

АДАМ

МАКДАУЭЛЛ

# DRINKS

ПРАКТИЧЕСКИЙ  
ПУТЕВОДИТЕЛЬ

КРЕПКИЙ  
АЛКОГОЛЬ  
КОКТЕЙЛИ  
ВИНО & ПИВО

ВСЁ О СПИРТНЫХ НАПИТКАХ —  
ПРОСТО, ИНТЕРЕСНО И ПО ДЕЛУ

18+

Адам Макдауэлл  
**Drinks. Практический  
путеводитель.  
Крепкий алкоголь.  
Коктейли. Вино & пиво**

*Текст предоставлен правообладателем*

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=23197890](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=23197890)*

*Drinks. Практический путеводитель. Крепкий алкоголь. Коктейли.  
Вино & пиво / Адам Макдауэлл: КоЛибри, Азбука-Аттикус; Москва;*

*2017*

*ISBN 978-5-389-12952-8*

### **Аннотация**

Современный практический путеводитель по спиртным напиткам, включающий самые необходимые сведения об их свойствах, особенностях сочетания, правила употребления.

# Содержание

Предисловие: Истинный ценитель, или Знаток спиртного	7
Несколько хозяйственных заметок	14
Часть I	15
Что нужно делать	16
Чего делать нельзя	23
Часть II	29
Пейте интересное пиво	29
Пиво на все времена года	32
Ранняя весна	33
Поздняя весна	37
Лето	40
Конец ознакомительного фрагмента.	45

**Адам Макдауэлл**  
**Drinks. Практический**  
**путеводитель.**  
**Крепкий алкоголь.**  
**Коктейли. Вино & пиво**

ADAM McDOWELL  
DRINKS  
A USER'S GUIDE

Данный перевод опубликован с согласия издательства TarcherPerigee, группы Penguin Publishing Group, в составе Penguin Random House LLC.

© 2016 by Adam McDowell  
© Illustrations. Kagan McLeod  
© Зайцева Е., перевод на русский язык, 2016  
© Издание на русском языке, оформление.  
ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус», 2016  
КоЛибри®

\* \* \*

*Посвящается Эмили*



# Предисловие: Истинный ценитель, или Знаток спиртного

*Владение искусством разумного питья очень важно...*

*А знать, как пить, столь же необходимо, как уметь плавать, и человек должен чувствовать себя свободно и в том и в другом.*

**Франк Мейер, бармен парижского отеля «Ритц», 1936 г.**

Вы когда-нибудь замечали, что персонажи старых романов и фильмов, кажется, точно понимали, что и когда пить? Многие из нас с завистью оглядываются на те времена, когда люди, если желали расслабиться во время какого-нибудь европейского приключения, могли не гадать, какое бренди или шампанское самое лучшее: они просто это знали. Или, предположим, могли ни с того ни с сего заказать коктейль «Джин Рики», как Том Бьюкенен в романе «Великий Гэтсби». Или же умели внятно объяснить, почему «Мартини» был хорошо приготовлен. В последнее время мы больше обращаем внимание на эти детали, потому что живем накануне новой эпохи расцвета спиртных напитков. Мы и в самом деле можем с уверенностью предсказать, что наше время станет золотым веком алкоголя. Качество вина в целом улучшается. Набор видов и сортов практически в каждой категории алкоголь-

ных напитков увеличивается. Крафтовое производство процветает. Люди находят старые рецепты коктейлей и изобретают новые. Города, где было не более двух пристойных коктейль-баров, теперь предлагают вашему вниманию полсотни приличных заведений, а мода на вкусное крафтовое пиво с каждым годом растет, как шапка пены на стакане.

Однако большинству людей это не очень нравится: выбор становится больше, а значит, совсем непросто разобраться во всем этом разнообразии.

Я это знаю, потому что все время говорю с людьми о спиртном. Больше десяти лет я писал об алкоголе для крупной канадской газеты *National Post*, а в последние годы появляюсь днем в *The Social*, телепрограмме о стиле жизни, чтобы поболтать о напитках, и пытаюсь с толком использовать прямой эфир. Вы можете по-разному рассуждать о жизни, но если пишете или рассказываете с экрана о спиртных напитках, то на вечеринках люди только об этом и желают с вами разговаривать. А когда собеседники выясняют, чем я занимаюсь, то их первый порыв – извиниться за то, что они пьют непрофессионально. Они, мол, глупо себя чувствуют оттого, что ничегошеньки не знают о вине. Или лукавят, поворачивая бутылку пива так, чтобы я не увидел этикетки и не осудил их простецкий вкус. Это убеждает меня в одном: люди знают, что могли бы пить что-нибудь более вкусное или более впечатляющее, но не стремятся выяснить, что именно.

Если мы собираемся наслаждаться золотым веком выда-

ющихся напитков, то должны понимать, что все зависит от нас. Пора перестать хитрить с самими собой, потому что незнание законов и искусства питья лишь отбрасывает нас назад, заставляет прятаться в старые лисьи норы, где и пить приходится по старинке – лишь то, что знакомо и привычно. Вытащит нас оттуда жажда познания нового мира, неудержимое стремление, смелость и готовность исследовать неизведанные территории.

Если вы держите в руках эту книгу, то надеюсь, что вы жаждете получить эти новые знания. Вы убедитесь, что люди, которым кое-что известно об алкогольных напитках, обычно с радостью делятся своими познаниями. Возможно, вас испугают насмешки отлично осведомленных в этой области снобов. Но поверьте моему опыту: в братство фанатов изысканного спиртного вас примут с распростертыми объятиями и поприветствуют салютом из пенных струй игристого вина.

