

## 7

На входе в вагон-ресторан стоял официант в синей куртке, из-под нее выглядывала возвышенно-белоснежная рубашка, на шее — красная бабочка, редкие усы, бледное, матовое лицо, интенсивный взгляд, который уперся в мой подбородок, можно даже сосчитать морщинки в уголках его глаз, три справа, четыре слева, природа не терпит симметрии, даже когда она явлена в идеально симметричном вагоне-ресторане Поднебесного Экспресса. Впрочем, полной симметрии не наблюдалось, скорее две зеркально отраженные половинки были чуть сдвинуты в отношении друг друга. Шесть столов, по три на стороне, но каждому из них через проход соответствовал не такой же стол, а пространство между двумя столами, так что если представить вагон-ресторан сверху, то он напоминал танковую или тракторную гусеницу, натянутую на зубчатые колеса, а внутри пустота, предназначенная для перемещения официантов с подносами и с перекинутой через руку салфеткой. Или на цепь с идеально одинаковыми зубцами, каждому из которых соответствует выемка. Если вдруг представить себе, что Поднебесный Экспресс попадет в страшную катастрофу и вагон-ресторан будет сплюснен неведомой могущественной силой с боков, то каждый стол найдет себе место — он идеально войдет в межстольный промежуток на противоположной стороне вагона, и вместо пространства, разделенного проходом, по бокам которого сидят и вкушают пассажиры первого и второго, получится узкое помещение, где столы стоят один за другим, но пассажиры вынуждены будут навеки остаться за своими приборами. Если, конечно, не сплющит еще больше, тогда получится просто длинная вытянутая полоска, состоящая из спрессованных металла, дерева, пластика, биомассы. Будем надеяться, что до такого не дойдет.

Симметрию нарушало и расположение специально выгоревших пространств в начале и конце вагона-ресторана. На входе слева, у двери, распахнутой официантом с ассиметричными морщинками, располагался небольшой туалет; в отличие от туалетов в спальнях вагонов (тоже слева), дверь ресторана была хотя и пластиковая, но раскрашенная под дорогое дерево, непременно темнокоричневые разводы, трещинки, линии, будто сделана из какого-нибудь бука или даже сосны. Впрочем, я не знаю, из какого дерева мастерят двери дорогих туалетов. Уверен, дизайнеры вагона-ресторана Поднебесного Экспресса предвидели и это обстоятельство. В конце вагона, слева же, располагался буфет со стойкой. Издалека не видно, сделаны ли они тоже из пластика или все-таки из дерева; для этого надо подойти ближе, а официант уже усаживал нас за средний из трех столиков справа. Издалека буфет выглядел внушительно: на полках — шеренги бутылок с обычными для нынешнего мира этикетками (через мгновение я вернусь к вопросу инвентаризации алкогольных напитков), на специальной подвесной полочке над стойкой в идеальном порядке головой вниз, будто копченые уточкины трупы в ресторанах пекинской кухни, висели пустые бокалы, справа за стойкой, в глубине — внушительный кофейный аппарат, блестящий, алый, итальянский, я сразу узнал, в таких обычно отличный эспрессо делают, но это в Европе, не знаю как здесь, все равно приятно встретить старого друга за тысячи миль от мест его привычного обитания, вроде фото Мастроянни в чайной нашего (моего бывшего) кампуса, я ему подмигивал, мол, привет, старый хитрец, а он лукаво посматривал на меня поверх черных очков, слева можно увидеть блестящий кран, он вознесся над невидимой миру раковиной, надеюсь, столь же сверкающей, что спряталась за стойкой, в таких раковинах в барах обычно ополаскивают что-то срочно необходимое, тактически важное,

