

КУЛЬТУРА ПОВСЕДНЕВНОСТИ

РИЧАРД БАРНЕТТ

ДЖИН

ИСТОРИЯ НАПИТКА



RICHARD BARNETT

THE DEDALUS BOOK
OF GIN

DEDALUS
LTD.

2011

РИЧАРД БАРНЕТТ

ДЖИН ИСТОРИЯ НАПИТКА

НОВОЕ
ЛИТЕРАТУРНОЕ
ОБОЗРЕНИЕ
МОСКВА

2017

УДК 663.5(091)

ББК 36.87Г

Б25

Редактор серии Л. Оборин

Барнетт, Р.

Б25 Джин. История напитка / Ричард Барнетт; пер. с англ. С. Силаковой. — М.: Новое литературное обозрение, 2017. — 360 с.: ил. (Серия «Культура повседневности»)

ISBN 978-5-4448-0612-8

Джин, который мы знаем сегодня, — респектабельный напиток в бутылках дорогого стекла, составная часть утонченных коктейлей, — прошел долгий путь, прежде чем завоевать (или, вернее, отвоевать) нынешнюю популярность. От средневековых экспериментов лекарей и алхимиков до голландского женевера, от бича лондонских подворотен, из-за которого совершались убийства и разорялись семьи, до подпольного удовольствия времен американского Сухого закона — в своей книге Ричард Барнетт прослеживает всю историю джина, а также рассказывает о собственном превращении из дилетанта в знатока. В книгу также включены важнейшие тексты о джине, в том числе сатирические памфлеты XVIII века и один из очерков Чарльза Диккенса.

УДК 663.5(091)

ББК 36.87Г

В оформлении обложки использован фрагмент картины Яна Стена «Гуляки» (1660).
© Государственный Эрмитаж, Санкт-Петербург, 2016
Фотографы: Ю.А. Молодковец, В.С. Терembenin, Л.Г. Хейфец

© The Dedalus Book of Gin © Richard Barnett 2011

© Силакова С., перевод с английского, 2017

© ООО «Новое литературное обозрение», 2017



Джин-паласы викторианского Лондона. Праздничное сияние огней, приветливая и жизнерадостная атмосфера... а также драки, непристойная ругань и картины безысходного отчаяния. «Сцена в лондонском джин-паласе», иллюстрация из журнала «Друг рабочего человека и наставник семейства» (The Working Man's Friend, and Family Instructor) от 25 октября 1851 года

ПРОЛОГ. УБИЙСТВО МИССИС АТКИНСОН

Утром в среду 23 февраля 1732 года некий заключенный был доставлен из тесной сырой камеры Ньюгейтской тюрьмы в открытый всем ветрам зал лондонского суда Олд-Бейли. Роберту Аткинсону, кожевнику из прихода церкви Святого Мартина в Полях, грозила смертная казнь, и он знал, что если его признают виновным, он будет повешен в Тайберне на глазах у толпы зевак. Обвинение состояло в том, что, согласно исчерпывающему и красочному описанию юристов XVIII века, он убил родную мать «путем швыряния ее вниз по паре лестничных пролетов на кафельный пол, и от такого падения у нее раскололся череп, и она получила один смертельный ушиб, от коего умерла мгновенно 15 февраля сего года».

На первый взгляд, виновность Аткинсона подтверждалась неопровержимыми доказательствами. В доме Аткинсона на нижнем этаже была его лавка, а на верхнем, в нескольких комнатах, жили он сам, его мать Энн и ее горничная Мэри. Горничная показала на суде, что в роковую ночь легла спать в начале первого, а хозяйка еще бодрствовала: Энн дожидалась возвращения сына, чтобы отпереть ему дверь. Среди ночи горничную разбудил сильный стук: Аткинсон рвался в дверь парадного хода. Мэри услышала его вопль: «Будь ты проклята, старая стерва, как вы смеете запираться от меня в моем собственном доме?» Энн впустила его и молила успокоиться и лечь спать, но не то было у него на уме.

Он ворвался в комнату Мэри. «Я сильно напугалась, потому что он был нагишом, без рубашки. Сэр, говорю я, шли бы вы лучше спать. Нет, говорит он, сначала я сорву поцелуй. Он подошел к моей кровати, и, так как он не охальничал, я дозволила ему поцеловать меня один или два раза, надеясь, что он удовольствуется этим и уйдет. Но вместо этого он забрался на кровать (но не под одеяло) и навалился на меня изо всей силы и пытался засунуть руки под одеяло, но я, как могла, их отталкивала».

Тут в комнату вошла мать и стала свидетельницей этого приступа звериной страсти. «Ах ты, развратник, сказала она, что тебе делать на кровати у девицы?» Аткинсон бросился на мать, та попыталась прошмыгнуть мимо него и укрыться в чулане, но он сгреб ее и вышвырнул за дверь. Мэри не видела развязки, но слышала шум «яростной потасовки и драки в проходе у верхней площадки лестницы, словно он бежал за хозяйкой, а та старалась ускользнуть». В следующий миг Энн скатилась под ступенькам с таким грохотом, «словно обвалилась часть дома», а после падения не издала ни звука — даже не простионала.

Что Аткинсон вообще мог сказать в свое оправдание? По итогам коронерского дознания ему предъявили обвинение в убийстве. Аткинсон не оспаривал тот факт, что его мать скончалась после яростной ссоры. Собственно, в пылу момента он, по-видимому, признал свою вину. Увидев, что мать лежит на нижней площадке лестницы, он вскричал: «Будь ты проклята, старая стерва. Я убил ее, и теперь меня за это вздернут». Но защитник Аткинсона сделал ставку на факт опьянения, причем не просто опьянения, а умопомешательства и озлобленности под воздействием джина. На перекрестном допросе защитник вынудил Мэри признать, что ее хозяйка выпивала регулярно и помногу, а свой последний вечер в земном мире завершила «полпинтой джина с биттером (полагаю, так это называется)». Мэри пыталась возражать:

«Я знаю, пила она немало, но настолько к этому принорилась, что выпивка вряд ли могла помрачить ее рассудок». И все же служанка признала: ко времени, когда вернулся сын, Энн напилась чуть ли не мертвецки. Сам Аткинсон до глубокой ночи пьянствовал, шатаясь по местным тавернам и джинным, и, как он сознался в суде, алкоголь разжег в нем «великую страсть».

Насколько нам известно, джин спас Аткинсона от смертной казни. Присяжные вынесли вердикт «невиновен», сочтя смерть его матери даже не убийством по неосторожности, а просто несчастным случаем. Аткинсон вышел из суда свободным человеком. Между тем рукоприкладство, вызванное употреблением джина, случалось в те времена сплошь и рядом. Десятки подобных случаев вы найдете в «Ньюгейтском календаре», «Отчете ньюгейтского судьи-ординария» и «Судебных процессах в Олд-Бейли» за любой год второй четверти XVIII века. Многие современники Аткинсона приходили к выводу, что изобилие дешевого джина подрывает устои законности и общества в Англии. Это историческое явление, названное «джиноманией», доньше во многом предопределяет наши с вами представления о джине. Оно также связано с обстоятельством, имеющим ключевое значение для нижеследующего повествования. Джин создан не для эстетов в бархатных панталонах (им больше нравился абсент), не для солидных купцов и ученых (те чокались бокалами портвейна) и не для крестьян на пажитях «Доброй Англии» (они подкрепляли силы элем). Джин — напиток горожан, квинтэссенция всех достоинств и пороков большого города (по крайней мере, так о нем говорили).

Что же представляет собой джин — этот напиток, прозванный «жидким огнем», сладостный и смертоносный одновременно? Для начала обратимся к современнику Аткинсона и Хогарта — Сэмюэлу Джонсону. В своем объемистом «Словаре английского языка» (1755) Джонсон дал следующее

определение: «Джин (сокращение от «Дженева»*) — спирт, получаемый при перегонке можжевельных шишек». Как скажет вам любой современный эксперт-винокур, Джонсон кое-что напутал: джин не гонят из самих можжевельных шишек, а изготавливают из нейтрального спирта, ароматизированного в основном (но не только) можжевельником. Наилучший спирт-основа получается из зерна хлебных злаков, но спирт можно гнать (да, собственно, и гонят) чуть ли не из любого сырья, при брожении которого образуется алкоголь (то есть из веществ, богатых углеводами). Джин — продукт как минимум двойной перегонки. В результате первой (или нескольких перегонки) получают спирт-основу, а затем, чтобы придать желательный вкус, перегоняют спирт еще один (или несколько) раз с шишками можжевельника и другими растительными добавками. Выдерживать джин не принято: его не хранят, как виски, годами или десятилетиями в хересных бочках**, а, наоборот, как можно скорее разливают по бутылкам.

Даже за этим незамысловатым описанием таится богатая и пестрая история. Современный джин премиум-класса ароматизируется сразу несколькими (иногда дюжиной) растительными веществами, на которых мы подробно остановимся ниже. Однако врач Артур Гассаль, который в Викторианскую эпоху пламенно боролся с фальсификацией пищевых продуктов и напитков, считал: чуть ли не любой ароматизатор, кроме можжевельных шишек, — потенциально опасная примесь, которая только портит джин. В рецептах XVIII–XIX веков можжевельник полностью заменяла воистину бодрящая смесь скипидара с серной кислотой. А при изготовлении напитка, который можно считать самым ранним аналогом джина, — его как укрепляющее средство

* В оригинале: GENEVA. — Здесь и далее, если не указано иное, постраничные примечания принадлежат переводчику.

** Автор подразумевает, что бочки для хереса традиционно используются «повторно» — для выдержки виски.

изготавливали в XI веке в монастырских медицинских школах — к *aqua vita*^{*}, продукту дистилляции вина, примешивали можжевеловое масло, и получался этакий своеобразный джин — максимально крепкий и донельзя незамысловатый.

Но словарные определения в каком-то смысле только отвлекают от сути. В судьбе джина, славящегося своей прозрачностью, преломляется, как в оптической призме, множество колоритных событий минувшего. Это удивительная, с неожиданными перипетиями повесть об алхимических тайнах и научных трактатах, королевских династиях и немущих переселенцах, армии и флоте, а также модах и болезнях, распространявшихся по Европе и остальному миру. Это история с этическим и философским подтекстом, анатомия наслаждения и страдания, хроника того, как мы пытались приструнить преступников, люмпенов и пьяниц, в тяжелые времена искали утешения, а в тучные годы гнались за изысками и новизной.

Джин, внук «эликсира жизни» алхимиков, появился и эволюционировал на фоне событий, которые перекроили всю планету. Вначале джин полюбился жителям Англии и Голландии — двух протестантских держав, поддерживавших коммерческие связи со всем (изведанным к тому времени) миром. Итак, ареал потребления джина отражал географические и культурные различия между холодным протестантским севером, где гнали зерновой спирт, и теплым католическим югом, где делали вино. В первые годы после Славной революции (свержения Якова II Стюарта) в Англии джин, как и чай, считался модным экзотическим товаром, но к середине XVIII века Уильям Хогарт уже изображал «Переулок Джина» как рассадник разврата и соблазна, противопоставляя его добропорядочной «Улице Пива». Писатели

* Не путать с современным аквавитом (видом скандинавской водки). Здесь *aqua vita* (лат. «живая вода») — продукт перегонки вина.

XIX века — Диккенс, например, — считали, что джин — пособник тех пагубных сил, которые доводили человека до мелодраматической нищеты, полного морального разложения и рабочего дома. В начале XX века у джина появились новые могущественные враги — борцы за сухой закон; в результате американцы повально увлеклись знаменитым «джином из ванны» — то есть нелегальным, «паленым».

Но бытование джина всегда отличалось многогранностью, и его мистический ореол — секретные рецепты, заманчивый привкус растительных ароматизаторов, — способствовал его распространению по всей планете. В XVIII–XIX веках купцы и исследователи завезли джин в Африку, Азию и Южную Америку. Джин-тоник, облегчавший ежедневный прием хины — горького лекарства от малярии, — полюбился военным, плантаторам и чиновникам в британских колониях. Они и их потомки принесли обычай пить джин с тоником назад в метрополию. Эта привычка, что называется, «попала в струю»: именно тогда вошли в моду коктейли. Корабелы и фабричные рабочие потягивали пиво, поклонники континентальной европейской культуры смаковали вино, но законодатели мод из городов (и респектабельных пригородов) смешивали джин с тоником, вермутом, биттерами, со всем, что только можно было придумать.

В начале XXI века история джина, описав круг, вернулась в исходную точку: ведь первоначально джин пили состоятельные люди, затем он прослыл пойлом для голодранцев, а ныне снова вошел в моду. Джин переживает удивительное возрождение благодаря развитию винокурен, выпускающих ограниченные серии алкоголя, и увлеченной реконструкции мод, декора и напитков 1930–1950-х годов. Но все же наша развеселая повесть о возлияниях и излишествах начнется с заповедей античной медицины и священных ритуалов дохристианской Европы, а также европейских алхимических лабораторий в «темные века».



Можжевельник (*Juniperus communis*) — священное и лекарственное растение, а также один из двух ключевых ингредиентов джина.

Иллюстрация из книги «Лекарственные растения Кёхлера»
(Köhler's Medizinal-Pflanzen. Berlin, 1897)

ХІХ век — Духовно-нравственный кризис, это время — когда
государство и общество вступают в борьбу с пьянством и другими
вредными привычками. В это время в России начинается движение за
трезвость, которое приводит к созданию трезвенных обществ и
законодательным актам, направленным на ограничение торговли
алкоголем.



В XIX веке борцы за трезвость полагали, что употребление джина и других горячительных напитков — финальная стадия долгого пути к деградации и крайней нищете. Натаниэль Куррьер «Путь пьяницы — из первого класса в могилу», ок. 1846

1. ЖИВАЯ ВОДА

За несколько лет до 1310 года (а, может быть, еще раньше) Арнольд из Виллановы, испанский врач и алхимик, работавший в Парижском университете, налил вина в стеклянный перегонный куб и нагрел его на песчаной бане над жаровней с древесным углем. Арнольд из Виллановы проделал это далеко не впервые в мире (и даже не впервые в Европе): он хорошо изучил долгую блистательную традицию алхимической дистилляции у арабов и наверняка уловил в прочитанных книгах какие-то намеки на принципы, с которыми в тот момент экспериментировал. Жидкость, которая конденсировалась в приемнике перегонного аппарата Арнольда, уже имела название: одни именовали ее *aqua ardens* — «огненная вода», другие — *aqua vine* («вода винограда»), но Арнольд предпочел термин *aqua vita* — «живая вода»:

Название чрезвычайно уместное, ибо это воистину вода бессмертия. Ее полезные свойства уже начинают признаваться: она продлевает жизнь, очищает от дурных соков, воскрешает сердце, продлевает молодость.

Возможно, эта жидкость — эссенция солнечного света, который проходит дистилляцию в виноградной лозе и преобразуется в виноград? — размышлял Арнольд из Виллановы. То, что он называл «живой водой», пленяло воображение европейцев самых разных сословий: родовитых дворян, которые занимались натурфилософией в своих уединенных

кабинетах, лекарей, которые искали новые лекарства и укрепляющие средства, алхимиков, которые трудились над эликсиром жизни, а далеко не в последнюю очередь — торговцев, которые стремились нажиться на одном из основных инстинктов человека — бессознательной тяге к хмельному. «Живая вода» стала катализатором новых связей между алхимией и медициной, политикой и религией, торговлей и империей, Востоком и Западом. На рубеже XVI–XVII веков все эти связи сплелись в Голландской республике, и одним из результатов стал «женевр» — спиртной напиток-дистиллят, получивший имя от своего основного ароматизатора — можжевельных шишек. Когда-то утверждалось, что у этого пряного напитка с резким вкусом был конкретный изобретатель — некий Сильвиус де ла Боэ. Ниже мы увидим, что эта версия вызывает массу сомнений. Но ранняя история джина (которой и посвящена эта глава) вовсе не ограничивается эпизодом об искре вдохновения, якобы блеснувшей в лаборатории некоего амстердамского врача. Это результаты постепенного сближения можжевельника и спирта — двух веществ, которым человечество придало колоссальный символический смысл. Прежде чем соединиться в стопке женевера, спирт и можжевельник претерпели массу приключений.

Но отчего женевр — первый прообраз джина, дитя эпохи глобальной торговли и товарообмена — ароматизировался именно шишками растения, которое тысячи лет было прекрасно известно на всем Западе? В поисках разгадки придется заглянуть в прошлое доисторической Европы — самый конец последней ледниковой эпохи. Примерно 12 000 лет тому назад, когда ледники и тундра начали отступать, можжевельник и другие хвойные стали распространяться к северу, вместе с племенами земледельцев эпохи неолита. Эта двойная

миграция задала первоначальный ритм взаимоотношений: можжевельник прекрасно приживался на открытых вересковых пустошах, а пустоши появлялись благодаря земледельцам, которые принялись вырубать девственные леса на севере континентальной Европы и Британских островах. Судя по археологическим находкам, вскоре эти племена начали употреблять можжевельник в пищу. Следы этих древних вкусовых пристрастий доселе различимы в традиционной кухне Скандинавии, Германии и Нидерландов. В шишках можжевельника (точнее, его плоды представляют собой мясистые крохотные «шишкоягоды») смолистое, бальзамическое тепло сочетается с кристальной, как бы цитрусовой свежестью, которая хорошо оттеняет насыщенный вкус дичи и темного мяса.

Возможно, пригоршню шишек кидали в доисторический общий котел, где варилась пища. Но можжевельник придавал живительный привкус еще и напиткам первых европейцев. Финское саhti (sahti) — пиво, ароматизированное шишками можжевельника взамен шишек хмеля и профильтрованное через можжевеловые ветки, — начали варить в XVI веке (а по некоторым версиям, намного раньше). Таким образом, саhti — единственное средневековое пиво, донныне популярное в Европе.

На территории бывшей империи Габсбургов как минимум последние семьсот лет пьют словацкую боровичку (borovička, своего рода можжевеловый «бренди»). Рассказывают, что в некоторых кланах шотландских горцев (правда, веских доказательств маловато) гнали виски, ароматизированный можжевельником, причем топливом при перегонке служили можжевеловые ветки.

Но значение можжевельника далеко не исчерпывалось его использованием в кулинарии. В культурах, рано обретших письменность, можно проследить по источникам сакральный символический смысл можжевельника и представления о его целительных свойствах. У сирийских хананеев можжевельник

ассоциировался с богиней плодородия Астартой. В Ветхом Завете он упоминается многократно, обычно как символ защиты и плодовитости. Царь Соломон выстроил первый Храм из можжевельного и кедрового дерева. В апокрифических евангелиях сказано: можжевельный куст укрыл своей сенью Святое Семейство, когда оно спасалось бегством от воинов Ирода. В других ближневосточных культурах считалось, что религиозные и целебные функции можжевельника взаимосвязаны: древние египтяне, совершая свои погребальные обряды, бальзамировали покойников мазью с кашицей из шишек можжевельника. Что касается лечения живых людей, то египетские лечебники, написанные на папирусе, рекомендуют шишки и хвою можжевельника как средство от глистов.

В 50 году н.э. древнеримский врач Педаний Диоскорид в своем труде *De Materia Medica* («О лекарственных веществах») объединил несколько традиций ближневосточной медицины, касавшихся можжевельника. В отличие от многих других античных текстов, этот трактат более тысячи лет непрерывно распространялся и применялся на практике в Западной Европе, а вплоть до XVI века служил европейским врачам в качестве канонической фармакопеи. Диоскорид советовал прикладывать давленные можжевельные шишки к гениталиям, полагая, что это эффективное противозачаточное средство. Он также настоятельно рекомендовал хвою и ветки можжевельника для окуривания: в те времена считалось, что эпидемии вызываются миазмами, а ароматный дым можжевельника эти миазмы прогоняет. Некоторые средневековые лекари, руководствуясь такими представлениями, при посещении больных «черной смертью» набивали «клювы» специальных защитных масок шишками и ветками можжевельника.

Спустя почти полтора тысячелетия после того, как был написан трактат *De Materia Medica*, самопровозглашенный преемник Диоскорида — английский аптекарь Николас Калпепер, живший в XVII веке, — продолжал уверять всех в целительной

силе можжевельника. Калпепер унаследовал античную традицию Гиппократ, Галена и Диоскорида, но придал их идеям радикальный оборот. Во время Английской революции Калпепер служил хирургом в войсках Парламента, и этот опыт привел его к убеждению, что секреты действенных лекарств следует не таить на страницах дорогостоящих книг, написанных на латыни, а сделать общедоступными. То была опасно-радикальная позиция даже для эпохи, когда казнь Карла I, как выразился Кристофер Хилл, перевернула мир вверх тормашками. После войны, в 1652 году, Калпепер издал книгу «Английский врач» (English Physician), которую сам описывал так:

Полный метод врачевания, посредством коего человек может сохранить тело свое в здравии или, ежели он болен, исцелиться, истратив три пенса, с помощью того, что произрастает только в Англии, ибо оно лучше всего подходит для английского тела.

Калпепер объединил труды античных мыслителей, умозаключения астрологов и народные средства неграмотных знахарок во имя единой цели — чтобы бедняки могли уберечь свое крепкое здоровье, свойственное английской нации. «Английский врач» представлял собой руководство по самолечению для тех, кому были не по карману дорогостоящие и не всегда удачные средства аптекарей. Калпепер утверждал, что любой человек может гораздо эффективнее лечить себя сам, подручными средствами. По его словам, можжевельник, растущий в живых изгородях, на общественных выгонах и в охотничьих угодьях, излечивает массу болезней, типичных для Англии:

Шишки великолепно помогают от кашля, одышки и чахотки, болей в животе, переломов, судорог и конвульсий. Они помогают беременным разродиться быстро и благополучно, превосходно укрепляют мозг, идут во благо памяти и укрепляют

зрение, распрямляя оптические нервы; великолепно избавляют от всех видов болотной лихорадки; помогают при подагре и ишиасе и укрепляют конечности организма. Зола можжевельного дерева — быстродействующее лекарство для цинготников: пусть втирают золу в десны. Шишки останавливают все истечения, помогают при геморрое, морят глистов у детей. Щелок из золы можжевельного дерева, если омывать им тело, излечивает зуд, струпья и проказу. Шишки дробят камни, возбуждают аппетит, если он пропадает, и превосходно помогают от всех параличей и падучей болезни.

В космологии Калпепера можжевельник также был проводником сил божественного макрокосма (полный текст см. в приложении 1). «Английский врач» был не только практическим справочником-травником, но и «Астролого-физическим трактатом»: каждая трава и болезнь отождествлялись с неким небесным телом, а лечение (по доброй античной традиции) состояло в том, чтобы уравновесить влияние соответствующего небесного тела его противоположностью. Можжевельник считался «травой солнца» — то есть должен был излечивать от болезней, которые ассоциировались с луной.

Со временем большинство людей перестало верить в астрологию и силу макрокосма, но репутация можжевельника как лекарства не потускнела. Новое поколение врачей стало ценить можжевельное масло как антисептик и репеллент (потому-то его используют в противоблошиных ошейниках). Даже в наше время его иногда применяют для обработки ран и лечения инфекций мочевых путей. Можжевельник продолжает играть важную роль в народной медицине Восточной Европы, часто в форме «бриньевеца» (brinjevec), словенского спиртного напитка, который получают из шишек можжевельника путем сбраживания и перегонки. Бриньевец считают ценным стимулятором пищеварения. Говорят, что

он также снимает боль в желудке, а у женщин смягчает недомогания во время менструации. Бриньевец пьют, используют для ингаляций или растираний.

Можжевельник издавна применялся и при народных обрядах, особенно в Северной Европе. Как правило, его ритуальные функции — отражение медицинских, а именно — применение для фумигации. В ночь кельтского праздника Белтейн ветки можжевельника кидали в ритуальные костры. В первое утро нового года пучок тлеющих прутьев можжевельника использовался в обряде очищения хозяйственных помещений и конюшен. Можжевельник имел и менее благостное предназначение: в Лотиане знахарки прописывали чай из шишек и хвои можжевельника как средство, провоцирующее выкидыш, а крестьяне высаживали можжевельник в живых изгородях, полагая, что он оберегает хозяйство от набегов волков и рысей. Эти функции и смыслы перешли в современные магические и неоязыческие практики: прутья можжевельника или благовония с экстрактом можжевельника сжигают при ритуалах вызывания духов и очищения, мешочки с шишками вешают на шею младенцам, чтобы даровать им крепкое здоровье на всю жизнь.

Но тот же можжевельник дал антураж и название народной сказке с душераздирающим сюжетом, достойным Софокла. В начале XIX века братья Якоб и Вильгельм Гримм записали в Нижней Германии сказку «Можжевеловое дерево», которая в 1812 году была опубликована в их сборнике «Детские и семейные сказки». Это увлекательная предвосхищающая Фрейда история с аллегорическим смыслом, пружина сюжета — первобытная взаимная ревность мачехи и пасынка. В сказке описаны каннибализм и оборотничество, а также детоубийство и убийство мачехи в отместку. (Позднее по мотивам сказки были созданы одноименный роман Барбары Коминс Карр, опера Филипа Гласса (1985) и исландский фильм (1990) с Бьорк в главной роли.)

«Можжевеловое дерево» начинается с невинной сцены, которая, однако, пронизана мотивами грехопадения. Беременная женщина, прогуливаясь в своем саду, съедает горсть шишек с можжевелового дерева. Она заболевает — по неизвестной причине, ведь можжевеловые шишки не особо ядовиты — и умирает родами. Новорожденный сын остается в живых. Женщину хоронят под можжевельником, вдовец берет вторую жену, и та рождает ему дочь. Девочка и ее единокровный брат растут в мире и согласии, но мачеха ненавидит пасынка, поскольку он когда-нибудь унаследует отцовскую усадьбу, а ее дочери ничего не достанется. Она предлагает пасынку взять яблоко из деревянного сундука — мол, выбирай сам; мальчик нагибается к яблокам, а мачеха опускает крышку сундука на его голую шею и отсекает ему голову. В сказке содержится ужасающая пародия на рачительность: чтобы мясо не пропадало зря, мачеха готовит из тела пасынка похлебку и черный пудинг и подает мужу, а тот, ничего не подозревая, ест да нахваливает. Но дочь осознает, какое ужасное злодеяние совершилось. Когда мать отвлеклась на другие дела, дочь вытаскивает из котла косточки своего единокровного брата и закапывает под можжевеловым деревом. Тут вспыхивает огонь, душа мальчика вылетает из костей в обличье птицы и начинает петь песни, в которых рассказывается вся правда об убийстве. Птица растет и крепнет. Наконец, она подхватывает жернов, уносит высоко в небо и роняет на мачеху. Мачеха, раздавленная жерновом, умирает, мальчик снова обретает человеческий облик и счастливо живет с отцом и единокровной сестрой.

* * *

Итак, по-видимому, к XVI веку, когда можжевельник стал специфическим ароматизатором женевера, за этим растением уже стояла долгая история использования в кулинарии,

сакральных ритуалах и медицине. А что сказать о «spirit» — этом задорном, двусмысленном слове, которое в английском языке имеет массу значений (демон, дух, жизненное начало, суть характера человека и, наконец, спирт — продукт перегонки вина или браги)?

Данные об истоках технологии дистилляции, мягко говоря, обрывочны. Мы располагаем только шаткой гипотезой, которая складывается из намеков в древних текстах и старинных традициях. В «Ведах» (написанных на санскрите, как считается, примерно в 2500 году до н.э.) упомянут процесс, похожий на дистилляцию. Его конечный продукт, галлюциногенное вещество *somasara*, употребляли в праздники. Более основательная информация содержится в китайских философских трактатах VIII века до н.э., где описываются благовония и тонизирующие средства, полученные при перегонке трав. Напрашивается соблазнительная гипотеза, что сведения об этой технологии могли попасть по Великому шелковому пути на Ближний Восток.

Самые ранние трактаты о дистилляции появляются в последние века старой эры и первые столетия новой. Их авторы — ученые и ремесленники из торговых портовых городов Восточного Средиземноморья. В Александрии алхимик и гностик Зосима Панополитанский описал деяния полубогини Марии Еврейки — женщины-алхимика, которая, по преданиям, изобрела дистилляцию. В Афинах Аристотель подметил парадокс вина: если бульон при выпаривании становится только насыщеннее, то вино, наоборот, теряет свои опьяняющие свойства. Эту мысль подхватил Педаний Диоскорид. В его вышеупомянутой книге «О лекарственных веществах» содержится рецепт крепленого *vinum hippocraticum*. Готовили его так: вино нагревали в глиняном сосуде, заткнув горлышко шерстью или губкой, которая и впитывала продукт перегонки. По-видимому, похожим способом древнегреческие моряки опресняли морскую воду в долгих плаваниях.

Где бы ни возникла технология дистилляции, на зрелую ступень развития она, по единодушному мнению историков, перешла в мусульманской империи VII–VIII веков н.э., где царил атмосфера интеллектуального и культурного брожения. В VI веке в медицинской школе в Гондишапуре (Персия) аптекари перегоняли из трав лекарства, в том числе розовую воду и можжевеловое масло. Но настоящий расцвет арабской «философской химии» начинается после 763 года н.э., когда Аббасиды учреждают в Багдаде свою новую столицу. Халифы основали «Дом мудрости» — крупную библиотеку, а также школы, где преподавались все науки и искусства. Благодаря этому возникло своеобразное и пестрое сообщество ученых, активно переводились книги с древнегреческого и латыни, сложилась особая арабская традиция алхимии.

Ведущей фигурой среди багдадских алхимиков был Абу Муса Джабир ибн Хайян (известный своим последователям в средневековой Западной Европе под именем Гебер). Гебер изобрел перегонный куб — алхимический дистиллятор с горлышком в виде лебединой шеи, который изготавливался из стекла, керамики или меди. Гебер отчаянно экспериментировал, перегоняя чуть ли не любую жидкость, которую мог раздобыть. В его трудах описана прозрачная горючая жидкость, полученная при дистилляции вина. Его коллега по «Дому Мудрости» Абу Юсуф Якуб ибн Исхак ибн Саббах ибн Омран ибн Исмаил аль-Кинди (на счастье потомков, он известен просто под именем Аль-Кинди) использовал перегонный куб для приготовления духов и стимулирующих снадобий. Но только врач Абу Бакр Мухаммад ибн Закария ар-Рази (или просто Разес), рожденный в IX веке, собрал и систематизировал секреты дистилляции вина. Разеса заинтриговали свойства этой летучей, эфемерной жидкости, и он нарек ее арабским именем al-koh'l. В этом названии уже чувствуется, что эта жидкость вселяла в умы, размышлявшие над ее природой, игривость и амбивалентность. В арабском

языке слово *al-koh'l* означало как психоактивное вещество, так и джинна. Это предвосхищает двоякое значение слова *spirit* в английском. Стоит вспомнить (и переосмыслить) важный момент сказки «Волшебная лампа Аладдина» из «Тысячи и одной ночи» (кстати, этот сборник сложился в Персии примерно в те же времена, когда Разес писал свои трактаты): джинн вылетает из отверстия лампы Аладдина, совсем как *al-koh'l* — из носика перегонного куба.

Но эта волшебная жидкость и технология ее производства перебрались через Средиземное море далеко не сразу. Путь от библиотек Багдада до европейских монастырей и университетов был долгим, постепенным. Первые известные европейские инструкции по дистилляции содержатся уже в трактате, известном под названием *Marrae Clavicula* («Ключик к карте») — практическом руководстве для кузнецов и переписчиков книг, которое написал в IX веке некий монах. К XI веку секреты арабской философской химии проникли в главный центр медицинского образования в пост-романской Европе — именно туда, где впервые повстречались можжевельник и спирт: в бенедиктинский монастырь в Салерно на юге Италии.

В холмах в окрестностях Салерно растет много можжевельника. В лабораториях и на кухнях монастыря перегонные кубы использовались и монахами, и аптекарями. В учебнике *Regimen Sanitatis Salernitatum* («Салернский кодекс здоровья», ок. 1050) рекомендовалось использовать бинты, пропитанные экстрактом можжевельника, а в лечебнике *Compendium Salernitanum* («Салернский компендий», ок. 1055) есть рецепт тонизирующего средства, которое перегонялось из вина, предварительно настоянного на шишках можжевельника. Значит, это и был первый джин (или, допустим, архетипический «протоджин»)? Возможно. Во всяком случае, это самый старинный из известных нам рецептов напитка, который похож на джин в современном понимании. Но салернский

протоджин, в отличие от более поздних женеверов и джинов, был изобретен в совершенно ином контексте. Он представлял собой лекарство, одно из многочисленных тонизирующих травяных снадобий, которые изготавливались вручную на монастырских кухнях и прописывались для приема малыми дозами по строгим правилам, восходившим к канонической античной медицине. Вдобавок он представлял собой незамысловатый, неподслащенный дистиллят вина с можжевельными шишками. То есть вкус у него был едкий, жгучий: выпьешь, и губы стягивает.

Этот протоджин, общее дитя арабской алхимии и античной медицины, своим появлением знаменовал новый интерес европейцев к тому, что было утрачено после падения Рима, а также к знаниям, которые можно было раскопать в новом корпусе мусульманских текстов. В 1144-м на латынь были переведены труды Гебера, в 1279-м — труды Разеса, новые университеты и медицинские школы (особенно университет в Монпелье и парижская Сорбонна) начали включать познания арабов в свои учебные программы. Сведения о дистилляции и лекарственных свойствах спиртов-дистиллятов из трав быстро распространились по Европе и были подхвачены высшими эшелонами ведущей политической и духовной силы — католической церкви. В середине XIII века Педру Жулиан (позднее папа Иоанн XXI) в книге *Liber de Oculis* («Книга глаз») описал еще один протоджин — свою знаменитую «глазную воду». Она была задумана как восстанавливающее средство для промывания усталых или воспаленных глаз. Можжевельник в ее состав не входил, но рецепт все же предвосхитил другой аспект позднейшего производства джина: он содержал различные растительные добавки, в том числе фенхель, эндивий и руту. По примеру Педру Жулиана многие монастыри начали производить свои особенные укрепляющие средства с добавлением местных трав. Пожалуй, самый знаменитый осколок этой

традиции — бенедиктин, изготовляемый в аббатстве Фекамп в Нормандии с 1510 года.

Средневековые католические ученые были обязаны трудам «исламского Ренессанса» намного больше, чем обычно были готовы признать. Симптоматично, что два великих врача и алхимика XIII–XIV веков родились в Испании, значительная часть территории которой когда-то находилась под властью мусульман.

Арнольд из Виллановы (известный также под латинизированным именем «Арнальдус Виллановус») родился в Каталонии, но почти всю жизнь прожил в Париже и Монпелье, где штудировал и редактировал более ранние переводы книг Гебера и Разеса. В своих собственных трудах он описал процессы дистилляции вина для получения спирта, а затем повторной дистилляции с травами или растительными добавками для получения тонизирующих средств. Как мы выяснили в начале этой главы, Арнольд также придумал термин *aqua vita*, который при переводе обогатил много европейских языков словами, обозначающими «спирт»: *eau de vie* в французском, *akvavit* в шведском, *usquebaugh* в гэльском. Ученик Арнольда, каталонский аристократ Раймунд Луллий, двинулся дальше. В своей *Secunda Magia Naturalis* («Второй природной магии») он утверждал, что дистилляция вина — способ ступить «квинтэссенцию», а семь повторных дистилляций дают самую чистую форму квинтэссенции, возможную в нашем греховном мире. Луллий полагал, что это открытие наделено безграничной преобразующей силой, а винный спирт — не что иное, как

...эманация божественности, элемент, недавно открывшийся человеку, издревле же скрытый, ибо в прежние времена человеческий род был слишком молод, чтобы нуждаться в сем напитке, предназначенном для воскрешения энергий при нынешней дряхлости.

* * *

Как воспринимали европейцы эту загадочную, эфемерную субстанцию, эту горячую воду, опьяняющий дух, сокровенную эссенцию, которая бесследно растворялась в воздухе? Для некоторых клеймо «языческой алхимии» оказалось невыносимым позором: в 1288 году в Римини монахи-доминиканцы отrekliсь от своих перегонных кубов и осудили дистилляцию, объявив ее «черной магией». Но в понимании элитарного круга европейских ученых эта «черная магия» сулила вечную жизнь и безграничную власть над окружающим миром. К XVI веку большинство европейских дворян и аристократов, по-видимому, немножко разбиралось в искусстве алхимии. А это искусство, в свою очередь, отнюдь не было «безуспешной попыткой познать химию», но представляло собой глубокий и эзотерический корпус трактатов, которые учили, что подлинный смысл Книги Священного Писания и Книги Природы — нечто сокровенное, постижимое только при углубленном аллегорическом прочтении и обдумывании.

Эти люди стремились сделаться магами и полагали, что величайшая задача алхимии — трансмутация. Точно так же как природа претворяет семена в цветы, а пекари — муку в хлеб, физические и химические трансмутации в ретортах и перегонных кубах были четким отражением метаморфоз в душе алхимика. Целью и венцом трансмутации были извлечение и созерцание квинтэссенции — оккультной субстанции, которая пронизывала собой зримый мир и таилась позади него. В погоне за квинтэссенцией алхимики использовали разные методы: сублимацию, обжиг, окисление. Но цель была одна: отделить нечистое, земное и изменчивое от чистого, небесного и вечного. Однако из строк «Изумрудной скрижали» (краткого и загадочного текста, который приписывается легендарному основоположнику алхимии Гермесу Трисмегисту), по-видимому, следует, что

квинтэссенция проявится во всем великолепии только в результате дистилляции:

8. Ты отделишь землю от огня, тонкое от грубого осторожно и с большим искусством.

9. Эта вещь восходит от земли к небу и снова нисходит на землю, воспринимая силу как высших, так и низших областей мира.

10. Таким образом ты приобретешь славу всего мира. Поэтому от тебя отойдет всякая темнота.

11. Эта вещь есть сила всяческой силы, ибо она победит всякую самую утонченную вещь и проникнет собою всякую твердую вещь.

Представление, что алхимик эпохи Возрождения был магом-одиночкой, который десятки лет, экспериментируя в уединенной лаборатории, бился над секретом трансмутации, во многом верно. Но алхимики также полагали, что их труд преображает окружающий мир (не в последнюю очередь в том смысле, что помогает продлить жизнь и укрепить здоровье), и некоторые врачи стали использовать «квинтэссенции», полученные способом дистилляции, в качестве нового эффективного лекарства. Ведущим деятелем, который объединил алхимию с медициной, стал швейцарский врач и оккультист Филипп Ауреол Теофраст Бомбаст фон Гогенгейм, более известный как Парацельс. Парацельс полагал, что трансмутации происходят повсюду вокруг нас и (буквально) внутри нас: человеческое тело — живой перегонный куб, где пища при брожении и дистилляции преобразуется в «дух Человека». Итак, квинтэссенция Луллия и алхимиков была не просто эликсиром здоровья и жизни, но и искрой жизни, пылающей в душе каждого человека. В своей работе Archidoxa, написанной примерно в 1520 году, но опубликованной посмертно, Парацельс сжато описал ценность квинтэссенции:

Это природа, сила, достоинство и лекарство, которое когда-то действительно было заточено внутри вещей, но теперь свободно от какого-либо жилища и от какого-либо внешнего воплощения. <...> Дух, подобный духу жизни, но отличающийся от него тем, что жизненный дух любой из вещей вечен, а жизненный дух человека смертен.

Согласно космологии Парацельса, болезнь — это нарушение гармонии между человеческим микрокосмом и небесным макрокосмом, а дело врача-алхимика — исцелить пациента, восстановив в его организме правильный баланс трех «основных начал»: соли, символизирующей твердость, ртути, символизирующей текучесть, и серы, символизирующей горючесть. Для восстановления баланса служили так называемые «спагирические» лекарства, в которых сочетались «салернские протоджины» и принципы алхимической трансмутации. Слово «спагирический» восходит к греческому *σπαο αγεiρο* («разломить и вытащить наружу»). В спагирических тонизирующих средствах спирт смешивался с дистиллированным экстрактом растения и пеплом его листьев. Таким методом квинтэссенция извлекалась точно орех из скорлупы. Похоже, Парацельс пристрастился к собственным лекарствам: молва уверяла, что он умер, перебрав своего спагирического протоджина.

Парацельс был иконоборцем, человеком, который стремился объединять, но на деле только всех разобщал. Даже имя себе он выбрал словно бы ради похвальбы: «пара Цельс» значит «равный Цельсу», прославленному древнеримскому врачу. Но к 1541 году, когда Парацельс скончался, видоизмененные варианты его спагирических лекарств начали завоевывать признание в общепринятой медицине Ренессанса наряду с салернскими протоджинами. Салернская школа медицины тоже считала, что баланс — залог здоровья. Следовало обеспечить правильное соотношение в организме

четырёх «гуморов», известных из античной медицины (кровь, черная желчь, желтая желчь и слизь). А баланс зависел от того, как микрокосм (конституция и образ жизни индивида) взаимодействовал с макрокосмом (миром природы и небесными сферами). В этой традиции вино считалось весьма полезным лекарством. Древнеримский врач Гален полагал, что вино воплощает жар и влажность, свойственные живым существам, а значит, красное вино — подобие крови — может ободрить меланхолика, у которого переизбыток черной желчи. Впрочем, считалось, что вино, как и любое лекарство, на каждого действует по-разному и оказывает благотворный эффект лишь в верной дозировке. Злоупотребление вином могло иссушить тело, провоцируя мочеиспускание, а винные пары, похожие на облако, — ударить в голову, туманя рассудок.

Эти античные представления сформировали отношение врачей в Средние века и эпоху Возрождения к новым протоджинам. Монах и философ Роджер Бэкон, писавший в XIII веке, утверждал, что *aqua vita* — полный аналог жизненной силы человека, а получить ее можно в том числе макабрическим методом — нагревая в перегонном кубе свежую человеческую кровь. Но большинство врачей полагало, что спирт содержит силу вина в концентрированной форме. Согласно салернской традиции, различные спирты могли содержать в себе целительную силу лекарственных трав — например, можжевельника. К XV веку аптекари стали использовать спирты, чтобы заготовить сезонные лекарственные растения впрок и применять круглый год. Однако сам спирт восхвалялся как общеукрепляющее средство. Лекарства на спиртовой основе именовались «кордиал» (*cordial*), от латинского *cordis* — «сердце» (родительный падеж слова *cor* — «сердце»). Стопка спирта согревала сердце и укрепляла слабеющий разум. После 1348 года, когда «черная смерть» чуть ли не выкосила население Западной Европы, можжевеловые кордиалы

были нарасхват: их применяли для обеззараживания тела и подкрепления сил, дабы повысить выносливость организма.

В XV веке появилось книгопечатание с использованием наборного шрифта. И вскоре трактаты, где раскрывались секреты дистилляции, стали доступны не только элитным кругам медиков и алхимиков. Одним из самых популярных был Liber de Arte Destillandi («Книга об искусстве дистилляции», 1500) эльзасского врача Иеронимуса Брауншвайга, который пел дифирамбы спиртам-дистиллятам, именуя их «госпожой всей медицины». Вот как он живописал их достоинства:

[Спирт] облегчает болезни, вызванные холодом. Он утешает сердце. Он исцеляет все старые и новые язвы на голове. Он дарует человеку хороший цвет лица... он утоляет зубную боль и делает дыхание приятным... он излечивает страдающих одышкой. Он дарует хорошее пищеварение и аппетит... и избавляет от отрыжки. Он облегчает желтуху, водянку, подагру, боль в грудях при их набухании, и излечивает все болезни мочевого пузыря... он исцеляет от укусов бешеной собаки. <...> Юношу он наделяет храбростью и укрепляет его память.

Благодаря подобным панегирикам протоджины казались настоящим эликсиром жизни, чудодейственным лекарством, которое действительно могло совершить то, что лишь сулили шарлатанские снадобья. Но врачи смотрели на спиртные напитки с опаской, а когда эти средства вошли в арсенал европейских лекарей, некоторые принялись предостерегать о рисках злоупотребления. Австрийский врач Михаэль Пуфф фон Шрик одним из первых призвал к осторожности в своей работе *Hienach volget ein nützliche Materi von manigerley ausgepranten Wasser* («Полезные материалы о дистиллированных водах», 1478). Он заверял читателей, что малые дозы спирта могут даровать человеку почти

идеальное здоровье, но предостерегал, что аптекари, шарлатаны и Wasserbrennerinnen (деревенские знахарки, которые по совместительству гнали «горячительную воду») поощряют опасное злоупотребление этим напитком. Нюрнбергский хирург и поэт Ганц Фольц больше заботился о внешних приличиях: в памфлете, опубликованном в 1493 году, он утверждал, что чрезмерное употребление aqua vita толкает к неблагоприятному и постыдному поведению в обществе.

Но подлинным олицетворением двойственного действия дистиллята считались не врачи, а повитухи. Они применяли кордиалы и aqua vita в своей практике, чтобы смягчить боль при родах и «очистить» младенца. Кормящие матери и кормилицы иногда принимали растительные кордиалы, чтобы таким опосредованным образом дать их ребенку. Уильям Ай-Уорт, английский винокур и алхимик голландского происхождения (о нем мы подробнее расскажем ниже) утверждал, что применение протоджинов в этих целях было весьма распространено:

В Голландии, по распространенному обычаю, когда дитя страдает задержкой ветров, то мать, кормящая дитя, пьет силы или спирты Можжевельника, и благодаря этому дитя испытывает облегчение.

Прием лекарства для передачи с молоком младенцу иногда оборачивался кутежом для личного удовольствия. В народе сложилось представление, что повитухи и кормилицы тайком выпивают по маленькой (если не пьянствуют в открытую). В «Ромео и Джульетте» няня Джульетты, узнав, что Ромео убил Тибальта, пьет aqua vita в качестве успокоительного. В «Двенадцатой ночи» подложное письмо действует на Мальволио, «как aqua vita на повитуху». В те времена рассказывали много историй о том, как кормилица спяну заспала младенца или не заметила, как он соскользнул с ее колен

в камин. В XVIII–XIX веках (как мы увидим в двух следующих главах) эти сюжеты стали одним из основных наглядных примеров в обличительных памфлетах против джина. У некоторых повитух увлечение кордиалами доходило до безумных крайностей: в 1447 году во Флоренции церковные власти наложили епитимью на некую Джованну из Сан-Амброльо за изготовление приворотного зелья. Джованна гнала его из вина, в которое был добавлен особый порошок из толченых черепов, выкопанных на приходском погосте.

* * *

То, что общество все больше порицало пьющих аристократов и нетрезвых повитух, демонстрирует, что в культуре раннего Нового времени роль дистиллятов несколько изменилась. К XVI веку дистилляция уже не была вотчиной исключительно алхимиков, аптекарей и врачей. Все больше людей в разных странах Европы гнали протоджин, ароматизированный для улучшения вкуса различными растительными добавками. Некоторые использовали его как лекарство, но подавляющее большинство искало удовольствия или наживы.

К этому аспекту английской истории, как и ко многим другим, приложил руку Генрих VIII. В 30-е годы XVI века, с так называемым Роспуском (ликвидацией) монастырей, исчезли монастырские кухни, лаборатории и мастерские. За производство кордиалов и других лекарств взялись зажиточные женщины. «Стиллаторий» — осовремененный вариант алхимического перегонного куба, обычно изготовленный из меди, — был вполне стандартным кухонным оборудованием в средневековых усадьбах. В некоторых больших особняках имелось отдельное помещение для перегонки спирта, а заведовала этими работами мать семейства. Леди Маргарет Хоби часто записывала в своем дневнике, который вела всю

жизнь: «Занималась перегонкой». Хью Плэтт в книге «Развлечения для дам» (1602) дает рецепт протоджина, ароматизированного можжевельником и другими травами. Правда, он настоятельно не советовал применять его для чистки зубов перед сном. Вот этот рецепт:

Перегоняй на умеренном огне либо в бальнео [на водяной бане], либо в слое пепла, крепкую и сладкую воду, посредством которой ты вытянула масло из гвоздики, мускатного ореха, шелухи мускатного ореха, можжевельника, розмарина и прочего сырья после того, как она простояла один месяц в тщательно закупоренном сосуде, и таким образом ты получишь изысканный спирт из каждой из вышеупомянутых ароматических основ.

Но дистилляция никогда не была исключительно женским занятием. Она продолжала играть центральную роль в жизни аристократов, которые занимались натурфилософией. Оказавшись за решеткой, сэр Уолтер Рэли (после смерти Елизаветы I его заточили в Тауэр) применил свои разносторонние таланты на ниве дистилляции и изобрел *spiritus dulcis* («сладкий спирт») и «Великий кордиал», для которого требовались сорок растительных добавок, а также янтарь, жемчуг и кораллы. Ввиду сложности рецепта и высокой стоимости это снадобье готовили только в момент, когда члены королевской семьи уже оказывались на смертном одре. В 1612 году, когда тяжело заболел принц Генрих, сын Иакова I, Рэли взялся составлять «Великий Кордиал», но Генрих испустил дух, когда лекарство не было готово даже наполовину.

К середине XVI века в европейских усадьбах и городских особняках развилась культура частной дистилляции. Она настолько процветала, что писатели начали предостерегать дам: мол, от нерегулярного приема целебных кордиалов — один шаг до регулярного употребления горячительных

«лакомых» напитков. Стало совершенно ясно, что многие европейцы охотно пили протоджин и другие кордиалы просто для удовольствия, совсем как херес или эль, а производство спиртного в коммерческом масштабе — дело выгодное. В начале XV века в городах-государствах Северной Италии уже появились небольшие предприятия, где кордиалы с фруктовыми добавками и спиртные напитки производились в коммерческих целях. В немецких городах на берегах Рейна гнали *gebrant Wein* («жженое вино», «горелку» или бренди) из винограда сорта рислинг. Однако по большей части спиртные напитки гнали совсем маленькими партиями там и сям: аптекари, кабатчики и домовладельцы торговали так называемыми «горячими водами» в розлив, разными порциями — бери хоть бутылку, хоть одну рюмку. В середине XVI века в этом кустарном производстве произошел переворот, обусловленный двумя факторами. Во-первых, развитие книгопечатания позволило людям перенимать технологии по книгам: личный контакт с мастером стал необязателен. Новые руководства писались уже не на латыни, а на народных языках, главное внимание в них уделялось не метафорическим тайнам алхимической трансмутации, а практическим аспектам массового производства спирта. Во-вторых, люди осознали, что пьянящий спирт необязательно гнать из вина. Он получался из всего, что подвержено брожению (фрукты, картофель, в особенности зерно). Для крестьян коммерческая дистилляция была способом сохранить и приумножить экономическую стоимость излишков зерна в урожайные годы. Бочку спирта гораздо легче хранить, транспортировать и сбыть, чем дюжину бушелей зерна. Кабатчики, купцы и потребители обнаружили, что спирт сохраняется дольше, чем даже наилучшие сорта вин и эля. Спирт можно было экспортировать на огромные расстояния, даже за океан. Винокуры обнаружили, что им легче, чем пивоварам и виноделам, производить продукцию равномерного качества.

Первыми крупными центрами дистилляции зернового спирта стали прибрежные города Голландии. Их успеху способствовал опыт пивоварения и торговые связи с плодородными равнинами Северной и Центральной Европы. С 1618 года Тридцатилетняя война подстегнула спрос на продукцию этих городов, поскольку прервались поставки бренди из Франции и Германии. С середины XVII века, наладив новые связи с зерновыми рынками Прибалтики, голландские винокуры смогли ввозить зерно в поистине колоссальных объемах. Надо сказать, что к зерновому спирту многие относились настороженно. Некоторые считали, что это пагубный товар, на производство которого зря расходуются продовольственные ресурсы. В то время большинство считало, что зерновой спирт — напиток более крепкий, а также более резкий на вкус, чем продукты перегонки вина. Тем не менее, рынок сказал свое веское слово, и новые вкусы общества потребовали производства зернового спирта, который пили не в утилитарных целях, а просто для удовольствия. К 1621 году в Лондоне две с лишним сотни винокуров гнали «Aqua Vitae, Aqua Composita и другие крепкие и горячие воды». По слухам, некоторые винокуры были весьма неразборчивы в средствах — для экономии добавляли в зерновое сырье ботву репы, испорченный сидр или так называемые «подонки» вина (если не что похуже). Вдобавок индустрию раскалывали яростные раздоры: несколько крупных, более влиятельных компаний перерабатывали зерно в нейтральный спирт (его называли «низкие вина»), а многочисленные мелкие небогатые винокурни практиковали «ректификацию» (вторичную перегонку спирта) или его «компаундирование» растительными добавками, получая готовые к употреблению ароматизированные напитки.

В 1638 году, победив сопротивление Общества аптекарей (для которого дистилляция была побочным прибыльным бизнесом), группа состоятельных лондонских винокуров

получила от короля право на учреждение нового альянса — Достопочтенной компании винокуров. Высокий статус Компании отражал ее связи с королевской семьей: среди ее учредителей были сэр Томас Кейдмен, личный врач королевы Генриетты Марии, и сэр Теодор де Майерн, личный врач супруга Генриетты, Карла I. Компания получила не только реальные полномочия (в форме монополии на винокурение в Лондоне и в радиусе 21 мили вокруг него), но и символические (в форме собственного герба, который изящно и лаконично выразил союз алхимической символики с прозаичной деловой сметливостью, свойственный коммерческому производству протоджина). Основное изображение на щите отсылает к теориям античных и ренессансных мыслителей о связях макрокосма с микрокосмом. На верхней половине щита солнце освещает облака, которые орошают дождем холмистую равнину. На нижней половине изображен стилизованный медный перегонный куб. Как наверху, так и внизу: весь мир есть перегонный куб, работающий на солнечном тепле, а зерновой спирт — нечто естественное и животворное, как дождь, даруемый Богом. Эта мысль четко изложена в девизе Компании: «Drop as raine, Distil as dew» — то есть «Капать, как дождь, выпадать, как роса»*. Щит увенчан побегом хмеля, который обвивается вокруг снопа пшеницы. По бокам — две фигуры: «рус» — купец в тяжелом меховом плаще (символ прибалтийского зерна) и «дикий индеец» — воин из Центральной Америки, каким его воображали европейцы XVII века (символ экзотических растительных добавок, роль которых в ароматизации напитков все более возрастала). Майерн разработал собственный рецепт aqua vita, щедро ароматизированной растительными добавками. Этот рецепт отражает новый космополитический характер протоджина:

* В девизе обыгрываются разные значения глагола to distil — «перегонять, подвергать дистилляции» и «выпадать, сочиться» (о росе).

Рута, шалфей, лаванда, майоран, полынь, розмарин, красные розы, чертополох, очный цвет, валериана, шишки можжевельника, ягоды восковницы, дягель, кора цитрусовых деревьев, кориандр, сандаловое дерево, базилик, райские зерна, перец, имбирь, корица, шафран, шелуха мускатного ореха, мускатный орех, кубеба, кардамон, чуфа.

На протяжении XVII века эти протоджины и другие «горячие воды» — дистилляты произвели переворот во вкусах европейцев. Деловая хватка производителей и запросы массового потребителя сделали из лекарства, изобретенного алхимиками, напиток, который пили для удовольствия. Но что представляла собой тогдашняя культура употребления спиртного? Кто пил, что пили? Каким образом отношение тогдашнего общества к алкоголю и опьянению предопределяло взгляд европейцев на первые спиртные напитки с растительными добавками?

Если описать ее несколько обобщенно и упрощенно, культура употребления алкоголя в раннее Новое время выглядела так: в деревнях пили эль, в маленьких и больших городах — пиво (от эля оно отличалось тем, что ароматизировалось хмелем), высшие сословия предпочитали вино (простое или крепленое). К XVII веку в праздничное меню, по-видимому, вошло и «питье табачного дыма» (или же «сухое питье»), как англичане тогда называли курение. Итак, в Англии пристрастились к еще одному веществу, которое употреблялось и для лечения, и ради удовольствия. В каком-то смысле напитки на основе спирта легко вписались в эту культуру. В тавернах они продавались наряду с элем и хересом, причем вовсе не вытесняли эти традиционные английские напитки. Типичный англичанин по-прежнему уплетал ростбиф, запивая его элем или пивом. В пьесе Джона Флетчера «Пилигрим» (1621) банда испанских бравов требует подать им «аквавит», а полоумный англичанин

безудержно вопит: «Налейте мне тысячу кружек, и чтоб с пеной, с пеной!»

Тем не менее считалось, что напитки на основе спирта не чета традиционным английским. Во-первых, англичанам казалось, что они вызывают какой-то новый вид опьянения: этакое общественно опасное неистовство (английское пиво, напротив, просто постепенно вводило в ступор). Общество начало опасаться этого хмеля как минимум на сто пятьдесят лет раньше, чем появилось (в XVIII веке) понятие «джиномании». Во-вторых, люди воспринимали напитки на основе спирта как примету более широкого переворота в жизни Европы: начиналось формирование специфической культуры большого города и особой идентичности горожан.

В средневековой деревне, где ритм жизни диктовался сменой времен года и циклом христианских праздников, главную роль играл эль. Этот напиток варили в своем приходе из зерна, выращенного здесь же, в приходе, и сами же пили на праздниках, свадьбах и поминках. Напротив, спирт был порождением новой эпохи: социальных потрясений, развития торговли и промышленности, строительства империй, эпохи, вселявшей восторг и опаску сразу. Иначе говоря, протоджин олицетворял собой все, что навевало европейцам Раннего Нового времени ощущение, будто привычный мир зашатался и земля уходит из-под ног.

Растущая популярность протоджина и других спиртных напитков повлияла и на отношения подданных с правительством. Встали животрепещущие политические вопросы о допустимости вмешательства в частную жизнь и границах личной ответственности человека — вопросы, не терявшие актуальности на Западе в последующие пять веков. В то время как европейцы все больше увлекались спиртным, государство ужесточало и расширяло меры по регулированию и контролю (законы о лицензировании производства и торговли спиртным, наказания за пьянство в общественных

местах или насильственные преступления в нетрезвом виде, а в особенности взимание налогов и акцизных сборов). Когда правители впервые сталкивались с мятежом нетрезвой толпы, они обычно пытались ввести сухой закон: например, в XV–XVI веках Франция и несколько германских княжеств пробовали запретить бренди. Но главы казначейств смекнули: налог или государственная монополия на спиртное — настоящая золотая жила для государства. К XVII веку почти все европейские страны были охвачены политическими, коммерческими и морально-этическими дебатами о том, какие соображения должны перевешивать — страх перед негативными социальными последствиями злоупотребления спиртным либо поддержка промышленности и торговли, а также крупные доходы от налогов.

Те, кому хотелось получить четкие нравственные рекомендации, иногда обращались к помощи церкви. Но христианство традиционно относилось к употреблению алкоголя весьма амбивалентно. С одной стороны, Христос превратил воду в вино, в своих притчах сплошь и рядом упоминал о вине, винограде и виноградной лозе, а на Тайной Вечере учредил, так сказать, обряд мемориальной трапезы с употреблением хлеба и вина. Если придерживаться ортодоксальной католической догмы, во время мессы происходит чудо: сущность вина пресуществляется в сущность Крови Христовой, хотя свойства вина, доступные для органов чувств, остаются неизменными. Большинство монахов и священников, следуя примеру Христа, охотно употребляли вино и пиво. Монастыри имели свои виноградники и пивоварни и зарабатывали на торговле их продукцией. С другой стороны, Библия недвусмысленно осуждает пьянство, считая его грехом. Проповедники, особенно кальвинистские, обвиняли пьяниц в своеобразном предательстве: человек во хмелю, словно часовой, уснувший на посту, позволяет войскам Сатаны пробраться в цитадель своей души. В период Реформации почти все

враждующие стороны, стараясь очернить противников, объявляли их горькими пьяницами, но при этом почти никто не бросал пить начисто. Пожалуй, это явно свидетельствует, что вино, пиво и крепкое спиртное были популярны, занимали важное место в быту большинства населения, а их производство было выгодным.

Однако к началу XVII века английские проповедники, политики и памфлетисты начали заострять внимание на том, что традиционная культура употребления алкоголя пошатнулась. В многочисленных книгах — например, «Биче Англии, или Описании пьянства» (1617) Томаса Янга или «Чудовище, запоздало обнаруженном и разоблаченном» (1628) Ричарда Роулиджа — утверждалось, что британцы пьют больше всех и что хмельные напитки подрывают силы всей нации. Некоторые авторы считали, что всему виной пабы, растущие как грибы, но большинство указывало на две привычки, занесенные из Нидерландов английскими наемниками, которые участвовали в войнах за независимость Голландии и в Тридцатилетней войне. Первая — немецкий обычай пить за чье-то здоровье или произносить тосты. Вспыльчивые английские солдаты, собравшись компаниями и подначивая друг друга, напивались до бесчувствия или во хмелю мутузили друг друга. Вторая — употребление дотоле неизвестного англичанам напитка. То был зерновой спирт, ароматизированный можжевеловым, — голландский жenever.

* * *

В конце 1653 года, в разгар первой Англо-Голландской войны, поэт, депутат палаты общин Эндрю Марвелл в приливе чувств (а может быть, и за деньги) написал пропагандистский памфлет о наглости молодой Республики Соединенных Провинций Нидерландов. Марвелл сразу пошел в атаку, для начала обругав саму почву Голландии:

ГОЛЛАНДИЯ, размером с гулькин нос,
Есть лишь песка британского нанос.
Да та земля, что наши корабли
На мелководье днищем наскребли,
Да океаном выхаркнутый груз
Досок и щепок, устриц и медуз, —
Все, чем морская бездна погнушалась,
Голландцам во владение досталось*.

Марвелл изобразил голландцев в образе коварных двуличников, которые живут в унылом, ни для чего не пригодном уголке Северной Европы и питаются исключительно селедкой с прогорклым сливочным маслом. Мало того, эти сомнительные космополиты терпимо относятся к всяческим «сектам» и «схизмам» и готовы вступить в деловые отношения с любым «турком-христианином-язычником-евреем», если рассчитывают на барыш:

Воздвиглась Вера аркою небесной,
Восток и Запад слив дугой чудесной,
Но там, над Амстердамом, раскрошилась —
И каждый взял, что под ноги свалилось.
Язычники, евреи, мусульмане
Забултыхались в тамошней лохани,
В том банке веру принято менять,
В том банке всем менялам благодать;
Зовем свою религию единой,
А там единство стоит шиш с полтиной.

Наверное, на самом деле английские пропагандисты недолгоблively голландцев вовсе не за предполагаемую аморальность или неприличную предприимчивость. Причина

* Стихотворение цитируется в переводе В.Л. Топорова, опубликованном в разделе комментариев в кн.: Йост Ван Ден Вондел. Трагедии. М.: Наука, 1988.

была в другом: голландцы и англичане чересчур походили друг на друга. Голландия представляла собой амбициозное, меркантильное, протестантское государство с претензиями на мировое могущество и всемирный престиж. Казалось, эта держава вскоре — о ужас! — начнет тягаться за превосходство с английским военно-морским флотом. Марвелл не подозревал, что пишет свои строки в зените так называемого «золотого века Голландии». Обычно так называют период примерно с 1570 по 1670 год — время колоссальных политических, культурных и даже материальных преобразований в Нидерландах. Именно в этот период женевер стал одновременно товаром мирового значения и национальным спиртным напитком Голландии. Как мы увидим ниже, специфические особенности голландской коммерции и культуры предопределили как химический состав, так и значение женевера, а сам женевер, в свою очередь, во многом олицетворял голландский характер.

К XVII веку Нидерланды стали одним из самых густонаселенных регионов на свете. С остальной Европой и всем миром их связывали многочисленные торговые пути. В 1602 году в Роттердаме открылась первая в Европе фондовая биржа. Амстердам прозвали «протестантская Венеция». В архитектуре и атмосфере голландских городов отражались особенности характера голландского *burgerlijk* («гражданина»): то был республиканец, капиталист, горожанин, человек терпимый, но все же кальвинист — то есть, толерантный, но не беспредельно. В Европе голландцы слыли людьми сердечными, долговязыми, плотно сложенными, серьезными, но не занудными. Они больше всего любили хлеб, сыр, пиво, рыбу (особенно селедку), а также ранний прообраз сэндвичей — *belegde broodje*. (То было классическое блюдо «для перекуса» в тавернах: два толстых куска хлеба со сливочным маслом, а в середине — ломоть вяленой говядины.)

Перенесемся в прошлое на неполные сто лет от появления сатиры Марвелла — и мы увидим совсем другую Гол-

ландию. Просто не узнать! Ни Республики Соединенных Провинций, ни империи, ни колоссальных богатств: Нидерланды находятся под гнетом испанской монархии Габсбургов. В 1568 году началась целая череда кровавых войн. Наконец, армия под предводительством Вильгельма I Оранского прогнала испанские войска и учредила федеральную республику семи «Соединенных Провинций», которая в 1648 году заключила мир с Испанией. Борьба за независимость сформировала костяк нового голландского самосознания. Протестантская добродетель взяла верх над католическим деспотизмом, но требовала неусыпной бдительности всех голландских граждан поголовно (совсем как польдеры и дамбы, защищавшие от натиска Северного моря, требовали постоянного ремонта). Но только с появлением Vereenigde Oost-indisch Compagnie (VOC) — Объединенной Ост-Индской компании этот «костяк» новорожденной национальной идентичности оброс, так сказать, «плотью».

В ноябре 1665 года, во время второй Англо-Голландской войны, чиновник Сэмюэл Пипс, оставшийся в истории благодаря своему дневнику, выехал в карете в Эрит (графство Кент). Пипс был инспектором по снабжению Королевского флота, и в его обязанности входил надзор за распределением трофеев. На сей раз то был груз двух судов из флотилии VOC, захваченных англичанами. Пипс, одержимый хроникер всех новостей и свежих изобретений, несказанно обрадовался. В дневник он записал:

Такого великолепного зрелища я не видал еще никогда, то было величайшее беспорядочно разбросанное богатство, какое только может узреть человек на сем свете. Изо всех щелей сыпался перец. Идешь — шагаешь по перцу, а в гвоздику и мускатные орехи я забрел выше колен, ими были завалены целые комнаты. И кипы шелка, и целые ящики медных досок, один из ящичков я вскрыл.

Крайнее изумление Пипса позволяет нам вообразить восторг, который наверняка испытывали сами голландцы: купцы, моряки и государственные деятели. VOC распахнула молодой республике окно в мир, а завоевание заморских колоний в «Ост-Индии» (нынешней Юго-Восточной Азии) принесло Голландии новообретенное богатство, новообретенное могущество и (что наиболее важно для нашего повествования) изобилие новых, роскошных вещей.

Золотой век Голландии стал первой революцией в розничном потреблении: в самом сердце Европы доставлялись пряности, шелка, керамика, табак, кофе, чай, сахар и многие другие товары. На этом фоне история женевера — яркий результат взаимодействия экзотического импорта со все более космополитичными вкусами голландцев.

В Европе в торговле пряностями традиционно доминировали купцы-мусульмане (до X века), а затем — новые монополии под контролем городов-государств Северной Италии. В этом смысле европейская Эпоха великих географических открытий подстегивалась стремлением подорвать торговые монополии, по крайней мере не меньше чем миссионерским пылом или имперскими амбициями королей. Первыми крупными европейскими империями (если не принимать в расчет Древний Рим и Священную Римскую империю) стали испанская и португальская, которые завладели землями в Южной и Центральной Америке. Но с 70-х годов XVI века голландцы и англичане начали теснить испанских и португальских коммерсантов. 20 марта 1602 года VOC получила лицензию. История этой компании — феномен, характерный для североевропейского меркантильного протестантизма: освоением новых земель занялась не империя, не армия, но частная компания, основанная инвесторами в целях извлечения прибыли. VOC получила на двадцать один год монопольное право на торговлю между Голландией и Азией, а в 1619 году основала новую столицу колоний

в Батавии (ныне Джакарта, столица Индонезии). Размах деятельности VOC трудно переоценить: пять тысяч кораблей, пятьдесят тысяч сотрудников, объем импорта в XVII веке — более двух с половиной миллионов тонн (для сравнения: Английская Ост-Индская компания ввезла на родину какие-то жалкие пятьсот тонн). Но действовала она с огромной жестокостью: коренных жителей истребляли, или сгоняли с их земель, или обращали в рабство, чтобы заставить трудиться на плантациях мускатного ореха.

Возвращаясь в Амстердам и Роттердам, корабли VOC привозили товары и приносили инвесторам доход (дивиденды были огромные — 18%). Таким образом, барыш от инвестиций давал голландским бюргерам средства на приобретение товаров, доставленных теми же кораблями. В бухгалтерских книгах амстердамских аптекарей начала XVII века отражен бойкий спрос на всевозможные импортные травы, пряности и прочие биологические вещества: английский шафран, китайский имбирь, мальтийский анис, польский тмин, а также на серую амбру, сенну, сассапариль, китайскую корицу, галанговый корень, кубебу, опиум, дерево кассии, сахар и, возможно, каннабис. В этом списке упоминается даже нефть. Некоторые из этих биологических веществ использовались как отдушки табака (как известно, голландцам нравился дым ароматизированного трубочного табака, например с запахом лаванды, сливы, уксуса и кориандра), но многие шли и на ароматизацию женевера.

Обстоятельства, при которых впервые был получен женевер, — наполовину быль, наполовину миф. (Собственно, как мы увидим в дальнейшем, такие мифы не менее содержательны, чем чистая правда.) Очевидно одно: к концу XVI века голландские винокуры, любители спиртного и врачи уже свели самое тесное знакомство с зерновым спиртом, можжевеловыми кордиалами и растительными ароматизаторами. В 1269 году поэт Якоб Маэрлант те Дамме в своей книге

Der Naturen Bloeme («О природе цветов») упомянул о лекарственных свойствах можжевельнового масла. В первом голландском руководстве по дистилляции Constelyc Distilleerboec (1552) Филиппус Херманни привел рецепт можжевельновой eau-de-vie [«живой воды» (*фр.*)]. Первоначально много спиртного ввозилось из Франции, но у голландцев была своя мощная пивоваренная промышленность, и к середине XVI века голландские пивовары и аптекари начали гнать зерновой спирт. Для сельского хозяйства это было очень выгодно: отходами производства из перегонных кубов кормили свиней, часто на крупных фермах, прилегающих к винокурням. А можжевельник отлично подходил на роль основного ароматизатора: в Нидерландах он произрастал в диком состоянии, а его вкус маскировал резкий привкус зернового спирта.

Тут-то нам и встречается тот, кого зачастую называют изобретателем женевера, — загадочный «Сильвиус де ла Боэ». Обычно утверждается, что примерно в 1572 году он был профессором медицины в Лейденском университете. Но эту стройную историческую концепцию нарушают две детали. Во-первых, «Сильвиус» не был конкретным человеком: по видимому, в его образе слились Сильвиус де Баувэ, аптекарь Лейденского университета в конце XVI века, и Франсуа деле Боэ Сильвиус (Франциск Сильвий), который с 1658 по 1672 год был в Лейдене профессором медицины. Оба живо интересовались медицинским потенциалом дистилляции и брожения. Оба, вероятно, экспериментировали с можжевельновыми кордиалами. Судя по некоторым источникам, в 1595 году де Баувэ торговал снадобьем под названием «Genova» (зерновым спиртом с можжевельником), которое, по его словам, помогало от люмбаго. Но ничто не свидетельствует, что кто-то из этих двоих — аптекарь или профессор — изобрел женевер. Как мы увидели выше, в конце XVI века в Республике Соединенных Провинций уже хорошо знали, что зерновой спирт можно ароматизировать можжевельником. Напрашивается предположение, что

женеввер (как и квинтэссенция алхимиков) был плодом постепенного прогресса, а не прилива вдохновения.

Однако вместо того чтобы категорично отвергнуть легенду о «Сильвиусе де ла Боэ», мы можем узреть в ней метафорическую истину о происхождении и природе женевера — союза двух веществ, которым приписывались выдающиеся целебные, сакральные и алхимические свойства. Технология дистилляции — характерный метод голландской медицины и натурфилософии: кстати, «химия» по-голландски будет *scheikunde* (дословно «разделение, сепарация»). Сильвиус де ла Боэ, учившийся в нескольких университетах Северной Европы, был хорошо знаком с медицинскими принципами Парацельса. Методом дистилляции он экстрагировал квинтэссенции из пряностей и трав, а также готовил кордиалы длительного хранения, сохранявшие целительные свойства перечной мяты, лакричника или можжевельника. Один из его близких друзей, Лауис де Билс, сын богатого голландского купца, ассистировал де ла Боэ при анатомических исследованиях и изобрел метод бальзамирования мертвых тел. А именно: чтобы предохранить труп от тления, его на шестьдесят дней погружали в жестяную ванну с составом из спирта, квасцов, перца, мирры и можжевельника.

Кем бы на самом деле ни был загадочный «Сильвиус де ла Боэ», несомненно, что в первой половине XVII века популярность женевера среди голландцев резко возросла. Первоначально винокурни были сконцентрированы в окрестностях Роттердама (главного перевалочного пункта торговли прибалтийским зерном), но через несколько десятилетий центром производства женевера сделался городок Схидам. Это производство стало градообразующим: в Схидаме работали не только десятки винокуров, но и ветряные мельницы, молотившие зерно, и цеха для приготовления солода, а также стеклодувы, бондари и грузчики. Как и в Англии, процесс дистилляции подразделялся на два этапа. На первом

этапе из смеси соложенного ячменя, пшеничной муки и ржи (пропорции варьировались) гнали нейтральный зерновой спирт (его называли «солодовым вином» — *moutwijn*, а заодно «жидким хлебом» за насыщенный дрожжевой аромат). На втором этапе солодовое вино подвергалось повторной, очистительной перегонке с добавлением можжевельника и других растительных ароматизаторов, а затем разливалось по бочонкам или бутылкам для продажи.

В период этого первого романа голландцев с женевером были основаны две из самых знаменитых голландских винокурен — *Bols* и *De Kuipers*. Примерно в 1575 году семейство Бульзиус переехало из Кельна в Голландию, открыло в Амстердаме винокурню и сменило фамилию на «Болс», более привычную голландскому уху. Это семейство развивало тесные связи с VOC: к 1602 году оно договорилось о поставках своих спиртных напитков ведущим пайщикам Компании, а взамен получило привилегированный доступ к складам пряностей VOC. Эти взаимовыгодные отношения отразились на ассортименте: к 1664 году фирма *Bols* наладила производство женеверов, ароматизированных как голландским можжевельником, так и более экзотическими импортными растительными добавками. *De Kuipers* возникла несколько позже. Сперва это была семейная бондарная мастерская, но к началу XVIII века фирма переключилась с изготовления бочек на изготовление собственных женеверов.