Стремитесь узнать побольше о напитках, чтобы стать тем, кого я считаю истинным любителем выпивки, который имеет хотя бы общие представления о том, что подают в конкретном заведении, каковы там напитки, какими должны быть атмосфера и способ подачи. Чтобы ступить на эту тропинку, надо всякий раз и практически каждый напиток не просто «опрокидывать», а понемножку отхлебывать, стараясь постигнуть его суть. Звучит пугающе, но это не так сложно, как полагают некоторые упрямы (об их мотивах, если хо-

тите, гадайте сами). Просто думайте о спиртном, относитесь к нему так же, как к еде: это поле, которое нужно не просто перейти, а изучить, отыскивая то, что лично вам кажется вкусным.

Проблема состоит в том, что люди не знают, с чего начать путешествие, и до сих пор у меня не было правильных инструментов, чтобы помочь им в этом. Существуют книги о роме, джине и пиве, книги о горьких настойках – биттерах, много книг о вине и прочих напитках. (Естественно, и веб-сайты тоже.) Мне же хотелось, чтобы у людей имелся общий справочник повседневного питания. Но ничего современного и практичного я не нашел, разве что книгу покойного Кингсли Эмиса *Everyday Drinking*: для меня она вроде Библии. Однако она рассчитана на английского читателя и опубликована так давно, что в ней упоминается шампанское ценой 6 фунтов и прочее в таком духе. К моему великому удивлению, не было на рынке книги более подходящей, современной и всеобъемлющей (что невозможно) для людей, желающих знать, что пить во время особых праздников, как готовить и подавать напитки и как не чувствовать себя полным ослом, проделывая все это. Поэтому я и решил сам написать такую книгу.

Даже если вы не станете читать всю ее от корки до корки, то сможете почерпнуть из нее отдельные сведения, чтобы потом совершить путешествие по проложенному мною маршруту. Каждая глава – это новое озеро, которое попадает на

пути взыскательного любителя напитков. Надеюсь, вы достаточно осмелеее, чтобы нырнуть в это озеро и поплыть.

Я подробнее останавливаюсь на темах, которые, как мне кажется, будут для вас особенно полезны, а также на тех (например, виски), которые требуют более глубоких познаний, чтобы легко в них ориентироваться. Вам может показаться, что с вином я расправился слишком быстро (просто я считаю, что ему посвящено достаточно книг). Я вовсе не касаюсь таких тем, как сидр, пунш и десертное вино, поскольку считаю, что вы способны разобраться в них и без меня. Идея была не в том, чтобы досконально разобрать абсолютно каждый аспект потребления спиртных напитков. Я попытался лишь подтолкнуть вас, дать для начала самые необходимые знания из тех, что я накопил за много лет.

Что касается коктейлей, то я отдаю предпочтение винтаж-ным рецептам. К счастью, современные коктейли построены по тем же принципам. Если вы будете следовать моим инструкциям, то сможете приступить к приготовлению напитка по любому из существующих на свете рецептов: они на самом деле не такие сложные, как вы могли бы подумать, и, освоив несколько простых приемов, вы станете достаточно компетентными в этой области.

Заметьте, что концепция *повседневного питания* или возможность быть *настоящим знатоком* вовсе не подразумевают, что вы с утра до ночи станете прикладываться к стакану. Ничего подобного! Если вы заботитесь об умеренности,

умеренность будет заботиться о вас. И вы наверняка поймете, что употребление спиртных напитков приносит больше удовольствия, если вы пьете меньше.

Кроме того, мне кажется, люди полагают, будто фанат спиртного со временем превращается во всезнайку или надутого сноба. Надеюсь, с вами такого не случится. Дзен-мастер Ву Ли говорил: «Перед просветлением руби дрова и носи воду. После просветления руби дрова и носи воду». Иными словами, просветившись, оставьте знания при себе. Если вас не будет преследовать неотвязное желание продемонстрировать кому-либо свою осведомленность, то никто и не заметит в вас особых перемен. Просто вы начнете заказывать вина получше и устраивать вечеринки поинтереснее.

Выпивать следует весело.

Вот еще один урок из буддийских священных текстов: юношу ранили стрелой с отравленным наконечником. Он не давал никому вытащить стрелу и только без конца задавал никому не нужные вопросы: «Как звали человека, который стрелял? Из какой он деревни?» – и тому подобное. Раненый юноша умер еще до того, как кто-то наконец выдернул ядовитую стрелу. Когда дело касается алкогольных напитков, знание весьма ценно, но сосредоточенность на мелочах может стать той отравленной стрелой, которая способна убить любой праздник.

Сухой остаток из всего сказанного таков: предполагается, что процесс питья должен быть веселым. Люди часто хотят,

чтобы я поделился с ними инсайдерской информацией – теми драгоценными камешками, которые я насобирал об алкогольных напитках в течение многих лет. Вот вам самое-самое: в любом конфликте между наслаждением и одержимостью спиртным должно побеждать наслаждение. В первую очередь обращайтесь внимание на людей и разговоры вокруг вас. Напитки – лишь фон, сопровождение.

# Несколько хозяйственных заметок

Я должен признаться, что повторяюсь, как надоедливый завсегдатай бара. Хотя эта книга – новый проект, некоторые строки, целые предложения и рецепты взяты из моих старых статей, особенно из колонки в газете *National Post* и блога, уже давно не существующего. Прежние удачи не грех и повторить.

Я пытался сделать эту книгу настолько универсальной, насколько смог, но все же в мои писания поневоле просочились и мой собственный культурный опыт, и моя речь. Я просто ничего не могу поделать с тем, что я родом из Канады – туманной страны Содружества, которая славится месторождениями и экспортом урана, а также поп-певцами, исполняющими душещипательные песни.

