



# Оглавление

Предисловие от автора . . . . .	7
<b>Глава 1. АЛКОГОЛЬ И МЫ . . . . .</b>	<b>9</b>
Что пьет автор 11 · Что пьет Сергей Иванович, учитель ОБЖ из Саратова 17 · Что пьют прекрасные дамы 20 · Грузия 24 · Что пьют, чтобы вылечиться 28 · Что пьют безумцы 31 · Что едят, чтобы пить 33 · И что в итоге 36	
<b>Глава 2. АЛКОГОЛЬ И ПРЕДКИ . . . . .</b>	<b>39</b>
Гипотеза «пьяной обезьяны» 41 · Неолит 44 · Китай 48 · Древний Египет 51 · Виноград 55 · Спирт 60 · Мед 66 · Выводы 68	
<b>Глава 3. АЛКОГОЛЬ И ВЛАСТЬ . . . . .</b>	<b>71</b>
Бобовый король 73 · Ельцин 76 · Черчилль 79 · Сталин 82 · США 87 · Королевская семья 92 · Петр Первый 94	
<b>Глава 4. АЛКОГОЛЬ И МУЗЫКА . . . . .</b>	<b>101</b>
Квотлибет 103 · Бетховен, Моцарт, слухи и домыслы 106 · Мусоргский 109 · Чайковский 112 · В джазе только девушки 113 · Ой, то не вечер, то не вечер 122 · Попурри 126 · Выводы 129	



<b>Глава 5. АЛКОГОЛЬ И ЖИВОПИСЬ . . . . .</b>	<b>131</b>
Греция 133 · Вахх 138 · Ян Стен 144 · Абсент 149 · Сапожники в последнем кабаке 159 · Грустные выводы 166	
<b>Глава 6. АЛКОГОЛЬ И КИНО . . . . .</b>	<b>169</b>
Профессия 171 · Ирония судьбы 175 · Шампанское и дивы 179 · Алкоголь и Даль 183 · Бронзовые фигуры 187 · Пьянству — бой! 194 · Выводы 198	
<b>Глава 7. АЛКОГОЛЬ И ЛИТЕРАТУРА . . . . .</b>	<b>199</b>
Неотъемлемая часть литературы 201 · Шекспир 203 · Лев Толстой против 209 · Чехов 213 · По 217 · Поэты 221 · Буковски 226 · Ангел Ерофеева 230 · Выводы 234	
<b>Глава 8. АЛКОГОЛЬ И БОГ. . . . .</b>	<b>237</b>
Олимп 239 · Христианство 243 · Кагор 248 · Монахи 251 · Ислам 255 · Буддизм 260	
<b>Глава 9. АЛКОГОЛЬ И ТЕЛО . . . . .</b>	<b>263</b>
Опьянение 265 · Похмелье 269 · Почему пьяницы становятся алкоголиками 274 · А можно ли потолстеть? 279 · Польза 281 · Выводы 284	
<b>Глава 10. АЛКОГОЛЬ И СЧАСТЬЕ . . . . .</b>	<b>285</b>
За здоровье 287 · Алкоголь объединяет 291 · Забавы 294 · Фестивали 296 · Корабли 300	

## Предисловие от автора

Книга «Искусство под градусом» написана мною четыре года назад — в ту пору я легко выпивал, легко писал, легко ставил слова в смешном, как мне казалось, порядке, и бутылка вина заставляла более веселиться, нежели грустить. Мне кажется, это ощущение сохранилось в книге — и это главная ее особенность.

Как вы поняли, «Искусство под градусом» — книга про алкоголь, культуру и много чего другого. Конечно, это не серьезное исследование, не научный талмуд, да и я не какой-то там монстр-разоблачитель, поэтому изучить искусство и историю по данной книге нельзя, но точно можно посмотреть на человечество под другим, новым, пусть и немного кривым, углом.

Ну ведь правда же — есть в пьянстве нечто странное, иррациональное, потустороннее. В конце концов, алкоголь — это серьезно, это полноценная действующая сила, это ведь не просто рюмочка шабли. Почему бы не отвести думам о пьянстве и пьющих целую, пусть и не самую толстую в мире, книгу?

Далее следует абзац «Из книги вы узнаете».

Из книги вы узнаете: что любит пить автор и почему, что любите пить вы и почему, как алкоголь запустил эволюцию, что пили Чехов и Толстой, почему свихнулся Ван Гог, чем завтракала английская королева (мир праху ее); почему в Древнем Египте все были пьяные, а во времена Шекспира все были еще пьянее; почему монахи во всем виноваты и что об этом



## Предисловие от автора

думает Иисус Христос, — и еще много разных, никому, в сущности, не нужных, но симпатичных фактов и домыслов.

Ерофеев говорил, что написал «Москва — Петушки» для того, чтобы люди чуть-чуть погрустили и чуть-чуть посмеялись. «Искусство под градусом», кажется, тоже стала такой книгой — чтобы и засмеяться, и ужаснуться, и захотеть немедленно выпить, и перестать пить навсегда.

Мне хотелось бы, чтобы чтение этой книги напоминало вам большое праздничное летнее застолье. С вином, джином, сладкой шипучкой — с тем, что вы любите. В компании, которой никогда на свете не найдется ни места, ни времени: с великими, простыми, живыми, умершими, пьяными, трезвыми, безумными, говорящими на разных языках. Сидеть за длинным столом, наливать, чокаяться, поднимать тосты, знать, что впереди еще целый вечер — и можно разговориться, пошутить, посплетничать, влюбиться. И никто не напьется, никто никому не набьет морду, никто не скажет ничего лишнего, ведь это — всего лишь книжка, которую можно в любой момент закрыть и мгновенно вернуться в реальность, развеяв разноцветный пьяный туман.

## **Глава 1**

# **АЛКОГОЛЬ И МЫ**



## Что пьет автор

Привет. Меня зовут Максим, и я алкоголик.

Мне всего лишь 23 года, и гордиться тут нечем. Но и позора особенного нет (быть может — пока). Мне не стыдно. Просто так получилось: родился под тусклой звездой, мир слишком серьезен, бесы крутят. Или же причина кроется в моей ДНК (скорее всего), но мама запретила в этой книге говорить о предках и родственниках вообще, поэтому я не буду.

Но факт остается фактом. Вот смотрите: каждый вечер я возвращаюсь домой слегка побитый жизнью, жизнь груба и требовательна, я человек маленький. Каждый вечер я открываю бутылку пива, или вина, или коньяка, или джина. Я, конечно, могу вообще не пить или выпить совсем чуть-чуть, поэтому человеческое лицо еще не потеряно и есть надежда. Но чаще всего под тяжестью быта, как ветка ломается от избытка снега, приходится бутылку выпить до дна. Но и это хорошо, спасибо, слава богу.

Другой бы не остановился и побежал за добавкой — а там уже приключения, маргиналы, драки, утро в канаве. Это не про меня. Я выпью, покраснею и упаду в короткий тревожный сон. А утром — снова в бой. Знак бесконечности.

И это только будни. А что происходит в праздники? Мама, что происходит. Вот хотя бы Новый год, он наступил позавчера. Сначала мы с друзьями разговелись бутылкой шампанского





## Искусство под градусом

на четверых. Этого даже кошке мало. Потом решено было пробовать «джинанас» — любимый напиток Гумберта Гумберта из набоковской «Лолиты».