Как и в других областях Европы, новое пристрастие голландцев к женеверу сопровождалось ростом обеспокоенности: какие последствия повлечет употребление крепкого спиртного для общества? В Голландии эта тревога приобрела специфический национальный оттенок на почве опасливого отношения к новообретенному богатству и новым перспективам, которые создавала VOC. Ведущие амстердамские мыслители-кальвинисты полагали, что богатство и шикарные товары могут сманить голландских торговцев и моряков

тернистого пути к спасению души. А что, если эти женеверы с соблазнительным, языческим привкусом кубебы или галангового корня отобьют вкус к доброму простому голландскому хлебу и сыру (и, может статься, к доброй простой кальвинистской вере)? В 1634 году утрехтский богослов Гисберт Воеций сурово бичевал табак и крепкие напитки. Он уверял: курить табак — значит прежде времени дышать серным запахом адского пламени, а пить спиртное — совершать нечто на грани святотатства, что-то вроде антимиеса, жадно засасывать в себя «жидкий хлеб» и винный спирт ради измененного физического удовольствия. Воеций полагал, что женевер — ни больше ни меньше, как соращенная алхимической трансмутацией протестантская пшеница, сдобренная языческими пряностями и сахаром. Этакий символ изнанки голландского империалистического могущества.

* * *

Но непривычные улады, которые дарил женевер, были доступны не только гражданам Республики Соединенных Провинций. Любовь к новому напитку вскоре распространилась по свету, прежде всего благодаря путешествиям сотрудников VOC. Если в британском Королевском флоте матросам ежедневно выдавался ром, то рядовым и руководящим сотрудникам VOC полагалось полпинты женевера. К концу XVII века схидамский женевер продавался в лавках в Батавии и других голландских аванпостах в Ост-Индии. Он также завоевал прочную популярность среди голландских солдат. По-видимому, именно благодаря этому любовь к женеверу проникла в Британию. В 1585 году Елизавета I командировала войска на поддержку голландской армии, боровшейся за независимость. Эти солдаты, а также английские наемники, которые участвовали в Тридцатилетней войне, принесли на родину скрытый обычай «пропускать стаканчик

для храбрости» (строго говоря, фразеологизм «голландская храбрость» — «храбрость во хмелю» — обогатил английский язык в Викторианскую эпоху, но само явление намного старше) и неутолимое пристрастие к женеверу.

Обычно считается, что самый экстраординарный припадок страсти к джину (джиномании, о которой мы расскажем в следующей главе) случился у англичан после Славной революции 1688 года, когда на престоле утвердился Вильгельм III Оранский. Но этот припадок предваряло возвращение из Нидерландов другого монарха — Карла II. После окончания Гражданской войны в Англии и казни Карла I принц и его товарищи около десятка лет провели в изгнании при разных европейских дворах. По большей части Карл жил во Франции, но провел несколько месяцев в Гааге, где воочию увидел контраст между богатой, космополитичной Голландской Республикой и нищей Англией, разоренной войнами. В 1726 году, опираясь на опыт двух поколений, Даниэль Дефо расценил возвращение Карла в Англию в 1660 году как поворотный момент в употреблении спиртного англичанами:

Наше пьянство как национальный порок происходит из времен Реставрации. <...> Люди напропалую веселились, напропалую сумасбродничали, напропалую пьянствовали, и с каждым днем — все пуще.

Англичане не сразу распробовали женевер — «джин» или «Холландс», как они его называли. В октябре 1663 года уже известный нам Сэмюэл Пипс записал в дневник: «Сэр У. Бэттен присоветовал мне выпить... крепкой воды, изготовленной из можжевельника», но то была рекомендация медика — лекарство от сильных колик. Пипс кропотливо записывал сведения о любой новой еде и напитке, которые ему попадались, но нигде больше в своих заметках не упоминает о джине, женевере или «Холландсе». Вкусы англичан

кардинально переменялись в 70-е годы XVII века под влиянием двух факторов. Во-первых, в урожайные годы цены на зерно снизились и винокуры смогли увеличить производство зернового спирта. Во-вторых, в 1674 году закончилась третья Англо-Голландская война и исчезла одна из крупных помех для импорта голландского женевера. На исходе XVII века бочонок схидамского «Холландса» стоил тридцать шесть флоринов — почти вдвое дешевле, чем французский бренди, который продавался по семьдесят флоринов за бочонок. Дефо отметил, что Лондон «вдруг... заполнили лавки крепкой воды», а во многих тавернах, особенно портовых, женевер отпускался в розлив. Чтобы удовлетворить спрос, основывались новые винокурни, и примерно в 1697 году в здании в Плимуте, где когда-то располагался монастырь, а затем — долговая тюрьма, заработали солодовня и винокурня. Так было положено начало производству первого специфически-английского джина.

Но даже в конце XVII века сохранялся творческий альянс алхимии с коммерческим производством джина. Рассмотрим для примера жизненный путь Уильяма Ай-Уорта. О его происхождении почти ничего не известно. Есть версия, что он родился в Роттердаме. Во всяком случае, его фамилия похожа на англизированный вариант голландской. Скорее всего, Ай-Уорт перебрался в Англию вскоре после Славной революции, чтобы нажиться на растущей любви англичан к женеверу, а заодно и на запрете на ввоз французского бренди. К началу 90-х годов XVII века Ай-Уорт стал владельцем винокурни в Лондоне, а позднее написал несколько практических руководств по дистилляции и пивоварению. «Полный винокур» (1705) Ай-Уорта содержит несколько первых рецептов джина, опубликованных на английском языке (если не считать рецептов джина как лекарства). В нашей книге эти рецепты приведены в приложении 1. Завершение карьеры Ай-Уорта окутано тайной, как и ее начало: по причинам,

о которых история умалчивает, он примерно в 1710 году покинул Лондон и стал практиковать хирургию в Вудбридже, графство Саффолк.

Если же заглянуть в другие труды Ай-Уорта, выясняется, что в своих кубах он гнал не только джин. В качестве «Клейдофора Мистагога, профессора спагирической медицины» и члена «Новой спагирической академии» он публиковал трактаты по алхимии и парацельсовской медицине в сборниках «Новая спагирическая фармакопея» и «Трифертес Сагани, или Бессмертный растворитель». Собственно, все, написанное Ай-Уортом, пронизано идеями и образами алхимии. Пивоварение, винокурение и алхимия были для него гранями одной и той же «химической» традиции, которая восходила через Парацельса к химико-философам Древнего Египта. В книге «Cerevisiarii Comes, или Новое и истинное искусство пивоварения» (1692) он сообщил в приличествующих случаю метафорических выражениях, что путем дистилляции можно получить кордиалы и эликсиры, которые и не снились типичному лондонскому любителю женевера:

Дистилляция есть преобразование тел в Воду, Масло и Спирт; Ректификация есть повторная возгонка, путем коей вышеупомянутые [вещества] отделяются от своих более сокровенных и внутренних нечистых примесей; а Духовная, Эфирная влажность от более Флегматичной и Водяной.

Ай-Уорт, как и средневековые алхимики, полагал, что его труд вдохновлен великими трансмутациями космического масштаба. Подобно Парацельсу, он уподоблял человеческий организм перегонному кубу алхимика:

Природа создает несколько степеней отваривания, благодаря каждой из коих улучшаются Питающие Добродетели: пример сего мы видим в человеке; ибо путем первого отваривания

пища превращается в хилус*, путем отваривания более высокой степени — в кровь, а когда она наполняется Живительным Огнем, то чистые и воистину Возвышенные Духи разжижаются ради Живительного Питания, которое, несомненно, есть высшая степень разделения и составления, когда семя одухотворяется и превращается в *Квинтэссенцию* всего, чтобы еще одно поколение пребыть в надлежащих сосудах.

Дистилляция позволяла придать этой квинтэссенции концентрированную форму, а одновременно изгнать «дикий и необузданный Газ, который есть великий враг и роковой разрушитель жизни человека». Путем дальнейших трансмутаций получался сильнейший «Ликер Алкагест Гельмонта, великий Хилех Парацельса, Соль-Циркулятум Малая Людо-никуса де Комита» — высочайшая форма квинтэссенции, которую только возможно создать в земном мире. «Всеобщий Огонь, [он] растворяет и раскрывает структуры всех существ в царствах Растений, Животных и Минералов, [превращая их. — Перев.] в самую близкую к ним Материю, а сия Материя есть Солевая, Серная, Водяная и Питьевая, она растворяется в любой жидкости и таким образом немедленно приносит облегчение природе, и благодаря Особенной Добродетели, проявляющей свое могущество на деле, болезни, даже самые ужасные, могут быть побеждены и скошены, как серп в руке жнеца скашивает траву или сорняк».

Однако даже величайший из смертных алхимиков не мог надеяться, что повторит достижения Бога — путем дистилляции получит свою собственную квинтэссенцию в форме своего сына: «эту Великую Тинктуру и Божественную Эссенцию, под которой я подразумеваю Повелевающую Кровь

* Хилус — жидкость, которая содержится в лимфатических сосудах брыжейки животных и человека.

Христову, коя есть *Квинтэссенция* Неба и Земли и Полнота всех их Блаженств».

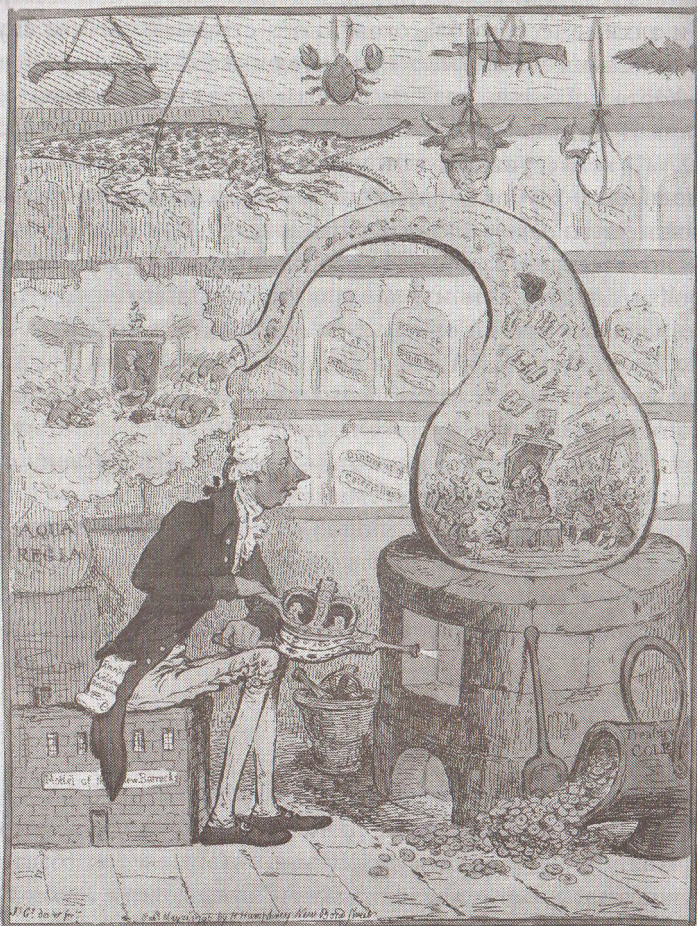
Кредо Ай-Уорта-алхимика, вполне возможно, было созвучно взглядам его самого знаменитого соавтора — Исаака Ньютона. Работы Ньютона по оптике и силе тяготения — лишь небольшая часть его наследия, если сравнивать с колоссальным массивом его алхимических и богословских трактатов, оставшихся неопубликованными. В своей личной библиотеке в Тринити-колледже Кембриджского университета Ньютон хранил экземпляры почти всех трудов Ай-Уорта по алхимии (и, судя по их потрепанности, прочел эти книги не раз). Ньютон несколько раз писал Ай-Уорту, чтобы сопоставить их опыт «Неустанного Поиска» алхимических истин. Собственно, Ай-Уорт, по-видимому, был последним корреспондентом, с которым Ньютон переписывался на эту тему прежде, чем покинуть укромные коридоры Тринити ради публичной сферы — палаты общин и Королевского общества, где обстановка была намного менее тепличной. Если считать Ньютона «последним магом» (по лапидарному выражению Кейнса), то винокур Ай-Уорт был для Ньютона последним алхимиком.

* * *

Ай-Уорт олицетворяет метафорические и физические метаморфозы, которые джин претерпел к концу XVII века. За пятьсот лет лекарственное укрепляющее средство, которое готовили итальянские монахи, превратилось благодаря череде событий глобального значения в прибыльный источник удовольствия — удовольствия, пожалуй, даже чересчур мирского. Но из трудов Ай-Уорта четко следует, что на протяжении всех этих трансмутаций союз можжевельника и спирта хранил в себе древние смыслы и отзвуки старинных традиций. То был не просто опьяняющий напиток, но и кордиал

1. Живая вода

с нотками медицинского предназначения, восточной мистики и алхимического благоговейного страха. В любом случае, та самая политическая революция, которая привела Лей-Уорта в Англию, радикально изменила статус и значение джина. В следующей главе мы прогуляемся по улицам Лондона XVIII века и увидим, что произошло, когда эта жидкость, исполненная глубоких алхимических смыслов, превратилась в пойло, отшибавшее память у пьянчуг.



The DISSOLUTION, or — The Alchymist producing an Aethereal Representation.

Джеймс Гилрей. «Разложение, или алхимик, эфирную репрезентацию производящий» (1796). Художники-сатирики, от Хогарта до Гилрея, считали дистилляцию метафорой быстротечности и эфемерности.

На этой гравюре автор намекает на сомнительные амбиции Уильяма Питта в палате общин

2. «ПРОЖГИ-КИШКИ»

В XVIII веке у лондонской бедноты было не так-то много способов развеяться и позабыть свои невзгоды. Но поэт средней руки Стивен Бак в своем произведении «Женева: поэма белым стихом» (1734) предположил, что есть средство, которое снимает с усталых плеч бремя забот и дает передышку в погоне за куском хлеба. Это средство, не разбирая чинов, званий и сословий, дарует каждому человеку равенство с собратьями (но не превосходство над ними):

Что лучше Человечество утешит,

Чем эта всемогущая Бутылка?

Нет в мире равенства, но есть она —

Воистину великий Уравнитель

всех Званий и Чинов.

Бедняк-Плебей себя мнит Королем

— То Джин его на трон возвел...

Правда, по сравнению с потоком брани, который современники Бака обрушили на джин и любителей джина, этот нескладный стишок выглядел жалко и неубедительно. Хулители придумывали для джина всевозможные унижительные прозвища: «Прожги-кишки», «Раздень-до-нитки», «Сживи-со-свету», а также «Утешение рогатого мужа». Они считали джин бедствием, которое опустошало лондонские улицы, подрывая здоровье, торговлю и моральные устои. На производство этого зелья («уличного наркотика, разбодяженного

промышленными отходами», как сказали бы в наше время) понапрасну расходовались колоссальные запасы доброго английского зерна.

Отцы пропивали весь свой заработок, и семьям было попросту не на что жить. Матери бросали или даже убивали детей, а сами шли на панель, чтобы раздобыть несколько пенсов на джин. Младенцев подпаивали разбавленным джином, чтобы не плакали. Порой малыши погибали по халатности пьяных нянек. Ремесла и торговля, родственные и дружеские узы — все забывалось в пылу погони за этим забористым пойлом. Что станет со страной, экономикой, флотом и церковью, с могучей нацией англосаксов, если приливные волны джина будут вновь и вновь сотрясать фундамент английской жизни?

«Джиномания» — одна из самых ярких картин, которые ассоциируются с историей Англии в XVIII веке. Тобиас Смоллетт, Томас Бэбингтон Маколей, а в XX веке историк Дж. М. Тревельян и целый легион других ученых реконструировали сцены пьянства и нищеты, описанные современниками Бака. И действительно, «джиномания» — не домыслы и не преувеличения. Судя по статистическим данным того времени, с начала XVIII века потребление джина резко возросло и в 1743 году достигло пикового уровня. С начала 20-х годов по начало 50-х годов XVIII века общество выплескивало свои страхи перед джиноманией в памфлетах, пьесах и газетах. Беспокойство политиков выразилось в восьми парламентских актах, принятых в 1729–1751 годах и известных под собирательным названием Актов о джине.

Но чем внимательнее приглядываешься, тем очевиднее, что история «джиномании» не так уж однозначна. Все звучавшие в XVIII веке предостережения о последствиях употребления джина (филиппики о халатности нетрезвых повитух, порче английского характера и т.п.) на самом деле лишь повторяли расхожие штампы как минимум столетней давности (упомянутые нами в первой главе). То же самое можно сказать

о представлении, что крепкий алкоголь вызывает особенное опьянение с приступами дотоле невиданной агрессивности. Опасения, что коммерческое винокурение может спровоцировать дефицит хлеба, тоже не были в новинку. Кроме того, джиномания на деле не стала в Англии общенациональным явлением. Джин не тек рекой по улицам корнуоллского городка Полперроу, не отвлекал оксфордских ученых от их штудий, а вождей шотландских кланов на Северном нагорье — от планов якобитского мятежа. В сущности, джин захватил лишь несколько крупных богатых портовых городов: Бристоль, Норидж, Портсмут, а в наибольшей степени — Лондон. И даже в Лондоне самые ужасные безобразия концентрировались в конкретных районах — трущобах Ист-Энда и значимых местах Вест-Энда. Вдобавок следует учесть, что буянили не только лондонские бедняки, нализавшиеся джина. Дворянские клубы в разных городах, в том числе эдинбургский клуб «Избранное общество» (в котором состояли Джозеф Блэк, Адам Смит и Дэвид Юм), славились безумными выходками и шумными пирушками. Но члены клубов предпочитали напитки посолиднее: херес, бренди, кларет, портвейн, и пьянство этих господ, казалось, имело совершенно иной смысл. Джессика Уорнер, самый проникательный историк джиномании, подметила, что в реальности существовало две разных джиномании. Одна бушевала в статьях и парламентских актах, исполненных праведного негодования и истеричного морализаторства. Вторая имела место в тавернах и джинных судах и тюрьмах, она затрагивала преимущественно беднейших лондонцев.

Как нам распутать эти причудливо переплетенные нити и отделить мифопоэтические гиперболы от реалий быта? Кто и из чего гнал джин в XVIII веке? Что значил джин для тех, кто его пил, и для тех, кто осуждал пьющих? А самое странное: как спиртной напиток, ароматизированный можжевельником (в прошлом таинственная квинтэссенция, лекарство

и символ независимости Голландии), стал объектом столыярных филиппик? Если создание женевера — плод встречи нескольких культур, преобразивших мир, то джиномания — тоже микрокосм, миниатюрное изображение раскола в английском обществе на заре эпохи Просвещения. Правящие классы и низы, богатые и бедные, Джон Ячменное Зерно и Мадам Женева, город и село, сельское хозяйство и промышленность, виги и тори, частная жизнь и общественная сфера — все это, вступая в противоречия между собой, влияло на эволюцию джиномании. Но началось все с одной глубоко символической встречи — встречи англичан с голландским принцем, который приехал ими править.

* * *

В День Гая Фокса в 1688 году щуплый астматик протестантского вероисповедания вышел из корабельной шлюпки и ступил на галечный берег в Торбее, графство Девон. Вильгельм, принц Оранский, губернатор Голландской республики, прихватил с собой двадцать одну тысячу солдат, ожидая, что силы правящего короля, Якова II, окажут ему яростное сопротивление. Но до Лондона войска Вильгельма дошли почти без боев (правда, позднее были кровопролитные сражения в Ирландии и Шотландии). После одной-двух недель неопределенности командование английской армии и большинство населения радушно приняли голландского принца. 23 декабря Яков бежал во Францию, и для него началось долгое и горькое изгнание.

Что это было — вторжение, как давно уверяют голландские историки? Или «Славная революция» (этот термин предпочли многие поколения английских ученых)? Яков был католического вероисповедания. Это обстоятельство безнадежно подорвало его авторитет, а когда в июне 1688 года у короля родился сын, принц Яков (позднее «старший претендент»),

как его называли якобиты), это переполнило чашу терпения для многих подданных. Ведущие фракции при дворе и в парламенте — виги и тори — никак не могли смириться с перспективой того, что Англией и дальше будет править целая католическая династия. 18 июня группа заговорщиков, прозванная «Бессмертная семерка» (их было семеро — шестеро дворян и один епископ), отправила Вильгельму письменное приглашение занять престол. После длительных переговоров Вильгельм и его супруга Мария, дочь Якова II, 11 апреля 1689 года были коронованы в Вестминстерском аббатстве как соправители.

В пору Славной революции старые разногласия и новое единство проявлялись в выборе алкогольных напитков. Тори имели слабость к кларету, виги пили портвейн или пиво, но *boisson du jour* («напитком дня» — *фр.*), выражавшим дух нового соглашения, стал джин. Правда, до нас не дошло никаких конкретных доказательств того, что Вильгельм пил джин. Можно лишь сказать, что другие спиртные напитки ему определенно нравились, и придворные частенько, с легким утомлением, констатировали, что монарх и его постоянные собутыльники в очередной раз напились до бесчувствия. Зато для сатириков и пропагандистов ассоциация голландца-освободителя с голландским национальным напитком стала настоящим подарком. Когда в 1729 году парламент рассматривал первый Акт о джине, некий «Александр Блант» (за этим псевдонимом скрывался крупный винокур Элиас Бокер) попытался придать джину королевский лоск:

ЖЕНЕВУ пил воинственный ВИЛЬГЕЛЬМ,
но ни в одном Столетье не бывало Принцев
Отважнее него.

А в анонимном памфлете «Жизнь Матушки Джин» (1736) другой писака пародировал путь Вильгельма на английский престол, уподобляя его пути джина к английским желудкам:

Матушка Джин была родом из голландцев, но ее отец, крупный купец из города Роттердама... обосновался в Лондоне, где... женился на англичанке и выправил себе парламентское Постановление о принятии в британское гражданство.

Но ассоциация нового режима с джином была не только символической. На рубеже XVII–XVIII веков совпало несколько факторов, которые подогрели популярность джина среди англичан. Морское могущество Англии увеличивалось, а VOC, в свою очередь, хирела. К 20-м годам XVIII века Англия заняла первое место в Европе по размаху торговли. Ее амбиции опирались на крупнейший и мощнейший военноморской флот, не знавший себе равных в Западной Европе. Началась революция в потреблении, радикально изменившая мировоззрение англичан: прежний сельский, аграрный уклад вытеснялся урбанистической экономикой, основанной на коммерции и промышленности. Аристократам, чей заговор возвел Вильгельма на престол, это не сулило ничего хорошего, поскольку главным источником их благосостояния были доходы с поместий. Аристократы постарались кое-что предпринять, чтобы зерно с их полей не падало в цене. Именно этой цели служил один из первых важных законов, принятых при Вильгельме, — Акт о поощрении дистилляции бренди и зерновых спиртов от 1690 года. Закон снижал налоги на так называемые «низкие вина», произведенные из английского соложеного зерна, зато повышал налоги на пиво и спиртные напитки из любого другого сырья. Кроме того, закон разрешал всякому человеку гнать джин: достаточно было купить недорогую лицензию и за десять дней предупредить местного акцизного чиновника о своих намерениях.

Другой жертвой Акта от 1690 года пал бренди. Тут мы вспоминаем о еще одном последствии Славной революции — затянувшихся на сто с лишним лет войнах в континентальной Европе, преимущественно с Францией. Обложив

карательными пошлинами вина и крепкое спиртное из Франции, правительство надеялось убить двух зайцев. Во-первых, обанкротить противника, лишив его выручки. Во-вторых, простимулировать спрос на отечественное спиртное, дабы удержать высокие цены на зерно и повысить доходы казны от налогообложения английского джина. Кое в чем эти меры оказались на диво эффективными. По статистике министерства финансов, потребление крепких спиртных напитков в Англии и Уэльсе выросло с 572 000 галлонов в 1684 году до 1 223 000 галлонов в 1700-м, а доходы государства выросли соответственно. Однако рента землевладельцев продолжала снижаться, поскольку зерновые биржи переполнились из-за нескольких урожайных лет подряд. Тогда аристократы надавили на правительство, требуя вновь увеличить налоговое бремя на товары, обложенные акцизным сбором. Убедительные прецеденты имелись: после Великого лондонского пожара собор Святого Павла был восстановлен за счет налогов на уголь, ввозимый в Лондон по морю. Вдобавок спрос на табак и спиртное был, казалось, неограниченным.

Любовь англичан к джину пережила Вильгельма, умершего в 1702 году, правление королевы Анны (дочери Якова II и сестры Марии Оранской), когда Англия и Шотландия были объединены в королевство, названное Великобританией, а также воцарение другой европейской династии — Ганноверской — в 1714 году. Все правительства находили, что повышение налогов на прибыльный и популярный напиток, этот подлинный двигатель коммерции, — мысль куда более удачная, чем очередная попытка пощипать дворян, которые весьма могущественны и громогласно протестуют. Со своей стороны, виги-землевладельцы и промышленники-винокуры объединились под флагом общих интересов: в 1710 году

в специально изданном памфлете Компания винокуров остерегала правительство от любых шагов, которые могли бы снизить продажи джина:

Производство [спиртных напитков] из соложенного зерна и иного сырья сильно увеличилось и принесло огромную пользу стране в части доходов Ее Величества, а также землевладельцам. <...> Сохранение и усовершенствование британского винокурения как ничто другое нуждаются в попечительстве Законодательного собрания. Именно благодаря потреблению зерна растёт рента, продолжается возделывание земель, вознаграждаются труд и усердие простого народа, увеличиваются доходы...

Самый спорный образец этих аргументов мы находим в труде Бернарда де Мандевиля. Мандевиль, как и «Матушка Джин», был голландского происхождения. Он учился медицине в Лейдене, а затем, когда пыль, взметенная треволнениями Славной революции, уже оседала, перебрался в Лондон. Он сделался философом и экономистом и нашел для себя особую нишу — впервые в истории серьезно проанализировал феномен британской революции розничного потребления. В своей аллегорической сатире «Басня о пчелах, или Частные пороки — общественные выгоды» (1714) Мандевиль, основываясь на своей поэме «Возроптавший улей или Мошенники, ставшие честными», язвительно высмеивает лицемерие британцев:

В просторном улье пчелы жили,
Имелось все там в изобилье;
И множились науки в нем,
И шел в хозяйстве их подъем. <...>
Так жили пчелы жизнью вольной,
Но были вечно недовольны.

2. «Прожги-кишки»

У Мандевиля пчелы — коррумпированные, алчные мошенники, и, разумеется, именно в этом состоит секрет их успеха. Пчелам не свойственна добродетельность, но своими неумными усилиями они строят государство, где царят благополучие и счастье. Полоса нищеты и неудач начинается лишь после того, как Зевс, устав выслушивать жалобы пчел на их собственную порочность, делает их всех неподкупно-честными. Блестяще выразив суровые принципы маккиавелианской Realpolitik, Мандевиль продемонстрировал, что на самом деле последствия пороков повышают уровень коллективного счастья в обществе. В подтверждение этого аргумента Мандевиль упомянул о джине. Вообще-то к джину он относился негативно, сурово обличая последствия его употребления для бедноты:

Нет ничего более разрушительного как в отношении здоровья, так и в отношении бдительности и усердия бедняков, чем печально известное спиртное. <...> Джин околдовывает пассивных, отчаявшихся и безумных лиц обоих полов, под его воздействием пьяница, которому нечего есть, с тупой бездеятельностью созерцает собственные лохмотья и наготу... Джин есть огненное озеро, сжигающее мозг.

Но в то же самое время Мандевиль признавал, что эти социальные язвы, на которые страшно даже взглянуть, уравновешиваются многочисленными социально-экономическими выгодами от производства джина:

Рента выплачивается, земля возделывается, инструменты изготавливаются, скот используется, а, самое главное, множество бедняков содержит себя, выполняя различную работу, которая требуется при возделывании земли, производстве солода, перевозке и перегонке.

Доводы Мандевиля задели за живое англичан, пытавшихся привыкнуть к тому, как «революция в потреблении» изменила их культурный фон. Переименовав его фамилию, Мандевиля прозвали, Man-Devil («Человек-Дьявол»). Его обвиняли в цинизме, аморальности и безбожии, хотя позднее Сэмюэл Джонсон сообщал, что чтение «Басни о пчелах» в Оксфорде «в полном смысле открыло мне глаза на реальную жизнь». Джонсон предпочитал чай (по горькому опыту он знал, что после первой же рюмки чего-то покрепче уже не сможет остановиться) и в этом смысле поддался другой «мании потребления», которая, в отличие от «джиномании», имела место не в трущобах, а в модных светских салонах. В то время чай был дорогостоящим экзотическим продуктом, а чаепитие — замысловатым ритуалом, этикет которого было крайне трудно соблюсти. Некоторые англичане полагали, что чай действует на людей столь же пагубно, как спиртное. В своем «Опыте о чае» (1757) филантроп Джонас Хэнвей поставил алкоголь и чай на одну доску, воскликнув: «Какую армию перебили джин и чай!» Театральные ламентации Хэнвея напоминают нам, что растущий страх перед джином был лишь составной частью дурных предчувствий: мол, как повлияют новые экзотические возбуждающие средства на низшие сословия. А тяга к приобретению дорогостоящих товаров захватывала все новые социальные слои, спускаясь по общественной иерархии. Паникеры полагали: чай, кофе, шоколад и спиртное вызывают телесное и мозговое перевозбуждение, а заодно навевают желание сменить образ жизни — предаться праздности и мотовству, окружить себя роскошью. Подобная перспектива казалась весьма опасной в эпоху пламенных надежд на прогресс и обостренной боязни *déclassement**.

За потрясениями Славной революции и потребительской революции последовали другие финансовые и полити-

* Деклассирование (*фр.*).

ческие треволнения. В 1713 году был заключен Утрехтский мир, который подвел черту под Войной за испанское наследство, и возвращение тысяч демобилизованных солдат подогрело страхи населения перед попрошайками, уличными грабителями и разбойниками с большой дороги. В правление королевы Анны тори и виги ссорились на редкость ожесточенно, и в 1715 году, в ответ на неутихающие стычки с применением силы, был принят репрессивный Акт о бунтах. В 1720 году лопнула Компания Южного моря — финансовая «пирамида», замаскированная за благопристойным фасадом. Ее крах повлек за собой самоубийства, обмен взаимными обвинениями и банкротства. Осенью 1721 года эпидемия бубонной чумы дошла до Марселя, напугав тех, кто еще помнил Великую чуму 1665-го. Лондонцы нервничали, изводили себя тревогами, испытывали настоящую фобию перед уличной преступностью и распадом общества — явлениями, которые все более ассоциировались с дешевым джином.

Но почему джиномания разбушевалась только в Англии? Как-никак, голландские солдаты и купцы принесли любовь к женеверу в Новый Свет (этот напиток недолгое время изготавливался на Лонг-Айленде — то есть в голландском порту Новый Амстердам, будущем Нью-Йорке). Впрочем, там женевер мало кому понравился. Американские фермеры-пионеры и плантаторы предпочитали бренди, ром или немудреный самодельный виски. А во Франции? В парижских кафе и у уличных торговцев можно было приобрести ароматизированные *eaux-de-vie* и бренди. Но при Старом порядке гильдии имели жесткую монополию на винокурение. К тому же повсюду шныряли коварные шпики правительства, и если пьяный распускал язык, его откровения не проходили незамеченными. Безопаснее было воздерживаться от спиртного и держать рот на замке. Парижские бедняки предпочитали для неумеренных ночных пьянок разведенное водой вино в *guinguettes* — кабачках и танцевальных залах в предместьях, где не действовали законы Парижа.

В Шотландии джин выбирали некоторые любители спиртного, особенно в крупных городах юга. Джеймс Босуэлл, развлекаясь на вакханалиях в компании эдинбургских приятелей, пил джин залпом. Но большинство шотландцев хранило верность виски или кларету — напиткам, которые стали символизировать изгнанника Стюарта — «Короля за морем».

Только в Лондоне соединились все ингредиенты джиномании: свободное от государственного регулирования винокурение, дешевое зерно, городская беднота, популярность дешевых товаров розничного потребления. И именно здесь, в этом кипучем, бурлящем человеческом перегонном кубе, они превратились в настоящую квинтэссенцию скандала.

* * *

Лондон второй четверти XVIII века был городом крайностей. К 1716 году он сделался крупнейшей городской агломерацией в Европе, гигантской «лабораторией», где проводился грандиозный эксперимент над жизнью человека в мегаполисе. Его население превысило полмиллиона человек. В городе было много драматических и оперных театров, книжных магазинов и художественных собраний, а его жители по меркам своего времени были довольно грамотны. Как подсчитали современные исследователи, примерно 45% мужчин и 48% женщин в Лондоне умели читать. И в чтиве не было недостатка: издавались порнографические романы и проповеди, газеты и памфлеты, в том числе произведения Даниэля Дефо, Джонатана Свифта и Александра Попа, которые тогда были в расцвете творческих сил. Лондон служил главным перевалочным пунктом для импортных товаров, которые ввозила британская Ост-Индская компания, и на складах лондонских купцов можно было раздобыть все, что вообще поступало в продажу в любом уголке известного на тот момент мира. В дефиците были только спокойствие и уединение: их в Лондоне нельзя

было купить, пожалуй, ни за какие деньги. Город с жадным урчанием поглощал еду и напитки, доступные людям всех званий и сословий в тавернах и пабах, на рынках и в кофейнях, а также на лотках уличных торговцев — например, ирландских торговков угрями и девонширских пирожников. Алкоголь был повсюду: заполнял пустоты в жизни и культуре горожан, служил универсальной смазкой для моторов общественной и коммерческой жизни Лондона.

Умопомрачительный рост капиталов изменил даже внешний облик английской нации. Ежегодно в Лондон переселялось примерно восемь тысяч человек, которых влекла жажда сколотить состояние, а заодно переродиться. Новички вскоре смекали, что Лондон дает беспрецедентные возможности для того, чтобы расстаться с прежней идентичностью и превратиться в кого угодно. Главное, убедить самого себя в том, что ты сделался другим человеком. Но Фортуна была непостоянна, словно погода в долине Темзы. К неудачникам Лондон поворачивался своей изнанкой: они видели не только образец кипучего прогресса и процветания, но и *tableau vivant** ужасающей нищеты в алкогольном тумане. В 1743 году Генри Лаутер, виконт Лонсдейл, покинул свое спокойное поместье в Кумбрии, чтобы заседать в палате лордов. Но улицы в районе Уайтхолла показались ему настолько загаженными, что он поспешил вернуться в свой Озерный край:

Всякий, проходящий по улицам, обнаружит пропойц, распростертых на тротуаре без чувств и без движения, и лишь милосердие прохожих уберегает их от опасности быть раздавленными каретой или растоптанными лошадьё или утонуть в отбросах в общественных сточных канавах; обнаружит он также других, кои, пожалуй, менее беспомощны, но более опасны, ибо выпили слишком много, чтобы сохранить страх

* «Живая картина» (фр.).

перед карой, но не так много, чтобы перестать на нее напрашиваться, и в своем хмельном высокомерии они мнят, будто в их праве — обливать презрением всякого, кто отличается от них нарядом, и злиться на любую обиду, которая почудится им по наущению их горячечной фантазии, [злиться] с величайшим негодованием уязвленности, буйством грубости и речами непристойности.

По сути, столица Англии состояла из двух городов — Лондона, основанного римлянами, и Вестминстера, заложенного саксами. Два кафедральных собора — собор Св. Павла и Вестминстерское аббатство, соединенные оживленными магистралями — Флит-стрит и Стрэндом, сделались двумя средоточиями лондонской жизни. Но самые известные и безобразные сцены джиномании разыгрывались по соседству, где-то между историческими центрами столицы. В правление Ганноверов увеселительные кварталы Лондона располагались в треугольнике, вершинами которого служили перекресток Севен-Дайэлс на севере, площадь Чаринг-Кросс на западе и церковь Св. Климента Датчан на востоке. Здесь можно было найти игорные дома, площадки для петушиных боев, бордели, таверны, театры, а также самое плотное во всем Лондоне скопление джинных.

Статья «Женева» (в значении «джин») в словаре Джонсона отчасти проясняет, каким именно джином торговали в этом треугольнике беспутства. Джонсон привел в статье пример из фармакопеи Джона Хилла «История медицинских субстанций» (1751):

Нынче лишь наилучший сорт [джина] гонят из можжевельных шишек; а тот, который обычно есть в продаже, изготовляется из столь дурного ингредиента, как скипидарное масло, которое льют в перегонный куб, добавляя немножко обыкновенной соли и спирт самого низкого качества.

Слова Хилла убедительно подтверждаются другими рецептами джина XVIII века (перепечатаны в приложении 1 в нашей книге). Одним из непосредственных последствий джинномании стали радикальные изменения в составе самого напитка. Можжевельник, ключевой ингредиент протоджинов и голландского женевера, был вытеснен всевозможными химическими добавками, которые лишь имитировали его вкус. Больше не требовалось возиться со сбором, сушкой и предварительной обработкой шишек можжевельника. А резкий вкус низкокачественного спирта маскировался сахаром из Вест-Индии, с плантаций, где использовался рабский труд. Такой джин нравился скорее дамам, которые успели пристраститься к традиционным сладким кордиалам. Правда, некоторые из винокуров, которые ориентировались на зажиточного покупателя, не отклонялись от голландских рецептов. Эмброуз Купер в своем «Совершенном Винокуре» (1757) ругал «Чернь» за то, что она спровоцировала непомерный спрос на джин и прямо-таки вынудила винокуров и аптекарей снижать качество продукции. Свой же рецепт «Королевской Женевы» Купер позаимствовал прямо в Схидаме:

На изготовление 10 галлонов женевы возьми шишек можжевельных три фунта, пруф-спирта* 10 галлонов, воды 4 галлона. Перегоняй на слабом огне, пока не начнется испарение хвостов**, и разведи чистой водой до надлежащей крепости.

Но даже Купер включил в свою книгу рецепт «того, что повсеместно отпускается в обычных пивных» — напитка на основе «простых солодовых спиртов», скипидарного масла и соли.

* Джеральдин Коутс, автор книги «Джин: спутник взыскательного любителя джина» (Gin: The Discerning Gin-Drinker's Companion), утверждает, что в то время пруф-спиртом называли спирт крепостью примерно 51% (по нашим современным меркам).

** То есть кипение так называемых «хвостовых примесей».

«Удивительно, — сухо заметил он, — что люди привыкают пить это ради удовольствия». Другие производители заходили еще дальше. В 40-е годы XVIII века винокурня Beaufoу, James & Со, которая находилась в Воксхолле, гнала джин, содержащий, помимо скипидарного масла, миндальное масло (взамен кориандра) и «купоросное масло» (то есть серную кислоту). Эти ингредиенты, а также перец или имбирь придавали дешевому джину жгучий вкус, соблазнявший покупателей. К тому же винокуры могли разбавлять такой продукт водой (этой уловке способствовали новейшие открытия натурфилософии).

В первой половине XVIII века крепость спиртных напитков обычно измеряли так. В пробный образец сыпали порох и пытались поджечь. Если порох загорался, это означало, что крепость составляет не меньше 100° proof (в пересчете на наши современные единицы — около 57% спирта от общего объема жидкости). В 1729 году Джон Кларк опубликовал в «Философских трудах Королевского общества» краткое описание своего нового «гидрометра» (сегодня мы называем этот прибор ареометром). Он представлял собой калиброванную и утяжеленную стеклянную трубку, которая «показывает различную специфическую плотность всех вин или вод благодаря тому, что в более легких алкогольных напитках погружается глубже, а из более плотных высовывается выше». Хотя использовать этот прибор, поскольку он был сложным в обращении, Акцизное управление начало лишь в 1787 году, факт его появления свидетельствовал о новых настроениях среди лондонских винокуров, деятельность которых регулировалась довольно слабо. Винокуры гадали, как извлечь максимальную прибыль и заплатить поменьше налогов, применяя новые методы и устройства вместе с более традиционными уловками типа добавления примесей и разбавления водой. Прибыль винокуров увеличивалась пропорционально тяге британцев к джину. Объем потребления спиртных напитков, облагаемых акцизными сборами, достиг в Великобритании двух

2. «Прожги-кишки»

миллионов галлонов в 1710 году, трех миллионов — в 1730-м, шести миллионов — в 1735-м, а в 1743 году стал рекордным — более восьми миллионов галлонов. То есть на каждого мужчину, женщину и ребенка в стране выпивалось примерно по галлону в год, а там, где джин пили без удержу, — например, в Лондоне, — вероятно, по десять.

Однако у англичан всегда, даже в разгар джиномании, были популярны и другие напитки, помимо джина. Даниэль Дефо перечислил несколько разновидностей «горячих вод», которые продавались в Лондоне ганноверского периода:

Aqua Vitae, Aqua Mirabilis, Aqua Solis, Aqua Dulcis*, анисовая вода, коричневая вода, гвоздичная вода, вода от чумы, вода от колик, а, короче говоря, женева.

Никто не смог бы сказать наверняка, из чего сделана та сладкая, жгучая жидкость, которую продавали в розлив, именуя «Буксирной улицей», «Королевской бедностью», «Горой Южного моря» или «Королем Теодором Корсиканским». В этом смысле напиток, вокруг которого развилась джиномания, был скорее некой идеей, чем конкретной торговой маркой или продуктом, произведенным по конкретному рецепту. То была умопомрачительная идея дешевого, жгучего, неумеренно потребляемого алкоголя. Но где торговали этой «идеей» и кто на нее «покупался»?

* * *

Джинные суть, несомненно, питомники всевозможных пороков и испорченности. Именно в них собираются старые преступных дел мастера и встречаются там со своими молодыми праздношатающимися собратьями, сбжавшими от своих родителей, друзей или господ, там-то обучают их [молодых

* «Вода жизни», «чудесная вода», «солнечная вода», «сладкая вода» (лат.).

собратьев] всем искусствам и хитростям своей профессии, которая состоит в грабеже на большой дороге, в карманных кражах, подделке почерков, проникновении со взломом в дома, в обрезке монет и чеканке фальшивых монет, а также всех прочих преступлениях.

Так писал Генри Филдинг, писатель и мировой судья, в 1751 году, на излете джиномании. А вот слова Томаса Уилсона, епископа Содорского и Мэнского, в 1736 году, когда обеспокоенность общества достигла апогея:

Где-то недалеко от Восточного Смитфилда некий торговец завел у себя заднюю комнату, просторную и пустую, в коей, когда его посетители-пропойцы упьются, их складывают штабелями без разбора, мужчин, женщин и детей, пока они не придут в себя, после чего они возобновляют пьянство либо, если истратили все, что имели при себе, отправляются искать средства на возобновление того же чудовищного времяпрепровождения; а о способах, коими они добывают деньги на продолжение, мы слишком часто узнаем из протоколов судебных заседаний.

Филиппики Филдинга и Уилсона заставляют обратить внимание на основную проблему, мешающую нам разобраться в феномене джиномании. Ненавистники джина цветисто и пространно описывали мерзость джинных и злокозненность джиноторговцев, но в источниках, дошедших до наших дней, почти не сохранилось мнений самих продавцов и потребителей джина. Из доступной нам информации следует, что условия, в которых производился джин, были самые разнообразные: от крупных коммерческих винокурен, имевших лицензию, до маленьких нелегальных перегонных кубов, которые тайно работали в чуланах и сараях где-нибудь в трущобах. А торговали джином, похоже, всюду без исключения, при первой же возможности: в церковных криптах

и в тюремных дворах, в закрытых клубах и на публичных казнях, с телег, с лодок на реке, а активнее всего — в джинных.

Некоторые ученые (особенно немецкий социолог Юрген Хабермас) противопоставляют джинные другой институции XVIII века — кофейням. Для Хабермаса кофейня — форпост глубокомысленных споров и учтивых бесед, одно из мест, где зародилась вольная, довольно демократичная «публичная сфера», сыгравшая центральную роль в европейском Просвещении. А джинные, полагал Хабермас, были немногим лучше ям, где для забавы травили медведей: сплошная ругань да пьяные драки. Что ж, если изучать кофейни по их идеализированным описаниям в литературе XVIII века, Хабермас абсолютно прав, но в реальности граница между высокопарными разговорами и низменной жестокостью была намного менее четкой. Во многих кофейнях также имелось отделение, где отпускались бренди и джин, а в кое-каких джинных заведений могли заказать чашку кофе. И кофейни, и джинные были местом дружеских посиделок, а порой — конфликтов. И в тех и в других происходили самые разнообразные встречи и заключались самые разные сделки: выдавались банковские ссуды и устраивались собачьи бои, эмитировались акции и праздновались «притворные свадьбы»*, где в роли невесты выступал мужчина в женском платье.

Моралисты и сатирики проклинали джинные, но самые сильные упреки приберегали для бродячих торговцев джином, называя их «сущими отбросами мироздания». Кстати, среди таких «коммерсантов» было много женщин, которые пытались как-то перебиться в промежутках между сезонными работами:

* «Притворные свадьбы» были характерны для субкультуры посетителей «молли-хаузов» — то есть мест встреч гомосексуалов в Англии того периода. «Молли» называли себя женскими именами и подражали манерам женщин. Церемония «бракосочетания» молли и его возлюбленного символизировала их прочные узы и взаимную верность.

2. «Прожги-кишки»

Это наихудшие представители обоих полов, но в большинстве своем — мужчины, потрепанные жизнью, растранившие свою молодость. Вот стоит, забившись в угол, неряшливый старик в буквально сгнившем парике и предлагает прохожим пропустить рюмочку; а вот другой, в отрепьях, порыжелых, как сутана не присягнувшего священника*; с несколькими бутылками в корзинке он шляется там, где еще можно кое-как протолкнуться, и надрывает глотку, расхваливая свой товар на манер торговца камбалой; а еще дальше виднеется голова третьего, который отважился зайти в самую гущу потока и занимается своим делом, колеблемый этим неравномерным течением; а еще подальше дряхлая старуха сидит и дремлет на какой-то куче, а над ней ее сварливая дочь, обряженная в солдатский мундир, шустро торгует «Утешением забулды».

Вот как желчно высмеивали лондонских торговцев джином. А как характеризовали тех, кто приобретал и употреблял их продукт? Можно обнаружить много описаний, авторы которых старались выступать с высоконравственных позиций. Вот что написал, например, некто под псевдонимом «Проныра Прикуси-Язык» в сатире «Потасовка в таверне, или Волнение в клубе»** (1726), изданной лондонскими пивоварами в ходе атаки на винокуров, чья продукция «прожигала кишки»:

Пройдись по улицам, и увидишь, что все лавки, торгующие бренди, наводнены отъявленными негодьями, которые пьют и сквернословят, словно понятия не имеют о будущей жизни. Там они напиваются засветло, а потом носятся по улицам

* Многие англиканские священники считали, что их присяга Якову II сохраняла юридическую силу, и признавали Вильгельма регентом, но не королем.

** Полное название: «Потасовка в таверне, или Волнение в клубе, порожденное жарким спором между господином „Раздуй кишки“ и господином „Прожги кишки“ о жене, ныне модной».

2. «Прожги-кишки»

взад-вперед, сквернословя, сыпля проклятиями, выражаясь гнусными словами, словно все они, как на подбор, — сущие черти; подавая дурной пример и вообще развращая наше юношество. О, в своей порочности они зашли так далеко, что в некотором роде удовлетворяют свою похоть прямо на улице. Юные создания, девочки 12 и 13 лет, пьют женеvu как лошади и более не годятся для жизни в семьях трезвенников; этот проклятый заколдованный алкоголь лишил их стыда и совести, они изъясняются так, что мужчин передергивает, и никому на улице не дают прохода — вот какими бесстыжими выросли.

Но если мы хотим узнать, как объекты этой критики воспринимали себя сами, придется отправиться куда-то еще — в театры, суды, к эшафотам публичных казней. Все эти места досконально известны персонажам одной из самых популярных пьес в ганноверианский период — «Оперы нищего» Джона Гея, впервые поставленной в январе 1728 года. На своем извилистом жизненном пути они подбадривают себя джином. В сцене в мрачных казематах Ньюгейтской тюрьмы Пичем, главарь шайки преступников, флиртует с миссис Хапп, скупщицей краденого:

ПИЧЕМ. <...> Ваш поцелуй явственно свидетельствует, что джин вы употребляете превосходный.

МИССИС ХАПП. Я очень привередлива по части напитков.

ЛОКИТ. Чье дыхание более благоуханно, чем аромат этих уст, с которыми я так давно знаком, не правда ли, миссис Ди?

МИССИС ХАПП. Наливайте. Я пью вино такими же большими глотками, как когда-то любовь: ничего не делаю наполовину*.

Кстати, реальные столкновения с преступниками порой смахивали на эпизоды пьес. 4 декабря 1724 года Элинор Лок,

* Перевод П.В. Мелковой.

торговка пирогами из Клеркенуэлла, предстала перед судом в Олд-Бейли по обвинению в краже «серебряных часов и цепочки стоимостью 3 фунта 10 шиллингов» у некоего Томаса Миллера. Миллер утверждал, что они познакомились, когда однажды вечером в конце ноября он шел пешком домой в Ислингтон:

Идти далеко (говорит она), лучше бы вам выпить, а потом уже продолжить путь, а то еще упадете в обморок по дороге. — Пойдемте, мой миленький, угостите меня пинтой. Да я всей душой [говорит он], но куда нам пойти? — О, вот что я вам скажу, мой мальчик, я не большая охотница до пива; но если вы пойдете к моей квартирной хозяйке на Батчерз-алли, мы выпьем четверть джина.

Миллер, подпав под очарование новой знакомой, повел ее в джинную и после недолгой (продлившейся примерно полчаса) пирушки ушел своей дорогой. Но вскоре он «хватился своих часов, но не мог сообразить, куда они могли подеваться так, чтобы он не заметил». Позвали констебля. Элинор вначале клялась, что ничего не знает, но когда ее препроводили к судье, «она созналась, что спрятала их в дыру в дымоходе; и, когда ее отвели обратно, она показала им это место и вытащила часы». Элинор признали виновной и приговорили к ссылке. Для того времени наказание довольно мягкое.

В толпе у эшафотов, где производились публичные казни, непременно сновали торговцы, громко рекламируя брошюрку с последней исповедью и предсмертной речью приговоренного. Этот жанр пользовался неизменным спросом в эпоху Просвещения. Лондонцы, как и в наше время,

обожали эффектные убийства, а сам Лондон, если верить Генри Филдингу, представлял собой «огромный лес или чашу, где вор может скрываться в такой же полной безопасности, как дикие звери — в пустынях Африки или Аравии». «Литературным неграм» и типографщикам с Граб-стрит и Патерностер-сквер жанр последней исповеди, в котором покаянный тон сочетался с «жареными фактами» в духе бульварной журналистики, представлялся идеальным. А потому нередко речи, которые издавались для распространения среди толп в Ньюгете или Тайберне, сочинялись от имени приговоренных какими-нибудь третьеразрядными писателями. В реальности преступник, захмелев от последней в своей жизни порции джина, произносил последние слова заплетающимся языком или еле слышно.

Самый скандально-известный преступник времен джиганомании — Джек Шеппард: кичливый домушник, разбойник с большой дороги. Шеппард родился в Степни в 1702 году. Его отдали в ученики к плотнику, но вскоре он пошел по скользкой дорожке. Его схватили и приговорили к виселице, но на протяжении одного года он четыре раза сбежал из камеры смертников в Ньюгейте. Он обводил вокруг пальца своих незадачливых тюремщиков, даже Джона Уайлда, легендарного «Генерала ловцов воров». Но Шеппарда погубила бравада: вместо того чтобы покинуть Лондон, он сознательно возвращался в свои любимые кварталы, «словно нес на свою блевотину» — пил джин и лакомился устрицами в тавернах на Друри-лейн и Бишопсгейт. О том, насколько Шеппард пристрастился к джину, можно судить с его слов, на основании письма к другу после последнего побега в 1724 году (кстати, из текста следует, что Шеппард любил неуклюже каламбурить, обыгрывая названия лондонских улиц). После того как он путем «напильникоточения, напильникостиранья, решеткопильения и на-землю-слезания» выбрался из камеры смертников в Ньюгейте, Шеппард

направился в Башмачный проезд, но там повстречал одного лондонского сутенера. Негодяй думал было меня повалить, да я не дался, ох и дюжий он был, но я скоро сгрел его за шкуру, взял его в оборот, а потом отколотил собственной его тростью так, чтоб ему было не разогнуться, да чтоб он язык проглотил и забыл, как его самого величать. И он был рад наконец-то спастись от меня и дать деру: я же, не сомневайся, возрадовался его бегству и поспешил взять ноги в руки как раз подле таверны «Нога». <...> К тому времени я ослаб и притомился. Я зашагал дальше и, увидав близ Савойских ворот какой-то огонек, решил не упускать случая и подкрепиться доброй чаркой Лютера и Кальвина, то есть смесью Мамаши [пива] с Женевои; но по причине моего длительного поста горячительное скоро ударило мне в голову и, не успев я сделать и двадцати шагов, выбросило мой рассудок на мель — то есть на Пэлл-Мэлл, так что, когда я дошел до конца улицы Полумесяца, чуть душу не заложил возле Новой биржи, да сам я офонарел, точно лунатик.

Другие осужденные преступники не умели выражаться столь цветисто, но компенсировали этот недостаток смекалкой. В середине 20-х годов XVIII века уличный вор Джеймс Далтон был признан виновным в краже неких вещей (чего именно, в приговоре не упомянуто) стоимостью 35 шиллингов и приговорен к ссылке на «плантации Его Величества в Америке». Но в пути планы Далтона изменились:

Некий Гескот, заключенный, имевший при себе примерно пятьдесят фунтов галет, два бочонка женевои, головку сыра и немного сливочного масла, однажды поднялся проветриться на палубу, а мы тем временем растащили все его припасы; но по возвращении он заметил, что случилось, и пошел с жалобой к капитану, который пригрозил выпороть нас всех, чтобы отыскать виновного, и тогда шестнадцать из нас

2. «Прожги-кишки»

стговорились, пока линьки не подняли ветер, захватить в плен весь экипаж судна (а их было только двенадцать человек, включая капитана и юнгу), и нам это удалось.

Захватив корабль, заключенные поделили между собой женевер Гескота, но уговорились, что «любой, кто, стоя на вахте, упьется до такой степени, что у него удастся отобрать оружие, либо будет застукан в трюме с осужденными женщинами, получит двенадцать плетей». Далтон и другие мятежники высадились на берег на мысу Финистерре (на посошок выпив женевера с капитаном и первым помощником), пересекли Пиренеи и добрались до Амстердама. Там Далтон хорошо зарабатывал карманными кражами. Но Лондон звал его, и Далтон вернулся — и напрасно, ибо его еще дважды приговаривали к ссылке, а в итоге отправили на виселицу.

Молодцы вроде Шеппарда и Далтона прославились своим бахвальством и дерзостью. Но образ, который больше всего ассоциируется с джиноманией, — вовсе не уличный торговец джином и не разбойник (хотя многие истории об этом персонаже тоже заканчиваются на эшафоте). Ни одного «портретного» изображения «Мадам Женева» или «Матушки Джин» не сохранилось (пожалуй, больше всего на нее смахивает женщина на первом плане «Переулка Джина» Уильяма Хогарта). Словесные же портреты в балладах и сатирах весьма нелестны: один автор утверждал, что семья мадам Женева «ведет свой род из Навозной Кучи». Казалось бы, Мадам Женева — подходящая пара Джону Ячменное Зерно, но Джон, олицетворявший пиво, был намного уважаемее. Как бы то ни было, мадам Женева символизировала еще одно нарушение социальных табу, допущенное в горячечном бреду джиномании. Женщины впервые начали употреблять алкоголь публично, даже с вызовом, и чудовищно-безудержно (до того времени это было прерогативой мужчин).

Мадам Женева впервые появилась в сатире, изданной в 1713 году, когда винокуры испугались, что мирный договор с Францией раскроет ворота перед импортом второсортного бренди. Их материальное благополучие зиждилось на джине, но некоторые — например, анонимный автор памфлета под названием «Весь судебный процесс, предъявление обвинений, допрос и приговор мадам Женева, а записала его скорописью Дороти Мозги-Набекрень, старшина присяжных» — возжелали призвать мадам Женеву к ответу. Они утверждали, что она сломала жизнь многим простым лондонцам:

Подмастерьям портных и башмачников, лудильщикам и носильщикам, нищенкам, женам мясников, шлюхам-малолеткам и прогнившим сводницам, матросам и солдатам... старым корзинщицам и другим честным и благонамеренным людям.

На эшафоте Мадам Женева скрупулезно следовала этикету кающихся преступников:

Она раскаялась в своих прегрешениях и открыто исповедалась в своих многочисленных преступлениях, проливая потоки слез, и, когда она признала, что повинна смерти, ее вздернули, а тело отвезли на телеге в Харчевню Нищей Братии, где ее... друзья забальзамировали прах и выставили на десять дней для прощания.

Но сообщения о смерти этой пожилой леди были, как мы увидим ниже, сильно преувеличены.

* * *

Явление, которое мы могли бы назвать «уличной джиганоманией» (по аналогии с «уличной наркоманией» нашей эпохи), было порождено политикой Вильгельма III и поощрялось конкретными обстоятельствами жизни британцев

в начале XVIII века. Но что вызвало иной ажиотаж вокруг джина — бесконечную лавину праведного негодования, которое звучало с амвона, в парламенте и в прессе? Поиски общественного движения, которое разработало программу крестового похода против джина, очень скоро выводят нас на Общество исправления нравов, которое было учреждено в 1691 году в восточной части Лондона, а к 1700 году обзавелось отделениями почти во всех крупных городах (причем в столице их насчитывалось более двадцати). Эта организация представляла собой, так сказать, ударный отряд респектабельного «среднего класса», который вознамерился искоренить гедонистическую широту взглядов, характерную для Англии в период Реставрации, и насадить взамен другую концепцию общественной морали — благочестие, простоту и суровость нравов. В этом Обществе задавали тон духовные лица, судьи и депутаты палаты общин. Они наняли целую сеть констеблей и информаторов, чтобы собирать компрометирующие материалы на пьяниц, сутенеров, проституток, содомитов и нарушителей воскресного покоя*. Они устраивали налеты на бордели и «молли-хаузы»; оборвали «золотой век» комедии, который начался в период Реставрации; публиковали «черные списки» нарушителей, а также сотни проповедей и памфлетов; мало того, при любой возможности они привлекали своих противников к суду и требовали наказать их по всей строгости. Первая четверть XVIII века — время расцвета подобных организаций. Под их влиянием общественные дебаты о джине сместились в иную плоскость: этот горячительный напиток обсуждался уже не в контексте капиталистической экономики, а в более неоднозначной

* Вестминстерское исповедание (1643–1648), возникшее как символ веры англиканской церкви в ту эпоху, требовало, чтобы христиане проводили воскресный день не только в священном покое, но и в общественных и частных богослужебных упражнениях. В том же XVII веке в Англии был издан целый ряд законов против воскресных увеселений и работ.

сфере общественной морали. Нападки на джин стали частью широкой кампании, направленной против лени, непотребного поведения и недисциплинированности — недостатков, которые Общество исправления нравов приписывало простонародью. Активисты полагали: джин подрывает основы общества, ибо разъедает моральный облик бедняков, толкая их к праздности и преступлениям. Джин поощряет проституцию и нелегальную торговлю, портит здоровье целого поколения сельскохозяйственных рабочих, матросов и ремесленников. Джин — причина пьяной халатности, влекущей за собой страшную смерть. Например, одна домохозяйка

...так сильно одурманила себя женовой, что свалилась в камин и чудовищно обгорела: она мгновенно умерла, а ее кишки вывалились наружу.

Порой из-за джина гибли беспомощные существа, находившиеся на попечении пьяниц. Рассказывали, что однажды нянька Мэри Иствик, напившись где-то джина,

...присела у камина и, как предполагается, усадила к себе на колени ребенка. Сей ребенок свалился с ее колен в очаг, и пламя перекинулось на одежду ребенка и обожгло его до смерти.

Вдобавок джин сам по себе был ядовит. По крайней мере, о его токсичности были готовы свидетельствовать многие ведущие медики той эпохи. Епископ Томас Уилсон пересказал мнение видного хирурга, который обнаружил: когда джин и другие крепкие спиртные напитки

...употребляются в не столь большом объеме, чтобы прикончить человека немедленно, но употребляются каждый день, то, помимо многих других болезней, они могут плодить полипов или мясистые субстанции в сердце...

Другие утверждали, что употребление джина было общим фактором ряда спонтанных самовозгораний. Но самые дикие страхи были сопряжены с предполагаемым воздействием джина на беременных. Почтенный врач и священник Стивен Хейлс в своей книге «Дружеское предостережение тем, кто пьет бренди и другие спиритуозные напитки-дистилляты» (1734) писал, что спиртное «сворачивает и сгущает кровь, [а] также сокращает и сужает кровеносные сосуды, [вызывая] закупорки и засорения в печени; сие вызывает желтуху, воднку и многие другие смертельные болезни». Но это были еще цветочки по сравнению с последствиями для младенцев:

Мы слишком часто сталкиваемся со случаями, когда несчастные матери привыкают к этим продуктам перегонки, а дети их, если это первенцы, часто либо имеют крохотный, карликовый рост, либо кажутся усохшими и дряхлыми, словно им много лет от роду, хотя они еще (увы!) не дожили и до вечера первого дня. Намного же больше случаев, когда дети, хоть и рождаются с хорошим телосложением, роковым образом впитывают смертельный спиртуозный яд с молоком своих кормилиц.

Для среднего класса перспектива, описанная в последней фразе, была всего страшнее. Даже если мать воздерживалась от спиртного, как знать, чем балуется кормилица, оставаясь наедине с ребенком?

Говоря словами «Элегии на горько оплаканную смерть великолепнейшей, искреннейше возлюбленной и глубокоуважаемой всеми леди, Мадам Женеваы» (1736):

Иссохшие сосцы младенец презирает,
Глотает кордиал и сладко засыпает,
Две капли детский рев мгновенно прекращают
И пьяной няньке труд немало облегчают.

Проблема вызывала в обществе острую эмоциональную реакцию, и в 1729 году правительство начало действовать. Чтобы отучить простонародье от пьянства, был принят первый Акт о джине. Налог на спиртные напитки повышался более чем вдвое (с двух до пяти шиллингов за галлон), а розничные торговцы спиртным были обязаны приобрести лицензию, которая стоила двадцать фунтов. Но этот закон, как и все последующие Акты о джине, представлял собой неуклюжий политический компромисс между винокурами, землевладельцами и реформаторами; непосредственным последствием его принятия стало не снижение объема продаж (было выдано всего 453 лицензии), а резкий рост нелегальной перегонки и подпольной торговли джином. Правительство, никак не ожидавшее таких результатов, срочно отменило первый Акт о джине и в 1733 году заменило его на более либеральный. И все же отныне за нелегализованную уличную торговлю полагался штраф, причем (нюанс, вдохновленный методами Общества исправления нравов) доходы от штрафов направлялись на гонорары доносчикам. Тем не менее, потребление джина продолжало расти, а жуткие безобразия — привлекать внимание общества. В 1734 году некая Джудит Дефур созналась в том, что ради жалкой четверти джина убила собственного ребенка.

В воскресенье вечером мы отнесли дитя в поля и раздели, и туго обвязали ему шею льняным платком, чтобы не плакало, а потом положили в канаву. А после этого мы пошли вместе и продали кофту и корсет за один шиллинг, а юбку и чулки за четыре пенса. Деньги мы поделили и вместе выпили четверть джина.

К середине 30-х годов XVIII века Общество исправления нравов достигло большинства своих первоначальных целей, и его ряды поредели. Но эстафету приняла новая фракция

нигов-реформаторов. Многие из них состояли в другой во-
 иственно-евангелической организации — Обществе распро-
 странения христианского знания*. Его членами были уже из-
 вестный нам епископ Томас Уилсон и депутат палаты общин,
 лорд-хранитель свитков сэра Джозеф Джекилл. В своем «Суде
 над спиртным» (1736) Джекилл мрачно описал западни, в ко-
 торые это сатанинское поило заманивало лондонскую бедноту:

Воистину эти пропойцы, оказавшись в таком положении,
 вместо приобретения мяса второго сорта, которым мясни-
 ки раньше торговали по самой сходной цене... устремляются
 в джинные, за губительный товар которых отдают, не скупясь,
 все, что смогли выклянчить или отобрать силой у других,
 и так будет продолжаться, пока приходские работные дома
 не окажутся переполнены их нищими, голодающими семей-
 ствами, а ремесла и село не останутся без рабочих и батраков,
 в то время как мясники не могут сбыть эти куски мяса даже
 простолюдинам... а вынуждены либо зарывать их в землю,
 либо бросать псам.

Под руководством Джекилла было предпринято очеред-
 ное восстание против тирании Мадам Женевы: в 1736 году
 парламент принял очередной Акт о джине. Джекилл уго-
 ворил Уилсона написать памфлет «Спиртуозные напитки-
 дистилляты — бич нации» и, с одобрения Стивена Хейла,
 разослал книгу всем членам Общества распространения хри-
 стианского знания. Кроме того, к советам Джекилла при-
 слушивалась королева Каролина, жена Георга II, которая
 фактически правила Великобританией, когда ее супруг от-
 лучался в Ганновер. Каролина и сама была яркой противни-
 цей джина. В парламенте законопроект Джекилла встретил

* Лорд-хранитель свитков — в традиционной судебной иерархии Ан-
 глии и Уэльса третий по рангу судья, после лорд-канцлера и лорда глав-
 ного судьбы Англии и Уэльса.

яростное сопротивление. «Лобби винокуров», как обычно, брюзжало, а сэр Роберт Уолпол, первый лорд казначейства, выдвинул продуманные доводы. Дело в том, что в палате общин Уолпол был лидером вигов, а их фракция, хоть и имела подавляющее большинство, начала редеть. В этой ситуации Уолпол остерегался шагов, которые могли не понравиться его союзникам в палате лордов. Он добился, чтобы проект Акта о джине пересмотрели несколько раз, чтобы сделать приемлемым для землевладельцев. В феврале 1736 года, когда Уолпол и Джекилл начали торговаться за формулировки закона, одна из газет вигов напечатала коротенькую заметку, в которой воплотились нравственные и экономические дилеммы джиномании:

Мы слышали, что в Саутуорке недавно открылась лавка крепких вод с вывеской:

«Напиться — 1 пенс.

Напиться мертвецки — 2 пенса.

Чистая солома — даром».

Ожесточенные дебаты продлились три месяца. В начале мая новый Акт о джине был принят. Несмотря на сопротивление Уолпола, Джекилл добился почти всех своих целей. Цену лицензии на торговлю спиртным повысили до пятидесяти фунтов, а налог — вчетверо, до двадцати шиллингов за галлон. Очевидно, Джекилл хотел, чтобы производство и употребление джина стали недоступной роскошью. Он надеялся, что это побудит низшие сословия к трезвости. Хотя закон вступал в силу только в последний день сентября, пьющая часть населения среагировала немедленно и недвусмысленно: дескать, парламент обрек нашу любезную мадам Женеву на ссылку, казнь или голодную смерть. Скорбь и негодование отразились в множестве сатир, гравюр и пьес. Самое знаменитое из этих произведений — «На смертную память мадам

Женены» — перепечатано в приложении 1. Генри Филдинг отразил негодование народа, сочинив «героический трагикомический фарс» «Низложение и смерть королевы Джин, сопровождавшееся разорением герцога Рома, маркиза Нанца* и лорда Сахарного Тростника». В финале фарса все персонажи скандируют: «Да здравствуют Свобода, Собственность и Джин!»

День, когда Акт о джине должен был вступить в силу, приближался, и встревоженный Уолпол принимал меры предосторожности на случай крупных народных волнений. В большие портовые города были введены войска, но в итоге их вмешательство не потребовалось: солдаты лишь наблюдали со стороны, как сотни демонстрантов в траурных одеждах мирно разыгрывали похороны мадам Женева. Бристольский новостной листок, который издавался на средства правительства, преуменьшил размах их эскапад (см. текст в приложении 1). Но, надо сказать, лондонские таверны задрапировали свои вывески черным крепом. На Пиккадилли образовалась пробка: экипажи пропускали торжественно-неспешный катафалк с грузом джина. У стен Ньюгейтской тюрьмы собралась небольшая толпа, которая выкрикивала, дразня солдат: «Нет джина — нет и короля». Но большинство выражало свою позицию менее демонстративно: просто пило джин, полагая, что легально употребляет его в последний раз.

* * *

Ожидания не сбылись: вышеописанный апофеоз народной скорби не стал эпитафией Матушке Джин. Отнюдь, Акт от 1736 года, как и предыдущие, оказался весьма несовершенным и на практике всего лишь загнал торговлю джином

* Согласно словарю английского аргота от 1736 года, составленному Натаном Бейли, Rum Nantz означало «хороший французский бренди».

в еще более глубокое подполье. На основе этого закона было выдано всего двадцать лицензий, зато объем продаж можжевеловых кордиалов, которые распространялись аптекарями и хирургами (то есть в секторе, не затронутом этим законом), вдруг ни с того ни с сего вырос. Тем временем торговцы без лицензии все более изобретательно эксплуатировали лазейки в законе. Взять хоть «Брэдстритова кота».

Книга «Жизнь и необыкновенные приключения капитана Дадли Брэдстрита» вышла в 1755 году. Ее автор не страдал излишней скромностью и застенчивостью. В подзаголовке Брэдстрит назвал свою автобиографию «самой, пожалуй, правдивой и выдающейся из всех, что когда-либо увидели свет». Этот горячий англо-ирландец, родившийся в 1711 году в Типперэри, завербовался было в армию, но не вынес военной дисциплины. Пробовал себя (без особого успеха) в пивоварении и торговле полотном, жил то в Ирландии, то в Англии и, похоже, всюду затевал финансовые авантюры. В 1745 году, после начала второго якобитского восстания, Брэдстрит нанялся на правительственную службу в качестве шпиона и был направлен на север Шотландии с заданием как можно ближе подобраться к «младшему претенденту», принцу Чарльзу Эдварду Стюарту. Брэдстрит выполнил свою миссию (а заодно, не вполне законно, получил чин капитана), и Георг II наградил его за усердие 120 фунтами стерлингов. Вернувшись в Лондон, он получил известность в качестве фокусника, а также написал пятиактную пьесу «Маг, или Заклинатель бутылки», запрещенную Вестминстерским мировым судом по причинам, о которых Брэдстрит в своей книге предпочел умолчать.

Однако своей посмертной славой Брэдстрит обязан не какому-либо из этих «необыкновенных приключений», а довольно мелкому предприятию — остроумной схеме торговли джином. В 1736 году, живя в Лондоне, он оказался на мели. Понимая, что с принятием Акта о джине спрос

на этот напиток высок как никогда (а также что люди готовы переплачивать надежным, неболтливым торговцам), Брэдстрит снял дом в переулке Синего Якоря и повесил на фасаде вывеску, на которой изображался кот — «старый Том», — протягивающий прохожим лапу. Под кошачьей лапой имелось отверстие (свинцовая труба, ведущая внутрь дома), а еще ниже — деревянный ящичек. Покупатель украдкой клал в ящик несколько монет и шептал: «Котик, дай мне джина на два пенса». Брэдстрит лил джин в трубу, под которую покупатели подставляли свою тару. Поскольку Брэдстрит выбрал дом, за владение которым шла судебная тяжба, правительственным информаторам не удавалось дознаться, на чье имя составлен договор аренды. Этот «трюк с котом» (также известный как «Кис-кис-мяу»*) произвел фурор, и вскоре Брэдстрит начал заколачивать по двадцать фунтов в месяц. Правда, позднее он жаловался, что бесчисленные подражатели «сильно пошатнули мое предприятие и заставили меня закрыть его и снова пораскинуть мозгами».

Из ухищрений Брэдстрита явствует, как важна была роль информаторов при правоприменении законов о торговых лицензиях. Деятельность доносчиков — пожалуй, самое пагубное из непреднамеренных последствий Актов о джине. Джессика Уорнер подметила: то, что начиналось как благородный «крестовый поход» против социальных последствий дешевого джина, быстро выродилось в некрасивое засилье шпионажа и вымогательства, поощрявшихся государством. Соседи доносили друг на друга; информаторы вымогали у малоимущих уличных торговцев деньги за «крышу»; подкупленные судьи закрывали дела. Видя все это, лондонская беднота начала открыто высмеивать власти предрержащие.

* По легенде, покупатель клал в ящик деньги и говорил просто «Кис-кис», а ему отзывались «Мяу» и без лишних уточнений наливали джин (The Percy Anecdotes Original and Select. Vol. XII. Fidelity-Honour. London: T. Boys, 1823).

Судья, который был ярым противником джина, — сэр Томас де Вейл, старейшина суда на Боу-стрит, — в 1734 году получил ножевое ранение. В нескольких других случаях де Вейл едва спасся от разъяренной толпы, готовой его прикончить. Еще непопулярнее в народе были завербованные де Вейлом информаторы: одного вымазали смолой и облепили перьями, тело другой вырыли из могилы и вбили в сердце кол. Многих доносчиков просто избивали или устраивали им «кошачьи концерты»*. В январе 1737 года некоего Пуллина, доносчика из Вестминстера,

...изобразили в виде чучела, которое пронесли по нескольким улицам, площадям и т.п. в приходе Сент-Джордж-Гановерсквер за то, что он донес на трактирщика с Принсесс-стрит... а когда шествие закончилось, его привязали к табурету на шесте на Гановер-сквер, надев ему петлю на шею, а потом обложили охапками хвороста, и так он был сожжен на глазах у огромного скопления людей.