Жидкости в рецептах коктейлей даны в американской системе мер, потому что коктейли родом из Америки, и, хотя многие из нас выросли в тех странах, где пользуются метрической системой, обычно, «смешивая и взбалтывая», мы дуем в унциях.

Жирность молока и сливок в разных странах неодинакова, названия видов сахара тоже несхожи. Я изо всех сил старался помочь вам разобраться в подобных вещах, но заранее прошу прощения за любые упущения и неточности, которые заставят вас бешено гуглить.

# Часть I

## Ориентиры

*И алкоголик, и трезвенник допускают одну и ту же ошибку: они оба относятся к вину как к лекарственному средству, а не как к выпивке.*

*Г. К. Честертон*

Приступая к постижению законов питья, надо помнить, что овладение искусством выпивать в компании включает в себя и некоторые правила поведения: «Не воруй, не груби и не носи ахинею». Большинство людей слабовато разбираются в спиртных напитках, а потому склонны впадать в заблуждение, прислушиваясь к неправильным рекомендациям. Другие же – негодяи! – видят потенциальную выгоду в использовании этой всеобщей неосведомленности. Знание и опыт делают настоящего знатока алкоголя невосприимчивым ко всякой чепухе и позволяют с уверенностью требовать желаемого напитка и наслаждаться им. В этой главе я расскажу, как избежать обычных ловушек, подстерегающих неопита. Искусство питья в этом мире почти утрачено, но еще не поздно стать на путь его возрождения.

# Что нужно делать

## Относиться к питию как к гастрономическому выбору

Правильный подход к питию заключается в том, чтобы пить, а не напиваться, как во время обеда полагается наесться, но не объедаться до тошноты. Извергать из себя еду и питье в любом случае означает терять. Природа не терпит излишеств: позволительно слегка напиться, но не перепить. И тогда жизнь вам, может, и вскружит голову, мир пошатнется, но не рухнет. Однако добровольное намерение перегрузиться и отравиться – идея глупая, я думаю, нет нужды вас в этом убеждать.

Относиться к напиткам как к неотъемлемому компоненту трапезы, придающему еде новый вкус и аромат, – значит уметь подобрать к блюду напиток с правильной текстурой и гаммой запахов. Подходите к питию с умом. Звучит несколько туманно, но просто попытайтесь это сделать. Поверьте, сосредоточившись на том, что вы пьете, и поглощая напиток неторопливо и умеренно, вы получите несравненно больше удовольствия, чем то и дело подливая и опрокидывая в рот очередную «стопочку».

Пейте с умом.

Кулинарный подход к алкоголю также означает, что нужно все время пробовать новые напитки, как вы дегустируете новые блюда. Не бойтесь неизведанного. Если вам что-то не понравилось, не беда, продолжайте экспериментировать и попробуйте что-то еще.

Бояться незнакомых напитков – насколько я знаю, так делают многие, – значит загнать себя в узкие рамки шаблонов и привычек. Это так же абсурдно, как, к примеру, пить залпом холодный мексиканский лагер, когда за окном идет снег, или глотать горячее красное вино, сидя в раскаленном от жары патио. В обоих случаях это по меньшей мере неразумно.

Вы же не едите всю жизнь только то, чем вас кормили в детстве. А разве пить изо дня в день только светлый лагер или дешевое австралийское вино – не то же самое, что питаться одной лапшой быстрого приготовления?

Чтобы стать настоящим знатоком спиртного, пробуйте различные алкогольные напитки, учитывая при этом свое состояние, настроение и климат, в котором находитесь. Сочетайте напитки с едой, которая у вас на столе, – это по-настоящему важно. Не забывайте, выпив, что-то съесть. И повторяю: напитки ваши должны точно соответствовать по вкусу тому, что вы едите, каждый положенный в рот кусочек – улучшать вкус глотка, который за ним последует, и наоборот. Они должны дополнять друг друга, а не смешиваться. В книгах и уважаемых журналах, в культурах Старого Све-

та и обычаях местных жителей найдется немало советов и правил относительно того, как сочетать еду и напитки (в их число входит и эта книга).

## **Следите за своими манерами**

В баре ведите себя прилично. Например: вы проталкиваетесь через толпу к стойке и встаете в очередь. Рядом с вами парень в синей шляпе, он уже стоит и ждет, когда его обслужат. Бармен подходит и смотрит на вас в ожидании заказа. Что делать? Покажите на человека в синей шляпе и скажите: «Он пришел раньше, я за ним». Это главное правило этикета в баре.

## **Никогда не грубите официантам и барменам**

Вежливость притягательна. Когда вы щелкаете пальцами, держитесь неприветливо, забываете о таких словах, как «пожалуйста» и «спасибо», то даже в глазах любящих вас людей выглядите не лучшим образом – что уж говорить об остальных! Во всех сферах жизни самые никудышные – это те, кто обижает не способных постоять за себя. Будьте с такими суровы, открыто сторонитесь тех, кто дурно обращается с обслуживающим персоналом.

## **Во время свидания сидите на углу барной стойки**

Хорошо бы устроиться вдвоем на уголке стойки. Сидя рядышком, бок о бок со своей потенциальной «половинкой», вы не сможете смотреть друг другу в глаза или соприкасаться коленками, если дела пойдут на лад.

## **Вовремя прекращайте пить**

В тот самый момент, когда вы чувствуете, что теряете равновесие, отодвиньте от себя стакан/бокал/пивную кружку. То же самое нужно сделать в тот момент, когда вы поймете, что вам больше не весело. В вашем организме уже накопилось достаточно выпивки, поэтому следует немедленно прекратить поступление новых порций. Посматривайте на своих друзей и окружающих: громкий разговор – гораздо более тревожный знак, чем скомканные слова, а бесконечные повторы и того хуже, это намек на то, что у человека мозги поплыли, поплыли... и вот-вот растворятся в алкоголе. Отправьте его домой самым безопасным и надежным способом, какой сумеете обеспечить.

