

Александр ЛЕВИНТОВ

# КНИГА О КРАСИВОЙ ЖИЗНИ

НЕБОЛЬШАЯ СОВЕТСКАЯ ЭНЦИКЛОПЕДИЯ



ИЗДАТЕЛЬСТВО ОЛЬГИ МОРОЗОВОЙ

Александр Левинтов

**Книга о красивой  
жизни. Небольшая  
советская энциклопедия**

«Издательство Ольги Морозовой»

2008

УДК 82-3  
ББК 84(2Рос-Рус)6-44

**Левинтов А.**

Книга о красивой жизни. Небольшая советская энциклопедия /  
А. Левинтов — «Издательство Ольги Морозовой», 2008

ISBN 978-5-98695-032-7

«Луну халатом не закроешь», что в переводе на русский с какого-то несуществующего восточного языка звучит как «красиво жить не запретишь». И в поисках этой красивой жизни иногда приходится ступать по минному полю «Бориса Федоровича» (клей БФ-12), идти в разведку в подвалы Массандры, запивать «портянку» «кониной», занюхивать денатурат рукавом телогрейки и ронять скупые мужские капли французского шампанского на белоснежную сорочку. Нет, это — не ностальгические вопли, а памятник ушедшей культуре, которая уже никогда не вернется, надо крепко выпить, чтоб не возвращалась...

УДК 82-3  
ББК 84(2Рос-Рус)6-44

ISBN 978-5-98695-032-7

© Левинтов А., 2008  
© Издательство Ольги  
Морозовой, 2008

## Содержание

Предисловие	5
Вина и др.	6
Про водку	6
Дегустационная проповедь	13
Сиреневый туман	16
Конец ознакомительного фрагмента.	21

# **Александр Левинтов**

## **Книга о красивой жизни.**

### **Небольшая советская энциклопедия**

#### **Предисловие**

Стоят перед закрытым магазином два алконавта и обсуждают решение Пленума ЦК КПСС по борьбе с пьянством:

– Ну, мы-то свое попили, детишек жалко.

Когда и почему возникла традиция пить на троих? Что такое «Желток»? Почему так важно было не «засдвоить»? Неужели средний советский человек зарабатывал стакан водки в час? Прошло совсем немного времени, отделяющего нас от прошедшей советской эпохи, но уже очень немногие знают и помнят ответы на эти и многие другие вопросы.

«Все люди дышат воздухом» – и именно это нам совершенно не интересно. «Русские много пьют» – и это тоже нам не очень интересно. Более того, звучит как укоризна и оскорбление. Но вот как мы пили еще совсем недавно и уже больше никогда не будем пить – эта тема культурно-историческая. Поскольку культура – это все, что остается от истории. Культура включает в себе смысл истории, даже если это «История КПСС».

Наша советская жизнь под зонтиком гарантированного светлого будущего строилась нашими правителями и идеологами как абсолютно безопасная. Но мы же люди. Нам нужны были риски! И мы сами, вопреки руководящей роли партии, превратили свою обыденную жизнь в минное поле рисков. И именно в этом видели смысл и оправдание своей жизни и ее красоту. Да, для нас красивая жизнь – это пьяная жизнь, по кабакам, пивным и подворотням. Не зря ведь наши диссиденты, люди рискованного мышления, были одновременно и большими не дураками выпить, а кухонная демократия была немыслима без бутылки.

Ну что, у всех налито?

У меня родился тост: «Поехали!»

## Вина и др.

### Про водку

Водка – дурная, плохая вода... а может – маленькая и даже – приятная, уменьшительно-ласкательная – водочка, например, или whisky, что на древнекельтском означало – «водичка». На латыни же и вовсе – *agua vitae* – «вода жизни». С чего бы это? Есть в водке что-то от лукавого, несомненно, но есть и жизненно необходимое. Этот напиток лежит точно на оси этического «золотого сечения», открытого профессором психологии Ирвингского Университета Владимиром Лефевром: 0.62 Добра (воды) и 0.38 Зла (спирта). 38 % в градусах и составляют 40 градусов (чистый спирт – 96). И так как это же золотое сечение Добра и Зла проходит через человека, то и получается «вода жизни», самый адекватный человеку продукт, благодаря которому мы не только себя ощущаем самым человеческим образом, но и другого человека («ты меня уважаешь?»), а потому именно в водке видим лучшее средство общения, хотя в трезвой жизни мы по большей части бескомпромиссны и непримиримы, не умеем и не любим прощать. Собственно, «золотое сечение» в водке открыл Д. Менделеев, что позволило поставить ее производство на промышленные рельсы, а не гнать.

Так мы и будем обсуждать водку – как Зло и Добро, примерно в тех же пропорциях.

И самое большое зло водки в том, что она – политическое средство. Водкой подпавляли самые грязные армии и войны, на водке держалась колониальная и рабовладельческая политика европейцев в Африке, Новом Свете, в Азии – на всех вновь открываемых и осваиваемых землях. Водка делала в России, в частности, из рабочих – неимущих пролетариев, свободных в своих необузданных желаниях людей.

Сегодня водка – самый неинфляционный товар в России. Только зарплаты и пенсии растут медленнее цен на водку. Относительно сухих вин она подешевела в 4–5 раз, относительно пива – в 10–15 раз, относительно мяса и хлеба – в 10 раз, сравнительно с метро – в 50 раз, по сравнению с баней, прачечной, мылом, медикаментами, вообще – медициной и гигиеной, – в сотни раз.