Последующие Акты о джине, принятые, соответственно, в 1737 и 1738 годах, ужесточили наказание за нелегальную торговлю (уличных торговцев ожидала «порка до крови»), а нападения на информаторов квалифицировали как уголовное преступление, наказуемое ссылкой за океан. И действительно, случаев судебного преследования за нелегальную торговлю джином прибавилось: к 1738 году их набралось двенадцать тысяч. Однако производство спиртного тоже продолжало расти, и по статистике видно, сколь безуспешны были Акты о джине. В 1743 году производство

* В то время в Англии «кошачий концерт» выглядел так. Люди в масках собирались у дома предполагаемого нарушителя норм и начинали оглушительно шуметь (например, колотили в кастрюли). Они также разыгрывали спектакль о проступках человека, которым возмущались. Иногда нарушителя (или чучело, которое его изображало) сажали на шест или осла и выставляли напоказ.

спирта в Британии достигло рекордной отметки — 8 миллионов галлонов с лишним. Но годом ранее в целях налогообложения были задекларированы всего лишь 40 галлонов джина. Как же удалось сбыть нелегальные излишки? Большую часть продали уличные торговцы, но даже те, кто имел лицензию, старались обойти закон — смешивали джин с вином или биттерами (горькими настойками) и продавали под видом «парламентского бренди» или «сангари»^{*}.

Тем временем менялась политическая обстановка. В 1742 году Уолпол был отправлен в отставку, и к власти пришли новые люди, которых куда больше заботили практические вопросы (например, где взять деньги на ведение войн в континентальной Европе), чем высокопарные проповеди Джекилла и Общества исправления нравов. В 1743 году парламент обсудил проект нового Акта о джине, задача которого состояла уже не в ограничении потребления, а в удешевлении лицензий и упрощении сбора налогов. Джон Херви (в прошлом, при Уолполе, лорд-хранитель малой печати) принял эту идею в штыки:

Мы уже заложили чуть ли не все имущество, о котором можно благопристойно помыслить, а теперь, чтобы снова привлечь деньги, собираемся узаконить наихудший род пьянства и взять под его обеспечение ссуду на траты, которые, по моему мнению, не только излишни, но и смехотворны. Воистину, это как если бы ремесленник, желая добыть денег на собственные роскошества или прихоти, взял кредит под доходы своей дочери от проституции. <...> Этот закон, господа, представляет собой крайне дерзкий эксперимент, на который могут решиться только шарлатаны от политики. Цель эксперимента — выяснить, как далеко можно зайти, обращая пороки

* В XVIII веке британцы называли словом «сангари» пунш на основе «батавийского арака» (индонезийской разновидности рома).

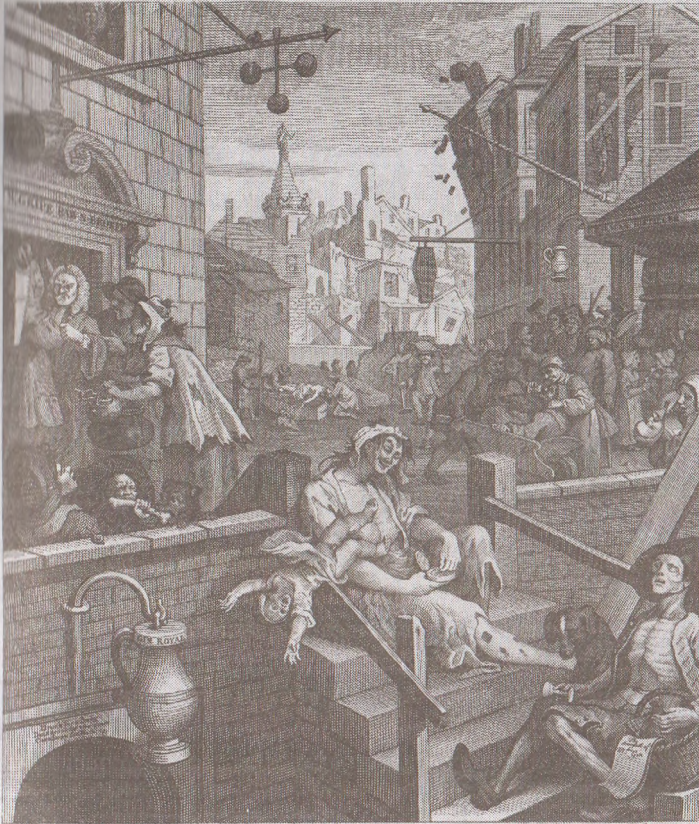
населения на пользу правительству, какими налогами можно обложить яд и сильно ли может нажитья двор на истреблении собственных подданных.

Пока длились эти дебаты, основатель методизма Джон Уэсли, проповедуя среди обездоленных лондонских бедняков, твердил, что употребление спиртного — безусловное зло:

Мы не должны торговать ничем таким, что обыкновенно вредит здоровью. А всяческое жидкое пламя, в просторечии называемое горячительными или спиртуозными напитками, оказывает подобное воздействие в сильнейшей степени. Правда, возможно, этим напиткам есть место в медицине. <...> Значит, те, кто готовит их и торгует ими только в этих целях, пожалуй, не запятнают свою совесть. <...> Но все, кто продает их так, как это делается обыкновенно, — кому угодно, лишь бы купил, — суть *отъявленные отравители*. Они убивают подданных Его Величества в оптовом масштабе, их око никого не щадит, никого не милует. Они [продавцы] *гонят их в ад, словно овец*.

И все же Акт о джине от 1743 года был принят. Надо признать, заявленных целей он достиг. Было выдано более двадцати тысяч лицензий, а за первый год действия закона собрано девяносто тысяч фунтов налогов. Закон также оказал менее явный, глубинный эффект на употребление джина в Британии. Точек лицензионной торговли прибавилось, и, соответственно, у уличных торговцев без лицензии поубавилось клиентов. Из-за повышения налогов розничные цены на джин выросли. И в итоге, мало-помалу, производство и потребление джина сократились. Если бы Бернард де Мандевиль увидел это из своего улья в раю, он не удержался бы от улыбки: государственное регулирование пороков оказалось намного выгоднее и благотворнее, чем карательные меры. Но, как оказалось, самые разрушительные залпы в войне с джином были еще впереди.

GIN LANE.



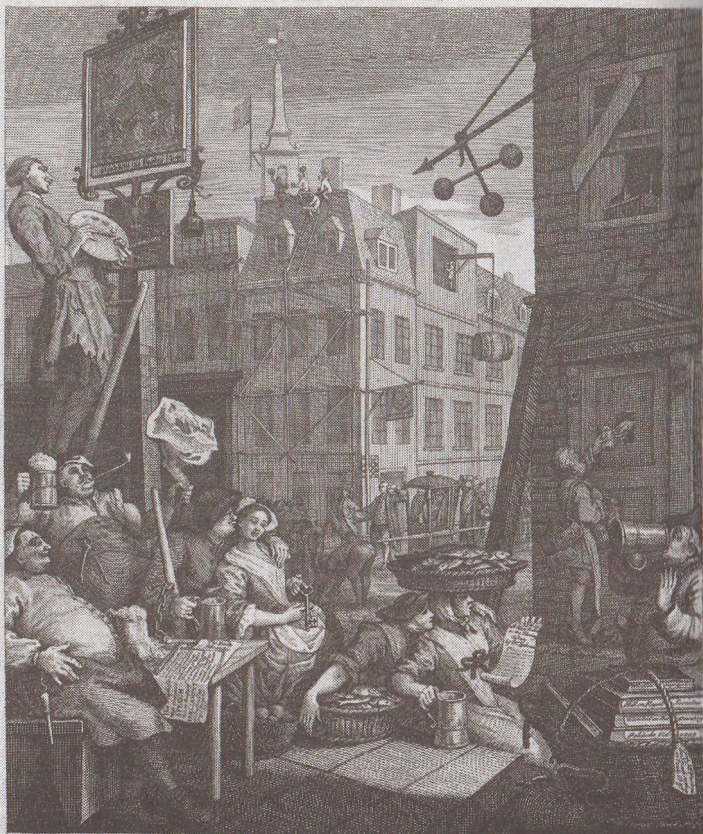
*She would Flead with Fury blanch,
 Make banan spit a Fog,
 Drunken As a dandy, Pronged,
 And stand her Life on edge.*

*Vertigo and Death down to Dispair,
 It's Juice compete to Ry,
 But, she'd with Indul, Care,
 That, Murder, Regency.*

*Damn'd Cup 'that on the Vind's prop,
 That liquid Fire contents
 Which, she'd to the West, convey,
 And rolls it thro' the Venn.*

Канонический образ джиномании запечатлен на гравюре Уильяма Хогарта «Переулок Джина», 1751

BEER STREET.



*Beer, happy Produce of our Isle
Can cheer, Fringe, & support,
And weaver with Fibrous and Wile
Can cheer each middy Heart.*

*Labour and Art uphold by Thee
Successfully advances,
We quaff Thy balmy Juice with Glee
And Wilks' leave to France.*

*Genius of Health, thy grateful Taste
Reveals the Cup of Song,
And weeps each English generous Breast
With Liberty and Love.*

Уильям Хогарт «Улица Пива», 1751. Эта гравюра менее известна, чем «Переулок Джина», с которым она образует диптих, но в нее вложена столь же важная для автора назидательная мысль

* * *

В Валентинов день в 1751 году читатели, раскрыв London Evening-Post, возможно, обратили внимание на огромное рекламное объявление, где восхвалялись свежие произведения живописца и гравера Уильяма Хогарта:

Сего дня напечатаны, по цене 1 шиллинг за штуку,

Две большие гравюры, рисованные и гравированные мистером Хогартом, под названием

УЛИЦА ПИВА и ПЕРЕУЛОК ДЖИНА.

Для интересующихся некоторое число будет отпечатано улучшенным способом по цене 1 шиллинг 6 старых пенсов за штуку.

А в следующий четверг будут напечатаны четыре гравюры на тему жестокости, цена и размер те же.

Н.В. Поскольку темы этих гравюр, как нам мыслится, должны послужить к устранению некоторых распространенных пороков, присущих низшему сословию, то, в надежде на более широкое хождение гравюр, автор издал их наивозможно дешевым способом.

Спрашивайте в «Золотой голове» в Лестер-Филдз, где также можно приобрести все другие его работы.

На одной-единственной дешевой гравюре Хогарт запечатлел канонический образ джиномании. Это аллегорическое изображение страданий и распада общества пережило свой исторический контекст и продолжает вдохновлять сатириков даже сегодня, спустя двести пятьдесят лет с гаком. «Переулок Джина» заслуженно удостоился пристального, неотступного внимания, но его история начинается с парадокса. Почему самая язвительная, апеллирующая к эмоциям атака на джин была совершена в момент, когда его производство и потребление шли на убыль, а социальные последствия употребления джина чувствовались намного слабее, чем двадцатью годами раньше?

Разгадку снова нужно искать в международной политике. В 1748 году был заключен Ахенский мир, который подвел черту под восемью годами кровавой войны за австрийское наследство. Это сказалось на отношении британцев к джину. Во-первых, война, которая крайне истощала ресурсы страны, завершилась. То есть отпало главное оправдание попустительского отношения к употреблению джина. Во-вторых, через несколько месяцев в крупные города нахлынули демобилизованные солдаты и матросы. Их было без малого восемьдесят тысяч, и все они искали себе жилье, заработок и развлечения.

Лондонский средний класс, влияние которого в обществе ширилось, считал, что это нашествие спровоцирует новую волну насильственных преступлений, совершаемых в нетрезвом виде. Страхи оказались небезосновательны: в первый год после Ахенского мира более половины преступников, казненных в Тайберне, были отставными военными. Вдобавок возникли сомнения, что либерализация выдачи лицензий на торговлю джином экономически целесообразна. Вот пророческий образчик «политической арифметики»: Джозия Такер, приходской священник из Юго-Западной Англии, попытался вычислить, сколько теряют от употребления джина общество и коммерция. И заключил: хотя акцизные сборы со спиртного приносили внушительную сумму — 676 125 фунтов в год, — болезни, лень и нищета, порожденные употреблением джина, обходились стране почти в 4 000 000 фунтов в год. Со своей стороны, Опекунский совет больницы Св. Георга, одной из крупнейших в Лондоне, заключил, что за предыдущие два десятилетия число госпитализаций увеличилось более чем втрое, причем в большинстве случаев лондонцы попадали в больницу из-за «преимущественно прискорбных последствий употребления джина». Как видно по еще одной публикации в *London Evening-Post*, джин снова стал животрепещущей темой для моралистов и политиков:

Сей нечестивый ДЖИН никем не защищен,
 Убийство, воровство — во всем виновен он,
 А также в бунте, богохульстве, блуде,
 Повинен смерти он, постановили судьи.

То, что Хогарт ополчился на джин, объяснялось его дружбой с писателем Генри Филдингом. Во многих отношениях Филдинг, казалось бы, никак не годился в предводители борцов за нравственность. Этот выпускник Итона в молодости был шалопаем, а к концу 1740-х годов превратился в стареющего повесу. Его литературная карьера почти застопорилась. После смерти жены Шарлотты, скончавшейся в 1744 году, он жил (по меркам дворянского сословия) бедно, но в 1748 году друзья-парламентарии пристроили его мирным судьей в Вестминстере. Пожалуй, на скамье подсудимых Филдинг чувствовал бы себя органичнее, но это назначение, по-видимому, воскресило его умственные способности. За последние пять лет своей жизни он не только основал первую в Лондоне полуофициальную полицию (ее служащие именовались «Ловцами с Боу-стрит»), но и написал свой шедевр — роман «История Тома Джонса, найденыша», увидевший свет в 1749 году.

Филдинг сделался судьей как раз вовремя, чтобы стать очевидцем послевоенной вспышки преступности. В свободное время между судебными заседаниями он начал упорядочивать свои мысли на сей счет. У Филдинга (как и у Джозефа Джекилла в 30-е годы XVIII века) были близкие друзья в Обществе распространения христианского знания, в том числе вышеупомянутый епископ Томас Уилсон и новый епископ Вустерский, Исаак Мэддокс. В проповеди, прочитанной в церкви Сент-Брайд в январе 1751 года, Мэддокс проводил линию Уилсона — проклинал джин, утверждая, что он

...в течение нескольких лет губит больше жизней, чем мч, или чума, или голод; уменьшает численность нашего народа, кося людей ежедневно; из-за него последующие поколения малочисленны и хилы; он во всем, касательно как численности, так и здоровья и силы, ухудшает потомство и породу нации.

Эти аргументы вполне убеждали и Филдинга. В «Исследовании причин недавнего умножения разбойников» (1751) он заключил, что причина одна — пьянство, а точнее, конкретный вид пьянства:

Опьянение, о котором я говорю здесь, вызывается самыми крепкими хмельными спиртными напитками, и особенно тем ядом, который зовется «джин»; я имею веские основания полагать, что в нашем мегаполисе он есть главная пища (если к нему применимо это слово) более сотни тысяч человек. Найдется множество опустившихся существ, которые за двадцать четыре часа проглатывают по несколько пинт этого яда, отвратительные последствия которого я, по воле моей злой судьбы, каждый день вижу, а также обоняю.

Ввиду крепости этого «яда» те, кто его употреблял, вряд ли могли отвечать за свои действия по суду, и Филдинг смотрел на «опустившихся существ», которых судил на Боустрит, скорее с жалостью, чем с ненавистью:

Ко мне часто приводят опустившихся существ, обвиняемых в воровстве и грабеже, и я вынужден сажать их под замок, пока они не придут в состояние, когда их можно подвергнуть допросу; а впоследствии, стоит им протрезветь, я отчетливо вижу по материалам их дела, что причиной проступка был исключительно *джин*, и иногда сожалею, что обязан приговаривать их к тюремному заключению.

Но более всего Филдинга тревожила перспектива, которой, как мы видели выше, страшились многие его предшественники. Как скажется употребление джина на будущем английской нации?

Что непременно постигнет младенца, зачатого в джине? Ядовитыми эссенциями сего напитка он вскармливается как в утробе, так и у материнской груди. Станут ли эти несчастные младенцы (если они вообще смогут дожить до совершеннолетия) нашими будущими моряками и нашими будущими гренадерами? Неужели усилиями подобных людей удастся извлечь всю выгоду из мира и отвратить от нас все опасности войны? Чего мог бы добиться Эдуард или Генрих, Мальборо или Камберленд с армией подобных жалких существ? Не правда ли, этот оскверненный источник вместо того, чтобы снабжать земледельца или ремесленника помощниками, вместо того, чтобы снабжать море или поле брани рекрутами, обещает лишь одно — заполнять богадельни и больницы и заражать улицы зловонием и болезнями?

В глазах Филдинга изобретатель коварного джина — ни более, ни менее как «отравитель источника, из которого целый огромный город вынужден брать воду». Филдинг дал суровый совет: вместо того чтобы ради доходов бюджета терпеть существование джина, все здравомыслящие люди должны ратовать за абсолютный сухой закон.

Филдинг разослал этот памфлет своим друзьям из парламента и Общества распространения христианского знания, а один экземпляр дал Хогарту. Хогарт родился в 1697 году в семье школьного учителя из лондонских низов, который всю жизнь был в долгу, как в шелку. Мальчика отдали в ученье к граверу, имевшему мастерскую в Лестер-Филдз. Там юный Хогарт начал зарисовывать лица окружающих и сценки из их жизни, вдохновляясь канонами голландской жанровой

живописи и сальным юмором британских гравюр. Его первая сатирическая гравюра, отпечатанная в 1721 году, высмеивала «Пузырь Южного моря»*. К концу 40-х годов XVIII века Хогарт сделался не только ведущим сатириком Лондона, автором «Карьеры мота» и «Модного брака», но и признанным портретистом, который обессмертил лица лондонских обитателей не хуже, чем Джон Констебль позднее — лондонское небо. Не прошло и месяца с издания «Исследования» Филдинга, как Хогарт закончил «Переулоч Джина» и «Улицу Пива». Похоже, он заботился о том, чтобы исполнить работу в короткий срок и снизить ее стоимость, поскольку работал прямо по эскизам (обычно Хогарт вначале писал картину маслом, а затем уже воспроизводил ее в виде гравюры). Цена гравюр — шиллинг за штуку — была, конечно, высоковата для беднейших слоев, но вовсе не непомерна. Такие недорогие картинки вывешивались в лавках, пивных и окнах. Хогарт сознательно стремился к тому, чтобы этот диптих вызвал горячий отклик у лондонской общественности. Если мы хотим проникнуть в многогранный смысл «Переулочка Джина», лучше всего начать с того, как сам Хогарт на закате жизни интерпретировал свою гравюру:

В «Переулочке Джина» все подробности его [джина] ужасающего воздействия выставлены на всеобщее обозрение *in terrorem*** . Здесь ничего не увидишь, кроме праздности, нищеты, бед и полного разорения, доводящих даже до сумасшествия и смерти; ни одно здание, за исключением ссудной кассы и джинной, не содержится в сносном состоянии. <...> На «Улице Пива» все — радость и процветание. Усердие и веселье

* «Пузырем Южного моря» прозвали банкротство в 1720 году «Акционерной компании Южных морей» (South Sea Company), основанной в 1711 году для торговли с испанскими владениями в Южной Америке. Это банкротство спровоцировало финансовый кризис в Великобритании.

** Для устрашения (*лат.*).

идут рука об руку. В этом счастливом уголке только один дом превращается в руину — ссудная касса; ее хозяин может позволить себе лишь маленькую кружку портера, да и ту выпивает, не отходя от окошка кассы, ибо страшится еще большего разорения.

Свой «Переулоч Джина» Хогарт поместил в конкретном месте — вблизи лондонских «увеселительных кварталов», в районе Сент-Джайлс, который был известен «лежбищами жулья» — трущобами, где ютились преступники. На гравюре мы видим полуразрушенные постройки. Один дом осыпается прямо у нас на глазах, роняя кирпичи на мостовую. Здесь есть церковь (судя по характерному шпилью-зиккурату, Хогарт изобразил церковь Св. Георгия в Блумсбери), но она помещена на дальнем плане гравюры, причем фигура Георга II, которой увенчан шпиль, отворачивается от переулочка. Как бы то ни было, жизнь в «Переулочке Джина» бьет ключом, несколько заведений (ссудная касса, некое предприятие с вывеской *Distiller Kilman**, джинная и заведение гробовщика) процветают, но в остальном царят нищета и запустение. Чтобы раздобыть денег на джин, жители переулочка несут в ссудную кассу все что попало, даже предметы первой необходимости. Цирюльник повесился на чердаке, поскольку у людей больше нет денег на оплату его услуг. Хромой колотит своим костылем слепого, а две сиротки, находящиеся на попечении прихода, глушат джин. Еще один ребенок рыдает в три ручья, глядя, как церковный сторож хоронит его мать в могиле для бедняков. Самая душераздирающая подробность: забулдыга в приступе безумия насадил младенца на вертел. Но взор зрителя снова и снова притягивают две фигуры на переднем плане. Справа — умерший от голода скелетообразный оборванец, отставной солдат. Его мертвая рука крепко стиснула

* «Винокур Убей-человека» (англ.).

чарку с джином, рядом стоит корзинка с антиалкогольными проповедями. По-видимому, прототипом этого персонажа был знаменитый уличный торговец из Сент-Джайлса, который выкрикивал: «Купите мои баллады, и я налью вам рюмку джина за так!» А в центре отупевшая от пьянства женщина, изъеденная сифилисом, нюхает табак, не замечая, что ребенок, лежавший у нее на коленях, падает. Дитя летит, вытянув ручонки, чтобы неминуемо разбиться о каменную мостовую у дверей подвала, где торгуют джином. Над входом высечен в камне уже известный нам мрачный рекламный слоган: «Напиться — один пенс. Напиться мертвецки — два пенса. Чистая солома даром».

На тот случай, если смысл «Переулка Джина» покажется кому-то недостаточно прозрачным, Хогарт выгравировал под изображением стихи драматурга и священника Джеймса Таунли:

Проклятый Демон, Джин, сердитый, злой,

Охотится всегда на род людской.

Он с пагубным глотком в нас проникает

И нашу жизнь коварно похищает.

От ярости его прочь Правда убегает,

И Добродетель в страхе ускользает.

Зато он кормит и лелеет в исступленьи

Убийства, кражи, клятвопреступленья.

Се в адской чарке дикий жидкий пламень,

Живое сердце обращает в камень,

Безумьем ярим душу заражает,

По жилам зелье злое разгоняет.

После этого омута безысходности и страданий здоровое веселье «Улицы Пива» — словно глоток свежего воздуха. Коммерция процветает, благополучие бьет через край,

и только ссудная касса близка к банкротству. Выпивка — в виде доброго английского пива — здесь повсюду: выпивают кузнецы и ломовые извозчики, мясники, строители и горничные, но только чтобы подкрепиться после трудов праведных. На столе — газета с речью короля о «Достижениях нашей коммерции и развитии искусства умиротворения». Как недвусмысленно разъясняют стихи Таунли, гравюра представляет собой патриотический гимн английским добродетелям, одолевшим иноземные пороки:

Нашего Острова плод счастливый —
 Укрепляющее мускулы Пиво.
 Если работа тебя утомит,
 Сердце твое оно развеселит.
 Пиво, ты труд и искусства питаешь,
 Споро к успехам их продвигаешь.
 Тебя англичане охотно вкушают,
 Воду же пусть французы хлеблют.
 Твой славный вкус, О Дух Здравья, —
 Купидоновой чаши живое подобье:
 Щедрые английские сердца согревает,
 Любовь, свободой их переполняет!

В других своих работах Хогарт тоже недвусмысленно намекал на пагубность спиртных напитков-дистиллятов. В его циклах «Карьера мота» и «Модный брак» перегонные кубы (промышленные и алхимические) — символы обманчивых надежд, ибо способны производить лишь нечто непрочное, эфемерное. Но в «Переулке Джина» ставится более широкая морализаторская задача. По своей натуре Хогарт был борцом за нравственность. Он много размышлял о первородном грехе, гадал, способно ли гражданское общество исправлять нравы. Хогарт не согласился бы с трактовкой, будто обитатели «Переулка Джина» (или Том Нерон, антигерой его цикла

гравюр «Четыре степени жестокости») добры от природы, а развратили их джин или репрессивное государство. Он задумал эти гравюры как наглядное суровое предостережение: вот что творится, когда общество не воспитывает в гражданах нравственное чувство и альтруизм. В этом смысле «Переулоч Джина» и «Улица Пива» внушают зрителю мысль, которую можно выразить перефразированной цитатой из У.Х. Одена: «Выбор у нас один — общаться и торговать между собой или умереть»*.

«Переулоч Джина» мгновенно приковал к себе внимание лондонских читателей. Особенное омерзение вызывала фигура нетрезвой матери в центре гравюры. Через несколько недель журналист Эдвард Кейв издал стихотворение, сочиненное от лица этой женщины:

Без Джина не могу! Кастриюлю заложить,
 Я больше никогда не стану суп варить:
 Бессмертия нектар все утолит тотчас,
 Умрите, малышня — мне наплевать на вас...
 Но нет, вам голод не грозит пока:
 Джин напитает вас получше молока,
 Он щеки бледные премило украшает
 И стрелы голода проворно отражает.
 Заложен котелок? Возьмите чепчик мой,
 Башку я оберну бумагою простой,
 Ха! У меня пол-юбки изодралось.
 Должно быть, псы, пока я пьяная валялась!

Позднее «Переулоч Джина» был высоко оценен литературными критиками из школы романтиков. Уильям Хэзлитт подметил, что здания «шатаются, как пьяные, и обваливаются

* Имеются в виду строки из стихотворения Одена «1 сентября 1939 года»: «Выбор у нас один — Любить или умереть» (перевод А. Сергеева).

на головы одурманенных жертв внизу», а Чарльз Лэмб назвал гравюру «бесподобной... наводящей ужас, словно любой из рисунков Микеланджело».

Общество еще более усилило давление на парламент, ранее подогретое вмешательством Филдинга. На парламентской сессии обсуждалось много важных вопросов (не в последнюю очередь переход на григорианский календарь), и все же депутаты нашли время на учреждение нового комитета по законам о лицензировании. Вскоре в комитет хлынули просьбы как-нибудь обуздать засилье джина. Депутатам и министрам не особенно хотелось ввязываться в еще одну грандиозную идеологическую баталию из-за алкоголя, и они написали прагматичный, умеренно-мягкий законопроект. Акт о джине от 1751 года повысил налоги на джин и цену лицензий, но не настолько, чтобы толкать покупателей на черный рынок. Предусматривались меры против торговли джином и тюрмах. Общество не оказало серьезного сопротивления Акту от 1751 года. Через год объемы джина, задекларированного для налогообложения, уменьшились на треть. Этих цифр никто не заметил. Джиномания прошла.

* * *

Какое наследие оставил после себя этот поразительный эпизод, когда впервые в истории всякий человек, располагавший небольшой суммой, мог приобрести крепкое и дешевое спиртное в неограниченном объеме? Одно из последствий состояло в том, что изменилось восприятие пьянства. В Средние века и Раннее Новое время пьянство считалось чем-то вроде обжорства или неумеренного потакания своим капризам. Со временем пьяницу постигала кара — болезни и позор, но он ничем принципиально не отличался от обжоры, который переел ростбифа. Однако, как мы увидим в следующей главе, на излете джиномании британцы, употреблявшие

алкоголь, смотрели на опьянение совсем иначе. Им представлялось, что это сильная, мучительная интоксикация, почти что настоящее отравление, напомилавшее скорее гравюры Хогарта, чем пирушки шекспировского Фальстафа.

Новое понимание алкогольного опьянения сопровождалось переменами в статусе и значении джина как такового. В правление Ганноверов джин, оказавшись в лондонских трущобах и борделях, лишился невинности и мистического ореола. Былой целебный кордиал, ароматизированный пряностями из разных стран, в годы джиномании переродился в пагубное зелье для деклассированных элементов, замешанное на развращении и гибели целого поколения. Средний класс и его представители в парламенте ставили джин на одну доску с азартными играми и травлей быков — то есть включали в категорию удовольствий, которым предаются неисправимые негодяи. Они были уверены, что от джина нужно бежать как от огня и искоренять его повсюду, где бы он ни обнаружился.

По иронии судьбы, именно в этот момент были основаны многие из самых известных и долговечных винокурен, где производился джин. В конце 60-х годов XVIII века из-за череды неурожайных лет по всей Англии на три года запретили перегонку спирта. Многие маленькие винокурни поневоле закрылись, и на рынке освободилось место для новых предприятий, которые спустя одно-два поколения приобрели большой вес в британском производстве джина. Томас Дейкин (позднее его фирма стала именоваться Greenall's) открыл свою винокурню в Уоррингтоне в 1761 году, Александер Гордон — в Саутуорке в 1769-м, сэр Роберт Бёрдетт примерно тогда же — в Лондоне.

Но, пожалуй, самая примечательная черта джиномании — то, как быстро она вошла в историю и фольклор Великобритании. Не прошло и десяти лет с принятия Акта о джине от 1751 года, как прозаик и историк Тобайас Смоллет

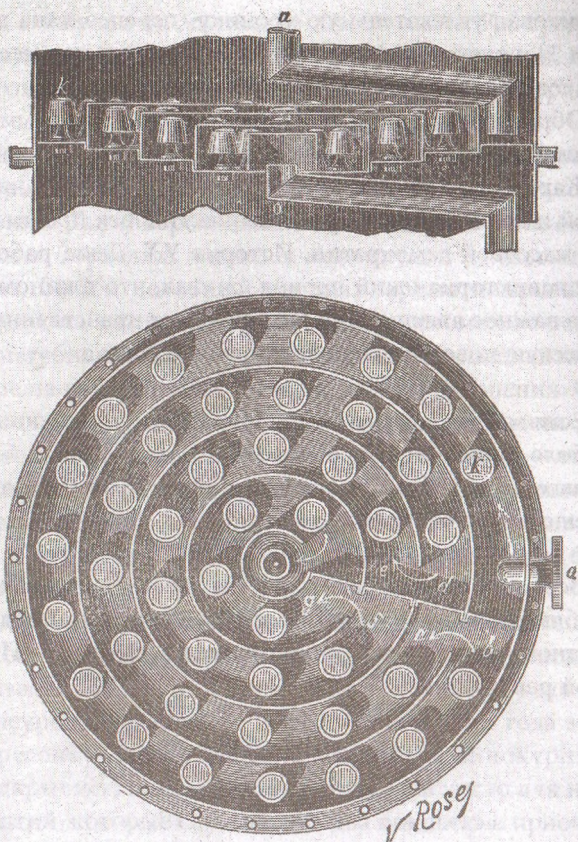
2. «Прожги-кишки»

опубликовал увлекательную хронику (перепечатана в приложении 1), которая доныне занимает центральное место в работах современных историков о джиномании.

Образ джиномании возникал перед мысленным взором писателей-викторианцев — например, Чарльза Диккенса и Томаса Карлейля, — когда они пытались осмыслить проблемы личной и коллективной нравственности в век промышленности и массовой демократии. Историк У.Х. Леки, работавший в поздневикторианский период, считал, что джиномания — весьма важное явление, сформировавшее нравственную и политическую повестку дня для Англии XIX века:

Если мы рассмотрим все последствия [джиномании], то это было самое весомое событие XVIII века, намного более значительное, чем все, что вошло в чисто политические или военные анналы страны.

Верна ли оценка Леки? Это мы узнаем в следующей главе, наблюдая за приключениями джина в бурном водовороте еще одного события, которое сотрясло весь мир, — Промышленной революции.



Coupe et plan d'un plateau rectificateur d'une colonne de distillation continue.

Технология непрерывной перегонки и ректификации (в Великобритании ее первым начал применять Энеас Коффи в 1830 году) давала на выходе спирт-основу с мягким вкусом, не нуждавшийся в сильных подсластителях. Такой спирт идеально подходил для производства лондонского сухого джина. На иллюстрации: «Дистилляционная тарелка». Из книги Альбера Сеньери «Энциклопедический словарь пищевой промышленности и смежных отраслей» (Albert Seigneurie. Dictionnaire encyclopédique de l'épicerie et des industries annexes. Paris, 1904)

3. ИНФЕРНАЛЬНОЕ НАЧАЛО

«Джин — самый быстрый способ покинуть Манчестер». Этот избитый анекдот глубокомысленнее, чем может показаться. Хогарт еще не понял бы, в чем тут соль, поскольку в его эпоху, даже в разгар джиномании, манчестерцы почти не пили джин (да и сам Манчестер был невелик). Еще в середине XVIII века Манчестер представлял собой небольшой благополучный город, центр британской торговли хлопком, ввозимым через порт Ливерпуля. Лишь спустя несколько десятилетий головокружительное развитие промышленности превратило Манчестер в викторианское олицетворение «индустриального апокалипсиса». К 1836 году, когда Чарльз Диккенс опубликовал в сборнике «Очерки Боза» доскональный отчет о посещении лондонского джин-паласа*, в Манчестере (а также Бирмингеме, Ливерпуле и десятках городов поменьше) уже царил безысходная, тягостная нищета — ничем не лучше той, которая при Ганноверах толкала лондонцев к злоупотреблению джином. В 1839 году Томас Карлейль, этот пессимистичный и вспыльчивый «Мудрец из Челси», метал громы и молнии, описывая бедственное положение фабричных рабочих в Глазго:

...поистине, слишком многое убеждает их, что связь времен распалась; земной мир для них — не дом, а грязный острог, где царят только безрассудное мотовство, бунтарство, злоба,

* Собственно, в очерке Диккенс повсюду употребляет устоявшийся гермин «джинная», но описывает именно джин-палас — новомодный питейный дом с роскошным убранством.

3. Инфернальное начало

обида на самих себя и все человечество. Что есть наш мир — зеленый цветущий край под вечной лазурью небосвода, сотворенный Господом Богом и управляемый Господом Богом? Или же это сумрачный, тлеющий Тофет* с купоросными испарениями и хлопковой пылью, с озлобленностью, пьяными бунтами и тяжким трудом, сотворенный Демоном и управляемый Демоном? Совокупность несчастий этих людей, несчастий заслуженных и незаслуженных, громоздится, огромная, темная и недобрая, словно дантовский Ад...

Но что загоняло этих рабочих еще глубже в яму с клубами серного дыма? Может быть, «жидкое сумасшествие, которое продается по десять пенсов за четверть»?

Джин обоснованно называют истинным воплощением Инфернального Начала в наше время, слишком несомненным воплощением; Джин — черное жерло, в которое стремительно утекают разнообразные беды, призывая на помощь белую горячку и таким образом пожирая сами себя; Джин — добровольный отказ от способности мыслить или принимать решения, когда она, кажется, причиняет одни только муки; но поступаются этой способностью именно те, в чьем положении она нужна позарез; Джин — жидкое сумасшествие, которое продается по десять пенсов за четверть и не может принести иных плодов, кроме тех, которые сообразны его происхождению, — плодов безумных, дурных, катастрофических!

Суровые обвинения, высказанные Карлейлем спустя некоторое время после того, как улеглись нравственные и политические встряски джиномании, кажутся до ужаса знакомыми. Все это мы уже читали у Генри Филдинга, епископа

* Тофет — местность в долине сынов Еннома (в Новом Завете: «Геенна») на юге Иерусалима. Там сжигались городские отбросы и тела казненных преступников.

3. Инфернальное начало

Томаса Уилсона и бесчисленных анонимных сатириков-кокни. Значит, в XIX веке британцы воспринимали джин точно так же, как в XVIII? На первый взгляд, параллелей предостаточно. К началу XIX века джин снова относительно подешевел. Четверть пинты джина (по крайней мере, в Лондоне) стоила в розницу три с половиной пенса (а пинта пива — два пенса). В крупных городах появилось множество джинных нового поколения, за которыми закрепилось название «джин-паласы». «Дворцы джина»! В этом термине чудится легкая, словно бы диккенсовская ирония. Итак, джин вновь оказался в центре схватки между принципом государственного невмешательства в экономику и христианской идеей исправления нравов. Джин снова заставлял тревожиться о морали, породил споры в парламенте и вдохновлял пламенные беспощадные сатиры ведущих писателей и художников. Возникает соблазн вспомнить еще одного кита политической публицистики XIX века — Карла Маркса. А именно знаменитое начало работы «Восемнадцатое брюмера Луи Бонапарта» (1852): «Гегель где-то отмечает, что все великие всемирно-исторические события и личности появляются, так сказать, дважды. Он забыл прибавить: первый раз в виде трагедии, второй раз в виде фарса».

Ганноверская джиномания и ее аналог в XIX веке имели как трагические, так и комические стороны, но (если развить сравнение с театром) декорации и персонажи были совершенно разные. За почти сто лет, которые отделяют Хогарта от Диккенса, промышленная революция кардинально преобразила жизнь британцев. Новый городской пролетариат, сконцентрированный на севере страны, после окончания наполеоновских войн в 1815 году впал в нищету и радикализм. Причиной тому были затяжной, болезненный экономический спад и череда неурожайных лет. При жизни того же поколения новая болезнь — холера, которую часто называли «болезнью грязи», а также создание общенациональной сети

рабочных домов (на основании нового Акта о бедняках от 1834 года) привлекли колоссальное внимание к тяжелейшему положению жизни пролетариата. Если в деревне существовала разветвленная сеть родственных и дружеских связей, то рабочие были вынуждены перебиваться в одиночку, отрезанные от родни и друзей, а фабричный труд, изматывающий тело и психику, провоцировал сильнейший стресс. В этой ситуации мужчины и женщины с фабрик искали новые утешения и увеселения. Кто-то увлекался учением неконформистов о самосовершенствовании, шел в молельни методистов-уэслианцев, в бесплатные библиотеки или в «Литературно-философские общества», которые возникали на промышленном Севере Англии повсюду. Но большинство предпочитало проводить вечера в пабах, джин-паласах и мюзик-холлах, где текли рекой дешевое пиво и крепкие спиртные напитки, произведенные новым способом — на заводах, массовыми партиями.

Благонравная же часть пролетариата объединилась в борьбе против джина с жаждущим исправления нравов средним классом, который возомнил себя подлинным стержнем британской нравственной стойкости. Прибегая к расхожим аргументам из области викторианской медицины и религии, они отстаивали позицию, изложенную Карлейлом, — объявили джин олицетворением всех опасных черт алкоголя. Эти люди ратовали за умеренность при употреблении алкоголя или полное воздержание. Подобно Хогарту и его современникам в предыдущем столетии, они считали джин отравой, которая истощает силы, разъедает тело, разум и душу, сбивает с пути истинного пролетариат и даже некоторых незадачливых представителей среднего класса, толкая на скользкую дорожку преступности, насилия, безнравственности, болезней, безвременной смерти и, что всего ужаснее, вечных мук, уготованных грешникам в аду.

Однако в Викторианскую эпоху крепкие напитки, особенно продукция винокурен, впервые заняли в британской

культуре центральное место. Причем люди употребляли эти напитки не просто ради опьянения. Пусть кто-то считал джин омерзительной отравой, губительной для человеческого достоинства, но многим другим казалось, что это средство утолить жажду, атрибут настоящего мужчины, афродизиак, ритуальный «напиток для инициации», укрепляющее средство, питательный напиток или детское успокоительное. Некоторые проповедники и уличные ораторы-горлопаны находили, что джин укрепляет уверенность в себе и дарует вдохновение. Эта пестрота мнений сказалась и на отношении политической власти к джину. Для правительства доходы от налогообложения алкоголя были непреодолимым искушением, а идеология свободной торговли, которую развивала Манчестерская школа (во главе с радикальными депутатами Ричардом Кобденом и Джоном Брайтом), воспевала преимущества нерегулируемого капитализма, уверяя, что любое вмешательство государства в торговлюджином, даже из самых добрых побуждений, — помеха для благотворной «незримой руки рынка». Правда, либералы типа Уильяма Юарта Гладстона считали, что Манчестерская школа ставит телегу впереди лошади. На их взгляд, ответственное правительство обязано прививать чистоплотность, благочестие и трезвость даже беднейшим слоям общества, а для борьбы с социальными последствиями пьянства пригодятся методы, известные нам по временам «высокого викторианства», — повышение налогов и ужесточение правил лицензирования.

Такой широкий взгляд на проблему джина позволяет считать ее одним из стержней, на которых держалась британская культура XIX века. Споры о том, что важнее — экономическая свобода или социальная ответственность, способствовали тому, что политики-центристы отказались от концепции «дикой» свободной торговли, которая преобладала в начале XIX века, в пользу более патерналистского учения

о социальной ответственности, характерного для начала XX века. Помимо всего прочего, эта тенденция заложила основы государства всеобщего благосостояния, а в США подготовила почву для сухого закона. Но история этой революции начинается в более узком кругу — на страницах нескольких медицинских трактатов.

* * *

В XVIII веке на рынке коммерческой медицины в Англии выше всего котировались сильнодействующие средства. Состоятельные пациенты рассуждали так: «Раз мы платим втридорога за диагноз и лечение, то желаем сразу ощутить хоть какой-нибудь эффект». Однако врачи, несмотря на их многолетнюю учебу и увесистые фармакопеи, располагали лишь немногими терапевтическими средствами, которые радовали пациентов немедленным воздействием. То были кровопускание, опиум, очистительные средства типа сенны и рвотного корня... а в первую очередь — препараты на основе спирта. Алкогольными напитками, как и в Средние века, разбавляли горькие лекарства — например, тот же опиум. Но спиртное также использовали в качестве универсального обезболивающего и тонизирующего средства. Вдобавок у врачей появились новые основания для прописывания этого проверенного лекарства, поскольку к ганноверийской эпохе медицина стала иначе смотреть на организм человека. От классической античной концепции тела, управляемого приливами и отливами «соков», в этот период еще не отказываются, однако ее все больше теснит изучение нервной системы. Уильям Каллен, читая лекции в университетах Глазго и Эдинбурга, развивал идею, что основа жизненных процессов — «раздражительность» нервных волокон, то есть их способность улавливать и передавать ощущения. Лексикон светских людей обогатился новыми выражениями: «чувствительность», «нервное

истощение»... Следующий шаг был сделан Джоном Брауном, учеником Каллена, который полагал, что все болезни — от нервов. Точнее, от нервного перевозбуждения («стении») либо, напротив, от вялости («астении»). По этой теории, известной как «браунизм», задача врача — оценить степень нервного возбуждения пациента и прописать соответствующие тонизирующие или успокоительные средства, как правило — опиум или спиртные напитки, а лучше — то и другое сразу: спиртовую настойку опия). Браун охотно лечился собственными препаратами и, читая лекции в последние годы карьеры, часто отхлебывал из большого бокала, в котором была опийная настойка, смешанная с виски.

Однако после джиномании некоторые усомнились в том, что союз медицины с алкоголем — на благо. Стало труднее разобраться, чего больше в спиртном — пользы или вреда. Множилось число врачей, которые считали алкоголь уже не лекарством, а, наоборот, причиной болезней. В «Очерке о режиме», изданном в 1740 году, шотландский врач Джордж Чейн утверждал, что «сброженные и дистиллированные спиртные напитки» виноваты

...во всех или почти всех болезненных и мучительных расстройствах, терзающих человечество; только в них главная причина наших подагр, камней, раковых опухолей, лихорадок, истерических срывов, приступов безумия и сумасшествия.

В 1747 году, заканчивая свою книгу «Насущный врачеватель» (сборник рецептов народной медицины для беднейших слоев, похожий на вышеупомянутую книгу Каллепера), Джон Уэсли из принципа не включил в нее напитки, которые превосходили по крепости слабоалкогольное пиво. Но большинство медиков перестало одобрять крепкий алкоголь лишь в последние десятилетия XVIII века — в период Американской революции.

Для американцев Бенджамин Раш — прямо-таки эталон национального героя: он имел большой авторитет в филаделфийском высшем обществе, был главным врачом Революционной армии, поставил свою подпись под Декларацией независимости. В 1794 году, когда в революционной Франции террор близился к кровавой развязке, Раш издал книгу «Исследование воздействия горячительных напитков на тело и дух», где жестко раскритиковал своих коллег, склонных прописывать спиртное в качестве лекарства. Раш не интересовался социальными причинами пьянства, но воздействие алкоголя описал образно:

Безрассудное [пьянство] наделяет [пьяного] безумием дурачка, глупостью осла, ревушим голосом бешеного быка, неуживчивостью и драчливостью собаки, жестокостью тигра, зловономием скунса, неряшливостью свиньи и похотливостью козла.

Добросовестный врач никогда не должен прописывать пациентам «горячительное спиртное»:

Вливать горячительное спиртное в желудок — все равно что заливать масло в окна дома с горящей крышей, надеясь преградить пламени путь внутрь...

Раш уверял: джин и бренди не излечивают от болезней, а только разжигают их, причем употребление этих напитков запросто может само перерасти в болезнь. Конечно, Раш не первым из врачей описал то, что мы теперь называем «хроническим алкоголизмом» (он многое взял у Джорджа Чейна и Стивена Хейлса), но его «Исследование» глубоко повлияло на борцов за трезвость в XIX веке, искавших в медицинских трудах аргументы в подтверждение своей позиции. Одним из самых убедительных доводов Раша был «Моральный и физический термометр» — схема, наглядно иллюстрирующая

«путь умеренности и неумеренности». Самый авторитетный британский ученик Раша — врач, филантроп и квакер Джон Коукли Леттсом — почтил учителя, перепечатав «Термометр» в своем собственном трактате «Благотворные советы» (1797). В верхней части термометра Раш поместил самые здоровые и чистые напитки:

ВОДА; молоко и вода; слабое пиво — это здоровье, богатство, душевный покой, [хорошая] репутация, долгая жизнь и счастье.

Сидр яблочный и грушевый; вино; портер; крепкое пиво — это жизнерадостность, сила и питание тела, если их пьют только во время еды и в умеренных дозах.

Но в самом низу оказались крепкие напитки, как то: «аскуибо»*, «истерическая вода»**, бренди и джин. Эти напитки, особенно если человек употреблял их «денно и noctно», ничего хорошего не порождали — лишь вскармливали пороки и болезни, и пьяница наказывал сам себя:

ПОРОКИ. Праздность; раздражительность; сварливость; драчливость; лживость; брань; сквернословие; мошенничество; клятвопреступление; кража со взломом; убийство; самоубийство.

БОЛЕЗНИ. Тошнота; рвота и дрожь в руках по утрам; отечность; воспаление глаз; красный нос и красное лицо; язвы и отеки на ногах; желтуха; боль в конечностях, чувство жжения в ладонях и пятках; водянка; эпилепсия; меланхолия; безумие; паралич; апоплексия; **СМЕРТЬ.**

* Аскуибо (usquebaugh) — этим словом назывался: 1) виски 2) ирландский напиток из коньяка с пряностями.

** «Истерическая вода» — травяная настойка на спирту. Считалось, что она помогала при болезненном состоянии, которое во времена Раша называли «истерией».

КАРЫ. Долги; синяки под глазами от побоев; отрепья; голод; больница; богадельня; тюрьма; порка; плавучая тюрьма; Ботани-Бэй*; ВИСЕЛИЦА.

Томас Троттер, еще один представитель шотландской медицинской школы, в своем «Очерке о пьянстве» (1804) описывал проблему с меньшим надрывом. Троттер утверждал, что в мегаполисах XVIII века консюмеризм превратил британцев в нерешительных декадентов-невротиков, которые «погрязли в богатстве и безудержно отдаются своим прихотям». Наглядным примером этого явления он считал джиноманию:

Еще несколько лет назад большие урожаи зерновых имели место в Британии столь редко, что власти запрещали гнать спирт из соложенного зерна; таким образом, нехватка зерна, почти что голод, обернулась во благо человечеству. Но едва урожайные годы и щедрость Провидения покрыли землю изобильными плодами, как первый дар Небес — изобилие зерна — вновь, ради дохода от налогов, был переработан в ядовитый алкоголь на винокурнях, которым снова дозволили открыться.

Троттер считал джин опаснейшим быстродействующим ядом, который отравляет важнейшие органы:

Крайне ректифицированный** спирт... вряд ли может, оказавшись в человеческом желудке даже в самой умеренной дозе, не вызвать незамедлительного летального исхода. Внутренние покровы желудка будут неспособны сопротивляться

* То есть ссылка в Австралию.

** Вероятно, Троттер имел в виду повышение крепости спирта путем перегонки.

столь высококонцентрированному стимулу; они моментально разрушатся, словно под воздействием азотной или серной кислоты.

Троттер советовал: чтобы вернуть себе здоровье, а нации — богатство, британцы должны отказаться от джина и чая, сахара и пряностей, дорогих шелков и городского смога. Жить следует в сельской местности. Усердный физический труд и свежий воздух, простой деревенский хлеб и английское пиво — вот залог крепкого здоровья. В бытность флотским хирургом Троттер сам поспособствовал этой кампании за оздоровление общества:

В конце последней войны, живя в Плимут-Доке, я, к своему глубокому удовлетворению, добился закрытия 200 джинных. Они подрывали самые основы нашей военно-морской службы.

* * *

Но быстрее всего отношение врачей к алкоголю и представления медицины об опьянении стали меняться в начале XIX века. Прежде, в XVIII веке, члены Общества за исправление нравов полагали, что решение напиться до бесчувствия — свободный выбор, полная ответственность за который лежит на самом пьянице. Но Раш, Леттсом и Троттер считали, что проблема не столь однозначна. На их взгляд, джин был в некотором роде соучастником, поскольку «вызывал привыкание» (кстати, именно тогда этот термин приобрел смысл, в котором мы употребляем его сегодня). Этот новый подход отражен в произведениях одного из самых пламенных почитателей Хогарта — Томаса Роулэндсона, художника-сатирика эпохи Регентства.

На гравюре «Смерть в детской» (из цикла «Пляска Смерти», изданного в 1815–1816 годах) Роулэндсон изобразил

кошмарную сцену: благородное семейство, вернувшись с загородной прогулки, обнаруживает, что нянька, упившись джина, впала в ступор, а колыбель с их ребенком качает костлявая Смерть в саване. Мораль сюжета разъяснялась в стихотворной подписи к гравюре:

Пьянчужка, одурманена, храпит

И за ребенком вовсе не глядит.

Вместо нее младенца Смерть качает

И колыбельную разящу распевает.

Ни крик, ни плач в мир сонный не ворвется;

Дитя уснуло — больше не проснется!

Как мы видели выше, истории о няньках-выпивохах, по вине которых дитя голодало, калечилось или гибло, всем наскучили уже во времена Хогарта, не говоря уже об эпохе Роулэндсона. Но, похоже, Роулэндсону понравился этот стереотип. На гравюре «Повитуха, идущая к роженице» (1811) он изобразил толстую безобразную старуху, которая ненастным вечером ковыляет к своей клиентке, крепко держа фонарь, узел с бельем и бутылку джина. На гравюре «Рюмочная»* (1815) запечатлена сценка, лучше отвечающая современным реалиям: сладострастные, буйные гуляки обоих полов осаждают прилавок джинной. Но им не видно того, что видим мы, зрители: в подсобном помещении скелет, злорадно ухмыляясь, подливает в чан «купоросное масло» и «аqua fortis» (то есть серную и азотную кислоту), чтобы получить «Лучший кордиал Брэди» и «Старый Том».

На гравюрах Роулэндсона искусно нарисованные скелеты появлялись часто (как и в его снах, если верить легенде) и нередко выглядели живее, чем персонажи из крови

* Здесь «рюмочная» (drum shop) — питейный дом, где спиртное отпускалось небольшими порциями.

и плоти, что вполне соответствовало его любимой тематике. Его последователь Джордж Крукшенк, самый популярный в XIX веке карикатурист, позднее иллюстратор Диккенса, — позаимствовал роулэндсонский сюжет, чтобы создать собственную мистическую сценку о пагубе джина. На рисунке «Джинная» (1829) Крукшенк изобразил семью неопрятных лондонских бедняков в захудалом, скудно обставленном кабачке. Мать поит джином младенца, ребенок постарше пьет из стакана, а (предполагаемый) отец семейства жадно вырывает свою рюмку из рук барменши. Причем все они стоят в пасти огромного капкана, а джин им наливают из огромных гробов, скрепленных заклепками. В подвале, вокруг переконного куба, в котором томятся какие-то бледные тени, отплясывает орда демонов, а Смерть в костюме ночного сторожа наблюдает со стороны и бормочет: «Нынче я заставлю их всех упиться до смерти! Им только что подали их последний стакан!»

К тому времени, когда Крукшенк нарисовал оборванных пропойц в этом убогом интерьере, внимание британцев привлекли гораздо более эффектные питейные заведения — джин-паласы, о которых мы уже упомянули выше. В конце 20-х годов XIX века джин-паласы росли как грибы после дождя (этакие фантастические грибы, сверкавшие позолотой) чуть ли не во всех промышленных центрах и фабричных городках, от Глазго до Лондона, от Гулля до Портсмута. Определенное представление об их убранстве и тактике завлечения клиентов дает служебная записка в протоколах Специального комитета по вопросам пьянства, учрежденного в 1834 году:

[Джин-палас] обращен в полную противоположность того, чем был прежде, [из] вульгарного грязного питейного заведения с одним дверным проемом он обратился в роскошное строение, передняя стена которого украшена пилястрами, поддерживающими красивый карниз, антаблемент и балюстрады,

3. Инфернальное начало

а весь фасад изумляет своей необычностью и респектабельностью... в двери и окна вставлены огромные квадраты зеркального стекла, газовая арматура — самого дорогостоящего сорта... <...> О том, что здание достроено, уведомили рекламные транспаранты, носимые по всему приходу; у дверей разместился оркестр... <...> народу собралось столько, что почти невозможно было пройти по улице; а когда двери распахнулись, началась сильнейшая давка: залы мигом наполнились посетителями и не пустели до самой полуночи.

Как и лондонские джинные предыдущего столетия, джин-паласы оказались нечаянным последствием очередного закона. К началу XIX века пиво и портер относительно подорожали, и в период Регентства таверны начали заманивать представителей среднего класса, которые могли себе позволить скоротать вечер за кружкой дорогостоящего пива и степенными разговорами. Обнаружив на рынке свободную нишу, джинные сконцентрировались на малоимущей клиентуре, а в 1825 году, когда налог на спиртные напитки был снижен почти на 40%, чтобы умерить последствия рекордного переизбытка зерна на рынке, воспользовались шансом. За год потребление джина в Англии и Уэльсе выросло в два раза с лишним, с 3,7 миллиона галлонов в 1825 году до 7,4 миллиона в 1826-м.

Конкурируя за клиентов с фирменными пабами процветающих пивоварен, владельцы джин-паласов вдохновлялись новым феноменом коммерции — универмагами, которые делали ставку на массового потребителя. Джин-паласы позаимствовали у универмагов сам принцип торговли (продавать дешево, но много), а также умение «показать товар лицом. Яркое освещение, крикливо-пышное убранство, приветливая обстановка: джин-паласы были оазисом тепла и света в негостеприимной мгле промышленных городов. В залах почти не было столиков со стульями: мол, нечего посетителям

3. Инфернальное начало

рассиживаться, отвлекаясь от своего главного дела. Центром заведения служила длинная барная стойка, за которой красовались бочонки с надписями «Старый Том», «Цвет долины» и «Знаменитый сливочный джин». Легко понять, чем прельщали подобные заведения: они служили убежищем от холода и сырости трущоб, в их приятной обстановке мужчины и женщины могли позабыть про свои проблемы с деньгами, отдохнуть от требований супругов и детей, развеяться после монотонного, изнурительного труда на фабрике. Иностранцы путешественники сочли, что коммерческий успех джин-паласов объяснялся еще и непостоянством английского климата. Французский писатель Ипполит Тэн полагал, что в джин-паласе можно «закрыть дверь перед меланхолией, которую навеивает недружелюбная Природа».

В первое десятилетие своего существования джин-паласы приносили феноменальную прибыль. Джессика Уорнер вычислила, что пятничными и субботними вечерами выручка джин-паласа, расположенного в удачном месте, составляла не меньше одной гиней в минуту. А конкуренция с пабами стимулировала бесконечную смену декора и стремление перещеголять всех соперников. Самый знаменитый джин-палас, Thompson & Fearon's на Холборн-Хилл в Лондоне, был перестроен по проекту Джона Буонаротти Пэпуорта, одного из ведущих архитекторов-неоклассицистов. По слухам, работы обошлись в десять тысяч фунтов с лишним (в ценах 2011 года это примерно полмиллиона фунтов). Владельцы джин-паласов сколачивали состояния, внедряя употребление спиртных напитков по модели «фастфуда», как выразились бы мы сейчас. Посетителя подспудно поощряли выпить джин залпом и заказать новую порцию вместо того, чтобы долго смаковать большую кружку пива. Но именно в этот период торговцы джином вновь нажили себе заклятых врагов среди пивоваров и парламентариев. И вновь напрашиваются параллели с XVIII веком. Зазвучали обвинения,

что джин-паласы уничтожают древнюю здоровую традицию хлебосольства, характерную для таверн, провоцируют волну преступности, насилия и несчастий.

Те, кто ставил свободу торговли превыше всего, полагали: джин-паласы просто обнаружили на рынке свободную нишу и проявили недюжинную деловую хватку. Но те, кого настораживала безудержная индустриализация начала XIX века (в том числе, некоторые ведущие британские политики и церковники), считали джин-паласы виновными во всех бедах Великобритании. Они находили, что употребление спиртного в джин-паласе до боли напоминает работу на фабрике. И джин-палас, и фабрика подразумевают изматывающую, отчужденную деятельность, которая ослабляет дружеские и семейные узы, а также вредит бессмертной душе человека. Одной из жертв джин-паласов пал Бренуэлл Бронте, брат более известных (и гораздо более талантливых) Шарлотты, Эмили и Энн. Удачные герои ранних рассказов Бренуэлла то и дело отвлекались от своих приключений, чтобы глушить кларет, бренди и джин в сверхчеловеческих дозах, и сам Бренуэлл, похоже, пытался повторить их подвиги в реальной жизни. Когда из него не вышло ни художника-портретиста, ни поэта, он сделался завсегдатаем джин-паласов в Брэдфорде и Лондоне. На тридцать втором году жизни он умер от чахотки. Последнее, что Бренуэлл написал своей рукой, — письмо к другу, в котором умолял дать ему еще джина.

Меры, принятые парламентом в связи с новой волной джиномании, были мгновенными и эффективными, не в пример тем, что осуществлялись при Ганноверах. В 1830 году был принят Акт о пиве, который отменял пошлины на британское пиво и значительно упрощал процедуру выдачи лицензий пивоварам. В 1834 году парламентский Специальный комитет по борьбе с пьянством осудил владельцев джин-паласов за безразличие к благополучию клиентов. Лет через десять-двадцать пабы, где можно было выпить пива в уютной

3. Инфернальное начало

обстановке, снова стали по карману пролетариям, и недолгий золотой век джин-паласов закончился. Но память о джин-паласах сохранилась, а несколько из них дожили до наших дней в состоянии, близком к первоначальному: Princess Louise на Холборн, Prince Alfred в Мейда-Вейл, Café Royal в Эдинбурге, Crown в Белфасте. Вдобавок само убранство джин-паласов — хрусталь, начищенная медь, черное дерево, искусная лепнина — сделалось каноническим стилем городских пабов расцвета Викторианской эпохи. А когда в 1919 году со стапелей сошел военный корабль «Азенкур» с роскошно обставленными каютами, остряки воскликнули: «Ну просто Джин-Палас Его Величества». Последующие поколения стали называть «джин-паласами» роскошно отделанные катера и яхты. Но в контексте нашего повествования самое главное, что джин-палас стал материалом для одного из лучших очерков одного начинающего лондонского журналиста.

* * *

Читатели лондонских Monthly Magazine и Morning Chronicle привыкли к статьям и памфлетам, подписанным одним загадочным словом — «Боз». В феврале 1836 года сборник рассказов и репортажей «Очерки Боза», тепло встреченный аудиторией, стал в некотором роде сенсацией книжного рынка. За псевдонимом «Боз» скрывался не кто иной, как Чарльз Диккенс. В 1836 году он был молод, но старался не терять времени попусту. Поработав на печально известной фабрике ваксы, а затем на мелкой должности в юридической фирме, Диккенс теперь мечтал произвести фурор в журналистике и литературе. Его манила не только слава, но и деньги: требовалось обеспечить себя материально, чтобы жениться на Кэтрин Хогарт, дочери коллеги по Morning Chronicle.

«Очерки» дали Диккенсу шанс блеснуть талантом, который в нем уже проявился, — феноменальной способностью

описывать обстановку и характеры персонажей, а также сочинять диалоги. В книгу вошли сценки из повседневной жизни («Отставной капитан», «Дамские благотворительные общества»), картины лондонской жизни («Воксхолл при дневном освещении», «Первое мая»), рассказы (например, «Эпизод из жизни мистера Уотмилса Тотла»). Прекрасным дополнением к тексту были иллюстрации Джорджа Крукшенка, который, как по волшебству, безошибочно понимал и передавал характеры диккенсовских персонажей. Автор — «Боз» — предстал в книге космополитом, журналистом от бога, который непринужденно чувствует себя где угодно, в любом обществе, обзаводится друзьями в самых изысканных гостиницах и в самых кошмарных трущобах, а потом развлекает добропорядочного читателя захватывающими историями. Причем в очерке «Джинные» ранняя одаренность Диккенса явлена в самой кристальной форме. Мы целиком воспроизводим этот очерк в приложении 1.

В «Джинных» ставилась проблема, неотступно волновавшая Диккенса: кардинальное несоответствие между видимостью и сутью, контраст неодолимо-соблазнительной роскоши со страшной жизнью на фоне этих пышных декораций. Для начала Диккенс делится ощущением, которое, пожалуй, хоть раз в жизни посещало чуть ли не каждого лондонца: городские ремесленники и торговцы «периодически впадают в крайнее, неистовое, разрушительное бешенство». К примеру, галантерейщики и торговцы мануфактурой однажды внезапно вспыхнули «неумеренной любовью к зеркальному стеклу», а заодно — «страстью к газовому освещению и позолоте», захотели иметь лавки с оштукатуренными фасадами и вывески с золотыми буквами. Теперь же помещательство перекинулось на «содержателей пабов и винных погребков», и в своем умопомрачении они сносят «все старые пабы, воздвигая на каждом перекрестке великолепные здания с каменными балюстрадами, палисандровыми

3. Инфернальное начало

дверными косяками, необъятными лампами и подсвеченными часами».

Все запасы изобретательности уходят на придумывание завлекательных названий, которые подходили бы под различные описания джина; и пьющая часть населения, созерцая гигантские черно-белые афиши, по величине сопоставимые лишь с вложенными в них суммами, впадает в упоительную нерешительность. Что предпочесть — «Цвет долины», «Беспорный», «Верное средство», «Идеальный для смесей», «Настоящий спотыкач», «Знаменитый Сливочный Джин», «Забубенный» или еще какой-то из дюжины прочих, столь же соблазнительных и пользительных напитков?

Но, как подмечает Диккенс, в местоположении этих богато украшенных питейных заведений есть одна несообразность:

Хотя заведения, соответствующие этому портрету, имеются на каждой второй улице, их многочисленность и великолепие всегда прямо пропорциональны загаженности и нищете окрестностей. Самые красивые из лондонских джинных расположены на Друри-лейн и Холборн, в Сент-Джайлзе, Ковент-Гардене, Клер-Маркете и вокруг них. Вблизи этих больших проспектов запустение и убогая нищета изобильны, как в никакой другой части нашего могучего города.

Раздразнив интерес читателей, Диккенс ведет их «по узким улицам и грязным закоулкам, что отделяют [Друри-лейн] от Оксфорд-стрит» к джин-паласу. Он находится в «том классическом уголке на задворках пивоварни в конце Тоттенхем-Корт-роуд, который известен посвященным как «Грачевник». Это лишь в нескольких ярдах от перекрестка, где Хогарт начертал «Напиться — один пенс» над дверью

3. Инфернальное начало

подвальной лавки. С тех пор здесь на удивление мало что изменилось, и Диккенс, приближаясь к цели журналистского задания, встречается на своем пути такие картины:

Покосившиеся дома, разбитые окна заткнуты тряпками и бумагой; каждая комната сдается внаем целому семейству, а многие — двум или даже трем: в подвалах — продавцы фруктов и сластей, в передних гостиных — цирюльники и торговцы копченой селедкой, в задних комнатах — сапожники; в первом этаже — продавец птиц, во втором — три семьи, на чердаках — голодная смерть, в коридоре — ирландцы, в передней кухне — «музыкант», в задней — уборщица и пятеро истощенных детей, мусор же — повсюду, перед домами — канава, на задворках — сток, на окнах сушится белье, из тех же окон выливаются помои, девочки лет четырнадцати или пятнадцати, со слипшимися волосами расхаживают босиком, в белых салопках почти что на голое тело; мальчишки всех возрастов в сюртуках всех размеров или в одних рубашках; мужчины и женщины, одетые кто во что, но непременно запачканное и куцее, слоняются туда-сюда, бранятся, пьют, курят, препираются, дерутся и богохульствуют.

На первый взгляд, джин-палас резко контрастирует со своим окружением: «Какая перемена! Все — свет и сияние!» «Эффектное здание с причудливо украшенным парапетом, с подсвеченными часами, с лепной каймой вокруг зеркальных витрин, с мириадами щедро раззолоченных газовых рожков прямо-таки ослепляет после сумрака и грязи, которые только что остались позади».

Переступив порог, Диккенс обнаруживает, что интерьер, как и фасад, навевает сладостные иллюзии. «Высокий и просторный зал», изысканная барная стойка красного дерева — лакированная и резная, латунные перила, люстры, два ряда «огромных золотых с зеленым бочек», корзинки

с кексами и печеньем. Джин-палас сулит все, о чем только может мечтать замерзший, усталый посетитель в дополнение к рюмке: свет, тепло, дружбу, закуску. Но реальность не оправдывает посулов: здесь наливают джин, а не пиво, привечают одиноких посетителей, а не компании друзей или сослуживцев, подают сладкие кексы вместо питательной баранины или картошки. Даже девушки за стойкой, похоже, отдают предпочтение показным эффектам перед внутренним содержанием:

Две шикарно одетые девицы с крупными бусами на шее отпускают спиртные напитки и «смеси». Им помогает предполагаемый собственник фирмы — упитанный грубый малый в меховой шапке, которую он лихо заламывает набок, чтобы придать себе бывалый вид и выигрышно подчеркнуть свои белобрысые бакенбарды.

«Головные уборы и надменные манеры» барменш резко контрастируют с поведением посетителей. Две прачки, которые пьют джин с перечной мятой, закусывая мягким печеньем, озираются с легким благоговейным страхом, но «молодой человек в коричневом сюртуке с блестящими пуговицами» чувствует себя как дома — к стойке подходит так непринужденно, словно сызмальства привык к зеленому с золотом убранству».

«Ваш джин, сэр?» — произносит барышня, наполнив стопки, а сама старательно отводит взгляд, давая понять, что равнодушна к его знакам внимания. «Мой, Мэри, милочка», — отвечает джентльмен в коричневом. «А, между прочим, меня зовут не Мэри», — отвечает девушка, заметно успокоившись, и отсчитывает ему сдачу. «Что ж, пусть даже вы не Мэри, это имя вам к лицу», — отвечает неотразимый джентльмен, — все Мэри, которых я встречал, были настоящие красотки».

Но и это лишь пустая видимость, бесцельный флирт вместо подлинного чувства. Нахальная самоуверенность молодого человека диссонирует с манерами двух беззубых стариков, которые топчутся рядом с ним у стойки: они зашли «только промочить горло», но вскоре «их вконец развезло». Поздним вечером иллюзия праздника улетучивается окончательно: посетители разбредаются, в зале остается только горстка «замерзших, опустившихся существ на последней стадии измождения и болезней». Вечер завершается пьяной дракой:

Ирландцы-чернорабочие, которые толпились кучкой в дальнем углу заведения, то горячо пожимая друг другу руки, то грозясь друг друга прикончить, вот уже час как dospорились до белого каления; один из них так рьяно силится всех помирить, что отказывается заткнуться, и тогда остальные находят, что самое разумное — повалить его на пол и попрыгать у него на груди. Господин в меховой шапке и прислуживающий ему мальчик выскакивают из-за стойки; хаос, свалка; половину ирландцев выдворяют наружу и запирают дверь, заточив другую половину внутри заведения; мальчика немедленно зашвыривают за бочки; хозяин колотит всех, а все — хозяина; барменши визжат; является полиция; все кончается беспорядочным смешением рук, ног, кулаков, разодранных сюртуков, тычков и криков. Кое-кого препровождают в участок, а остальные бредут, пошатываясь, домой, чтобы отколотить жен за нытье и отогнать пинками детей за то, что те имели дерзость проголодаться.

Нарисовав эту удручающую картину, Диккенс опускает занавес и даже сообщает читателям, что смягчил ужасные подробности: «если бы мы вдавались в детали, наш рассказ произвел бы тяжелое и отталкивающее впечатление». Но, прежде чем проститься с читателем, Диккенс старается напоследок смутить его уютную самоуспокоенность:

3. Инфернальное начало

Участливые джентльмены и милосердные дамы равнодушно и гадливо отвернулись бы в едином порыве от портретов хмельных, отупевших мужчин и опустившихся, надломленных, бедствующих женщин, которых столь много среди постоянной клиентуры этих притонов; тешась сознанием собственной добродетельности, читатели позабыли бы, что первые бедны, а вторые уязвимы перед искушениями.

Другими словами, благополучные читатели Диккенса не должны полагать, будто джин-паласы — всего лишь приют никчемного, презренного отребья. Пьянство — симптом, что все общество потерпело фиаско, и каждый должен признать, что и сам отчасти виноват в этой неудаче:

Употребление джина — большой порок в Англии, но есть пороки и пострашнее — нищета и грязь; поэтому число и великолепие джинных будут только умножаться, пока вы не улучшите жилища бедняков или не отговорите полуголодного горемыку отдавать за мимолетное забвение бед те жалкие гроши, которых хватило бы на ломоть хлеба для каждого из его домочадцев. Если бы Общества трезвости предлагали противоядие от голода, грязи и нечистого воздуха либо смогли бы развернуть бесплатную раздачу воды из Леты, джин-паласы отошли бы в прошлое.

В рассказе, которым завершается книга «Очерки Боза», Диккенс вновь развивает эту мысль, причем в стиле мелодрамы. «Смерть пьяницы» содержит все, чего может ожидать читатель от такого заглавия: нищета, пьянство, умирающие дети, убийство, а в финале главный герой кончает с собой, бросившись с моста Ватерлоо. Здесь дешевый джин, суля счастье, которое дается без усилий и особых затрат, снова служит ложным утешением, ломает жизнь, ссорит людей.

После этого анатомического исследования, где вскрыта вся мерзость джин-паласов, слегка удивляешься, узнав, что сам Диккенс употреблял джин регулярно. Он любил «Летний джин-пунш», который подавали в клубе «Гаррик». Когда же Диккенс узнал о фальсификации джина с винокурни Seager Evans, то написал ее хозяевам письмо — посоветовал сменить возчиков, которые доставляли товар клиентам. Джин несколько раз упоминается в прозе Диккенса (мы приводим эти отрывки в приложении 1), причем не всегда в столь мрачном контексте, как можно было бы ожидать после очерка «Джинные». Диккенс был слишком проницателен, чтобы объявлять джин (или деньги, или религию) абсолютным благом или абсолютным злом. В знаменитой сцене из «Рождественской песни» (1843) бедное, но честное семейство Крэтчит поднимает тост за Рождество, налив в «два стакана и кружку с отбитой ручкой»* горячую смесь джина с водой, настоянную на нескольких ломтиках лимона. Но в «Барнеби Радже» (1841), где описаны яростные «гордонские бунты» против католиков в 1780 году, погром винокурни на углу Феррет-лейн и Хай-Холборна — метафорическое описание слепого насилия и чудовищных аппетитов лондонской черни:

По всем канавам, да и в каждой трещине и выбоине мостовой текли потоки палящего, как огонь, спирта.

Запруженные стараниями бунтовщиков, потоки эти затопили мостовую и тротуар и образовали большое озеро, куда десятками замертво падали люди. Лежали вповалку вокруг этого рокового озера мужья и жены, отцы и сыновья, матери и дочери, женщины с детьми на руках или младенцами у груди, и пили, пили до тех пор, пока не умирали. Одни, припав губами к краю лужи, пили, не поднимая головы, пока

* Перевод Т. Озерской.

не испускали дух, другие, наглотавшись огненной влаги, вскакивали и начинали плясать не то в исступлении торжества, не то в предсмертной муке удушья, потом падали и погружались в ту жидкость, что убила их*.

В «Холодном доме» (1853) необычайная смерть неграмотного тряпичника-пропойцы Крука заставляет вспомнить о старинных страхах перед физическим воздействием спиртного на человеческий организм, а также метафорически описывает то, как пьяница теряет рассудок и совесть — горячительные напитки, так сказать, сжигают их дотла:

Вот прожженное место на полу; вот небольшая пачка бумаги, которая уже обгорела, но еще не обратилась в пепел; однако она не так легка, как обычно бывает сгоревшая бумага, и словно пропитана чем-то, а вот... вот головешка — обугленное и разломившееся полено, осыпанное золой; а может быть, это кучка угля? О, ужас, это он! и это все, что от него осталось; и они сломя голову бегут прочь на улицу с потухшей свечой, натываясь один на другого.

На помощь, на помощь, на помощь! Бегите сюда, в этот дом, ради всего святого!

Прибегут многие, но помочь не сможет никто. «Лорд-канцлер» этого «Суда», верный своему званию вплоть до последнего своего поступка, умер смертью, какой умирают все лорд-канцлеры во всех судах и все власть имущие во всех тех местах — как бы они ни назывались, — где царит лицемерие и творится несправедливость. Называйте, ваша светлость, эту смерть любым именем, какое вы пожелаете ей дать, объясняйте ее чем хотите, говорите сколько угодно, что ее можно было предотвратить, — все равно это вечно та же смерть — предопределенная, присущая всему живому, вызванная самими

* Перевод М.Е. Абкиной.

гнилостными соками порочного тела, и только ими, и это — Самовозгорание, а не какая-нибудь другая смерть из всех тех смертей, какими можно умереть*.

* * *

В XIX веке искушенные горожане смеялись над идеей самовозгорания, и критик Джордж Генри Льюис раскритиковал Диккенса за злоупотребление доверием читателей. Но при жизни Льюиса и Диккенса произошло нечто, на первый взгляд, столь же неправдоподобное. Джин, который Карлейль называл «инфернальным началом», а Хогарт «жидким огнем», постепенно, мало-помалу приобрел флер respeitability.