## **Используйте в коктейлях свежевыжатый сок и свежий лед**

Всегда выбирайте свежее. Если вы нальете в напиток сок лимона или лайма из бутылки, купленной в бакалейной лавке, то напиток скорее всего станет невкусным, негодным для употребления. В главе о приспособлениях для бара рассказывается о том, как самому выжать сок из лимона, лайма и апельсина. Если в напиток гостям вы положите залежалый лед, который пованивает рыбой, то можете быть уверены: вас исключат из цивилизованного общества.

## **Уделяйте особое внимание газированным напиткам**

Следите за газированными напитками. Если напиток шипучий, вы быстрее от него опьянеете, чем от спокойного напитка той же крепости. (Одно исключение – пиво, оно не ударяет в голову слишком быстро.)

## **Заказывайте модные коктейли**

Вполне возможно, что вы не очень хорошо знакомы с модными коктейлями в меню, но вы никогда и не составите о

них представления, если не попробуете.

Некоторые не горят желанием пробовать коктейли из-за их цены, но напитки в хороших барах содержат от 2½ до 3 унций крепкого алкоголя, а иногда и больше (в некоторых случаях *гораздо* больше, например в Нью-Йорке или Новом Орлеане). Если вы займетесь подсчетами, то обнаружите, что обычно именно коктейли – лучшее предложение по цене в меню алкогольных напитков. Давайте представим себе очень приличный бар в большом городе, где коктейль «Манхэттен» стоит 15 долларов. Он состоит из 2 унций виски и 1 унции вермута, то есть вы выпиваете три единицы алкоголя. Если в том же баре вы закажете три порции виски с содовой, они скорее всего будут стоить 18 долларов (если вам повезет), а результат не будет столь же впечатляющим. Опытный любитель напитков выберет коктейль, хотя бы исходя из того, что так он в полной мере оправдает потраченные деньги.

## **Отказывайтесь от неправильных напитков**

Вы спокойно можете отослать бармену плохо приготовленный напиток. Эта практика подразумевает обоюдную честность. Когда я *уверен* (а не гадаю), что с напитком что-то не то – не долили пива в пинтовую кружку<sup>1</sup>, у пива посторон-

---

<sup>1</sup> В большинстве англоговорящих стран пинта по регламенту – это 20 унций. Если мера называется пинтой, то именно столько пива и должны вам налить, меньше – это мошенничество. Подозрительно маленькие стаканы – обычная

ний привкус (например, ириски, а это признак загрязнения диацетилом), вкус коктейля наводит на подозрения, что его неправильно приготовили, или в классическом случае вино на вкус вялое и безжизненное (и поэтому кажется, что оно отдает пробкой), то с удовольствием отошлю напиток назад без всяких пустых разговоров о нем. Вы должны вежливо стоять на своем. Фраза вроде «я уверен, что вы хотели доставить мне удовольствие этим напитком» в данном случае работает.

---

уловка, особенно в Канаде. В Соединенных Штатах пинта нечасто используется как основной формат подачи пива, но если упоминается пинта, то она должна соответствовать 16 унциям. *(Примеч. автора.)*

# Чего делать нельзя

## Разделять напитки по гендерному признаку

Не существует мужских или женских напитков.

Самый простой способ продемонстрировать, что вы ни черта не смыслите в напитках, – это повторять пустые, неведь где услышанные и подхваченные глупости: это, мол, предназначено для парней, а то – для девчонок.

Высмеивать друга за то, что он заказал «Кровавую Мэри», или говорить сомнительный комплимент женщине, которая пьет коньяк залпом из бокала, неверно по нескольким причинам. Во-первых, от ваших замечаний нет никакой пользы, если они сделаны после, а не до. Во-вторых, с друзьями так не поступают. И в-третьих, вряд ли человек сможет после этого блаженно наслаждаться очередным глотком спиртного.

Ага, скажете вы, а как же насчет вин и иных продуктов с названиями, нацеленными на женщин, например «Мамочкин сок» и прочее? Это вопрос с подвохом. Сексизм в жидкой форме не хорош ни для женщин, ни для мужчин, он вообще никуда не годится. Так что возникший вопрос мы сливаем в канализацию. Та же судьба ждет и напиток с откровенно пижонским названием.

Нет также и напитков, предназначенных только для молодых или для пожилых. Профессионалы в мире напитков – виноделы, писатели, критики, сомелье, официанты и прочие – считают все это устаревшей и наивной ерундой.

Короче, если вы подразделяете напитки по половому признаку, то выглядите недоумком. То же относится к высказываниям о том, что тот или иной напиток не должны употреблять представители конкретного класса, национальности, расы и так далее. Все напитки предназначены для всех взрослых, которые хотят их попробовать.

## **Не верьте тому, что вам кто-то рассказывает о напитке**

Относитесь к каждому слуху о спиртном как к домыслу или городской легенде, пока его правдивость не подтвердится достоверно. Болтовня об алкогольных напитках пронизана маркетинговым враньем, обветшалыми заблуждениями и всякой несуразицей. Я привожу несколько подобных примеров в своей книге, но, поскольку не могу перечислить все, советую быть начеку каждый раз, когда какой-то человек, реклама в журнале или баннерная развеска на веб-сайте попытаются убедить вас в некоторых якобы несомненных фактах касательно напитков. Непроверенной чепухи вокруг нас немерено. Сомневайтесь во всем, включая мои слова, проверяйте любой совет, рекомендацию, подход к потребле-

нию спиртных напитков, которые обсуждаются в этой книге. Помните, что каждый правильный путь – для кого-то неверный.