Цены на водку диктует государство, следовательно, тем, кто у власти, выгодно, чтобы народ спивался быстрее, чем нищал. Пьяный – самый удобный и послушный объект управления, самый внушаемый избиратель, самый бессознательный раб и гладиатор, самый покорный тягловый скот.

Загубленные судьбы и таланты, покореженные дети, исторгнутые и изверженные пьяной истерией, бессмысленные драки, увечья, убийства, буйство пьяного насилия – все это зло совершается с помощью водки. ГКЧП действовало спьяну, и «защитников демократии» шатало от того же. Ох, не шампанское пилось по обе стороны баррикад, и не с кагора был дан приказ расстрелять собственный парламент. Современная история России сильно отдает сивушными маслами.

Раньше сортов водки было немного, а типов всего два: «ширпотреб» и «элита». «Ширпотреб» широкой рекой растекался по магазинам и ресторанам, хотя и в строгих рамках регламентаций заботливой советской власти. Был этот жидкий ширпотреб самой твердой и конвертируемой валютой в стране. Стоила водка на моей памяти: около 20 рублей до 1961 года («Московская особая» – 23.90), потом – в районе трех рублей (от 2.87 до 3.12), постепенно дело дошло до червонца, с которого и началась катастрофа. Сама советская власть пила «элиту», которая стоила столько же или даже дешевле «ширпотреба». Ее изготавливали в спеццехах ликеро-водочных заводов (такие же цеха были и на мясокомбинатах, где готовилась элитная закуска) и распределяли в узком номенклатурном кругу партхозактива.



Помимо указанной типологии имеется и другая: чистые водки и настойки. Не всякая чистая водка белая («Старка», например), не все настойки – цветные. Настойки делают на корешках, травах, ягодах, змеином и пчелином яде, плодах, цветах, орехах, на меду, корочках, зернах – на чем только не настаивают! Но непременно – на водке. Дело в том, что часть ценных и полезных веществ растворяется только в воде, а часть – в спирте, поэтому и в спиртовых растворах, и в водяных отварах часть полезного вещества просто остается нерастворенным, а в водке настаивается все.

В каких ситуациях водка – лучшее из имеющегося и возможного?

...Вы промерзли, все внутри ооченело и задеревенело, от открытого огня ломит руки и ноет каждая жилка. Вам плеснули немного водки – от 50 до 200 грамм (все зависит от вашей тучности или сухощавости, допустимая суточная норма равна 1 % вашего веса, разовая – 0.1 %, разумеется, речь идет о здоровье, а не о вождении автомобиля), и эта водка разольется по телу живым теплом, в душу нахлынет веселье, а в ум – ясность, вы оживете и заинтересуетесь миром дальше...

...Вам больно, и боль не отпускает, грызет не только больное место – всего человека. Страдания стискивают вас и не дают покоя. Выпейте водки. Оглушите боль стаканом – и вы забудетесь в тупом и спасительном дурмане...

...Горе. Тяжкое горе. Утрата близкого человека, всегда такая ненужная и грозная. Смерть всесильна и безжалостна. Кажется, что это потрясение – не пережить. Пейте водку до оглушительной бесчувственности, и вы укроетесь от непосильного горя и утраты...

Эти примеры показывают: оправдана прежде всего та водка, что с горя и в тяжелой обстановке. Не наша вина, что почти вся российская жизнь – невероятное испытание, горести, болезни и чудовищные унижения. Не водку за это надо корить, а стараться жить получше, чтоб не прибегать к этому губительному утешению.

При всей экстремальности питья водки в России сложилась за триста лет определенная культура ее потребления.

Теплая водка у нас живо ассоциируется с потными бабами, а ведь в некоторых странах ее подают теплой да еще на десерт, когда все съедено.

Водка, точнее, спирт, – щелочь, согласно химической формуле. И мы интуитивно, даже не зная этого, ищем противоядия в кислотно-соляной среде: лимончик, грибочки, огурчики, селедочка, маслинки, квашеная капуста, разные маринады и соленья. Опытные хозяйки, экономя на водке, выставляют к ней шипучие и минеральные щелочные воды, например, нарзан, чтоб насыщение водкой шло быстрее и полней.

Изобилие праздничного стола – не только в разнообразии яств, но и в выборе водок и настоек. Водка – самый универсальный напиток. Ее пьют и умные, и дураки, и неучи, и ученые, и дипломаты, бомжи, цари, и президенты, депутаты, кандидаты в депутаты и их избиратели, эмигранты и компетентные работники ОВИРа. Однако чаще гордятся тем, что не пьют водку, чем тем, что пьют. Гордиться пристрастием к водке так же неуместно, как плюхаться на стул в присутствии английской королевы.

Водка, будучи универсальным средством опьянения, универсальна и в закуске: здесь и бутерброды, и щи-борщи, шмат сала на черном хлебе и икра, крутое яйцо с килечкой, заливное и горячее, рыба и мясо, много и мало – от масленичного многосытия до рукава телогрейки и беломорины.

Итак, водка подходит к разнообразию стола, оттеняя и подчеркивая специфику каждой закуски.