Реабилитацию джина можно частично объяснить индустриализацией, затронувшей самые разные стороны викторианской жизни. Одно из изобретений — так называемый «перегонный куб непрерывного действия» (он же «ректификационная колонна») — совершило революцию в производстве британского джина и кардинально изменило его вкус. Это изобретение можно назвать «паневропейским»: свой вклад в разработку, возможно, внесли Роберт Стейн в Шотландии, Бальони в Италии, Селье-Блюменталь в Нидерландах и Дюбрюнфо во Франции. Но обычно этот аппарат называют «перегонным кубом Коффи» в честь Энеаса Коффи, ирландского винокура французского происхождения. Коффи родился в Кале и окончил дублинский Тринити-колледж. В британском ведомстве — Акцизном управлении — он сделал головокружительную карьеру, дослужившись до высокого поста ревизора по Ирландии, но в 1824 году ушел в отставку. Коффи, так сказать, сделался из егеря браконьером: возглавил дублинскую винокурню

* Перевод М.Е. Клягиной-Кондратьевой.

Докс, где занялся конструированием аппаратов, которые его прославили.

До сих пор даже самые исполинские перегонные кубы были всего лишь гипертрофированными аналогами тех, которыми пользовались алхимики. Чтобы перегнать одну «порцию» спирта, сырье заливали в куб и герметически закрывали его. Время от времени кубы приходилось чистить. Качество спирта на выходе было весьма неровным. И вот в 1831 году Коффи запатентовал перегонный куб, в который можно было подавать сырье и пар непрерывно. Больше не требовалось останавливать работу, чтобы опорожнить куб и залить сырье. Качество спирта было неизменным, а вкус — чистым. Через несколько лет британские производители (и те, кто занимался первичной перегонкой, и те, кто ректифицировал спирт-сырец) перешли на кубы Коффи, и производство джина превратилось из средневекового ремесла в современную индустрию. Заодно изменился характер их продукции. Спирт из старинных кубов имел резкий вкус. Чтобы получился более-менее удобоваримый напиток типа «Старого Тома» XVIII века, приходилось щедро сдабривать спирт сахаром и использовать сильно концентрированную смесь растительных добавок. Спирт из кубов Коффи, напротив, не нуждался в добавках или подсластителях для маскировки резкого вкуса. В последующие три десятилетия винокуры разрабатывали и совершенствовали джин нового типа, отличавшийся легкостью и свежестью. За ним закрепилось название «лондонский сухой джин».

Тем временем целое поколение натурфилософов пыталось дознаться, какие химические процессы стоят за брожением, пивоварением и перегонкой. Лавуазье, казненный на гильотине в 1794 году, доказал, что спирт — сложное соединение углерода, водорода и кислорода. В 1828 году Майкл Фарадей разработал технологию искусственного синтеза спирта, а в 1858-м шотландский химик Арчибальд Скотт Купер установил его химическую структуру. Биолог Теодор

Шванн, отец клеточной теории, в 1836 году доказал, что дрожжи (*Saccharomyces*, дословно «сахарная плесень») — это микроорганизм, а Луи Пастер спустя три десятилетия разобрался в том, как сахар превращается в спирт. (Параллельно принцип действия, использованный в кубе Коффи, подстегнул развитие химической промышленности. Так что лондонский сухой джин — кузен пластмасс, бензина и удобрений, которые появились позднее.)

Но любители выпить почти не замечали этого научно-технического прогресса. Они лишь видели, что небольшие локальные винокурни хиреют, зато появляются новые, общенациональные — таких марок, как Beefeater и Tanqueray. После того как в конце XVIII века был издан закон о минимально допустимом объеме перегонных кубов, многие мелкие провинциальные фирмы разорились, и в начале XIX века центром прибыльного производства джина вновь стал Лондон. В 1802 году в Лондоне был выстроен Вест-Индский портовый бассейн*. Именно там выгружались на берег партии сахара, пряностей, растений-ароматизаторов. Телеги, речные баржи и каботажные суда везли английское зерно туда же, на рынки и биржи Лондона. Требовался еще один ингредиент — вода. Многие лондонские винокуры брали приятную на вкус (по сравнению с другими источниками) воду из родников Клеркенвелла и Блумсбери, вдали от шумных торговых кварталов.

К 1800 году в этой местности заработали винокурни Booth's, Burdett's и Gordon's. В 1830 году к ним присоединился новичок — Чарльз Танкерей. Тот факт, что он происходил из набожной семьи священников-гугенотов, подчеркивает: винокурение и джин приобретали оттенок респектабельности. Танкерей в полной мере воспользовался этой переменной, чтобы разбогатеть. К джину Tanqueray пристрастились

* Вест-Индский портовый бассейн находился на Собачьем острове, на месте нынешнего комплекса Канари-Уорф.

судачившие по родине британцы в колониях по всему миру. Американцы охотно готовили коктейли на его основе (к этой теме мы вернемся в следующей главе). На Британских островах популярность джина тоже росла: участие Королевского флота в войнах с Наполеоном дало второе дыхание винокурне в Плимуте, перешедшей под управление Coates & Company. Пушш на основе джина частенько подавали в офицерских столовых, особенно если с офицерами обедали их жены. В это трудное время ассоциация джина с геройскими моряками Нельсона никак не могла повредить его новообретенной респектабельности.

Выше мы сообщали, что в Раннее Новое время лондонские производители крепких спиртных напитков объединились в Достопочтенную компанию винокуров. В 1820 году их коллеги создали свою гильдию — правда, неофициальную, — и картель под названием «Клуб ректификаторов». Ежемесячно встречаясь за ланчем в таверне «Лондон», ведущие городские винокуры укрепляли неформальные связи, старались обаять депутатов и министров и пресечь в зародыше демпинг со стороны новоявленных конкурентов. Сэр Феликс Бут, один из видных членов «Клуба ректификаторов», финансировал экспедицию сэра Джеймса Росса 1829 года в поисках Северо-Западного прохода. В благодарность путешественники назвали его именем холодные пустоши полуострова Бутия-Феликс и залива Бутия в канадской Арктике. Тот же самый закон от 1825 года, который неволью расчистил почву для джин-паласов, запретил производить «низкие вина» и джин-дистиллят на одной и той же винокурне. Это означало, что известным брендам из «Клуба перегонщиков» понадобились новые надежные поставщики спирта-основы. Некоторые вступали в партнерство с провинциальными английскими фирмами, но большинство обращалось к шотландским вискокурам, дела которых поправились после того, как принц-регент Георг ввел моду на все шотландское.

Бут и весь «Клуб» энергично добивались от правительства новых уступок, и в 1850 году их полностью освободили от пошлин на экспорт спиртного. Благодаря этому как почтенные торговые марки типа Gordon's, так и новые типа Gilbey's и Beefeater (основанные в 1857 и 1863 годах соответственно) сделались одними из первых в истории глобальных брендов. Глобализация заставила всерьез задуматься об имидже фирмы и маркетинге товара. Например, бутылки стали не только удобной тарой для транспортировки и хранения напитков. По внешнему виду бутылки покупатель опознавал свой любимый бренд, бутылка ассоциировалась со стилем и традициями компании, с качеством ее продукции.

Тем временем сами британцы все чаще отдавали предпочтение виски перед бренди и джином. Но этот факт парадоксальным образом знаменовал, что статус джина повысился. Джин перестал ассоциироваться с городской беднотой. Он появился в ассортименте солидных бакалейных магазинов типа Fortnum & Mason, добропорядочные семейства хранили его в буфетах (иногда на бутылку наклеивалась зашифрованная этикетка: «нижд» — слово «джин» наоборот). Изабелла Битон в своей авторитетной «Книге по домоводству» (1861) упоминает о джине несколько раз (правда, по большей части как о растворителе, а не как о самостоятельном ингредиенте). Госпожа Битон советовала использовать джин при глажении мятой шелковой материи светлых расцветок и для приготовления лосьонов, включила его в рецепты лекарств от «сотрясения мозга» и «сильной апоплексии». Первая волна моды на похудение (ей дал толчок гробовщик Уильям Бентинг в своем «Этюде о тучности, адресованном обществу» (1863)) побудила викторианцев, следивших за своим весом, выбирать лондонский сухой джин, поскольку он не содержал сахара. А в третьей четверти XIX века гля филлоксе́ра (завезенная из Америки во Францию чересчур рьяными британскими ботаниками) опустошила почти все старинные

виноградники европейского континента, сильно подорвав производство коньяка, бренди и других спиртных напитков на основе вина. Казалось, даже мир насекомых помог британскому джину потеснить конкурентов.

* * *

Но что же представляла собой жидкость в этих новомодных темно-зеленых бутылках с торговыми знаками? Если верить бестселлеру Джона Рэка «Французский винодел и винокур» (1868), типичный лондонский сухой джин разрешалось ароматизировать не только можжевельником, но и несколькими другими растительными добавками. Вот полный список, выберите, что вам больше по вкусу:

Фенхель сладкий, цедра апельсина, вода, настоянная на цветках апельсина, семена кориандра, корни дягиля, корни айра, бутоны коричника, цедра лимона, кардамон, кедровое масло, миндаль сладкий, мускатный орех, шелуха мускатного ореха, семена тмина, грушанка [и] мед.

Рэк сурово порицал винокуров, которые полагали, что могут безнаказанно продавать «джин», ароматизированный всего лишь скипидаром или можжевелевым маслом:

Напиток, ныне известный в нашей стране под названием джина, обычно крайне непохож на тот, который ввозится из Голландии; он состоит из простого спирта, ароматизированного можжевелевым маслом, а иногда скипидарным маслом, и небольшим количеством определенных ароматических веществ. По различным рецептам, которые время от времени перепечатаются в книгах, получается ароматизированный спирт, совершенно не похожий ни на голландский джин, ни на более почтенные образцы джина лондонского. Авторы, по-видимому, не имели никаких

3. Инфернальное начало

практических познаний на сей счет и словно бы заразились маниакальным помешательством на шишках можжевельника.

В руках этих джентльменов можжевеловое масло кажется идеальной aqua mirabilis [«чудодейственной водой» (лат.)], которая якобы быстро превращает виски в джин, а грубому спирту придает насыщенный бархатистый вкус схидамского шанса.

Но и Рэк не устоял перед соблазном немножко схимичить — в некоторых его рецептах фигурируют эфир, винная кислота, асафетида и чеснок:

Насыщенную спелость, которая так украшает джин и раскрывает вкус «Холланда», можно получить, добавив чуть-чуть чеснока: допустим, 4 или 5 зубков на 100 галлонов, или примерно 15 зерен асафетиды, с добавлением одного зерна серой амбры, растертого в порошок вместе с небольшим количеством белого сахарного песка или кускового сахара.

Рэк даже предложил метод «улучшения вина и спиртных напитков электричеством»:

В чан опускаются две пластины из серебра или платины, к которым крепятся две проволоки из того же металла, подсоединенные к полюсам электрической батареи. <...> Если батарея работает непрерывно, то через две-три недели низкокачественное вино или другой алкогольный напиток будет преобразовано в высококачественный, приятный на вкус продукт.

К счастью для любителей джина, темой фальсификации напитков заинтересовался Артур Хилл Гассаль. Он работал врачом в Королевской бесплатной больнице, а на досуге увлеченно возился с микроскопами. Истый викторианец, Гассаль был помешан на чистоте и гигиене. В своей книге «Осмотр под микроскопом воды, подаваемой жителям Лондона

и пригородных районов» (1850) Гассаль лаконично и мрачно описал бедственное положение британской столицы:

При нынешней системе водоснабжения Лондона некоторые столичные жители вынуждены потреблять, в той или иной форме, часть своих собственных экскрементов, да к тому же платить за эту привилегию деньги.

Труд Гассалья привлек внимание пламенного активиста Томаса Уэкли, редактора медицинского журнала *The Lancet*. Уэкли поручил Гассалю проанализировать чистоту всех пищевых продуктов, которые ему удастся раздобыть. В 1851–1854 годах *The Lancet* публиковал экспертные заключения Гассалья: например, обнаружилось, что марципан в виде морковок подкрашивался суриком (то есть красным свинцом), в имбирные пастилки добавлялась зола из сушильных печей, в нюхательный табак подмешивался поташ, в кофе — сушеная конская печенка, а «гаванские» сигары набивались яблочной кожурой. В 1855 году статьи были объединены в сборник «Продукты питания и их фальсификации». Отдельный раздел был посвящен джину. Гассаль, похоже, не уследил за новыми тенденциями, но обнаружил, что старомодные способы подделки джина применяются по-прежнему: напиток подслащали сахаром, разводили водой, «взбадривали» скипидаром или серной кислотой. Гассаль также отметил, что бессовестные перегонщики осветляли свою продукцию квасцами, поташем и сульфатом цинка, придавали ей сладкий привкус ацетатом свинца, ароматизировали лавровой водой и миндальной настойкой (оба этих средства содержали цианид). Однако Гассаль также выразил глубокую обеспокоенность высоким содержанием «неизменных едких веществ» типа райских зерен, корицы и кассии — то есть тех самых растительных добавок, которые обычно использовались в производстве новомодного лондонского сухого джина.

* * *

Работы Гассалья подтолкнули правительство к практическим мерам. В 1860 году был принят Акт о фальсификации пищевых продуктов. Многие современники Гассалья, наблюдая, как улучшается репутация джина, начинали бояться гораздо более жуткой угрозы — вырождения человечества. «Вырождение» — еще одно модное словечко Викторианской эпохи, наряду с «эволюцией» и «капитализмом», однако куда быстрее утратившее свою популярность. Понятие «вырождение» оставило след в науке, политике и художественной литературе (романах Золя, рассуждениях Шерлока Холмса у Конан Дойла, «Машине времени» Уэллса). Разные писатели развивали гипотезу вырождения по-своему, но все они опасались, что человечество вырождается как физически, так и интеллектуально, индивидуально и всем скопом. Во многом эта теория вдохновлялась дарвинизмом, но ее корни уходили глубоко в прошлое европейской культуры. По сути, теория вырождения выразила растущую тревогу перед воздействием индустриализации на тела и умы европейцев. Несколько десятилетий политических волнений, кульминацией которых стал 1848 год — «год революций», внушили правительству и его сторонникам страх перед народными массами, этой армией дегенератов, наделенной каким-то собственным коллективным разумом и волей. Неужели чахлый, пьяный, аморальный пролетарий и впрямь олицетворяет собой будущее человечества? А если так, чем это кончится для Британской империи, бастиона христианской цивилизации? Неужели Британия проиграет другим европейским державам в дарвиновской борьбе за существование, а эти победители будут, в свою очередь, повержены африканскими и азиатскими «дикарями»?

Перед лицом столь серьезной опасности европейские медики задумались над причинами вырождения. Возобладало мнение, что самые вероятные факторы — сифилис,

3. Инфернальное начало

проживание в больших городах и спиртные напитки, производимые путем перегонки. Как мы обнаружили выше, представление, что злоупотребление джином или бренди может вызывать хронические болезни, было общим местом в трудах врачей конца XVIII века — например, Томаса Троттера и Бенджамина Раша. Дед Чарльза Дарвина, поэт и польнодумец Эразм Дарвин, предложил одну из первых гипотез дегенерации под воздействием алкоголя. Она изложена в примечаниях к его ботанической эпопее с эротическим подтекстом «Любовь растений» (1791). Эразм Дарвин полагал, что миф о Прометее — идеальное метафорическое описание злоупотребления джином и его последствий. Напомним, что Прометей похитил у богов огонь и спрятал его за пазухой. Позднее боги в наказание приковали Прометея к скале и велели орлу беспрерывно клевать его печень. Эразм Дарвин писал:

На иероглифическом языке невозможно найти лучшего образа для глотания спиртного, чем усилия спрятать огонь за своей грудной; а воспаленная, циррозная или отмирающая печень — несомненно, распространенное последствие употребления спиртного, как и различные критические или побочные болезни: лепрозные высыпания на лице, подагра, водянка, эпилепсия, умопомешательство. Примечательно, что все болезни, вызываемые употреблением спиртного, склонны делаться наследственными даже в третьем поколении; если причина сохраняется, болезни постепенно становятся все более тяжелыми, пока семейство не вымрет.

Этой идее вторил французский врач из клиники для умалишенных Бенедикт Морель в своем авторитетном «Трактате о вырождениях» (1857). Морель, набожный католик, видел в дегенерации проявление первородного греха и на примере пьянства доказывал, что наследственность здорового

семейства может быть испорчена всего лишь за три поколения. Другой французский врач, Марсель Легрен, описал эту зловещую перспективу в самых суровых выражениях. В своей книге «Наследственность и алкоголизм» (1889) он утверждал, что употребление спиртного в дозах, лишь ненамного превышающих умеренные, влечет за собой

...медленное, но неотвратимое оскотинивание индивида; умственную и физическую стерилизацию расы, чреватую социальными последствиями; снижение интеллектуального уровня и сокращение народонаселения — бесспорные причины упадка цивилизованных наций.

Опасения Мореля и Легрена находили отзвук в сердцах их современников. Правда, большинство врачей по-прежнему прописывали пациентам алкоголь. Но гипотеза, что употребление больших доз спиртного — само по себе болезнь, казалась медикам все убедительнее. В 1852 году шведский врач Магнус Хусс предложил термин *alcoholismus chronicus*, дабы разграничить последствия длительного злоупотребления алкоголем и острое алкогольное отравление.

Ученые из других стран, следуя примеру Хусса, придумали широчайший спектр терминов: дипсомания, привычное пьянство, *mania a potu*, *delirium tremens*, галлюцинаторное помешательство пьяниц, алкогольная эпилепсия, алкогольная мономания. При опросе британских врачей из психиатрических клиник выяснилось, что примерно 14% пациентов в их заведениях страдали хроническим алкоголизмом. В 1898 году в Великобритании был принят Акт о пьяницах. По этому закону любого, кто в течение года более трех раз был осужден за появление в общественном месте в нетрезвом виде, можно было отправить в государственную исправительную тюрьму. Итак, с проблемой пьянства взялись бороться и медицина, и государство, и церковь.

* * *

В январе 1831 года Джозеф Ливси из Престона (графство Ланкашир), занимавшийся ткачеством, а впоследствии торговавший сыром, выпустил первый номер журнала *The Moral Reformer*. Журнал был дешевый: шесть пенсов в розницу. Он представлял собой первое в Великобритании общенациональное издание о взглядах нового, радикального движения — движения трезвенников. Ливси и другие поборники трезвости объединились с политиками, врачами и священниками, которые считали употребление алкоголя пагубным и боролись с ним. В последующие полвека в десятках периодических изданий и сотнях брошюр, а также на бесчисленных лекциях с наглядными материалами проповедовалась мысль, что трезвый образ жизни — добродетель и почетная заслуга. Город Престон («Иерусалим трезвости», как благоговейно назвал его один из членов движения) вдохновил новую коалицию добропорядочных граждан. Средний класс, желавший спасти других, и рабочий класс, стремившийся к самоусовершенствованию, сплотились под знаменами этой типично викторианской кампании против апатии, безнравственности и физической немощи. Собрания обществ трезвости, особенно на промышленном севере Англии, затрагивали самые глубокие струны в душах присутствующих. Собственно, то был гибрид народного театра с нонконформистским богослужением: участники пели религиозные гимны, выслушивали проповеди, а раскаявшиеся пьяницы слезно исповедовались в своих грехах перед всей общиной. Тот, кто давал зарок не пить, завоевывал уважение и поддержку в своем городе или деревне; нарушить этот зарок значило опозориться перед всем честным народом.

Поборники трезвости с самого начала знали, что перед ними стоит почти непосильная задача: как обратить на путь истинный многочисленных рабочих, которые в викторианские времена употребляли алкоголь каждый день в невероятных объемах? В начале XX века кембриджский

преподаватель итальянского языка Томас Оки вспоминал, что его отец — трудолюбивый ткач из Спиталфилдса, отнюдь не пропойца, — за один рабочий день, не отходя от станка, непременно выпивал два больших бокала джина, разведенного водой, и три-четыре пинты пива. Учитывая эти обстоятельства, многие общества трезвости поначалу требовали воздержания исключительно от крепких спиртных напитков, а некоторые были категорично против отказа от пива. В 1834 году в Уоррингтоне некий Ричард Ми собирался было дать подписку о полном воздержании, но приятель, Питер Филлипс, схватил его за руку с криком: «Не делай этого, Ричард, а то умрешь!» Филлипс, вольно или невольно, повторил аргумент Хогарта из «Переулка Джина» и «Улицы Пива». В этой системе координат пиво освежает и подкрепляет силы трудящегося человека; вино — часть долгой античной и библейской традиции; но джин — противоестественное, обжигающее, губительное зелье. Даже если вы разделяли мысль из Книги Притчей Соломоновых («Дайте сикеру* погибающему», 31:6), защищать крепкое спиртное было нелегко — разве что сослаться на предосудительный тезис, что каждый волен развлекаться по-своему.

По иронии судьбы именно последствия Акта о пиве, принятого в 1830 году, заставили Лайвси и других пересмотреть отношение к пиву и джину. Благодаря стремительному распространению джин-паласов трезвенники укрепились в подозрениях насчет крепкого спиртного. Первоначально они поддержали Акт о пиве, надеясь, что он сдержит употребление джина. Но благодаря Акту пиво подешевело, и на севере Англии — то есть в сердце движения трезвенников — началась новая волна пьяных бесчинств. Лайвси одним из первых стал ратовать за полное воздержание, ссылаясь на выводы ученых. Как продемонстрировали Лавуазье и другие химики,

* Сикера — упоминаемый в Библии крепкий алкогольный напиток.

пиво и крепкое спиртное вызывают опьянение благодаря одному и тому же химическому соединению — алкоголю. Выходило, что пиво немногим отличалось от джина. Физиологи доказали, что любители пива напрасно считают его очень питательным: фунт зерна, из которого испекли хлеб, имеет гораздо большую питательную ценность, чем фунт зерна, из которого сварили пиво. Тем временем снизились цены на чай, кофе и какао (кстати, многие компании, которые торговали этими товарами, — например Rowntree, Cadbury и Twinings — активно пропагандировали трезвость), и теперь после трудного дня на фабрике можно было взбодриться не только пивом или джином. С 1832 года Престонское общество трезвости, основанное Лайвси, требовало от своих членов полного воздержания. Эту перемену иллюстрирует гравюра начала 40-х годов XIX века, пропагандирующая трезвость. Ее заголовок «Английский джаггернаут» — отсылка к представлению тогдашних англичан об индуизме, а именно мифу, будто адепты бога Джаганнатхи* бросаются под колеса его колесницы. На гравюре изображена огромная телега, нагруженная бочками. Наверху — труба, из которой валят клубы дыма с надписью «Беды, Болезни, Смерть». Несчастные пропойцы пытаются спастись, но сотнями гибнут под колесами телеги. Самая большая бочка на телеге помечена «Пиво», но бочка в самом низу, опора для всех остальных, содержит «Джин». На заднем плане — руины храма с надписью «Джин» на портике, а рядом — процветающая пивоварня.

Даже если джин действительно был разгромлен (а из того, что нам известно, мы можем заключить, что этого не случилось), у движений трезвенников не было единой цели.

* «Джаггернаут» — искаженное имя индуистского божества Джаганнатхи; под этим названием англичане понимали и само божество, и колесницу, на котором он едет; именно в последнем значении слово «джаггернаут» стало в английском языке синонимом грозной неостановимой силы. — *Прим. ред.*

Чартисты (члены первого рабочего движения на платформе «Народной хартии» — требований основных политических прав) стремились сорвать с пролетариата оковы пьянства, чтобы он энергичнее боролся за свое освобождение. Но их сильно коробили утверждения во многих брошюрках трезвенников, будто бедняки сами виноваты в своей бедности, потому что ленятся и пьянствуют. Ведущий чартист Эрнест Джонс заявил, что поборники исправления нравов путают причину со следствием:

Крайние лишения плодят крайние излишества. Если бы вчера [рабочего] не толкнули на самое дно, сегодня он не шел бы на дно *по собственной воле*. Если бы на прошлой неделе вы не отказались дать ему хлеба, на этой неделе он сам отказался бы от джина.

Известный британский историк Э.П. Томпсон уверял, что методизм привил викторианским рабочим дисциплинированность, которой требует работа на фабрике. Историк Брайан Харрисон показал, что чартисты воспринимали движение за трезвость как такую же уловку фабрикантов. Зачем лишать рабочих их традиционного утешения — пива только ради того, чтобы богатые промышленники обогатились еще больше? Когда поборники воздержания уверяли, что дешевизна пива — причина бесчинств и безобразий, некий автор издания *The Chartist* едко съязвил:

Поразительно, что все убийства совершаются под воздействием пива. Джин — жидкость успокоительная, воспитывающая человеколюбие.

В викторианские и эдвардианские времена преобладало мнение, будто женщины, особенно после свадьбы и рождения детей, пили больше крепкого спиртного, чем мужчины.

Из слов неназванного политика, процитированные в книге Чарльза Бута «Жизнь и труд лондонских бедняков» (1902): «Лишь с возрастом женщины начинают увлекаться джином и элем и выпивают уже регулярно». Употребление спиртного женщинами (особенно в уединении) считалось особенно опасным. В викторианской культуре господствовало убеждение, что супруга и мать должна быть образцом христианской нравственности для своего мужа и детей, «ангелом домашнего очага». Ангелам как-то не подобало втайне прикладываться к бутылке. В начале 70-х годов XIX века общества трезвости заострили внимание на активном потреблении «джина из бакалейных лавок» в некоторых областях Великобритании. Трезвенники утверждали: домохозяйки самой добропорядочной наружности объединяются в кружки и устраивают хмельные чаепития, подавая джин в чайных чашках или хересных бокалах. Даже некоторые виды наркомании считались чуть более благопристойными, чем употребление джина (кстати, в то время многие патентованные лекарства, которые рекламировались с прицелом на женскую аудиторию, были щедро сдобрены опиумом или кокаином).

К середине XIX века общества трезвости начали подмечать парадоксальное следствие своих кампаний. Чем энергичнее они старались поощрять воздержание, чем больше членов они принимали в свои ряды, все громче обличая сатанинский алкоголь, тем, казалось, сильнее разгоралась жажда у пьющих викторианцев. Рабочие в пабах не отказывались от пива, а средний класс все больше увлекался «джином из бакалейной лавки». Что делать, что еще попробовать? Некоторые общества трезвости предпочли проверенную тактику «вразумления» (попросту говоря, просвещения и увещаний), но все больше организаций соглашалось с мыслью, что нужны законодательные меры. Почему бы не обложить алкоголь высокими налогами, чтобы его употребление стало

чересчур разорительным для всех? А еще лучше объявить алкоголь вне закона.

В период Регентства любое правительство высмеяло бы подобный законопроект, расценив его как мгновенное политическое самоубийство. В те времена пивовары и винокуры были могущественными покровителями политиков, а депутатам полагалось в день выборов устраивать пышную пирушку для своего электората. Но политики средневикторианского периода куда спокойнее относились к высокой патетике и социальному реформаторству. Кроме того, на борьбе за трезвость можно было приобрести «моральный капитал». В 1853 году был основан общенациональный «фронт» борцов за трезвость — Альянс Соединенного Королевства. Спустя четыре года Альянс убедил сочувствующих депутатов палаты общин внести проект Билля о дозволении. Идея состояла в том, чтобы налогоплательщики ставили на голосование запрет торговли спиртным в своей административной единице.

Законопроект Альянса был отклонен, но им заинтересовался Уильям Юарт Гладстон, восходящая звезда палаты общин. В бытность министром финансов в 1859–1866 годах Гладстон отстаивал свободную торговлю алкоголем, но позднее, сделавшись лидером Либеральной партии в 1867-м и премьер-министром в 1868-м, стал отчасти разделять цели реформаторов-трезвенников. В 1872 году он руководил кампанией за новый Билль о лицензировании, призванный устранить нестыковки между ранее принятыми законами, а также дополнительно ограничить торговлю крепким спиртным и сократить время работы пабов. То был зенит политической влиятельности британских трезвенников, но Билль вызвал огромные споры (как-никак налоги на спиртное составляли треть всех поступлений в бюджет) и прошел лишь со второй попытки. В 1874 году либералы проиграли парламентские выборы. «Нас смыла, — заключил Гладстон, — река пива и джина».

* * *

В конечном итоге британское движение трезвенников проиграло битву за нравственный авторитет и политическую власть, но в США из его неудачи были извлечены ценные уроки. Вышеупомянутая книга Бенджамина Раша «Исследование воздействия горячительных напитков на тело и дух» вдохновила первое американское общество трезвости, основанное в графстве Саратога, штат Нью-Йорк, в 1808 году. Правда, у этого общества были весьма гибкие принципы:

Ни один член общества не будет пить ром, джин, виски, вино или любые напитки из дистиллированного спирта, будь то смеси таковых напитков или любой из них по отдельности, кроме как по совету врача или в случае подлинного недомогания; также делается исключение для вина на публичных обедах под угрозой штрафа в 25 центов при условии, что этот пункт устава не идет вразрез с какими-либо религиозными обрядами.

Но самым мощным стимулом трезвости в США стало «Второе великое пробуждение» — движение за возрождение христианской религии, которое началось в 90-е годы XVIII века и просуществовало до 40-х годов XIX века. Оно вселило в городской рабочий и средний класс новое чувство высокого нравственного предназначения. В 1826 году «возрожденцы» основали в Бостоне Американское общество трезвости, а спустя несколько лет группа медиков-евангелистов организовала Пенсильванское общество за отказ от употребления горячительного спиртного. Еще один пенсильванец — Томас Поудж Хант, именовавший себя «Друг пьяницы», — сформировал «Армию холодной воды» из учеников воскресных школ, которые на своих собраниях декламировали неуклюжие «стихотворные зарюки». Например, такой:

3. Инфернальное начало

Ни джина, ни рома,
Ни виски, ни бренди,
Я в рот никогда
Не возьму, уж поверьте.
Никогда не буду пить
Ничего, что опьянит.

Или столь же безыскусный:

На помощь Свыше мы уповаем,
Любовью действовать присягаем,
Наши руки и сердца соединяем,
Слово благодати распространяем.
Клянемся, пока живем, не пить,
Никогда никому не дарить,
Не делать и не продавать,
И ни за что не покупать
Напитки бед, ссор и печали:
Ром, бренди, даже кордиалы,
Джин, сидр, коньяк, да и вино —
Нам это все воспрещено.

К 1833 году в США было более пяти тысяч локальных обществ трезвости и двадцать три организации на уровне отдельных штатов. Их общая численность (впрочем, скорее всего, преувеличенная) составляла около 1 250 000 человек. В мае 1833 года члены обществ на общенациональной конференции учредили Американский союз трезвости и осудили возмутительные излишества американских любителей спиртного. К началу 30-х годов XIX века американские горожане мужского пола пили не меньше, чем лондонцы на пике джиг-номании. Правда, американцы предпочитали кукурузный виски. Проявляя сплоченность, которой всегда недоставало аналогичным британским организациям, Американский

3. Инфернальное начало

Союз трезвости начал призывать к полному сухому закону — запрету на все виды алкоголя. Благодаря федеральной структуре госуправления Союз поначалу добился примечательных успехов в законодательных органах некоторых штатов. В 1838 году в Мэне был принят Закон о пятнадцати галлонах, который, по идее, был равносителен фактическому сухому закону, поскольку запрещал продавать меньше пятнадцати галлонов спиртного за раз. Правда он оказался крайне непопулярным и через полтора года был отменен, но борцы за трезвость почуяли свою силу. В последующие два десятилетия трезвость и сухой закон соперничали с рабовладением за статус главных вопросов политической жизни США. Достаточно упомянуть, что бестселлерами в тот период стали две книги — душераздирающий аболиционистский шедевр «Хижина дяди Тома» Гарриет Бичер Стоу (1852) и колоритная эпопея «Что я повидал, просидев десять вечеров в баре» (1854), которую написал ярый сторонник сухого закона Тимоти Шэй Артур.

К апрелю 1861 года, когда в США разгорелась Гражданская война, тринадцать штатов уже приняли законодательные акты о запрете алкоголя. За последующие тридцать лет обычаи употребления спиртного в США сильно изменились. Если говорить о джине, то он слегка продвинулся на североамериканский рынок: в 1870 году в США впервые начали гнать сухой джин (на винокурне Fleischmann's в Огайо), в 1873 году братья Махер наладили производство джина в Монреале. Но за интересующие нас тридцать лет потребление крепкого спиртного в целом сократилось на 20%, и американские мужчины начали переключаться с виски на пиво. Кроме того, они стали посещать специфически-американские питейные заведения — салуны, краткий расцвет которых пришелся на конец XIX века.

Рабочие-иммигранты, заброшенные судьбой в промышленные мегаполисы, в салуне встречали радушие и участие,

3. Инфернальное начало

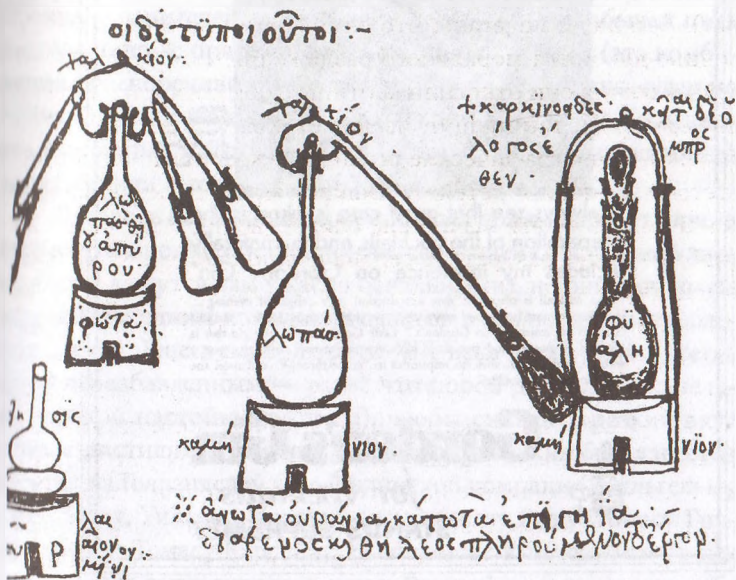
находили через новых знакомцев работу или кров, могли по-видать земляков и даже съесть «бесплатный» ленч, который прилагался к пятицентовой кружке пива. Однако поборники воздержания считали салуны притонами, где процветали азартные игры, проституция и пьяные бесчинства. Женский христианский союз трезвости и Лига против салунов все отважнее атаковали эти заведения. Разумеется, их поддержали другие ассоциации, которые пытались исправить нравы американцев: от Нью-Йоркского общества искоренения пороков, основанного Энтони Комстоком, до кампаний против «Листьев травы» Уолта Уитмена и полигамии мормонов («чудовищной похоти из Юты», как выразился некий активист). Эти люди полагали, что спиртное — не что иное, как топливо для котла морального разложения. К приметам этого разложения они относили картины с обнаженной натурой, синемаграф, танцовщиц из мюзик-холлов, безлошадные экипажи, порнографические романы и сквернословие в присутствии женщин и детей. Активисты предостерегали: алкоголь и похоть — эти «сиамские близнецы, порожденные Сатаной» — могут развратить сердца невинного американского юношества.

* * *

На закате XIX века мощное американское движение трезвенников рвалось в бой. Оно жаждало завершить дело, начатое Актами о джине на полтора столетия раньше, в Британии. Употребление спиртного и пьянство сделались самым животрепещущим политическим вопросом, и после I Мировой войны правительство США попыталось провести «Великий эксперимент» — проверить, удастся ли раз и навсегда искоренить пагубное влияние крепкого алкоголя. В тот поворотный момент своей истории джин оказался в весьма двусмысленном положении. С одной стороны, его престиж

3. Инфернальное начало

повысился по сравнению с XVIII–XIX веками; с другой стороны, он оставался общеизвестным символом порочности и нищеты. Благодаря прихотливому повороту судьбы именно сухой закон примирил эти противоречивые смыслы и превратил джин в эликсир молодости, моды, современности, в подлинный дух своей эпохи. Однако прежде чем войти в теневой мир подпольных баров «спикизи», где угощали «джином из ванны», нам предстоит совершить кругосветное путешествие, которое начинается с малярийной лихорадки и завершается рождением коктейля.



Амбикс (перегонный куб), цуцурбит и реторта Зосимы Панопольского — алхимика-гностика IV века, который одним из первых описал дистилляцию. Иллюстрация из книги Марселена Бертело «Собрание древних греческих алхимиков» (Marcelin Berthelot. Collection des anciens alchimistes grecs. Paris, 1887–1888)

COCKTAIL CONFESSIONS



Countess Howe says:



RECIPE:
PARADISE
1/2 Gordon's Gin
1/2 Orange Juice
1/2 Apricot
Brandy

"I always see that great care is taken in the preparation of the cocktails, and this naturally includes my insistence on Gordon's Gin"

"The cocktail is often the first introduction to a delightful evening—therefore it must be beyond reproach," says the Countess Howe, "and this includes my insistence on Gordon's." Only Gordon's Gin, the gin that is rectified to finality and free from all colouring matter, will give you a smooth, clean drink, with no impurities to "come through" and spoil the balance of your cocktail.



Gordon's Gin
for Cocktails
STANDS SUPREME!

Реклама джина Gordon's. «Графиня Хау говорит: „Я всегда слежу за тем, чтобы коктейли были приготовлены чрезвычайно тщательно, и, помимо всего прочего, я, естественно, требую брать для них джин Gordon's“»

4. ОТ ЧИНЧОНА ДО МАРТИНЕСА

Скажите честно, вы когда-нибудь заказывали в баре чистый джин? Не для того, чтобы собственноручно смешать джин и тоник, и не в качестве «очень сухого мартини», — и для того, чтобы выпить неразбавленный джин? Думаю, если ваш родной язык — английский, мы легко угадаем ваш ответ. Правда, у ценителей голландского женевера есть обычай пить светлое пиво «с прицепом» — а именно сджином (эта комбинация красноречиво именуется *kopstoot* — дословно «удар по голове»). И все же в начале XXI века подавляющее большинство западных потребителей предпочитают джин с какой-то добавкой или в составе коктейлей.

Казалось бы, в наших современных привычках нет ничего примечательного (собственно, обычаи вашей собственной эпохи всегда кажутся вам ужасно банальными), но они напрямую порождены одним из великих сдвигов в эволюции употребления джина. Еще в первой трети XIX века джин почти всегда пили неразбавленным — разве что порой добавляли капельку горькой настойки (биттера), чтобы смягчить резкий вкус спирта-дистиллята. Именно в такой форме джин был известен купцам из Голландской Ост-Индийской компании, Вильгельму Оранскому, Уильяму Хогарту, Бенджамину Рашу, Томасу Роулэндсону и Томасу Карлейлу. Но в том же выдающемся столетии вначале американцы, а затем европейцы начали употреблять джин в составе коктейлей (классический вариант: джин, биттер, что-нибудь для вкуса и сироп) либо разбавляя его другими жидкостями (от «тонизирующей воды», приправленной хинином, до лаймового кордиала или вермута).

Собственно, вкусы потребителей менялись вместе с самим джином: «Старый Том», резкий вкус которого маскировался подсластителями, вытеснялся новомодным лондонским сухим джином. Вкус «Старого Тома» доминировал бы в коктейле, с чем его ни смешай, а вот лондонский сухой джин был уживчивее — не теснил другие вкусы. Цвет напитка тоже кое-что значит. Возьмем неразбавленный бренди или виски: удовольствие от напитка включало любование насыщенным, густым цветом напитка. Но неразбавленный джин, пожалуй, чересчур похож на воду.

Однако к субъективным предпочтениям дело не сводилось. Удивительно, но факт: коктейли изменили этику употребления джина. Выше мы видели, что моралисты XVIII–XIX веков считали употребление джина одним из самых гнусных и вредных для здоровья пороков, а вдобавок приметой неизгладимой вульгарности. Коктейли отчасти смыли это позорное клеймо. Называть свой напиток «мартини» было намного более стильно и приятно, нежели сообщать, что пьешь неразбавленный (или почти не разбавленный) джин; это название не было обременено нежелательными этическими, медицинскими и историческими коннотациями. В этом смысле история благопристойного употребления джина — преимущественно история коктейля.

Слово «коктейль» навевает образы «Бурных двадцатых» и «золотой молодежи», автомобилей с обтекаемыми кузовами и хромированными деталями, спикизи и чарльстона: мира, который мы подробно изучим в следующей главе. Но коктейль был изобретен задолго до того, как в США ввели сухой закон. Почти все коктейли на основе джина, достойные нашего внимания, были впервые приготовлены в XIX веке. Более того, три основных ингредиента: биттер, вермут и содовая вода — появились еще в XVIII веке, когда соединились два фактора — деловая хватка производителей и гедонизм потребителей (кстати, тот же союз породил патентованные

лекарства и одеколон). Собственно, можно заключить, что коктейль (небольшая, но сильнодействующая порция спиртного с яркими вкусовыми добавками) — этакий протоджин, возрожденный спустя несколько столетий.

Если представление о характере и роли этого напитка сложилось в первую эпоху широкой глобализации, то черты коктейля тоже во многом сформировались под влиянием империй века Просвещения и новых колоний европейских держав. Расселяясь по планете, колонисты везли с собой джин, и опыт странствий необратимо изменил их отношение к алкоголю. Тонизирующая вода, вермут, биттеры и даже кордиалы из лайма несли утилитарную функцию — считалось, что они помогают сохранить здоровье в тяжелых условиях длительного морского плавания или тропического климата. И сегодня, заказывая джин-тоник, мартини, «Розовый джин» или «Буравчик», вы невольно воздаете дань имперским амбициям Европы XVIII–XIX веков. Путешествия коктейля дали богатейший материал для современного мифотворчества, и настоящая глава будет строиться вокруг двух наиболее волнующих мифов. Она завершится рассказом о создании мартини, но начать придется с лихорадочных видений одной испанской аристократки XVII века.

* * *

Лечащие врачи заключили, что донья Франсиска Энрикес де Рибера, четвертая графиня де Чинчон, при смерти. Летом 1638 года она заразилась перемежающейся лихорадкой, которая особенно тяжело переносилась во влажном жарком климате Лимы, где графиня жила с мужем, графом де Чинчон, вице-королем Перу. Графине пустили кровь, поставили вытяжные пластыри, дали слабительное — словом, перепробовали все средства. Доктора сочли, что медицина бессильна, и послали за священником. Отчаявшийся граф де Чинчон

позвал миссионера-иезуита (по другой версии, индейца-знахаря), и тот предложил дать больной местное лекарство под названием «айак кара» или «кинкина»* (что якобы значило «горькая кора» или «всем корам кора» соответственно). Миссионер (или знахарь) приготовил настой из коры и уговорил графиню выпить несколько глотков этой вязущей жидкости. Через несколько дней температура снизилась, и к графине вернулись силы. Вернувшись в Испанию, в свое поместье Чинчон, граф и графиня привезли с собой запас коры и продемонстрировали ее испанскому двору под названием «чинчона» (*chinchona*) или «иезуитская кора». Когда ботаники решили дать имя дереву, кора которого наделена столь поразительными свойствами, они вспомнили о графине и выбрали латинское название *Cinchona officinalis*.

По крайней мере, такую историю поведал итальянский врач Себастиано Бадо в своей книге «*Anastasis Corticis Peruviae seu Chinae Defensio*» (Воскресение перуанской коры или защита хины, 1663). Он не указал точной даты событий (известных ему из третьих рук), но утверждал, что они случились при жизни предыдущего поколения. Подобные детали, характерные скорее для «городских легенд», обычно настораживают историков. И действительно, Марк Хонигсбаум, проанализировав рассказ Бадо, доказал, что подозрения небезосновательны. Граф и графиня де Чинчон существовали на самом деле, но в дневнике графа, который он ежедневно вел на протяжении одиннадцати лет, не упомянуто о каких-либо чудесных исцелениях. Кроме того, графиня

* В кн.: Willcox M., Bodeker G., Rasanavo P. *Traditional medicinal plants and malaria* (Boca Raton: CRC Press, 2004) утверждается, что термин «кинкина» впервые употребил в XVII веке Себастиано Бадо, никогда не бывавший в Южной Америке. До него иезуиты употребляли термин «дерево жара» (*arbol de las calenturas*). Бадо утверждал, что в языке кечуа слово «кинакина» обозначает дерево, кора которого имела эти целительные свойства. Позднее было установлено, что этим словом именуется совершенно другое дерево — *Muohylon peruiferum*.

больше не увидела Испании: она скончалась от неизвестных причин в Колумбии и похоронена в Картахене.

Если рассказ Бадо — лишь душещипательная легенда, то как в действительности были открыты замечательные свойства этой древесной коры? Начнем с болезни, которая якобы чуть не свела графиню в могилу. Это была малярия, одно из древнейших заболеваний человека (и животных). По данным генетики, малярия докучает *Homo sapiens* и его предкам уже почти миллион лет. Она распространялась вместе с первыми гоминидами, когда они покинули Африку и расселились по Европе и Азии. Ее характерный симптом — перемежающаяся лихорадка: приступы потливости и дрожи, которые обычно случаются с интервалом в три-четыре дня. Возбудитель малярии — микроб-паразит с запутанным жизненным циклом: он обитает как в организме своих жертв, так и во внешнем мире, а распространяется при укусах комаров рода *Anopheles*. На определенном этапе своей эволюции паразит разделился на два вида: *Plasmodium falciparum*, преобладающий в Африке, вызывает тяжелую, часто смертельную форму малярии, а *Plasmodium vivax*, преобладающий в Северной Азии и Европе, — хроническую форму, постепенно подтачивающую здоровье, которую в Британии прозвали «болотной лихорадкой». В наше время малярией можно заразиться почти исключительно в тропиках, но на протяжении тысячелетий она была побочным эффектом проживания в европейских низменностях близ болот или дельт рек. Этот факт отразился в ее итальянском названии: *mala aria* — «дурной воздух».

Однако малярия (подобно холере и «черной смерти») была и остается болезнью непосед: она следует за мигрантами и войсками по континентам и океанам. Деятельность торговых компаний — Голландской Ост-Индской компании, Британской Ост-Индской компании и т.п. — значительно ускорила этот процесс. По иронии судьбы в Южную Америку возбудитель малярии попал, вероятно, в крови испанских

конкистадоров. Не доказано, что коренные народы Южной Америки знали о лечебных свойствах цинхоны до прибытия завоевателей. Родина цинхоны (она же хинное дерево) — предгорья Анд. Много ее различных видов произрастает в длинной полосе лесов, которая тянется через Венесуэлу, Колумбию, Эквадор, Перу и Боливию.

Видный немецкий ученый и путешественник Александр фон Гумбольдт описал цинхону с характерной для него точностью и поэтичностью:

Это красивое дерево, украшенное листьями более пяти дюймов в длину и двух в ширину, произрастающее в густых лесах, словно бы всегда стремится возвыситься над своими соседями. Когда его верхние ветки раскачиваются взад-вперед на ветру, их красная листва производит необычайное, чарующее впечатление и заметна издали.

В наше время исследователи обнаружили, что кора хинного дерева содержит четыре алкалоида, которые губительно действуют на *Plasmodium*: цинхонин, цинхонидин, хинидин и самый сильнодействующий — хинин. В очищенном состоянии хинин (его название происходит от «кина», что на языке коренных жителей Перу, возможно, значило «кора») представляет собой белое кристаллическое вещество, крайне токсичное при передозировке. Как и многие алкалоиды, в ультрафиолетовом освещении он флуоресцирует и сверкает. Секрет коры цинхоны — в двойном эффекте хинина: это вещество не только сбивает температуру и снимает мышечные спазмы, но и блокирует ключевой этап в метаболизме возбудителя малярии, обездвигивая и в итоге убивая его.

Наверное, подлинные обстоятельства открытия так и останутся тайной. Но, по-видимому, к XVII веку испанские миссионеры-иезуиты, а также несколько коренных племен начали использовать кору цинхоны как лекарство

от перемежающейся лихорадки. Вскоре после завоевания испанские власти прислали в Южную Америку священников-иезуитов, чтобы те проповедовали Священное Писание и несли блага испанской цивилизации уцелевшим коренным жителям. В 1631 году аптекарь-иезуит Агостино Салумбрино, служивший в испанской торговой фактории в Лиме, послал образцы коры цинхоны в штаб-квартиру ордена иезуитов в Риме, и к 1640-м годам этим средством стали лечить перемежающуюся лихорадку у жителей печально известных Понтинских болот к югу от Рима.

Но появление коры цинхоны в Европе пришлось на пик католической Контрреформации — грандиозной попытки Рима отразить натиск протестантизма. Главы протестантских государств считали иезуитов папскими шпионами и диверсантами, и любое лекарство, которое ассоциировалось с этим орденом, вряд ли нашло бы благосклонный прием в Англии, Голландской республике или германских государствах. Поразительно, как поздно европейские медики начали использовать кору цинхоны. В начале 70-х годов XVII века, когда английский король Карл II заразился тяжелейшей болотной лихорадкой, его личные врачи не сочли нужным (или не осмелились) прописать ему цинхону, и короля тайно лечил шарлатан без лицензии Роберт Тэлбор (у него имелся свой запас коры, вывезенный из Испании контрабандой). Карл выздоровел и, к досаде своих лекарей, предложил Тэлбору членство в Королевской медицинской коллегии. Очевидно, Тэлбор ухватил удачу за хвост и в 1679 году получил три тысячи золотых за то, что вызвался лечить тем же средством Людовика XIV, французского Короля-Солнце. Вскоре врачи обнаружили, что кору цинхоны лучше всего настаивать на вине или спирте, поскольку ее алкалоиды не растворяются в воде, а вот в алкоголе — запросто. (Вдобавок алкогольные напитки смягчали насыщенно-горький вкус коры, из-за которого лекарство было трудно проглотить, особенно в пароксизме малярийной лихорадки).

* * *

К началу XVIII века уже во всей Западной Европе врачи лечили перемежающуюся лихорадку корой цинхоны. Иезуиты привезли это средство в свои миссии в разных уголках планеты, включая Китай, где в 1693-м они вылечили Канси, императора из династии Цин. Китайские придворные подивились: они-то были уверены, что у «красноволосых варваров с Западного океана» ничего не выйдет. Таким образом, в эпоху имперских амбиций стало очевидно, что кора цинхоны — не просто новое сильнодействующее лекарство. Она создавала колоссальные стратегически-экономические возможности. Армия или флот, снабженные этим лекарством, имели намного больше шансов выжить и победить на войне в тропиках. Купцы могли сделать кору рычагом влияния на восточных владык. Рабовладельцы — повысить эффективность своего «движимого имущества» и снизить расходы на восполнение поголовья рабов (взамен жертв малярии). Теперь в протестантских государствах больше не гадали, стоит ли доверять загадочному иезуитскому лекарству. Встал вопрос, как разрушить монополию католиков-испанцев на поставки цинхоны и обрести свой надежный и изобильный источник. Правда, для испанских торговцев монополия была скорее обузой. Плантаций цинхоны не существовало. Бригады специально обученных коренных жителей (неумелые добытчики быстро губили деревья) срезали кору в лесах на склонах отдаленных гор. Затем, по цепочке караванных путей и факторий (караваны было легко перехватить, фактории — ограбить) кора кое-как добиралась до портов, подконтрольных испанцам. Даже после того, как кора была упакована и погружена на испанские суда, нельзя было расслабиться. Сметливые английские пираты, почуяв барыш, начали перехватывать грузы цинхоны наряду с более традиционными пиратскими трофеями — золотом, порохом и ромом. Другие державы задумались, как бы подключиться к этой торговле.

В 1737 году, во время экспедиции в Перу, которая финансировалась Францией (якобы с целью измерения дуги меридиана под экватором), французский географ Шарль Мари де Кондамин собрал семена хинного дерева и сведения об условиях, в которых оно растет.

Слухи об этих попытках шпионажа достигли Мадрида, и в 1768 году испанская монархия, как могла, попыталась защитить свою монополию. Для охраны караванов были присланы войска, кора цинхоны отныне вывозилась лишь в опломбированных ящиках (с королевским гербом на печати). Испанцы попытались превратить свою страну в биржу и оптовый склад коры цинхоны для снабжения остальной Европы. Кору подразделили на четыре сорта: наилучший берегли для королевской семьи и подарков по официальной линии, кора похуже поступала в монастырские больницы или шла на тинктуры, которые экспортировались в Британию и Францию. Но то было лишь временное решение: к началу XIX века борьба южноамериканских колоний за независимость значительно ослабила контроль Испании над импортом коры цинхоны, а другие европейские государства форсировали попытки выращивать цинхону в своих тропических колониях.

С конца XVIII века британская армия и флот начали пользоваться корой цинхоны, то есть «хиной», в тропиках. По рекомендации хирурга Джеймса Линда (его прославили труды о лечении и профилактике цинги, которые мы рассмотрим ниже) Адмиралтейство распорядилось выдавать тонизирующее средство (вино с хиной) экипажам фрегатов, которые патрулировали побережье Западной Африки. В 1803 году Нельсон приказал морякам перед высадкой на берег в болотистых местах принимать «порцию перуанской коры, разведенной в лекарстве из доброго вина или горячительного напитка».

Но именно катастрофическая экспедиция на Валхерен в июле 1809 года окончательно убедила военных в необходимости хины на войне даже не в самых экзотических местах.

Британцы попытались занять плацдарм в оккупированной Наполеоном Европе, высадив тысячи своих солдат на голландский остров Валхерен, печально известный своим нездоровым климатом. Наполеон рассчитывал, что через месяц британцы уйдут сами, и ненамного ошибся. В декабре, после того как почти двенадцать тысяч человек заболело малярией и более четырех тысяч умерло, войска были эвакуированы.

Валхерен убедил британское командование, что нужен свой надежный источник хины, не зависящий от превратностей политики и войн. К 1840-м годам британские военные и колонисты в Индии ежегодно употребляли семьсот тонн коры цинхоны в профилактических целях. С 1848 года порция рома, которая выдавалась солдатам и морякам, была дополнена регулярными стопками тоника с хинной. В 50–60-е годы XIX века британские исследователи и голландский ботаник Юстус Карл Хасскарл раздобыли семена цинхоны, и на Яве, Ямайке и юге Индии были разбиты экспериментальные плантации. Но деревья плохо адаптировались к новым местам, и даже обширные индийские плантации (только на Цейлоне к 1883 году росло 128 миллионов деревьев) могли удовлетворить нужды британцев лишь в малой доле. В 1820 году два французских фармацевта, Пьер-Жозеф Пеллетье и Жозеф Бьенэме Кавенту, обнаружили: при кипячении коры цинхоны в разведенной серной кислоте можно получить водорастворимый хинин. К концу XIX века сульфат хинина стал главным ингредиентом в целом ряде эликсиров, которые рекламировались среди жителей колоний. Беспрецедентный фурор произвела новоизобретенная газированная «индийская тонизирующая вода».

Газировка — пожалуй, самый удачный побочный продукт натурфилософии конца XVIII века. В 1772 году теолог и фармацевт Джозеф Пристли, в то время священник церкви на Милл-Хилл в Лидсе, опубликовал небольшую научную статью о своих экспериментах на местной пивоварне.

Переливая воду из стакана в стакан в «нелетучем воздухе» над суслом, которое находилось в состоянии брожения, Пристли обнаружил: вода превращается в освежающий, шипучий напиток. Он рекомендовал читателям добиться того же эффекта, изготавливая собственный «нелетучий воздух» (говоря на современном языке, двуокись углерода) из мела и купоросного масла.

Эту идею подхватил молодой немец Иоганн-Якоб Швепп. Он учился на часовщика в Женеве, но бросил учебу, а в итоге разбогател на производстве безалкогольных напитков. В 1783 году он разработал технологию для производства «воды Пристли» в промышленном масштабе, а через семь лет открыл фабрику в Лондоне. Первое время Швепп делал упор на целебности своего продукта, утверждая: легкая содовая вода — идеальное средство от несварения желудка после еды, а сильногазированная снимает мучительные боли при камнях в мочевом пузыре.

Однако, как случилось с протоджином три столетия раньше, приятный вкус вод Швеппа вскоре отодвинул их целебность на задний план. И к середине XIX века несколько компаний выпустили на рынок собственные бренды содовой воды с ароматически-вкусовыми добавками. Надо сказать, что фирма Scheweppe's — не первая, которая включила в свои напитки хинин. В 1858 году Эразмус Бонд, о котором мало что известно, получил патент на «улучшенную аэрированную тонизирующую жидкость», ароматизированную хинином и померанцем. Как бы то ни было, в 1870 году Scheweppe's начала производить «ИНДИЙСКИЙ хинный ТОНИК», предназначенный специально для британских колонистов, которым приходилось начинать каждый день с приема горького сульфата хинина. В тоник добавлялось немного лимонной кислоты (в виде лимонного сока), которая способствовала растворению хинина, и немного сахара для притупления горечи.

Но, как ни досадно, этот ключевой момент истории джин-тоника покрыт мраком. По единодушному мнению культурологов, изучающих историю напитков, новый хинный тоник Schweppe's пользовался большим спросом, и британские колонисты быстро приучились пить его с лондонским сухим джином и льдом, особенно после обеда — это называлось «чота-пег»* от «маленькая порция» (хинди). Этому обычаю они или их потомки оставались верны и после возвращения в Великобританию. Но конкретные доказательства отыскать трудно. Очевидно лишь, что в начале XX века хинные тоники были весьма популярны в Великобритании и ее колониях, а джин-тоник фигурировал в меню некоторых фешенебельных лондонских отелей.

Хина распространилась не только в мире джин-тоников. На строительстве Панамского канала рабочим давали сульфат хинина, растворенный в сладком лимонаде, а немецкий гарнизон в Танганьике в годы I Мировой войны изобрел противомаларийный тоник (правда, омерзительно-горький) из кофе, в котором вымачивалась хинная кора. Хинин придает характерный вкус нескольким напиткам: Bitter Lemon, итальянскому дигестиву Barolo Chinato, любимому напитку шотландцев Irn-Bru и французскому аперитиву «кинкина» (самый знаменитый бренд последнего, Kina Lillet, играет, как мы увидим в следующей главе, одну из главных ролей в личном рецепте мартини от самого Джеймса Бонда).

* * *

Невероятно, но факт: порция джин-тоника — результат трехсотлетних усилий армии и медицины по борьбе с малярией в Европе и в мире в целом. А другой ключевой ингредиент коктейлей с джином, популярных в XIX веке, был

* Чота-пег — примерно одна унция (30 миллилитров).

наобретен ради борьбы с подагрой — классической хворью, сопряженной с консюмеризмом в эпоху Просвещения. В XVIII столетии подагра занимала примерно то же место, что и меланхолия — в высоком Возрождении, а язва желудка — в 50-е годы XX века. В правление Ганноверов английские мужчины, принадлежавшие к среднему классу, делили свое время между рассматриванием гравюр Хогарта, беседами в кофейнях... и консультациями у врачей из-за мучительных приступов подагры. Обычно подагра поражала суставы больших пальцев или мизинцев ног, но врачи XVIII века считали, будто это «бродячая» болезнь, которая якобы перемещается из одной части тела в другую, вызывая головные боли или сильные сердцебиения. Подагра, как и многие другие заболевания, имела культурное значение: вызывая адские боли, она в то же время слыла признаком определенной цивилизованности, роскоши, беспечной жизни и даже учености. Совсем как Джон Китс радовался при виде красных брызг на своем носовом платке — симптома туберкулезного кровохарканья, так и купец XVIII века мог слегка возгордиться при первом приступе подагры: мол, жизнь удалась. Подагра была, по выражению историка Кристофера Лоуренса, «недугом аристократов», и это отчасти объясняет, почему врачи не ожидали, что она может приключиться от джиномании. Подагра была уделом богачей и вельмож — любителей кларета и портвейна. Голодранцы, которые пробавлялись джином, не могли и мечтать о столь аристократической хвори. Считалось, что в их финансовом положении подагра — «недоступная роскошь».

В XVIII веке большинство врачей ориентировалось на описание подагры, сделанное Джорджем Чейном (тем самым Чейном, чью откровенную неприязнь к джину и другим горячительным напиткам мы упомянули в предыдущей главе). Чейн полагал, что подагра вызывается застоем крови

в конечностях и в этом смысле служит чем-то вроде предохранительного клапана: вещества, которые осаждаются из крови и засоряют пальцы рук и ног, могли бы навредить еще сильнее, если бы прорвались на волю в важнейших внутренних органах. Чейн, в свою очередь, заимствовал многие представления о подагре у «английского Гиппократа» — врача Томаса Сиденхема, жившего в XVII веке. В «Трактате о подагре» (1683) Сиденхема утверждалось, что подагра — результат «праздности, сладострастия, жизни в роскоши, чересчур несдержанного употребления вина и других алкогольных напитков». Этот врач полагал, что при подагре кровопускание и слабительные могут только навредить, еще глубже загоняя «нездоровые соки» внутрь конечностей. Он рекомендовал есть легкую пищу, пить много жидкости и регулярно принимать лекарство для улучшения пищеварения, которое нарек «биттерс», то есть «горечи». Этот препарат представлял собой нечто вроде протоджина, настоянного на водяном кресе, хрене, горькой полыни и корнях дягиля.

Биттер Сиденхема сделался популярным средством от подагры не в последнюю очередь потому, что давал благовидный предлог угощаться алкоголем во время приступов. Другие медики попытались повторить этот успех. В 1712 году рецепт «Эликсира Стаутона», изобретенного преподобным Ричардом Стаутоном, вошел в число первых лекарств, на которые в Британии был выдан королевский патент. Биттер Стаутона стал одной из самых прибыльных статей британского экспорта в американские колонии, а после Войны за независимость бостонские винокуры поспешили наладить производство местного аналога. В 1783 году Николя Юссон, офицер французской армии, выпустил на рынок биттерс с экстрактом безвременника осеннего (*Colchicum autumnale*). Теперь-то мы знаем, что в этом растении содержится колхицин — вещество, блокирующее метаболические пути, которые вызывают подагру.

Другая прослойка практикующих врачей — так называемые «шарлатаны»* — взяла пример со Стаутона и занялась откровенной коммерциализацией патентованных лекарств. Шарлатаны, переезжая из города в город, предлагали недорогие лекарства с броскими названиями, сулившие мгновенный результат. На самом деле шарлатаны были не столько врачами, сколько ловкими шоуменами. Они всеми правдами и неправдами втирались в доверие к клиентам и умели «завести» публику не хуже, чем бродячие проповедники. Их панацеи обычно представляли собой спиртовые растворы, подкрашенные и ароматизированные растительными красителями, пряностями и чем угодно — от солодового экстракта до стрихнина. «Знаменитый слабительный эликсир доктора Рэдклиффа», «Грудные капли Бейтмена», «Эликсир Даффи», «Кордиал Годфри», «Королевская тинктура Рэдклиффа» — все эти средства делали ставку на огненную силу алкоголя, и все они имели с биттером Сиденхема больше общего, чем призналось бы большинство врачей.

Пока шарлатаны зазывали покупателей на рыночных площадях европейских городов, итальянский парфюмер Джованни Мария Фарина, опираясь на основные принципы патентованных лекарств и протоджинов, создал один из самых стойких парфюмерных ароматов. Фарина работал в Кельне, но скучал по весеннему воздуху своего родного города Санта-Мария-Маджоре. Он попытался передать средствами парфюмерии благоухание родины. В 1709 году он скомбинировал бергамот, сладкий лимон, флердоранжевое масло, апельсин, розмарин и кардамон и настоял их на нейтральном спирте. Так получился аромат, который Фарина нарек *eau de Cologne* — «о-де-колон», дословно «кельнская вода». Французские и итальянские аристократы влюбились в этот запах.

* «Шарлатан» вначале означало «бродячий торговец лекарствами» и лишь затем приобрело современное значение «невежда, выдающий себя за специалиста, грубый обманщик».

Сегодня в кварталах дорогих бутиков можно ощутить еще одну связь между протоджинами и парфюмерией: можжевеловый вносит древесные, мужественные ноты в букет многих современных лосьонов после бритья.

Изобретательность Фарины — лишний пример того, что к середине XVIII века идея тонирующих средств на основе спирта адаптировалась под разнообразные новые задачи. В книге «Роскошь Адама и стряпня Евы» (1744) мы находим рецепт биттера: корень горечавки, цедра апельсина, кирказон виргинский, а также

...полдрахмы кошенили и полдрахмы сахара-рафинада. Эта последняя добавка восхитительно усилит вкус биттера. Несколько капель этого биттера, растворенные в стакане вина или другого алкоголя, хорошо возбуждают аппетит.

В «Надежном руководстве трактирщика» (1807) Генри Сэбина имелся рецепт биттера, специально предназначенного для смешивания с джином:

Три с половиной галлона спирта (крепостью один к пяти);
три пеннивейта апельсинового масла;
три пеннивейта тминового масла;
три пеннивейта полынного масла;
один фунт сахара-рафинада.

Все порции масел тщательно взбить в ступке с несколькими кусочками сахара; одну унцию кирказона виргинского и одну унцию кориандра вымочить в кварте спирта в течение четырех или пяти дней, по несколько раз в день хорошенько встряхивая, а затем слить жидкость и добавить смесь масел, сахар следует растворить в пяти квартах воды и довести до кипения на медленном огне, совсем как для джина, а когда смесь почти остынет, добавить к вашему спирту. Для облагораживания достаточно пол-унции квасцов.

В «Полном трактате об искусстве перегонки» (1830) Пипера Джонаса и Джона Шеридана содержались инструкции по приготовлению биттеров из «обыкновенного джина», смешанного с эфирными маслами лимона, полыни горькой и апельсина:

Это будет наиприятнейший дешевый биттер, столь же полезный для здоровья и столь же отменный, как многие из более дорогостоящих. Этот биттер годится лишь для употребления вместе с джином. Из тех же ингредиентов и ректифицированных спиртов на основе солода либо из спиртов на основе черной патоки получается биттер более широкого употребления.

Но в XIX веке у биттеров появилась новая роль: западные военные, моряки и переселенцы-колонисты искали тонирующее средство, которое помогло бы организму приспособиться к крайностям тропического климата. Ассортимент растительных добавок расширился: помимо коры цинхоны, использовались новинки — кора ангостуры, каскарилья, листья артишока, листья кникуса благословенного, корневище желтокорня, листья полыни и цветки тысячелистника. «Научная американская энциклопедия рецептов, заметок и консультаций» (1898) советовала читателям примерно за месяц до отъезда в длительное путешествие приготовить несложный биттер:

¾ унции кусочков коры кассии;

¾ унции коры акации катеху, размолотой в порошок;

½ унции кардамона;

1 унция цедры апельсина;

1 кварта крепкого виски;

1 галлон воды.

Кусочки коры кассии, порошок коры катеху, кардамон и апельсиновые корки вымачивать в виски десять дней. Процедить, разбавить водой. Подкрасить цветами просвирника или мальвы.

В «Французском виноделе и винокуре» (1868) Джона Рэка перечислялось восемь рецептов лекарственных биттеров. Его «Желудочный биттер» был призван облегчать морскую болезнь; это снадобье подслащивали сиропом и ароматизировали семенами кардамона, мускатным орехом, райскими зернами, корицей, гвоздикой, имбирем, галанговым корнем, цедрой апельсина и лимоном. А какой путешественник решился бы отплыть в тропики, не прихватив бутылочку «Амазонского биттера» Рэка («ВЕЛИКОЛЕПНЫЙ рецепт!»), в состав которого входили два вида коры цинхоны — «красная перуанская кора» и «кора калисайи», корень айра, цедра апельсина, корица, гвоздика, мускатный орех, бутоны кассии и некие «красные сондеры» (сандаловое дерево)?

Однако к концу XIX века самые популярные биттеры не изготавливались на дому, а производились двумя компаниями — Feuchaud и Angostura. Антуан Амеде Пейшо — не имя, а какое-то колдовское заклинание! — родился в 1803 году в семье состоятельных кофейных плантаторов. Семейство Пейшо, происходившее из Бордо, владело большими и прибыльными плантациями на нынешнем Гаити. В 1804 году на Гаити произошла революция, поместья были разгромлены, родители с младенцем Антуаном бежали с острова и начали новую жизнь во французском квартале Нового Орлеана. Антуан Пейшо выучился на аптекаря и открыл в доме 123 на Ройал-стрит аптеку, где начал изготавливать и продавать свой фирменный биттер, ароматизированный горечавкой. (Существует легенда, что Пейшо изобрел коктейль, поскольку бокал, в котором он подавал биттер, якобы назывался «кокетье» (coquetier). Но на деле коктейли появились за несколько десятилетий до того, как Пейшо открыл собственное дело). К 40-м годам XIX века Пейшо рекламировал свой биттер и как средство, улучшающее пищеварение, и как универсальный тоник. На момент кончины Пейшо в 1883 году

его продукция стала самым популярным биттером в Америке, потеснив эликсир Стаутона.

Биттером Пейшо торговали по всему миру, но британские любители выпить предпочитали рецепт немецкого врача Иоганна Готтлиба Беньямина Зигерта. В начале 20-х годов XIX века Зигерт отправился в Южную Америку, чтобы вступить в революционную армию Симона Боливара. Он обосновался в венесуэльском речном порту Ангостура (ныне Сьюдад-Боливар). Деловая сметка подсказала Зигерту, что стоит заняться биттерами. Он разработал свой рецепт и рекламировал снадобье как средство от морской болезни среди иностранных моряков, которых в городе было пруд пруди. К 1830 году он разбогател и открыл целую фабрику. Тоник Зигерта полюбился офицерам британского флота, чьи суда заходили в Ангостуру. И вот в 40-е годы XIX века — точная дата, а также обстоятельства, при которых это произошло, неизвестны — офицеры начали добавлять в свой любимый джин Plymouth чуть-чуть биттера «Ангостура». Так появился коктейль «Розовый джин», который первоначально подавался при комнатной температуре (правда, теперь в большинстве баров его предлагают взболтанным со льдом). А для трезвенников появился безалкогольный вариант под названием «Кэмпбелл» — большой бокал лимонада с «Ангостурой». Британские чиновники в Индии придали ему острый вкус, добавив маринованный лук с красным перцем, и родился коктейль «Джин пиадж». А в колониальной Малайе, где, видимо, была необходимость успокаивать желудок, появился «Джин пейхит» (что по-малайски значило «горький джин»), содержащий третью часть биттера. «Пейхит» несколько раз упоминается мимоходом в ранних рассказах У. Сомерсета Моэма как одна из неотъемлемых черт жизни в колониях. А в сборнике путевых очерков «Джентльмен в гостинной» (1930) Моэм сознавался, что сам обожает джин с биттером. Бирманские чиновники придумали альтернативу для этой

суровой комбинации — коктейль «Пегу-клуб» с лаймовым соком и ликером «Куантро». Даже в наше время корабли британского Королевского флота иногда поднимают зеленый с белым «джиновый вымпел» — приглашение подняться на борт и пропустить стаканчик «розовенького».

Но юность коктейля не во всем была благодостной. Еще одна смесь, изобретенная в конце XIX века, — «Буравчик», джин с лаймовым кордиалом — появилась как средство от страшной болезни. От цинги умирали десятки тысяч человек. В XVIII веке от этой болезни погибло больше британских моряков, чем от рук французов. В 1740 году началось злополучное кругосветное плавание коммодора Джорджа Энсона, которое продлилось четыре года. В пути от цинги умерло почти две трети экипажа — тысяча триста человек из двух тысяч. Цинга начиналась, если морякам приходилось больше месяца подряд питаться одной только солониной и сухарями. Больные становились апатичными, их десны кровоточили, зубы выпадали, старые раны снова вскрывались, конечности теряли чувствительность; а затем люди умирали как мухи. Причина в том, что без свежих овощей и фруктов возникает, говоря современным языком, дефицит витамина С, и организм оказывается не в состоянии подпитывать и восстанавливать жизненно-важные соединительные ткани.

Исследования, проведенные на борту судов в 1747 году, убедили хирурга Джеймса Линда, что моряков спасет регулярный прием лаймового сока. Но это открытие поставило перед врачами новую проблему: в зловонных трюмах океанских судов свежие лаймы быстро портились, а вываренный или конденсированный сок, по-видимому, терял противцинготные свойства. Придумали добавлять ром, и это работало, но не идеально: моряки слишком уж быстро расправлялись с запасами такого сока. В 1867 году, когда новый закон — Акт о торговом судоходстве — обязал гражданские суда непременно иметь на борту лаймовый сок, шотландский

шипчандлер Лохлин Роуз нашел выход. Этот потомок династии эдинбургских корабелов предложил консервировать лаймовый сок, подмешивая к нему немного двуокиси серы. Он выстроил фабрику в доках Лейта и стал тоннами импортировать лаймы с британских плантаций Вест-Индии. Поставщики Королевского флота закупали «Лаймовый сок Роуза». А потом — совсем как с биттером «Ангостура» — какого-то офицера, вероятно, осенила светлая мысль смешать этот сок с джином. Некоторые источники утверждают, что это придумал сэр Томас Гимлетт, главный хирург военно-морского флота в конце XIX века. Но, возможно, Гимлетт ни при чем, а название «Буравчик» произошло от существительного gimlet — названия инструмента, которым вскрывали бочки с лаймовым соком.

* * *

Итак, мы переходим к коктейлю. Это нечто большее, чем напиток. Коктейль — новый тип наслаждения, культовый элемент культуры, понятный во всем мире язык, неисчерпаемая сокровищница мифов и фольклора. Он был изобретен в США в конце XVIII века. По-видимому, первоначально коктейли пили утром, чтобы зарядиться энергией перед трудным днем. О происхождении самого слова «коктейль» есть поддюжины гипотез, но на данный момент самой убедительной считается версия о его родстве с словом «кокетель» (coquetel): так в Бордо назывались винные рюмки. В США это слово принесли солдаты маркиза де Лафайета, который в 1777–1781 годах служил в Континентальной армии Джорджа Вашингтона в чине генерал-майора. В печати слово «коктейль» начало появляться в первом десятилетии XIX века. Миксолог и специалист по истории коктейлей Дэвид Уандерич полагает, что впервые оно было употреблено в журнале *Farmer's Cabinet* за 28 апреля 1803 года:

Выпил стакан коктейля [coctail] — весьма полезно для головы... Заглянул к доктору, встретил Бернхема, лицо у него было очень глубокомысленное; выпил еще один стакан коктейля.