## **Не произносите слово «миксолог»**

Лично у меня нет проблем с термином «миксолог», у которого гораздо более длинная родословная, чем вы можете себе вообразить (оно возникло в середине XIX века). Однако слова «миксолог» и «миксология» настолько спорны и нелюбимы знатоками в мире коктейлей, что лучше их избегать. Предпочтительнее всего говорить «бармен» или (в некоторых странах) «бартендер».

## **Не пейте вино на свадьбах**

От употребления вина на свадьбах лучше воздержаться. Однако крепкие спиртные напитки на таких торжествах неизменно популярны. Сфокусируйтесь на них.

## **Не верьте сказкам о том, что пиво надо пить до крепкого спиртного**

«Пивко изволь – оно не алкоголь. Его не выпивать, им лакировать». Вы наверняка слышали что-то подобное. Такие

доморощенные рекомендации, как и любые высказывания, смахивающие на школьные стишки, редко несут в себе зерно истины. (Хотите сами убедиться – приходите ко мне в гости.)

И не говорите: «Я слышал, мол, это зелье предотвращает похмелье». Многие из нас желали бы иметь волшебное средство против похмелья. Можете продолжать хотеть. Научная литература на эту тему столь же обширна, сколь неубедительна. Единственный верный способ избежать похмелья – не пить. Счастливы те люди, которые не пьют, или те, кто по природе не подвержен похмелью.

### **Не говорите: «Еще по маленькой»**

Просто предупредите, что не станете выпивать «на посошок» в конце вечера. Неужели вы хотите совершенно пьяным загрузиться в такси, которое повезет вас домой? Мое правило нормального питья – никогда не подстрекать людей выпивать часто и мелкими стопками. Стопочки-кнопочки – как пули. Лучше уж сразу угодить под автоматную очередь. Это почти то же самое, что пить пиво ведрами. Если кто-нибудь инициирует подобную процедуру, я усмехаюсь и умою руки. Лучше, если очень уж хочется, устроить такую попойку в одиночестве, чем стать посмешищем. Когда придет ваша очередь, закажите что-нибудь более вменяемое, нежели вереницу мелких стопочек.

## **Не заказывайте ботл-сервис**

Думаете о том, чтобы заказать ботл-сервис? Остановитесь немедленно, потому что, скорее всего, это не принесет ничего, кроме неприятностей. Подача компонентов для коктейлей бутылками – это надувательство. С вас втридорога сдерут за стандартное спиртное, и вы будете сами готовить скучные коктейли, подмешивая в них уже теплую и выдохшуюся колу. Вас не обеспечат приспособлениями, которые необходимы для приготовления приличных коктейлей. В итоге вам придется пить просто водку с апельсиновым соком, словно вы ученик колледжа на вечеринке в загородном доме. Разве можно считать это достойным опытом?

## **Не бойтесь напитков с добавлением яиц**

Яичные белки почти или вовсе не имеют запаха, поэтому напитки с ними не будут отдавать яйцом. Яйцо добавляется в коктейль для текстуры, а не для вкуса.

Люди также не решаются заказывать напитки с яйцом, боясь заразиться сальмонеллой. Вам следует знать, что, по оценкам американского Управления по санитарному надзору за качеством пищевых продуктов и медикаментов, эта опасная бактерия встречается в США всего в одном яйце из

двадцати тысяч. Так что это действительно редкость, и чтобы вам попало такое яйцо, придется съесть по яйцу в день в течение пятидесяти пяти лет, иначе все это количество не истребить.

Если у вас проблемы с иммунной системой или имеется пищевая непереносимость, вам следует остерегаться сырых яиц, это будет разумно. Все остальные могут, не рискуя, пить коктейли «Рамос джин физз», «Писко сауэр» и множество других вкуснейших напитков.

## **Не пейте, когда вы расстроены**

Если у вас скверное настроение, пойдите погулять. Примите ванну. Помедитируйте. Оставьте выпивку на то время, когда сможете ею в полной мере наслаждаться.

# Часть II

## Как пить пиво, вино и саке

### Пейте интересное пиво (и никому не говорите об этом)

*Те, кто пьет пиво, обычно высокого мнения о себе.*

*Вашигтон Ирвинг*

Выбор пива стал делом политическим, и вряд ли можно было предсказать такой поворот двадцать лет назад. Сдается мне, что нам пытаются навязать обобщенный образ потребителя пива. Он определяется выбором: предпочитаете ли вы в пику стереотипам вызывающее разнообразие крафтового пива или вас притягивает простота и безопасность марок массмаркета. Ведь некоторые умники толкуют о том, что пивной снобизм вытесняет хорошую беседу в пабе. То есть посетители пабов теперь говорят о пиве, вместо того чтобы с интересом поболтать о всяких серьезных вещах: о том, например, что случилось с ними в поезде, о политике или, на худой конец, об искусстве. Мы говорим о пиве, а не о жизни и смерти, и не стоит относиться к этому слишком серьезно.

Нас почему-то принуждают принять ту или иную сторону, хотя так ли уж важно выяснять, правы или нет те, кто запивает говядину крафтовым пивом?

Те, кто запивает говядину крафтовым пивом, неправы.

Глупо же утверждать, что лишь привычное пиво позволяет вам вести задушевную беседу с друзьями. Это столь же глупо, как обсуждать (или осуждать) сырную тарелку только из-за того, что сыр на ней затянут пленкой. Больше того, я, простите, считаю собачьим бредом заявление, что нельзя поговорить по душам с каким-нибудь маменькиным сынком, который гордо потягивает индийский эль или валлонский сезон. Мне лично это удавалось много раз.