*«Солнце совершило свой обычный обход дома. День созрел и стал склоняться к вечеру. Я опорожнил полный стакан спиртного. И еще один. И еще. Любимый напиток мой, джинуанас — смесь джина и ананасного сока — всегда удваивает мою энергию».*

**Гумберт Гумберт делал этот напиток в пропорции 1:1. Я же разливал на глаз. И солнечный, отдающий летом, тропиками и русской елью одновременно напиток мою энергию почему-то не удвоил, а удесятерил.**

Меж тем 2018 год стремился закончиться, 2019 год стремился начаться, я стремился к нулю. Сначала кончился сок, через два смазанных тоста — джин. Под руку попало шампанское.

Золотое правило пьянства, праздника, жизни — никогда не понижать градус. Правило, которое трудно принять, легко отменить, невозможно вовремя вспомнить. Скольких позорных мгновений можно было бы избежать, скольких укоряющих взглядов.

Помню, что после джина началось шампанское. От самого дорогого до самого обыкновенного. Помню речь президента, бой курантов и усиленные попытки мозга сосредоточиться на желаниях, помню тоскливые песни и чрезмерно энергичные танцы. Дальше — провалы, провалы, провалы.

Это еще ничего. Рекорд был поставлен в день рождения, когда исполнялось мне 23 года. В 23 года уже все можно, почему бы этим не воспользоваться и не выпить в одну рожу четыре бутылки шипучего ламбруско. Мне просто хотелось почувствовать себя Лучано Паваротти (на самом деле — нет), ведь люби-

мое вино великого тенора, как говорят, красное сухое ламбруско (может, врут). Незатейливое винцо, которое идеально подходит практически к любому блюду средиземноморской кухни: пиццу с ним хорошо, пасту, канноли какой-нибудь.

А какое жизнерадостное название — лам-брус-ко. Тут и щелчок вылетевшей пробки, и пена, и пузырьки. Есть легенда, что в трактире спрашивали: «Чего пить будем, синьор?» А синьор отвечал: «*Lamò brusco* (я люблю терпкое)». Отсюда и название. То есть не оттуда, не будем верить легендам. С латинского *labrusca* переводится как «дикий». Скорее всего, именно этот корень дал название сорту винограда.

В 70-х годах XX века, когда меня и в помине не было, ламбруско считалось модным напитком. В Америке вдруг полюбили дешевые сладкие вина. Италия поставляла их цистернами, но мода прошла. Как пройдут и печаль, и радость, так устроен свет.

Но что мне мода, что мне все эти разговоры да легенды. У меня был день рождения, а в день рождения можно начинать пить с утра, чтобы хоть как-то пережить цунами поздравлений и не утопиться в словах любви. Начинал я с белого ламбруско, закончил красным. Его вообще существует около 50 разновидностей: от слабоигристых (фризанте) до сильногазированных (спуманте), от пустынно сухих до оазисно сладких. Боже, дай здоровья попробовать все.

\* \* \*

Сколько их было за мою недолгую жизнь — этих дней рождения, этих новоселий, маслениц, именин, дней бухгалтера. Сколько их было — плохих шуток, неожиданных знакомств, тревожных дней похмелья. Однажды в пять утра я на спор залез на светофор, однажды уснул в закрытой ванной, однажды выпил пива вечером в Москве, а проснулся утром в Дмитрове. А ведь все это время я мог учить языки, читать книги, помогать страждущим.

Все-таки стыдно. Стыдно и страшно.



Но мне, конечно, нравится сравнивать себя с известными алкоголиками, как бы оправдываясь за неумеренность и чрезмерность. Вот, например, Ломоносов не мог написать ни строчки, чтобы не упиться в хламину. Английская королева Елизавета I выпивала ежедневно и обильно, но дожила до 101 года (так что и мы еще поживем). Фрэнк Синатра пил с утра до вечера на протяжении шестидесяти лет и умер благодарным стариком.

**Для того чтобы написать три предыдущих предложения, я прочитал очень много статей и вынес оттуда такую мысль: все, ну почти все, знаменитости квасили. Для того чтобы написать три предыдущих предложения, я выпил стопку коньяка.**

Можно было, конечно, обойтись без этого. Без алкоголя вообще обойтись можно, но сложно. Но надо ли оно нам? Ведь нет ничего лучше редкого бокала шампанского на завтрак, например, на курорте, или на даче, или в аэропорту. А как пережить осень без хорошего глинтвейна? А как пережить долгую зиму без чего-нибудь согревающего, горячительного?

Но все-таки лучше не увлекаться. Дорожка эта скользкая, упадешь — не встанешь. Да вы и сами все прекрасно знаете.

Такие дела. Вообще-то надо извиниться перед родителями, бабушками, учителями и всеми людьми, которые до настоящего момента считали меня человеком высокого полета и правильных ориентиров. Простите, все немного не так, как предполагалось. Где-то случился поворот не туда, но еще не все потеряно, лучшее впереди. Потом, это книга, а в книге можно придумать. Поэтому считайте, что я сочиняю, преувеличиваю, приукрашиваю.

**Пьянство само по себе губительно, иррационально, непредсказуемо. Поэтому я ничего не пропагандирую, кроме культуры.**

Веселиться нужно со знанием дела и, главное, не пить от грусти и скуки.

\* \* \*

Сейчас я пишу и маленькими глоточками пью холодное, как декабрьское утро, вишневое пиво. Оно же — kriek. Делают его в Бельгии путем естественного брожения, добавляя цельные ягоды едва переспевшей вишни. Цвет — от прозрачно-красного до почти бордового. Пиво держат в закупоренных дубовых бочках до полного растворения вишни, после этого фильтруют и на год оставляют в покое — отдохнуть.

Есть легенда, что kriek появился в качестве бельгийского аналога красного вина. Якобы молодой крестonosец возвращался из похода, сел на придорожный камень, задумался — как бы выпить полюбившегося «красненького», и придумал. Сварил ламбик (традиционное бельгийское пиво), добавил туда вишни со своего огорода, подождал год-другой — готово.

Пить это пиво, да как и любое другое, лучше холодным. На вкус оно сладковатое, с кислыми пузырьками. Хорошо к нему фрукты или какой-нибудь фундук, да все к нему хорошо.

Кстати, вот я сказал, что пиво лучше всегда пить холодным, и соврал. Оказывается, еще со времен викингов в Скандинавии пили горячее пиво. В Германии эта привычка сохранилась до сих пор, и вечерами округлые бюргеры разливают в кружки подогретое пенное, а вокруг мягкая европейская зима, как с откритки. Этот способ питья не столько для увеселения, сколько для оздоровления. Викинги так лечили простуду, зубную боль, кишечник. «Хельга, что-то мне живот скрутило, разогрей чайничек».



## Искусство под градусом

Существует даже пивной глинтвейн, вот вам рецепт на случай ОРЗ или, если захочется, чего-нибудь, мягко говоря, необычного.

Литр пива выливаем в кастрюлю с толстым дном. Туда добавляем две ложки сахара или меда, корицу, гвоздику, какого-нибудь еще кориандра или кардамона. Ставим на огонь, доводим до кипения. Два желтка растираем с ложкой сахара и вываливаем в нагретое пиво. Помешиваем. Следим, чтобы не закипело во второй раз, иначе получится совсем невнятная жижа. Весь этот взвар должен немного загустеть. Разливаем по маленьким интеллигентным бокалам. Лечимся.