Тремя годами позднее, в редакционной статье нью-йоркской газеты *Balance and Colombian Repository* от 6 мая 1806 года, новый напиток описывался в сатирическом ключе:

Возбуждающий ликер, состоящий из любого спиртного, сахарной воды и биттера... слывет идеальным снабдьем для предвыборной кампании, поскольку наполняет сердце решительностью и отвагой, одновременно дурманя разум.

В «Руководстве содержателя бара» (1883) Пэтси Макдонаха есть лаконичное описание типичного коктейля XIX века:

Коктейль — очень популярный напиток. Чаще всего его заказывают утром и сразу перед обедом; иногда его пьют как аперитив; это желанный спутник при выезде на рыбалку, путешествующих часто снабжают им во время поездки по железной дороге.

Эти цитаты привлекают внимание к ключевому обстоятельству, о котором свидетельствуют заметки многих первых любителей коктейлей. На протяжении большей части XIX века «коктейлем» называли не обобщенный напиток-смесь, а конкретный напиток — крепкий алкоголь, смешанный с биттером, каким-нибудь ароматизатором (или ликером) и простым сиропом (воды с сахаром). Отплывая в Америку в мае 1860 года, путешественник Ричард Бертон (между прочим, первый европеец, побывавший в Мекке) предвкушал огромное разнообразие напитков, которые рассчитывал вкушать в «краю свободных»:

Я буду пить мятные джулепы, смэши с бренди, виски-скай, джиновые слинги, коктейли, кобблеры с хересом, ром-салаты, «вспышки молний», «утреннюю славу»*... это будет интереснейший эксперимент. Я хочу проверить, сумею ли после трех или четырех месяцев жизни там съедать и выпивать не меньше, чем коренное население.

Во время Войны Севера и Юга в США прозаик Натаниэль Готорн, сидя в Вашингтоне в отеле «Уиллардс» (прославленном легендарными попойками), советовал читателям

...перенять всеобщий местный обычай и заказать мятный джулеп, «Бурдюк виски»**, кок-тейль*** с джином, смэш с бренди или стопку чистого «Старого Ржаного», ибо вашингтонские пирушки начинаются в ранний час и, насколько я имел шанс подметить, не кончаются никогда, сколько бы ни показывали часы.

Чарльз Диккенс в своих «Американских записках» (1842) описал, что и как пили зрители в театрах Бостона:

В Бостоне два театра, недурной величины и архитектуры, но, увы, сильно страдающие от нехватки постоянных зрителей. Те немногочисленные дамы, которые решаются их посетить, занимают, словно по законному праву, места у барьера в ложах. Бар представляет собой большой зал с каменным полом, где люди стоят, курят и бездельничают весь вечер: заходят и уходят по настроению. В этом баре чужеземца тоже посвятят

* «Утренняя слава» — английское название растений, бутоны которых распускаются только по утрам (вьюнок, ипомея).

** «Бурдюк виски» — виски с горячей водой и кожурой лимона. Современные авторы называют этот напиток «стародавним ирландским родичем «Горячего тодди».

*** Готорн написал это слово через дефис: cock-tail.

в мистерии «Джин-Слинг», «Коктейля», «Сангари», «Мятного Джулепа», «Кобблера с хересом», «Вальдшнепа» и других редкостных напитков.

В XIX веке любой толковый американский бармен был обязан знать, чем различаются «Коктейль» и «Круста», «Негус» и «Кобблер», «Джулеп» и «Вальдшнеп». А сенсационная популярность коктейля в современном смысле этого слова — прежде всего заслуга «короля» американских барменов XIX века, Джерри Томаса по прозвищу Профессор. Томас, родившийся в 1830 году в Нью-Йорке, в 1849-м устремился в Калифорнию, где вспыхнула золотая лихорадка. Но за стойкой бара он заработал больше денег, чем копаясь в земле, а в последующие двадцать лет сделался первым в истории знаменитым миксологом. Он ездил на гастроли в Европу, демонстрируя сотням зрителей, как готовить напитки из его книги «Руководство бармена и спутник бонвивана» (1882). Его пример вдохновил целое поколение учеников, в том числе Гарри Джонсона, чей «Учебник бармена или как смешивать напитки в нынешнем стиле» (1882) — увлекательный свод практических познаний по миксологии и рецептов первых джиновых коктейлей.

В поездках по США Диккенс обратил внимание, что американцы предпочитают напитки-смеси со льдом:

Чу! Вслушайтесь в звон молотков, откалывающих куски льда, и освежающее бульканье толченых льдинок, когда при смешивании напитка их переливают из бокала в бокал!

В 1845 году в Лондоне появился собственный поставщик льда: на Стрэнде открыла свой магазин «Компания льда озера Уэнхем»*, а на Всемирной выставке 1851 года Алексис Сойер,

* Озеро Уэнхем находится в США. В 40-е годы XIX века «Компания льда озера Уэнхем» (Wenham Lake Ice Company) наладила экспорт льда за границу.

легендарный шеф-повар лондонского клуба «Реформ», готовил и продавал целый спектр американских коктейлей со льдом. К 70-м годам XIX века служащие Банка Англии могли при желании заглянуть в коктейль-бар на Треднидл-стрит. Другие посещали новые коктейль-бары в американском стиле в отелях «Клеридж» и «Савой». По легенде, некий бармен отеля «Лиммер» на Кондуит-стрит в Вест-Энде изобрел «Джон Коллинз» — коктейль из джина с лимонным соком, сахаром и содовой. Другие лондонцы тоже внесли уникальный вклад в дивный новый мир коктейлей. Джеймс Пимм, торговец моллюсками из Кента, переехал в Лондон и открыл успешную сеть устричных баров, основными клиентами которых были дельцы из Сити в час ланча. В 1851 году Пимм предложил посетителям новый освежающий напиток, который хорошо шел под уитстейблские и колчестерские устрицы, — коктейль большого объема на основе джина, трав, пряностей и фруктов. Он нарек коктейль Pimm's No. 1 — «Номер 1 Пимма».

* * *

Джин фигурировал во многих рецептах «Профессора» Томаса. В одном из этих коктейлей вкус джина доминировал:

3 или 4 дэша* сиропа из гуммиарабика;

2 дэша биттера («Богарт»);

1 винный бокал джина;

1 или 2 дэша «Кюрасао»;

1 небольшой кусочек кожуры лимона; наполнить сосуд качественным льдом на треть объема; хорошо взболтать, процедить, налить в бокал.

* Дэш — старинная мера объема. По разным источникам, одна шестая или одна шестнадцатая часть чайной ложки. Иногда это слово переводится в рецептах как «капля».

В конце XIX века этот «Джиновый коктейль» (с прописной буквы) дал начало самому знаменитому джинному коктейлю (со строчной буквы) — мартини. Писатель Барнеби Конрад считает мартини наглядным воплощением американской истории во всей ее великолепной многоликости: «Голландский или английский джин (а в разгар холодной войны — русская водка) смешиваются с французским вермутом и подаются со средиземноморскими оливками, еврейско-немецким маринованным луком или карибскими лимонами». Этот самый космополитичный из коктейлей удивительно быстро завоевал западную аудиторию. Он появился в 70-е годы XIX века, приобрел популярность к концу того же столетия, был воспет писателями. В первом десятилетии XX века появились специальные конические бокалы для мартини, а к концу I Мировой войны — прямо накануне сухого закона в США — мартини непременно присутствовал в меню коктейль-баров. Мартини — неувядаящая тема, вдохновившая десятки тысяч вариаций. Видный историк мартини Лоуэлл Эдмундс отмечает, что в XX веке появились рецепты мартини, например, с сакэ, розовой водой, виски, рассолом от оливок или «Шанель номер 5», а также советы добавлять в бокал чуть-чуть чеснока, грибов, черной икры или засахаренных фиалок.

Если джин — плод встречи спирта и можжевельника в голландском перегонном кубе, то мартини родился от смешения джина с вермутом в американском шейкере. Вермут — крепленое белое вино, настоянное на различных пряностях и растительных добавках. Своим названием он обязан основному ароматизатору: цветкам полыни горькой («вермут» по-немецки). То есть вермут — как минимум в дальнем родстве с абсентом. Правда, вермуту, в отличие от абсента, редко приписывают какие-либо сильные психотропные свойства. Как мы видели в первой главе, у производства крепленых и ароматизированных вин долгая история. Еще в середине XVI века винокуры Центральной Европы изготавливали

полынные кордиалы — *vinum absinthum*. Название «вермут», по-видимому, первым получил тоник, который с 1786 года начал производить в Италии Антонио Бенедетто Карпано. Этот подмастерье туринского виноторговца, экспериментировавший в кладовой своего хозяина, приготовил крепленое вино, добавив к мускату спирт и настояв эту смесь на растительных добавках. По некоторым сведениям, семья Чинзано готовила похожий напиток еще в конце XV века, так что Карпано, возможно, просто следовал местной туринской традиции. Но именно с Карпано началась широкая популярность: вскоре его вермут начали пить по всей Италии в качестве аперитива. Итальянский вермут типа «Карпано» и «Чинзано» был относительно сладким, и к XIX веку виноделы южной Франции предложили сухой вариант (самый знаменитый из этих вермутов — «Нуайи пра»). Но знакомство вермута с джином состоялось, по-видимому, в США, в третьей четверти XIX века.

Происхождение коктейля мартини — безусловно, одно из величайших американских народных преданий, ничем не хуже историй про Джонни Яблочное Семечко или молотобойца Джона Генри*. Рассказывают, что в 1862 году «Профессор» Джерри Томас работал в баре в Сан-Франциско. Вошел путник в запыленной одежде, только что с дороги, и попросил налить ему «что-нибудь новенькое». Томас спросил, куда он направляется. Тот ответил, что едет в Мартинес, городок в двадцати шести милях севернее от Сан-Франциско. Томас смешал джин с вермутом и биттером и нарек этот коктейль «Мартинес» (а название со временем переродилось в «мартини»). Легенда кажется убедительной, поскольку в ней сплелись три нити истории коктейля, образовав этакий фольклорный

* Джонни Яблочное Семечко (Johnny Appleseed) — прозвище христианского миссионера Джонатана Чепмена, который, по легенде, первым начал сажать на Среднем Западе Соединенных Штатов яблони. Джон Генри — персонаж американского фольклора, молотобоец-афроамериканец, силач, ценюй своей жизни выигравший состязание с машиной — паровым буром. — *Прим. ред.*

силлогизм. Томас был величайшим барменом своей эпохи, одно время он работал неподалеку от Мартинеса; а позднее опубликовал рецепт коктейля «Мартинес»; значит, Томас приложил руку к изобретению коктейля мартини.

Подобно чудесному выздоровлению графини де Чинчон, легенда о Томасе и мартини — красивый и стройный исторический анекдот. Увы, как и история графини, она не выдерживает проверки фактами. Рецепт коктейля «Мартинес» был впервые опубликован спустя много лет после мифической встречи с путником — в 1887 году, во втором издании «Руководства бармена» Томаса. Этот «Мартинес» мало похож на сухой вариант мартини, столь популярный в XX веке: вместо сухого французского вермута — сладкий итальянский, а также дэш «Кюрасао». По другим гипотезам (правда, малодоказанным), коктейль мартини назван не в честь города Мартинес, а в честь вермута «Мартини» или винтовки «Мартини-Генри». Как бы то ни было, жители калифорнийского Мартинеса рассказывали свою версию: по их словам, коктейль «Мартинес» изобрел в 1849 году Хулио Ришелье, владелец «Бара Хулио» на Ферри-стрит. Безымянный путник якобы ехал не из Сан-Франциско в Мартинес, а в обратном направлении. Он расплатился за коктейль золотым самородком, а позднее, оказавшись в Сан-Франциско, передал Томасу рецепт «Мартинеса».

Эдмундс провел дотошное детективное расследование, разбираясь в запутанной истории «Мартинеса» и мартини. Самый ранний рецепт, который он раскопал, — от 1884 года, в «Руководстве современного бармена» О.Х. Байрона. Точнее, это рецепт коктейля «Манхэттен», а «Мартинес» упоминается лишь мимоходом:

2 дэша «Кюрасао»;

2 дэша биттера «Ангостура»;

половина винного бокала виски;

половина винного бокала итальянского вермута.

«Мартинес» готовится по тому же рецепту, что и «Манхэттен», просто возьмите джин вместо виски.

Это наводит на мысль, что «Мартинес» был прямым потомком «Джинового коктейля» Томаса, где обычный сироп заменялся на сладкий вермут. Первый рецепт коктейля под названием «Мартини» был опубликован спустя четыре года, во втором издании (1888) «Учебника бармена» Гарри Джонсона. Кстати, в 1887-м американские бармены привезли этот рецепт (правда, он не назывался «Мартини») в Великобританию: 5 марта бар на Американской выставке в Лондоне предложил смельчакам попробовать джин со сладким вермутом. (Возможно, тогда-то английская аристократия пристрастилась к коктейлю с уклончивым названием «gin and It». Под «It» в данном случае подразумевается «итальянский вермут»). А с 1906 года британские читатели нового издания «Домашних ингредиентов миссис Битон» могли воспроизвести мартини в своих уютных гостиных. Этот рецепт гласил:

Ингредиенты: половина винного бокала хорошего неподслащенного джина, половина винного бокала итальянского вермута, 6 капель леденцового сиропа*, 12 капель апельсинового биттера, 1 небольшой кусочек лимонной кожуры, толченый лед. Способ приготовления: взять стакан, наполнить до половины толченым льдом, налить поверх все жидкости, хорошо взболтать, затем процедить и налить в бокал. Подавать с небольшим кусочком лимонной кожуры, плавающим на поверхности.

Это пристрастие к сладкому вермуту, возможно, было как-то связано с тем фактом, что во второй половине XIX века

* «Леденцовый сироп» (rock candy syrup, дословно «сироп из каменных леденцов») — перенасыщенный раствор сахара в воде.

англичане разлюбили подслащенный джин типа «Старого Тома» и стали предпочитать лондонский сухой джин. Но в конце столетия, когда европейцы и американцы свыклись с бодрящей сухостью новомодного джина, мы встречаем два рецепта коктейлей, похожих на сухой мартини. Впрочем, назывались они по-другому. В книге «Модные напитки Стюарта и способы их смешивания» (1896) бармен Томас Стюарт описал коктейль «Маргаритка»:

- 1 дэш апельсинового биттера;
- 2 части джина Plymouth;
- 1 часть французского вермута.

Похожая смесь («Пуританин» — вероятно, в названии обыгрывается переносный смысл слова «сухарь») фигурирует в томе «Книга коктейлей: буфетный учебник джентльменов» (1900) Фредерика Л. Ноулза:

Три дэша апельсинового биттера; одна ложка желтого шартреза; две части джина Plymouth; одна часть французского вермута. Наполнить сосуд льдом, перемешать жидкости, перелить, процедив, в бокал для коктейля.

Наслаждаясь своими «Маргаритками» или «Пуританами», американцы впервые смогли прочесть литературные произведения, где упоминался мартини. Похоже, дебют коктейля состоялся в рассказе некоего Хидли Дхи (почти наверняка псевдоним) в журнале *Crescent* от 1 августа 1896 года:

Юноша, принадлежавший к «золотой молодежи», откинулся на спинку стула в знак того, что больше не спорит; он прилеживал свой мартини, дыша колдовским букетом ароматов, и его младенчески-голубые глаза мечтательно смотрели куда-то вдаль.

Спустя восемь лет Джон Филип Суза, знаменитый автор военных маршей (и менее известный прозаик), опубликовал книгу «Пятая струна» — роман о бурной жизни американских исполнителей классической музыки. В нижеследующем отрывке мы видим Перкинса, импресарио итальянского скрипача-виртуоза Анжело Дотти, на следующее утро после концерта, который прошел в Нью-Йорке с огромным успехом:

Перкинс был рад, Перкинс был положительно счастлив, Перкинс был доволен собой. Скрипач произвел настоящий фурор. Но Перкинс, секретничая с мажордомом в белой куртке, который час назад приготовил ему утренний мартини — чрезвычайно сухой, на свой вкус, заметил: «По-моему, успех — заслуга импресарио в такой же мере, как заслуга артиста».

По этим фрагментам видно, каков был статус мартини в ранние годы его существования: напиток больших городов, высших слоев общества, стильных и успешных людей, коктейль мечты. В рассказе О'Генри «Заложники Момуса» из сборника «Благородный жулик» (1904) двое мошенников, похитившие мэра сонного городка в Джорджии, готовят, исходя из своих представлений, великосветский ланч:

И вот к двенадцати часам у нас был готов горячий завтрак, напоминавший банкет на пароходе, плывущем по Миссисипи. Мы сервировали его на трех больших ящиках, откупили две кварты красного вина, поставили возле прибора полковника салат из маслин и консервированных устриц и готовый мартини, а затем пригласили его к столу*.

* Перевод М. Беккер.

Но у мартини, при всем его изяществе и сверхсовременности, была и тревожная оборотная сторона, о которой можно судить, например, по судьбе Элама Харниша, главного героя романа Джека Лондона «Время-не-ждет» (1910). До того как заняться литературным трудом, Лондон успел побывать моряком, бродягой и золотоискателем. Так что он прекрасно знал, как лихо пьянствовали американцы, странствующие в поисках заработка. Перейдем к сюжету романа. Свое прозвище «Время-не-ждет» Харниш получил на золотых приисках Юкона, где был старателем и благодаря везучести и усердию сколотил небольшое состояние. Он перебирается в Сан-Франциско, а оттуда — в Нью-Йорк, его бизнес идет в гору, капиталы растут. Вскоре Харниш пристрастился к мартини:

Никто как будто не обратил внимания на то, что Харниш в полночь пьет мартини, хотя он зорко следил за своими собутыльниками. Харниш давно уже узнал, что для потребления коктейлей существуют строго установленные время и место. Но мартини пришелся ему по вкусу, и он не считал нужным отказывать себе в удовольствии пить его, где и когда вздумается*.

Для Харниша, как и для многочисленных любителей выпить в позднейшие годы, мартини знаменовал собой конец рабочего дня:

Он не задумывался, не рассуждал, он просто испытывал безотчетную потребность ежедневно прерывать напряжение, которого стоили ему рискованные биржевые комбинации; очень скоро он убедился, что лучшее средство для этого — коктейли: они воздвигали каменную стену между ним и его сознанием.

Он никогда не пил ни утром, ни в часы, которые проводил

* Здесь и далее роман цитируется в переводе В. Топер.

в конторе. <...> Но как только кончался деловой разговор, он неизменно заказывал двойной крепости мартини — причем, во избежание пересудов, коктейль подавали в высоком бокале.

Со временем мартини становится для Харниша мерином для его чувств и переживаний. Влюбившись в свою стенографистку Дид Мэсон, он обнаруживает, что «мысль о ней действует, как коктейль. Или по крайней мере заменяет собой некоторую часть его ежедневной дозы коктейлей».

Но роман с Дид побуждает его хорошенько поразмыслить о том, как ему живется в роли могущественного богача:

Что толку от тридцати миллионов, если в меня не влезает больше кварталы коктейлей в день? <...> Вот я, тридцатикратный миллионер, надрываюсь на работе сильнее, чем дюжина самых рьяных моих служащих, а что я с этого имею? Невкусный завтрак, невкусный ужин, одна кровать, одна кварта мартини...

В финале книги Харниш продает свои компании и поселится с Дид на ферме на Среднем Западе. Его вкусы тоже меняются: он забывает о мартини и лишь изредка позволяет себе стаканчик виски.

* * *

2 ноября 1902 года солидный американский журнал Harper's Weekly опубликовал рекламу «Клубных коктейлей» компании Heublein. Богатая дама, вернувшись из изнурительного похода по бутикам Пятой авеню, обращается к своему дворецкому:

Оставьте все дела на потом, Джеймс, и принесите мне **КЛУБНЫЙ КОКТЕЙЛЬ**. Я так устала от магазинов... лучше всего приготовьте **МАРТИНИ**. Мне нужен источник бодрости, а **МАРТИНИ** намного лучше любого лекарства.

То была «новая женщина»* во всем ее прогрессивном великолепии. И чего же ей хотелось? Выпить. Женщины шли работать, осваивали свободные профессии, получили право голоса (правда, в США это случилось лишь спустя несколько десятилетий), так почему бы не допустить их в пабы и бары? Их матери были чинными викторианскими «трезвенницами», но их эмансипированные дочери находили: коктейли типа мартини — идеальное подкрепляющее и бодрящее средство. В баре отеля «Савой» Гарри Крэдок смешивал джин, «Куантро», «Лилье»**, лимонный сок и «дэш» абсента. В результате получался «Воскреситель трупов» (правда, Крэдок предостерегал: «Четыре порции, выпитые без долгих перерывов, — и воскресший труп снова станет трупом»). В отеле «Холланд-Хауз» на Манхэттене в каждом номере имелся электрический аппарат «Телесем» — устройство с наборным диском для заказа еды и более тридцати разновидностей коктейлей у штатного бармена-миксолога Джорджа Каппелера. Кроме того, в этом благодушном десятилетии 75-миллиметровая пушка модели 1897 года, которая состояла на вооружении французской армии (а в годы I Мировой крушила все и вся на полях Фландрии), передала свое имя коктейлю «Французский 75-й» — игристой смеси джина с лимонным соком, простым сиропом и шампанским.

Эти примеры наводят на мысль, что лондонский сухой джин идеально подходил для коктейлей: он был ароматен и свеж, его свойства скорее раскрывались, чем ослабевали при взбалтывании со льдом. И хотя джиновые коктейли — детище XIX века, они сделались, как мы увидим в следующей главе, одним из главных напитков XX столетия.

* «Новая женщина» — идеал феминизма, возникший в конце XIX века. Писатель Генри Джеймс называл «новыми женщинами» эмансипированных, образованных, независимых жительниц Европы и Америки. Считалось, что «новая женщина» ломает рамки дозволенного, навязанные патриархальным обществом.

** «Лилье» — французский винный аперитив, смесь бордосских вин с ликерами; может содержать ликер «Кинин», в рецепт которого входит кора цинхоны.

5. СЕРЕБРЯНАЯ ПУЛЯ

В полночь 16 января 1920 года народ и правительство Соединенных Штатов приступили к своему Великому эксперименту. Вступил в силу Акт Волстеда*, установивший правовые нормы и учредивший институты для практического выполнения Восемнадцатой поправки к Конституции США. Этот закон воспрещал производство и продажу алкогольных напитков в коммерческих целях**. Некоторые нью-йоркцы польно или невольно вдохновились примером тех, кто на два столетия раньше оплакивал Мадам Женеvu: устроили в городских пивных и закусочных пародийные поминки по Джону Ячменное Зерно. В отеле «Парк Авеню» состоялась более чинная и изысканная церемония: свыше двух сотен гостей, одетые в траур, ужинали черной икрой, которую чернокожие официанты подавали на черных фарфоровых тарелках. В первый же час после вступления Акта Волстеда в силу полиция по всей стране начала получать сообщения о прекрасно организованных пирушках на таможенных складах, где закон предписывал хранить пиво и крепкий алкоголь до уничтожения или вывоза за границу.

* Акт Волстеда — неофициальное название Акта о национальном сухом законе. Конгрессмен Эндрю Волстед в то время возглавлял юридический комитет.

** Полное название закона: «Акт, запрещающий опьяняющие напитки и регулирующий производство, использование и продажу жидкостей с высоким содержанием спирта для использования в иных целях, кроме питья, а также обеспечивающий широкие поставки спирта и способствующий его использованию в научных исследованиях и при развитии топливной промышленности, производства красителей и других законопослушных отраслей».

Коктейль придал джину респектабельность, а сухой закон ввел его в моду. По иронии судьбы Восемнадцатая поправка — попытка искоренить пороки, сопряженные с употреблением алкоголя, — заставила запретную культуру коктейля («паленая» выпивка от бутлегеров, «джин из ванны», подпольные бары «спикизи») ассоциироваться со всем захватывающим, оригинальным и сверхсовременным. Такое понимание коктейля вполне (с небольшим перерывом с конца 60-х до конца 80-х) предопределило восприятие джина любителями спиртного в XX веке. На протяжении «американского века»*, когда культура США стала известна во всем мире (прежде всего через кино, но также благодаря художественной литературе и через рекламу американского образа жизни), суровый урбанистический шарм «Серебряной пули» — так иногда называли мартини — стал известен всему миру.

Но у сухого закона было еще одно нечаянное последствие — снижение качества джина. Такого плохого джина, как в некоторых спикизи, человечество не знало со времен английской джиномании. Иначе говоря, характер джина вновь начал радикально меняться. На него повлияли и другие факторы. Когда многие ведущие винокурни XIX века превратились в транснациональные корпорации, качество их продукции стало снижаться. В годы II Мировой войны нормирование зерна сильно сковывало деятельность многих британских производителей джина. Правда, в 1950-х они обрели «второе дыхание», но вскоре содрогнулись от нового удара, обусловленного новыми культурными веяниями. В молодежной культуре 1960-х, если можно позволить себе такое обобщение, коктейль обычно ассоциировался со скукой сонных пригородов среднего класса и дурацкими условностями, подавляющими здоровые инстинкты. К ужасу старшего

* Характеристика экономической, военной и культурной роли США в XX веке, предложена в 1941 году издателем Г. Люсом.

поколения, которое постоянно пило мартини, беби-бумеры (или по крайней мере их кумиры) предпочитали нетрадиционные стимулирующие средства. Подобная реакция старших на вкусы молодежи, видимо, обречена (даже в наше время) воспроизводить многоликое лицемерие сухого закона. Позднее, в 1970–1980-х, изменилось отношение к собственному здоровью в целом. Особенно это сказалось на восприятии алкоголя. Установка на здоровый образ жизни не поощряла, в том числе, употребление джина: этот напиток ставили на одну доску с курением, антипатия к которому все росла. Итак, эта глава, как и многие другие эпизоды истории джина, начинается со зловещей картины: высоконравственное большинство выступает в поход.

* * *

Как мы узнали в предыдущей главе, к концу XIX века в США сложилось мощное и решительное движение борцов за трезвость, которое все больше подумывало о сухом законе. Многие активисты хотели включить запрет алкоголя в программу Движения за реконструкцию*, и в мае 1869 года, на съезде в Осуэго, штат Нью-Йорк, группа трезвенников основала Партию национального сухого закона. На президентских выборах 1872 года ее кандидат набрал очень мало голосов, но сам факт его участия свидетельствовал о растущих амбициях партии. С 1893 года «Лига против салунов», основанная в Огайо, призывала кандидатов от всех партий проводить курс на сухой закон и распространяла горы пропагандистской литературы, где почти все проблемы США:

* Реконструкция — в истории США переходный период, период восстановления нормальной экономической и политической жизни. Так называли несколько периодов: десятилетие после Гражданской войны, период выхода США из великой депрессии, первые годы после окончания II Мировой войны.

экономические, социальные, нравственные — списывались на глетворное влияние крепкого алкоголя.

Таково же было нехитрое содержание публичных речей, которые произносил лучший оратор «Лиги» Ричмонд Персон Хобсон. Это был контр-адмирал, а позднее конгрессмен-демократ от штата Алабама, знаменитый своим подвигом на Испано-Американской войне 1898 года. Это Хобсон затопил углевоз «Мерримак» в главном проливе бухты, пытаясь (безуспешно) не выпустить испанский флот из порта Сантьяго-де-Куба.

Филиппики Хобсона о вреде алкоголя во многом совпадали с речами тех, кто кричал об опасностях вырождения. Другой их первоисточник — одна из основополагающих идей американской культуры, концепция нации как «города на холме», образца для всего остального христианского мира.

Мы в Америке защищаем последний бастион великой белой расы и, в сущности, всего человечества. Если уж в Молодой Америке не удастся обуздать [алкоголь], с ним никакими средствами не справиться и ни в одной из старых стран, которые вырождаются сильнее. Если Америка не справится с задачей, погибнет весь мир, и род человеческий, приговоренный к упадку, будет скатываться с одной ступени вырождения на другую, пока Господь Всемогущий, прогневавшись, не истребит этих мерзостных тварей.

Судя по этому отрывку, тема расы (и расизма) была одной из центральных в политике сухого закона. Этот вопрос встал остро в связи с событиями в штате Теннесси, по соседству с Алабамой, которую представлял в Конгрессе Хобсон. На праймериз губернаторских выборов 1908 года в Теннесси Эдвард Уорд Кармэк, радикальный поборник сухого закона, развязал крайне агрессивную кампанию против своего соперника — действующего губернатора Малкольма Райса

Паттерсона, который в области трезвенничества придерживался умеренной позиции. Кармэк, редактор газеты, в недалеком прошлом — член сената Теннесси от демократов, пользовался своими связями в журналистской среде еще и для выступлений за суд Линча и против избирательного права для чернокожих. Когда линчевали чернокожего батрака из Луизианы, обвиненного в изнасиловании и убийстве четырнадцатилетней школьницы в Алабаме, Кармэк, так сказать, оседлал всех своих политических коньков сразу. По слухам, предполагаемый убийца напал на школьницу после того, как панился дешевого джина «Ли Леви», который производили в Миннесоте. На этикетке «Ли Леви» была изображена белая женщина в наряде, оставлявшем мало простора для воображения. Одна из газет Кармэка, *Tennessean*, опубликовала интервью с проповедником-методистом, который утверждал:

Этот джин своей этикеткой породил больше черных маньяков-насильников и заставил негодовать больше белых женщин на Юге, чем все другие причины вместе взятые. Этот джин сулит покупателю, что отдаст добродетель белых во власть черного зверя.

Другие авторы ухватились за название бренда и принялись уверять, что на продаже джина, подстрекающего чернокожих бедняков к изнасилованиям, наживаются еврей-капиталисты:

Примитивный негр-батрак... отдает свои пятьдесят центов за пинту джина мистера Леви [и] выпитывает не только его отравленный жар, но и смутный намек на то, что к джину подмешаны афродизиаки. В разгаре дебоша он сидит на обочине или в закоулке, рассматривая этикетку — эту непотребную картинку с белой женщиной, выпитывая через желудок ее зазывающее содержание. А потом подворачивается... удобный случай.

Каким-то чудом Паттерсон, соперник Кармэка, выстоял среди этих ядовитых потоков расизма и антисемитизма и победил на выборах. (Кармэк той же зимой был застрелен посреди улицы в Нэшвилле после того, как написал оскорбительную статью о командующем местного гарнизона.) И все же эта история вновь показала, что даже поражения молодого движения за сухой закон лишь укрепляли в нем решимость продвигать свою программу при любой возможности, не мытьем, так катаньем. Одной из первых маленьких побед стал Акт о чистоте продуктов питания от 1906 года. Во многом этот закон был вдохновлен романом Эптона Синклера «Джунгли», вышедшим в том же году, — точнее, разоблачительным описанием тошнотворных способов производства в американской мясной промышленности. Помимо всего прочего, закон предписал снабжать четкими и достоверными этикетками любые спиртосодержащие тонизирующие средства и лекарства, чтобы потребители-трезвенники при желании могли их бойкотировать. В 1913 году «Лига против салунов» спонсировала первую попытку принять поправку к Конституции США о запрете алкоголя. Попытка провалилась, но стала предзнаменованием.

Тогда как у населения США идея сухого закона пользовалась все большей популярностью, британское движение трезвенников постепенно угасало. Врачи продолжали прописывать небольшие дозы бренди от самых разных болезней, однако радители о судьбах Британской империи все сильнее страшились предполагаемого вырождения среди горожан. Новые данные клинической медицины демонстрировали, что у женщин, употреблявших алкоголь во время беременности, рождаются ослабленные и болезненные дети. Напрашивался вопрос, как это скажется на новом поколении солдат, чиновников и промышленников империи. На заседании Межведомственного комитета по вопросам физической

дегенерации (его учредило британское правительство, дабы установить, в чем на практике состоит вырождение) один эксперт выразился без обиняков: «Если мать, как и отец, охота до выпивки, потомство выродится во всех смыслах, и будущее расы окажется в опасности».

Прибегнув к испытанному приему «жареного факта», многие журналисты эдвардианской эпохи в своих статьях картинно ужасались безответственным поступкам рабочего класса. Непревзойденным мастером такого рода публицистики был Джордж Роберт Симс, журналист, драматург, денди, автор «Рождественского дня в работном доме», заводчик бульдогов-медалистов (в этой последней ипостаси он был «лицом» бренда «Патентованные мясно-фибринно-овощные таблетки для собак от Спрэтта»). В цикле статей, опубликованных весной 1907 года в Tribune, либеральной газете с радикальным уклоном, Симс колоритно описывал свои наблюдения в забегаловках лондонского Ист-Энда. Малоимущие женщины употребляли спиртное на всех сроках беременности. Симс обрисовал совершенно хогартовскую сцену в пабе на Майл-Энде, которую якобы видел своими глазами, — утверждал, что мать утихомиривала джином новорожденного ребенка:

Другая женщина обмакивает грязный палец в свой джин и засовывает в рот младенцу. После этой процедуры, проделанной несколько раз, ее палец становится заметно чище.

Когда разгорелась I Мировая война, в Великобритании были введены законы и правила, в определенной мере предписывающие трезвенничество. Но то была не столько профилактика вырождения, угрожавшего нравственному и физическому здоровью, сколько попытка повысить производительность труда и дисциплину в промышленности. Актом об обороне королевства, принятым в августе 1914 года,

вскоре после объявления войны, было сокращено время работы пабов и учрежден Центральный контрольный совет, который контролировал торговлю алкоголем и ограничивал его доступность. Налоги на пиво и крепкое спиртное повышались, а в некоторых районах (самый известный — окрестности Гретны в Шотландии, неподалеку от одного из крупнейших патронных заводов) был введен так называемый «прямой контроль». Пабам запретили работать по воскресеньям, вводился полный запрет на продажу крепкого спиртного по субботам, а также на подачу пива с «прицепом» (рюмкой крепкого алкоголя); отменялись лицензии на торговлю спиртным, ранее выданные бакалейным магазинам. Производители виски и джина тоже стали участниками военного производства: ведь из дистиллированного спирта можно получить ацетон, один из ключевых ингредиентов кордита (артиллерийского бездымного пороха). Кроме того, винокуров настоятельно просили направлять питьевой спирт на нужды действующей армии, поскольку ром входил в стандартный дневной паек британских солдат и моряков. Кстати, во французской армии в 1915 году запретили выдавать военнослужащим абсент — испугались его воздействия на войска, которые и без того подумывали о мятеже. А по ту сторону линии фронта немецкие рядовые знали: выдача крепкого спиртного пророчит, что через несколько часов поступит приказ о наступлении.

* * *

6 апреля 1917 года по просьбе президента Вудро Вильсона Конгресс США проголосовал за объявление войны Германии. Как известно, первоначально Вильсон сопротивлялся призывам к вмешательству США в регионе, который доктрина Монро относил к сфере влияния Европы, и не изменил свою позицию даже после того, как в 1915 году была

потоплена «Лузитания»*. Но США все же вступили в войну и решили продемонстрировать европейским союзникам и противникам (всем этим «старым странам, где вырождение сильнее», как назвал их Хобсон), как воюет современная страна. На ее вооружении передовая мораль, ей не требуется прибегать к таким средствам, как алкоголь. Спиртное не входило в паек американских военных. Более того, во имя физической и нравственной чистоты предпринималась масса усилий, чтобы в казармах и на транспортных кораблях царил трезвость. И пока первые суда везли американских солдат к берегам Европы, сенат США рассматривал проект поправок к Конституции и введения общенационального сухого закона.

Законопроект не встретил особых возражений: многие сенаторы сочли, что в военное время такой курс абсолютно уместен. Но противники инициативы протолкнули свое условие: закон потеряет силу, если законодательные собрания трех четвертей штатов США не ратифицируют его в семилетний срок. Одно время казалось, что из-за этого условия сухой закон провалится, но за год он был ратифицирован в оговоренном числе штатов, и 16 января 1919 года Восемнадцатая поправка вступила в силу. Возможно, это рвение подогревалось, в том числе, репортажами военных корреспондентов, которые описывали пагубное влияние европейских обычаев на неискушенных американских солдат. Французы и бельгийцы настойчиво угощали своих заокеанских освободителей бутылочками вина и стопками аквавита. Остановить эти проявления гостеприимства было невозможно, и про некоторые американские полки — особенно из штатов, где сухой

* «Лузитания» — британский теплоход, потопленный германской субмариной во время рейса Нью-Йорк — Ливерпуль. На борту «Лузитании» находилось 1959 человек, 1198 из них погибло. Уничтожение пассажирского лайнера настроило общественное мнение в многих странах (и особенно в США) против Германии.

закон уже действовал, — рассказывали, что пили там почти «не просыхая».

Итак, отныне принцип сухого закона был освящен Конституцией, но для его практического правоприменения потребовался еще один законодательный акт. «Лига против салунов» вновь проявила инициативу: ее поверенный и ведущий лоббист Уэйн Уиллер составил проект закона, а сенатор-республиканец от Миннесоты Эндрю Джозеф Волстед внес его в сенат. В октябре 1919 года (спустя всего несколько дней после того, как президента Вильсона разбил паралич, хворый Вильсон не ушел в отставку, но фактически утратил политическое влияние) сенат принял Акт Волстеда, который осуществлял сухой закон на практике — запрещал коммерческое производство и продажу алкоголя для питья. Полиция получила широкие полномочия, позволявшие вмешиваться в любые сферы жизни, лишь бы пресечь противоправную деятельность. За нарушение закона полагались штраф, тюремное заключение или конфискация имущества. Акт Волстеда был хорошо продуман, и все же в нем обнаружилось несколько лазеек. Например, хранить дома алкоголь для личного пользования или варить собственное пиво он не запрещал. Перегонка спирта в крупных объемах разрешалась, если он предназначался строго для использования в промышленности. Врачи, ветеринары, а также священники могли законно приобретать и продавать алкоголь в небольшом количестве и по жестким правилам.

На выборах 1922 года Волстед лишился своего места в сенате, но закон его имени еще десять лет с лишним продолжал формировать американскую культуру повседневности. Для тех американцев, которые выпивали каждый день, самым чувствительным последствием закона оказалось закрытие всех питейных заведений. Но, как мог бы предсказать Бернард де Мандевиль, если на рынке возникает (даже по велению закона) огромная ниша, пустовать она будет

недолго. Не прошло и нескольких месяцев, как подвалы и склады во многих американских крупных городах были переоборудованы под «спикизи» — подпольные бары. Этимология по-разному объясняет название этого культового явления времен сухого закона. По самой правдоподобной версии, слово «спикизи» происходит от призыва «Говорите тише» (speak easy). И действительно, в «спикизи» лучше было не шуметь — иначе соседи или прохожие заподозрили бы нелегальное. По своему характеру спикизи были столь же пестры, как и легальные забегаловки, которым они пришли на смену. Многие представляли собой просто полуподвалы со столом на козлах, на котором стояли бутылки и бочонки. Но некоторые спикизи (например, El Morocco и Stork Club в Нью-Йорке) были предтечами современных ночных клубов: они занимали несколько роскошных залов с барными стойками, танцполом и столиками.

Как бы ни разнилась атмосфера, почти у всех спикизи были две общие черты. Во-первых, в меню преобладали крепкие спиртные напитки, преимущественно в составе коктейлей. Причины мы объясним чуть ниже. Во-вторых, в спикизи мужчины и женщины могли встречаться, разговаривать и выпивать на равных (совсем как в джинных XVIII века и джин-паласах XIX-го). Девятнадцатая поправка к Конституции США, ратифицированная в августе 1920 года, предоставила американкам избирательное право, и эта новация в сочетании с сухим законом породила новые, неожиданные разновидности эмансипации. Наверное, в восприятии посетителей спикизи был местом, где нарушались всевозможные социальные и сексуальные границы, что было немыслимо в питейном заведении XIX века.

Но спикизи никогда не имели монополии на торговлю нелегальным спиртным. Спустя несколько лет после принятия Акта Волстеда возможности расширились: в ресторанах, которые во всех других отношениях были абсолютно

добропорядочными, а также в некоторых бакалейных магазинах и даже в банках можно было получить бутылку пива или флягу джина, если попросить об этом вполголоса и в подобающих выражениях. Как подметил историк Иэн Гейтли, в обстановке сухого закона американское общество все больше уподоблялось земноводным: сверху «сухо», а снизу брюшко «не просыхало». Это удобное лицемерие практиковалось даже на вершине социальной иерархии. Президент Уоррен Г. Гардинг горячо одобрял сухой закон, но за закрытыми дверями в Овальном кабинете угощал своих доверенных лиц виски в круглых стаканчиках. А Элис Рузвельт Лонгуорт (дочь президента Теодора Рузвельта и супруга сникера палаты представителей, прозванная «Второй Монумент Вашингтону» за свой потрясающий дар хозяйки светских раутов и остроумной собеседницы), держала перегонный куб в подвале своего вашингтонского таунхауса и собственноручно изготовляла вино, пиво, а также джин с ароматом апельсина. По-видимому, тирания сухого закона оказалась намного менее суровой, чем боялись многие пьющие американцы. В 1924 году журнал Outlook утверждал в редакционной статье, что закон утолил

...три колоссально популярных страсти... <...> страстную любовь трезвенников к закону, страстную любовь наших пьющих сограждан к алкоголю и страстную любовь, которую крупнейшая в истории, превосходно отлаженная индустрия контрабанды питает к деньгам.

Эта индустрия, прозванная «бутлегерством» (вероятно, в честь продолговатых плоских фляжек со спиртным, которые контрабандисты прятали в голенища высоких сапог*), вдохновлялась той же логикой коммерции, которая в раннее

* Boot — сапог, leg — нога (англ.)

Новое время стимулировала производство протоджина. Как мы видели в первой главе, для фермеров XVI–XVII веков производство спирта было одним из способов умножить и сохранить экономическую ценность собранного урожая. В промышленных городах XIX века крепкий алкоголь отступил перед популярностью пива, но в условиях сухого закона обрел новые преимущества. Контрабандисты предпочитали иметь дело с крепким спиртным именно потому, что оно крепче пива или вина: груз меньше, но сбыть его можно дороже. Это упрощало нелегальную транспортировку таких напитков и снижало вероятность разоблачения. В первые годы сухого закона большая часть бутлегерского спиртного изготавливалась на основе промышленного спирта. По подсчетам Гейтли, в 1926 году примерно 50 миллионов галлонов — треть всего промышленного спирта, производимого в США, — потихоньку отгружались на черный рынок под видом виски, бренди или джина. Акт Волстеда предусматривал защиту от подобных ухищрений — обязывал производителей примешивать к промышленному спирту вещества, которые придают тошнотворный вкус или «нечистый» оттенок. Но бутлегеры и их ушлые химики легко преодолевали эту помеху. Определенное представление об их практике дают показания некоего агента под прикрытием, прозвучавшие на заседании сенатского подкомитета по борьбе с бутлегерством в 1926 году:

Направляешь им заказ на джин, и они открывают вентиль на здоровенном баке, наливают столько-то спирта, столько-то воды, столько-то ароматизирующего экстракта и красителя, и все это идет в джин. Если тебе нужен ящик шотландского виски, открой тот же вентиль, налей в тару восстановленный спирт-денатурат — сколько хочешь, столько и лей, добавь воды и несколько капель креозота либо эссенции шотландского виски, а также чуточку карамели, и это будет подано на стол в качестве шотландского виски.

На закате эпохи сухого закона некоторые компании предлагали потребителям заняться этой алхимией у себя на дому. В октябре 1932 года реклама в *The New Yorker* воспевала достоинства напитка Рееко:

ХЛЕБНАЯ ВОДКА-ДЖИН-РОМ-ШОТЛАНДСКИЙ ВИСКИ, КОНЬЯК, БУРБОН, ВЕРМУТ, КОКТЕЙЛЬ, АБРИКОСОВАЯ, ФРУКТОВОЕ АССОРТИ, КАКАО-ЛИКЕР, МЯТНЫЙ ЛИКЕР, ГРЕНАРДА [sic], БЕННЕ*. *Неизменно-идеальный, подлинный вкус!* Сколько всего чудесного изобрел человеческий разум! Попробуйте РЕЕКО (попробуйте хоть разок — и вы поймете, что его ничто не заменит), и вы почувствуете, что в этой гамме вкусов содержится вся мягкая спелость из минувших времен. Одной банки РЕЕКО хватает на приготовление галлона (а сорта «Джин» — на ДВА галлона), цена — всего 75 центов в любом продуктовом магазине или аптеке около вашего дома. Процесс смешивания прост и не требует **ВЫДЕРЖИВАНИЯ!**

В этом смысле джин был подарком для бутлегеров (и для всякого, кто пытался приспособить промышленный спирт для употребления внутрь). Правдоподобно имитировать сложный вкус и аромат бренди или виски — задача трудоемкая. Но из смеси зернового спирта с водой и можжевеловым маслом (или даже со скипидаром и серной кислотой, которыми это масло заменяли еще в XVIII веке) получался вполне сносный джин. Вообще-то в начале XX века американцы предпочитали виски: в одном из общенациональных реестров торговых марок перечислены почти тысяча шестьсот брендов виски и лишь шестьдесят с лишним — джина. Однако к середине 20-х годов самопальный джин сделался самым популярным напитком в спикизи. Правда, вкус у него был, как

* *Benné* — одно из названий кунжута. Выяснить, какой напиток имеется в виду, нам не удалось.

правило, очень резкий. Этот напиток прозвали «джин из ванны»: термин общеизвестный, но почти нет свидетельств, что джин действительно изготовлялся в ваннах. (Правда, как мы увидим ниже, этот образ позднее, не без содействия кинорежиссеров, вошел в фольклор о сухом законе.) Вероятно, выражение «джин из ванны» было насмешкой над резким, порой каким-то грязным привкусом нелегального спиртного.

Но если «джин сухого закона», изготовленный из промышленного спирта с самопальными ароматическими добавками, обжигал глотку, то самый мощный его конкурент был, пожалуй, еще ужаснее. Жители отдаленных районов Аппалачских гор издавна варили «муншайн» или «муни» — самогон, также прозванный «виски из пенька»* — вероятно, по традиции, унаследованной от своих предков-шотландцев. После принятия Акта Волстеда этот кустарный промысел перерос в целую индустрию. К 1930 году власти конфисковали почти триста тысяч небольших перегонных аппаратов. Скорее всего, то была лишь «верхушка айсберга», поскольку самогонщики прятали свою технику — кто на ветряной мельнице, кто в пещере, дупле секвойи или амбаре с зерном. Муншайн обычно гнали из основе кукурузного сахара и ароматизировали чем попало — от древесной коры до тухлого мяса. Некий житель Питтсбурга подметил: если «джин-муншайн» немножко отстоится, на поверхности образуется какая-то мерзкая зеленая корка.

Все это указывает, что при сухом законе коктейль сделался необходим в чисто практическом смысле, особенно в спикизи. Многие напитки, которые продавались из-под прилавка или за закрытыми дверями, были забористыми, но пить их в первоначальном виде было совершенно невозможно.

* Выражение «виски из пенька» — отнюдь не указание на то, что самогон якобы гнали из древесины. По легенде, самогонные аппараты прятали в тайниках внутри пней.

Зато в коктейле (особенно в коктейле с насыщенным вкусом типа «Буравчика») «джин из ванны» или «виски из пенки» превращался в жидкость, которую можно было глотать не без удовольствия. Во времена сухого закона сборники рецептов коктейлей становились бестселлерами. Издатели ловили: например, выдавали эти сборники за дань ностальгии по менее просвещенным временам. Либо приводили рецепты безалкогольных коктейлей (в книгах с названиями типа «Смеяльная вода»), но в примечаниях объясняли, как повысить градус коктейлей, если Восемнадцатую поправку вдруг отменят.

Впрочем, те, кто был готов раскошелиться, могли раздобыть через контрабандистов джин, виски и бренди лучших европейских брендов. Контрабанда, как и бутлегерство, началась спустя несколько дней после вступления в силу Акта Волстеда. Запрещенный товар ввозили в США через протяженные участки границ, которые плохо патрулировались, особенно через Мексику и воды Карибского моря. Некоторые контрабандисты — например, легендарный Уильям С. Маккой — просто вели свои суда к берегам США, вставляли на якорь где-нибудь в нейтральных водах и дожидались, пока «народное радио» распространит весть об их прибытии. По слухам, использовалась и самая настоящая радиостанция — сиэтльская K-FOX, которая начала вещать в 1924 году. Дикторы читали в эфире детские сказки Беатрис Поттер и А.А. Милна, в которых, если верить слухам, были зашифрованы известия о контрабандных партиях спиртного. Английские производители джина вначале опасались, что их репутация и объемы продаж пострадают из-за сухого закона, но вскоре осознали, что их продукция имела явное преимущество перед другими спиртными напитками, доступными американцам. Историк джина Джеральдин Коутс подсчитала: пока действовала Восемнадцатая поправка, английские производители продали контрабандистам партии джина

примерно на сорок миллионов долларов в общей сложности. Некоторые винокуры втянулись в контрабанду глубже, чем хотелось бы им самим. Например, однажды заказчик попросил упаковать бутылки джина в ударопрочные и водонепроницаемые контейнеры, которые не тонули бы в соленой воде.

Что бы ни думали сами американские чиновники об этой вакханалии оригинальных правонарушений, но служебный долг обязывал демонстрировать, что они деятельно добиваются соблюдения конституционных запретов. Согласно Акту Волстеда, правоприменением закона ведал новый федеральный орган — Бюро по делам сухого закона. Но это название вскоре стало ассоциироваться с коррупцией. Население питало к «прохи»^{*} не больше уважения, чем к муниципальным мусорщикам, и не рвалось им помогать, а государство платило им даже меньше, чем мусорщикам. Между тем к 1923 году более тридцати сотрудников Бюро было убито при исполнении служебных обязанностей. Вспомним также знаменитую «Резню Валентинова дня» в 1929 году, устроенную по приказу чикагского гангстера Аль Капоне, — расправу над семью членами конкурирующей банды. Это лишь один из многочисленных инцидентов, которые свидетельствовали, что малооплачиваемые и презираемые «прохи» едва ли могли противодействовать бандам бутлегеров, вооруженных до зубов и прекрасно организованных. Кроме того, репутацию Бюро портило избирательное, несправедливое применение закона. Тот, кого застукали с джиновым коктейлем в руке в спикизи в крупном городе, скорее всего, отделался бы штрафом. А вот человеку, которого поймали при тех же обстоятельствах в сельской местности, могли дать несколько лет, если не десятков лет, тюрьмы. В 1929 году Этта Мэй Миллер, жена фермера из Мичигана, была приговорена

* Прохи (prohy) — прозвище сотрудников Бюро, уменьшительно-уничижительное производное от слова Prohibition.

к пожизненному заключению после того, как некий «прохи» зашел в ее дом и обнаружил на кухне одну-единственную бутылку джина.

* * *

В начале 1930-х большинству американцев стало ясно, что Великий эксперимент провалился. В декабре 1932 года сенат начал обсуждать постановление об отмене сухого закона, и 5 декабря 1933 года была ратифицирована Двадцать первая поправка к Конституции, отменившая все положения Восемнадцатой поправки. В Нью-Йорке и Чикаго чучела, изображавшие сухой закон, подверглись разнообразным казням: их сажали на электрический стул, расстреливали, вешали и топили. А в Белом доме (если верить снятой в 1977 году телевизионной драме «Элеонора и Франклин» Джеймса Костигана) президент Франклин Д. Рузвельт впервые приготовил мартини совершенно легально. Спустя восемьдесят лет, оглядываясь на прошлое с высоты опыта трех поколений, мы можем спросить, каковы были долговременные последствия сухого закона для американской культуры.

Эти тринадцать примечательных лет подарили Америке, например, новый увлекательный фольклор. Овеяны легендами имена гангстеров: Джек Даймонд по кличке «Ноги»^{*}, «Оуни-Убийца» — Оуэн Виктор Мэдден, «Босоногий» — Рейфер Дули, а также импозантный великосветский бутлегер Рэймонд Грей (он же «Бритва»). Вошли в историю некоторые «прохи»: Иззи Эйнштейн, прозванный «Виртуоз обмана», легендарный Элиот Несс... Прославились культовые спикизи: «Наполеон», «Пять часов», «50-50». А какие звучные имена

* По одной из версий, Даймонд получил это прозвище за то, что хорошо танцевал, по другой — за то, что стремительно ускользал от недругов. Даймонд пережил столько покушений на свою жизнь, что его прозвали «Неистребимый гангстер».

были у певиц и танцовщиц, выступавших в ночных клубах: Детка канзасского солнца, Тексас Гинэн, Девушка с поэтичными ножками*... Этот пантеон контркультуры стал олицетворять «ревушие двадцатые» в кинофильмах, телесериалах, литературе и всех жанрах массовой культуры. Еще важнее, что за время действия Восемнадцатой поправки кардинально переменялось само американское общество. Развивались радио и кинематограф, и американская глубинка с любопытством (или с восторгом, или с омерзением) узнавала из фильмов и радиопередач о кипучей и опасной жизни мегаполисов. Сухой закон принудил пьющих женщин выйти из частной сферы в общественную (правда, существовавшую в подполье) — то есть в спикизи. Когда же сухой закон был отменен, многие женщины не пожелали вернуться к прежним обычаям. Это стало предпосылкой более поздних революций в общественной жизни и культуре. И наконец, еще одно последствие — для нашего повествования главное. Сухой закон выдвинул джин на авансцену американской культуры коктейля. В марте 1934 года журнал *Scientific American* писал:

Сухой закон... повысил статус джина, который до «эры трезвости» считался чем-то сомнительным и ценился невысоко. Джин вошел в моду. Те, кто когда-то воротил нос от джина и употреблял его разве что в составе коктейлей, приучились не только пить джин, но и изготавливать его собственноручно.

Кроме того, с отменой сухого закона новый обычай — устраивать коктейль-пати — смог вырваться из стен спикизи и войти в привычку. Забавно, что эта чисто американская

* Тексас Гинэн — сценический псевдоним актрисы Мэри Луизы Сесилии Гинэн (1884–1933). Гинэн была хозяйкой знаменитого нью-йоркского спикизи «Клуб 300» (а также сыграла хозяйку спикизи в фильме «Королева ночных клубов»). «Девушкой с поэтичными ножками» называли танцовщиц Сильвию Герриш и Белл Ливингстон.

новация родилась, вполне возможно, в голове одного скучающего британца. Алек Во (старший брат писателя Ивлина Во) уверял, что коктейль-пати изобрел в 1924 году его приятель, английский художник Ричард Невинсон. Невинсон учился в лондонской Школе искусств Слейд, какое-то время дружил с английскими футуристами (но вскоре рассорился с Перси Уиндемом Льюисом), а во время I Мировой войны служил в Службе скорой помощи «Друзей»*. Картины Невинсона, вдохновленные фронтовыми впечатлениями, — пожалуй, самые запоминающиеся из всех, что были созданы художниками на эту тему. В начале 20-х Невинсон вернулся в Лондон и счел, что долгими августовскими днями там удручающе скучно. Он нашел выход: приглашал к себе несколько друзей и угощал их коктейлями, чтобы скоротать время до обеда**. В другой версии фигурирует не Невинсон, а американская светская дама, некая «мадам Альфредо де Пенья». На закате жизни Алек Во даже утверждал, будто идея коктейль-пати родилась у него самого, а не у Невинсона.

Кто бы ни изобрел коктейль-пати, но в Великобритании, а также (с 1933 года) в США она вскоре превратилась в настоящий социальный институт. Для семей из среднего класса, не желавших закатывать грандиозные и дорогостоящие званые обеды в эдвардианском духе (и не имевших достаточного количества прислуги для таких затей), коктейль-пати стала идеальным способом принять друзей неформально, но стильно. К концу 20-х набор для коктейля (бокалы, мелкие принадлежности и хромированный шейкер) стал в Америке типичным свадебным подарком, и даже добропорядочные семейства все

* «Друзья» — самоназвание квакеров. В годы I Мировой войны квакеры финансировали службу скорой помощи, которая действовала на театре боевых действий. Она была создана, чтобы квакеры и другие люди, которые по своим религиозным убеждениям отказывались от службы в действующей армии, могли принести пользу на войне.

** Обедали в этих кругах, разумеется, вечером, а ужинали поздно вечером или ночью.

охотнее выставляли такие наборы напоказ в своих буфетах. Одновременно изобретались новые коктейли на основе джина. Многие из них отражали неослабевающее влияние Британской империи на вкусы европейцев и американцев. Коктейль «Стрейтс слинг» родился, по-видимому, в баре «Лонг» в отеле «Раффлз» в Сингапуре примерно в 1915 году. Первым его смешал бармен по имени Нгиам Тонг Бун. Рецепт этой смеси (джин, вишневая наливка, бенедиктин, лимонный сок, апельсиновый биттер, биттер «Ангостура» и содовая, все взболтать со льдом) включен в книгу Роберта Вермейра «Коктейли и как их смешивать» (1922). В «Книге коктейлей „Савоя“» Гарри Крэддока (издание 1930 года) есть рецепт «Сингапурского слинга» (с «Куантро», «Гренадином» и ананасовым соком). В рекламе джина Gordon's, сочиненной в начале XX века, восхвалялся изысканный вкус «Джин-физза»:

Сахар (одна чайная ложка). Лимонный сок (одного лимона). Сливки (один дэш). Сухой джин Gordon's (один винный бокал). Наполнить бокал мелко колотым льдом. Взболтать. Процедить, долить в бокал аэрированной воды до самого верха.

Если же вы сомневались, что искусство миксолога вам по плечу, фирма Gordon's предлагала приобрести готовые коктейли: «Совершенство», «Пиккадилли», «Манхэттен», «Сан-Мартин»... Правда, не все новые джиновые коктейли ассоциировались со столь элегантными местами и красивыми понятиями. Изобретенная в середине 20-х «Обезьянья железа» (смешать сухой джин с апельсиновым соком, гранатовым «Гренадином» и абсентом, взболтать со льдом) была вдохновлена, вероятно, песней Билли Мейерса «Made a Monkey Out of Me» («Из меня сделали обезьяну») — пародией на опыты австрийского физиолога Эйгена Штейнаха и французского хирурга русского происхождения Сержа Вороноффа. Штейнах обнаружил, что к пожилым морским свинкам возвращается

энергичность, если пересадить им половые органы молодых особей. Воронофф сделал шаг дальше: предлагал пожилым мужчинам пересадку семенников, взятых у шимпанзе или бабуинов.

Но самым популярным напитком почти на всех коктейль-пати был мартини. По современным меркам мартини 30-х — весьма насыщенные (допустим, всего три-четыре части джина на одну часть вермута). Часто они имели желтоватый оттенок от апельсинового биттера или вермута.

Любители приключений придумывали свои индивидуальные вариации. Алистер Кроули утверждал, что изобрел в лондонской «Таверне Фицрой» коктейль «Кубла Хан № 2» (смесь джина с вермутом и настойкой опия). Что ж, возможно, это и правда: «Таверна Фицрой» открылась в 1919 году (правда, на месте другого паба), а Кроули вернулся в Великобританию в 1923-м, когда фашисты Муссолини изгнали его из сицилийского Чефалу. Впрочем, этот исторический анекдот (как и многие другие детали биографии Великого Зверя) трудно проверить. Историк оккультизма Алекс Оуэн советует рассматривать этот эпизод просто как очередную попытку Кроули осуществить то, что он мнил делом своей жизни, — воплотить на практике декадентские сюжеты Уайльда и весь спектр извращений с иллюстраций Бердслея.

Вопреки изыскам Кроули, именно традиционный сухой мартини в коническом бокале полюбился европейцам и американцам (не в последнюю очередь президенту Рузвельту). Судя по всему, Рузвельт обожал ритуал приготовления мартини и в конце рабочего дня обязательно приглашал сотрудников Белого дома развлекаться на коктейль-пати. Эти посиделки Рузвельт называл «детский час» (цитата из стихотворения Лонгфелло). Позднее несколько завсегдатаев «детских часов» сетовали, что Рузвельт портил мартини добавлением анисового ликера. Но у этого коктейля были и более опасные

ингредиенты. В 1941 году, совершая круиз по Карибскому морю, американский писатель Шервуд Андерсон проглотил зубочистку из мартини и вскоре скончался от перитонита, вызванного прободением кишечника.

* * *

Сухой закон не только повлек за собой появление коктейль-пати и «детских часов», но и возымел далеко идущее последствие — вынудил многих американцев эмигрировать в Европу. Благодаря этому бармены Великобритании и континентальной Европы прошли настоящий «интенсивный курс» американской миксологии. Кроме того, возник один из самых ярких и прочных образов «века джаза» (как нарек эту эпоху Фрэнсис Скотт Фицджеральд, один из ведущих представителей «потерянного поколения»). В своем втором романе «Прекрасные и проклятые» (1922) Фицджеральд описывает жизнь состоятельных нью-йоркцев. Дожидаясь наследства, Энтони Пэтч коротает время за мартини с абсентом: джина и вермута — пятьдесят на пятьдесят, плюс капелька «зеленой феи», чтобы «встряхнуться как следует». Шедевр Фицджеральда «Великий Гэтсби» (1925) — одновременно гимн хрупкой золотой мишуре американского светского общества и разоблачительная сатира. Загадочный Джей Гэтсби, как выясняется, нажил свои миллионы бутлегерством. Характер Дэзи Бьюкенен — прелестной, искрометной пустышки — точь-в-точь коктейль «Джин-физз». Прототипом Дэзи стала богатая наследница Джиневра Кинг, с которой у Фицджеральда был недолгий роман (правда, Джиневрой ее нарекли не в честь джина или женевера, а в честь Джиневры де Бенчи, которую в 1474 году увековечил на портрете Леонардо да Винчи). Но к 1934 году, когда увидел свет роман «Ночь нежна», «век джаза» превратился в какофонию. Безысходность этой книги отразила черные дни в жизни самого

Фицджеральда: его жена Зельда страдала шизофренией, сам он спивался...

Как бы то ни было, по легенде, коктейль «Белая леди» был изобретен Фицджеральдом в Париже совместно с Эрнестом Хэмингуэем. «Белая леди» — смесь джина, «Куантро», лимонного сока и яичного белка. В некоторых произведениях Хэмингуэя джин — одна из тех красноречивых деталей, которые делают литературное произведение блестящим. Герой романа «Прощай, оружие!» (1929) Фредерик Генри, оставив своих итальянских товарищей, сбегает в город Стреза и там празднует свое возвращение к цивилизации и мирной жизни — а именно заказывает тарелку сэндвичей и несколько порций мартини. Другой джиновый коктейль, «Буравчик», играет пронзительную роль в рассказе «Недолгое счастье Фрэнсиса Макомбера». Макомбер и его жена Марго отправляются в сафари в африканский буш. Их проводник — Роберт Уилсон, профессиональный охотник на крупного зверя. Когда на охоте раненый лев бросается на Макомбера, тот поддается панике и убегает. Вечером, на бивуаке, Марго высмеивает мужа за его неудачу. Макомбер пьет «Буравчик», бокал за бокалом, чтобы забыть о своем позоре, а Марго, как намекает Хэмингуэй, ложится в постель с Уилсоном. На следующее утро Макомбер искупает свою трусость, застрелив трех буйволов. Однако выясняется, что один буйвол всего лишь ранен. Марго, ожидающая мужа поодаль в автомобиле, пугается: вдруг раненый буйвол нападет на Макомбера, а тот снова потеряет самообладание? Она хватается ружье и стреляет в буйвола, но по ошибке попадает в Макомбера. Так обрывается недолгое счастье Макомбера, но умирает он, сознавая, что своей последней пулей все-таки прикончил буйвола.

Пока Фицджеральд и Хэмингуэй повествовали об упадке и трусости, молодой Коул Портер увлек мартини в более легкомысленном направлении. В песне «Две юных малютки в лесу», сочиненной для ревю «Причуды Гринвич-Виллиджа»

1924 года, Портер переосмыслил народную сказку «Малютки в лесу». Как и положено в сказке, злой дядюшка завел Малюток в лесную чащу и бросил на произвол судьбы, а лесные звери взяли их под свою опеку. Но затем события принимают более современный оборот. Проезжий магнат спасает Малюток, увозит их в Нью-Йорк и делает из них звезд полусвета. Он осыпает их бриллиантами и одевает в шелка, покупает им квартиры и автомобили, вокруг них роятся поклонники и ухажеры. И вот завершающий штрих их превращения в настоящих горожанок — магнат впервые угощает их мартини. Но в музыке, как и в литературе, джин всегда имел мрачную изнанку. В конце 20-х Бесси Смит, величайшая блюзовая певица своей эпохи, если не всех времен, записала «Блюз джин-хауза» («Gin House Blues»). Любопытно, что в репертуаре Смит было две разных песни с таким названием. В первой, написанной пианистом и руководителем биг-бэнда Джеймсом Флетчером Гамильтоном Хендерсоном и записанной в марте 1926 года, героиня несет свою печаль в кабак, чтобы утопить ее в джине. Во второй песне, написанной «Гарри Берком» (вероятно, псевдоним пианиста Джеймса Ч. Джонсона, известного по сотрудничеству с Фэтсом Уоллером), Смит поет о том, что ей ничего на свете не надо — только ее джин и ее грех составляют ей компанию. Именно вторая песня и стала известна как канонический «Блюз джин-хауза», особенно после того, как Нина Симон проникновенно исполнила его в своем альбоме «Forbidden Fruit» (1961).

* * *

Но джином как метафорой пользовались не только литературные гиганты «потерянного поколения» или звезды джаза и блюза. Америка времен сухого закона подарила массовой культуре не только мартини, но и бурное развитие киноиндустрии. Именно в кинематографе наиболее

явно развернулись «войны культур», характерные для эпохи сухого закона, а широкий зритель черпал из кинокартин представления о культуре коктейля. Одни кинематографисты полагали, что крепкий алкоголь — враг общества и погубитель человечества; другие видели в нем символ удовольствия и раскрепощенности. Одни изображали пьяниц в орседе трагических героев, а алкоголизм — как роковой недостаток характера. Другие создавали образы «не просыхающих» недотеп, которые веселили окружающих своими выходками, словно клоуны. А то, что именно и где именно пил персонаж, могло красноречиво рассказать о его прошлом, образе мыслей и отношении к себе самому. Как мы увидим ниже, в первые десятилетия истории кино джин редко был пружиной сюжета, но часто становился элементом антуража.

В период, когда кинематограф начал «взрослеть», превращаясь из развлекательного аттракциона в общепризнанный род искусства, политики, медики и широкие массы начали беспокоиться не о тех неприятных последствиях, которыми чревато употребление конкретных спиртных напитков, но об опасности, которую таил в себе алкоголь во всех видах. (Единственное исключение — несколько интереснейших французских короткометражек, снятых в начале XX века, когда абсент вызывал панический страх в обществе.) В немом кино было нелегко показать зрителю, что именно употребляют персонажи (разве что сделать на бутылке размашистую надпись «ДЖИН» или «ПИВО»), так что во многих ранних фильмах было значимо не то, какой алкогольный напиток употребляет персонаж, а тот факт, что он вообще выпивает (на это указывали титры, либо актер утрированно изображал опьянение). В первом десятилетии XX века режиссер-первопроходец Д.У. Гриффит (позднее снискавший себе неоднозначную славу фильмом 1915 года «Рождение нации», где прославлялись рабовладение и Ку-клукс-клан) снял цикл короткометражек, которые проповедовали трезвость.

В фильме «Перевоспитание пьяницы» (1909) некий забуддыга ведет жену и дочь в театр. Оказывается, что там идет мелодрама о последствиях злоупотребления спиртным. Пьяница бухается на колени, просит прощения у родных и немедленно «завязывает». В том же году вышел в прокат более мрачный фильм Гриффита «Что натворил алкоголь». Плотник, поддавшись уговорам товарищей по артели, начинает пить пиво. Он быстро перерождается в пьяного буяна, начинает издеваться над семьей, а в финале стреляет в свою дочь, когда та приходит забрать его из бара домой.

При сухом законе алкоголь не допускался в публичную сферу американской жизни, зато исподволь «просачивался» на киноэкраны, как подметил критик Говард Гуд. Гриффит продолжал воспевать умеренность и трезвость — например, в одной из своих немногочисленных звуковых картин «Борьба» (1931). Но некоторые молодые кинорежиссеры восставали против Восемнадцатой поправки, прежде всего в совершенно безобидном, казалось бы, жанре короткометражной комедии. В фильме «Навеселе» (1930) Стэн Лорел и Оливер Харди крадут джин из тайника миссис Лорел. Они надеются протащить контрабандой бутылочку-другую в «Рейнбоу-клуб». Но миссис Лорел их перехитрила. Лорел и Харди входят в клуб, наливают себе по стопке, делают глоток... О ужас! Это тошнотворный холодный чай с горчицей и соусом чили. «Навеселе» — добродушный грубоватый фарс, но спустя два года выходит картина «Делай ноги!» — язвительная сатира на лицемерие сухого закона. Судья Бомонт, слышащий образом трезвости, выгоняет Лорела и Харди из города, устав от их пьяных выходок. По дороге они встречают некоего пьянчужку, и тот приглашает их к себе переночевать (точнее, приводит их к какому-то дому и говорит, что в нем живет). Пока он ищет по всем карманам ключ, Лорел и Харди залезают внутрь через открытое окно. Их видит какая-то женщина, вскрикивает и падает в обморок. Лорел и Харди наливают

ей воды, приподнимают женщину и дают ей попить. Но по ее реакции сразу ясно: вместо воды в стакане джин. Что же, Лорел и Харди не упускают ни одного случая надраться. Они чокаются с хозяйкой, и тут появляется истинный хозяин дома: судья Бомонт. Обнаруживается, что он тайком пьет больше всех в городе.

Как только сухой закон был отменен, новый комплекс ограничений — так называемый Кодекс Хейса — едва не установил драконовские правила для изображения алкоголя в американском кино. В 1922 году Уилл Х. Хейс был назначен председателем Ассоциации продюсеров и дистрибьюторов кинокартин. Ему поручили восстановить доброе имя кинобизнеса после суда над Роско «Толстяком» Арбаклом, которого обвиняли в убийстве. Хейс начал гонения с того, что крайне несправедливо обошелся с Арбаклом. Хотя тот был совершенно невиновен в преступлении, в котором обвинялся, Хейс запретил ему работать в кино — фактически поставил крест на его карьере. Следующим шагом Хейса стала разработка кодекса, который должен был превратить американское кино в здоровое и благопристойное массовое развлечение. Показывать на экране пороки разрешалось только без наглядных подробностей и при условии, что персонажи понесут кару за аморальность. Самые жесткие запреты накладывались на показ употребления алкоголя и опьянения: исключение делалось лишь для сцен, где это непременно полагалось по сюжету. В 1930 году Ассоциация приняла Кодекс Хейса, в 1934-м начала применять его на практике. Но многие режиссеры сочли, что после отмены сухого закона эти правила слишком суровы. Коктейли по-прежнему использовались для характеристики персонажа или как реквизит комичных происшествий при встречах киноперсонажей. Когда же режиссер командовал: «Стоп, снято!», застолье продолжалось. Именно в тот период последний дубль съемочного дня прозвали «мартини-дубль». Поговаривали, что комик У.К. Филдс

ежедневно выпивал прямо на съемочной площадке до четырех пинт заранее приготовленного мартини. Это подкрепляющее средство, налитое в серебряную флягу, для приличия именовалось «ананасовым соком мистера Филдса». Когда один шутник подменил фляжку такой же, но с безалкогольным питьем, Филдс обиженно возопил: «В мой ананасовый сок кто-то налил ананасового сока!»

Спустя несколько лет некоторые отважные кинорежиссеры начали поднимать тему сухого закона. Картина «Ревущие двадцатые»* (1939) колоссально повлияла на позднейшие описания этой эпохи в искусстве. Механик Эдди Бартлетт (его сыграл Джеймс Кэгни) возвращается с I Мировой войны и обнаруживает, что в мастерских и гаражах родного города ему нет применения: молодежь заняла все рабочие места. Чтобы свести концы с концами, Бартлетт начинает подрабатывать таксистом вместе со своим другом Дэнни Грином, но почти случайно вступает на преступный путь. Его арестовывают после поручения отвезти якобы «кусочек мяса» (подозрительный пакет бутылкообразной формы) в местный подпольный бар. Грин и Бартлетт вместе занимаются бутлегерством. Вот одна из сцен, вошедших в киноклассику: дома у Бартлетта друзья изготавливают джин в ванне (буквально), подливая искусственные ароматизаторы в промышленный спирт. Грин в кухонном фартуке сидит на бортике ванны, зачерпывает джин кастрюлей, позаимствованной у жены, и переливает в бутылку, которую держит Бартлетт. Оба стараются не пролить ни капли. Дело не только в том, что, как указывает Бартлетт, каждая капля джина — это барыш. Высококонцентрированный спирт может загореться или прожечь одежду. Фильм заканчивается трагически. Бартлетт вытесняет конкурирующую шайку, где верховодит его другой старый друг Джордж Холли (его играет Хамфри Богарт),

* В советском прокате — «Судьба солдата в Америке».

но разоряется из-за биржевого краха 1929 года и отмены сухого закона. В финале Бартлетт снова работает таксистом. Случайная встреча с Холли и спор о смерти их сослуживца выливаются в двойное убийство. Бартлетт убивает Холли, а бандит из шайки Холли стреляет в Бартлетта. Тот, шатаясь, бредет к дверям церкви, падает на спину и испускает дух.

Но даже в первых образчиках жанра «нуар» было что-то светлое. Нам попались шесть картин, снятых между 1934 и 1947 годами, где жизнь без тисков сухого закона представляется скорее в заманчивом, чем в мрачном свете. В цикле приключенческих фильмов по мотивам бестселлера Дэшила Хэммета «Тонкий человек» (1934) Уильям Пауэлл и Мирна Лой сыграли супругов Ника и Нору Чарльз. Ник, частный детектив, недавно бросил свою профессию, но все равно вовлекается в расследование некоего убийства. Его жена Нора — состоятельная дама. И Ник, и Нора, мягко говоря, любят выпить, и мартини присутствует, в той или иной форме, почти в каждой сцене фильма. Например, в нью-йоркском ночном клубе Ник пытается доказать свою гипотезу, что мартини следует взбалтывать в ритме вальса, а «Манхэттен» — смешивать в ритме фокстрота. Аста, собака Ника, знает все бары на маршруте их ежедневной прогулки, а ее хозяин, расследуя преступления, посещает великосветские вечеринки, дорогие дансинги и отели. Причем для Ника и Норы мартини — не просто бодрящее средство. Первый фильм был снят в 1934 году, вскоре после отмены сухого закона, а время действия — 1902 год, то есть задолго до того, как появилась идея Восемнадцатой поправки. В мире «Тонкого человека» никаких «Великих экспериментов» попросту нет, а мартини, наряду с танцами, хохотом, вечеринками и нарядной одеждой, — просто часть повседневной жизни, а не то, чего следует стыдиться и стесняться. Итак, цикл «Тонкий человек» напомнил американским любителям спиртного, что им снова позволено весело проводить время, какие бы тучи ни сгустились на горизонте.