Я продолжаю утверждать, что мир, в котором пиво отличается по вкусу одно от другого, лучше, чем мир, где все виды пива на вкус одинаковы. Мы можем жить в этом мире, только включив в него и крафтовое пиво.

Не стоит думать, что крафтовое пиво – это снобизм. Да если даже человек и сноб, нечестно обвинять в этом неодоушевленное, изысканное пиво. Оно, можно сказать, альтернатива тем безвкусным сортам пива, которым крупные пивовары заваливают многие страны в течение многих десятилетий.

Однако я обожаю разговоры в пабе. О самом пиве не стоит рассуждать больше минутки-другой, мол, «Как вам этот сорт?» или же «Потрясающее! Здорово сочетается с карри» –

ну и так далее. Говорите со своими товарищами об искусстве и политике и о странных явлениях, которые вы наблюдали в поезде. Многие века пиво считалось топливом для поддержания веселья в доброй компании, эту роль оно играет до сих пор. Если же ваши приятели настроены превозносить свое излюбленное пиво, или, что хуже, снисходительно высказываться о вашем, то не стоит менять пиво. Самое ценное – общение с друзьями.

Бывали даже времена, когда мне нравилось потягивать стандартное пиво массового производства. На рыбалке, собирая садовую мебель или помогая другу переезжать, вы вполне удовлетворитесь обычным водянистым пивом, и это абсолютно правильно. И совершенно очевидно, что, если кто-то протянет вам банку дешевого «Пабст Блю Риббон» (Pabst Blue Ribbon), вы должны поблагодарить и выпить его. Любое другое поведение будет откровенной грубостью.

В иных случаях человек должен наслаждаться различными сортами пива, как пристало наслаждаться разными сортами сыра, – а как же еще?

# Пиво на все времена года

*Силу пива вы знали едва ли – оно утоляет наши печали.*

*Вкусна и полезна, прекрасна на диво целебная кружка пенного пива.*

*Чарлз Стюарт Калверли*

Считается, что пиво – напиток легкий. Кингсли Эмис заметил, что ритуал подачи пива прост, главное – достаточно охладить напиток, потом спросить у гостей: «Кто не хочет пива?» Затем остается лишь вычесть число поднятых рук из числа гостей на вашей вечеринке. К сожалению, с этой простотой не так все просто. Разновидностей пива развелось великое множество, не то что в недавнем прошлом. Это не обещает нам легкой прогулки вдоль полок с пивом.

Чтобы решить, какое пиво пить, попытайтесь сочетать его с едой и временем года. Обычно выясняется, что жара и легкая закуска требует более легкого пива, а ветреная погода и сытная трапеза хорошо соединятся с более тяжелыми сортами пива, которые чаще всего (но не всегда) бывают темными по цвету. Далее я предлагаю календарь сортов пива, которые следует пить в разное время года.

## Ранняя весна

Если вы раньше ничего не пили, кроме лагера коммерческих марок, последуйте моему совету и с наступлением весны заполните холодильник **светлым элем**, или пейл-элем (pale ale). Это относительно общий термин, нередко вводящий в заблуждение, поскольку многие виды пейл-эля, то есть «бледного» эля, – относительно темные по цвету, доходящие до рубиново-красного (слово «бледный» относится к бледному солоду, слегка подсушенному в печи ячменю, на основе которого производится это пиво). Пейл-эль многообразен и в разных странах различен: в английском солод чувствуется сильнее, чем в американском, который обычно более горький, а от бельгийского эля вы ожидаете большей крепости и более сложного вкуса, чем у двух вышеупомянутых. Для не особенно требовательных потребителей, желающих поверхностно обзреть весь мировой спектр годных для питья брендов, я могу предложить английский эль «Лондон Прайд» компании «Фуллер» (Fuller's London Pride), американские светлые «Сьерра Невада» (Sierra Nevada Pale Ale) и «Либерти эль» компании «Анкор» (Anchor Liberty Ale), а также бельгийское пиво «Палм» (Palm). Выберите тот напиток, который вам нравится и который подходит к множеству различных блюд, как это всегда бывает со светлым элем, и у вас будет отличное пиво на сезон или даже на целый год. Вы

можете пить более легкий светлый эль в английском стиле практически с любым продуктом. (Впрочем, мы еще не поговорили об *индийском* светлом эле – IPA. Это совсем иной зверь, мы обратимся к нему в разделе «Осень»).

## Эль против лагеря

У лагеря типичный бодрящий вкус, он легкий, вызревает на холоде при помощи дрожжей, находящихся на дне бродительных чанов. У эля более насыщенный вкус, он полнотелый, вызревает в погребах при температуре 10 °С при помощи дрожжей, которые предпочитают плавать на поверхности. И если в мире выпускают по объему больше лагеря, то большее разнообразие вы найдете среди элей. Низовой лагер со свежим вкусом, вызревающий на холоде, одержал победу над элем главным образом благодаря появлению холодильников (что сделало его производство проще) – и уже больше никто не оглядывался назад. Произошедшая в последние годы крафтовая пивная революция позволила элю вновь отвоевать часть своей бывшей территории, но держу пари, что только одно из двадцати видов пива, выпиваемых в мире, – это эль, а оставшиеся девятнадцать – лагер.

Однако если вы закажете в Англии пинту пива **биттер** (bitter), оно скорее всего по вкусу будет отличаться от при-

вычных биттеров. Биттер – это британский термин, обозначающий светлый разливной эль, и большинство из них совсем не горькие в сравнении с обычным крафтовым американским светлым элем. Легкие сорта с землистым вкусом и низким содержанием алкоголя зачастую занимают нижнюю строку в трехбалльной таблице. На самом же деле это потрясающее пиво, которое можно выпивать залпом кружками, одну за другой, во время так называемой «пивной сессии», благодаря тому что эти сорта предельно мягкие.