Раньше водку и, особенно, настойки подавали в приличных домах (от царского до учительского) не в бутылках и штофах, а в графинах и графинчиках: светлых – чтоб подчеркнуть хрустальную чистоту водки, цветных (синего кобальта, красных, черных, желтых) – для сокрытия цвета настойки до разливания по рюмкам и лафитничкам-стопкам, а не по стаканам,

бокалам, фужерам. Мне лафитнички нравятся больше – своей устойчивостью на столе, что немаловажно, особенно после третьего тоста.

Водку принято пить до состояния энтузиазма (так греки называли ритуальное винопитие до богоуподобления), что часто приводит к свинскому или скотскому состоянию. Надо же уметь пить ее залихватски, чтоб потрясти этим зрелищем своих нерусских друзей, но не злоупотреблять, соотнося выпитое с человеческими трагедиями и нуждами, а не с героическими и божественными затеями и комедиями.

### **Отчего водка бывает вонючей**

В сталинские времена экономика страны строилась таким образом, чтобы ни чем и ни от кого не зависеть в этом мире. Кофе делали из морковки, ржи и цикория, шоколад и какао – из сои, сами добывали агар-агар, чего бы нам этого ни стоило.

И, естественно, сами делали натуральный каучук. Из коксагыза – некоей пустынной колючки с уходящим в недра корнем, содержащим сок, напоминающий гевею – каучуконос экваториальных лесов.

А еще делали каучук из синтетического спирта, вырабатываемого из картошки. За это изобретение академик Лебедев получил какую-то знаменитую премию и попал даже, кажется, в букварь. Там ведь только в начале шло беспородное и не идеологизированное «МА-МА МЫ-ЛА РА-МУ, А МИ-ЛА МЫ-ЛА КУК-ЛУ», а уже к третьей-четвертой четверти, к весне, стало быть, шли нормальные тексты: «ГИТ-ЛЕР – ЛУЧ-ШИЙ ДРУГ СО-ВЕТ-СКИХ ДЕ-ТЕЙ» (букварь 1940–41 учебного года) и рассказы «Сбор колосков», «На уборке коксагыза» и «Покрышки из картошки» со схемой переработки этой картошки по разным трубам и колбам до шин. Я изо всей химии, включая университетский курс, только это и запомнил.

Помер Сталин, рухнуло коксагызоводство, картошки стало не хватать самим. Построенные по всей стране спиртзаводы на картошке должны работать – нельзя же выгонять рабочих за ворота. Генеральная линия партии была нацелена на коммунизм, а не генеральная была в том, что если не удастся построить реальный коммунизм, то надо народу дать хотя бы виртуальный, а потому – поить его до состояния неразличимости бесплатного труда и отдыха, а это и была главная мысль марксова учения.

И на спиртзаводы в Новой Ляле (под Тамбовом), и под Воронежем, в Ивановской и Владимирской областях, в Калининской (ныне опять Тверской), Рязанской, и уже несуществующей Балашовской областях, то есть в краях исконно картофельных, стала поступать новая биомасса – египетские финики, чьи-то бананы, субтропические апельсины, тропические ананасы и прочие экзотические фрукты стихийного мирового рынка.

Тут важны два обстоятельства.

Будучи аутсайдером мировой международной торговли, мы покупали товар бросовый – несортной, непищевых кондиций и качеств, вообще порой кормовые животноводческие сорта – лишь бы подешевле и побольше.

Технологий хранения и перевозки мы также не имели – возили все в простых трюмах, порой навалом и насыпью, это приводило к тому, что ввозились и хранились преимущественно отходы. Что, кстати, было очень выгодно для завскладов и завбазами – списывалась в отбросы вся партия, а сортировка позволяла выудить из массы этой слизи и вони кое-что стоящее для себя и на мелкооптовую продажу в рестораны и буфеты. Вот почему на всех продбазах и овощегноилищах цеха мелкооптовых поставок считались аристократическими.

Справедливости ради надо сказать, что та же участь была и у отечественных продуктов – картошки, капусты, моркови, которые почти полностью уходили в гниль, однако эта гниль была практически безотчетна и потому просто вывозилась на помойки, а субтропическая и тропическая гниль, купленная за инвалютные гроши, требовала строгого учета и контроля.



И сообразили – прямо из морских портов всю эту нечисть везти на спиртзаводы имени академика Лебедева.

И стали на тех заводах гнать пищевой спирт из импорта.

Но заводы-то построены были под картошку, а это не ананас и не авокадо проклятые. И без того шаткая технология стала давать сбои. Пошли такие сивушные выбросы, что... Подъезжаешь к такому спиртзаводу, а от него за двадцать километров разит чудовищной сивухой. На самом же заводе, без долгого трудового стажа и полчаса не выживешь. Начальство эти гадюшники объезжало по дуге большого радиуса и только принимало сводки о выполнении и перевыполнении плана и повышенных сообразительств.

Спирт шел на ликеро-водочные заводы. Облагородить это сырье, в условиях напряженного плана, не представлялось возможным, а потому... Вспомните кашинскую, рязанскую, тамбовскую, воронежскую, куйбышевскую, сызранскую, липецкую и прочие водки Черноземья и Нечерноземья от Хрущева до Горбачева: вспомните их прелую, тяжелую вонь и невыносимый острорежущий вкус. Вспомните – и низко поклонитесь академику Лебедеву, что только это и придумал, а ведь мог бы изобрести хлеб из отечественного дерьма, чтобы от импорта не зависеть.