* * *

На рассвете 7 декабря 1941 года по распоряжению Исо-року Ямамото из Императорской ставки соединение бомбардировщиков и сверхмалых подлодок японского флота атаковали базу ВМС США в Перл-Харборе, на острове Оаху в Гавайском архипелаге. В результате было потоплено двадцать кораблей и погибло 2402 американских военнослужащих и гражданских лиц. Японцы нанесли этот превентивный удар, чтобы США не смогли помешать их экспансии в Юго-Восточной Азии. Спустя четыре дня после нападения на Перл-Харбор («дня, который навеки будет днем позора», как звучно выразился Рузвельт) США во второй раз в своей истории вступили в мировую войну. Началась подготовка к борьбе с армиями нацистов в Европе и японскими силами на Тихом океане.

В последующие четыре года сотни тысяч американских военных были отправлены на театры боевых действий в разных уголках планеты. Чтобы снять стресс и усталость от боев, солдатам выдавали шоколад, жевательную резинку и сигареты, а во многих частях регулярно показывали кино. Фильм «Касабланка», вышедший в прокат в ледяном январе 1943 года, стал символом американского кинематографа военных лет. Вдобавок он содержит, должно быть, самый знаменитый образ джина в истории кино. Пожалуй, нельзя сказать, что джин играет какую-то особенную роль в сюжете «Касабланки». Как и в более ранних фильмах, этот напиток — лишь мелкая деталь, которая выпукло характеризует жизнь главных героев. Рик Блейн (первый романтический персонаж в карьере Богарта, до тех пор он много лет играл гангстеров типа Джорджа Холли) держит в марокканском порту Касабланка «Американское кафе Рика» (Rick's Café Américain). Собственно, это не кафе, а ночной клуб-казино. Когда в этот «жалкий джин-хауз» заходит Ильза (ее играет Ингрид Бергман), размеренное существование Рика

обрывается, героя раздирают противоречия между совестью и чувством обиды на Ильзу. Дело в том, что эта женщина — прежняя любовь Рика, и, войдя в его кафе, она возвращает его в его жизнь. Внутренние метания Рика обостряются после встреч с нацистскими офицерами и бойцами французского Сопротивления. Его сомнения и переживания противоречивы, словно джин, который Рик подает посетителям. Ценный, бессердечный шик спикизи уживается с ясностью и чистотой джина — «напитка для взрослых людей», которые не тешатся самообманом.

Военное время и трудный период, который длился вплоть до отмены продуктовых карточек, вновь изменил статус джина. Спиртовые заводы вновь стали поставлять спирт для производства боеприпасов — эту кампанию прозвали «коктейлями для Гитлера». Правда, в Великобритании Правительственный комитет по делам пивоварения и винокурения настоял, что некоторые бренды джина и виски высшего сорта нельзя снимать с производства. Их теперь производили для экспорта в США по программе ленд-лиза, в обмен на военную технику. В британских пабах и барах джин сделался дефицитом, и дельцы черного рынка пытались заполнить вакуум контрабандным и краденым спиртным или даже тошнотворными самопальными аналогами типа печально-известного «Джина с Эджвер-роуд». Собственно, еще в предвоенные годы череда неурожаев принудила многих винокуров переключиться на менее качественный нейтральный спирт, который гнали из сахарного тростника. А война поставила несколько почтенных винокурен на грань банкротства. Во время осады Мальты британское командование пыталось поддержать боевой дух, обещая бутылку Plymouth Gin всякому, кто уничтожит немецкий корабль или истребитель. Но в 1941 году завод в Плимуте сильно пострадал от падения зажигательных бомб, и качество его продукции снизилось так стремительно, что Королевский

флот Великобритании прекратил отношения с этим брендом, длившиеся двести лет.

Всякому, кто в мае 1945 года, празднуя победу над Германией, пропустил стопку тогдашнего джина, прозванного «экономным», и выкурил сигарету марки «Победа» (глубоко презираемые всеми британцами — и военными, и штатскими), могли показаться знакомыми некоторые детали вышедшего в 1949 году романа Джорджа Оруэлла «1984». Этот шедевр, который Оруэлл писал на ферме на острове Юра на Внутренних Гебридах, пытаясь превозмочь туберкулез, — крайне пессимистическое видение тоталитарного будущего. А сладковатый вкус и маслянистый запах синтетического «Джина Победа» — одна из главных метафор, символизирующих монотонную безысходную жизнь Уинстона Смита и его товарищей в провинции Взлетная Полоса I. Название «Джин Победа» пропитано фальшью: оно напоминает, что под властью Старшего Брата никакие победы и поражения невозможны, а есть только нескончаемая изнурительная борьба. Джин, как и все остальное в культуре Океании, подвергся стандартизации и индустриализации, из него вытравлены последние следы эмоциональных или исторических коннотаций. Это обстоятельство акцентируется при «встречах» Смита с джином:

[Смит] взял с полки бутылку бесцветной жидкости с простой белой этикеткой: «Джин Победа». Запах у джина был противный, маслянистый, как у китайской рисовой водки. Уинстон налил почти полную чашку, собрался с духом и проглотил, точно лекарство.

Лицо у него сразу покраснело, а из глаз потекли слезы. Напиток был похож на азотную кислоту; мало того, после глотка ощущение было такое, будто тебя огрели по спине резиновой дубинкой. Но вскоре жжение в желудке утихло, а мир стал выглядеть веселее. Он вытянул сигарету из мятой

пачки с надписью «Сигареты Победа», по рассеянности держит ее вертикально, в результате весь табак из сигареты высыпался на пол. Со следующей Уинстон обошелся аккуратнее*.

В финале романа Смит, совершивший предательство (в «комнате 101» он выдал свою возлюбленную Джулию), сидит с безучастным видом в кафе «Под каштаном», читает листки-агитки и снова пьет «Джин Победа»:

Он взял стакан и залпом выпил. Как обычно, передернулся и тихонько рыгнул. Пойло было отвратительное. Гвоздика с сахарином, сама по себе противная, не могла перебить ушлый маслянистый запах джина, но, что хуже всего, запах джина, сопровождавший его день и ночь, был неразрывно связан с запахом тех...

«1984» — книга о памяти и о политике припоминания, а «Джин Победа» — одновременно эликсир забвения и средство пробуждения самых мучительных воспоминаний. Вкусы и ароматы (например, шоколада, которым его угощает Джулия во время их тайной вылазки в лес) воскрешают в сознании Смита обрывочные картины дореволюционной жизни (как если бы Пруст ел пирожное «Мадлен Победа», сидя в московской сталинской высотке). В последних фразах романа даже слезы Смита начинают пахнуть нездорово — алкоголем. «Джин Победа», совсем как Старший Брат, завладел его душой.

* * *

В сценах, где Уинстон Смит топит свое отчаяние в стаканах «Джина Победа», Оруэлл отчасти отразил жизнь британцев в первые послевоенные годы: усталость от невзгод,

* Роман Оруэлла цитируется в переводе В.П. Голышева.

дефицит продуктов (правда, также было чувство облегчения и радость от победы в войне). По другую сторону Атлантики все обстояло совсем иначе. Многие американцы даже во время войны не испытывали недостатка в материальных благах, а с окончанием боевых действий наступило десятилетие оптимизма и культа потребления, когда американская мечта казалась легкодостижимой как никогда. Впрочем, начало холодной войны (кстати, впервые в новейшей истории этот термин был введен Оруэллом, в статье в Tribune в октябре 1945 года) породило паранойю, недоверие, страх перед надвигающейся угрозой ядерного Армагеддона. В любом случае, как самолюбование, так и страх толкали американцев к употреблению алкоголя. Менялись обычаи, связанные с выпивкой, появлялись новые типы питейных заведений, но вера в могущество мартини не иссякала.

В конце 30-х во многих крупных городах США, особенно в Нью-Йорке, появились новые, обставленные в подчеркнуто современном стиле коктейль-бары: темное дерево, хромированная фурнитура, зеркала, венецианские жалюзи. В конце 40-х и в 50-е годы эти коктейль-бары полюбились новому поколению горожан, и производители алкоголя поспешили сыграть на этой тенденции. Реклама джина и виски вообще часто играла на людских амбициях. Джин и бренди позиционировались как любимые напитки «белой кости» — WASP («белых англосаксов-протестантов») с Восточного побережья США, ассоциировались с наследственными капиталами, дубовой обивкой кабинетов, белыми теннисными костюмами и вечеринками в колледжах Лиги плюща. Эту рекламную стратегию отражали даже анекдоты. «Что такое банкет из семи блюд для WASP? Шесть порций мартини и одно канапе». Но гуру маркетинга с Мэдисон-авеню все чаще рекламировали мартини как коктейль прогресса, непременно приложение к скоростным авто и небоскрегам, серым фланелевым костюмам и твердым воротничкам, бизнес-ланчу и «часу

коктейля» (последнее на практике часто означало, что муж выпивал с коллегами один-два мартини перед тем, как выехать домой на поезде, пока его жена, сидя дома в пригороде, прихлебывала «Джин-физз» или «Хайболл»).

По мере того как менялся ореол мартини в культуре, эволюционировал и рецепт этого коктейля. На 50-е годы пришелся пик моды, которую Лоуэлл Эдмундс назвал «фетишизацией сухости»: дозу вермута умудрялись снизить до почти гомеопатической. Кто-то споласкивал бокал вермутом и выливал его, другие клали в шейкер кубики льда, облитые вермутом. Третьи просто шептали над бутылкой слово «вермут», наливая себе неразбавленный джин. У последнего метода были блестящие исторические прецеденты: ведущий кинорежиссер-сюрреалист Луис Бунюэль подносил бутылку «Нуайи Прат» к окну, чтобы луч солнца, озарив ее, впитался в мартини. А в черные ночи массированных бомбардировок Лондона Уинстон Черчилль просто кланялся в сторону Франции, наливая себе бокал джина Plymouth. Любителям технических новшеств предлагались распылитель вермута, а также пипетка для вермута от фирмы Hammacher Schlemmer или «шприц Горэма для мартини (Gorham Martini Spike)» в футляре, выстланном бархатом. Последнее приспособление и впрямь смахивало на шприц для подкожных инъекций. Если же вам кажется, что это уже перебор, с вами наверняка согласился бы Бертрам Стэнли, который высмеял фетишизацию сухости в «Правилах безопасности и регламенте сухого мартини» (1966). Стэнли объявил опасными коктейли, где соотношение вермута и джина превышало 1:16.

Мартини — неважно, сухой или не очень — представлял собой квинтэссенцию американского прогресса. Правда, джин, из которого готовили этот коктейль, производили в большинстве случаев британские винокурни со столетней или двухсотлетней историей. Фирма Beefeater, эксплуатируя всплеск моды на все британское после коронации

Елизаветы II в 1953 году, вскоре заняла первое место по экспорту джина. Бренд Tanqueray завоевал симпатии американских знаменитостей и политиков от Боба Хоупа до Джона Кеннеди. Британский джин любили далеко не повсюду (например, функционеры китайской компартии предпочитали коньяк, который даже выглядит дорогостояще и согревает уже своим цветом), но мартини сделался международным символом могущества Америки. В конце 1940-х Бернард Девото, историк Американского Запада, лауреат Пулитцеровской премии, написал цикл статей об американских коктейлях, где заключил, что мартини — один из главных вкладов США в мировую культуру. Никита Хрущев называл мартини «самым смертоносным оружием Америки». Известен как минимум, один случай, когда это «оружие» было применено по гневу (правда, не на поле боя, а в гостиной). Эрнест Бевин, министр иностранных дел Великобритании в 1945–1951 годах, плохо ладил с госсекретарем США Дином Ачесоном. В мае 1950 года, после особенно холодных переговоров, Бевин подал гостю мерзкий на вкус «псевдомартини» из джина, пермута и теплой воды в равных пропорциях.

* * *

Зимой 1945 года 21-летний Трумэн Капоте, который уже прославился своими рассказами, был приглашен на прием, который давала грозная Кармел Сноу, главный редактор Harper's Bazaar. Окинув взглядом нежное, юное лицо Капоте, она попросила официанта, проходившего мимо, принести стакан молока. Капоте сказал: «Благодарю, но я предпочел бы мартини». В литературе послевоенного периода, как и в жизни, мартини мог быть ярким символом взрослости и всех ее привилегий. Наверное, самый знаменитый пример можно найти в романе Сэлинджера «Над пропастью во ржи» (1951). Холден Колфилд бесцельно шатается по Нью-Йорку,

в том числе пьет со своим приятелем мартини и шотландский виски в гостиничном баре. Антураж взрослой жизни резко контрастирует с ребяческим тоном их разговоров. К тому же приему Сэлинджер прибег спустя десять лет в повести «Фрэнни» (издана в составе книги «Фрэнни и Зуи» в 1961 году). Перед ежегодным футбольным матчем между командами Йелла и Принстона Фрэнни Гласс и Лейн Кутель встречаются за ланчем, пьют мартини и, кажется, утрачивают общий язык: мысли Лейна сосредоточены на его эссе о Флобере, а у Фрэнни не выходит из головы книга, которую она сейчас читает, — трактат русского мистика, который рекомендует постоянно, беспрестанно повторять одну и ту же молитву.

В художественной литературе мартини служил аккомпанементом и к встречам, так сказать, «настоящих взрослых». В «Возвращении в Брайдсхед» (1945) Ивлина Во Чарльз Райдер и Джулия Флит пьют мартини за ланчем в поезде, кокетничая друг с другом. А в романе Сары Дэвидсон «Мелкие монеты» (1977) герой делает героине предложение в нью-йоркском ресторане «Sardi's» — вручает бокал мартини, в который опущено кольцо с бриллиантом. Но романтическими аспектами джина кормились и блистательно-грубые фарсы. Персонажи юмористической радиопередачи ВВС «Вокруг Горна» (1965–1968) — безработные актеры Джулиан и Сэнди (их роли исполняли Хью Пэддик и Кеннет Уильямс) — частенько шутили по поводу особенного эффекта, который джин оказывал на Джулиана. Сэнди намекал, что с его другом случилось в Богноре некое ужасное (или приятное) происшествие (никогда не уточняя, какое именно). И добавлял: если допустить Джулиана в место, где можно достать хоть стаканчик джина, он расклеится и обязательно вновь себя скомпрометирует.

Впрочем, если отвлечься от Джулиана и Сэнди, можно справедливо отметить, что литература и массовая культура послевоенного периода сосредоточились на мрачных и стильных аспектах употребления джина. Трэвис Макги,

герой более чем двадцати детективов американского писателя Джона Д. Макдональда, пьет Plymouth галлонами без отрыва от своей работы «консультанта по спасению имущества» в криминальных кругах Форт-Лодердейла и Майами. Кстати, название первого романа из цикла о Макги («Расставание в голубом»), возможно, вдохновлено классикой «черного детектива» — «Долгим прощанием» (1953) Рэймонда Чандлера, где антигерой Филип Марлоу знакомится с неким Терри Ленноксом, и тот за бесчисленными порциями «Буравчика» открывает ему душу. Когда Леннокс сбегает в Мексику после того, как (якобы) убивает свою жену, а потом (тоже якобы) делает недвусмысленное письменное признание в убийстве и кончает с собой, Марлоу снова пьет «Буравчик», размышляя о несчастной судьбе Леннокса.

В 1953 году увидели свет еще два произведения, где совершенно по-разному описывалась роль джина в послевоенную эпоху. Первое познакомило нас с самым знаменитым в XX веке и определенно самым влиятельным в культурном отношении любителем мартини. В фешенебельном казино в Руаяль-лез-О (на вымышленном приморском курорте на севере Франции) карибский магнат, отвлекшись от игры в баккара, изобретает для своей секретарши новый вид мартини.

— Сухой мартини, — сказал он. — Один. В глубоком фужере для шампанского.

— Oui, monsieur.

— Еще минутку. Три части «Gordon's», одна часть водки, половина части «Кина Лилье». Взболтайте очень тщательно, пока не станет холодным, как лед, и положите в бокал длинный тонкий кусочек лимонной корки. Вам все понятно?

Это роман «Казино Руаяль», «магнат» — конечно же, Джеймс Бонд, а его спутница — красавица-шпионка Веспер Линд, одна из двух женщин, в которых Бонд влюбляется

по-настоящему (по крайней мере, в романах и рассказах самого Флеминга). Бонд называет коктейль в ее честь — «Веспер», а в финале она кончает с собой, не выдержав напряженной жизни двойного агента. «Веспер» — напоминание об утрате, о которой Бонд предпочел позабыть, — появляется в «бондиане» всего единожды, но любовь Бонда к «водке-мартини» ныне вошла в легенду, преимущественно благодаря фильмам об агенте 007. Однако в романах автор заставляет Бонда частенько пить джинный мартини (а также великое множество других коктейлей, не говоря уже о шампанском, бренди, бурбоне, виски и турецком раки — колоссальная нагрузка на печень!). Нечто похожее на водку-мартини» фигурирует в первом фильме киновондианы — «Доктор Но» (1962) с Шоном Коннери. Но Коннери в роли Бонда смог заказать мартини только в фильме 1967 года «Живешь только дважды». В большинстве ранних рецептов мартини уточнялось, что коктейль следует размешивать, поскольку при взбалтывании он мутнел от мелких льдинок. Поскольку на экране Бонд пьет кристально-прозрачный мартини, вполне вероятно, что все бармены отважно отклоняются от инструкций суперагента. Судя по всем внешним признакам, коронный напиток Бонда размешан, а не взболтан.

Рассказ Джона Чивера «Джин приносит горе» был опубликован в том же году, что и «Казино Руаяль», но совершенно иначе трактует употребление джина. Место действия — зажиточные пригороды в Америке 50-х. Многие критики и читатели воспринимали Чивера как кумира послевоенных любителей мартини. Чивер жил со своей семьей в городке Оссининг (графство Уэстчестер, штат Нью-Йорк), чувствовал, что уютный мирок пригородов стал для него ловушкой, и беспощадно анатомировал его в своих произведениях. После того как Чивер едва не скончался от отека легких, спровоцированного неумеренным пьянством, он лег в наркологическую клинику и впоследствии сделался трезвенником. Для

Чивера и его современников джин был символом определенной разновидности дорогостоящего изящества. В зловещем рассказе «Пловец» (сборник «Бригадир и соломенная вдова», 1964) люди в холеных садах, попадающихся на пути Недди Меррилла, пьют джиновые коктейли со льдом. Рассказ «Джин приносит горе» — отстраненное, почти бесстрастное повествование о зажиточной семье Лоутонов. Супруги Кип и Марсия Лоутон, похоже, редко «просыхают». С точки зрения их маленькой дочери Эми, которая учится в частной школе, жизнь папы и мамы — всего лишь череда унижительных происшествий на коктейль-пати и пьяных перепалок со слугами, которые якобы выпили джин Кипа (на самом деле его выливает дочь, опасаясь за отца). В 1979 году драматург Венди Вассерштейн, лауреат Пулитцеровской премии, сняла по рассказу фильм с Эдвардом Херманном и Сигурни Уивер в главных ролях. Чивер с холодной виртуозностью анализирует взаимоотношения между двумя аспектами американской культуры употребления алкоголя — праздничный, но пустопорожний мир коктейль-пати противопоставляется саморазрушительным излишествам алкоголиков-одиночек. Джин разъял жизнь Кипа и Марсии Лоутонов и, наверное, их души, но только джин удерживает их вместе.

Подобная двойственность в изображении джина и его любителей обнаруживается и в послевоенном американском кино и драматургии. Виски обычно слыл напитком заядлых выпивох, которые преспокойно опрокидывают стакан за стаканом в баре, у всех на виду (или даже пьют из горла). Джин, напротив, считался напитком невротиков: тех, кто подавляет свои инстинкты, старается скрыть свою тягу к алкоголю от окружающих и даже от самого себя. Джин мог входить в состав коктейлей или разбавляться тоником, персонаж мог пить его залпом, перемещаясь с одной коктейль-пати на другую, либо украдкой прихлебывать, сидя в пустой квартире. В фильме «Выпускник» (1967) миссис Робинсон, которую

играет Энн Бэнкрофт, потягивает мартини, дожидаясь неуклюжего Бенджамина Брэдока (Дастин Хоффман), которому она назначила свидание в отеле «Тэфт». Федерико Феллини намекнул в «Сладкой жизни» (1961), что главный герой «подхватил бациллу» пьянства по-американски от вульгарных и алчных туристов, встреченных в Риме. А Бунюэль в «Скромном обаянии буржуазии» (1972) высмеял средний класс, который не расстается с мартини. Дескать, точно так же как вермут не допускается в шейкер, чувственность не допускается в жизнь буржуа, а ее жалким суррогатом служат светские беседы.

В пьесе Эдварда Олби «Кто боится Вирджинии Вулф» (1962) герои пьют отнюдь не умеренно. Глотая порции коктейлей, Джордж, преподаватель истории в маленьком колледже, и его жена Марта, дочь президента этого колледжа, изобретательно оскорбляют друг друга; пожалуй, до Олби сцена еще не знала такой безудержной перебранки. Джордж высмеивает вкусы Марты: мол, «Буравчик» — напиток не серьезный. А затем, оказавшись наедине со своим молодым коллегой Ником, рассказывает, как, будучи еще школьником, ходил в подпольный бар вместе с одноклассником. Этот мальчик нечаянно стал причиной гибели своих родителей: случайно застрелил мать, а спустя несколько лет вез на машине отца и врезался в дерево. Отец погиб, а юноша сошел с ума. Кисло-сладким привкусом «Буравчика» пропитана пьеса «Гленгарри Глен Росс» (1982) Дэвида Мэмета — история о шайке крепко пьющих чикагских риелторов с хищническими повадками. Ее герои, прибегая то к лести, то к подкупу, то к шантажу, втюхивают наивным людям никчемные земельные участки. А вот одно из классических послевоенных изображений совместного алкоголизма — фильм Блейка Эдвардса «Дни вина и роз» (1962). Супруги Джо и Кирстен (их играют Джек Леммон и Ли Ремик) постепенно скатываются по наклонной, подбадривая себя мартини, «Бренди

Александром», а в одной из сцен — просто неразбавленным джином из пластиковых стаканчиков, который они пьют на кровати в дешевом мотеле. Но не все пьющие киногерои — архетип меланхолии и злключений. В «Артуре» (1981) Дадли Мур играет молодого шалопая из состоятельной семьи (это один из последних комических пьяниц в американском кино, если оставить в стороне особый жанр — комедии про студентов-раздолбаев). Родня грозит оставить Артура без наследства, если он откажется жениться на благовоспитанной зануде из хорошей семьи. На одном из рекламных плакатов фильма Мур, мечтательно улыбаясь и держа в руке бокал мартини, нежится в ванне.

* * *

В 1981 году мартини Дадли Мура выглядел скорее анахронизмом (и почти наверняка был водочным, а не джинным). Упадок джина и мартини начался еще в середине 60-х, поскольку менялись вкусы и обычаи, а также экономические основы производства алкоголя. В 50-х американские фабриканты, обеспокоенные тем, что складские запасы выдержанных спиртных напитков иссякают слишком быстро, принялись рекламировать водку — вот, дескать, модная альтернатива джину и виски. А на смену маниакально-скрупулезной «фетишизации сухости» пришел более небрежный подход, который воплощен в рецепте «Мартини со льдом»: берем бокал, кладем лед, льем джин и вермут, как придется. Тем временем крупные международные конгломераты выкупили ряд почтенных брендов джина. Тут-то и оказалось, что характер и своеобразие торговых марок нелегко уберечь. Качество Plymouth продолжало снижаться, несмотря на похвалы знаменитостей (например, сэр Фрэнсис Чичестер заявил, что в одиночной кругосветке на «Джипси-Мот IV» хандрит, только когда кончался запас джина). К началу 90-х крепость

Plymouth была снижена с 40 до 37,5%, изготавливать его стали нерегулярно и не больше двух партий в год.

Главная перемена состояла в том, что в третьей четверти XX века медицина и общественная мораль по-новому взглянули на употребление алкоголя. Собственно, еще в 1939 году два алкоголика, вступивших на путь исправления, — биржевой брокер Билл Уилсон и врач Боб Смит — опубликовали книгу «Анонимные алкоголики». Подхватив идеи Бенджамина Раша и его современников, которые считали злоупотребление спиртным чем-то вроде болезни, Уилсон и Смит призвали не обвинять пьяниц в безнравственности. В их понимании алкоголики — больные люди, а их болезнь лечима с помощью программы «Двенадцать шагов». Принципы программы в том, что самостоятельно алкоголик не способен исправиться, но некая внешняя сила может подтолкнуть его к исправлению. В 40–50-х годах организация «Анонимные алкоголики» стремительно росла (к 1957 году ее уже спародировали в мультфильме «Анонимные птицеловы», где кот Сильвестр пытается избавиться от мании гоняться за Твити) и приобретала влияние за границей. Всемирная организация здравоохранения и Американская медицинская ассоциация признали алкоголизм болезнью.

Если 60-е не способствовали безмятежному пьянству а-ля фильм «Артур», то 70-е и 80-е оказались еще хуже. В 1976 году Джимми Картер, баллотируясь в президенты, заклеил «ланч из трех мартини», объявив его привилегией самодовольных, надутых банкиров с Уолл-стрит. В конце 70-х медицина открыла, что существует алкогольный синдром плода, и беременных женщин вновь призвали воздерживаться от спиртного. Тогда же возникло новое движение за здоровый образ жизни, приверженцы которого предпочитали салат с минеральной водой, а не «ланч из трех мартини». А бум фитнеса побудил многих горожан заменить «час коктейля» занятиями в спортзале.

5. Серебряная пуля

К середине 80-х джин и джиновые коктейли определенно вышли из моды, и если бы в тот момент мы подвели черту под нашим рассказом, пришлось бы признать, что четырехсотлетняя мировая история джина завершилась печально. Но, как мы наблюдали выше, джин как минимум дважды возродился после катастрофического удара по репутации. В последние двадцать лет его статус и популярность вновь, как ни удивительно, восстановились. Произошел подлинный ренессанс джина.

**The
GIN**
*you will
ask for
again*

**DELICATE
DELECTABLE
DISTINCTIVE**

TANQUERAY'S
GENUINE IMPORTED *Dry Gin*
DISTILLED IN LONDON · ENGLAND

Sole U.S. Importers:
James McCunn & Co., Inc.,
314, West 14th Street, New York, N.Y.

Реклама джина Tanqueray's. «Джин, которого вам захочется вновь.
Деликатный, вкусный, уникальный»

ЭПИЛОГ. РЕНЕССАНС ДЖИНА

Как бы странно это ни звучало, наше время — самый благоприятный за последние пять столетий момент для употребления джина. Мода на коктейли и культуру их употребления вернулась, новое поколение миксологов изобретает свежие вариации признанных классических напитков. Старинные бренды типа Tanqueray и Plymouth обрели второе дыхание, а такие новые винокурни, как SipSmith's и G'Vine, вносят оригинальный и полезный вклад в рыночный ассортимент. У любителей, которые не закоснели в своих вкусах, есть возможность продегустировать особенные сорта джина, которые производятся малыми винокурнями и ароматизируются чуть ли не всеми растениями подлунного мира; истинные оригиналы могут изобрести что-то на собственный вкус, используя наборы для смесей; а поклонники ретро — отыскать воссозданные древности, будь то голландский женевер XVII века или «Старый Том» викторианцев. Для джина и его любителей наступил золотой век. В финале нашего путешествия по истории джина мы ознакомимся с факторами, которые породили этот ренессанс джина, а также совершим экскурсию по перегонным цехам и лабораториям ведущих современных производителей.

Корни джинного ренессанса следует искать в конце 1980-х годов — тогда американские производители алкоголя начали искать способ остановить падение и увеличить спрос в условиях моды на здоровый образ жизни. К 1988 году конгломераты тратили на рекламу более восьмисот миллионов

долларов в год и направляли примерно такие же суммы на спонсирование спорта и искусств. Они надеялись вернуть джину и другим крепким спиртным напиткам былой престиж — статус атрибутов стильного и космополитического образа жизни. Кроме того, в 1988-м появился Bombay Sapphire — первый за несколько десятилетий новый бренд джина премиум-класса. Это творение Мишеля Ру из Carrillon Importers (того самого Ру, который совершил другой триумф в маркетинге стиля жизни, раскрутив шведскую водку Absolut) стало образцом для десятков последующих так называемых «крафтовых джинов». Сознывая, что даже ведущие бренды премиум-класса во многом растеряли свою индивидуальность, Ру сделал упор на качестве и своеобразности Bombay Sapphire, а также на его верности традициям. Рецепт 1761 года, перегонный куб XIX века с «головкой Картера»^{*}, родниковая вода из гор Уэльса, изящная бутылка синего стекла: этот джин весьма далек от промышленного массового производства (по крайней мере, далек настолько, насколько можно позволить на крупном производстве).

В том же году внимательные летописцы массовой культуры могли заметить первые робкие проблески возрождения коктейлей — а именно фильм Джеймса Бриджеса «Яркие огни, большой город», снятый по мотивам одноименного романа. Автор книги, Джей Макинерни, наряду с Тамой Яновиц и Бретом Истоном Эллисом, принадлежал к «литературной стае молодых нахалов»^{**} середины 80-х. В фильме главный герой, писатель Джейми Конвей, перебирается из Канзаса на Манхэттен в надежде сделать карьеру, но после того, как его

^{*} Перегонный куб с головкой Картера был разработан в XIX веке братьями Картер, которые начинали с работы у Энеаса Коффи. Вначале предназначался для ректификации спирта-сырца, который гнали в кубе Коффи.

^{**} «Литературная стая молодых нахалов» — прозвище, придуманное критиками для нескольких американских писателей, которые в 80-х прославились, будучи еще довольно молодыми людьми.

бросает жена, погружается в омут вечеринок, пьянства и наркомании. В романе Макинерни основная дурная привычка Конвея — пристрастие к кокаину, но в фильме эта тема приглушена (вероятно, продюсеры опасались испортить добропорядочный имидж Майкла Дж. Фокса, сыгравшего главную роль), и Конвей травит себя преимущественно коктейлями. Фильм «Яркие огни, большой город» — отнюдь не гимн джину, но он познакомил многих молодых кинозрителей с нервной, накаленной атмосферой городских баров и клубов. В начале 1990-х это настроение подхватило культурное движение «Cocktail Nation» — полная противоположность гранжа; такие группы, как Royal Crown Revue, Squirrel Nut Zippers и Cherry Poppin' Daddies, признавались в любви к культуре коктейля, лаунж-музыке и танцам в стиле свинг. Подростки и молодежь 20–25 лет нарядились в гавайские рубашки, кеши гольфистов, а иногда даже в легендарные костюмы «зут» по моде 40-х. Коктейли, особенно мартини, вернулись в меню.

Фильм «Свингующие»* (1996) — своеобразный апофеоз «Страны коктейля». Сюжет о начинающих актерах, обитателях обшарпанного Восточного Голливуда, развивается по звуковую дорожку из классики свинга и свежие композиции ведущих групп «Страны коктейля». Нью-йоркский актер Майк (его играет Джон Фавро) расстается с девушкой, с которой встречался несколько лет, и переезжает в Лос-Анджелес. Его лучший друг Трент (Винс Вон) приобщает его к сладостному стилю ретро (а именно к питью коктейлей) и учит искусству обольщения. К финалу Майк освоил новые развлечения, пристрастился к мартини и обзавелся новой, прекрасно сложенной подружкой. Итак, в 90-х, отчасти под влиянием кино и «Страны коктейля», мартини снова в ходу. Кстати, заодно появилось много невиданных «-тини»: «Аппетитини», «Тартини» и даже «Эспрессотини».

* В российском прокате — «Тусовщики».

Удачную трактовку в постмодернистском духе увлечение мартини и всем, что с ним связано, получило в «докудрам-комедии» Питера Муди «Оливка или цедра»* (2004). Велокурьер Ник Мартини (его играет лос-анджелесский бармен Пол Аренбург) должен перевоплотиться в частного детектива, типичного героя фильмов в жанре «нуар», чтобы познать историю и значение мартини (а также завоевать сердце загадочной красавицы). Приключения Ника перемежаются документальными интервью ученых, барменов и страстных любителей мартини, восхваляющих достоинства этого коктейля. Спустя пятнадцать лет после премьеры «Свингующих» мода не угасает. В популярном телесериале «Безумцы» Дон Дрейпер и сотрудники его рекламного агентства, гоняясь за женщинами и выгодными контрактами, подкрепляют силы неполиткорректными способами — курят табак и пьют мартини.

* * *

И все же, как продемонстрировал успех *Bombay Sapphire*, ренессанс джина объясняется не только тем, что отношение людей к нему изменилось. За последние двадцать лет многие винокурни вернулись к старым технологиям перегонки, характерным для кустарного производства. Кроме того, они ставят качество продукта выше, чем количество. Так появилась широкая гамма весьма своеобразных сортов джина. Перегонный куб Коффи (викторианское изобретение, которое сделало возможной непрерывную перегонку в больших объемах) и практика «холодного смешивания» (добавления в нейтральный спирт эфирных масел, что позволяет обойтись без дорогостоящей ректификации) уже не так популярны, как раньше.

* Названием послужил стандартный вопрос бармена: «Вам мартини с оливкой или с цедрой?»; английское название «*Olive or Twist*» также звучит как каламбурное обыгрывание романа Диккенса «Приключения Оливера Твиста».

Собственно, если производитель хочет зарегистрировать бренд по жестким стандартам «Защищенного географического указания» Евросоюза, то он обязан использовать для ректификации традиционный перегонный куб, а не куб Коффи. На данный момент сертификаты «Защищенного географического указания» и «Юридически-защищенного обозначения» имеет джин Plymouth, а «лондонский сухой джин» — только юридически-защищенного обозначения (то есть его следует производить по определенной технологии, но не обязательно в Лондоне). Итак, старинный способ перегонки, который когда-то считался уделом технически-отсталых дилетантов, теперь стал основным в производстве джина премиум-класса, и многие бренды с гордостью оповещают покупателей, что гонят джин в кубах XVIII или XIX века. Куб «Старый Том» на заводе Gordon's работает более двухсот лет, а на винокурне Plymouth's в Блэкфрайарз донныне регулярно используется куб, которому сто пятьдесят пять лет. Производственный цикл обычно длится примерно семь часов, под пристальным надзором мастера-винокура, который должен уловить момент для отбора вожделенного «сердца» продукта.

Винокуры вновь заинтересовались старинными методами перегонки и стали взыскательнее подбирать растительные ароматизаторы. Сейчас в этой индустрии используется более ста ароматизаторов (правда, каждый конкретный джин, как правило, содержит не больше семи или восьми). Самым популярным остается можжевельник (ныне часто выращиваемый на Балканах), но современный джин премиум-класса также может содержать корень дягиля из России, миндаль из Италии, фиалковый корень из Франции, кориандр из Марокко, райские зерна из Западной Африки или кубебу с Явы. Фирмы Gordon's, Tanqueray и Booth's вводят растительные добавки в спирт прямо в перегонном кубе, а Beefeater еще до перегонки настаивает их на холодном спирту в течение двадцати четырех часов. На производстве Bombay Sapphire

растительные добавки кладут в медные «корзинки» в горловине куба. Кроме того, многие фирмы производят особые или сезонные сорта джина с редкими и экзотическими растительными добавками. В последние годы Gordon's добавила к своему ассортименту джин Distiller's Cut с лимонным сорго и имбирем, а в фирме Greenall's Джоанна Мур, первая в отрасли женщина-винокур, заведует производством джина Berkeley Square (он вдохновлен растениями, которые выращивались на средневековых аптекарских огородах) и BLOOM (цветочного джина с запахом жимолости). Тем временем на Tanqueray появился джин, ароматизированный раангпурским лаймом, а Beefeater производит ограниченные партии «зимнего джина», настоянного на пряных растениях, которые оказывают согревающий эффект.

Ренессанс джина буквально воскресил многие ведущие британские фирмы. Так, в 1996 году четыре инвестора приобрели захиревшую винокурню Plymouth, постарались вернуть ей былой престиж и возобновили партнерство с Британским королевским флотом. Но наибольшая активность происходит в среде винокуров, которые изготавливают штучный продукт. Каждая фирма производит собственные, особенные сорта «крафтового джина». Зародилось это движение вначале в США, где в 1990 году было пять винокурен-бутиков, а в конце века уже почти сто. За последние десять лет много таких предприятий было основано в Великобритании. Целое созвездие ведущих винокурен сосредоточено в Лондоне. Иэн Харт, бывший трейдер из Сити, наладил производство в собственном доме в Хайгейте. Он использует низкотемпературный вакуумный куб для производства двенадцати видов спирта (каждый вид ароматизируется каким-то одним растением), а затем купажирует эти спирты. Результат — джин под названием Sacred. В Хаммерсмите, недалеко от берега Темзы, Сэм Голсуорси, Фейрфокс Холл и мастер-винокур Джаред Браун основали винокурню

Sipsmith. Ее сердце — традиционный перегонный куб из меди. Это первый за последние двести с лишним лет случай, когда новый куб этого типа появился на лондонской винокурне. Кристиан Дженсен, восстав против традиции легких лондонских сухих джинов, произвел фурор своим джином Bermondsey, который восходит к более тяжелым и сладким сортам 30-х годов XX века, а Кристофер Хейман (кстати, отпрыск семьи Бэрроуз, основавшей Beefeater) производит классический лондонский сухой джин, «Старый Том», и сладкий, ароматный «Джин-ликер» (Gin Liqueur). В Кэтферте (Шетландские острова) винокурня Blackwoods производит свежий, оригинальный джин, ароматизированный травами местных лугов и дюн. Еще одна шотландская фирма, William Grant & Sons, традиционно знаменитая своим виски, делает Hendrick's — один из самых популярных новых сортов последнего десятилетия. Он ароматизирован огурцом и розой, а продается в черной бутылке, смахивающей на аптечные. На винокурне Langley вблизи Бирмингема Мартин Миллер, издатель и магнат гостиничного бизнеса, разработал рецепт лондонского сухого джина, который широко признан одним из лучших в сфере спиртных напитков премиум-класса. А по ту сторону Ла-Манша Жан-Себастьян Робике и Бруно де Рейлак, нарушив все правила джина, создали G'Vine — виноградный спирт, ароматизированный цветами винограда.

Тем временем предок и кузен джина — жenever — жив и здоров. Пожалуй, он не так моден, как джин, и (подобно хересу) ассоциируется с чем-то старомодным и чудаковатым. Но в Голландии он остается национальным напитком, а по различным технологиям его производства можно изучать историю самого женевера и джина. Oude genever («старый жenever» — это значит не «выдержанный», как можно подумать, а «старой школы») изготавливается на основе как минимум 15-процентного moutwijn («солодового вина») и содержит до двадцати граммов сахара на литр. У него насыщенный

желтый цвет, а вкус сладкий, с нотками можжевельника. Возможно, этот напиток показался бы знакомым Хогарту. «Молодой женевер» (*jonge genever*), разработанный в начале XX века, не столь насыщен (содержание *moutwijn* не превышает 15%, содержание сахара — не более десяти граммов на литр). Наконец, *korenwijn*, выдерживаемый в бочонках год с лишним, — весьма крепкий напиток, который содержит не менее 51% *moutwijn*. Этот сладкий, насыщенный, обжигающий напиток — самое близкое к солодовому виски, что есть в Голландии. В производстве женевера по-прежнему доминируют три компании, основанные в годы «Голландского золотого века» или чуть позднее, — *Bols*, *De Kuypers* и *A. van Wees*. Каждая из них производит линейку традиционных женеверов наряду с различными ароматизированными спиртными напитками и ликерами. В отрасли есть и новичок — фирма *Zuidam*. Фред ван Зуйдам основал ее в 1975 году и доныне остается (вместе со своими родственниками) ее владельцем и управляющим. *Zuidam* первой применила в производстве женевера технологии кустарной перегонки и, в отличие от многих британских винокурен (закон обязывает их осуществлять дистилляцию и ректификацию в разных местах), осуществляет весь производственный процесс на собственном предприятии, от помола зерна до выдержки в бочонках и розлива в бутылки.

Bols, *Zuidam* и другие производители женевера остаются верны вкусам и ароматам минувшего, но двое молодых лондонцев открыли новый этап в истории джина. Двое школьных друзей — Сэм Бомпас и Гарри Парр — обнаружили, что желе таит в себе большой потенциал, причем не только кулинарный, но и архитектурный. В 2007 году Бомпас и Парр вместе занялись бизнесом, обосновавшись в Саутуорке. Они

сотрудничали с архитектором Норманом Фостером, шеф-поваром Хестоном Блументалем, Лондонским фестивалем архитектуры, универмагом Selfridge's (это далеко не полный список). Бомпас и Парр — авторы концепций и проектов, которые одинаково близки как к инсталляциям и перформансам, так и к традициям спикизи и джин-паласов. Например, они сделали светящиеся алкогольные желе для вечеринки, на которой отмечал свое тридцатитрехлетие диджей и продюсер Марк Ронсон, наполнили таунхаус в Мейфере пуншем, приготовленным по рецепту эпохи Реставрации, а также изобрели коктейль с «жалом в хвосте» (ягодой клубники, вымоченной в эфире). Если говорить о джине, их самая гениальная затея была осуществлена в 2009 году. После консультаций с экспертами (историком кулинарии, специалистом по экстремальной физиологии и авторитетом промышленного взрывного дела) Бомпас и Парр перевели джин-тоник в газообразное состояние, чтобы его можно было вдыхать, и наполнили этим веществом комнату в подвале некоего клуба в Сохо. Впервые в истории десятки участников вечеринки (кстати, одетые в костюмы из бумаги) смогли «пожирать» коктейль глазами и вдыхать его бронхами.

Разумеется, ренессанс джина и блистательные затеи Бомпаса и Парра не стоит считать неожиданностью. Вся наша книга демонстрировала, что история джина непременно отражала противоречия между этикой и эстетикой, культурой и политикой, локальными вкусами и глобальными событиями. Джин пережил джиноманию и сухой закон, а значит, переживет все, что угодно. Пожалуй, можно быть уверенным только в одном: значение и статус джина будут меняться и впредь, и к лучшему, и к худшему. Если вдруг покажется, будто все возможности исчерпаны, фантазия любителей джина, а также новые тенденции истории и культуры вновь увлекут этот поразительный напиток в каком-то новом заманчивом направлении.



Четыре сотни лет калисайя («цинхона с желтой корой») была самым ценным источником хинина. Кора этого дерева служила одним из главных ингредиентов первых «тонизирующих вод». *Cinchona calisaya*, иллюстрация из книги «Лекарственные растения Кёхлера»

ПРИЛОЖЕНИЯ

ПРИЛОЖЕНИЕ 1. ИЗБРАННЫЕ ТЕКСТЫ

*Николас Калпепер. «Английский врач,
или Астролого-физический трактат о народных
травах нашей страны» (1652)*

«Английский врач» Николаса Калпепера — один из древнейших текстов, по которым можно проследить предысторию джина. Радикальный республиканец Калпепер, сын священника и выпускник Кембриджского университета, основал в Спиталфилдзе аптеку, где лечил ист-эндских бедняков за посылную для них плату. Он противопоставлял себя лекарям из Королевской коллегии врачей, которые, по его мнению, держались напыщенно, брали втридорога и изъяснялись туманно. Калпепер принадлежал к первому поколению, которое начало употреблять кордиалы, ароматизированные можжевельником, не только как лекарство, но и для удовольствия. В трудах Калпепера соединены ученость алхимиков, античная медицина и познания народных знахарей, а также личные демократические убеждения автора. Калпепер писал не на латыни, а на английском, предлагал рецепты лекарств из распространенных в Англии «народных трав» типа можжевельника:

Можжевеловый куст. Приводить описание куста, столь широко известного, нет необходимости.

Место. Произрастает в изобилии в различных лесах в Кенте, на общественном выгоне в Уорни близ Brentwuda в Эссексе,

на выгоне Финчли с внешней стороны Хайгета; рядом с ново-найденными источниками около Далиджа, на выгоне между Митчемом и Кройдоном, в Хайгете, что близ Амершема в Букингемшире, и во многих других местах.

Время. В первый год шишки не созревают, но остаются зелеными два лета и одну зиму прежде, чем созреют; после созревания все они приобретают черную окраску, и потому ты всегда найдешь на кусте зеленые шишки; созревают же шишки к листопаду.

Обращение с можжевельником и его качества. По благотворным свойствам сей превосходный кустарник почти не имеет себе равных. Поскольку шишки горячи в третьей степени, а сухи всего лишь в первой, они представляют собой самое сильное противоядие, они предохраняют от мора не хуже, чем прочие растения; прекрасно помогают от укусов ядовитых тварей; это весьма сильное мочегонное, а значит, очень полезно при болезненном или затрудненном мочеиспускании. От водянки помогает так хорошо, что даже щелок из золы можжевельника исцеляет при употреблении внутрь в виде питья. Можжевельник вызывает регулы, помогает от материнских припадков, укрепляет желудок, оказывает ветрогонное действие. Воистину, вряд ли найдется лучшее средство от ветров в любой части тела или от колик, чем химическое масло, вытянутое из шишек; если же поселяне не умеют вытягивать химическое масло, они могут удовлетвориться приемом десятка или дюжины зрелых шишек каждое утро натощак. Шишки великолепно помогают от кашля, одышки и чахотки, болей в животе, переломов, судорог и конвульсий. Они помогают беременным разродиться быстро и благополучно, превосходно укрепляют мозг, идут во благо памяти и укрепляют зрение, распрямляя оптические нервы; великолепно избавляют от всех видов болотной лихорадки; помогают при подагре и ишиасе и укрепляют конечности организма. Зола можжевельового дерева — быстродействующее лекарство для

цинготников: пусть втирают золу в десны. Шишки останавливают все истечения, помогают при геморрое, морят глистов у детей. Щелок из золы можжевельного дерева, если омытым телом, излечивает зуд, струпья и проказу. Шишки дробят камни, возбуждают аппетит, если он пропадает, и превосходно помогают от всех параличей и падучей болезни.

Уильям Ай-Уорт. «Полный винокур, или Все искусство дистилляции в практическом изложении» (1705)

В истории джина Ай-Уорт — фигура загадочная. Родился он (насколько можно предположить) в Роттердаме, после Славной революции приехал в Лондон и завел винокурню «под вывеской с синим шаром и звездой на углу Кингз-стрит в верхнем Мурфилдсе, Лондон». Ай-Уорт зарабатывал изготовлением джина и бренди, но, по-видимому, его подлинной страстью была алхимия. Он переписывался с Исааком Ньютоном о поисках эликсира жизни и опубликовал десятки рецептов спагирических — то есть алхимических — лекарств в духе Парацельса. Его «Aqua Stomachica major, или Желудочная вода великая» содержит, кажется, чуть ли не все из возможных растительных добавок, за исключением можжевельника:

Возьми крепкого пруф-спирта шестнадцать галлонов; Calamus Aromaticus* девять унций пять драм; зеленой коры гваякового дерева, сухих корней гравилата, калгана шесть с половиной унций; сухих корок цитрона, сухих корок апельсина, корицы белой четыре унции семь драм пятнадцать гранов; сухой полыни горькой обычной, сухой полыни римской, мяты курчавой, верхушек розмарина, пижмы, сладкого майорана, дикого тимьяна — все высушенное, три унции полторы драмы;

* Calamus Aromaticus — латинское название аира.

мускатного ореха и корицы четыре унции три драхмы пятнадцать гранов; семян фенхеля сладкого, семян кориандра восемь унций; анисового семени два фунта шесть унций три драхмы; истолочь все, что можно истолочь, а затем перегнать на крепком пруф-спирте и подсластить белым сахаром (шестнадцать фунтов).

Но о можжевельнике и его применении Ай-Уорт тоже знал немало. В его рецепте «Potestates Vaccarum Juniperi, или Силы можжевеловых шишек» алхимическая ученость поразительно сочетается с практической сметкой. Из рецепта можно узнать, как голландские знахари избавляли младенцев от колик:

Возьми можжевеловых шишек двадцать или тридцать фунтов, или сколько пожелаешь, истолки мелко и, сложив в чан, залей дождевой водой, а, кроме этого, добавь горсть осадочной соли и оставь постоять десять или двенадцать дней, а затем перегони в медном кубе с конденсатором, чтобы чистое масло выпарилось вместе с водой в большом объеме; а когда удалишь из куба раствор и шишки, то, если ты процедишь их через волосяной мешок, процедишь и выпаришь, то ты получишь экстракт в большом количестве.

Эти силы [можжевеловых шишек] прекрасно помогают при коликах, резах, задержке ветров, а также при песке в почках, мочеточнике и мочевом пузыре, они не только утоляют сильные боли, но также избавляют от непроходимости органов, вызывают изобильное мочеиспускание, успокаивают желудок, кишки и все внутренности, идут во благо жизненному духу. В Голландии, по распространенному обычаю, когда дитя страдает задержкой ветров, то мать, кормящая дитя, пьет силы или спирты можжевельника, и благодаря этому дитя испытывает облегчение. Доза, как и других сил, — от пятнадцати до сорока капель на стакан пива, вина или медовухи.

Джиномания и ее последствия

Но не прошло и нескольких десятилетий, как джин приобрел крайне скверную репутацию: теперь это было не полезное укрепляющее средство, приготовленное алхимиками из растений, а пошло распоследней лондонской бедноты, прожигающее кишки. Один из самых резких вердиктов вынес сэр Джон Гонсон, председатель Вестминстерского суда, в своей речи в 1728 году (позднее, в 1740-м, напечатанной в его «Пяти напутствиях нескольким большим жюри»):

Ничто так не подрывает здоровье и усердие бедного сословия людей, чьи труд и силы — превеликая опора для общества, как неумеренное употребление «женевы». Вот обыкновенный случай: голодающий пьяница, одурманенный сим или похожим напитком, с тупым безразличием взирает на свои лохмоты и наготу и либо с бессмысленным хохотом, либо с грубыми и безвкусными шутками глумится над благоразумием и экономностью, топя в рюмке свои тяжкие заботы и теряя, вместе с рассудком своим, последнее беспокойство о жене, или о детях, кои, возможно, рыдают и просят хлеба в убогом пустом доме. Людей горячего нрава она [женева] подзуживает распускать язык, и с него срываются всяческие непристойности и грубости в самых вызывающих выражениях, а также самые отвратительные богохульства и ругань, за которыми часто следуют ссоры и драки, и порой женева бывает причиной убийства. Кроме того, таковые дома и лавки суть прибежища воров и разбойников, а иногда и их питомники: ибо, когда пропойцы истратят и промотают то, на что должны были бы содержать себя и свое семейство, именно там они вступают в сговор и делаются взломщиками домов и уличными грабителями, и таким образом, быстро продвигаясь, находят, наконец, смерть на виселице.

Британское правительство металось, не понимая, что важнее — панический страх перед разложением общества

или немалый доход от налогообложения алкоголя. Оно приняло несколько вялых попыток ограничить торговлю джином. Одним из самых спорных законов стал Акт о джине, вступивший в силу 30 сентября 1736 года. Правительство ожидало, что агитаторы-якобиты будут подстрекать население к бунту против этого закона. Накануне вступления Акта в силу власти ввели войска в города. Но акций протеста не было, если не считать символических поминок по «Матушке Джин» и ее похорон. Пропагандистский листок *Daily Gazetteer*, который спонсировался правительством, описал одну из таких манифестаций в Бристоле:

В Бристоле кончина Матушки Джин немало оплакивалась теми, кто ею торговал, и теми, кто употреблял ее внутрь; многие из последних, желая сполна утолить жажду и со всем приличествующим почтением сказать последнее «Прости» своей возлюбленной даме, не постыдились заложить и продать все свое платье, дабы было на что почтить ее память в последний раз. В понедельник, вторник и среду можно было видеть сильную давку в нескольких розничных лавках, и некоторые покупатели пили прямо на месте, другие же брали навывнос кто пинту, кто галлон, а в одной из сих лавок торговля шла так бойко, что все бочонки до последнего выставили на крыльцо; и хозяин со скорбным вздохом молвил: «Разве это не варварство и не жестокость, что мне впредь запретят ими торговать?». И прибавил: «Горе орудиям сего опустошения». Скорбь была столь велика, что вечером в среду в нескольких приходах были совершены по полному чину похоронные обряды по Матушке Джин, и некоторые ее поклонники явились в изорванном платье, некоторые без плащей, другие же в одном чулке; но мы не слышали, чтобы кто-то из них настолько опечалился, что повесился бы или утопился, вместо сего они избирали пьянство, чтобы утопить свою тоску; правда, несколько старух едва не протянули ноги оттого, что сделали слишком большой глоток.

На гравюре под названием «На смертную память мадам Женевы», изданной в 1736 году к принятию Акта о джине, некий анонимный памфлетист вообразил себе памятник на могиле «Матушки Джин» и сочинил цветистую эпитафию:

**На смертную память мадам Женевы
которая умерла 29 сентября лета 1736,
гробницу воздвигли рыдающие слуги и любящие друзья.**

Той, что ласково утешала голодающего бедняка!
Тебе, Женева, которой больше с нами нет,
Воздвигли мы печальный, но благодарственный монумент,
Руки у нас опустились, наше солнце больше не светит.
Се, здесь ее скорбящий дух прилег навеки,
В опустевших бочках плач по ней отзывается,
Скорбящие слуги вокруг на бочонках возвышаются;
Тряпичница с корзинкой безудержно рыдает;
Грустный винокур на ненужный змеевик взирает,
Мальчик, держась за сердце, о помощи умоляет;
То, что ее породило, теперь возводить ее склеп помогает,
Кадка — ныне шпиль, порожний чан — ныне шар.
Перегонный куб главу свою в небо вознес,
А на нем скорбит гренадер, красный нос.
Чистый белый фартук навроде бирки свисает,
О причине нашего горя всех извещает.
Все скорбящие сюда поголовно сходятся
И вместо реквиема пьют у урны, где ее прах покоится.

Вскоре после того, как в 1752 году был принят новый Акт о джине, джиномания отошла в прошлое. В своей «Истории Англии от Революции 1688 года до кончины Георга II» (изданной в нескольких томах в 1757–1762 годах) шотландский поэт, прозаик и морской хирург Тобиас Смоллетт изложил версию, которая впоследствии сделалась

общепринятой. В историческом труде Смолетта нашлось место и высокой политике, и морализаторскому подтексту, и неофициальному рекламному слогану джиномании: «Напиться — один пенс. Напиться мертвецки — два пенса. Чистая солома даром».

Но на самое яростное сопротивление они [министры Георга II] натолкнулись при попытках поддержать закон, который был ими согласован и крайне спешно проведен через палату общин: он отменял определенные налоги на горячительные напитки и лицензии на розничную торговлю сими напитками и налагал другие, менее обременительные. Во времена, когда были введены те суровые пошлины, равносильные чуть ли не сухому закону, население Лондона впало в гнуснейший упадок, ибо без меры употребляло пагубный напиток, называемый джином, каковой продавался столь дешево, что низшее сословие народа могло позволить себе непрерывное опьянение, и это влекло за собой гибель всей морали, усердия и порядка.

Развращенность возобладала до столь постыдной степени, что торговцы этим ядовитым составом выставили у всех на виду размалеванные доски, приглашавшие людей напиться за малую мзду в один пенни, обещавшие, что за два пенни они могут напиться мертвецки, а солому получить задаром. И, выполняя уговор, они предоставляли подвалы и помещения, устланные соломой, куда переносили пропойц, одурманенных хмелем. Те валялись в сих унылых пещерах, пока к ним частично не возвращались силы, и тогда они находили утешение в том же лукавом зелье; так они подрывали свое здоровье и губили свои семейства в отвратительных рассадниках мерзопакостнейшего из пороков, погрязших в гнили, брани и богохульстве.

Сии непристойные обычаи самым очевидным образом свидетельствовали о полном отсутствии каких-либо политических и общественных правил. Они запятнали бы репутацию

даже самого варварского общества. С целью обуздать это зло, которое сделалось невыносимо, законодательное собрание приняло закон, упомянутый нами выше. Но население вскоре сломало все ограничения. Хотя никакие лицензии не приобретались, а налоги не выплачивались вовсе, спиртным по-прежнему торговали на каждом углу: доносчики боялись угроз простонародья, а мировые судьи то ли из лениности, то ли по продажности не применяли закон.

Новые министры предсказывали, что отмена сего акта принесет короне большой доход; и сия мера, полагали они, может стать более терпимой, так как закон оказался неэффективным: ибо, по-видимому, с тех пор, как были установлены высокие налоги, потребление джина год от года значительно увеличивалось. Поэтому министры предположили, если умеренно повысить цены на спиртное, а лицензии выдавать розничным торговцам по двадцать шиллингов штука, сие оградит низшее сословие от неумеренного употребления спиртного; тогда благодаря сему моральный облик исправится, а на поддержание войны удастся, может быть, собрать значительную сумму, заложив в банк доходы от налогов и лицензий.

На сих максимах был основан новый закон, и через нижнюю палату он прошел, не встретив сопротивления: но среди пэров вызвал самый упорный спор, какой только случался с начала существования парламента. Первую атаку на него повел лорд Херви, ранее лишенный поста хранителя малой государственной печати, которую передали лорду Гауэру; и с того момента сии двое поменялись принципами. Первый закалился, сделавшись непреклонным патриотом; второй смягчился, превратившись в раболепного придворного. По сему случаю лорд Херви произнес цветистую речь о фатальных последствиях сего пагубного спиртного напитка, который они собирались спустить с цепи и натравить на собратьев.

Несколько прелатов рассуждали на те же темы: но граф Честерфилд обрушил на закон соединенные силы разума, остроумия и осмеяния. Лорд Картерет, лорд Батхерст и граф Бат поддержали закон; обе спорящие стороны выдвигали раз-
ные аргументы. После очень длинных, жарких и неоднократ-
ных дебатов закон был принят без поправок, хотя епископы
проголосовали против него всею скамьей; и мы не можем
не признать, что он не повлек за собой зловещих последствий,
которые предрекались лордами, выступавшими против него.
Когда был поставлен вопрос о передаче сего закона в парла-
ментскую комиссию и граф Честерфилд увидел, что епископы
взяли его сторону, он произнес: «Подозреваю, что я, возмож-
но, оказался на неправильной стороне в споре, ибо я уже не-
сколько лет не имел чести оказываться заодно со столькими
льняными рукавами»*.

Рецепты джина XIX века

Целое море чернил было истрчено на описания ужа-
сов джиномании и сомнительных прелестей джин-паласов.
Но каков, собственно, был по составу и на вкус джин XVII–
XIX веков? Определенное представление о том, что наши
предки называли джином, можно получить по таким книгам,
как «Полный трактат об искусстве перегонки» (1830) Питера
Джонаса и Джона Шеридана. Авторы предлагали британским
винокурам несколько рецептов. Например, напиток под на-
званием «Холландс» (то есть «Голландский»):

На каждые двадцать галлонов спирта второй экстракции, при-
мерно той же крепости, как пруф-спирт, возьмите три фунта
шишек можжевельника и две унции можжевелевого масла

* «Льняные рукава» — прозвище епископов в Англии того времени.

и перегоняйте на медленном огне, пока не начнется испарение «хвостов», а затем смените бак-приемник; так получают наилучший роттердамский джин. Джин более низкого качества получится, если уменьшить количество шишек, добавить семена сладкого фенхеля и страсбургский скипидар, а можжевельного масла не лить ни капли. Этот джин, а также джин более качественный, но хуже роттердамского, делают в Веспе. У винокуров в Схидаме и Роттердаме очистка дает все же более светлый продукт, чем в Веспе. Страсбургский скипидар желтовато-бурого цвета, с очень ароматным, приятным запахом, на вкус он самый горький, но наименее кислый из всех скипидаров. В Голландии шишки можжевельника очень дешевы, а значит, голландцы скупаются добавлять их в джин, верно, не по скаредности, а по каким-то другим причинам, в отличие от наших винокуров. Правда, у голландцев не принято ничего разбазаривать попусту.

Между тем «Королевская женева» Джонаса и Шеридана была незамысловатым продуктом перегонки спирта с шишками можжевельника:

Возьмите шишек можжевельника три фунта; пруф-спирта десять галлонов; воды четыре галлона. Держите на слабом огне, пока не начнется испарение «хвостов», а потом разбавьте свой продукт чистой водой до требуемой крепости. Винокуры обычно называют эти продукты, которые разбавляются до крепости пруф-спирта, «королевскими».

Наоборот, «Обыкновенный джин» из этого сборника рецептов оставлял желать лучшего, поскольку в нем можжевельник частично заменялся скипидаром и солью:

Возьмите солодового спирта обыкновенного десять галлонов; масла скипидарового две унции; шишек можжевельника один фунт; семян сладкого фенхеля и тмина по четыре горсти;

осадочной соли три горсти. Держите на слабом огне, пока не начнется испарение «хвостов», и разбавьте до требуемой крепости. К примеру, из десяти галлонов спирта получается около пятнадцати галлонов обыкновенного джина.

Тех, кто не желал добавлять скипидар, авторы учили заготавливать шишки можжевельника:

В Англии используются несколько сортов шишек, в основном привозные из Германии; но если вы возьмете английские шишки, собирайте их, когда они полностью созреют; а чтобы сохранить, рассыпьте их очень тонким слоем на дощатом полу, оставив окна и двери открытыми; переворачивайте раз в день, пока не высохнут; а затем сложите их в бочонки, вытеснив из бочонков воздух, и шишки пролежат весь год. Некоторые, когда шишки высохнут, просто кидают их в угол, пока в них не возникнет надобность; но при таком обращении шишки могут заплесневеть и придать продукту неприятный вкус. Другие винокуры, как только шишки собраны, кладут их в бочонки и заливают винным спиртом; таким способом шишки хорошо сохраняются, но, к сожалению, спирт вытягивает из них много эфирного масла. Если вы предпочтете этот метод, следует класть в каждый бочонок или кувшин ровно столько шишек, сколько требуется на загрузку куба за один раз; но в некоторых случаях можно поместить в перегонный куб и спирт, и шишки. Тогда шишки отлично сохраняются, не потеряв ни капли своего эфирного масла, а спирт поспособствует процессу. Среди разных видов шишек можжевельника итальянские считаются «вонючими», немецкие — «сладкими», шишки из Триеста — «среднесладкими», французские же — «вонючими».

Но в XIX веке к джину вполне относилась поговорка «Не все то золото, что блестит». В «Надежном руководстве трактирщика, или Каждый сам себе виночерпий» (1807) Генри

Сэбина утверждалось, что хозяева питейных заведений могут вообще пренебречь дистилляцией и состряпать у себя на кухне не сносный «Британский джин»

Восемь галлонов спирта (один к пяти)

Один пеннивейт купоросного масла [серной кислоты]

Столько же можжевельного масла

Столько же миндального масла

Полпинты винного спирта

Два фунта сахара-рафинада.

Все масла смешать с несколькими кусочками сахара-рафинада, хорошенько растолочь в ступке, мало-помалу добавили винный спирт, потом растворить два фунта сахара-рафинада в шести квартах мягкой воды, потомить на огне полчаса, все время снимая накипь, а когда почти остынет, добавить ингредиенты, хорошенько помешивая палкой; готовый состав залейте в свой спирт и хорошо перемешайте. Чтобы очистить ту же смесь, возьмите пол-унции квасцов и растворите их в пинте воды, несколько минут подержите на слабом огне, а когда почти остынут, добавьте пол-унции виннокаменной соли, вылейте все в свой бочонок и несколько минут помешивайте палкой.

N.B. Многие не утруждают себя подогреванием сахара и воды, но если вы их подогреете, то полностью очистите сахар от грязи, а ваш джин не только будет меньше нуждаться в очистке, которая часто придает неприятный резкий привкус, но и, когда ваш бочонок опустеет, в нем почти не останется осадка.

Лондонские джин-паласы XIX века

Спустя сто лет после того, как отбушевала джинома-ния, Лондон, по-видимому, оказался на грани нового алко-гольного кризиса. Появились питейные заведения нового

поколения — рюмочные* и джин-паласы**. На гравюре Томаса Роулэндсона «Рюмочная» (1815) пьяницы стоят в очереди, чтобы купить джин, который изготавливается тут же, в полуподвале: скелет-«винокур» смешивает aqua fortis (азотную кислоту) и «купоросное масло» (серную кислоту). Под картинкой приведено стихотворение «Доктора Синтаксиса» (псевдоним журналиста Уильяма Комба), где во всех красках расписаны пагубные последствия «жидкого зла». Приведем это стихотворение в сокращении:

Один проповедник сказал напрямик:

Хитер и коварен Старый Ник***.

Чтобы в капканы не угодить,

Знай, где Сатана в засаде сидит.

Тебе никак нельзя появляться,

Там, где бесовские сходки творятся,

Чурайся домов, где досужие гости

Ночь напролет играют в кости.

Не рискуй своим трудовым доходом,

Тасуя коварные карт колоды,

Не мешкай на улицах соблазна,

Где блудницы расхаживают праздно.

Там непременно тебе попадетсЯ

Сей дух, что нечистым зоветсЯ.

А коль тяга к жизни еще не прошла,

Остерегайся рюмки жидкого зла,

Из медного куба сей яд течет,

Нечистого вонью сивушной влечет,

* В оригинале dram shops — от dram (англ.) 1) драхма как мера веса; 2) небольшое количество спиртного. В первых рюмочных спиртное отпускалось в розлив, порциями не больше одной драхмы.

** Этимологические словари датируют английское слово «джин-палас» 1831 годом.

*** Старый Ник — так в Англии называли дьявола.

Приложение 1. Избранные тексты

Смерть там же частенько бывает,
И винокур охотно ей подсобляет:
Ведь винокурова хитрая смесь
Отнимает жизнь, и здоровье, и честь.
Кабак любые пороки растит
И славу рода людского чернит.
Он попрошайками город снабжает,
Лазареты почти битком наполняет.
Каждого второго гонит в темницу,
Палачу позволяет на славу трудиться.
Отчего рабочий одет в рванину,
Не приносит хлеба родному сыну,
Если он рук своих не покладает
И хорошую плату за труд получает?

Журналист Джордж Аугустус Сала счел, что лондонские джин-паласы заслуживают более тщательного и сочувственного анализа. В эссе, опубликованном в сборнике «Газовый свет и дневной свет» (1859), он описал, как провел вечер в «джиннери» на Хай-Холборн:

Первое место здесь занимает — шумный, веселый, разрисованный в кричащие цвета — ДЖИН-ПАЛАС («джиннери») — и в нем просто дым коромыслом.

Зодчий сего дворца, какой-нибудь Палладио или Витрувий нашего времени, прелюбопытнейшим образом вносил разнообразие в архитектурные ордера. Нашему взору предстают колонны с дорическими стержнями и коринфскими капителями, ионический фриз, чисто ренессансные филенки и готический экран, которым отгорожен бар-салон. Но французский лак и позолота превосходно утаивают грехи (против архитектуры); а здесь на лак и позолоту явно не поскупились. Вдоль стен — ярус на ярусе, опора для исполинских бочек, витиеватые надписи на коих извещают, сколько галлонов они

вмещают. Вместительность баснословная, но бочки — не муляж, ибо нашему взору открыты спиральные латунные трубы, которые, изгибаясь и скручиваясь, словно змеи, тянутся к барной стойке, а от нее — к вентилям; так дорогостоящая бочка, вмещающая целый хогсхед* винокуренной продукции, общается с ртом самого смиренного лоточника, который просит стопочку за пенни. Торгуют здесь и пивом, в изрядных объемах, — кстати, пинта на полпенни дешевле, чем в других заведениях; но пиво это странное: наполовину сладкое, наполовину едкое, цвет черный, привкус неприятный, пена бурая, консистенция — словно ил. Может быть, пиво прихворнуло, а этот оборванный старик, о чем-то шушукающийся с хозяином у двери, около лестницы в подвал, — пивной «лекарь» собственной персоной? Либо это пиво наскоро разбавили, «облагородили», подчистили, подправили, подштопали и освежили, чтобы позабавить и просветить его любителей — ровно так, как делается, например, с паровыми фрегатами и парламентскими актами?

Перед барной стойкой, как вы можете заметить, весьма просторно. Сейчас, во втором часу пополудни, здесь собралось, наверно, человек пятьдесят; а могло бы разместиться, осмелюсь предположить, на целых два десятка больше, и все равно остался бы простор для драки (если драться стоя и умеючи). Кстати, драка, судя по всему, вот-вот начнется — между лоточником, который притащил с собой в бар обременительную грудку «морквы» и «бураков», и бродячим рыбником, качество чьего товара лоточник (пожалуй, небезосновательно) подверг сомнению. Гроза назревает, так что слепой, который всем предлагает купить у него спички, спешит удрать, хотя только что донимал лоточника и рыбника; а мальчуган-дьяволенок, в бумазейной куртке, которую он донашивает за взрослым мужчиной, с грязным платком из красного шелка на бычьей шее,

* Хогсхед — мера жидкости, эквивалентна 238 литрам.

влез на огромный чан, уселся на него верхом, размахивая курительной трубкой, — подлинный Бахус из Сент-Джайлза — и объявил: «Смотрите у меня, чтоб все по-честному». Давайте немножко попятимся к стойке, ибо толпа, которая теснится у дверей, чуточку слишком разношерстна для гармоничного сосуществования; и не исключено, что в *mêlée** какой-нибудь гражданин в красном шейном платке, слегка превосходящий вас ростом, с чуть более развитыми мускулами-разгибателями и мускулами-сгибателями, набросится на вас со всей дури, просто ради развлечения — у него руки чешутся кого-никого стукнуть. В этой джиннери, помимо общедоступного бара, имеются также разнообразные небольшие кабинеты — клетушки для распутства и возлияний, отгороженные от общего зала, их входы обозначены табличками с цветистыми, но несколько смутными надписями. Тут есть «Вход для кувшина и бутылки» и вывеска «Только для бутылок». Есть «Оптовый бар» и «Розничный бар», но, что опт, что розница, что кувшин, что бутылка, все эти разнообразные бары значат только одно — «Джин!» Длинная оловянная стойка, общая для всех, — с множеством отверстий, образующих замысловатый узор, словно на праздничной скатерти. Сделано это якобы для красоты, а на самом деле для того, чтобы джин, который разбрызгивается, переливается через край или течет мимо стопки, по падал под стойку, а затем, смешанный с различными отходами и, возможно, сдобренный каплей свежего сыря, продавался рачительным хозяином под названием «джин-ассорти». Видите ли, среди тех, кто пьет джин стопками, немало немощных, чьи руки жалостно дрожат; и капли алкоголя, разбазаренного таким посетителем, а также пролитого случайно, за целый год складываются в неплохой барыш. На стойке имеются корзинки с пирожными, у которых толпятся преимущественно жрицы розового (или синюшно-багрового?) божества;

* *Mêlée* — рукопашная схватка; свалка; драка; жаркое место боя (фр.)

но корзинки плотно закрыты крышками, а их сладкое содержимое защищено выпуклым проволочным куполом. Если прибавить к сказанному старые-добрые доски с золотыми гербами и панегириками некоторым винокурам, а рядом, в рамках под стеклом — всяческие маленькие афишки, напечатанные в красках, обольстительно живописующие «Наилучший состав», «Старый Том», «Сливки долины», «Превосходный сливочный джин», «То, что доктор прописал», «Кинахан Л.Л.»*, «Росу Бен-Невиса», а также «Знаменитую Балморальскую смесь» от «поставщика его Королевского Высочества принца Альберта» (на картинке изображено, как эта выдающаяся личность, одетая в полный наряд шотландского горца, с нескрываемым наслаждением пьет рюмку «Смеси», а на заднем плане разгуливает огромная стая благородных оленей) — если, повторю, это прибавить к сказанному, то вы сможете, как выражаются романисты, «довершить портрет» джина-паласа.

Пожалуй, осталось разве что набросать портрет хозяина: он тучен и лыс, с часами на массивной цепочке и множеством ключей, его руки покидают карманы брюк не чаще, чем его глаз-алмаз отвлекается от гимнастических упражнений, выполняемых его барменами при отпуске джина посетителям. Это и впрямь гимнастика, виртуозность, ритмика, не менее ловкая, чем фокусы прыткого завсегдатая, который только что промелькнул мимо, сверкнув блесками, ничтожный, в панталонах телесного цвета. Рука бармена быстро, резко, одним рывком поворачивает вентиль, струя льется, пока до края мерки не останется промежуток шириной с волос; мерка проворно наклоняется над двумя или тремя заказанными стопками; одна рука изящно подталкивает вперед оловянную стопку, другая же неотвратимо подставляет ладонь под причитающийся полпенни; о! с какой отрепетированной

* «Кинахан Л.Л.» — марка ирландского виски. «Л.Л.», по легенде, означает «лорд-лейтенант» и было включено в название в честь некоего высокопоставленного любителя этого виски.