Боже-боже, чего только не придумало человечество. Казалось бы — пиво, пивас, пивко. Некоторые с этим напитком проводили раннюю юность по подъездам, некоторые встречали с ним раннюю старость, глядя на надувающийся живот; а некоторые (неземные, богоподобные) изобретали вот такое:

- пиво со вкусом пиццы (называется оно, Мамма Миа! Pizza Beer. В составе помимо прочего помидоры, чеснок, базилик);
- пиво для собак (называется Kwispeibier, пахнет говядиной. Людям тоже можно);
- жареное пиво (выглядит как пончик. Вместо начинки — известный напиток. И ешь, получается, и пей. Два в одном).

Все это слишком мудрено. Дайте нам обычного, пятиградусного, которое так хорошо идет в летний зной, жидкого хлеба.

**С пива обычно все только начинается, но, чтобы не бегать за продолжением, можно выпить сорокаградусного Sink the Bismarck, которое считается чуть ли не самым крепким пивом в мире.**

Его даже продают в бутылках с отвинчивающимися крышками, чтобы можно было немножко отпить, герметично закрыть и убрать подальше. 375 мл такого напитка обойдется примерно в 85 долларов, что, честно говоря, недешево.

Но рекорд по крепости принадлежит шотландскому пиву, которое называется «Конец истории». 55 градусов. Выпьешь бутылочку под сериал, и все — конец. Хорошо, что во всем мире всего лишь 12 бутылок с этим зельем. Каждая спрятана, как кашеева смерть: в чучело белки, ласки или горноста. Стоит 765 фунтов. Такое я себе позволить не могу.

Ну что мы все о пиве да о пиве. Поговорим о том, что я боюсь спиться за написанием этой книги. Хотя нет, обо мне тоже хватит. Поговорим о том, что пьют другие простые смертные.

## Что пьет Сергей Иванович, учитель ОБЖ из Саратова

В 2018 году одно маркетинговое агентство выясняло, какой город в России самый пьющий. Опрос проводили в 25 городах, задавали каверзные вопросы:

— Вы употребляете алкоголь?

— А что? — отвечал Сергей Иванович из Саратова.

— Как часто вы употребляете алкоголь?

— Каждый день, бл!

— Сегодня вы употребляли алкоголь?

— А ну пошел вон, упырь! — примерно так закричал Сергей Иванович и с трудом замахнулся.

Так, по результатам опроса, Саратов оказался самым пьющим, самым алкоголизированным городом страны.

Жизнь Сергея Ивановича не сахар. Он преподает основы безопасности жизнедеятельности, учит насмартфонных школьников простым вещам: спастись от землетрясения, пе-



ревязать рану, собрать автомат. Платят мизер, до пенсии далеко, тут еще и российские наркологи со своими исследованиями.

**Наисследовали они, что учитель — самая падкая до алкоголя профессия в России. Ни какой-нибудь прощельга-грузчик, ни Виталик-слесарь, а Сергей Иванович, педагог, преподаватель, человек опасной жизнедеятельности и необъятной души.**

Все это огорчительно для нашего обэжешника. Что ему остается, кроме как зайти в ларек и взять шкалик беленькой, а дальше — как пойдет.

Ох уж этот шкалик, как мы называем маленькие бутылки. Есть в этом слове что-то смешное, умильное, почти «шарик». А это между тем старинная русская мера измерения жидкости, равная одной двухсотой ведра, половине чарки, то есть 61 с половиной миллилитр.

В дореволюционных российских трактирах, куда уже никогда не ступит нога человека, спиртное измеряли кратно казенному ведру (примерно 12 литров 300 граммов):

**20-я часть ведра — бутылка;  
50-я часть — чекушка;  
сотая — чарка или «мерзавчик»;  
двухсотая — родной шкалик.**

Но Сергей Иванович трактиров не любит. Он несет свою скляночку у сердца и думает, что надо было брать больше. Надо было чекушку брать да пива еще, водка без пива, как вы знаете, — деньги на ветер.

Шкалика хватит только на дорогу, но Сергей Иванович помнит, что дома на всякий случай припрятана смородиновая наливка, граммов двести, за шкафом.

Такие заначки, а главное, точное знание, сколько какого алкоголя осталось дома — верный признак алкоголизма. Но Сергей Иванович в зависимость не верит, он верит в Родину, Бога и вечную жизнь, вечная жизнь — есть, алкогольной зависимости — нет.

Учитель пьет один и даже не догадывается, что это еще один признак болезни. Жена ушла, забрав детей. Дура. Сергей Иванович, когда выпьет, становится намного добрее и ласковее обычного, чего ей не хватало? Хорошее настроение приходит после первого глотка, даже раньше, оно приходит с последним звонком в школе, когда 40 градусов только маячат в перспективе. Тоже признак. Вторая стадия алкоголизма. Всего их три, но об этом позже.

А сейчас разберем самый любимый напиток Сергея Ивановича — «ерш».

«Ерш» прост, как все гениальное. Пиво смешать с водкой — готово. Дальше вопрос нюансов и дело вкуса. Кто-то предпочитает классику: в пол-литра холодного пива с выраженным хмельным вкусом, как только осядет пена, вливается 100 мл ледяной водки. Пьется быстро, большими глотками.

Кто-то любит, чтобы вдаривало сразу и конкретно, тут подойдет «ерш-бум»: 100 мл пива и 100 мл водки наливаем в граненый стакан, он закрывается крышечкой и пару раз им надо ударить по столу, чтобы смешалось так смешалось. Получается сильногазированный бодрящий напиток. Пьется залпом.

Кто хочет поинтересничать — пожалуйста: можете добавить в классику несколько капель табаско — для остроты ощущений; можете край стакана помазать крупной солью, можете вообще уйти за грань и смешать пиво с рюмкой джина и соком половины лимона — здоровее будете.

Хочется сказать слова благодарности изобретателю этого волшебного, уводящего в заповедье коктейля. Но к кому обратиться? Тут автор — стихия, произведение — фольклор.





**По одной версии, идея «ерша» появилась еще в XIX веке. Якобы экономные купцы после застолий сливали все недопитое в один чан, полученную ядерную смесь и стали называть «ершом».**

Но правдивее выглядит сцена, где советский пролетариат приходит в пивную «со своим» и осторожно, урывками доликает водку в заказанные стаканы пива. Но чего гадать, рецепт сам по себе очевиден, его оставалось только взять с поверхности и дать народу, не расплескав ни капли.

Сергей Иванович, сколько таких «ершей» было в вашей жизни?

Вариант, когда пива больше, чем водки, называют еще «бурым медведем». Помните ли вы свой поход за «белым медведем», Сергей Иванович? Отпиваем глоток пива, доливаем водки, еще глоток — еще водки, так до того, пока напиток не станет прозрачным, пока не явится арктический гость. Можно пойти обратно, но путь этот еще не изведен.

«То ли еще будет, то ли еще будет», — бормочет, засыпая, наш обэжешник. Он выпил свою смородиновую наливку и медленно уплывает. Пусть ему не снятся землетрясения, цунами и школьники в противогазах, пусть ему приснится ни с того ни с сего прекрасная дама.

## Что пьют прекрасные дамы

Была у меня знакомая алкоголичка. Совершенно чудесная, утонченная донельзя красавица. Зимой она любила пить коньяк с крепким черным чаем, летом — шампанское. Мы редко встречались и каждый раз напивались в дым, говорили о неземном, мечтали собраться и поехать в Ниццу или в Париж, плохо

закусывали, чтобы не толстеть. Наши встречи всегда заканчивались клоунадой, кто-то кому-то скажет не то, реплика за репликой — понеслась: разбитые стаканы, растрепанные волосы, тушь потекла, расходимся со скандалом, молчим неделю. Так мы совместно катились на дно.

