время, остаются базовыми в любой коктейльной карте (а если их нет в меню того заведения, где вы выпиваете, то пора уходить и искать правильный американский бар). Легендарными в двадцатые годы были не только коктейли, но и те, кто их пил.

Писатели, например Эрнест Хемингуэй и Фрэнсис Скотт Фицджеральд, мастера завуалированного сарказма, любили промочить горло «Сухим Мартини». Когда речь заходит о том, как правильно пить, мы можем многому у них научиться, поэтому их афоризмы не раз цитируются на страницах этой книги.

¹² Гарри Крэддок (англ. Harry Craddock, 1876–1963) — легендарный бармен 1920–1930-х годов. Говорят, что именно он приготовил последний законный коктейль в баре «Холланд Хаус» на Пятой авеню Нью-Йорка за секунды до вступления в силу «сухого закона». На следующий день он отплыл в Англию, чтобы больше никогда не возвращаться в Соединенные Штаты. В 1930 году он опубликовал книгу «Коктейли отеля „Савой“» (англ. *The Savoy Cocktail Book*), которая считается культовой среди барменов.

¹³ «Манхэттен» (от назв. острова Манхэттен, Нью-Йорк) — популярный коктейль, появившийся в конце XIX века в США, затем распространившийся в Европе, главным образом в Англии. Готовится на основе ржаного виски или бурбона с добавлением красного вермута и биттера «Ангостура».

КОГДА ХОРОШИЕ НАПИТКИ СТАНОВЯТСЯ ПЛОХИМИ

За каждым взлетом следует падение: закат «золотого века» коктейлей можно описать одним словом — диско. В семидесятые, когда танцполы засветились огнями, а в моду вошли более откровенные фасоны, нечто ужасное произошло с тем, что мы пили. Гениальные рецепты, созданные в первой половине XX века, были незаслуженно забыты ради нового увлечения: «Блю Кюрасао», со всеми этими соломинками, зонтиками, а также фруктовыми салатами, стали потрещаться в количествах, вызывающих серьезные опасения. С появлением таких коктейлей, как «Харви Волбенгер»¹⁴, «Пина колада» и «Текила Санрайз», стало понятно, что стиль одержал верх над содержанием. Как модные в то время брюки клеш золотого цвета — красивые, но неудобные, — новые напитки радовали глаз, но не желудок. Настало время винных брендов — рынок заполнили дешевые бленды, такие как «Блю Нан»¹⁵ и «Матеуш Розе»¹⁶, само появление которых было преступлением против Бахуса (хотя благодаря этому винный мир, до той поры элитарный, стал, в некотором смысле, более демократичным).

¹⁴ Согласно легенде, предположительно созданной рекламщиками компании McKesson Imports для продвижения ликера Galliano, коктейль «Харви Волбенгер» был изобретен в 1952 году барменом из Лос-Анджелеса по имени Донато Антон (англ. Donato «Duke» Antone; также автор коктейлей «Белый русский» и «Ржавый гвоздь»). На самом деле впервые коктейль упомянут в источниках не ранее 1971 года.

¹⁵ «Блю Нан» (англ. Blue Nun) — немецкий бренд вина, запущенный компанией H. Sichel Söhne (Майнц) в 1923 году, который, возможно, был самым крупным международным винным брендом с 1950-х годов по 1980-е. После Второй мировой войны вино пользовалось огромным спросом в Великобритании и США. Первоначально под брендом выпускалось одно вино из винограда сорта мюллер-тургау, по вкусу больше похожее на полусладкие вина с невысоким (9,5%) уровнем алкоголя. Часто встречается в массовой культуре — в творчестве The Beatles, Beastie Boys, комиксах Deadpool.

¹⁶ «Матеуш Розе» (порт. Mateus Rose) — розовое полусухое вино из Португалии. Бренд был основан в 1942 году и принадлежит компании Sogrape Vinhos. Делается из blends красных сортов, таких как бага, турига франка и других. Дизайн бутылки был создан по подобию солдатской флаги времен Первой мировой войны. Любимое вино Джимми Хендрикса и Саддама Хусейна.