тщательностью первая рука не отдаст, пока вторая не возьмет. Не всякий человек годится для службы в баре джин-паласа. Бдительный бармен обычно носит меховую шапку, но иногда заменяет ее на фетровую шляпу. Он приохотился держать во рту соломинку, стебель цветка или бумажный жгут для зажигания трубки, а иногда, для разнообразия, неистово кушает монеты. Когда даешь ему деньги, он вызывающим жестом сыплет сдачу на стойку; лицо у него румяное; высказывания краткие, сжатые, афористичные. Его словарь небогат: лаконичное «Чего-с?» и немногословное «Берите» — основные фразы, которыми он обходится. Интересно, какого он мнения о роде человеческом — о мире, его манерах, привычках и обычаях? А что в голове у барменши? Хотелось бы мне прочесть ее мысли; это молодая леди в коралловых бусах, локоны у нее черны, как смоль (ни дать, ни взять — раскормленные пиявки), лицо светится. Боже милосердный! Что может эта восемнадцатилетняя девица думать о физиономиях, платье, языке пропойц, среди которых она ежедневно проводит шестнадцать часов своей жизни — каждый божий день в году, кроме одного дня с интервалом в три недели (когда она «выходная»)? Пара слов о посетителях, и мы вернемся к нашей колеснице, которую за это время, наверно, уже вытолкали из грязи. Воры, попрошайки, лоточники, седовласые старики, чахлые, оборванные, нечесанные дети, растрепанные, неопрятные женщины, здоровяки-каменщики, сухопарые, болезненные подростки с длинными сальными волосами. История старая, как мир. Согласитесь, здесь все, как и везде? Те же курительные трубки, грязь, вой, бессвязное бормотание, драки, шаткая походка джиноманов. Словно пластины, размноженные электропроцессом, словно стереотипия печатника, словно экземпляры газеты со статьей репортера: вторые и третьи копии этих горемык найдутся где угодно. Та же самая женщина, которая поит своего младенца джином, та же самая растрепанная худышка, которая уговаривает пьяного мужа пойти домой; та же

самая кроткая девица, которая по робости даже не умоляет своего сожителя-буяна уйти из бара и не пропивать то, что он заработал за всю неделю: кротко сидит девица в углу, и под обоими глазами у нее синяки, один свежий, другой недельной давности. Тот же усталый человечек, который приходит рано, забивается в уголок и весь день урывками дремлет стоя, периодически просыпаясь, чтобы «принять еще капельку». Тот же красноносый бродяга в обносках, который то вселяет в вас гадливость мощным и быстрым потоком площадной брани, которой подивился бы даже Биллингсгейтский рынок, то, в следующую же минуту, обескураживает чередой древнегреческих и латинских цитат. Тот же самый иссохший человек-призрак, у которого нет ни пенса: жалостно подперев одну руку другой, он часами стоит, вперив свои рыбы глаза в вожделенный алкоголь: дышит его запахом, думает о нем, предается безответной страсти. И наконец, та же самая злосчастная девица, которая прожила на свете шестнадцать лет, а выстрадала все сто; зловонные волосы слиплись, на лице — предвестье смерти; драная шаль из шотландки, драные башмаки, голос поистерся от джина и туманов, в глазах безысходность.

Другие авторы вкладывали в свои тексты более прямой морализаторский посыл. Джон Касселл, основатель издательства Cassell & Co, в неполных восемнадцать лет дал зарок не пить и всю жизнь боролся за исправление нравов низших сословий в Лондоне. В 1850 году Касселл учредил еженедельный журнал *The Working-Man's Friend and Family Instructor* («Друг рабочего человека и наставник семейства»), где сделал радикальный по тогдашним меркам шаг: редакция говорила с пролетариатом: и мужчинами, и женщинами, и детьми — на равных, без покровительственной снисходительности. Номер *Working-Man's Friend* стоил один пенс. Журнал предназначался для всей семьи, в нем помещались истории о приключениях, рецепты, путевые заметки, просветительские статьи на юридические

и научные темы. В номере от 25 октября 1851 года мы находим леденящее кровь, снабженное натуралистическими иллюстрациями предостережение о последствиях, которые могут обрушиться на любых «добродетельных и приличных молодых людей», случайно забредших в джин-палас:

Недавно мы заострили внимание на одном из тех домов, которых в столице даже чересчур много, домов, куда часто завлекают добродетельных приличных молодых людей, чтобы лишить их здоровья, имущества, нравственности и репутации. Надеемся, что приведенный нами набросок *ad vitam* под названием «Лондонские найт-хаузы» предостережет многих юношей, и они не заглянут в эти дома ни разу. Ниже мы помещаем столь же правдивый набросок с домов иного рода, которых, как и вышеупомянутых, в столице предостаточно: это излюбленное заведение для значительной части наших сограждан, хотя, как показано на нашей иллюстрации, эта публика обычно слывет не столь «благородной и почтенной», как завсегдатаи найт-хаузов и таверн.

В джинных почти нет тех соблазнов, которые одинаково свойственны тавернам и пабам. Сюда заходят, влекомые преимущественно любовью к алкоголю, те, кто пагубным образом пристрастился к огненным смесям, отпускаемым в этих заведениях, либо те, кто, из ложного радушия либо с дурным умыслом, увлекает сюда других. Хотя двери этих храмов Бахуса гостеприимно приоткрыты, их обитатели скрыты от публичного обозрения. Окна обычно помещены высоко над землей, либо их нижние стекла затейливо гравированы или задернуты плотными шторами, чтобы прохожий не мог заглянуть внутрь.

Эта деталь отличает торговцев горячительными напитками от всех прочих коммерсантов. Пекари, кондитеры, торговцы окороками и говядиной, мясники, торговцы сыром, фруктовики, не говоря уже о тех, кто продает ткани, изготавливает шляпы, шьет обувь, занимается десятками других полезных и необходимых

ремесел, — все они стараются устроить витрины как можно ниже над землей и сделать их по возможности прозрачными. Каждый охотно выставляет свою провизию или товары в самом выгодном свете, сознательно входя ради этого в большие расходы. Владельцы джин-паласов поступают иначе. Возможно, они стыдятся тех, с кем якшаются? Или знают, что почти все дела, которые обстряпываются в их заведениях, не выдержат огласки?

Сравнение этих приютов разгула с «гробами повапленными» совершенно справедливо. Изящная архитектура и драгоценная отделка как бы зловеще, ужасающе оттеняют плохо одетых, грязных, жалких горемык, на чьи гроши, заработанные тяжким трудом, куплены эти дорогостоящие прикрасы. Кому захочется смотреть на мертвые кости, червей и гниение, столь тщательно скрытые от глаз классицистским искусством скульптора? И все же не так мучительно видеть человеческое тело, охваченное гниением, как наблюдать за отвратительным нравственным загниванием, которому каждый час способствуют владельцы наших джин-паласов — о да, и даже этот чисто выбритый, улыбающийся, прилично одетый господин, который стоит за стойкой и отпускает жидкий огонь — смертельный яд, пропущенный через перегонный куб, — столпившимся вокруг призрачным существам, которые плачут пьяными слезами.

В левой части нашей гравюры разыгрывается печальная сцена. Смотрите: то мать-пропойца вливает джин в ротик своего невинного младенца; итак, та самая женщина, которой следовало бы стать его ангелом-хранителем, поит дитя смертью; и, кажется, все еще, вопреки разрушительному действию спиртного на ее собственное тело и душу, смотрит с какой-то угасающей нежностью на беспомощного отпрыска, коего в своем умопомешательстве губит. Вот способ, которым отупевшие родители ежегодно травят тысячи детей! Давно уже доказано, что эти спиртные напитки — причина почти всех болезней.

Мы не преувеличим сухие выводы науки, заявив: всякий, кто употребляет эти напитки даже умеренно, непременно

укорачивает свою жизнь. Никто из тех, кто имеет привычку ими угощаться, не умирает естественной смертью. Самая крепкая конституция не сможет в конце концов сопротивляться из пагубному влиянию: что же тогда сказать о нежных пищеварительных органах, кишечнике, печени, нервах и мозге младенца? Здесь вы видите, как тело и дух получают отраву из одного и того же стакана; и, что еще омерзительнее, все это совершается матерью; по крайней мере, если эта опустившаяся женщина в капоре набекрень заслужила имя «мать»; ибо мы не можем отделаться от мысли, что и язык, и человечность негодуют, когда мы называем ласковым словом «мать» пропойцу, идущую в винную лавку, а особенно ту, которая приносит туда своего младенца и травит его джином.

Почти у всех персонажей, изображенных нашим художником, выражение лица идиотическое, одичалое или демоническое; это признак, что спиртное нанесло прискорбный урон их физической, умственной и нравственной конституции. Тут нет ни одного лица, которое выглядело бы естественно, или приветливо, или счастливо. Правда, один или двое смеются; но их веселость больше похожа на сатанинскую ухмылку измученной души, чем на живую радость любви и невинности.

Говорят, будто вино и крепкие напитки «веселят сердце человека», но мы никогда еще не видали, чтобы это утверждение подтвердилось. Мы слышали о множестве людей, которые от употребления этих напитков впали в уныние, меланхолию и безумие; мы навещали некоторых, которые не давали себя утешить, так как эти напитки парализовали или разрушили все плотские и духовные каналы, по которым к ним могли бы пробиться слова утешения. Мы знали многих, кто впадал в лихорадочную жизнерадостность, пока эти яды сжигали его изнутри, но погружался в крайнее уныние, едва отравленный спирт улетучивался из тела.

Если бы подобные напитки могли приносить подлинное и существенное удовольствие, следовало бы ожидать, что

джинная представляет собой райскую картину; однако именно здесь, чаще чем где-либо на свете, видишь голод, жажду, лохмотья, наготу, раздраженность, нищету и всевозможные преступления, разборчиво начертанные на лицах всех завсегдатаев этих обителей скорби. Наш художник изобразил эти лица, ничего не искажив и не преувеличив, а если кто-то усомнится в наших утверждениях, пусть недолго постоит напротив любого лондонского джин-паласа и своими глазами узрит платье, черты, выражения, жесты мужчин и женщин, посещающих эти места упадка, и тогда он перестанет обвинять наш рисунок или рассказ в чрезмерном сгущении красок. Тем не менее все эти люди были созданы для счастья; и они были счастливы, пока не увлеклись этими напитками; воистину, они израсходовали на выпивку столько денег, сколько хватило бы, чтобы осчастливить их самих и их семьи; вот чистая правда, и мы могли бы добавить, что все они еще могли бы обрести счастье, если бы расстались с рюмкой и исправились.

Для контраста с этой, казалось бы, хорошо одетой женщиной у стойки, которая держит в руке стакан, пусть наши читатели рассмотрят нелепую физиономию справа от нее и обратят особое внимание на несчастную малышку в лохмотьях, без чулок и башмаков, которая, напрягая все свои нервы, пытается дотянуться до стойки и сунуть в руки нарядной, полногрудой хозяйки бутылку, с которой мать прислала ее за джином. Стоит ли удивляться, что Лондон остается позором христианского мира, что торговля и ремесла в упадке; что швеи, у которых слишком мало заказов, покоряются строгим требованиям деспотичных и скупых нанимателей? Ведь деньги, которые следовало бы тратить на одежду, расточаются на отраву. Удивительно ли, что у нас есть «школы оборванцев», где учатся карманники или уличные девицы самого нежного возраста? Ведь мы видим, что юные существа столь рано проходят курс преступности и низости.

Высокие авторитеты говорят нам, что «жена есть слава мужа»; и история проясняет это утверждение, ибо там, где женщины развращены, мужчины развращены, сладострастны и бесстыдны. Небесами предначертано, что сильный пол не воспарит духом, если слабый пол развращен или угнетен. В варварских и в некоторых цивилизованных странах женщины находятся в рабстве, и мужчины там ленивы, жестоки, неотесаны и подлы. Женщина делает дом домом; женщина смягчает, облагораживает и делает утонченнее более грубые натуры («повелителей всего сущего». Царь Соломон говорит нам, что «муж добродетельной жены известен у ворот» — в собрании или парламенте — «когда сидит со старейшинами земли». Мы настоятельно умоляем наших друзей принять во внимание эти факты, а затем спросить: какие надежды может возложить общество на дальнейшую жизнь этого жалкого существа, представленного на нашей гравюре, — этой девочки, которая так старательно протягивает хозяйке свою бутылку для джина? Какая жена или мать из нее получится? Как сложится ее судьба впоследствии? Однако тысячи таких малолетних духов-помощников Бахуса толкуются в джин-паласах нашей страны и, следовательно, готовят себя и других к преступной жизни и печальному будущему. И, добавим мы с сожалением, при всей нашей филантропии и мнимом попечении о бедняках, в нашей стране обычаю пьянствовать потворствуют в основном те, кто хвалится своей трезвостью и хочет прослыть благодетелями человечества.

Прежде чем мы завершим наши наблюдения за изображенной здесь мрачной выставкой нравов, мы хотели бы привлечь внимание к прилично одетой супруге, на чьем лице написано горе; она пытается увести из этого земного ада пьяное, идиотического вида чудовище, которое называет себя ее мужем. Маленькая дочка помогает ей, уцепившись за правую руку отца, в то время как преступный спутник уговаривает его остаться; мальчик, прислуживающий в джин-паласе, глазет, явно насмехаясь, и даже собака взирает на эту сцену

с отвращением. Вот вам воспитание нации в полном смысле слова! Какой мужчина получится из этого мальчика? Несомненно, в сердце этой добропорядочной супруги, оскорблены все тонкие чувства. А их невинная дочь — какая скверна может заразить ее в этой джинной, полной отравы? Кто из смертных в силах предсказать конец этого жалкого, грязного пьяницы, который завлек в это гнездо разврата свою жену и малолетнюю дочь? Мысли, которые охватили нас при виде этой пестрой толпы персонажей, могли бы заполнить целые тома плачем и стенаниями. Самые невозмутимые, а точнее, самые счастливые и довольные на гравюре, — хозяин и хозяйка заведения. Перед их взором постоянно проходят нищета, грязь и несчастья, питаемые и доводимые до зловещего брожения несусветными смесями, которыми здесь торгуют столь охотно; ну и что такого? «Этим ремеслом они наживают себе богатство». «Грошик дурака» позволяет содержателю «Герба Королевы», его жене и их детям щеголять в шелках и тонких сукнах и «каждый день превосходно питаться», а что им до хворых тел или разбитых сердец, до брошенных жен или забытых детей? Но судный день настанет; не может быть, чтобы никто не понес тяжкую ответственность; и порицание будет суровым. Пока же не пробил час, пусть каждый человек сам себя бережет и бежит от джинных, совсем как бежал бы от «чумы, мора и глада», и пусть он даже не пробует загадочные смеси, которые там стряпаются и продаются!

Чарльз Диккенс и джин

По произведениям Диккенса джин течет широко, словно Темза. Диккенс, сам не дурак выпить, воспринимал джин то с ужасом, то с любопытством, то как подспорье праздника, то как мотор мелодраматических сюжетов, а порой бесстрастно описывал житье-бытье пьющих лондонских бедняков.

В «Жизни и приключениях Николаса Никльби» (1839) Нинетта Крамльс, актриса семейной театральной труппы, помпезно зовется «дитя-феномен». Но ее миниатюрность — не врожденная особенность:

...ибо у дитяти-феномена, несмотря на маленький рост, лицо было довольно старообразное, и дитя оставалось все в том же возрасте — если и не на памяти старейших из зрителей, то во всяком случае добрых лет пять. Но девочку заставляли поздно ложиться спать и с младенческих лет отпускали ей в неограниченном количестве джин с водой, чтобы воспрепятствовать росту; быть может, такая система воспитания породила у дитяти-феномена эти добавочные феноменальные явления^{*}.

В «Барнеби Радже: Повести о бунтах Восемидесятого года» (1841) Диккенс описал поджог винокурни на углу Феттер-лейн и Хай-Холборн во время «гордонского бунта», направленного против католиков. Здесь джин становится разрушительной силой в буквальном смысле слова. Не только жизнь пьяниц сгорает в его метафорическом огне, но и сами бунтовщики и мародеры сгорают в огне реальном:

По всем канавам, да и в каждой трещине и выбоине мостовой текли потоки палящего, как огонь, спирта.

Запруженные стараниями бунтовщиков, потоки эти затопили мостовую и тротуар и образовали большое озеро, куда десятками замертво падали люди. Лежали вповалку вокруг этого рокового озера мужья и жены, отцы и сыновья, матери и дочери, женщины с детьми на руках или младенцами у груди, и пили, пили до тех пор, пока не умирали. Одни, припав губами к краю лужи, пили, не поднимая головы, пока не выпускали дух, другие, наглотавшись огненной влаги, вскакивали и начинали плясать

* Перевод А. Кривцовой и Е. Ланна.

не то в исступлении торжества, не то в предсмертной муке удушья, потом падали и погружались в ту жидкость, что убила их.

И даже это было еще не самым страшным, не самым мучительным родом смерти в ту роковую ночь. Из горящих погребов винооторговца, где пили, черпая вино шляпами, ведрами, ушатами, башмаками, некоторых вытаскивали еще живыми, но охваченными с головы до ног пламенем. Они в нестерпимой муке кидались туда, где было хоть что-нибудь похожее на воду, тела их, шипя, погружались в это мерзкое озеро, выплескивая оттуда жидкий огонь, который, растекаясь по земле, охватывал на пути все, не щадя ни живых, ни мертвых.

Так в последнюю ночь бунта — ибо эта ночь была его последней ночью — злосчастные жертвы бессмысленного разгула страстей сами превращены были в пепел тем пожаром, который они зажгли, и прах их усеял улицы Лондона.

Всю эту картину вобрал в себя прощальный взгляд Барнеби, и она неизгладимо запечатлелась в его душе. Он спешил поскорее уйти из города, где творились такие ужасы, и, опустив голову, чтобы не видеть даже отблесков пожара на тихих улицах предместья, скоро вышел на безлюдную дорогу за городом*.

Не подумайте, будто Диккенс считал джин абсолютным воплощением зла. Все зависело от конкретных обстоятельств, и даже «жидкий огонь» из «Барнеби Раджа» мог превратиться в неперемный элемент сказки об английской радушии. В «Рождественской песни» (1843) бедное, но трудолюбивое и веселое семейство Крэтчиттов, отмечая Рождество, пьет горячий пунш на основе джина:

...раздался стук маленького проворного костыля, и Малютка Тим, в сопровождении братца и сестрицы возвратился к своей скамеечке у огня. Боб, подвернув обшлага (бедняга, верно,

* Перевод М.Е. Абкиной.

думал, что им еще может что-нибудь повредить!), налил воды в кувшин, добавил туда джина и несколько ломтиков лимона и принялся все это старательно разбалтывать, а потом поставил греться на медленном огне. Тем временем юный Питер и двое вездесущих младших Крэтчитов отправились за гусем, с которым вскоре и возвратились в торжественной процессии. <...> Но вот с обедом покончено, скатерть убрали со стола, в камине подмели, разожгли огонь. Попробовали содержимое кувшина и признали его превосходным. На столе появились яблоки и апельсины, а на угли высыпали полный совок каштанов. Затем все семейство собралось у камелька «в кружок», как выразился Боб Крэтчит, имея в виду, должно быть, полукруг. По правую руку Боба выстроилась в ряд вся коллекция фамильного хрусталя: два стакана и кружка с отбитой ручкой.

Эти сосуды, впрочем, могли вмещать в себя горячую жидкость ничуть не хуже каких-нибудь золотых кубков, и когда Боб наполнял их из кувшина, лицо его сияло, а каштаны на огне шипели и лопались с веселым треском. Затем Боб провозгласил:

— Веселых святок, друзья мои! И да благословит нас всех Господь!

И все хором повторили его слова.

— Да осенит нас Господь своею милостью! — промолвил и Малютка Тим, когда все умолкли*.

В «Очерки Боза» (1836) — самую первую книгу Диккенса, сборник очерков «с яркими картинками из обыденной жизни обычных людей» — вошло произведение, которое стало классикой журналистики XIX века. Мы имеем в виду очерк «Джинные». Важно, что это не просто репортаж, а психогеографическое исследование пьющего Лондона и образчик

* Перевод Т. Озерской.

обличительной викторианской полемики. Вдобавок уже по этому очерку видно, чего впоследствии достигнет Диккенс благодаря своему дару воспроизводить живые голоса англичан и подмечать мельчайшие подробности английского быта:

Вот ведь поразительное обстоятельство: торговля, видимо, подвержена той же болезни, перед которой в особенности уязвимы слоны и собаки, — то есть периодически впадает в крайнее, неистовое, разрушительное бешенство. Вся разница между животным и торговлей в том, что животное бесится, пожалуй, благопристойно: его нарушения порядка подчинены строгому распорядку. Мы знаем, в какой сезон возникают чрезвычайные ситуации, и принимаем надлежащие предосторожности. Если взбесился слон, мы прекрасно к этому готовы: выбираем между лечением и умерщвлением, пилюлями и пулями, каломелью в розовом конфитюре и свинцом в дуле мушкета. Если летней порой какая-нибудь псина начинает маяться от жары и носиться по затененной стороне улицы, высунув язык на четверть ярда наружу, то, чтобы ее немножко прохладить, на собаку немедленно напяливают намордник из толстой кожи, загодя припасенный в соответствии с мудрыми постановлениями законодательного собрания, и собака либо шесть недель ходит с крайне несчастным видом, либо впадает в бешенство совершенно законно, как бы по парламентскому акту. Но торговля эксцентрична, словно комета... куда там! почище кометы, ибо никто не в силах вычислить, когда произойдут рецидивы престранных явлений, по которым распознается болезнь. Более того, эта зараза поражает всех и распространяется с немыслимой быстротой.

Поясним вышесказанное на двух-трех наглядных примерах. Лет шесть-восемь тому назад эпидемия вспыхнула среди торговцев мануфактурой и галантерейщиков. Ее первыми симптомами были неумеренная любовь к зеркальному стеклу и страсть к газовому освещению и позолоте. Болезнь

постепенно прогрессировала, пока не достигла ужасающего пароксизма. В разных частях города шли на снос тихие, пыльные старые лавки; на их месте вырастали просторные строения с оштукатуренными фасадами и золотыми буквами вывесок; полы застилались турецкими коврами; крыши подпирались массивными колоннами; дверные проемы перекраивались на оконные; дюжина квадратных стекол замещалась одним, зато огромным; а один приказчик — дюжиной приказчиков, как знать, что еще совершилось бы, если бы, к счастью, вовремя не обнаружилось, что Управление по банкротству способно разрешать подобные дела столь же компетентно, как Комиссариат по умопомешательству*, а учтливое освидетельствование и недолгое заключение под стражу творят чудеса. Болезнь отступила. Угасла. Примерно год-два было относительно спокойно. И вдруг — новая вспышка, теперь среди аптекарей; к уже известным симптомам добавились пламенное желание водрузить над дверью аптеки королевский герб и сильнейшее помешательство на красном дереве, лаковом покрытии и дорогом паркете. Затем заразились чулочники и в безрассудном порыве принялись срывать свои вывески. После этого маниака снова затухла, и население уже было возрадовалось ее окончательному исчезновению, но тут она развилась, усилившись десятикратно, среди содержателей пабов и «винных погребов». С тех пор она распространяется с небывалой быстротой, проявляясь в череде всех уже известных симптомов; ее волна захлестнула все районы города, круша старые пабы и воздвигая на каждом перекрестке великолепные здания с каменными балюстрадами, палисандровыми дверными косяками, необъятными лампами и подсвеченными часами.

* Столичный комиссариат по умопомешательству (Metropolitan Commissioners in Lunacy, с 1842 года — The Commissioners in Lunacy or Lunacy Commission) — британское ведомство, учрежденное в 1828 году. Осуществляло надзор за психиатрическими клиниками и положением психически больных.

Занятно взглянуть, на какую широкую ногу оборудуются эти заведения, с какой хвастливой надменностью даже в самом маленьком из них торговля распределена между разными отделами. Красивое матовое стекло, вставленное в дверь, указывает вам путь «В контору», другое — в «Отдел бутылок», третье — в «Отдел опта», четвертое — на какой-то «Винный променад», и т.д., и т.п., пока не начинаешь ожидать, что тебе вот-вот встретится «Звонок для бренди» или «Подъезд для виски». Кроме того, все запасы изобретательности уходят на придумывание завлекательных названий, которые подходили бы под различные описания джина; и пьющая часть населения, созерцая гигантские черно-белые афиши, по величине сопоставимые лишь с вложенными в них суммами, впадает в упоительную нерешительность. Что предпочесть — «Цвет долины», «Беспорный», «Верное средство», «Идеальный для смесей», «Настоящий спотыкач», «Знаменитый Сливочный Джин», «Забубенный» или какой-то другой из дюжины прочих, столь же соблазнительных и пользительных напитков? Хотя заведения, соответствующие этому портрету, имеются на каждой второй улице, их многочисленность и великолепие всегда прямо пропорциональны загаженности и нищете окрестностей. Самые красивые из лондонских джинных расположены на Друри-лейн и Холборн, в Сент-Джайлзе, Ковент-Гардене, Клер-Маркете и вокруг них. Вблизи этих больших проспектов запустение и убогая нищета изобильны, как в никакой другой части нашего могучего города.

Мы попытаемся описать бар большой джинной и его обычных посетителей в назидание тем нашим читателям, которые вряд ли имели случай наблюдать подобные сцены; итак, в надежде отыскать бар, который хорошо годится для наших целей, мы отправимся на Друри-лейн, по узким улочкам и грязным тупикам, что отделяют ее от Оксфорд-стрит и того классического уголка на задворках пивоварни в конце Тоттенхем-Кортруд, который известен посвященным как «Грачевник».

Грязь и убожество этой части Лондона вряд ли могут вообразить себе те, кто не видал их собственными глазами (а видало их меньшинство). Покосившиеся дома, разбитые окна заткнуты тряпками и бумагой; каждая комната сдается внаем целому семейству, а многие — двум или даже трем: в подвалах — продавцы фруктов и сладостей, в передних гостиных — цирюльники и торговцы копченой селедкой, в задних комнатах — сапожники; в первом этаже — продавец птиц, во втором — три семьи, на чердаках — голодная смерть, в коридоре — ирландцы, в передней кухне — «музыкант», в задней — уборщица и пятеро истощенных детей, мусор же — повсюду, перед домами — канава, на задворках — сток, на окнах сушится белье, из тех же окон выливаются помои, девочки лет четырнадцати или пятнадцати, со слипшимися волосами, расхаживают босиком, в белых салапах почти что на голое тело; мальчишки всех возрастов в сюртуках всех размеров или в одних рубашках; мужчины и женщины, одетые кто во что, но непременно запачканное и кучее, слоняются туда-сюда, бранятся, пьют, курят, препираются, дерутся и богохульствуют.

Заворачиваешь за угол. Какая перемена! Все — свет и сияние. Многоголосый гул доносится из великолепной джинной, которая служит как бы истоком для двух улиц, расходящихся в разные стороны; эффектное здание с причудливо украшенным парапетом, с подсвеченными часами, с лепной каймой вокруг зеркальных витрин, с мириадами щедро раззолоченных газовых рожков прямо-таки ослепляет после сумрака и грязи, которые только что остались позади. Внутренность здания даже блистательнее, чем его фасад. На всю ширину зала тянется барная стойка красного дерева, покрытая французским лаком и изукрашенная изящной резьбой; есть также два боковых прохода между рядами огромных золотых с зеленым бочек, огороженных тонкими латунными перилами и снабженных надписями наподобие «Старый Том, 549», «Молодой Том, 360», «Самсон, 1421» (эти цифры, по нашему скромному

предположению, означают галлоны). За стойкой — высокий и просторный зал, полный тех же соблазнительных сосудов, вдоль его стен тянется второй ярус, где тоже царит изобилие. На стойке, в дополнение к обычным приспособлениям для подачи горячительных напитков, стоят две-три маленьких корзинки с пирожными и печеньем, надежно закрытые сверху решетчатыми чехлами, которые должны предотвращать незаконное присвоение их содержимого. За стойкой — две шикарно одетые девицы с крупными бусами на шее, отпускающие спиртные напитки и «смеси». Им помогает предполагаемый собственник фирмы — упитанный грубый малый в меховой шапке, которую он лихо заламывает набок, чтобы придать себе бывалый вид и выигрышно подчеркнуть свои белобрысые бакенбарды.

Две старухи-прачки, присевшие на скамеечке с левой стороны от стойки, сильно тушуются, видя головные уборы и надменные манеры барышень за стойкой. Принимая свою полчетверть джина с перечной мятой, прачки почтительно склоняются, а просьбу дать «одну штучечку вон того мягкого печенья» предваряют словами: «Уж будьте так добры, мээм». Их крайне изумляет нахальство молодого человека в коричневом сюртуке с блестящими пуговицами, который с двумя спутниками на буксире приближается к стойке так непринужденно, словно сызмальства привык к зеленому с золотом убранству, а потом на редкость самоуверенно подмигивает одной из барышень и распоряжается: «Четверть в три стопки». «Ваш джин, сэр?» — произносит барышня, наполнив стопки, а сама старательно отводит взгляд, давая понять, что равнодушна к его знакам внимания. «Мой, Мэри, милочка», — отвечает джентльмен в коричневом. «А, между прочим, меня зовут не Мэри», — отвечает девушка, заметно успокоившись, и отсчитывает ему сдачу. «Что ж, пусть даже вы не Мэри, это имя вам к лицу», — отвечает неотразимый джентльмен, — все Мэри, которых я встречал, были настоящие красотки». Тут барышня, плохо помня, как

Приложение 1. Избранные тексты

вызвать на своих щеках стыдливый румянец, резко обрывает флирт и оборачивается к особе в линялых перьях, которая только что вошла и с порога, чтобы не вышло какого недоразумения, заявила напрямик: «Платит вот этот джентльмен», после чего заказала «бокал портвейна и немножко сахара».

Двое стариков, зашедшие «только промочить горло», несколько секунд назад прикончили третью четверть, и их конец развезло; а пожилые толстушки, у которых, судя по всему, водятся деньги, пропустили по рюмочке «ромового куста»^{*} и хором пожаловались на тяжелые времена; и одна из них вздумала угостить остальных, шутливо заметив: «От рыданий да тоски не сростутся косточки, а хороших людей на свете еще поискать. И вот что я вам скажу: дают — бери и не чинись!» Вот жизненная философия, которой, верно, наиболее горячо рукоплещут те, кому не на что выпить.

Час уже поздний, и поток мужчин, женщин и детей, которые входят и выходят, почти иссякает. Остаются лишь две-три случайных праздношатающихся личности — замерзшие, опустившиеся существа на последней стадии измождения и болезней.

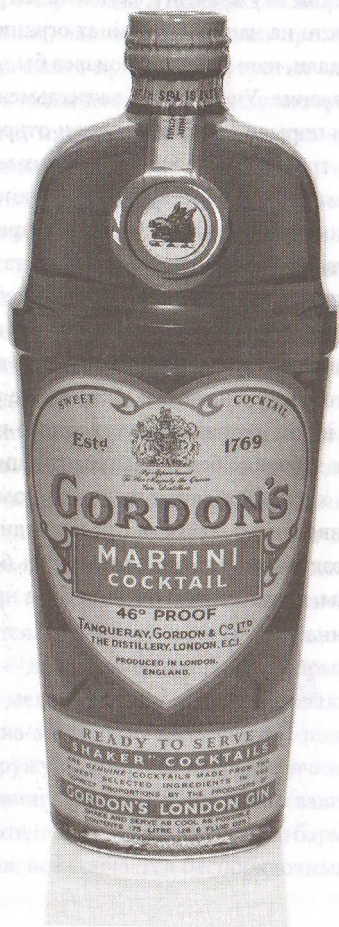
Ирландцы-чернорабочие, которые толпились кучкой в дальнем углу заведения, то горячо пожимая друг другу руки, то грозясь друг друга прикончить, вот уже час как dospорились до белого каления; один из них так рьяно силится всех помирить, что отказывается заткнуться, и тогда остальные находят, что самое разумное — повалить его на пол и попрыгать у него на груди. Господин в меховой шапке и прислуживающий ему мальчик выскакивают из-за стойки; хаос, свалка; половину ирландцев выдворяют наружу и запирают дверь, заточив другую половину внутри заведения; мальчика немедленно зашвыривают за бочки; хозяин колотит всех, а все — хозяйина; барменши визжат; является полиция; все кончается беспорядочным смешением рук,

* «Ромовый куст» — напиток из рома с фруктовым соком, сахаром и пряностями.

Приложение 1. Избранные тексты

ног, кулаков, разодранных сюртуков, тычков и криков. Кое-кого препровождают в участок, а остальные бредут, пошатываясь, по домам, чтобы отколотить жен за нытье и отогнать пинками детей за то, что те имели дерзость проголодаться.

Мы набросали эту картину скупыми штрихами не только потому, что место на наших страницах ограничено. Если бы мы вдавались в детали, наш рассказ произвел бы тяжелое и отталкивающее впечатление. Участливые джентльмены и милосердные дамы в едином порыве с равнодушием и отвращением отвернулись бы от портретов хмельных, отупевших мужчин и опустившихся, надломленных, бедствующих женщин, которых столь много среди постоянной клиентуры этих притонов; тешась сознанием собственной добродетельности, читатели позабыли бы, что первые бедны, а вторые уязвимы перед соблазном. В Англии употребление джина — большой порок, но есть и пороки пострашнее — нищета и грязь; поэтому число и великолепие джиншопов будут только умножаться, пока вы не улучшите жилища бедняков или не отговорите полуголодного горемыку отдавать за мимолетное забвение бед те жалкие гроши, которых хватило бы на ломоть хлеба для каждого из его домочадцев. Если бы общества трезвости предлагали противоядие от голода, грязи и нечистого воздуха либо смогли развернуть бесплатную раздачу летейской воды, джин-паласы отошли бы в прошлое.



«Ромовый коктейль» — напиток из рома с фруктовым соком, сахаром и пряностями.



ПРИЛОЖЕНИЕ 2. ДЕГУСТАЦИЯ ПО ШКАЛЕ ХОГАРТА

Прошу не считать нижеследующее неоспоримым мнением маститого знатока. Вам предлагаются всего лишь субъективные впечатления писателя, который на год погрузился с головой в лексику, фольклор и историю джина. На полностью мой список не претендует (ведь в одной только Великобритании продаются около ста брендов джина или родственных ему спиртных напитков). Не планировал я и составлять каталог наилучших или самых дорогих разновидностей. Скорее мне хотелось ознакомить вас с брендами сухого джина, женевера, «Старого Тома», терновой настойки на джине и korenwijn, с которыми я повстречался, пока собирал материалы и работал над книгой. В последние несколько десятилетий, ввиду развития крупных транснациональных конгломератов, структура собственности в джиновой отрасли стала весьма замысловатой, и во многих случаях трудно толком выяснить, какая фирма является конечным владельцем. Поэтому здесь, в этом приложении, бренды представлены с точки зрения потребителя, а не акционера: я вкратце описываю их историю, отличительные черты и продукцию.

Перед вами глубоко ненаучное исследование: некоторые сорта я пил в барах, другие — в гостях у друзей, третьи вынимал из собственного холодильника. Что-то вкушал в составе сухого мартини, что-то — с первым попавшимся тоником, а несколько — в неразбавленном и охлажденном виде. Я не брал никаких взяток, ни в твердой, ни в жидкой форме

(собственно, мне их никогда и не предлагали). Все напитки, упомянутые ниже, легко найти в британских магазинах, а также в интернете. Каждому присвоен разряд по шкале Хогарта — от 1 до 5 баллов, отражающий не качество, а характер вкуса. Вверху шкалы — богатый, глубокий, сладкий вкус аля джин XVIII века. Внизу — нечто легкое, свежее и сухое, ассоциируемое с хромированными шейкерами. Крепость везде указана согласно процентному содержанию спирта относительно общего объема напитка.

BEFEATER 24 LONDON DRY GIN — 45%

(www.beefeatergin.com)

Фирму Beefeater основал в 1863 году Джеймс Берроуз, фармацевт из Девона, который сколотил состояние в США. Спустя почти столетие, в 1953 году, она сумела сыграть на интересе всего мира к коронации Елизаветы II, и джин Beefeater стал самым успешным на рынке экспорта британским брендом. Фирма доныне работает в Кеннингтоне (Южный Лондон). Перед дистилляцией девять растительных добавок вымачиваются в нейтральном спирте одни сутки. Перегонка одной загрузки куба занимает около семи часов. За процессом надзирает старший винокур Десмонд Пейн, который отшлифовал свои дегустаторские способности в винных погребах и на винокурне Plymouth, а в 1994 году пришел работать в Beefeater.

Бутылка и этикетка. Бутылка высокая, продолговатой формы, тяжелая, с толстым доньшком, украшена рельефом из причудливых растительных узоров. Этикетка прозрачная, квадратная, с традиционным логотипом Beefeater и цифрами «24» крупным рубленным шрифтом. Общее впечатление — нечто из 1930-х годов, уместное в баре хорошего отеля где-нибудь в колониях.

Основные растительные добавки. Японский чай сенча, китайский зеленый чай, цедра севильского апельсина, цедра грейпфрута, цедра лимона, шишки можжевельника, семена кориандра, лакрица, корень дягиля, семена дягиля, миндаль, фиалковый корень.

Заметки дегустатора. Два сорта чая ощущаются, но не преобладают, их прекрасно уравнивает цедра цитрусовых. Джин с особенным характером, но не склонный заглушать своим вкусом прочие ингредиенты коктейля.

Идеальная обстановка/идеальный коктейль. Смешайте джин с Дюбонне и поднимите тост за покойную королеву-мать.

Разряд по Хогарту: 3.

BLACKWOOD'S VINTAGE DRY GIN — 40%

(www.blackwoodsgin.net)

С Шетландскими островами ассоциируется что угодно, но только не джин. И все же винокурня Blackwood's, действующая в поселке Кэтферт, намерена это изменить. Ее Vintage Dry Gin, ароматизируемый флорой Шетландских островов (хочется подчеркнуть, что растения собирают вручную, заботясь об устойчивости экосистемы), производится небольшими партиями. По-видимому, Blackwood's — самая северная винокурня на Британских островах. Поскольку шетландский климат весьма капризен, соотношение растительных добавок и их вкус в Vintage Dry Gin слегка меняются от года к году. Blackwood's также производит ограниченные партии 60-процентного джина (уровень его крепости соответствует 60-й широте, на которой находятся Шетландские острова).

Бутылка и этикетка. Бутылка трубообразная, прозрачного стекла, с круглыми плечами, с горлышком средней длины, напоминает бутылки виски премиум-класса. Этикетка

красивого насыщенно-зеленого оттенка с логотипом в виде ладьи викингов, надписи серебряные, гарнитурой в стиле ретро.

Основные растительные добавки. Дикая водная мята, армерия, дягиль, таволга и шишки можжевельника.

Заметки дегустатора. Первое впечатление: свежесть. Попробовав, не имею, каковы на вкус армерия или дикая водная мята в своем естественном состоянии, но они вносят бодрящий, освежающий привкус, который действительно пробуждает воспоминания о гебридских махейрах*. В глубине, под слоем растительных ароматизаторов, чувствуется отменный сухой джин, который не стоит заглушать другими насыщенными вкусами.

Идеальная обстановка/идеальный коктейль: «Джин-физз».

Разряд по Хогарту: 1.

БОМБАЙ SAPPHIRE GIN — 40%

(www.bombaysapphire.com)

С продукции бренда Bombay Sapphire начался ренессанс джина. Эта долгожданная новинка освежила восприятие пресыщенных гурманов. Десять растительных добавок проходят очистку в перегонном кубе с картеровской головкой. Добавки не вымачиваются в спирте, а помещаются в медную корзину, сквозь которую проходят пары. Продукт перегонки разбавляется до 40-процентной крепости водой из озера Вирнви на севере Уэльса. Название вдохновлено подарком, который Дуглас Фербенкс сделал Мэри Пикфорд, — сапфиром «Звезда Бомбея», который теперь хранится в Смитсоновском музее в США.

Бутылка и этикетка. Одна из самых своеобразных бутылок для джина. Изготавливается из стекла сапфирового оттенка.

* Махейр (шотландский термин) — луг, расположенный чуть выше уровня полной воды на песчаном берегу.

Силуэт продолговатый. На этикетке изображен логотип — стилизованная «Звезда Бомбея», надписи сделаны различными гарнитурами в викторианском стиле, в том числе изящным каллиграфическим почерком.

Основные растительные добавки. Шишки можжевельника, цедра лимона, лакрица, фиалковый корень, миндаль, кориандр, дягиль, райские зерна, кассия и кубеба.

Заметки дегустатора. Букет чистый и гармоничный, с преобладанием можжевельника и цитруса, сквозь которые подспудно ощущаются замысловатые аккорды лакрицы и миндаля. Добавить особо нечего: перед нами высококачественный джин премиум-класса, отлично подходящий для коктейлей.

Идеальная обстановка/идеальный коктейль: коктейль «Негрони».

Разряд по Хогарту: 2.

BRAMLEY & GAGE DAMSON GIN — 26%

(www.bramleyandgage.co.uk)

Супруги Эдвард Брэмли Кейн и Пенелопа Гейдж были просто обречены завести фруктовый сад: имена* обязывают.

Двадцать лет назад Кейн и Гейдж начали производить в своем садоводческом хозяйстве, на ферме на юге Девона, клубничные, малиновые и черносмородиновые ликеры, а также терновый и терносливовый джин**, как их называют в Британии. Теперь они специально выстроили предприятие для производства спиртного и дополнили ассортимент сортом Six O'Clock Gin (крепость — 40%, изготавливается

* Bramley — сорт яблок, Gage (или greengage) — слива-венгерка (англ.).

** Точнее, это терновые и терносливовые настойки на джине.

небольшими партиями, добавки — цветки бузины и цитрусы). Его рецепт вдохновлен предпочтениями инженера Эдварда Кейна — прадедушки Эдварда Брэмли Кейна.

Бутылка и этикетка. Высокая узкая бутылка прозрачного стекла (вроде тех, что используются для французских фруктовых ликеров). Отлично гармонирует с насыщенным цветом терносливового джина: жидкость в бутылке смотрится выигрышно и стильно. Этикетка тоже стильная: с незамысловатым логотипом белого цвета.

Основные растительные добавки. Тернослив настаивается на джине Bramley & Gage Six O'Clock, ароматизированном шишками можжевельника, цедрой апельсина и цветками бузины.

Заметки дегустатора. Если вы англичанин, ваши родители наверняка пробовали приготовить терносливовый джин, но вряд ли достигли таких высот, как Кейн и Гейдж. Вкус — богатый, чувственный, фруктовый, уравновешенный резкими нотами тернослива. Основа настойки — отменный (насколько можно определить на вкус) сухой джин. Продукт не грешит ни приторностью, ни чересчур резким вкусом, ни недостаточной крепостью. Перед нами истинный принц терносливовых джинов.

Идеальная обстановка/идеальный коктейль: жаркий летний день, терносливовый «Джин-физз».

Разряд по Хогарту: 4.

FOX DENTON BLACKJACK — 20%

(www.foxdentonestate.co.uk)

Семейство Рэдклифф владеет поместьем Фоксдентон в Ланкашире с 1367 года. В 2001 году Николас Рэдклифф взял на себя руководство фирмой, которая управляет этим поместьем (она сейчас базируется в Букингеме), и наладил производство фруктовых джинов и ликеров по наследственным

семейным рецептам. Старший винокур Чарльз Максвелл участвовал в создании нового сорта лондонского сухого джина 48-процентной крепости, ароматизированного цитрусами и цветками лайма, а также таких сортов, как Platinum London Gin (крепость 47%) и Export Strength London Gin (крепость 60%, столь крепкий джин обязан максимально впитать и сохранить вкусы растительных добавок).

Бутылка и этикетка. Бутылка стилизована под доводенную бутылку для виски (как в кинокомедии «Виски в изобилии» или у капитана Хэддока*). Этикетка строгая, прозрачная, информативная. С первого взгляда видно, что это крафтовый джин — один из брендов для узкого круга ценителей, которые обычно продаются в хороших магазинах деликатесов или фермерских лавках.

Основные растительные добавки. Черносмородинная настойка изготавливается на основе джина Foxdenton London Dry. Он, в свою очередь, ароматизирован шишками можжевельника, семенами кориандра, лимонной цедрой, цветками лайма, дягилом и фиалковым корнем.

Заметки дегустатора. Боже мой! Эта чуть сладковатая черносмородинная настойка на основе джина — что-то невероятное! Да, вкус терпкий, на терносливовый джин совершенно не похоже. Но ягоды черной смородины и джин образуют совершенно неожиданные вкусовые аккорды, и напиток, который, казалось бы, может набить оскомину, становится настоящим праздником для обоняния и вкусовых рецепторов.

Идеальная обстановка/идеальный коктейль. Пить неразбавленной и охлажденной в качестве аперитива.

Разряд по Хогарту: 5.

* «Виски в изобилии» (Whisky Galore) — комедия Александра Макендрика (1949), экранизация одноименного романа, основанного на реальных событиях. Жители шотландского островка, где кончились запасы виски, пытаются добыть драгоценный напиток с судна, потерпевшего кораблекрушение. Капитан Хэддок — друг и помощник Тинтина из знаменитых комиксов бельгийского художника Эрже, большой любитель виски.

G'VINE FLORAISON GIN — 40%

(www.g-vine.com)

Многие торговые марки крафтового джина претендуют на уникальность, но в случае G'Vine оригинальность не вызывает ни малейших сомнений. Этот джин, не имеющий аналогов, был разработан в 2001 году Жан-Себастьяном Робике и Бруно де Рейлхаком, основателями фирмы EuroWineGate. G'Vine изготавливается на основе виноградного спирта, который перегоняется из винограда сорта Уньи Блан, выращиваемого в области Коньяк во Франции. А основная растительная добавка — не можжевельник, а ягоды и цветки зеленого винограда. Цветки, собранные примерно в июне, идут на производство Floraison Gin, а шишки винограда, собранные в конце лета, — на Nouaison Gin. Цветки или ягоды, а также девять других растительных добавок вымачиваются в спирте от двух до пяти дней, затем происходит перегонка в маленьком, однозарядном флорентийском медном кубе. EuroWineGate также производит виноградную водку Ciroc.

Бутылка и этикетка. Вполне простительно, если с первого взгляда бутылка G'Vine покажется вам гипертрофированным флаконом дорогих духов. Бутылка изящная, стеклянная, с кольцевой выемкой, снизу прозрачная, ближе к горлышку — с зеленоватым отливом. На бутылке изображены крупная наклонная буква G с апострофом и главная растительная добавка — цветок винограда.

Основные растительные добавки. Цветки винограда, корень имбиря, лакрица, кардамон, кора кассии, кориандр, шишки можжевельника, перец кубеба, мускатный орех и цедра лайма.

Заметки дегустатора. Доминируют два вкуса: тонкие, но всепроникающие обертоны цветка винограда, который скорее гармонирует, чем диссонирует с можжевельником, и вкус виноградного спирта, вносящий такую винную сглаженность, которая не всегда свойственна джинам на основе зернового спирта. Не сказать, что этот сорт кардинально

далек от традиционного сухого джина, но характер у него особенный: цветочный, свежий и пряный. Так и подмывает надуть им точки пульса.

Идеальная обстановка/идеальный коктейль. Если каламбур не покажется вам дурацким, можно приготовить G'Spot — «Точку Джи»: G'Vine, ликер «Шамбор», простой сироп, лайм и лимонный сок.

Разряд по Хогарту: 2.

GABRIEL BOUDIER SAFFRON GIN — 40%

(www.boudier.com)

Пожалуй, винокурня Gabriel Boudier в Бургундии знаменита прежде всего своим Crème de cassis de Dijon — черносмолодиным ликером, удостоенным многих премий. Также она производит некоторые совершенно особенные сорта джина, воссозданные по старинным рецептам. Saffron Gin изготавливается небольшими партиями в медном перегонном кубе по британскому рецепту XIX века. Также здесь делают сухой джин, терновый джин, несколько видов аквавита и фруктовых ликеров.

Бутылка и этикетка. Бутылка прозрачного стекла, с толстым доньшком, круглым «торсом» и квадратными «плечами». Этикетка намеренно-неброская, с надписями старомодным шрифтом. Этому воплощению утонченности самое место в барах фешенебельных отелей Вест-Энда.

Основные растительные добавки. Шафран, шишки можжевельника, кориандр, лимон, цедра апельсина, семена дягиля, ирис и фенхель.

Заметки дегустатора. Этот джин вначале пробуешь «вприглядку»: чарующий желтый оттенок, которым напиток обязан шафрану, несколько озадачивает, поскольку у меня как англичанина мало ассоциируется с джином. Но вкус

моментально прогоняет все сомнения. Джин самый настоящий, а шафран не только подкрашивает его, но и вносит пряное тепло, которое чудесно гармонирует с другими растительными добавками и сладковатым привкусом.

Идеальная обстановка/идеальный коктейль. В Gabriel Boudier советуют пить этот джин неразбавленным и со льдом.

Разряд по Хогарту: 5.

GREENALL'S BERKELEY SQUARE LONDON DRY GIN — 40%

(www.gjgreenall.co.uk)

Greenall's — еще один великий британский бренд. Его винокурня — одна из немногих, которые по сей день работают на своем первоначальном месте (или по крайней мере неподалеку). В 1761 году Томас Дейкин выстроил свою винокурню на участке в Рисли (районе города Уорригтон в Чeshire), по соседству с которым теперь работает современное предприятие Greenall's. В 2005 году на нем случился сильный пожар, но фирма продолжает производить лондонский сухой джин по рецепту середины XVIII века.

Бутылка и этикетка. Строгий — я бы даже сказал, «с военной выправкой», — прямоугольный сосуд прозрачного стекла с боками, напоминающими горные хребты. В нижней части — рельефная надпись «Gin». Простая и изящная этикетка размещена в выемке на «талии». Сосуд смотрится невероятно круто, но чужд показного шика, который мог бы отпугнуть робких рядовых покупателей.

Основные растительные добавки. Шишки можжевельника, кориандр, дягиль, кубеба, базилик, шалфей, лаванда, листья кафирского лайма.

Заметки дегустатора. По замыслу создателей, этот джин должен буквально источать атмосферу, которая царит

летом в английском аптекарском огороде. Получилось прекрасно. Верхние ноты — базилик и кафирский лайм, средние — шалфей и лаванда, а ненавязчивую основную тему ведет можжевельник. Пожалуй, если вы хотите наскоро глотнуть джин-тоника, этот вкус чересчур замысловат, но если вы дадите ему раздышаться в бокале, ожидание вознаградится сторицей.

Идеальная обстановка/идеальный коктейль. Не самый сухой мартини. Пить предпочтительно в саду.

Разряд по Хогарту: 3.

HAYMAN'S OLD TOM GIN — 40%

(www.haymansgin.com)

У Кристофера Хеймана поразительная родословная, хотя по фамилии это поймешь не сразу: его прадед Джеймс Бэрроуз в 1863 году основал Beefeater Gin. В 1969-м Хейман пришел работать в семейную фирму. В 1987-м Beefeater была приобретена компанией Whitbread, но через год Хейман выкупил часть фирмы, обзавелся головным офисом в Лондоне и производственными мощностями в Эссексе, наладил производство классического лондонского сухого джина. Фирма Hayman's также производит 1820 Gin Liqueur (пятикратной перегонки) и вариант «Великого Кордиала» сэра Уолтера Рэли, основанный на укрепляющем средстве, которое Рэли изобрел в заточении в лондонском Тауэре.

Бутылка и этикетка. Бутылка выглядит строго, с квадратными «плечами» и скромной темно-зеленой этикеткой. На этикетке изображен черный кот — «Старый Том».

Основные растительные добавки. Точно не скажу, но шишки можжевельника, кориандр и цедра каких-то цитрусовых тут определенно присутствуют.

Заметки дегустатора. Эпитеты «сладкий» и «маслянистый» редко бывают похвалой, но этот «Старый Том» сладок и маслянист ровно так, как следует. Первое вкусовое ощущение — сладость (но без приторности), затем стремительно проявляются клейкость, от которой хочется вкусно чмокать губами, и вкусы растительных добавок. Таковы были бы на вкус лимон с имбирным кексом, если превратить их в жидкость. Вполне стоит попробовать, если вам прискучило василье сухого джина.

Идеальная обстановка/идеальный коктейль: коктейль «Том Коллинз».

Разряд по Хогарту: 5.

HENDRICK'S GIN — 41.4%

(www.hendricksgin.com)

Hendrick's был разработан фирмой William Grant & Sons в 1999 году. Производится на ее винокурне в Герване на побережье графства Эршир. Hendrick's — облегченная, современная альтернатива джинам с сильным привкусом можжевельника. Производится в медном перегонном кубе Беннета, изготовленном вручную в 1860 году, и в перегонном кубе с картеровской головкой 1948 года.

Бутылка и этикетка. Бутылка темного стекла, невысокая, цилиндрическая, с пробковой затычкой. Бумажная этикетка в форме ромба, кремового цвета, с изящными рукописными завитушками. Имеются также надписи гарнитурой а-ля Хогарт. Закрадывается ощущение, что ты ненароком забрел в аптеку XVIII века.

Основные растительные добавки. Огуречное масло, дамасская роза, шишки можжевельника, цитрус, ромашка, таволга, семена тмина и цветки бузины.

Заметки дегустатора. Почти во всех отзывах о Hendrick's содержатся эпитеты «бодрящий», «прохладный», «освежающий» и «необычный». Этот джин заточен под вкусы молодежи, в его букете можжевельник не высовывается вперед, и результат пленяет своей нестандартностью: нос ощущает розы и огурец, а язык — вкусы цитруса и цветков бузины. Возможно, реклама Hendrick's несколько преувеличивает нетрадиционность продукта (чувствуется, что это сухой джин, а привкусы скорее тонкие, чем яркие), но он все равно чудесен.

Идеальная обстановка/идеальный коктейль. «Мартини Веспер». Только не взбалтывать!

Разряд по Хогарту: 2.

JENSEN'S LONDON DISTILLED DRY BERMONDSEY GIN — 43%

(www.bermondseyingin.com)

Высший балл за оригинальность! В то время как многие современные винокурни стремятся сделать джин более легким и менее насыщенным, Кристиан Дженсен, в прошлом IT-консультант, сделал себе имя на алкоголе в стиле 1930-х годов. Фирма квартирует в районе Бермондси, а продукцию производит на заводе Thames Distillers в Клэпеме. Линейка Дженсена также включает London Distilled Old Tom крепостью 43%.

Бутылка и этикетка. Нечто хипстерское, смутно напоминающее о лекарствах: высокая простая бутылка прозрачного стекла с белой этикеткой. Все слова на этикетке написаны с маленькой буквы.

Основные растительные добавки. Шишки можжевельника, кориандр, фиалковый корень, сладкий миндаль, лакрица и дягель.

Заметки дегустатора. Кристиан Дженсен попытался воссоздать лондонский сухой джин, который пили в 30–40-е годы

XX века. Получилось очень удачно. В данном случае немногочисленность растительных добавок дает интересный, гармоничный вкус: вместо бодрости и четкости — сглаженность и спелость (благодаря лакрице и дягилю) со смелыми нотами можжевельника и кориандра.

Идеальная обстановка/идеальный коктейль: «Олд фешн».
Разряд по Хогарту: 5.

MARTIN MILLER'S WESTBOURNE STRENGTH GIN — 45,2%
(www.martinmillersgin.com)

Мартин Миллер склотил состояние как отельер и издатель справочников по антиквариату Miller's Antique Guides, но в 1999 году взялся за производство джина.

Продукция Миллера производится на винокурне Лэнгли вблизи Бирмингема, в медном перегонном кубе модели «Джон Дор», сделанном в конце XIX века. Этот куб, как и многие другие, имеет собственное имя — «Анджела». Он наряду с продукцией Миллера удостоен многих международных премий и похвальных грамот. Но финальное купаживание осуществляется в тысяче миль от Бирмингема — в поселке Боргарнес в Исландии, где продукт разбавляют водой из источника Селири.

Бутылка и этикетка. Дерзко и своеобразно. Что-то вроде бутылки для бренди, украшенное, как мне показалось, картой Исландии (намек на географическую точку, где происходит финальное купаживание джина Мартина Миллера).

Основные растительные добавки. Шишки можжевельника, цедра апельсина, цедра лимона, кориандр, лакрица, корица, кассия, мускатный орех, дягиль и фиалковый корень.

Заметки дегустатора. Один из самых ценимых современных сортов джина. Почему? Просто попробуйте его. Он

не содержит никаких оригинальных добавок, но их комбинация дает образцовый сухой джин, во вкусе которого преобладает манящий аккорд цитрусов и специй. Ровный, с особым характером, он вызывает заслуженное восхищение.

Идеальная обстановка/идеальный коктейль: классический джин-тоник.

Разряд по Хогарту: 3.

PLYMOUTH DRY GIN, 40%

(www.plymouthgin.com)

До 1793 года, когда семья Коутс начала гнать джин в Плимуте, здание будущей винокурни успело послужить доминиканским монастырем, «солодовней» и приютом отцов-пилигримов перед их отплытием в Новый Свет. В 1880 году британские суды постановили, что Plymouth Gin надлежит производить только в Плимуте, и ныне этот бренд зарегистрирован в ЕС как «защищенное географическое указание». Это единственный британский джин, удостоенный такой привилегии, что свидетельствует о его долгой истории и высоком статусе. В середине XX века Plymouth утратил лидирующие позиции, но сегодня (тому порукой — возобновленные связи с Королевским военноморским флотом) он снова в хорошей форме. Plymouth — это спирт, родниковая вода из Дартмура и семь растительных добавок. Фирма производит такие сорта, как Original Gin крепостью 41,2%, Naval Strength Gin крепостью 57% и Sloe Gin (терновый джин, настаиваемый четыре месяца) по рецепту 1883 года.

Бутылка и этикетка. Пожалуй, это классическая бутылка для сухого джина: высокая, прозрачного стекла, почти

* Отцы-пилигримы — группа пуритан, которые в 1620 году отплыли из Англии в Северную Америку на судне «Мэйфлауэр» и создали колонию на территории нынешней Новой Англии.

квадратная. Слегка старомодная темно-синяя этикетка с изображением* британского военного парусника-линкора, идущего на всех парусах.

Основные растительные добавки. Шишки можжевельника, цедра апельсина, цедра лимона, семена кориандра, корень дягиля, фиалковый корень, кардамон.

Заметки дегустатора. По сравнению с классическим лондонским сухим джином вкус в большей степени полнотелый, ближе к фруктовому. Послевкусие — долгое, цитрусовое. Честно говоря, добавить нечего: это классика, напиток, вошедший в мировую историю, и каждый должен попробовать его сам.

Идеальная обстановка/идеальный коктейль: аутентичный «Розовый джин», любимый напиток британских военных моряков.

Разряд по Хогарту: 3.

SACRED GIN — 40%

(www.sacredspiritscompany.com)

Среди брендов крафтового джина Sacred занимает особое место. Иэн Харт, в прошлом финансист из Сити, превратил помещения на цокольном этаже своего дома в Хайгете в этакую лабораторию современного алхимика. А Sacred Gin — результат его экспериментов. Харт использует двенадцать растительных добавок, в том числе мускатный орех и ладан. Он перегоняет спирт с каждой добавкой по отдельности в низкотемпературном вакууме, который создается в стеклянной реторте и конденсаторе. При таком процессе лучше сохраняется сложность каждого вкуса, а при финальном купаже спиртов, прошедших ректификацию, вкусы не теряются. Харт также производит

* Недавно дизайн этикетки был изменен. Теперь на ней изображен «Мэйфлауэр».

водку под названием Sacred Vodka, наборы для смешивания джина (шесть «однодобавочных» видов джина в комплекте, каждый вид можно приобрести отдельно) и обновляемую линейку «экзотических» напитков (когда писались эти строки, в ней присутствовал, например, джин с вкусом рождественского пудинга).

Бутылка и этикетка. Бутылка высокая, узкая, этикетка красно-коричневая с золотом, на ней изображен логотип Sacred в виде короны.

Основные растительные добавки. Цедра цитрусовых, шишки можжевельника, кардамон, мускатный орех и ладан.

Записки дегустатора. Примечательная четкость и насыщенность вкуса уравновешена благоуханной сочностью, а конкретные растительные добавки ощущаются отчетливо (благодаря низкотемпературной перегонке спирта с каждой добавкой по отдельности). Ладан вносит необычную, но вполне приятную ноту пряной теплоты. Как и некоторые другие крафтовые джины, этот не стоит попусту тратить на джин-тоники, которые вы глотаете второпях. Нет, его можно нюхать и смаковать по глоточку, словно хорошее вино.

Идеальная обстановка/идеальный коктейль. Иэн Харт советует для начала попробовать Sacred Gin в неразбавленном и охлажденном виде, а затем приготовить, так сказать, «Священный мартини» — Sacred Martini.

Разряд по Хогарту: 1.

SIPSMITH'S LONDON DRY GIN — 41,6%

(www.sipsmith.com)

«Пруденс», традиционный перегонный куб из меди, вмещающий всего триста литров, — первый подобный куб за последние двести с лишним лет, который установлен в одной из лондонских винокурен. Это винокурня-бутик Sipsmith's в Хаммерсмите. «Пруденс» дает очищенный спирт. Затем его

разбавляют водой из источника Лидуэлл — одного из истоков Темзы. На сайте Sipsmith's можно уточнить, когда был изготовлен и разлит джин, который ты купил. Фирма также производит ячменную водку и терновый джин. Обещаны более смелые новации, в том числе, возможно, горчичная водка.

Бутылка и этикетка. Бутылка незамысловатая, изящных пропорций. Этикетка, наоборот, незабываемая: насыщенно-зеленая, с изображением ветки можжевельника и медного перегонного куба, превращающегося в голову лебедя. Что это — остроумная отсылка к «лебединым шеям», характерным для кубов средневековых алхимиков?

Основные растительные добавки. Шишки можжевельника, семена кориандра, корень дягиля, корень лакричника, фиалковый корень, толченый миндаль, кора кассии, корица, цедра апельсина и цедра лимона.

Заметки дегустатора. Тщательно сбалансированный сухой джин. Растительных добавок сравнительно мало, зато им не тесно: каждая может развернуться, внося свои особенные нотки. Можжевельник прозаично-сух, но цедра цитрусовых как бы возвышает его, а в финальных нотах букета прорываются лакричник и фиалковый корень. Этот джин можно пить неразбавленным и охлажденным, чтобы взбодрить себя его растительным вкусом, но, наверно, он прекрасно проявит себя в разнообразных коктейлях.

Идеальное сочетание/идеальный коктейль: «Джин-физз».

Разряд по Хогарту: 2.

TANQUERAY No. 10 GIN — 47.3%

(www.tanqueray.com)

Фирма Edward & Charles Tanqueray & Co, Rectifiers открыла винокурню в 1838 году в Блумсбери, который тогда был пригородом Лондона. Теперь бренд Tanqueray's принадлежит

фирме Diageo, а производство осуществляется в Шотландии. Ведущий продукт — лондонский сухой джин крепостью 43,1%, а также Tanqueray Rangpur, ароматизированный рангпурскими лаймами и предназначенный для американского рынка.

Бутылка и этикетка. Бутылка мало отличается от той бутылки Tanqueray, которую прозвали «шейкер», но более продолговатая. Она высокая, рифленая, зеленого стекла. Этикетка имитирует восковую печать с ленточкой. Общее впечатление дороговизны и изысканности.

Основные растительные добавки. Рецепт хранят в строгом секрете, но известно, что в нем фигурируют шишки можжевельника, ромашка, грейпфрут, апельсин и лайм.

Заметки дегустатора. Это не просто джин премиум-класса, а премиум из премиумов. В No. 10 поразительным образом сочетаются богатый вкус и свежесть. Фрукты сильно перебивают можжевельник, во рту ощущается сглаженность и мягкость, а другие растительные добавки (какие именно, тайна) вносят тонкие, ароматные подспудные обертоны.

Идеальное сочетание/идеальный коктейль: «Усы дьявола».

Разряд по Хогарту: 3.

WEES DISTILLERY VERY OLD GENEVA — 40%

(www.de-ooievaar.nl)

Предприятие A. van Wees рекламируется как «последняя в Амстердаме аутентичная винокурня». Фирма была основана в 1782 году и до 1970 года доставляла свою продукцию в бары и рестораны в бочках (их можно увидеть на экскурсиях, которые регулярно организует винокурня). Здесь одна из самых широких линеек женеверов — семнадцать сортов, в том числе oude («старый женевер») и jonge («молодой женевер»), а также korenwijn. Некоторые сорта выдерживаются в деревянных бочках до пятнадцати лет. Здесь также

производят Three Corners Dry Gin, ароматизированный можжевельником и лимоном, лимонный женевер и несколько ликеров, в том числе Parrotsoup и Little Hans in the Cellar.

Бутылка и этикетка. Бутылка — традиционная для женевера: высокая, круглая, желто-бурая, керамическая. Этикетка с родовым гербом Веса словно бы почти не изменилась за двести или триста лет: традиционная, но изысканная.

Основные растительные добавки. Можжевельник плюс «различные травы».

Заметки дегустатора. Название «старый женевер» — «oude genever» — обозначает способ приготовления, а не возраст: такой женевер содержит больше солодового вина и сахара, чем более легкий «молодой» (jonge genever). Вдобавок «старый женевер» выдерживается в дубовых бочках и потому (а также благодаря солодовому вину) получается очень ароматным.

Можжевельник, который в сухом джине служит фоном для других растительных добавок, здесь прорывается сквозь насыщенную, сладость солода. Пожалуй, этот джин ближе всего к виски: в нем чувствуется дымок, однородность, округленность.

Идеальное сочетание/идеальный коктейль: классический голландский kopstoot — пинта холодного светлого пива запивается стопкой джина.

Разряд по Хогарту: 5.

WHITLEY NEILL LONDON DRY GIN — 42%

(www.whitleyneill.com)

Джонни Нил — отпрыск семьи винокуров Гринолл-Уайтли, но его Whitley Neill London Dry Gin, презентованный в 2005 году, кардинально порывает с ортодоксальными канонами винокурения. Ключевые растительные добавки — физалис

перуанский и плоды баобаба — придают ему африканский оттенок. Джин изготавливается маленькими партиями в столетнем перегонном кубе вблизи Бирмингема.

Бутылка и этикетка. Бутылка прозрачного стекла напоминает по форме старинную бутылку для ликера или виски. Этикетка бросается в глаза — золотые и серебряные буквы на красном фоне. Логотип бренда — баобаба.

Основные растительные добавки. Физалис перуанский и плоды баобаба.

Заметки дегустатора. Если вы привыкли к вкусу лондонского сухого джина, вас ждет большой сюрприз. Этот джин — почти что ликер, язык ощущает мягкость, нос — экзотические фруктовые ароматы. Вслед за физалисом и плодами баобаба начинают чувствоваться более заурядные растительные добавки — цитрусы и пряности, но именно физалис и баобаба особенно выпуклы. Приятно разнообразит коктейли, в которых вкус джина преобладает. Отличный летний аперитив.

Идеальное сочетание/идеальный коктейль: фруктовая версия «Джин-сауэра».

Разряд по Хогарту: 4.

ZUIDAM KORENWIJN — 38%

(www.zuidam.eu)

В производстве голландского женевера лидирует горстка древних винокурен, но Zuidam — примечательное исключение из правил. Zuidam, основанная в 1975 году, осуществляет весь производственный процесс с дотошностью винокурен-бутиков. Фирма сама выполняет все операции — от помола зерна и приготовления сусла до перегонки и ректификации в одном из четырех новых медных кубов и, наконец, бутилирования. В ее линейке есть сухой джин, женевер и несколько фруктовых ликеров.

Бутылка и этикетка. Бутылка пришла прямо из XVI века: очаровательно-коренастая, с пробковой затычкой и восковой печатью. Этикетка кремового цвета с голубой каемкой имитирует пергамент.

Основные растительные добавки. Можжевельник, корень лакричника и анисовое семя.

Заметки дегустатора. Если вам любопытно, каковы были на вкус первые европейские можжевеловые кордиалы, этот напиток для вас. Растительные добавки ощущаются, но они далеко не так напористы, как в типичном сухом джине, чувствуется небольшая толика сладости, характерной для женевера. В каком-то смысле у него куда больше общего с виски, чем с джином, особенно ванильный привкус (результат выдержки в бочках) и тонкое карамельное послевкусие.

Идеальное сочетание/идеальный коктейль. Неожиданно хорош с горячим молоком или в составе коктейля «Голландский пассат».

Разряд по Хогарту: 5.

ПРИМЕЧАНИЯ

Пролог. Убийство миссис Аткинсон

С. 7. «путем швыряния ее вниз по паре пролетов лестницы...» и последующие цитаты взяты из: Old Bailey Proceedings Online (www.oldbaileyonline.org, версия 6.0, 5 мая 2011 года), февраль 1732 года, процесс по делу Роберта Аткинсона (t17320223-41)

С. 10. «спирт, получаемый при перегонке...»: Johnson. Dictionary. Vol. 1. P. 871.

Глава 1. Живая вода

Два новаторских исследования золотого века Голландии — Schama. Embarrassment of Riches; Cook. Matters of Exchange» (см. раздел «Библиография»).

С. 15. «Название чрезвычайно уместное...»: Arnaud de Ville-Neuve Liber de Vinis (1310). Цит. по: Miller & Brown. Spirituous Journey. P. 50.

С. 19. «Полный Метод Врачевания...» — Culperer. English Physitian, титульный лист.

С. 19. «Шишки великолепно помогают от кашля...» Culperer. English Physitian, статья о можжевельнике.

О можжевельнике в фольклоре см. две великолепных статьи (Rowan «The Juniper Tree» и Kendall «Mythology and Folklore of the Juniper»).

С. 27. «эманация божественности...»: Llull. *Secunda Magia Naturalis*. Цит. по: Gateley. Drink. P. 91.

С. 29. «8. Ты отделишь землю от огня...»: «Изумрудная скрижаль Гермеса». Рус. пер. цит. по: Странден Д. Герметизм. Его происхождение и основные учения. СПб.: Издание А. И. Воронец, 1914.

С. 30. «Это природа, сила, достоинство...»: Парацельс. Archidoxa. Цит. по: *Hermetic and Alchemical Writings of Paracelsus the Great* / ed. by A.E. Waite. Alchemical Press, 1992. Part II. P. 22. Цит. по: Ball. Paracelsus. P. 176.

С. 32. [Спирт] «облегчает болезни, вызванные холодом...»: John French. *The Art of Distillation* (1651), пер. Liber de arte destillandi (1500). Цит. по: Gateley, Drink. P. 92.

С. 33. «В Голландии, по распространенному обычаю...»: Y-Worth. *Compleat Distiller*. P. 184.

С. 33. Кормилица Джульетты пьет aqua vita: см. Шекспир. Ромео и Джульетта. Действие III, сц. 2.

С. 33. «как aqua vita на повитуху»: Шекспир. Двенадцатая ночь. Действие II, сц. 5.

С. 35. «Занималась перегонкой»: Lady Margaret Noby. Цит. по: Gateley. Drink. P. 115.

С. 35. «Перегоняй на умеренном огне...»: Hugh Platt. *Delightes for Ladies*. London, 1609. Цит. по: Coates. Classic Gin. P. 14.

С. 37. «Aqua Vitae, Aqua Composita...»: цит. по: Burnett, *Liquid Pleasures*. P. 161.

С. 39. «Рута, шалфей, лаванда...»: Sir Theodore de Mayerne. *The Distiller of London*. London, 1652. P. 96.

С. 40. «Налейте мне тысячу кружек...»: John Fletcher. *The Pilgrim*. Акт III, сц. 6.

С. 43. «ГОЛЛАНДИЯ, размером с гулькин нос...» и «Водя двинулась Вера аркою небесной»: Marvell. *The Character of Holland* (ок. 1653). Рус. пер. В.Л. Топорова цит. по: Йост Ван Ден Вондел. Трагедии. М.: Наука, 1988.

С. 45. «Такого великолепного зрелища я не видал еще никогда...»: Pepys. *Diary*, запись от 16 ноября 1665 года.

С. 52. «Наше пьянство как национальный порок...»: Defoe. *A Brief Case of the Distillers*. P. 17.

С. 52. «Сэр У. Бэттен присоветовал мне...»: Pepys. *Diary*, от 10 октября 1663 года.

С. 53. «вдруг... заполонили...»: Defoe. *A Brief Case of the Distillers*. P. 26.

С. 54. «Дистилляция есть преобразование тел...»: Y-Worth. *Compleat Distiller*. P. 2.

С. 54. «Природа производит несколько степеней отваривания...»: Y-Worth. *Cerevisiarum Comes*, вступительное письмо.

С. 55. «Дикий и необузданный газ...»: Y-Worth. *Cerevisiarum Comes*. P. 19.

С. 55. «Ликер Алкагест Гельмонта...» и «Всеобщий Огонь...»: Y-Worth. Trifertes Sagani. Epistle to the Reader.

С. 55. «эту Великую Тинктуру и Божественную Эссенцию...»: Y-Worth. Cerevisiarii Comes. P. 42.

С. 56. «Неустанного Поиска»: Исаак Ньютон. Цит. по: Field & Frank. Renaissance and Revolution. P. 181.

Глава 2. «Прожги-кишки»

При работе над этой главой я черпал бесценные материалы из двух лучших работ по истории джиномании, опубликованных в наше время: Dillon. Madame Geneva и Warner. Craze (см. раздел «Библиография»).

С. 59. «Что лучше человечество утешит»: Stephen Buck. Geneva: A Poem in Blank Verse. London, 1734. Цит. по: Dillon. Madame Geneva. P. 92.

С. 60. О двух джиноманиях см.: Warner. Craze. P. 15.

С. 63. «ЖЕНЕВУ пил...»: Alexander Blunt. Geneva: a Poem. Addressed to the Right Honourable Sir R— W—. London, 1729.

С. 64. «Матушка Джин была родом из Голландии...»: The Life of Mother Gin. London, 1736. Цит. по: Dillon. P. 6.

С. 64. «Акт о поощрении дистилляции...»: цит. по: Dillon. P. 9.

С. 65. Статистика министерства финансов Англии: цит. по: Burnett. Liquid Pleasures. P. 162.

С. 66. «Производство [спиртных напитков]...»: Company of Distillers. Reasons for promoting the British distillery, в кн.: A collection of political tracts. London, 1736. P. 36.

С. 66. «В просторном улье пчелы жили...»: Bernard de Mandeville. The Grumbling Hive, в кн.: The Fable of the Bees, or, Private Vices, Public Benefits. London, 1724. Русское издание: Мандевиль Б. де. Возроптавший улей, или Мошенники, ставшие честными / пер. Е.С. Лагутина // Мандевиль Б. де. Басня о пчелах. М.: Мысль, 1974.

С. 67. «Нет ничего более разрушительного...» и «Рента выплачивается...»: Bernard Mandeville. The Fable of the Bees, or, Private Vices, Public Benefits. London, 1724. Vol. 1. Pp. 57–61, 82.