Звали знакомую, допустим, Галя. В Париже и Ницце нас не дождалась, но зато однажды в августе мы поехали на дружественную дачу, предусмотрительно закупившись шампанским. Была у нас такая идея фикс: каждое утро начинать с бокала шампанского, сидеть на веранде, смотреть в сад. Надо ли говорить, что все привезенное мы выпили в первый же вечер. Поэтому Галя разбудила меня в восемь утра и мягко, но твердо попросила сбежать в магазин. Три километра по проселочной дороге под ласковым солнцем дальнего Подмосковья, все ради бокала холодного «шампусика», ради красивой картинки, ради минутного ощущения себя королем.

Ведь именно с королей пошла эта добрая традиция — пить с утра. В Средние века завтрак вообще считался делом греховным, о чем Фома Аквинский заметил в своем трактате «Сумма Теологий». Не чревоугодничайте, мол, люди, едва разлепив глаза.

Тем не менее с XV века монаршие особы начинают завтракать, в XVI веке расходы на завтрак заносятся в казну, а в XVII веке французский король Людовик XIV, он же «король-солнце», уже пьет с утра игристое.

Шампанское стало любимым напитком Людовика со времен коронации в Реймсе, столице региона Шампань. Придворный врач Антуан д'Аквин считал это вино крайне полезным для солнечного королевского организма. «Пейте, милорд, пейте, как лекарство, не морщитесь» — как бы сказал он (на самом деле не так) и прописал шампанское к каждому приему пищи, включая завтрак.

Умер Людовик XIV в 77 лет от гангрены (не от алкоголизма). Но дело его продолжила маркиза де Помпадур, фаворитка правнука «короля-солнца», Людовика XV.



**В Оленьем парке, устроенном ею недалеко от Версаля, выпивалась чуть ли не половина производимого тогда шампанского. Веселились с самого утра, помпадурили изо всех сил.**

И так изо дня в день, сквозь века, вихри и звездопады. Ах, Франция.

Но что нам Франция. Ведь даже Пушкин, наше все, приглашал друзей на завтрак с шампанским в «Талон», самый дорогой и пафосный ресторан тогдашнего Петербурга.

В общем, мы с Галиной пошли по правильному пути. Три километра до сельского магазина, где на полках зеленели бутылки российского «шампуна», три километра обратно со звенящим пакетом в руках. Дальше — рай.

То было летом, а вот зимой, бесконечной русской зимой, Галя предпочитала напитки покрепче. Водку и коньяк, практически не закусывая, закуривая одну сигарету от другой. «Пьющая мать — горе в семье» — есть такая поговорка. Но Галя — не горе, она — прекрасная дама, хотя бы потому, что умела пить водку долго и размеренно, маленькими глоточками, совершенно не меняясь в лице.

Обычные русские люди, не прекрасные дамы, они как водку пьют? Выдохнули, зажмурились, залпом в себя влили, поперхнулись, рожу перекосило, занюхали, огурцом соленым хрустнули — готово. И вся эта грубость, вся эта брутальность оттого, что в далеком XVI веке Иван Грозный ввел государственную монополию на производство и сбыт алкоголя — хотел по-быстренькому пополнить казну.

Одним указом закрыли все популярные тогда «корчмы», где можно было поесть, перетереть с друзьями, выпить чего-нибудь легкого, иногда даже послушать музыку. Также крестьянам и посадским людям запретили самостоятельно изготавливать вино

или медовуху. В 1552 году в Москве появился первый «царев кабак» с казенным алкоголем.

**Через три года кабаки появились во всех подконтрольных землях, и ужас этих заведений состоял в том, что пили там водку, совершенно не закусывая, почти как моя Галя.**

Держателям кабаков сверху выдавался план: сколько водки влить в барод, сколько денег для казны выручить.

Многие, естественно, спивались, куда деваться, раз закусывать нельзя — будем просто пить, чистоганом. Но находились и безумные предприимчивые купцы, которые, несмотря на запрет самого батюшки Ивана Грозного, приторговывали алкоголем из-под полы. Что оставалось бедным перепуганным алкашам, купившим себе водки подешевле, сорвавшим запретный плод, кроме как выпить бутылку прямо тут, быстро, залпом, чтоб никто не увидел. Так, говорят, появилась традиция пить водку именно вот так вот, а никак иначе.

Есть еще похожая история. Несколько столетий спустя, уже при Николае II, также действовала государственная монополия на производство и продажу алкоголя. Водка стоила втридорога, бюджет рос, кабаки закрывались как рассадники пьянства, но алкоголь можно было купить в специальных лавках в закупоренной таре, на вынос (take away, как мы говорим).

За тем, чтобы несчастный покупатель не выпил все прямо на улице, следила полиция и специальные комитеты попечительства о народном отрезвлении. Купил мужик за бешеные деньги себе 200 грамм, дома его за это съедят, не дома — нельзя. Что ему остается? Только зайти куда-нибудь за угол, закрыть глаза, перекреститься и живительную влагу всю в себя влить.



## Искусство под градусом

А ты, Галя, своими маленькими глоточками все разрушаешь, все опровергаешь, Галя-Галя.

Дорогие читатели, можете наброситься на меня и растерзать на куски, ведь вы считаете, что если прекрасные дамы и пьют что-то, кроме нектара, то только вермут Мартини, а я про этот напиток еще ничего не сказал. Ничего не сказал о его нежном сладковатом вкусе, о пользе (при употреблении не более 50 мл в день), о десяти видах вермута, о тридцати травах в составе (мята, ирис и ромашка, тысячелистник, можжевельник и полынь, имбирь, кориандр и гвоздика, корица, тмин, фиалка, бессмертник...). Безусловно, идеальный напиток для хрупких, неземных, ранимых.

### **Но Галя вермут не любила и называла его напитком, не достойным страсти.**

Зато однажды нас с Галей позвали на ток-шоу. Мы так волновались, что перед началом, буквально за гаражами, нахлестались коньяка. Да так прилично, что шоу это так и не вышло на экраны. Что ни говори, но страсть — наше все.

## Грузия

Есть у меня мечта — побывать в Грузии. Мечта эта настолько легко исполнима, что никак не исполняется. Казалось бы, два часа в самолете, виза не нужна, вышел в Тбилиси, и вот — счастье, тепло, вино и гостеприимство. Здесь меня назвали бы «виноградник мой» или «лоза, взлелеянная, как ребенок», посадили бы за огромный стол (лобио, хинкали, хачапури), рассказали бы легенду-гост о появлении Грузии: Бог делил землю между народами, а грузины в это время широко праздновали сотворение мира. Кубок за кубком, чарка за чаркой, пришли они к Богу «навеселе».

— Где же вы были все это время, как вы могли опоздать? — гневно спросил Бог.

— Прости, мы пили за твое здоровье! — дружно ответил народ.

Тогда Бог смиловился и дал грузинам маленький, но прекрасный участок земли, с жарким солнцем, морем и виноградом.

Сейчас археологи находят на этой земле отпечатки виноградных листьев прошлых геологических эпох, в древних могилах стоят кувшины с пылью виноградных косточек и лапками винных мошек, сохранены прессы, давилъни, сосуды, которыми в последний раз пользовались еще до Рождества Христова.