В барах зрелищность и чутье стали важны как никогда. вспомните, что говорил в фильме «Коктейль» Брайан Флэнegan — молодой по-веса, ловко жонглирующий бутылками, в роли которого снимался Том Круз:

Секс на пляже,
Персиковый шнапс,
Бархатный молот,
Алабамская тюрьма.
Я мешаю коктейли с соком и пеной.
Розовая белка,
Трехпалый ленивец.

Пена и сок? С каких пор из этого можно приготовить достойную выпивку? Там, где когда-то в коктейль было принято добавлять только чистейший алкоголь, теперь меню пестрели наименованиями с приставками «ритас» и «тинис», одно фруктнее другого. Клубничные дайкири больше напоминал ягодный «Слаш Паппи»¹⁷, нежели крепкий шот.

Основной принцип приготовления любого коктейля — разумное сочетание горького, сладкого и крепкого — настолько извратили, что от такой выпивки сложно было опьянеть. Сделали это даже не для того, чтобы замаскировать вкус плохого алкоголя, а скорее с целью снизить цену и крепость напитков. Рынок созрел для появления алкопопов¹⁸. По словам критиков, эти напитки предназначались несовершеннолетним, чтобы отучить их от содовой. Это было легко. Однако независимо от того, кто это пил, алкопоп служил лаконичным доказательством того, насколько далеки новые коктейли от ремесла бармена. «Хуч» (Hooch), «Бризер» (Breezer)

¹⁷ «Слаш Паппи» (англ. Slush Puppy) — безалкогольный замороженный напиток на основе сладкого сиропа и воды.

¹⁸ Алкопоп (англ. Alcopop от alcohol + sodapop) — слабоалкогольные напитки (содержание этилового спирта от 4 до 12%) с фруктовыми вкусовыми добавками.

.....
Белый костюм и коктейль яркой расцветки: не самое удачное сочетание, когда вы намереваетесь заечь, как Джон Траволта, на переполненном танцполе



ВВЕДЕНИЕ: ВСЕ ДЕЛО В ХОРОШЕМ ВКУСЕ

и ВКД (WKD)¹⁹ были все равно что еда быстрого приготовления: открыл крышку — и готово! Никакого предвкушения, никаких изысков — только потребление.

И все же мода быстро меняется. Вероятно, на фоне изменившегося отношения к еде мы стали обращать больше внимания на место и технологию производства алкоголя. Производители вина всё чаще говорят о «терруаре» (*terroir*) — местности, где растет виноград, и как это отражается на характеристиках вина. Винный сектор

¹⁹Хуч (англ. Hooch), Бризер (англ. Breezer), ВКД (англ. WKD) — напитки категории алкопоп.

прогрессирует семимильными шагами в том, что касается качества производства, особенно в среднем ценовом сегменте; неординарные производители захватывают даже рынок супермаркетных вин-блендов²⁰. Стали открываться подпольные бары, однако вместо продажи запрещенного алкоголя там смешивают и подают классические коктейли на основе артизанальных дистиллятов²¹. Бармены, заслужившие мишленовскую звезду, становятся знаменитостями мировой величины. В барах и пабах крафтовое пиво уверенно вытесняет безликие промышленные лагеры. Новая эра осознанного потребления уже наступила, и сформировался спрос на более качественные алкогольные напитки и бары более высокого уровня. Выпьем за это!

²⁰ В мире вина более всего ценится связь с землей, где произрастал виноград, поэтому вершину пирамиды качества занимают вина с маленьких виноградников. Недорогие супермаркетные вина, как правило, этой связи не имеют — на них указывается максимальное общее место производства (например, просто «Южная Австралия») и виноград, собранный с любого виноградника в этом регионе. Тем не менее и в этом сегменте встречаются интересные решения — вина из редких сортов, «биологические» вина, вина, которые просто по тем или иным причинам не попадают под региональную классификацию.

²¹ Ремесленных, сделанных независимыми дистиллерами в небольших количествах, сравнимых с домашним самогонварением.