промежуточный стаканчик или чашечку, пока не подойдет подкрепление в виде роты только что вынутых из посудомоечной машины, еще теплых емкостей для розлива самых разнообразных жидкостей. Да, но бутылки. Набор напитков в вагоне Поднебесного Экспресса, насколько я смог разглядеть его, подходя к столу, усаживаясь, перемежая инспекцию видами, открывающимися из окна (крестьянские дома, холмы и невысокие горы, изогнутые деревья, как на старых китайских рисунках, на горизонте — уже большие горы, мутноватое молочное небо, вялая февральская прошлогодняя зелень травы и некоторых деревьев, другие голые, поля озимых, поля яровых, хижина, проселочная дорога с одиноким велосипедистом, неторопливо добирающимся из пункта А в пункт Б — а куда торопиться? — как известно, дорога в тысячу ли начинается с первого ли у дверей дома или с первого ли в середине дороги между пунктом А и пунктом Б да где угодно), переключаясь приборы в ожидании чашки чего-нибудь горячего и полезного, тарелки чего-нибудь укрепляющего и вкусного, любопытно, что перед каждым посетителем выложены два варианта столовых приборов, китайский и европейский, нож-вилка-ложки и палочки-ложки, интересно, если принесут тосты и джем, как тут палочками действовать? Разве что разломать тост на несколько кусочков и, последовательно прихватывая каждый из них палочками, обмакивать в джем, извлеченный из маленьких неглубоких пластмассовых ванночек, запечатанных фольгой, — но чем тогда его извлекать? Можно, впрочем, открыть ванночку и макать в нее кусочки тоста, в общем, басня «Журавль и лисица», как-то так, в общем, я периодически поглядывал на бутылки, выстроенные рядами за линией обороны буфетной стойки, и вот о чем размышлял.

В любом питейном заведении, которое находится в западном мире, пусть этот западный мир представлен лишь

экспатами в скафандрах, смонтированных из бургеров, Инстаграма и последнего альбома *The National*, придурковатыми экспатами запущенными в любой локальный космос от Томска до Найроби, от Урумчи до Абу Даби, мы почти всегда обнаружим следующее:

Виски:  
скотч (*Johnny Walker*, иногда *Bells*, в барах с претензиями непременно обнаружится *single malt*),  
бурбон (*Jack Daniels*, иногда *Jim Beam*),  
ирландский (*Jameson*, иногда *Tullamore Dew*),  
(иногда даже японский или канадский виски, но это дело случая).

Ром: *Bacardi*, *Malibu*, *Captain Morgan*, последнего может быть даже два сорта.

Брэнди: *Courvoisier*, *Martell*.

Джин: *Beefeater*, *Bombay Sapphire*, порой выпендренный *Hendricks*, странно, что базовый *Gordon's* можно найти далеко не везде.

Водка: *Stolichnaya*, «Русский Стандарт» — наличие кириллицы заставляет трепетать мое сердце патриота, *Grey Goose*, а вот старик *Smirnoff* явно сдал свои позиции.

Плюс один-два сорта ликеров, горьких настоек, *Martini*, наконец, прекрасный *Campari*, теснимый беспринципным *Aperol* ем. И, конечно, местная продукция; она обычно занимает примерно одну десятую ассортимента, а то и меньше. Расстановка напитков в находящемся в любом из вариантов западного мира питейном заведении обычно зависит от трех факторов. Первый фактор — популярность

той или иной интернациональной жидкости. Те, что заказывают чаще, располагаются на нижней полке в разворотной доступности бармена, слева, если он правша, или справа, если левша, у него за спиной. Реже наливаемые, либо вообще не спрашиваемые, но необходимо-декоративные и поддерживающие статус места — выше и дальше. Второй фактор — эстетические представления владельцев и/или барменов. В таких случаях группы бутылок размещают в зависимости от цвета содержащейся в них жидкости. Особенно это распространено в барах, где стена за стойкой, к которой привинчены полки с напитками, стеклянная и подсвеченная нецветными огоньками. Строго поделенные на жанры шеренги бутылок демонстрируют либо процесс постепенного окрашивания, от бесцветных прозрачных водки и джина к коричневому бренди и виски, либо, наоборот, переход от палитры к монохромному. В таких случаях важную роль могут сыграть напитки необязательные: зеленые абсент и шартрез, черные бутылки ужасного смородинового рижского бальзама, купоросный кюрасао. Впрочем, большинство разливающих эстетов мудро придерживаются минимализма. Наконец, третий фактор — полное невежество в вопросе теории и практики интернациональных напитков, их роли в становлении и функционировании глобалистской алкогольной культуры. Иными словами, незнание, кто, с кем, зачем и по каким случаям пьет в баре виски, ром или джин. Подобное происходит чаще всего в местах, еще слабо затронутых питейной глобализацией, в местах, где *Jack Daniels* и *Bombay Sapphire* не значат ничего ни для кого, кроме, конечно, поставщиков и покупателей этой продукции, — но для них только в смысле цены, не более того. В таком случае бутылки расставляют, как местный бог на местную душу положит, либо вообще наобум, либо исходя из неведомых нам соображений. Распорядились сделать «западный бар»,