## **Водка и государство – на качелях совести**

Сегодня с нами ты не пьешь, а завтра Родину продашь.

*Любимая застольная фраза начальника первого отдела*

Россия стала империей одновременно с появлением в ней водки, и этот напиток оказался чуть ли не единственным средством управления страной, гораздо более существенным, чем религия, идеология, политика и прочие многоумные выкрутасы. Россией правили по большей части пьяницы, и управляемые в ней также по большей части – пьяницы, а непьющие и прочие диссиденты удаляются и выкорчевываются, и уж к власти никак не допускаются. Нашей империей можно управлять только в пьяном виде (иначе, как Борису Годунову, всюду будут мерещиться «мальчики кровавые в глазах»), и можно управлять только пьяным народом, вечно виновным за свое пьянство и бесстыдство перед непросыхающим и еще более бесстыжим начальством.

Российское государство устроено таким образом, что официально осуждаемое пьянство – единственная возможная форма существования. В водке и ей подобных продуктах люди находят забвение, протест и отдохновение, как им кажется, а чаще всего – оупение и послушание. Сколько их, прикипевших к своим рабочим местам и стаканам? Алкающее большинство.

И тут, куда ни кинь, все плохо: Хрущев и Брежнев поднимали цену на водку и тем самым били не по пьющим, а по их семейному бюджету (дети и жены недоедали на возросшую пропиваемую сумму, ведь никто и не думал сокращать производство и потребление водки). Ельцин сделал водку самым дешевым товаром, доступным без ограничений возраста, платежеспособности и времени суток. И пьяный угар охватил страну, в этом угаре потонула даже такая сверхафера как «приватизация», то есть прямое ограбление и без того нищей страны и ее населения. Алиев, Андропов и супруги Горбачевы вовсе хотели запретить водку. Пошло такое самогонование, люди такие смеси и взвеси стали употреблять – никакого Чернобыля не надо, среди этих отрав «Борис Федорович» (клей БФ) вдруг стал не то чтобы аристократом, но вполне заурядным явлением. Кстати, в России и сухой закон был. Его ввели в разгар Первой мировой. Октябрьскую революцию и победу большевиков в январе 1918 года можно смело отнести к прямым последствиям этого запрета, как гангстеризм в Америке – прямое следствие такого же «сухого закона».

Чем же так мила нашим государям водка?

Винная монополия («винополия» как говорили в свое время) дает огромные и стабильные поступления в бюджет. Когда в советские годы где-нибудь на Камчатке нечем было выдавать зарплату, следовал отчаянный телефонный вопль: «Гони борт водки!», и на следующий день после прибытия самолета или судна местное отделение Госбанка имело достаточную для раздачи зарплат сумму наличных. Уставшие от неплатежей и укрывательств от налогов новые управители очень хотели бы иметь это простое и сильнейшее средство: нечем платить пенсий? – а вот вам водовка! При царях винополия связана была с акцизами на торговлю водкой: ничего не надо делать, знай только собирать акциз. Сейчас к этой практике вернулись.

Может и нестати, но вспомнился анекдот лета 1998 года.

Залетает в буфет Госдумы чудак и видит там водку «Кириенковку».

– Это вместо «Черномырдинки?»

– Да.

– А в чем разница?

– Да точно такая же, только без газа.

Хороша водка и как средство морального воздействия. С Петра пошло выдавать чарку водки в армии, сохранилось это и по сей день, чекисты же перед расстрелом людей принимали спирт как средство по дезинфекции совести – пусть спит, милая. Это – как пряник. Но можно – и как кнут. На Дальзаводе висело у дирекции два списка: очередников на жилье и пьяниц, задержанных милицией или попавших в вытрезвитель. Оба списка – жуткие, в полстены каждый. Спрашиваю у Генерального (это было еще в семидесятые): «Мало строите?», а он спокойно так отвечает: «А зачем строить вообще? Мы из одного списка в другой переносим, вот и очередь на жилье двигается». Ту же картину я наблюдал в Новороссийске, только-только ставшем городом-героем. Там соорудили гигантский мемориал, на такие средства можно было не только Малую Землю отстоять, но и Большую. Зато жилье в конце восьмидесятых получали те, кто встал в очередь в конце сороковых, встал и... тремя поколениями не провалился в черный список пьяниц.

На Николаевском судостроительном одно время пьяницам выдавали пропуска полметра на полметра, чтобы все видели, что они – пьяницы. Это – не считая повсеместно распространенного «Не проходите мимо», – да тут и трезвенник с язвенником сопьются от позора!

Особенно же хороша водочка тем, что можно фантазировать и изголяться безнаказанно избранныкам над избравшими. Тут – море бескрайнее для воспаленного полета воображения.

И чего только нам не делали!

«Час Волка» вводили? Вводили; на курантах кукольного театра в Москве в 11 часов появлялся Волк и с его появлением открывались винные отделы, торговавшие до семи вечера, – отсюда и выражение «Час Волка». Это привело к тому, что люди почти перестали пить дома и пили либо на работе, либо сразу после работы, в столовках, в кафе «Парадное», по подворотням и в пивнушках, а потому становились доступнее милиции и дружинникам.

Мы помним, что доведение цены на водку до 2.87 при Хрущеве породило культуру питья на троих: сырок «Городской» или «Новый», до сих пор не найду между ними разницы, стоил 12 копеек – итого «по рублю и в школу не пойдем». Нынешний народ испортился и избаловался – на троих уже почти не пьют.