А теперь давайте поговорим о пиве **майлд** (mild) – так называется старинная разновидность английского пива. Оно появилось очень давно: такое же или ему подобное, вероятно, пил еще Шекспир. Темно-коричневое, с низким содержанием алкоголя (те же 3–4,5 %, что весьма для него типично), сладко-солодовое, оно как старший родственник биттера с более темным цветом лица. К нашему стыду, этот вид пива находится на грани исчезновения. Оно потеряло популярность примерно с 20-х годов XX века. В 1949 году Джордж Оруэлл описал майлд в одной из сцен своего романа «1984» как пример пива, о котором по-прежнему помнит старик. Однако майлд можно еще найти в родной Оруэллу Англии, а еще в Уэльсе и некоторых бывших британских владениях – Канаде и Австралии.

А немцы тем временем весной пьют крепкий лагер под названием **бок** (bock), совершая плавный переход от более тяжелых зимних видов пива. Бок (что в переводе означает «ко-

зел») – крепкий лагер немецкого стиля. В длинном перечне видов бока можно выделить несколько подвидов, и один из них – **майский бок** (maibock), название которого призывает усиленно употреблять его в мае.

Некоторые боки – скорее зимние, многие – весенние, но, честно говоря, никто не может гарантировать, что вы обнаружите разницу между ними, поэтому хватайте то, что сможете. Вам следует знать, что **допельбок** (doppelbock, то есть двойной бок) содержит много алкоголя, обычно примерно 7 %, а **айсбок** (eisbock, ледяное пиво) запросто собьет вас с ног, если вы его переберете. Может, лучше приберечь его на зиму, на тот случай, когда, сидя в мягком кресле, в тепле и безопасности, вы вдруг на миг потеряете разум с перепоя?

Мой любимый бок – «Доппель Хирш» (Doppel-Hirsch Allgäuer Doppelbock). Благодаря кислым виноградно-винным вкусам оно сухое, фруктовое, покалывающее, приятно сбалансированное на фоне правильного количества горечи хмеля. На его этикетке изображена жестокая сцена дерущихся рогами оленей, но это пиво – любовник, а не воин, поскольку оно находится в мире и гармонии с собой. (Мы можем простить компанию «Хирш» за то, что она изобразила на этикетке оленей, хотя вы теперь знаете, на картинке должны быть козлы.)

## Поздняя весна

Когда после мягкой погоды начинается жара, мы ищем вдохновения в теплых странах. Хвала американцам за то, что они придумали **крим-эль** (cream ale, сливочный эль), гибрид эля и лагера. Технически крим-эль – это эль, на что указывает его название, но его сдобривают хмелем и выдерживают так, что получается бодрящий напиток вроде лагера. В США самую известную марку крим-эля выпускает компания «Дженеси» (Genesee Cream Ale), а канадцы ценят сливочный эль пивоварни «Слимэн» (Sleeman Cream Ale). Пивные снобы не всегда высокого мнения о сливочном эле. Но если вы подадите его к колбаскам и/или хот-догам с картофельным салатом, никто не станет жаловаться, даже снобы.

А между тем существуют еще два вида крим-эля, похожие на пиво и идеально сочетающиеся с теплой погодой конца весны. **Канадский эль** и **австралийский эль** – это неофициальные термины, по которым можно понять, что канадцы и австралийцы очень любят (возможно, даже слишком) эль, маскирующийся под светлый лагер. Это конечно же сливочные эли, но с более горьким вкусом. Пример: пиво «Молсон Экспорт» (Molson Export) остается самым продаваемым пивом на большей части Канады (хотя «Молсон Сток Эль» (Molson Stock Ale) вкуснее, а пиво «Лабатт 50» (Labatt 50) стало культовым в провинциях

Онтарио и Квебек, как в Австралии ледяное пиво «Виктория Биттер» (Victoria Bitter), для местных жителей просто «ВБ» (VB).

И наконец, **кёльш** (kölsch) – легко пьющийся напиток, имеющий успех у публики, также прекрасно сочетается с мясом, особенно в виде колбасок. Родом это пиво из немецкого города Кёльна и, скорее всего, было создано для того, чтобы запивать сосиски. Кёльш – продукт Старого Света, но его часто варят в маленьких североамериканских пивоварнях, которые желают завоевать себе успех «по-легкому». Все это означает, что в отличие от сливочных элей, кёльш и вправду порадует некоторых авторитетов из числа пивных гиков – если, конечно, для вас это имеет значение.



Еще одно приятное весеннее пиво, особенно в роли десерта, – это **ламбик** (lambic). Только бельгийцы достигли высот в производстве настоящих ламбиков. На случай, если вы захотите его купить и попробовать: американцы называют его **диким элем** (wild ales). Все потому, что ламбик невероятно хлопотно варить. Обычно в пивоварне следят за популярностью в нем микроорганизмов, как пограничники Аризоны – за американо-мексиканской границей, но за большую часть брожения ламбика отвечают дикие дрожжи и бактерии, которые влетают в пивоварню через открытые окна. В результате получается освежающе кислое пиво, которое обычно от-

теняют добавлением фруктов или ягод. Обычно в ламбик кладут вишню, малину и черную смородину, хотя существует по меньшей мере один банановый ламбик торговой марки Шапо (Chapeau).

Неароматизированный ламбик называют **гёз** (gueuze). Потрясающее пиво гёз готовят в пивоварне Кантильон (Cantillon). Употребление этого пива сравнивают с питьем уксуса; оно отлично сочетается с картофелем фри.