В 2007 году обнаружили частицы вина, которое пили восемь тысяч лет назад, а это говорит о том, что виноделие началось именно на территории Грузии.

### **Цинандали, Ахашени, Киндзмараули, Саперави. Звучит, как заклинание. Кружит голову. Бьет по ногам.**

Что там произошло за эти тысячелетия, прежде чем бутылку густо-красного или соломенно-белого драгоценного грузинского стало возможным купить в любом российском супермаркете.

Одним из самых популярных способов изготовления вина являлся кахетинский, когда вино хранили и выдерживали в специальных конусообразных кувшинах — кевври. Кевври, объем которых доходит до 500 дал, закапывали в землю, оставляя на поверхности только кувшинное горлышко. Там, во мраке, в прохладе, бродило сусло. А сусло получали известным веселым способом: давили виноград ногами. Так косточки оставались целыми и не придавали вину лишней горечи. Еще одна неисполнимая мечта: попрыгать голыми ногами в виноградной каше.

Ксенофонт, Аполлон Родосский, Страбон, Прокопий Кесарийский — все эти люди со странными, отдающими древностью



и мудростью именами писали о виноделии как об основном занятии грузин.

Французский путешественник Жан Шарден, находившийся в Грузии с 1672 по 1673 год, предал, можно сказать, родину и высказался вот так:

«Ни в одной стране мира не пьют так много и такое хорошее вино, как в Грузии».

Но не вином единым. Тут случилось у меня недавно приключение: первый раз в жизни попробовал чачу. Главное, что меня ведь предупреждали, отговаривали, просили остановиться. Но потихонечку-полегонечку я полбутылки-то и вылакал. Главное, что разум оставался совершенно чистым, речь — послушной, память — крепкой, но когда я попробовал встать из-за стола... Что вы делаете, ноги? Чего как не родные?

Чачу делают из остатков. Надавили винограда на вино, а все лишнее (сок, семена, кожицу, веточки, черенки) перегнали в крепкий напиток. При этом промышленное производство развито слабо, чачу в основном готовят дома, по семейным рецептам, рецептов этих — сотни, у каждого свой. Но суть такова: забродивший виноградный жмых перегоняют с помощью медного чана, а перегонка чачи — праздник. Приходят гости, снимаются пробы, на стол обязательно ставят овечий сыр, шотис пури (хлеб из глиняной печи), вареную курицу, соленья.

**Чача, несмотря на сорокаградусность, считается утренним напитком. Издревле крестьяне пили ее с утра — по чуть-чуть, чтобы взбодриться перед работой. Вот поеду в Грузию и обязательно как-нибудь вместо кофе выпью чашечку.**

Также чачу употребляют перед едой в качестве аперитива, с чурчхелой, фруктами да орехами.

Крепость проверяли так: насыпали в рюмку порох и поджигали. Если горит хорошо — градус достаточный, если гаснет — выливаем все на помойку. Обычно градус чачи не превышает 45, но есть и те, кто делает пятидесяти-, шестидесятиградусную.

«Стопка», «рюмка» — эти слова по-грузински звучат так же, как и по-русски, как бы объединяя народы. А давным-давно алкоголь в Грузии пили из тыквы, потом — из рогов парнокопытных, позже — из глиняных и медных сосудов.

Ужасно хочется в путешествие. Сидеть и сидеть за столом, пить, наедаться, слушать бесконечные тосты и ничем не думать.

Поэт Белла Ахмадулина очень любила Грузию. У нее даже есть сборник «Сны о Грузии». И вот одно стихотворение из этого сборника, которое мне нравится особенно:

Я знаю, все будет: архивы, таблицы...  
Жила-была Белла... потом умерла...  
И впрямь я жила! Я летела в Тбилиси,  
где Гия и Шура встречали меня.

**О, длилось бы вечно, что прежде бывало:  
с небес упал солнцепек проливной,  
и не было в городе этом подвала,  
где Гия и Шура не пили со мной.**

Как свечи, мерцают родимые лица.  
Я плачу, и влажен мой хлеб от вина.  
Нас нет, но в крутых закоулках Тифлиса  
мы встретимся: Гия, и Шура, и я.

Счастливица, знаю, что люди другие  
в другие помянут меня времена.  
Спасибо! — Да тщетно: как Шура и Гия,  
никто никогда не полюбит меня.

Все брошу, обязательно поеду!





## Что пьют, чтобы вылечиться

**В далеком 1807 году произошло одно событие, из-за которого в 2016 году я сидел ночью под деревом в Петербурге и думал, что сейчас помру.**

Под соседним деревом сидел мой друг и издавал странные звуки, а ведь мы всего лишь хотели подлечиться.

Так вот. В 1807 году в Чехии, в Карловых Варах, жил фармацевт Йозеф Витус Бехер, немец по происхождению. И решил Бехер изобрести какое-нибудь небывалое лекарство от желудка, какие-нибудь полезные капли. Состав трав предложил приятель Йозефа английский врач Фробриг. Полынь, ромашка, анис обыкновенный, мед, кориандр, душистый перец, гвоздика, лимонная и апельсиновая цедра, еще с десятков секретных ингредиентов.

Бехер из всего этого разнотравья и уникальной минеральной воды, которой знамениты Карловы Вары, сделал настойку. Настойка называлась Английский Биттер и продавалась в аптеке. Через 209 лет мы с другом откроем бутылку этого биттера и, ничего не подозревая о волшебных свойствах, выпьем ее быстро и целиком.

Бехеры держали рецепт настойки в секрете. В 1841 году сын Йозефа, Иоган Бехер, поставил производство на поток. По всей Чехии пошла слава, потом уже и по всей Европе. «Организм, прими за лекарство», — шептали угрюмые чехи и осторожно, медицинскими дозами, принимали на грудь.

Самым дерзким в семье оказался внук фармацевта Густав Бехер. Он зарегистрировал торговую марку «Бехеровка», создал ажиотаж вокруг этого напитка, немного не доливая в бутылки, несколько капель, будто сейчас все закончится, вот-вот, фух — едва хватило на вас. Такой маркетинговый ход.

Он же придумал аккуратные фарфоровые рюмочки, которые продавались вместе с бутылкой. Кстати, состав бехеровки и дизайн бутылки с того времени практически не изменились.

Пить бехеровку лучше во время еды, по 20 мл. Современные доктора доказали, что этот алкоголь действительно полезен: и настроение поднимет малость, и несчастное наше пищеварение разгонит. Хорошо бы так: съел свиную рульку, к ней пюрежку, капустный салат, на сладкое крендель, а потом выпил рюмку — и как ничего не бывало.

**До 1945 года Бехеры тщательно хранили секрет настойки. В 1945 году, когда советские войска входили в Чехию, семья мигрировала. Но кто-то из наследников прямо перед отъездом закопал рецепт в саду.**

Зачем он это сделал? Может быть, боялся, что все они погибнут, а мир останется без знаменитого лекарства, с убитым пищеварением? Или переживал, что рецепт забудется, бумажки разлетятся, и оставил еще один экземпляр про запас? Или же просто случился у него такой романтический порыв? Никто не знает. Но новые власти нашли рецепт, фабрику национализировали, возобновили производство бехеровки после войны. За что им, конечно, спасибо.