Мы помним, что за самогонование была даже расстрельная статья при Хрущеве. Никто, конечно, этих людей не расстреливал, как не расстреливали приговоренных к казни за изнасилование, убийство и другие преступления, – государству нужны были (как всегда, бесплатно) сильные и крепкие мужчины для смертельной работы на урановых рудниках, в ядерных и космических экспериментах.

Мы помним также, как при Андропове у водочных очередников (очередь длилась, особенно в провинции, четыре-пять часов) проверяли и переписывали паспортные данные, мили-

ция устраивала налеты и облавы по баням и питейным заведениям, после чего шли массовые увольнения по соответствующей статье КЗОТа.

Мы помним, что победа в войне была залита водкой по колено – лишь бы народ не очухался и не понял, что проиграл только он.

Мы помним сивушный запах тайги и голубые, особенно по понедельникам, города, где молодые генерации строили бессмысленные гиганты индустрии и заливали свой энтузиазм в теплушках, землянках, палатках, балках каждый день и каждый вечер, зачиная мертвые или искалеченные жизни.

Водка – тяжелое приложение к тяжелой жизни. Цель любого цивилизованного государства – сделать жизнь своих граждан легче. Могущество же России прирастает вовсе не Сибирью и северными морями, а за счет утяжеления доли своего народа, ибо трудная судьба людей – важнейший ресурс процветания государственной машины и людей, стоящих у ее кормила.

## **Водка и война**

Существует устойчивое мнение, что водка – сугубо русский напиток, отечественное изобретение. Мне не очень в это верится уже хотя бы потому, что у нас заметно снижен иммунитет против пьянства и алкоголизма, а это бывает только в тех случаях, когда алкоголь оказывался включенным в уже сложившуюся безалкогольную культуру. Если водку завез в Россию Петр I, то все сходится: и генетическая неподготовленность населения к ней, и использование водки в исключительно государственных финансовых и управленческих интересах, чего нет и быть не может в странах европейской цивилизации.

Однако я готов на время этой главы встать на сторону крайних патриотов и националистов, утверждающих весьма сомнительный с моральной точки зрения приоритет России в изобретении водки.

По убеждениям патриотов славяне уже во II веке обладали как минимум тремя технологиями производства прасамогона. Имеются документальные свидетельства 1147 года, подтверждающие, что в Новгороде «воду» не только производили, но и торговали ею. Не менее документально известно, что монахи Чудова монастыря в Москве изготавливали водку в 1447 году.

При Иване Грозном доходы от производства водки равнялись расходам на содержание войска. Это поразительное и зловещее совпадение продержалось неизменным практически до конца XX века, до 1985 года, демонстрируя поразительную устойчивость государства российского и источника его могущества.

Государственная монополия на водку, «казенку», сильно ударила по частным винокурням и загнала их в подпольное и полуподпольное состояние. Помнится, при Хрущеве кара за самогонование доходила чуть ли не до высшей меры наказания (ВМН). Впрочем, при Хрущеве ВМН была введена на половину статей УК: за изнасилование, веру в неправославного Бога, валютные махинации (обмен валюты, осуществляемый ныне на каждом углу), пропаганду войны (по ней все пропутинские СМИ подлежат отстрелу), хищения в особо крупных (свыше 10000 рублей или 1000 долларов по рыночному курсу) размерах, перевод безнала в нал в тех же размерах и т. д.

Доходы от спаивания собственного народа и расходы на содержание армии, так называемые прямые военные расходы, не включающие ВПК, колебались от 18 до 29 %.

Возникает законный вопрос: наше государство регулировало цены и объем производства водки, планируя расходы на содержание армии или уровень содержания армии и ее численность – производная от успехов виноторговли?

Чудовищны и дики оба предположения, особенно, если принять во внимание, что у нашего руководства могли действовать оба фактора.

Ни одна отрасль народного хозяйства не может похвастаться такой эффективностью и таким влиянием на бюджет. Тут достаточно вспомнить, что в советское время, когда цена водки достигала 8–10 рублей за пол-литра, себестоимость 1 л пищевого спирта (около пяти поллитровок) составляла всего 6 копеек. Процент сверхприбыльности столь высок, что даже противно его вычислять.

На региональном уровне эффективность впечатляет не менее: Новгородский ликероводочный завод, на котором работает всего 305 человек, дает 34 % областного бюджета. Еще пару таких предприятий – и все остальное можно просто закрывать, а тысяча тружеников на водочной ниве освободит для винопития сотни тысяч жителей области.

Ныне в стране производится 2700 сортов водки, не считая паленой от 15 до 40 % всего производства – это при том, что некоторые сорта являются «общефедеральными» и фабрикуются если не на всех, то на многих из 120 заводов отрасли.

И армия наша – нищая и заворовавшаяся от того, что пополнение бюджета по водочной статье сильно оскудело, а механизм зависимости армии от водки сохранился. Эта зависимость носит не только финансовый характер. Армия – один из мощнейших потребителей водки, по крайней мере, со времен Петра, а кабы и не раньше. Непросыхающая от пьянства армия – это и весь XVIII век, и весь XIX, и Серебряный (достаточно вспомнить Куприна), и весь XX, за исключением периода сухого закона, введенного Николаем II. Не в этом ли запрете причина революции и проигрыша Первой мировой?