как в кино и рекламе, — хао, вот вам. То, что я наблюдал на двух коричневых полках в глубине за барной стойкой вагона-ресторана Поднебесного Экспресса, был именно он — третий фактор. Интересно, как это получилось? Просто купили по разнарядке у дружественной фирмы-поставщика несколько коробок алкоголя? Или заказали специальный алкокейтеринг со специальным советчиком в придачу, который, исходя из стоимости проезда в Поднебесном Экспрессе, рассчитал платежеспособность пассажиров и составил именно такой ассортимент? Если так, то ценят нас здесь не шибко, не шибко. Роскошь почти не наблюдается, разве что парочка исключений для потенциального толстосума: *Laphroaig* и невесть как попавший в эти края кальвадос, названия которого я не смог прочесть издали, но помнил форму бутылки и примерную стоимость стаканчика в одном в общем-то недорогом лондонском баре. Ну и вкус, конечно, божественный, это помню хорошо. Международный десант напитков хаотически высадился на этих полках, десантники пережались местными сосудами с местным алкоголем под названием «байдзю». Еще пару недель назад в винном отделе супермаркета города X я разглядывал содержимое стеклянного шкафа с пузатыми... нет, не бутылками, эти сосуды хочется назвать амфорами, даже запечатанными кувшинами, в которых заключили отвратительного злого джинна крепостью от 53 до 62 градусов... ОК, с пузатыми емкостями в прозрачных пластиковых тубусах и коробках, украшенными желтыми и красными иероглифами на белом, желтом и красном фоне, пейзажами, архитектурными деталями времен династии Цин, ни слова латиницей, но есть цифры — крепость и цена. О первой из них уже сказано в предыдущем предложении, а вторая вызывает недоверчивый смешок, если знать невыносимый вкус амброзии, каждая капля которой стоит здесь около доллара

по нынешнему курсу и даже больше. Но его тут любят, байдзю. И преподносят почетным гостям, а также особенно отличившимся товарищам. Мне за год дарили дважды, после чего я с облегчением передаривал, впрочем, по менее ритуальным случаям. Иностранцу позволительно. Интересно, за 17 дней пути из города X в Европу пригубит ли кто-то вот отсюда или вот отсюда? А вдруг начнут угощать от лица компании-перевозчика? Мол, уважаемые гости Поднебесного Экспресса, счастливы приветствовать вас на борту, почетный машинист поезда и вице-президент нашей компании господин Чиу Син сопровождает наш рейс до северо-западных провинций, у него для вас приятный сюрприз: вечер традиционной китайской музыки и дегустация самых прекрасных сортов традиционного китайского «белого вина». Ах, вы не знаете, что «белое вино» в Китае — это не «совиньон» или «шардонне», нет, это байдзю, древний напиток, укрепляющий силы, поддерживающий гармонию как в самом организме, так и между вашим телом и Небом, напиток императоров и вождей партии, поэтов и крестьян. Первый тост — за мир и дружбу во всем мире, чему наша страна способствует под мудрым руководством ... Чтобы выключить этот полусонный бред, я заставил себя отлепить взгляд от бара и осмотрелся по сторонам. Почти пусто. Сюин глядит в окно. Завтрак еще не принесли, как и горячие напитки. Через проход, наискосок от нас, за столом сидит тот самый британец, но уже не в бежевом пальто, а в красном джемпере, голубой клетчатой рубашке и джинсах. Британец тоже ждет завтрака, но времени не теряет — перед ним пузатая рюмочка с бренди. Бренди, конечно, ну не виски же, так ведь? Британец молча разглядывает *Financial Times*, цвет бумаги которой удивительно гармонично сочетается с цветом его лица. Китайка, уже, конечно, без шапки, асимметрически коротко стриженная, в черном чем-то,

втыкает в айфон. За мгновение до того, как я стал проваливаться в дрему, явился официант с двумя меню. Да-да, каждое на двух языках. Почему два? Завтрак европейский и завтрак китайский. Один такой, один такой, пожалуйста. И кофе, если есть. Отлично. Я спасен.