Иначе что бы мы с моим приятелем пили, гуляя по ночному Петербургу? Мы ведь не знали всей этой истории, не знали, что по 20 мл, да из фарфоровых рюмочек, да во время еды. Мы просто пили и пили, как сироп. Сладко — и ладно. Но Йозеф Витус Бехер нас за неумеренность наказал. И было сначала слишком весело, а потом слишком грустно. И сидели мы под деревьями



## Искусство под градусом

в саду с обменом веществ, разогнанным до космических скоростей, и долго не могли встать.

Ну да бог с ней, с бехеровкой, пора возвращаться к истокам.

Надевайте валенки и тулуп, пойдем на медведя. Снег по пояс нам не страшен, в тридцатиградусный мороз мы чувствуем себя бодрее!

Как не пойдете? Простудились? Сейчас я вас вылечу, робяты! А для начала громко процитирую Александра Суворова, великого русского полководца, если кто забыл:

*Если не здоров, выпей чарочку винца с перчиком, побегай, попрыгай, поваляйся — и здоров будешь!*

Под винцом с перчиком Суворов подразумевал нашу родную, исконную, домашнюю — перцовку. Первые упоминания этой настойки встречаются в летописях аж XII века, как «мед чистый, пьпьяный».

**Изначально перцовку использовали только для растирки при простуде, радикулите или обморожениях. Но потом распробовали, раскусили, рассчитали пропорции, чтобы было вкусно да полезно.**

В магазинах, говорят знатоки, ничего толкового не найти, придется настаивать самим. Сейчас рецепт перцовки примерно такой.

Литром водки или самогона залить два жгучих перца, десяток перечных горошин, пятак бутонов гвоздики, шесть ложек меда. Взболтать, убрать на три дня в темноту и прохладу, каждый день перемешивать. На исходе третьего дня процедить и разлить по бутылкам. Дать еще постоять с недельку. Можете теперь звать себя лекарем или знахарем, приглашать пациентов.

А все дело в том, что жгучий перец содержит алкалоид капсаицин, который растворяется в спирте, но не растворяется в воде. Капсаицин этот обладает болеутоляющими свойствами, снимает симптомы воспаления, раздражает ваши капилляры, тем самым согревая; усиливает аппетит (кто бы его ослабил), одновременно способствует выработке жиросжигающих ферментов, ускоряет пищеварение, разгоняет тоску, убивает скуку, берет вас за руку и ведет в светлое будущее.

В общем, я понял, как буду дальше жить. Буду во время еды пить бехеровку, а все остальное время — перцовку. И не страшны мне станут никакие хвори, никакие морозы, ни старость, ни дряхлость, ни смерть.

И вам доброго здоровьица.

## Что пьют безумцы

Бабушка тут рассказала, что один ее приятель мазал на хлеб крем для обуви, ждал, пока спирт впитается в мякиш, все черное и вредное ложечкой счищал, а получившееся алкогольное нечто — ел.

Примерно так поступают люди, смешивающие красное вино с кока-колой в пропорции 50 на 50.

Был я однажды на подростковой вечеринке, где так делали. Казалось, что сейчас разверзнутся небеса, спустится бог пьянства и устроит страшный суд, но ничего страшного, кроме пары блюющих подростков, не случилось.

Оказалось даже, что такой коктейль популярен во всем мире, на всех пляжах всех океанов и морей. Особенно его любят в Испании, откуда и пошло название этой смеси — Calimochо. Калимочо — подходящее, по-моему, слово. По легенде, два официанта обслуживали гостей на каком-то испанском празднике. Вдруг заметили, что вино прокисло, и решили с чем-нибудь его смешать, чтобы неприятный привкус



## Искусство под градусом

перебить, чтобы всех надурить, подпортить праздничек. Одного официанта звали Calimero, другого — Мотхо, вот и получилось Calimoscho.

Пойло это пьют летом, в жару оно хорошо освежает и бодрит. Закусывать не обязательно, из-за углекислого газа, содержащегося в кока-коле, опьянение наступит быстро. Потом, это наверняка так вкусно, что невозможно остановиться. Отрубьтесь где-нибудь на бережку, под пальмой — сами виноваты.

В Аргентине, кстати, тоже очень любят этот коктейль. Так пытаются скрыть не самое высокое качество местного вина. Белое вино, например, разбавляют спрайтом, напиток называется Champagne Cordobés.

**А вот в Африке красное вообще сложно пить, не идет из-за жары. Поэтому нет ничего лучше, чем разбавить его пепси, накрошить льда и медленно потягивать. Так что зря я так въелся. Калимочо так калимочо.**

Каждый пьет то, что хочет и сколько хочет. Такой закон. Такая заповедь.

Но газировка с вином — это еще цветочки по сравнению с тем, что еще додумались пить в нашем сбесившемся мире. Предупреждаю, что следующие несколько абзацев могут вызвать тошноту и желание спрятаться на необитаемом острове.

Вот, например, британский дизайнер Джеймс Гилпин придумал изготавливать виски из мочи своей бабушки, больной сахарным диабетом. Потом он уже начал сотрудничать с домом престарелых, поставил производство на поток, так сказать. Сырье фильтруется, из него выделяют сахар, который после используется в процессе брожения. Виски называется

Gilpin Family Whisky, считается элитным и пользуется спросом. Надо купить пару бутылочек, подарить кому-нибудь неприятному.

### **Если поедете в Корею, обязательно попробуйте рисовую водку, настоенную на мышах.**

Мышата там еще махонькие, без шерстки. Водка настаивается год, вбирая в себя всю пользу и жизненные силы мышинной плоти. Говорят, что на вкус — ничего, но главное — очень хороша для здоровья и долголетия.

Вот еще один напиток, который нам, скорее всего, не попробовать, но давайте хотя бы удивимся изобретательности. Коктейль с гнилым пальцем ноги — фирменный напиток канадского бара Sourtoe Cocktail Club. Якобы в 1973 году капитан Дик Сивенс бросил в стакан приятелю свой ампутированный палец. Это стало событием, символом и традицией. И вот все с удовольствием заливают сами знаете что пивом или виски и пьют. Такой незамысловатый коктейльчик стоит 5 долларов. Но наслаждаться им могут только члены закрытого клуба при этом баре, попасть в клуб очень сложно.

Что-то мне захотелось спеть. Пою: как прекрасен этот мир, посмотри, как прекрасен этот мир, посмотри.

С одной стороны, хочется все попробовать в этой жизни, везде побывать, испить чашу до дна. С другой — налейте сто граммов холодной водки, я больше ничего не хочу знать.

## **Что едят, чтобы пить**

Недавно мне подарили настоящий рождественский штоллен. Это такой кекс со множеством пряностей, с изюмом, орехами, цукатами, покрытый белой глазурью. По форме он должен на-



## Искусство под градусом

поминать спеленутого младенца Христа. Готовить его начинают за несколько месяцев до праздника, изюм и цукаты заливают ромом, потом выпекают сам кекс (с большим количеством сливочного масла), а дальше самое главное — долго и терпеливо пропитывают штоллен алкоголем.

Впервые этот кекс испекли в Дрездене примерно 700 лет назад, назывался он *Striezel* и был совершенно постным (из овса, рапсового масла, муки и воды).

Чтобы хоть как-то подмаслить себе жизнь во время рождественского поста, представители немецкой знати написали письмо папе римскому Николаю V. Разрешите, мол, папа, нам добавлять в кекс сливочное масло и молоко. Но понтифик отказал чревоугодникам. Только через шестьдесят лет, в 1491 году, уже другой папа — Иннокентий VIII издал «масляный декрет» и разрешил во время поста употреблять молочные продукты. Правда, теперь нужно было платить определенную сумму в пользу Церкви, но это не важно. Важно, что с тех пор штоллен дошел до нас в неизменном виде.