По мне – эти две отрасли нашей жизни должны занять подобающее им место, весьма скромное, где-то не более 5 % госбюджета. Но каково патриотам?

## Дегустационная проповедь

*«Я есмь истинная виноградная Лоза, а Отец Мой – Виноградарь».*  
(Ин.15:1)

Сегодня мы пьем кагор.

Темно-красный, как многие вина Южной Франции.

Виноградники являются одновременно и плантациями темно-бордовых роз, выращиваемых для производства розового масла и на букеты; кагор ароматен как бордоская роза, а бордоские розы пьянят, как вино. Помимо розы, в букете кагора ясно слышна нота фиалки, а в винной струе присутствует фиалковый, фиолетовый (что, собственно, одно и то же), перелив.

Кагор душист, жертвы Духу должны быть душисты и ароматны: кагор – жертвенное, Божественное вино.

Христос претворил свое тело, свою плоть в хлеб, а кровь – в вино, ибо в крови растворена душа: «И, когда они ели, Иисус взял хлеб и, благословив, преломил и, раздавая ученикам, сказал: сие есть Тело Мое. И взяв чашу и благодарив, подал им и сказал: пейте из нее все; ибо сие есть Кровь Моя нового завета, за многих изливаемая во оставление грехов» (Мф. 25:26–28, Мк. 14:22–24, Лк. 22:19–20).

В смерти и зле кровь густеет, в любви и благе – становится эфирной, легкой, духовной, возвышенной. Нормальная же, живая кровь, как вино.

Христос для нас и за нас претворил свою бессмертную душу в вино, и мы причащаемся этим вином, доказывая себе и Ему Его бессмертность. Зачем Ему эти доказательства, если Он и так знает о своем бессмертии? Мне кажется, наш Бог беспредельно одинок, Он абсолютный сирота, а потому взыскует и жаждет нашей любви, жаждет не знания о своей бессмертности, а понимания и сочувствия этому бессмертию.

Наши мысли – Его пища и утешение. Мы пьем вино, чтобы эти мысли были возвышенной той жизни, что мы ведем, чтобы образ жизни был достойней реальной жизни, чтобы мы стремились к этому образу. Вот почему мы пьем обычно вино не в одиночку, а с друзьями, родными и любимыми – в воображении мы были вместе и только с теми, с кем мы хотим быть, потому что в реальной жизни нас ведь окружают не только родственные, близкие и любимые нами души, но и другие – чужие, равнодушные и враждебные, с которыми мы не пьем и не разделяем воображаемую жизнь. «Кто не с нами, тот против за нас» – говорил Иисус, разделяя со своими учениками чашу вина, но не чашу судьбы (Ему – нести крест, им – распространять учение).

Таков кагор, делаемый в окрестностях небольшого городка Каор в уютной и пылкой долине реки Ло, что впадает в Гаронну на юге Франции, примерно в 30 лье к северу от Тулузы и в 60 лье на восток от Бордо.

Как делается кагор? Как и большинство сладких десертных вин. Французы называют их вареными, потому что в технологии действительно есть этот процесс варки вина при температуре около 65 градусов. Кагор – купажное вино, то есть вино, которое делается из разных сортов винограда. В советском виноделии обычно используют три красных сорта – каберне, саперави и бастардо.

В каберне заключена лечебная сила кагора, в терпком саперави – его дружелюбность, в бастардо – сиротство и незаконнорожденность Христа, Который был, не по правилам и законам человеческим, а чудесным образом, от Духа, и рожденным не женщиной, а Девой.

Каор расположен недалеко от Пиренеев, которые, во времена зарождения кагора разделяли мусульманскую и христианскую Европу.

Знаменитый Чумай на юге нынешней Молдовы, в Гагаузии, также лежит на древней границе между мусульманской Османской империей и христианским миром.

Крымский, точнее массандровский, кагор также на грани геноэско-греческого христианства и крымско-татарского магометанства. Все три кагорных района – христианские, и кагор здесь – Божественный. В чумайском кагоре отразилась мягкость молдавских Кодр и характер молдаван и гагаузов, в крымский кагор впечатан общий почерк всех массандровских вин с их неповторимой сладостной колоратурой и вязью таврического пейзажа. Чумай, безусловно, – лучший из отечественных кагоров, массандровский – оригинальнейший.

Между прочим, группа краснодарских кагоров также на грани христианско-исламского мира – на Кавказе.

Не то – мусульманские кагоры. Речь идет об азербайджанском «Араплы» и узбекском кагоре. В них – сладость и истома, заиюмленная нежность, ароматная пряность и тонкий искуc. Это – Пророческое вино, ибо Иисус для мусульманина Исса – всего лишь пророк, один из трех великих пророков (Муса, Исса и Магомет).

Божественное вино отличается от Пророческого, как и Бог от Боговдохновенного пророка, как Божественный Логос отличается от Пророческого глагола. Нельзя пренебрегать ни тем, ни другим, но есть и грань, заметная даже во вкусе: мусульманские кагоры не имеют той вкусовой глубины и бездны, какой обладают христианские, хотя все кагоры вызывают к миру и согласию между соседями по религии и территории.

Освященный кагор называют церковным. Глупо видеть кагор на одном прилавке с разными ценами; когда церковный стоит дороже обычного кагора, то начинаешь подозревать церковь в стяжательстве, когда дешевле – то в богохульстве, а скорей всего дело в невежестве виноторговцев.