## Лето

Если говорить о кислых стилях пива, то в наши дни вы не можете веселиться в хипстерских пивных барах, не опрокинув стаканчик **сэзона** (saison) В переводе с французского это означает «сезон», то есть время года. Название восходит к тому старинному пиву, которым утоляли жажду фермеры в Валлонии летом.

Эли из домашних пивоварен – крепкая традиция по всей Бельгии и Франции. **Бьер де гард** (bière de garde), или **фермерский эль**, часто похожий на сезон, также предназначен для утоления жажды летом, несмотря на высокий процент алкоголя. Автор книги о пиве Уильям Ботсвик назвал фермерский эль «Гаторейдом»<sup>2</sup> начала XIX века. В отличие от «Гаторейда», в сезоне можно почувствовать ароматы амбара. Два века назад деревенские пивовары не давали возмож-

---

<sup>2</sup> «Гаторейд» (Gatorade) – знаменитый спортивный напиток-изотоник.

ности случайно попасть в пиво дрожжам и бактериальным штаммам, чтобы оно не приобретало несвойственный ему вкус. Но они были совершенно несведущи в микробиологии, поэтому пиво получалось слегка вонючим. Современные пивовары, готовящие сезон, иногда намеренно добавляют в порцию пива необычные микроорганизмы и ждут, пока те сделают свое дело. Кислый характер многих сезонов позволяет подавать их к таким квашеным продуктам, как пикули и шукрут. (Вот еще замечательные сочетания: квебекский путин – соединение крахмала и сыра, а также сосиски, бургеры, жареная курица.)

Золотой стандарт среди марок сезонов – это светлый «Сезон Дюпон» (Saison Dupont) с дрожжевым привкусом, его часто копируют – с переменным успехом. Среди североамериканских образцов могу назвать «Софи» компании «Гус Айленд» (Goose Island Sofie). Помните, что многие виды сезона содержат много алкоголя, например «Дюпон» – 6,5 %, а вкус у них не обязательно таков, каким должен быть. Вы не можете пить только сезон весь вечер. Если вы чувствуете жажду, начните со стаканчика сезона. А затем переходите на что-нибудь более легкое.

**Пильзнер** (pilsner, пльзенское пиво) – это пиво для лета, у него более легкий вкус. Из всех традиционных пивных стилей это пиво кажется наиболее всем знакомым. Пильзнер – европейский лагер светлого цвета и свежего вкуса, технологию приготовления которого взяли за основу все мировые

пивные бренды, от Северной и Южной Америки до Азии и Африки. И хотя теперь это стандартный тип пива на планете Земля, в 40-х годах XIX века пильзнер, прозрачное пиво с ровным вкусом, было новым и экзотичным. Молодой баварский пивовар по имени Йозеф Гролл изобрел пиво пильзнер для своего работодателя – чешского города Пльзень, который не преминул дать свое имя светлому легкому лагеру в стиле биттера.

## Хмель

Некоторые считают, что пиво варят из хмеля, но это не так. Пиво варят из ячменя, часто из пшеницы и иногда из других круп и крахмалов. Хмель добавляют в пиво просто для вкуса, и работает он как природный консервант. (Кстати, хмель – это растение, его плоды-шишки и используют для производства пива). Пряный, травянистый аромат пива – заслуга хмеля. И некоторые нотки тропических фруктов – тоже. Существует множество сортов хмеля, из которых могут выбирать пивовары, мой любимый сорт – Фаггл. Среди наиболее знаменитых и значимых сортов – Каскад, Цитра и Жатецкий.

Для меня существуют два вида пильзнера. Во-первых, оригинальный, который варят главным образом в Германии и Чехии. Они щеголяют ярким травянистым привкусом, поскольку их щедро сдабривают хмелем, но остаются легким

напитком. Существуют их имитаторы из больших пивоварен, но они совершенно безвкусные.

Пильзнер – настоящий пильзнер! – можно подавать во многих случаях, поскольку вкус у него ненавязчивый. Прихлебывайте пильзнер, катаясь на лодке, поджаривая бургеры или предаваясь иным беззаботным летним занятиям.

Пильзнер также продельывает титаническую работу, вычищая из вас жир и соль благодаря своей свежести и хмелю, поэтому помните об этом сорте пива, уминая картошку фри, сосиски в тесте или попкорн. Что касается марок, то я люблю немецкие «Радебергер» (Radeberger) и «Битбургер» (Bitburger), а также словацкий «Золотой фазан» (Golden Pheasant).

А теперь присядем выпить в патио. Для этого ищите бледное-бледное и мутноватое пшеничное пиво – немецкое и бельгийское. Немецкое **хефевайцен** (hefeweizen) и бельгийское **витбир** (wietbier, бельгийское белое пиво) – легкие и освежающие, а содержание алкоголя в них примерно 5 %. Они сочетаются с многими блюдами, как и пильзнер, и о них стоит поразмышлять. Вам нужно будет решить, не выжать ли в стакан немного лимонного сока (я этого не делаю), прежде чем сесть и наслаждаться пенной пинтой, которая может испускать легкий аромат банана, гвоздики, жвачки, цитрусовых. В бельгийское белое пиво или в белое пиво в бельгийском стиле обычно добавляют апельсиновую цедру и кориандр. Будьте осторожны, наливая это пиво и иные виды пи-

ва, на бутылке которых указано «с осадком»: это означает, что на дне бутылки имеется слой белой густой каши. Это отработанные дрожжи и зерновой белок, употреблять их в пищу не вредно, но на вкус пиво будет лучше, если вы сможете налить его в стакан, не потревожив осадок. Храните бутылку в холодильнике вертикально, чтобы белый осадок остался на дне, а не на стенках бутылки: так будет проще налить прозрачное пиво в стакан.

# 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.