С. 68. Признание Джонсона о «Басне о пчелах»: цит. по: James Boswell. Life of Samuel Johnson. Weds 15 April 1778.

С. 70. О приблизительном уровне грамотности в Лондоне см. предисловие составителей к кн.: John Gay's «Trivia» / ed. by Brant & Whyman. P. 5.

С. 71. «Всякий, проходящий по улицам...»: Lord Lonsdale, Gentleman's Magazine. Nov. 1743. P. 629. Цит. по: Warner. Craze. P. 13.

С. 72. Об увеселительных кварталах ганноверского Лондона см. предисловие составителей к кн.: John Gay's «Trivia» / ed. by Brant & Whyman. P. 5.

С. 72. «Нынче лишь наилучший сорт...»: John Hill. A History of the Materia Medica. London, 1751. Цит. по: Johnson. Dictionary. Vol. 1. P. 863.

С. 73. «На изготовление 10 галлонов Женевы...» и следующие цитаты: Ambrose Cooper. *The Complete Distiller*. London, 1757. Pp. 249–251.

С. 74. Рецепт джина от Beaufooy, James & Co: цит. по: Coates. *Mixellany Gin*. P. 51.

С. 74. «показывает различную специфическую плотность...»: «Мистер Кларк». Цит. по: *Philosophical Transactions of the Royal Society*. Vol. 36. 1729–1730. P. 277.

С. 75. «Aqua Vitae, Aqua Mirabilis...»: Daniel Defoe. *A Brief Case of the Distillers and the Distilling Trade*. London, 1726. P. 18. Цит. по: Dillon. *Madam Geneva*. P. 8.

С. 75. «Джинные суть...»: Henry Fielding. *A Dissertation on Mr. Hogarth's Six Prints Lately Publish'd, viz. Gin-Lane, Beer-Street, and the Four Stages of Cruelty*. London, 1751. P. 18.

С. 71. «Где-то недалеко от Восточного Смитфилда...»: Thomas Wilson. *Distilled Spirituous Liquors the Bane of the Nation*, revised edition. London, 1736. Цит. по: Dillon. *Madam Geneva*. P. 113.

С. 77. Хабермас о «публичной сфере» и кофейнях: см. Habermas. *Structural Transformation*.

С. 77. «сущими отбросами мироздания...» и следующие цитаты: *A Trip from St James's to the Royal Exchange*. London, 1744. Цит. по: Warner. *Craze*. P. 48.

С. 78. «Пройдись по улицам...»: «Saynought Slyboots». *The Tavern Scuffle*. London, 1726. Цит. по: Dillon. *Madam Geneva*. P. 21.

С. 79. «ПИЧЕМ. <...> Ваш поцелуй...»: John Gay. *The Beggar's Opera*, London, 1728, акт третий, сцена шестая. Русское издание: Джон Гей. Опера нищего / пер. П.В. Мелковой // Английская комедия XVII–XVIII веков. М.: Высшая школа, 1989.

С. 80. «серебряных часов...» и последующие цитаты взяты из *Old Bailey Proceedings Online* (www.oldbaileyonline.org, версия 6.0, 5 мая 2011), 4 December 1724, trial of Eleanor Lock (t17241204–68).

С. 81. «огромный лес или чащу...»: Henry Fielding, *An Inquiry into the Causes of the Late Increase in Robbers*. London, 1751. Цит. по: Rawlings, «General Introduction», в кн.: Rawlings (ed.), *Drunks, Whores and Idle Apprentices*. P. 24.

С. 81. «словно пес на свою блевотину» и последующие цитаты: «*The History of the Remarkable Life of John Sheppard*» (1724), in Rawlings (ed.), *Drunks, Whores and Idle Apprentices*. P. 68.

С. 82. «плантации Его Величества в Америке...» и последующие цитаты:

«*The Life and Actions of James Dalton (The noted Street-robber)*» (1730), в кн.: Rawlings (ed.), *Drunks, Whores and Idle Apprentices*. P. 94.

С. 83. «ведет свой род из навозной Кучи»: *The Life of Mother Gin; containing, a True and Faithful Relation of her Conduct and Politicks*. London, 1737. Цит. по: Warner. *Craze*. P. 74.

С. 84. «Подмастерьям портных и башмачников...» и «Она раскаялась в своих прегрешениях...»: *The Whole Tryal, Indictment, Arraignment, Examination and Condemnation of Madam Geneva. Taken in Shorthand by Dorothy Addle-Brains, Fore-woman of the Jury*. London, 1713. Цит. по: Dillon. *Madam Geneva*. P. 14.

С. 86. «так сильно одурманила себя Женовой»: цит. по: Gateley, Drink. P. 165.

С. 86. «присела у камина...»: цит. по: Gateley, Drink. P. 166.

С. 86. «употребляются в не столь большом объеме...»: Thomas Wilson. Distilled Spirituous Liquors the Bane of the Nation. London, 1736. P. 33. Цит. по: Warner. Craze. P. 16.

С. 87. «сворачивает и сгущает кровь...» и «Мы слишком часто сталкиваемся со случаями...»: Stephen Hales. A Friendly Admonition to the Drinkers of Brandy, and Other Distilled Spirituous Liquors. London, 1734. Цит. по: Gateley, Drink. P. 165.

С. 87. «Иссохшие сосцы...»: An Elegy on the Much-Lamented Death of the Most Excellent, the Most Truly-beloved, and Universally-admired Lady, Madame Geneva. London, 1736. P. 7. Цит. по: Warner. Craze. P. 99.

С. 88. «В воскресенье вечером...»: цит. по: Gateley, Drink. P. 165.

С. 89. «Воистину эти жалкие пропойцы...»: Sir Joseph Jekyll. The Trial of the Spirits, or, Some Considerations Upon the Pernicious Consequences of the Gin-trade to Great-Britain. London, 1736. Цит. по: Gateley, Drink. P. 166.

С. 90. «Мы слышали, что...»: Old Whig, 26 Feb. 1736. P. 1.

С. 93. «Котик, дай мне джина на два пенса...» и последующие цитаты: Dudley Bradstreet, The Life and Uncommon Adventures of Captain Dudley Bradstreet. London, 1755. Цит. по: Dillon. Madam Geneva. P. 163.

С. 93. Джессика Уорнер об информаторах, действовавших благодаря Акту о джине: см. Warner. Craze. P. 177.

С. 94. «изобразили в виде чучела...»: London Evening-Post, 15–18 Jan. 1737. P. 2. Цит. по: Warner. Craze. P. 166.

С. 94. «порка до крови»: цит. по: Gateley, Drink. P. 167.

С. 95. «Мы уже заложили...»: Lord John Hervey. Цит. по: Gateley, Drink. P. 169.

С. 96. «Мы не должны торговать ничем таким...»: John Wesley. The Use of Money. London, 1743. Цит. по: Gateley, Drink. P. 169.

С. 99. «Сего дня напечатаны...»: London Evening-Post, 14 Feb. 1751.

С. 100. «преимущественно прискорбных последствий...»: цит. по: Gateley, Drink. P. 172.

С. 101. «Сей нечестивый ДЖИН...»: London Evening-Post, 12–14 March 1751. Цит. по: Warner. Craze. P. 193.

С. 102. «...в течение нескольких лет губит...»: Bishop Isaac Maddox. The London Magazine. March 1751. Pp. 112–113. Цит. по: Warner. Craze. P. 199.

С. 102. «Опьянение, о котором я говорю здесь...» и следующие цитаты: Henry Fielding. An Inquiry into the Causes of the Late Increase in Robbers. London, 1751, section II.

С. 104. «В „Переулке Джина“...»: William Hogarth. Anecdotes of William Hogarth, Written by himself. London, 1782, ed. John Bowyer Nichols, Cornmarket Press, 1970. P. 64.

С. 106. «Купите мои баллады...»: цит. по: Haslam, From Hogarth to Rowlandson. P. 128.

С. 106. «Проклятый Демон, Джин, сердитый, злой...» и последующие цитаты: James Townley, в издании William Hogarth, «Gin Lane» and «Beer Street». London, 1751.

С. 108. «Без джина не могу!»: Edward Cave. The Gentleman's Magazine. March 1751. Цит. по: Warner. Craze. P. 195.

С. 108–109. «шатаются, как пьяные...» и «бесподобной...»: Уильям Хэзлитт и Чарльз Лэмб соответственно. Цит. по: Nicholls, Politics of Alcohol. P. 74.

С. 111. «Если мы рассмотрим все последствия...»: W.H. Lecky. A History of England in the Eighteenth Century. Cambridge, 1879. Vol. 1. P. 479.

Глава 3. Инфернальное начало

С. 113. «Джин — самый быстрый...»: Этот анекдот рассказывали чуть ли не обо всех крепких спиртных напитках, которые можно было достать в Манчестере XIX века. Но обобщенный вариант см. в: Shiman, Crusade Against Drink. P. 3.

С. 113. «...поистине, они чересчур твердо...» и последующие цитаты: Thomas Carlyle. Chartism // Critical and Miscellaneous Essays. London, 1839. Vol. 3. P. 228.

С. 115. «Гегель где-то отмечает...»: Карл Маркс «Восемнадцатое брюмера Луи Бонапарта», первая публикация — Die Revolution 1, 1852. Рус. пер. — Маркс К., Энгельс Ф. Соч. 2-е изд., т. 16. С. 374–376.

С. 119. «...во всех или почти всех болезненных и мучительных расстройствах...»: George Cheyne. *Essay on Regimen*. 1740. Цит. по: Austin. *Alcohol in Western Society*. P. 316.

С. 120. «Безрассудное [пьянство] наделяет [пьяного] безумием...» и последующие цитаты: Rush. *An Inquiry into the Effects of Ardent Spirits*. N.Y., 1811. P. 4.

С. 121. «ВОДА; молоко и вода; слабое пиво...» и последующие цитаты: John Coakley Lettsom. *Hints to Beneficence*. London, 1797. P. 180.

С. 122. «Еще несколько лет назад большие урожаи...» и последующие цитаты: Trotter. *Essay on Drunkenness*. Pp. 6, 36, 48.

С. 124. «Пьянчужка, одурманена, храпит...»: Thomas Rowlandson. *Death in the Nursery*. 1815–1816.

С. 125. «Нынче я заставлю их всех упиться до смерти!...»: George Cruikshank. *The Gin Shop*. 1829. Эту работу часто путают с несколько превосходящей ее по формату одноименной гравюрой Крукшенка, выполненной в 1836 году для книги Диккенса «Очерки Боза».

С. 125. «[Джин-палас] обращен в полную противоположность...»: цит. по: Dillon. *Madam Geneva*. P. 292.

С. 125. О джин-паласах XIX века см. прекрасную, весьма оригинальную статью Джессики Уорнер: Warner. «People's Palaces».

С. 126. Статистика потребления джина в 1825–1826 годах: см. Warner. *People's Palaces*. P. 40.

С. 127. «закрывать дверь перед меланхолией...»: Тэн Ипполит. Цит. по: Harrison. *Drink and the Victorians*. P. 48.

С. 128. О том, что и как пил Бренуэлл Бронте, см. рецензию Терри Иглтона на «The Brontës: Tales of Glass Town, Angria and Gondal» (London Review of Books, 4 Nov. 2010).

С. 130. «периодически впадают в крайнее, неистовое, разрушительное бешенство» и последующие цитаты: Dickens. Gin-shops // Sketches by Boz. Pp. 111–113.

С. 136. «два стакана и кружку с отбитой ручкой» и последующие цитаты: Диккенс Ч. Рождественская песнь / пер. Т. Озерской // Диккенс Ч. Полное собрание сочинений. Т. 12. 1959.

С. 136. «По всем канавам...»: Диккенс Ч. Барнеби Радж / пер. М.Е. Абкиной // Диккенс Ч. Полное собрание сочинений. Т. 8. 1959.

С. 137. «Вот прожженное место на полу...»: Диккенс Ч. Холодный дом / пер. М.И. Клягиной-Кондратьевой // Диккенс Ч. Полное собрание сочинений. Т. 17–18. 1959.

С. 142. Рецепты лекарств от «сотрясения мозга» и «сильной апоплексии»:

Isabella Beeton. Mrs Beeton's Book of Household Management. London, 1861. Pp. 1073, 1076.

С. 143. «Фенхель сладкий, цедра апельсина...» и последующие цитаты: Rack. French Wine and Liquor Manufacturer. Pp. 93, 84, 103, 266.

С. 145. «При нынешней системе водоснабжения Лондона...»: Arthur Hill Hassall. A Microscopical Examination of the Water Supplied to the Inhabitants of London and the Suburban Districts. London, 1850.

С. 145. «неизменных едких веществ»: Hassall. Food and Its Adulterations. P. 641.

С. 147. «На иероглифическом языке невозможно найти лучшего образа...»: Erasmus Darwin. *The Loves of the Plants*. 1791, песнь 3, примечание к строке 371.

С. 148. «медленное, но неотвратимое оскотинивание индивида...» Marcel Legrain. *Hérédité et alcoolisme*. Paris, 1889. P. 59. Цит. по: Pick. *Faces of Degeneration*. P. 51.

С. 149. «Иерусалим трезвости»: цит. по: Shiman. *Crusade Against Drink*. P. 19.

С. 150. «Не делай этого, Ричард, а то умрешь!»: цит. по: Harrison. *Drink and the Victorians*. P. 45.

С. 152. «Крайние лишения плодят крайние излишества...»: Ernest Jones. *People's Paper*. 30 Sept. 1854. Цит. по: Harrison. *Drink and the Victorians*. P. 371.

С. 152. «Поразительно, что все убийства...»: Chartist. 31 Mar. 1839. P. 2. Цит. по: Harrison. *Drink and the Victorians*. P. 83.

С. 153. «Лишь с возрастом женщины...»: Charles Booth. *Life and Labour of the London Poor*. London, 1902. Цит. по: Burnett. *Liquid Pleasures*. P. 169.

С. 155. «Ни один член общества не будет пить ром, джин, виски...»: цит. по: Gateley. *Drink*. P. 235.

С. 156. «Ни джина, ни рома...» и «На помощь Свыше мы уповаем...»: цит. по: Kobler. *Ardent Spirits*. P. 69.

С. 158. «чудовищной похоти из Юты»: цит. по: Kobler. *Ardent Spirits*. P. 144.

С. 158. «сиамские близнецы, порожденные Сатаной»: цит. по: Woodiwiss. *Crime, Crusades and Corruption*. P. 3.

Глава 4. От Чинчона до Мартинеса

При работе над этой главой мне особенно помогли два интереснейших и ценных текста: Марка Хонигсбаума по истории хинина (Honigsbaum. Fever Trail) и Лоуэлла Эдмундса по истории мартини (Martini. Straight Up).

С. 166. «Это красивое дерево...»: Alexander von Humboldt. Цит. по: Honigsbaum. Fever Trail. P. 27.

С. 169. «порцию перуанской коры...»: цит. по: Honigsbaum. Fever Trail. P. 52.

С. 171. «улучшенную аэрированную тонизирующую жидкость»: цит. по: Coates. Classic Gin. P. 146.

С. 171. «ИНДИЙСКИЙ хинный ТОНИК»: цит. по: Gateley. Drink. P. 330.

С. 174. «праздности, сладострастия, жизни в роскоши...» и «нездоровые соки»: Thomas Sydenham. Treatise on the Gout. London, 1683. Цит. по: Porter & Rousseau. Gout. P. 43.

С. 176. «...полдрахмы кошенили...»: Adam's Luxury and Eve's Cookery. London, 1744. P. 200. Цит. по: Wilson. Water of Life. P. 232.

С. 176. «Три с половиной галлона Спирта...»: Sabine. Publican's Sure Guide (1807). P. 12.

С. 177. «Это будет наименее приятнейший дешевый биттер...»: Jonas & Sheridan. Complete Treatise. P. 205.

С. 177. « $\frac{3}{4}$ унции кусочков коры кассии...»: The Scientific American Cyclopaedia of Receipts, Notes and Queries, 1898. Цит. по: Haigh. Vintage Spirits. P. 327.

С. 178. «(ВЕЛИКОЛЕПНЫЙ рецепт!)» и «красные сонде-ры»: John Rack. French Wine and Liquor Manufacturer (1868). P. 210.

С. 182. «Выпил стакан коктейля [coctail]...»: Farmer's Cabinet, 28 April 1803. Цит. по: Miller & Brown. Spirituous Journey. P. 190.

С. 182. «Возбуждающий ликер, состоящий из любого спиртного...»: The Balance and Columbian Repository. May 6, 1806. Цит. по: Gateley. Drink. P. 231.

С. 182. «Коктейль — очень популярный напиток...»: Patsy McDonough, McDonough's Bar-keeper's Guide Rochester. N.Y., 1883. P. 5.

С. 183. «Я буду пить мятные джулепы, смэши с бренди, виски-скай...»: цит. по: Gateley. Drink. P. 278.

С. 183. «...перенять всеобщий местный обычай...»: цит. по: Gateley. Drink. P. 315.

С. 183. «В Бостоне два театра...»: Charles Dickens, American Notes. London, 1842. Цит. по: Gateley. Drink. P. 254.

С. 184. «Чу! Вслушайтесь в звон молотков...»: цит. по: Gateley. Drink. P. 254.

С. 185. «3 или 4 дэша сиропа из гуммиарабика...»: Jerry Thomas. Bar-Tender's Guide and Bon Vivant's Companion, 1862. Цит. по: Edmunds. Martini Straight Up. P. 79.

С. 186. Взгляды Барнеби Конрада на мартини кратко изложены в кн.: Edmunds. Martini Straight Up. P. 36.

С. 186. Удобная хронология истории мартини — см. Edmunds. *Martini Straight Up*, p. xxvii–xxviii.

С. 187. *vinum absinthum*: о происхождении вермута см. Miller & Brown. *Spirituos Journey*. Pp. 175–177.

С. 188. «2 дэша Кюрасао...»: O.H. Byron. *The Modern Bartender's Guide*. 1884. Цит. по: Edmunds, *Martini Straight Up*. P. 79.

С. 189. «Ингредиенты: половина винного бокала хорошего неподслащенного джина...»: Isabella Beeton. *Household Management*, 1906. Цит. по: Edmunds. *Martini Straight Up*. P. 16.

С. 190. «1 дэш апельсинового биттера...»: Thomas Stuart. *Stuart's Fancy Drinks and How to Mix Them*, 1896. Цит. по: Edmunds. *Martini Straight Up*. P. 83.

С. 190. «Три дэша апельсинового биттера...»: Frederic L. Knowles, *The Cocktail Book: A Sideboard Manual for Gentlemen*, 1900. Цит. по: Edmunds. *Martini Straight Up*. P. 84.

С. 190. «Юноша, принадлежавший к „золотой молодежи“...»: Hidley Dhee. *A Daring Game* // *Crescent Magazine*. 1 Aug. 1896. P. 11. Цит. по: Edmunds. *Martini Straight Up*. P. 16.

С. 191. «Перкинс был рад, Перкинс был положительно счастлив...»: John Philip Souza. *The Fifth String*. 1902. Цит. по: Edmunds. *Martini Straight Up*. P. 15.

С. 191. «И вот к двенадцати часам у нас был готов горячий завтрак...»: O. Henry. *The Gentle Grafter*. 1904. Цит. по: Edmunds. *Martini Straight Up*. P. 16. Рус. пер. М. Беккер (О'Генри «Благородный жулик»).

С. 192. «Никто как будто не обратил внимания...» и последующие цитаты: Jack London. *Burning Daylight*. 1910. Цит. по: Edmunds. *Martini Straight Up*. P. 44. Рус. пер. В.И. Тонер.

С. 193. «мысль о ней действует на него, как коктейль...» и последующие цитаты из «Время-не-ждет»: рус. пер. С.В. Силаковой.

С. 193. «Оставьте все дела на потом, Джеймс...»: Harper's Weekly. 2 Nov. 1902. P. 1730. Цит. по: Murdock. *Domesticating Drink*. P. 50.

С. 194. «Четыре порции, выпитые без долгих перерывов...»: Harry Craddock. *Drinks of All Kinds*. London, 1895. Цит. по: Haigh. *Vintage Spirits*. P. 94.

Глава 5. Серебряная пуля

С. 198. «Мы в Америке защищаем последний бастион...»: Richmond Pearson Hobson. Цит. по: Gateley. *Drink*. P. 355.

С. 199. «Этот джин своей этикеткой...»: *Tennessean*, 1908. Цит. по: Kobler. *Ardent Spirits*. P. 193.

С. 199. «Примитивный негр-батрак...»: *Collier's Weekly*. 1908, цит. по: Woodiwiss. *Crime, crusades and corruption*. P. 4.

С. 201. «Если мать, как и отец...»: цит. по: Burnett. *Liquid Pleasures*. P. 172.

С. 201. «Другая женщина обмакивает грязный палец...»: George Robert Sims. *The Cry of the Children* // *Tribune*. 4 Feb. 1907. Цит. по: Gutzke. *The Cry of the Children*. P. 77.

С. 206. О «земноводной» натуре общества в США при сухом законе см. Gateley. Drink. P. 378.

С. 206. «...три колоссально популярных страсти...»: Outlook, 1924. Цит. по: Gateley. Drink. P. 374.

С. 207. О нелегальном употреблении промышленного спирта см. Gateley. Drink. P. 375.

С. 207. «Направляешь им заказ на джин...»: цит. по: Gateley. Drink. P. 376.

С. 208. «ХЛЕБНАЯ ВОДКА-ДЖИН-РОМ-ШОТЛАНДСКИЙ ВИСКИ...»: New Yorker. 15 Oct. 1932. P. 61. Цит. по: Murdock. Domesticating Drink. P. 92.

С. 208. Общенациональный реестр торговых марок: Edmunds. Martini Straight Up. P. 75.

С. 213. Сухой закон... повысил статус джина...»: цит. по: Edmunds. Martini Straight Up. P. 75.

С. 215. «Сахар (одна чайная ложка). Лимонный сок (одного лимона)...»: цит. по: Coates. Classic Gin. P. 144.

С. 217. «чтобы встряхнуться как следует»: F. Scott Fitzgerald. The Beautiful and the Damned. 1922. Цит. по: Baker. Absinthe. P. 178.

С. 225. «дня, который навеки будет днем позора»: полный текст обращения Рузвельта 8 декабря 1941 года см. в интернете: en.wikisource.org/wiki/Pearl_Harbor_speech.

С. 226. «коктейлями для Гитлера»: цит. по: Coates. Mixellany Gin. P. 81.

С. 226. «Джина с Эджвер-роуд»: цит. по: Burnett. *Liquid Pleasures*. P. 175.

С. 227. «[Смит] взял с полки бутылку...» и последующие цитаты: Orwell. *Nineteen Eighty-Four*. Pp. 7, 301. Рус. пер. — В.П. Голышев, цит. по кн.: Оруэлл Джордж. «1984 и эссе разных лет», М.: Прогресс, 1989.

С. 233. «— Сухой мартини, — сказал он...»: Ian Fleming. *Casino Royale // Casino Royale, Live and Let Die, Moonraker*. Penguin Modern Classics, 2003. P. 36.

БИБЛИОГРАФИЯ

Источники в интернете

Alcohol and Drugs History Society: alcoholanddrugshistorysociety.com

Kendall, Paul «Mythology and Folklore of the Juniper», www.treesforlife.org.uk/forest/mythfolk/juniper.html

London Lives 1690–1800: www.londonlives.org

Marxists Internet Archive: www.marxists.org

Proceedings of the Old Bailey Online: www.oldbaileyonline.org

Rowan. The Juniper Tree (In Folklore, Healing and Cannibalism). White Dragon Beltane. 1996: www.whitedragon.org.uk/articles/juniper.htm

Victorian London: www.victorianlondon.org

Книги, отдельные главы книг, статьи

Abel E.L. Alcohol Wordlore and Folklore. N.Y.: Prometheus Books, 1987.

Ackroyd P. London: The Biography. London: Chatto & Windus, 2000.

Andrews C.E. Drinking and Thinking: Club Life and Convivial Sociability in Mid-Eighteenth-Century Edinburgh // Social History of Alcohol and Drugs. Vol. 22. 2007. Pp. 65–82.

Austin G.A. Alcohol in Western Society From Antiquity to 1800: A Chronological History. California: ABC-Clio Information Services, 1985.

Baker P. The Dedalus Book of Absinthe. Cambridgeshire: Dedalus Books, 2001.

Ball P. The Devil's Doctor: Paracelsus and the World of Renaissance Magic and Science. Arrow, 2007.

Barr A. Drink: A Social History of America. N.Y.: Carroll & Graf, 1999.

Barton P. «The Great Quinine Fraud»: Legality Issues in the «Non-Narcotic» Drug Trade in British India // Social History of Alcohol and Drugs. Vol. 22. 2007. Pp. 6–25.

Walking the Streets of Eighteenth-Century London: John Gay's «Trivia» 1716 / ed. by Brant C., Whyman S.E. Oxford: Oxford University Press, 2007.

Brennan T. Public Drinking and Popular Culture in Eighteenth-Century Paris. N.J.: Princeton University Press, 1988.

Burnett J. Liquid Pleasures: A Social History of Drinks in Modern Britain. London: Routledge, 1999.

Bynum W.F. Chronic Alcoholism in the First Half of the Nineteenth Century // Bulletin of the History of Medicine. Vol. 42. 1968. Pp. 141–143.

Bynum W.F. Alcoholism and Degeneration in 19th-Century European Medicine and Psychiatry // British Journal of Addiction. Vol. 79. 1984. Pp. 59–70.

Cawood C. Small is beautiful // Imbibe. Nov./Dec. 2009. Pp. 114–116.

Clark P. The English Alehouse: A Social History, 1200–1830. Harlow: Longman, 1983.

Clarke P. History and Character of the Gimlet // Mixologist: The Journal of the American Cocktail / ed. by A. Miller. London: Mixellany, 2005. Pp. 57–72.

Coates G. Classic Gin. London: Prion, 2000.

Coates G. The Mixellany Guide to Gin. London: Mixellany Ltd., 2009.

Cook H.J. Matters of Exchange: Commerce, Medicine and Science in the Dutch Golden Age. New Haven; London: Yale University Press, 2007.

Cornes J. Alcohol in the Movies, 1892–1962. N.C.: Mcfarland & Company, 2006.

Culpeper T. The English Physitian, Or, An Astrologico-Physical Discourse of the Vulgar Herbs of This Nation. London, 1652.

Defoe D. A Tour Through the Whole Island of Great Britain [1724–1726]. London: Penguin Books, 1971.

Defoe D. A Brief Case of the Distillers and the Distilling Trade. London, 1726.

Denzin N.K. Hollywood Shot by Shot: Alcoholism in American Cinema. Aldine de Gruyter, 1991.

Dickens C. Sketches by Boz, Illustrative of Every-Day Life and Every-Day People [1836]. London: Chapman & Hall, 1850.

Dickens C. The Life and Adventures of Nicholas Nickleby. London, 1839.

Dickens C. Barnaby Rudge: A Tale of the Riots of Eighty. London, 1841.

Dickens C. A Christmas Carol. London, 1843.

Dillon P. The Much-Lamented Death of Madam Geneva: the Eighteenth-Century Gin Craze. London: Review, 2002.

Edmunds L. Martini, Straight Up: The Classic American Cocktail. Baltimore: Johns Hopkins University Press, 1981.

Renaissance and Revolution: Humanists, Scholars, Craftsmen and Natural Philosophers // Early Modern Europe / ed. by Field, J.V., James F.A.J.L. Cambridge University Press, 1993.

Fielding H. An Enquiry into the Causes of the Late Increase in Robbers [1751]. Oxford: Clarendon Press, 1988.

Gately I. Drink: A Cultural History of Alcohol. Gotham Books, 2008.

George M. Dorothy Hogarth to Cruikshank: Social Change in Graphic Satire. London: Allen Lane, 1967.

Gonson Sir John. Five Charges to Several Grand Juries, fourth edition. London, 1740.

Greene P. Antoine Amédée Peychaud: Pharmacist and New Orleans Cocktail Legend // Mixologist: The Journal of the American Cocktail / ed. by A. Miller. London: Mixellany, 2005. Pp. 113–146.

Gutzke D.W. «The Cry of the Children»: The Edwardian Medical Campaign Against Maternal Drinking // *British Journal of Addiction.* Vol. 79, 1984. Pp. 71–84.

Hamermas J. The Structural Transformation of the Public Sphere: An Inquiry Into a Category of Bourgeois Society [1962] / trans. by T. Burger. London, 1989.

Haigh T. The Genealogy and Mythology of the Singapore Sling // *Mixologist: The Journal of the American Cocktail / ed. by A. Miller.* London: Mixellany, 2005. Pp. 73–88.

Haigh T. Vintage Spirits and Forgotten Cocktails, deluxe edition, revised and expanded. MA: Quarry Books, 2009.

Hales S. A Friendly Admonition to the Drinkers of Brandy, and Other Distilled Spirituous Liquors. Joseph Downing, 1733.

Harrison B. Drink and the Victorians: The Temperance Question in England 1815–1872, second edition. Staffordshire: Keele University Press, 1994.

Haslam F. From Hogarth to Rowlandson: Medicine in Art in Eighteenth-Century Britain. Liverpool: Liverpool University Press, 1996.

Hassall A. Hill Food and its Adulterations, Comprising the Reports of the Analytical Sanitary Commission of «The Lancet». London: Longman, Brown, Green and Longman, 1855.

Heron C. Booze: A Distilled History. Toronto: Between The Lines, 2003.

Hess R. The Rise and Fall of the Martini: Following the Course of the Martini Throughout History // *Mixologist: The*

Journal of the American Cocktail / ed. by A. Miller. London: Mixellany, 2005. Pp. 37–58.

Alcohol: A Social and Cultural History / ed. by Holt, M.P. Oxford: Berg, 2006.

Honigbaum M. The Fever Trail: the Hunt for the Cure for Malaria. London: Macmillan, 2001.

Johnson S. Dictionary of the English Language. 2 vols. London, 1755.

Jonas P., Sheridan J. A Complete Treatise on the Art of Distillation; Also the Whole Art of Rectification, In Which is Particularly Treated the Nature of Essential Oils, fourth edition. London: Sherwood, Gilbert & Piper, 1830.

Kapoor S. The Trend: Gin and Tonic? Capital Idea // Financial Times. Nov. 13, 2010.

Kobler J. Ardent Spirits: the Rise and Fall of Prohibition. London: Michael Joseph, 1974.

Lender M.E., Martin J. Kirby Drinking in America: A History. Toronto: The Free Press, 1982.

Lettsom J. Coakley Hints to Promote Beneficence, Temperance and Medical Science. Vol. 1. London, 1797.

Levine H.G. The Alcohol Problem in America: From Temperance to Alcoholism // British Journal of Addiction. Vol. 79. 1984. Pp. 109–120.

London's Gin «Palaces» // The Working Man's Friend, and Family Instructor 1:4. 25 Oct. 1851. Pp. 56–58.

Martin A.L. Alcohol, Sex and Gender in Late Medieval and Early Modern Europe. Palgrave, 2001.

McCandless P. «Curses of Civilisation»: Insanity and Drunkenness in Victorian Britain // British Journal of Addiction. Vol. 79, 1984. Pp. 49–58

McKendrick N., Brewer J., Plumb J.H. The Birth of a Consumer Society: The Commercialisation of Eighteenth-Century England. Madrid: Europa Press, 1982.

Miller A. Down to the Sea in Ships: History of Gin and Plymouth Gin // *Mixologist: The Journal of the American Cocktail* / ed. by A. Miller. London: Mixellany, 2005. Pp. 147–167.

Miller A., Brown J. Spirituous Journey: A History of Drink. Book One: From the Birth of Spirits to the Birth of the Cocktail. London: Mixellany Ltd., 2009.

Mooij A. Doctors of Amsterdam: Patient Care, Medical Training and Research. 1650–2000. Amsterdam: University of Amsterdam Press, 2002.

Murdock C.G. Domesticating Drink: Women, Men and Alcohol in America, 1870–1940. Maryland: Johns Hopkins University Press, 1998.

«Mystagogus, Cleidophorus» [Y-Worth. William]. Trifertes Sagani, or Immortal Dissolvent. Being a Discourse of the Matter and Manner of Preparing the Liquor Alkahest of Helmont. London: W. Pearson, 1705.

Nicholls J. Vinum Britannicum: The «Drink Question» in Early Modern England // *Social History of Alcohol and Drugs*. Vol. 22. 2008. Pp. 190–208.

Nicholls J. The Politics of Alcohol: A History of the Drink Question in England. Manchester: Manchester University Press, 2009.

Owen A. The Place of Enchantment: British Occultism and the Culture of the Modern, new edition. Il.: University of Chicago Press, 2007.

Pennock P.E. Advertising Sin and Sickness: the Politics of Alcohol and Tobacco Marketing, 1950–1990. Il: Northern Illinois University Press, 2007.

Pick D. Faces of Degeneration: A European Disorder, c. 1848 — c. 1918. Cambridge: Cambridge University Press, 1989.

Porter R. Health For Sale: Quackery in England, 1660–1850. Manchester: Manchester University Press, 1989.

Porter R., Rousseau G. Gout: The Patrician Malady. New Haven: Yale University Press, 1998.

Rack J. The French Wine and Liquor Manufacturer: A Practical Guide and Receipt Book for the Liquor Merchant. N.Y.: Dick & Fitzgerald, 1868.

Drunks, Whores and Idle Apprentices: Criminal Biographies of the Eighteenth Century / ed. by Rawlings P. London: Routledge, 1992.

Rocco F. The Miraculous Fever-Tree: Malaria, Medicine and the Cure that Changed the World. N.Y.: Harper Collins, 2003.

Rorabaugh W.J. Drinking in the «Thin Man» Films, 1934–1947 // *Social History of Alcohol and Drugs*. Vol. 19. 2003. Pp. 51–68.

Rotskoff L. Love on the Rocks: Men, Women and Alcohol in Post-World War II America. N.C.: University of North Carolina Press, 2002.

Rumbarger J.J. Profits, Power, and Prohibition: Alcohol Reform and the Industrializing of America, 1800–1930. N.Y.: State University of New York Press, 1989.

Sabine H. The Publican's Sure Guide, Or, Every Man his Own Cellarman. London, 1807.

Sala G. Augustus Gaslight and Daylight. London, 1859.

Sanders A. Twenty-First Century Cocktails // *Mixologist: The Journal of the American Cocktail* / ed. by A. Miller. London: Mixellany, 2005. Pp. 179–191.

Schama S. The Embarrassment of Riches: An Interpretation of Dutch Culture in the Golden Age. London: Harper Perennial, 1987.

Seltzer M. Haven An a Heartless Sea: The Sailor's Tavern in History and Anthropology // *Social History of Alcohol and Drugs*. Vol. 19, 2004. Pp. 63–93.

Shiman L.L. Crusade Against Drink in Victorian England. London: Macmillan, 1988.

Smollett T. The History of England, From the Revolution of 1688 to the Death of George II, [1757–1765], single volume edition. London, 1875.

A Pleasing Sinne: Drink and Conviviality in 17th-Century England. D.S / ed. by Smyth, Adam. Woodbridge: Brewer, 2004.

Stewart V. It's a Gin Thing // Evening Standard. 9 May 2011. P. 27.

Thompson R. Unfit For Modest Ears: A Study of Pornographic, Obscene and Bawdy Works Written or Published in England in the Second Half of the 17th Century. London: Macmillan, 1979.

Trotter T. An Essay, Medical, Philosophical, and Chemical, on Drunkenness and its Effects on the Human Body [1804], edited with an introduction by Roy Porter. London: Routledge, 1988.

Tyrrel I.R. Sobering Up: From Temperance to Prohibition in Antebellum America, 1800–1860. Conn: Greenwood Press, 1979.

Y-Worth W. Cerevisiarii Comes, Or, The New and True Art of Brewing. London: Printed for J. Taylor & S. Clement, 1692.

Y-Worth W. The Compleat Distiller, Or, The Whole Art of Distillation Practically Stated, second edition. London: Printed for J. Taylor, 1705.

Warner J. Craze: Gin and Debauchery in an Age of Reason. London: Profile Books, 2003.

Warner J. The People's Palaces // History Today. March 2011. Pp. 19–25.

Webb Jr, J.L.A. Humanity's Burden: A Global History of Malaria. Cambridge: Cambridge University Press, 2009.

Weir R.B. Obsessed With Moderation: The Drink Trades and the Drink Question, 1870–1930 // British Journal of Addiction. Vol. 79. 1984. Pp. 93–108.

Willis J. Potent Brews: A Social History of Alcohol in East Africa, 1850–1999. London: British Institute in Eastern Africa, 2002.

Wilson C.A. Water of Life: A History of Wine-Distilling and Spirits, 500 BC–AD 2000. London: Prospect Books, 2006.

Wilson T. Distilled Spirituous Liquors the Bane of the Nation: Being Some Considerations Humbly Offer'd to the Legislature, second edition. London: J. Roberts, 1736.

Winchester S. Krakatoa: The Day the World Exploded. Penguin, 2004.

Wondrich D. A Brief History of Punch // *Mixologist: The Journal of the American Cocktail* / ed. by A. Miller. London: Mixellany, 2005. Pp. 15–34.

Woodiwiss M. Crime, Crusades and Corruption: Prohibitions in the United States, 1900–1987. London: Pinter Publishers, 1988.

БЛАГОДАРНОСТИ

За дружбу, советы и экспертные рекомендации, а также за материалы, которые иначе прошли бы мимо моего внимания, я от всего сердца благодарю вас, Элма Бреннер, Теа Виднес, Ханна Вестланд, Том Гиллмор, Майк Дей, Розалинд Дрейпер, Эллисон Ксязкевич, Мари Лейн, Эрик Лейн, Росс Макфарлейн, Билл Маклехоз, Джоанна Маккерчар, Анна Морган, Майкл Нив, Марк Пилкингтон, Келли Суэйн, Кэтлин Уайли, Дэвид Аллан Феллер, Энн Харди, Феба Харкинс, Терезия Хофер, Алекс Хэммонд, Патриция Хэммонд, Джеффри Элборн. Выражаю особую признательность Кэролайн Эссекс. Благодарю сотрудников библиотеки Института Бишопстейт, библиотеки колледжа Пемброк (Кембриджский университет) и библиотеки фонда Wellcome. Спасибо вам, мои студенты и коллеги по Международной программе колледжей Пемброк и Кингз 2011 года в Кембридже: вы создали атмосферу подлинного содружества, которая помогла мне завершить черновой вариант книги.

Я в большом долгу перед несколькими авторами, которые раскрыли некоторые аспекты истории, рассказанной в моей книге. Благодарю вас, Фил Бейкер, Джаред Браун, Патрик Диллон, Иэн Гейтли, Питер Кларк, Джеральдина Коутс, Анистация Миллер, Джессика Уорнер, Брайан Харрисон, Тед Хэй, Мэк П. Холт и Лоуэлл Эдмундс. Разумеется, все ошибки в моей книге — только на моей совести.

Фото Джареда Брауна и перегонного куба винокурни Sipsmith's опубликовано с любезного разрешения Sipsmith Independent Spirits, копирайт — © Sipsmith Independent Spirits.

Отрывок из «Казино Руаяль» Иэна Флеминга опубликован с разрешения Ian Fleming Publications Ltd. London, www.ianfleming.com, копирайт — © Ian Fleming Publications Ltd. 1953.

Отрывки из романа Джорджа Оруэлла «1984» (Copyright © George Orwell, 1949) опубликованы с разрешения Билла Гамильтона, литературного душеприказчика покойной Сони Браунуэлл Оруэлл и Secker & Warburg Ltd.

Иллюстрации на с. 239, 286 и 287 воспроизводятся с любезного разрешения Diageo plc, собственника брендов GORDON'S® и TANQUERAY®.

ИСТОЧНИКИ ИЛЛЮСТРАЦИЙ

C. 6. Неизвестный художник. Scene in a London Gin Palace // The Working Man's Friend, and Family Instructor. Vol. 1. No. 4. 25 Oct. 1851. P. 56.

C. 13. Walther Otto Müller. *Juniperus communis* // Köhler's Medizinal-Pflanzen. Berlin, 1897.

C. 14. Nathaniel Currier. The Drunkard's Progress, from the First Glass to the Grave, c. 1846.

C. 58. James Gillray. The Dissolution, or, the Alchemist Producing an Aethereal Representation, 1796. Национальная портретная галерея, Лондон © National Portrait Gallery, London.

C. 97. William Hogarth. Gin Lane. 1751. Нью-Йоркская публичная библиотека.

C. 98. William Hogarth. Beer Street. 1751. Нью-Йоркская публичная библиотека.

C. 112. Distillation plateau // Seigneurie A. Dictionnaire encyclopédique de l'épicerie et des industries annexes. Paris, 1904. P. 40.

C. 159. Ambix, cucurbit and retort of Zosimos of Panopolis, a fourth-century Gnostic alchemist and one of the earliest writers to describe distillation // Berthelot M. Collection des anciens alchimistes grecs. 3 Vols. Paris, 1887–1888.

C. 160. With its engraved glass partitions and dark woodwork, the Princess Louise on High Holborn preserves something of the atmosphere of London's Victorian gin palaces. Photograph copyright the author.

C. 239. Courtesy of Diageo PLC.

C. 249. Walther Otto Müller. *Cinchona calisaya* // Köhler's Medizinal-Pflanzen. Berlin, 1897.

C. 286. Courtesy of Diageo PLC.

C. 287. Courtesy of Diageo PLC.

УКАЗАТЕЛЬ

- Ай-Уорт, Уильям 33, 53–54, 56–57, 252–253
Акт об обороне королевства 1914 года 201
Акт о пиве 1830 года 128, 150
Акт о чистоте продуктов питания и лекарств 1906 года 200
Акты о джине 158, 256, 318
алкоголь
— в пропагандистской литературе обществ трезвости 149
— с научной точки зрения 10, 139–140
алкоголизм 120, 148, 220, 236, 238
алхимия
— арабская 24–25, 26
— европейская 12, 15, 16, 28–30, 32, 33, 38, 39, 49, 51, 53–55
— перегонный куб алхимиков 15, 24, 25, 28, 29, 31, 33, 34, 38, 54
«Аль-Кинди» (Абу Юсуф Якуб ибн Исхак ибн Саббах ибн Омран ибн Исмаил аль-Кинди, ок. 801–873 н.э.) 24
Американский союз трезвости 156
Англо-Голландские войны
— первая (1652–1654) 42
— вторая (1665–1667) 45
— третья (1672–1674) 53
«Ангостура» (биттер) — см. Зигерт, Иоганн Готтлиб Беньямин
Андерсон, Шервуд (1876–1941) 217
«Анонимные алкоголики» 238
«Анонимные птицеловы» (мультифильм) 238
Арбакл, Роско «Толстяк» (1887–1933) 222
Аристотель (384–322 до н.э.) 23
Арнольд из Виллановы (ок. 1235–1313) 15, 27
«Артур» (фильм) 237–238
Артур, Тимоти Шэй (1809–1885) 157
Аткинсон, Роберт 7, 9, 310
Ачесон, Дин (1893–1971) 231
Бадо, Себастиано 164–165
Бак, Стивен и «Женева: поэма белым стихом» 59–60
де Баувэ, Сильвиус 48

- Бевин, Эрнест (1881–1951) 231
 «Безумцы» (телесериал) 243
 Бенедиктин 27, 215
 Бентинг, Уильям (1797–1878) 142
 Бергман, Ингрид (1915–1982) 225
 «Бессмертная семерка» 63
 Бердетт, сэр Роберт 110
 Берроуз, Джеймс 289, 298
 Бертон, сэр Ричард (1821–1890) 182
 де Билс, Луи 49
 Битон, Изабелла (1836–1865) и «Книга миссис Битон по домоводству» 142, 189
 Биттер 8, 12, 95, 161–163, 174–179, 181–182, 185, 187–190, 215–216, 324–325
 Богарт, Хамфри (1899–1957) 223, 225
 Бокер, Элиас («Александр Блант») 63
 Боливар, Симон (1783–1830) 178–179
 Болс, Лукас (род 1652) 50
 Бомпас и Парр (Bompas & Parr) 247–248
 Бонд, Эразмус 171
 боровичка (borovička) 17
 Босуэлл, Джеймс (1740–1795) 70
 «де ла Боз, Сильвиус» (апокрифическая фигура)
 деле Боз Сильвиус, Франсуа (1614–1672) 16, 48–49
 Бут, Чарльз (1840–1916) 153
 Бут, сэр Феликс (1775–1850) 141
 бутлегерство — см. «Сухой закон»
 Брайт, Джон (1811–1889) 117
 Браун, Джон (1735–1788) и «брунонианизм» 119
 Брауншвайг, Иеронимус, Liber de Arte Destillandi 32
 Бронте, Бренуэлл (1817–1848) 128, 321
 Брэдстрит, Дадли (1711–1763), «Кот Брэдстрита» 92–93
 бриньевец (brinjevec) 20
 Бунюэль, Луис (1900–1983),
 — его любимый мартини 230;
 — «Скромное обаяние буржуазии» (фильм) 236
 Бэкон, Роджер (ок 1214–1294) 31
 Вассерштейн, Венди (1950–2006) 235
 де Вейл, сэр Томас (1684–1746) 94
 «Век джаза» 217

- Вермут 12, 161–163, 186–190, 208, 216, 230–231, 236–237, 325
 Вильгельм I Оранский (1533–1584) 45
 Вильгельм III Оранский и Английский (1650–1702) 52, 62–65, 78, 84, 161
 Вильсон, Вудро (1856–1924) 202
 Винокурни маленькие 110
 Во, Алек (1898–1981) 214
 Во, Ивлин (1903–1966) и «Возвращение в Брайдсхед» (роман) 214, 232
 Война за Австрийское Наследство (1740–1748) 100
 Война за Испанское наследство (1701–1714) 69
 Войны за независимость Голландии (1568–1648) 42
 Волстед, Эндрю Джозеф (1860–1947) 195, 204; см. также «Сухой закон»
 Воронофф, Серж (1866–1951) 215
 Восемнадцатая поправка к конституции США — см. «Сухой закон»
 «Второе великое пробуждение» 155
 «Выпускник» (фильм) 235
 вырождение, дегенерация 146–147, 198, 200, 201, 203
 Валхерен (остров) и экспедиция британских войск в 1809 году 169–170
- Гален, Клавдий (129–199/217) 19, 31
 Ганноверы (династия) 65, 72, 110, 113, 128, 173
 Гардинг, Уоррен Г. (1865–1923) 206
 Гассаль, Артур Хилл (1817–1894), «Продукты питания и их фальсификации» (книга) 10, 144–145
 «Гебер» (Абу Муса Джабир ибн Хайян, ок. 721–815) 24, 26, 27
 Гей, Джон (1685–1732), «Опера нищего» 79
 Генри, Джон 187
 Генрих, принц 35
 Генрих VIII Английский (1491–1547) 34, 103
 Георг II, король Великобритании (1683–1760) 89, 92, 105, 257
 Гимлетт, сэр Томас (ум. 1943) 181
 Гидрометр — см. Кларк, Джон
 Гладстон, Уильям Юарт (1809–1898) 117, 154
 Голландская Объединенная Восточно-Индийская Компания — см. VOC
 Гонсон, сэр Джон (ум. 1765) и «Пять напутствий нескольким большим жюри» (книга) 254
 Гордон, Александер 110
 Готорн, Натаниэль (1804–1864) 183
 Гражданская война в Англии 53
 Гражданская война в США 157, 197

- Гримм Якоб (1785–1863) и Гримм, Вильгельм (1786–1859),
 «Можжевелевое дерево» (сказка) 21–22
- Гриффит, Д.У. (1875–1948) и его фильмы 220
- Гумбольдт, Александер фон (1769–1859) 166
- Далтон, Джеймс (ум. 1730) 82–83
- Дарвин, Чарльз (1809–1882) 147
- Дарвин, Эразмус (1731–1802) и «Любовь растений» (поэма) 147
- Движение за трезвость 14, 120;
 — в Великобритании 152;
 — в США 154–157, 197
- Девото, Бернارد (1897–1955) 231
- Дефо, Даниэль (ок. 1659–1731) 52, 53, 70, 75
- Джеймс Бонд (книги и фильмы о нем) 172, 233–234
- Джекилл, сэр Джозеф (1663–1738) и «Суд над спиртным» 89–90, 95, 101
 джин
 — в кино 219–224, 224–226, 233–236;
 — в Лондоне XVIII века 7–8, 70–80;
 — в фольклоре (насмешливые прозвища) 59, 75, 95, 127;
 — джин и преступность 75–84, 88, 94, 100, 152;
 — джин и спонтанное самовозгорание 87, 138;
 — джин как причина болезней 84–87, 100, 102–103, 118–123, 147–148,
 237–238;
 — критика джина в литературе 59, 76, 77–79, 84–87, 89–91, 100–103,
 113–114, 89–90, 199, 254–259;
 — рецепты 10, 72, 73, 143–144, 259–262;
 — фальсификации 10, 136, 144–146
- джин, бренды:
 — Beefeater 140, 142, 244, 245, 246, 289, 298;
 — Blackwood's 246, 290–291;
 — Bols 50, 247;
 — Bombay Sapphire 241, 243, 244, 291–292;
 — Booth's 140, 244;
 — Bramley and Gage 292–293;
 — De Kuypers 50, 247;
 — Foxdenton 293–294;
 — G'Vine 240, 246, 295–296;
 — Gabriel Boudier 296–297;
 — Gordon's 140, 142, 160, 215, 233, 244, 245;

- Greenall's 110, 245, 297–298;
- Hayman's 298–299;
- Hendrick's 246, 299–300;
- Jensen's 300–301;
- Martin Miller's 301–302;
- Plymouth 179, 190, 226, 230, 233, 237–238, 240, 244, 245, 289, 302–303;
- Sacred 245, 303–304;
- Sipsmith's 240, 246, 304–305;
- Tanqueray 140, 231, 239, 240, 244, 245, 305–306;
- Wees, A. van 247, 306–307;
- Whitley Neill 307–308;
- Zuidam, 247, 308–309
- «Джин из ванны» 12, 159, 196, 209, 210
- джин крафтовый и его производители — см. также Винокурни малые
241, 245, 294, 295, 303–304
- джиновые коктейли:
 - «Белая леда» 171;
 - «Буравчик» 163, 180, 181, 210, 218, 233, 236;
 - «Воскреситель трупов» 194;
 - «Голландский пассат» 309;
 - «Джин и Ит» (Gin and It) 189;
 - «Джин-физз» 215, 217, 230, 291, 293;
 - «Джин пейхит» 179;
 - «Джин пиадж» 179;
 - «Джин-сауэр» 308;
 - джин-тоник 12, 161, 163, 171–172, 235, 248, 298, 302, 304;
 - «Джиновый коктейль» 186, 189;
 - «Джон Коллинз» 185;
 - «Мартинес» 187–189;
 - «Негрони» 292;
 - «Обезьянья железа» 215;
 - «Олд фешн» 301
 - «Розовый джин» 163, 179, 303;
 - «Сингапурский слинг» 215;
 - «Стрейтс слинг» 215;
 - «Том Коллинз» 299;
 - «Точка Джи» (G'Spot) 296;
 - «Усы дьявола» 306;
 - «Французский 75-й» 194
- см. также Коктейли и Мартини

- джиномания 9, 40, 52, 60, 61, 62, 69–80, 83, 90, 97, 99–100, 110–111, 113–115, 119, 122, 128, 156, 173, 196, 248, 254–259;
 — истоки 62–65;
 — масштабы 60–61;
 — мифология 61–62;
 — конец 100
- джин-паласы в Лондоне XIX века 6, 113, 115, 116, 125–129, 131–133, 135–136, 141, 150, 205, 248, 259, 262–275, 285
- джинные в Лондоне XVIII века 9, 61, 72, 75–77, 80, 89, 105, 126
- Джованна из Сан-Амброльо 34
- Джонас, Питер, «Полный трактат об искусстве перегонки» 177, 259–260
- Джонс, Эрнест (1819–1869) 152
- Джонсон, Гарри 184, 189
- Джонсон, Джеймс Ч. (1896–1981) 219
- Джонсон, Сэмюэл (1709–1784) 9–10, 68, 72
 — джин в «Словаре английского языка» 9–10, 72
- Диккенс, Чарльз (1812–1870) 12, 111, 113, 115, 125, 129–137, 138, 183, 184, 243, 275–285;
 — «Американские записки» (очерки) 183;
 — «Барнеби Радж» (роман) 136, 276–277;
 — «Джинные» (очерк) 113, 130–135, 275–285;
 — как любитель джина 136, 275;
 — «Николас Никльби» (роман) 276;
 — «Рождественская песнь» (повесть) 136, 277–278;
 — «Холодный дом» (роман) 108
- Диоскорид, Педаний (с 40–90 н.э.) и De Materia Medica (трактат) 18–19, 23
- дистилляция (перегонка)
 — в древнем Китае 23;
 — в «Ведах» 23;
 — в Средиземноморье 23;
 — у арабов 24–25;
 — в Европе 25–31, 139–140
- добавки растительные 10, 26, 38–39, 47, 110, 143–145, 176–178, 244, 252, 259–262
- Достопочтенная компания винокуров 38, 141
- Дхи, Хидли 190
- Дэвидсон, Сара (род. 1943), «Мелкие монеты» (роман) 232

- женевр 16, 22, 26, 42, 44, 46–54, 62, 69, 73, 83, 161, 217, 240, 246, 247, 288, 306–307, 308–309
- Жулиан, Педру (впоследствии папа Иоанн XXI, 1215–1277), *Liber de Oculis* (трактат) 26
- Зигерт, Иоганн Готтлиб Беньямин (ум. 1870) и биттер «Ангостура» 179
- «Золотой век» Голландии (ок. 1570–1670) 46–48
- Зосима Панополитанский (ок. 300 до н.э.) 23, 159
- «Иезуитская кора» — см. хинин
- «Изумрудная скрижаль» 28
- Империи
- Британская 146, 200, 215;
 - Голландская 45–48;
 - Испанская 46, 167–169;
 - Португальская 46
- Кавенту, Жозеф Бьенэме (1795–1877) 170
- Каллен, Уильям (1710–1790) 118
- Калпепер, Николас (1616–1654) и «Английский врач» (трактат) 18–20, 250
- Капоне, Аль (1899–1947) 211
- Капоте, Трумэн (1924–1984) 231
- Карл I Английский (1600–1649) 19, 52
- Карл II Английский (1630–1685) 52, 167
- Карлейль, Томас (1795–1881) 111, 113, 114, 116, 161
- Кармэк, Эдвард Уорд (1858–1908) 198–200
- Карпано, Антонио Бенедетто (1765–1815) 187
- Картер, Джимми (род. 1924) 238
- «Касабланка» (фильм) 225
- Касселл, Джон (1817–1865) и «Друг рабочего человека» (журнал) 269
- квинтэссенция 27–30, 55–56
- Кейв, Эдвард (1691–1754) 108
- Кейдмен, сэр Томас (ок. 1590–1651) 38
- Кинг, Джиневра (1889–1980) 217
- «Кинкина» 164, 172
- Китс, Джон (1795–1821) 173
- Кларк, Джон, гидрометр Кларка 74
- «Клуб ректификаторов» 141
- Кобден, Ричард (1804–1865) 117

- коктейль 12, 159, 160, 161–194, 196, 208, 209–210, 211, 213–218, 220, 226,
 228–236, 240–248, 289–309;
 — в XIX веке 181–194;
 — возрождение и «Страна коктейля» (культурное движение) в 1990-х
 240–248;
 — коктейль-пати 213–214, 216, 217, 235
 — после Второй Мировой войны 228–236;
 — при «Сухом законе» в США 209–210;
 — происхождение 163–178, 181–182;
 см. также Мартини и Джиновые коктейли
 Комб, Уильям («Доктор Синтаксис») (1741–1823) 263
 «Компания Южного моря» 69
 Комсток, Энтони (1844–1915) и Нью-Йоркское Общество
 Искоренения Пороков 158
 де ля Кондамин, Шарль-Мари (1701–1774) 169
 Конрад, Барнеби (род. 1922) 186
 Коффи, Энеас (1780–1852) и перегонный куб Коффи 112, 138–140, 241
 Крепость 100-градусная (пруф) 73
 Кроули, Алестейр (1875–1947) 216
 Крукшенк, Джордж (1792–1878) и «Джинная» (рисунок) 125, 130
 Купер, Эмброу 73
 Купер, Арчибальд Скотт (1831–1892) 139
 «купоросное масло» (серная кислота) 74, 124, 171, 262, 263
 Кэгни, Джеймс (1899–1986) и «Ревущие двадцатые» (фильм) 223
- Лавуазье, Антуан (1743–1794) 139, 150
 Лайвси, Джозеф (1794–1884) 150–151
 Лаймовый кордиал 161, 180
 Лаутер, Генри, виконт Лонсдейл (1694–1751) 71
 де Лафайет, Жильбер дю Мотье, маркиз (1757–1834) 181
 Легрен, Марсель, «Наследственность и алкоголизм» 148
 Леки, У. Х. (1838–1903) 111
 Леттсом, Джон Коукли (1744–1815) 121, 123
 «Лига против салунов» 158, 197, 200, 204
 Линд, Джеймс (1716–1794) 169, 180
 «Литературно-философские общества» 116
 Лой, Мирна (1905–1993) 224
 Лонгуорт, Элис Рузвельт (1884–1980) 206

- Лондон
 — и джиномания 60, 70–72
 — увеселительные кварталы 72, 105;
 Лондон, Джек (1876–1916), «Время-не-ждет» (роман) 192–193
 лондонский сухой джин 139, 142, 143, 162;
 Лорел, Стэн (1890–1965) и Харди, Оливер (1892–1957)
 (фильмы с их участием) 221
 Луллий, Раймунд (1232–1315) и *Secunda Magia Naturalis* (трактат) 27
 Льюис, Джордж Генри (1817–1878) 138
 Лэмб, Чарльз (1775–1834) 109
 Людовик XIV Французский (1638–1715) 167
- де Майерн, сэр Теодор (1573–1654/1655) 38
 Макинерни, Джей (род. 1955) и «Яркие огни, большой город»
 (роман и фильм) 241
 Макдональд, Джон Д. (1916–1986) и «Расставание в голубом» (роман) 233
 Маколей, Томас Бэбингтон (1800–1859) 60
 малярия 12, 150, 165–168, 170, 172
 де Мандевилль, Бернард (1670–1733) и «Басня о пчелах» (книга) 66–68,
 96, 204
- Манчестерская школа в экономике (поборники свободы торговли) 117
 Марвелл, Эндрю (1621–1678), «Поругание Нидерландов»
 (стихотворение) 42–44
 Мария II Английская (1662–1694) 63
 Мария Еврейка (апокрифическая фигура) 23
 Маркс, Карл (1818–1883) 115
 картины 161–163, 185–193, 298;
 — в кино 223–224, 234, 235–237, 241–242;
 — в культуре коктейля при «сухом законе» 215–216;
 — в культуре коктейля после Второй Мировой войны 229–234;
 — в литературе 190–193, 217–219, 233–236;
 — возрождение в 90-е годы XX века 242–243;
 — название 187–188;
 — происхождение 185–193;
 — рецепты 185, 188–190
 «Матушка Джин» и «Мадам Женева» 62–64, 66, 83–84, 87, 89–91, 195,
 255–256;
 — «На смертную память мадам Женева» 90–91, 256

- Маэрлант те Дамме, Якоб (ок. 1240 — ок. 1300), *Der Naturen Bloeme* (книга) 47–48
- медицина античная 26, 31, 118
- можжевелик 10, 11, 16–22, 25, 26, 31, 33, 35, 39, 49, 56, 61, 72–73, 186, 250–253;
- в Ветхом Завете 18;
- в фольклоре 21–22;
- как ингредиент женевера 39, 48, 50, 73, 259–261
- как ингредиент джина 72, 143–144, 176, 186, 244, 247, 259;
- применение в медицине 17–21, 31, 250–253
- Морель, Бенедикт (1809–1873), «Трактат о вырождениях» (книга) 147–148
- Моэм, У. Сомерсет (1874–1965) 179
- «муншайн» (Moonshine, напиток) 209
- Мэддокс, Исаак, епископ Вустерский (1697–1759) 101
- Мэмет, Дэвид (род. 1947), «Гленгарри Глен Росс» (пьеса) 236
- налоги на джин и другие спиртные напитки 41, 64, 65, 74, 88, 90, 95, 96, 109, 117, 122, 126, 153, 154, 202, 255, 257, 258
- «Напиться — 1 пенс...» (вывеска) 90, 106, 131, 257
- Национальная партия «сухого закона» 197
- Невинсон, Кристофер (1889–1946) 214
- Нельсон, Горацио (первый виконт Нельсон) (1758–1805) 141, 169
- «низкие вина» 37, 64, 141
- Новый законодательный акт о бедняках 1834 года 116
- Ньюгейтская тюрьма 7, 79, 81, 91
- Ньютон, Исаак (1642–1727) 56, 252
- «Общество распространения христианского знания» 89, 101, 103
- «Общество исправления нравов» 85–86, 88, 95
- «Общество аптекарей» 37
- одеколон 163
- Оки, Томас (1852–1935) 150
- Олби, Эдвард (1928–2016) и «Кто боится Вирджинии Вулф» (пьеса) 236
- Олд-Бейли (суд) 7, 9, 80
- «Оливка или цедра» (фильм) 243
- Оруэлл, Джордж (1903–1950), «1984» (роман) 227–229

- Парацельс (Филипп Ауреол Теофраст Бомбаст фон Гогенгейм, 1493–1541) 29–30, 49, 54–55, 252
- Пастер, Луи (1822–1895) 140
- Патентованные лекарства 153, 162–163, 175
- Паттерсон, Малкольм Райс (1861–1935) 199–200
- Пауэлл, Уильям (1892–1984) 224
- Пейшо, Антуан Амадей (1803–1883) и биттер Пейшо 178–179
- Пеллетье, Пьер-Жозеф (1788–1842) 170
- перегонный куб алхимиков — см. Алхимия
- Пимм, Джеймс (1798–1866) 185
- Пипс, Сэмюэл (1633–1703) 45–46, 52
- Плэтт, Хью, «Развлечения для дам» (книга) 35
- повитухи и кормилицы 33–34, 60, 87;
- на гравюрах Роулэндсона 124;
- в пьесах Шекспира 33
- Подагра 173–174
- Портер, Коул (1891–1964) 218–219
- Портер, Уильям Сидни («О»Генри» 1862–1910) 191
- «потерянное поколение» 217, 219
- Престонское Общество Трезвости 151
- Пристли, Джозеф (1733–1804) 170–171
- промышленная революция 115
- протоджины 25–26, 30–36, 38–40, 73, 163, 171, 174–176, 207
- «Пуританин» 190
- Пуфф фон Шрик, Михаэль 32
- Пэддик, Хью (1915–2000) и «Джулиан и Сэнди» (персонажи радиопередачи) 232
- Пэпуорт, Джон Буонаротти (1775–1847) 127
- Разес (Абу Бакр Мухаммад ибн Закария ар-Рази, 865–925) 24–25
- Раш, Бенджамин (1746–1813), «Исследование воздействия горячительных напитков на тело и дух» (книга) 120–121, 123, 147, 155, 161, 238
- Ректификация 37, 54, 112, 241, 244
- Роуз, Лохлин и «Лаймовый сок Роуза» 181
- Роулэндсон, Томас (1756–1827) и «Рюмочная» (гравюра) 123–124, 161, 263
- Роулидж, Ричард, «Чудовище, запоздало обнаруженное и разоблаченное» (памфлет) 42

- Рузвельт, Франклин Д. (1882–1945) 212, 216, 225
 Рузвельт, Теодор (1858–1919) 206
 Рэк, Джон, «Французский винодел и винокур» (книга) 143–144, 178
 Ээли, сэра Уолтера (1554–1618), «Великий кордиал» (снадобье) 35, 298
- Сала, Джордж Аугустус (1828–1895), «Газовый свет и дневной свет» (очерки) 264–269
 Салерно (монастырь и медицинская школа в) 25, 30
 Салумбрино, Агостино (1561–1642) 167
 Сахти 17
 Сиденхем, Томас (1624–1689) 174–175
 Симон, Нина (1933–2003) 219
 Симс, Джордж Роберт (1847–1922) 201
 Синклер, Эптон (1878–1968) 200
 скипидар 10, 72–74, 143, 145, 208, 260
 «Славная революция» 52–53, 62–64, 66, 68
 Смит, Бесси (1894–1937) 219
 Смоллетт, Тобиас (1721–1771) и «История Англии» (книга) 60, 110, 256–257
 Сноу, Кармел (1887–1961) 231
 Содовая вода 162, 171, 185, 215; см. также Швепп, Иоганн Якоб
 Соьер, Алексис (1810–1858) 184
 Спагирические лекарства 30, 54, 252
 Спикизи 205
 Спирт
 — многозначность слова spirit в английском языке 23, 25;
 — отличительные свойства напитков на основе спирта 40–41
 спирт-основа — см. «Низкие вина»
 «Старый Том» 124, 127, 162, 240, 244, 246, 267, 282, 298, 299
 Стаунтон, Ричард (ок. 1664–1716) 174
 Стоу, Гарриет Бичер (1811–1896) и «Хижина дяди Тома» (роман) 157
 Суза, Джон Филип (1854–1932) 191
 сухой закон
 — Акт Волстеда 195, 204;
 — бутлегерство 206–212, 217;
 — в Великобритании 154, 200–201;
 — в США 197, 200, 202–213;
 — влияние на культуру употребления алкоголя 205, 206–211, 212–213;
 — истоки 154–157;
 — отмена 212;
 — правоприменение закона 211–212

- Схидам 49, 51, 53, 73, 144, 260
- Сэбин, Генри, «Надежное руководство трактирщика» 176, 261–262
- Сэлинджер, Дж. Д. (1919–2010), «Над пропастью во ржи» и «Фрэнни» (романы) 231–232
- Тайберн 7, 81, 100
- Танкерей, Чарльз (ум. 1868) 140
- Таунли, преподобный Джеймс (1714–1778) 106
- Томас, Джеремиа (Джерри Томас, «Профессор», 1830–1885) 184–185, 187–189
- Томпсон, Э. П. (1924–1993) 152
- тонизирующая вода 161, 163, 170
- Тревелиян, Дж. М. (1876–1962) 60
- Тридцатилетняя война (1618–1648) 37, 42, 51
- Троттер, Томас (1760–1832) 122–123, 147
- «Тусовщики» (фильм) 242–243
- «Тысяча и одна ночь» (книга) 25
- Тэн, Ипполит (1828–1893) 127
- Тэлбор, Роберт (1642–1681) 167
- Уэсли, Джон (1703–1791) 96, 119
- Уиллер, Уэйн (1869–1927) 204
- Уилсон, Томас, епископ Содорский и Мэнский (1663–1755),
«Спиритиозные напитки-дистилляты — бич нации» (памфлет)
86–87, 89, 101, 115
- Уильямс, Кеннетт (1926–1988), «Джулиан и Сэнди»
(персонажи радиопередачи) 232
- Уиндем Льюис, Перси (1882–1957) 214
- Уитмен, Уолт (1819–1892) 158
- Уэкли, Томас (1795–1862) 145
- Уолпол, сэр Роберт (1676–1745) 90–91, 95
- Утрехтский мир 69
- Фарадей, Майкл (1791–1867) 139
- Фарина, Джованни Мария (1685–1766) 175
- Феллини, Федерико (1920–1993), «Сладкая жизнь» (фильм) 236
- Филдинг, Генри (1707–1754), «Исследование причин недавнего
умножения разбойников» (памфлет) 76, 81, 91, 101–103, 104, 109, 114
- Филдс, У.К. (1880–1946) 222–223

- филлоксеры эпидемия 142
 Фицджеральд, Ф. Скотт (1896–1940) 217–218
 Фицджеральд, Зельда (1900–1948) 218
 Флетчер, Джон (1579–1625), «Пилигрим» (пьеса) 39
 Фольц, Ганц (1437–1513) 33
- Хабермас, Юрген (род 1929) и «публичная сфера» (понятие) 77
 Хант, Томас Поудж 155
 Хасскарл, Юстус Карл (1811–1894) 170
 Хейлс, Стивен (1677–1761) и «Дружеское Предостережение тем, кто пьет бренди и другие спиритозные напитки-дистилляты» (памфлет) 87
 Хендерсон, Джеймс Флетчер Хамильтон (1897–1952) 219
 Херви, лорд Джон (1696–1743) 95, 258
 Херманни, Филиппус, Constelyc Distilleerboec (книга) 48
 Хилл, Джон, «История медицинских субстанций» (книга, 1751) 72
 хинин 161, 166–172;
 — в европейской медицине 168–169;
 — и западные империи 169–170;
 — открытие 166–167;
 — и миссионеры-иезуиты 166–167;
 — как лекарство от малярии 12, 166, 167, 172;
 — контрабанда 167, 169–170;
 см. также Тонизирующая вода
 Хоби, леди Маргарет (1571–1633) 34
 Хобсон, Ричмонд Пирсон (1870–1937) 157, 160
 Хогарт, Кэтрин (в замужестве Диккенс, 1815–1879) 129
 Хогарт, Уильям (1697–1764) 11, 58, 83, 97–101, 103–104, 105–107, 110, 113, 116, 123, 124, 131, 150, 161, 173, 247
 — «Переулок Джина» (гравюра) 11, 83, 97, 98, 99, 104–108, 150
 — «Улица Пива» (гравюра) 11, 98, 104, 106, 108, 150
 Хейс, Уилл Х. (1879–1954), «Кодекс Хейса» 222
 Хрущев, Никита (1894–1971) 231
 «Тонкий человек» (цикл фильмов) 224
 Хусс, Магнус (1807–1890) 148
 Хэзлитт, Уияльм (1778–1830) 108
 Хэмингуэй, Эрнест (1899–1961) 218
 Хэмметт, Дэшил (1894–1961), «Тонкий человек» (роман) 224
 Хэнвей, Джонас (1712–1786), «Опыт о чае» (памфлет) 68

Указатель

- Чандлер, Реймонд (1888–1959), «Долгое прощание» (роман) 233
чартизм 152
Чейн, Джордж (1671–1743) 119, 173–174
Черчилль, Уинстон (1874–1965) 230
Чивер, Джон (1912–1982), «Джин приносит горе» и «Пловец»
(рассказы) 234–235
де Чинчон (четвертая графиня), донья Франсиска Энрикес де Рибера
163–164
Чичестер, сэр Фрэнсис (1901–1972) 237
«чота-пег» 172
- Цинга 169, 180
Цинхона — см. Хинин
- «Шарлатаны» (категория врачей) 175
Шванн, Теодор (1810–1882) 140
Швепп, Иоганн Якоб (1740–1821) 171
Шекспир, Уильям (1564–1616) (aqua vita в его пьесах) 33
Шеппард, Джек (1702–1724) 81–83
Штейнах, Эйген (1861–1944) 215
- Эдвардс, Блейк (1922–2010), «Дни вина и роз» (фильм) 236
Энсон, Джордж, первый барон (1697–1762) 180
- Юссон, Николая 174
- Янг, Томас, «Бич Англии, или Описание пьянства» (памфлет) 42
- Al-koh'l 24–25
Aqua fortis (азотная кислота) 263
Aqua vita 11, 15, 27, 31, 33, 37–38, 75
Compendium Salernitanum 25
Marrae Clavicula [«Ключик к карте»] 25
Plymouth (винокурня) 245, 289
Regimen Sanitatis Salernitatum 25
Vinum hippocraticum 23
VOC (Vereenigde Oost-indisch Compagnie — Объединенная
Ост-Индская компания) 45–47, 50–51, 64

СОДЕРЖАНИЕ

Пролог. Убийство миссис Аткинсон	7
1. Живая вода.....	15
2. «Прожги-кишки»	59
3. Инфернальное начало	113
4. От Чинчона до Мартинеса.....	161
5. Серебряная пуля.....	195
Эпилог. Ренессанс джина	240
Приложение 1. Избранные тексты.....	250
Приложение 2. Дегустация по шкале Хогарта	288
Примечания.....	310
Библиография	329
Благодарности	338
Источники иллюстраций.....	340
Указатель	341

Ричард Барнетт

ДЖИН

История напитка

Редактор *Д. Панайотти*

Дизайнер *С. Тихонов*

Корректор *С. Крючкова*

Компьютерная верстка *Д. Макаровский*

Налоговая льгота — общероссийский
классификатор продукции ОК-005-93, том 2;
953000 — книги, брошюры

ООО Редакция журнала «Новое литературное обозрение»

Адрес редакции:

123104, Москва

Тверской бульвар 13, стр. 1,

тел./факс: (495) 229-91-03

e-mail: real@nlo.magazine.ru

сайт: www.nlobooks.ru

Формат 84 × 108 $\frac{1}{32}$. Бумага офсетная № 1.

Офсетная печать. Печ. л. 11,25. Тираж 2000. Зак. №1111

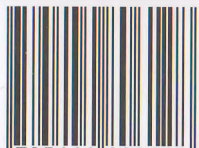
Отпечатано в ООО «Типография «Миттель Пресс»

Адрес: 127254, г. Москва, ул. Руставели, д.14, стр. 6.

От средневековых экспериментов лекарей и алхимиков до голландского женевера, от бича лондонских подворотен, из-за которого совершались убийства и разорялись семьи, до подпольного удовольствия времен американского сухого закона — в своей книге Ричард Барнетт прослеживает всю историю джина, а также рассказывает о собственном превращении из дилетанта в знатока. В книгу также включены важнейшие тексты о джине, в том числе сатирические памфлеты XVIII века и один из очерков Чарльза Диккенса.

ДЖИН, КОТОРЫЙ МЫ ЗНАЕМ СЕГОДНЯ, —
РЕСПЕКТАБЕЛЬНЫЙ НАПИТОК В БУТЫЛКАХ
ДОРОГОГО СТЕКЛА, СОСТАВНАЯ ЧАСТЬ
УТОНЧЕННЫХ КОКТЕЙЛЕЙ, —
ПРОШЕЛ ДОЛГИЙ ПУТЬ, ПРЕЖДЕ ЧЕМ
ЗАВОЕВАТЬ (ИЛИ, ВЕРНЕЕ, ОТВОЕВАТЬ)
НЫНЕШНЮЮ ПОПУЛЯРНОСТЬ.

ISBN 978-5-444-80612-8



9 785444 806128