Нас мало должно интересовать, как делается кагор – это тайна мастерства виноделов-профессионалов. Нам гораздо важнее знать, как его пить.

Потребление кагора весьма специфично. Это вовсе не напиток любви, и пить его с любимой – достаточно нелепо. Но если в вашем доме праздник, особенно, если это религиозный праздник, то кагор – непременно украшение стола, прежде всего, конечно, пасхальной трапезы.

Раннее солнце заиграло весенним небом, грозная и великая пасхальная ночь с крестным ходом позади. Трижды мы все вместе обошли храм и не нашли тела Христа; мы испытываем сильнейшее литургическое потрясение потери Бога, несколько мгновений мы проводим в этой страшной и горькой потерянности, пока до нас не доходит светлая и радостная мысль – раз тела нет, значит Он – вознесен и воскрес. И мы ликуем «Христос воскрес, смертию смерть поправ!» Мы поем эту мысль все радостней, все убежденней в ее истинности и, возвышенные ею, начинаем различать в самих себе и в окружающих отсвет бессмертия Христа, отсвет Его победы над смертью, мы начинаем ощущать, что и в нас есть малая доля бессмертия и что эта малая доля – наша душа, принадлежащая Христу и составляющая малую толику Его великой души.

Обремененные этой великой мыслью мы возвращаемся домой и, дождавшись утра, приступаем к жертвенной трапезе – куличи, красные крашеные яйца, творожная пасха, зерна в меду, мясо и – кагор. Мы говорим друг другу «Христос воскрес!» – «Воистину воскрес!» и троекратно целуемся в знак согласия с этой радостной вестью. Мы пьем кагор и с ним впитываем в себя капельку крови Воскресшего.

Кагор – вино причащения, и потому чайная ложка кагора из рук священника – ритуал.

Кагор пьют, когда болеют. Небольшими дозами или горячим. Кагор помогает при простудах, желудочных болезнях и в более опасных для жизни случаях.

Кагор уместен на тесном семейном торжестве по случаю дня рождения или именин. Кагор пьют и на поминках, и поминаниях. В кагоре больше ритуального, чем хмельного, и

потому даже маленького глотка достаточно, чтобы почувствовать возвышенную легкость этого вина.

Когда мы пьем кагор, мы должны помнить, что этим действием мы поддерживаем завет Христа и Его надежду выпить с нами – «на новом небе и новой земле»: «Сказываю же вам, что отныне не буду пить от плода сего виноградного до того дня, когда буду пить с вами новое *вино* в Царстве Отца Моего» (Мф. 25.29, Мк. 14.25, Лк. 14.16).



## Сиреневый туман

*Мы сидим на берегу нежного Салгира, и тихие светлые струи сбегая по камням романтической мелодией песни из нашей далекой молодости; сквозь кисею распускающихся тополей и из плывет сиреневый туман; издалика слышны вокзальные звуки; и на дне бокала плещется легкий и томный яд «Пино-гри Ай Даниль», уносящий очарованную душу к вышним и дальним. Космос раздвигает границы своей красоты и разворачивает перед нами все величие замысла мироздания. Аромат вина рождает удивительные и медленные слова, достойные прерываемой ими возвышенной тишины.*

Эти беглые строки о гордости отечественного виноделия – о винах Массандры. В конце XIX века Уделы взяли на себя опеку над группой винодельческих хозяйств вблизи Ялты, объединив таким образом лучших людей, лучшие виноградники, лучшие коллекции Крыма. Этот важный шаг стал одним из факторов мирового развития виноделия. После него Россия впервые заговорила на винном форуме и вошла в это сообщество уже не как потребитель, а как своеобразнейший член мирового производства.

Этот шаг имел свою, весьма любопытную и затейливую предысторию и полное перипетий продолжение.

## История крымского виноделия

Культура винограда и вина в Крыму началась еще при тавро-скифах по долинам рек Бельбек и Кача, но достоверно с IV века до Рождества Христова. В районе Херсонеса Таврического археологи нашли каменную стеллу с благодарностью города местному виноделу: «Народ почтил статуей Агаксила, размножившего виноградники на равнине». По-видимому, культура виноделия зародилась и в Херсонесе, и в Сугдее (нынешний Судак) более или менее одновременно и независимо друг от друга. При раскопках Мирмиея (близ Керчи) и Таршаки (нынешний Камыш-Бурун) были найдены остатки античных виноделен примерно того же периода. Греческие колонисты воспроизводили всю греческую культуру целиком, поэтому можно предполагать, что тогда в Крыму преобладали красные столовые вина. Сурожские вина были особой статьей торговли греков со славянскими народами, более ценившимися светлые сладкие вина. Тех вин изведать не удалось никому из наших современников, но думаю, что они были восхитительно примитивны и также отличались от нынешних, как наскальная живопись от «Черного квадрата» Малевича. В них было больше от Бога, чем от человека, хотя до сих пор виноделие – совместное производство Бога и человека, как, кстати, и любое другое дело.

Судя по всему, виноделие здесь процветало, несмотря на бурную историю края и превращение Крыма в перекресток мировых коммуникаций и переселений: с Вавилонского плена в Крыму живут караимы, семь веков просуществовал Хазарский каганат, дважды притекали сюда вестготы, Византия и Генуя вели непрерывную борьбу за благодатный полуостров, великий и древний Шелковый путь проходил через Сугдею.