**Подаренный мне кекс был небольшой, но тяжелый. Его семь раз пропитали коньяком. Каждый раз — 75 мл. Пол-литра коньяка в таком маленьком кирпичике.**

Смотрел я на него и думал: опьянею или нет? Можно потом за руль или нет? Есть или пить?

Чем дольше вызревает штоллен, тем лучше. В какой-то момент его, совершенно напившегося, полного и разбухшего от рома ли, от коньяка ли, от португальского Порто ли, бережно укутывают в фольгу и убирают на холод. Там он может храниться несколько месяцев, а то и лет, точь в точь — забальзамированный.

Каждая немецкая хозяйка в декабре печет несколько кексов: и себе, и родственникам, и друзьям. В Дрездене уже шестой век существует рождественский рынок штолленов. А в 1730 году по приказу Августа Сильного, курфюрста Саксонии и короля Польши, был испечен рекордный штоллен-чудовище, который весил более полутора тонн. Потребовалась сотня пекарей и специально построенная печь, чтобы двадцать тысяч горожан попробовали по кусочку. Надеюсь, они не додумались пропитывать этого монстра алкоголем. Цистерны рома растворились бы в тесте, кому это надо — лучше просто выпить.

Свой штоллен я ел осторожно, по уграм. Конечно, я не пьянел, но настроение поднималось: то ли от вкуса, то ли от запаха (цукаты, изюм, орехи, сахарная пудра, масло, корица, кардамон, коньяк), то ли просто так, в предвкушении Рождества.

\* \* \*

Еще один вопрос, который меня очень тревожит: можно ли напиться, съев коробку конфет с алкоголем? Ну, есть такие: «пьяная вишня», «коньячные бутылочки». Туда в начинку наливают то водку, то коньяк, то какой ликер, чтоб от сладости челюсть свело.

Журналисты одного российского издания провели эксперимент. Выбрали одну неудачницу из штата, купили пачку пралине с водкой (20 конфет), попросили съесть. Неудачница сладкое не любила и просто расковыряла конфетки и всю жидкость слила в отдельную емкость. Получилось 50 мл водки. Выпила. Подышала в алкотестер — тяжелое опьянение.

**Конфеты с алкогольным нутром стали популярны в Европе в 1920-х годах. Сидели декаденты в модерновых креслах, держали сигареты в мундштуках, медленно напивались конфетами.**





Ужас в том, что, если долго хранить такие сладости, спирт из них испаряется. Спирт испаряется даже из дубовых бочек, а глазурь ему вообще не преграда.

**Процент испарившегося алкоголя специалисты называют «долей ангела». Есть в этом какая-то поэзия.**

Но вы будьте осторожны, не кормите «пьяной вишней» детей и водителей, не заедайте «коньячными бутылочками» антибиотики. Лучше все отдайте мне. Мой организм все выдержит.

## И что в итоге

Так, глава «Алкоголь и мы» подходит к концу. Конечно, это все капля в море пьянства. Сколько еще не выпито, не попробовано, сколько открытий чудных впереди. Я вот ни разу не пробовал граппу и даже не знаю, что это такое. Не знаю, как правильно пить текилу. Могу отличить полусладкое от сухого, а вот полусухое от полусладкого — не могу. Тут появилась у меня мысль стать сомелье, такое красивое слово, но это же надо учиться, проходить курсы. И профессия эта заключается, как оказалось, не в бесконечной дегустации, а надо еще разговаривать с клиентами и поставщиками, подбирать вино под настроение, блюдо и финансовые возможности. Потом если и случится дегустировать, то там порции — с наперсток. Не для меня. Лучше я буду пить, но не напиваться. Пьянеть, но трезветь. Пробовать, но не продолжать. Жить в золотой середине, балансировать на волоске.

**А пока сделаем выводы:**

- автору нужно взять себя в руки;
- не смешивайте белое ламбруско с красным;

- если вам кажется, что третья бутылка не будет лишней, ложитесь спать;
- не пейте от скуки;
- трудно быть учителем в Саратове, но приятно;
- если вы встретили «белого медведя», не возвращайтесь за «бурым»;
- пить шампанское с утра — норма;
- лучше редко, чем всегда;
- пить залпом — исконно;
- надо ехать в Грузию;
- бехеровку пить буквально по капельке;
- перцовка — ваш домашний доктор;
- не смешивайте вино с кока-колой, пока вы не на пляже;
- все мерзкое, залитое алкоголем, уже не мерзкое;
- штоллен — алкоголик;
- конфеты — зло;
- алкоголь — добро.

Ну ладно. Надеюсь, вы уверенно держитесь на ногах, взгляд ваш светел, а ум — пытлив. Пора ехать дальше. Пора узнать, с чего и когда все начиналось, кто и зачем стоял у истоков, куда все течет, стремится и катится.



## **Глава 2**

# **АЛКОГОЛЬ И ПРЕДКИ**



## Гипотеза «пьяной обезьяны»

**Интересно посмотреть в глаза тому первобытному человеку, который случайно съел забродивший фрукт и понял, что хорошо. Зачем ты запустил это колесо, человеке? Что глазки потупил, предок? Стыдно?**

Не стыдно первобытному человеку, ведь все началось не с него, а гораздо раньше, когда все мы еще обезьянками лежали в колыбели вселенной — миллионы и миллионы лет назад. Может, даже не палка в руках сделала из обезьяны человека, а желание выпить.

В XIX веке ученый Луи Пастер установил, что брожение — процесс естественный, микроорганизмы метаболическим путем воздействуют на молекулы сахара, и молекулы, чтобы защититься, производят спирт. Таким образом алкоголь потихоньку-помаленьку образуется во фруктах. Упало, допустим, манго с дерева, лежит. Под солнцем да с бактериями, чтобы не сразу сгнить и исчезнуть, стало манго бродить, наливаясь этанолом, усиленно пахнуть.

А ведь бродить может только что-нибудь сладенькое, запах этот притягивал животных, манил, заставлял спускаться



## Искусство под градусом

с деревьев. Съешь этот фрукт, обезьяна, съешь. Он спелый, сахарный, калорийный. И обезьяна ела, ничего не подозревая, а этанол разливался по крови, запускал эволюцию.

Съела макака фрукт — несколько захмелела, захотела еще фрукт — в итоге сожрала все, что было в зоне досягаемости. Знакомая история. Сидел себе на диете, считал калории, выпил бокал вина и не заметил, как съел пачку пельменей. А дело в том, что алкоголь обладает «эффектом аперитива», стимулирует аппетит, хочешь не — хочешь, доешь все до конца. И если нашим предкам это помогало запастись калориями, то нам, увы, тоже помогает.

Потом, забродившие фрукты легче усваивались, антисептические свойства алкоголя уменьшали вероятность подцепить какую-нибудь болезнь. Животные шли на запах спирта в поисках сахара, и постоянное потребление этанола вызывало необратимые изменения в их крепких телах.

Шли годы. Эпоха сменяла эпоху. Где-то там что-то щелкнуло, и случилось чудо: в организмах человекоподобных обезьян произошла мутация, стал вырабатываться особый фермент, расщепляющий алкоголь. Способность к усвоению этанола увеличилась в 20 раз. Это грандиозное событие позволило человечеству пить, как не в себя. Спасибо, эволюция или бог — кто там за этим стоит.

С тех пор человек способен перепить любое животное, кроме, пожалуй, тупайи (есть такой зверек). Вот с тупайей ни в коем случае не соревнуйтесь, если вдруг предложат. Это такая тропическая мышка, которая живет на острове Калимантан (вряд ли вам это о чем-то говорит). Так эта мышка — настоящая алкогольичка, ведет ночной образ жизни и пьет нектар бертамовой пальмы *Eugenia tristis*, в котором спирта — 3,8%. Пальма эта цветет круглый год — круглый год зверушка навеселе. Конечно, выпивает она сущие миллилитры, но относительно массы тела — ого-го.

**Если переводить на человеческий манер, тупая способна за раз выпить три литра пива! И ни похмельного синдрома, ни больной печени — ничего.**

Ученые до сих пор не понимают, как этому животному удается так лихо перерабатывать алкоголь. Хочу быть тупайей, в общем.

Но вернемся к нашим обезьянам. «Напивались ли они забродившими фруктами», — спросите вы. Веселились ли они до упаду? Били ли друг другу морды в пьяном угаре? Нет, ничего такого. Желудок животных заполнялся гораздо раньше, чем наступало опьянение; потом, «крепость» этих фруктов была незначительной — около двух градусов. Поэтому все было тихо-мирно.

Кстати, падалицу-то сахарную, пьянящую — гораздо легче подбирать, находясь на земле. Вот и мотивация обезьянам спуститься с дерева, встать на ноги, превратиться в человека.

Но это все, конечно, гипотеза. Можем верить, а можем взять вилы, факелы и пойти охотиться за ученым, который гипотезу эту выдвинул. Зовут его Роберт Дадли, он профессор Калифорнийского университета в Беркли. И его мысль подтверждает, хотя и косвенно, один эксперимент. С помощью видеонаблюдения группа ученых 17 лет следила за отрядом из 26 шимпанзе. Местные жители (а дело было в Гвинее) собирали пальмовый сок и оставляли его бродить в пластиковых емкостях. А шимпанзе наострились эту брагу крепостью до 7% пить. За 17 лет наблюдений было зафиксировано 20 попок. Приходили и поодиночке, и группами, и самцы, и самки, некоторые неоднократно. Конечно, нельзя утверждать, что они пили этот сок ради алкоголя, хотя некоторые особи даже демонстрировали обезьянье опьянение. Но факт в том, что шимпанзе, наши ближайшие родственники, легко переносят этанол.





## Искусство под градусом

Конечно, идеально было бы, если бы в ходе эксперимента обезьянки научились сами делать брагу из сока. Тогда бы все сомнения отпали и мы поняли, что наше проблемное пьянство — дело сугубо эволюционное. Но этого не произошло.

Поэтому мы держим гипотезу «пьяной обезьяны» в кармане, но вовсе ею не оправдываемся. Да и нужны ли оправдания?

## Неолит

Нет на земле ничего естественнее, чем пиво. Конечно, есть, но мне нравится громкость этой фразы. И хочется поспорить.

Итак, примерно десять тысяч лет назад произошла неолитическая революция. Людям надоело шманяться из стороны в сторону, надоело есть коренья и унижаться перед матушкой-природой. Они решили остановиться, взять себя в руки, заняться земледелием и скотоводством.

Логики особой в этом не было: охотники-собиратели были вполне себе сыты и довольны. Так могло продолжаться дальше и дальше, но люди почему-то решили остановиться. Из-за чего здоровье их ухудшилось, они стали зависимы от погоды, от урожая, от условий конкретной местности. Даже состояние зубов стало хуже, о чем говорят многочисленные исследования. Но что же заставило их вот так вот взять и осесть?

Каменная зернотерка — один из символов неолитической революции. Эта штука предназначалась для того, чтобы растереть зерна в муку, если вы еще не поняли из названия. Нам это приспособление кажется логичным и очевидным, но для человека каменного века, который понятия не имел о том, что такое хлеб, идея перемолоть зерно в муку и потом уже испечь первобытную булку — нонсенс. Если есть зерно — можно просто его съесть. Чувство голода не могло заставить человечество заняться земледелием. Тут же надо сажать, окучивать, ждать — взойдет не

взойдет, молиться о дожде. Любая охота или сбор упавших плодов — менее затратен, но более безопасен и выгоден.

Ну ладно, собрали, допустим, зерно. Но сделать из него муку, муку разбавить водой и все это поставить на огонь — за гранью моего каменного мозга. Гораздо проще и очевиднее сделать из зерна пиво! Тут даже и стараться не надо. Разбавил водой — по дождал.

Ведь и сегодня пивоваренная промышленность работает на солоде, который получают при проращивании, например, ячменя.

Это я все к тому, что пиво получается естественным путем, а вот до хлеба надо еще додуматься.

**То есть можно предположить, что пиво появилось раньше, жидкий хлеб был предком твердого, человек совершил великую революцию и начал заниматься земледелием ради алкоголя.**

Вот даже дикари-папуасы, племена которых изредка встречали путешественники, любят пьянствовать. Николай Николаевич Миклухо-Маклай, российский путешественник и этнограф из XIX века, в своих заметках описал процесс приготовления сильно опьяняющего напитка в одном папуасском племени:

*«Перед началом пира приготавливают напиток «кеу». Свежие листья и молодые ветки просто жуют, старые, твердые корни разбивают и разрыхляют камнем; все юноши в это время представляют собой жевательные машины. Набрав полный рот, они работают зубами, как настоящими жерновами, с сильным напряжением жевательных мышц. Если кто-нибудь устанет раньше, чем масса достаточно размягчена, он выплевывает ее себе в руку, скатывает из нее комок и передает другому, чтобы тот*



## Искусство под градусом

довел жевание до конца. Часто для жевания используют мальчишек; юноши идут в деревню, заставляют мальчиков нажевать «кеу» и приносят нажеванное обратно на место пира. Один тамо (человек) делает тем временем аппарат для фильтрации «кеу», состоящий из двух скорлуп кокосового ореха, из которых верхняя образует воронку, а нижняя, большая, служит резервуаром. Вместо фильтра кладут над отверстием немного мелко истертой травы. Юноши — «жевательные машины» подают один за другим комки разжеванного «кеу», смоченные как можно обильнее слюной; тамо отжимает эти комья рукой в воронку. Часто тамо отдает юноше обратно выжатую массу для повторного смачивания слюной или смачивает сухую массу водой, чтобы затем еще раз ее выжать. К фильтрату, представляющему серо-зеленоватую массу, приливают немного воды и потом дают постоять. ....

Напиток этот не особенно вкусен, о чем свидетельствуют и лица папуасов, прodelывающих при питье различные гримасы, но он сильно опьяняет: достаточно маленькой рюмки, чтобы в полчаса сделать человека нетвердо стоящим на ногах».

**До сих пор похожим образом готовят «чичу» — изобретение древних инков. Женщины долго жуют зерна кукурузы, сплевывают массу в чан, доливают воды и убирают надолго в темное место. Примерно так же неприятно японцы делали свое саке.**

И вот я думаю, может быть, зернотерка использовалась вовсе не для получения муки, а как «жевательная машинка»?

Ну ладно, чего думать-гадать. Ради пьянства ли, ради еды, или просто от усталости, но человечество сделало огромный шаг, остановившись. У людей наконец-то появилось свободное