Спустя почти полторы тысячи лет князь Владимир принимает в Крыму крещение по Византийскому (греческому) обряду в известной мере под очарованием крымского вина. Отсюда и после того стала крылатой княжеская фраза о том, что на Руси питье веселие бысть.

В XVII веке в Москве шла бойкая винная торговля в Сурожском (Сурож – нынешний Судак) торговом ряду. Хорошо шло у бояр и церковных иерархов рейнское и токайское, греческое и кипрское, романея и фряжское, но сладостные сурожские были самыми-самыми... Неистовый протопоп Аввакум сильно гневался на своих коллег за чревоугодие и винолюбие.

Крымские татары, несмотря на запрет в Коране, не стали истреблять и уничтожать виноделие. Сами татары обратили свое внимание прежде всего на столовые сорта винограда, но и виноделие им было не чуждо. От них пошла традиция тончайшей сладости крымских вин, их женственных и томных ароматов. Генуэзцы и греки продолжали не только местные традиции, но благодаря оживленному обмену вывели новые сорта и технологии – Крым никогда не был затрапезной периферией средиземноморского виноделия. Многовековое соседство мусульман, христиан и иудеев привело к тому, что Крым стал образцом мира. Общие святыни объединяли христиан и мусульман – и те, и другие почитали икону Богородицы в Успенском скальном монастыре в Бахчисарае, всем приносил отраду и исцеление источник святых бессребренников Козьмы и Дамиана в истоках Альмы, открытый этими знаменитыми римскими врачами еще во II веке; крымское вино пили все – это лишь несколько примеров добрососедства. Крым так прекрасен, что разрушать его войнами и распрями было нелепо. Недалеко от Судака, в большом селе, неуклюже названном при советской власти Приветным, жил небольшой этнос – смесь генуэзцев с крымскими татарами. Село было знаменито вином и смелостью, непокорностью, свободолобием людей. Они так и не поддались коллективизации и были раскулачены (уничтожены) целиком, всем селом.

### Массандра до Уделов

После передачи Крыма Российской империи по Кучук-Кайнаджирскому миру (одним из условий этого мира являлся, между прочим, пункт о том, что Россия не имеет права передачи Крыма третьей стороне) виноделие пришло в упадок из-за неудачных административных решений. Почему-то было решено, что христианам опасно жить в соседстве с мусульманами – и десятки тысяч греков и генуэзцев были «бережно» переселены в окрестности Мариуполя, где до сих пор сохранился греческий топоним «Марсандра».

Удивительно, как быстро природа умеет забывать дела человеческие, спустя всего 15 лет после переселения греков и генуэзцев из Крыма, уже в 1793–94 годах академик Паллас описывает Массандру как дикое и непролазное урочище.

Точно также некогда благодатнейшая и плодороднейшая Байдарская долина, славившаяся своими виноградниками и садами, тутом, табаками Дюбек и Американ, хлопчатником и бахчами, ныне – почти незаселенная пустыня с жалкими посевами какого-то зерна и картошки. Живущие здесь люди – чужаки, мучающиеся и страдающие, как страдают подобные им где-нибудь на БАМе или в таймырской тундре.

Первым владельцем Массандры, угрюмой разоренной деревушки на некомфортном северо-восточном склоне, стал М. С. Смирнов, по непонятным соображениям назвавший свое владение «Богоданной дачей». В 1811 году дача отошла к казне. Существует также версия, что первой владелицей была С. Потоцкая, впоследствии Браницкая, подарившая Массандру своему зятю графу М. С. Воронцову.

Культура виноградарства и виноделия начала восстанавливаться в первые десятилетия XIX века благодаря усилиям графа М. С. Воронцова и других деятелей. Граф М. С. Воронцов скупал у местных крестьян и помещиков виноград на вино, обучал их цивилизованным приемам виноделия, развел образцовые виноградные плантации.

Существует в мире четыре социо-исторических типа виноделия (по-научному – ампелогенеза):

- начальный – в Средиземноморье, в самом широком смысле этого географического понятия (в Колхиде, точнее, Кахетии, возникли первые два независимых очага виноделия); эти первородные вина Эллады, Египта, Кипра, Крита, Италии, Сицилии, Пиренейского полуострова, Финикии, Карфагена, Сирии и Палестины отличались античной, классической простотой и выразительностью;

- христианский – виноделие вместе с христианством и, прежде всего, монастырями возникло во Франции и Германии, в Венгрии и Чехии, в Молдавии и Румынии; монахи имели дело с вечностью, а потому не спеша и без суеты творили вина, задавшие все мировые стандарты и ассортимент;

- «барский» – то есть как некая барская затея и желание людей достаточных и благородных иметь у себя собственные вина. Эти вина отличаются затейливостью, прихотливостью, а также изощренной мозаичностью и малотиражностью и отсутствием интереса к винной торговле;

- колониетские вина, создаваемые колонистами, например, выходцами из Италии, Испании, Греции, Франции и Германии, то есть стран традиционного европейского виноделия, в новых странах – Калифорнии, Чили, Южной Африке, Австралии. Сюда же, вероятно, надо отнести китайские и другие восточные вина.

Крымские вина – уникальный букет всех четырех типов виноделия.

Изобретение французского монаха-доминиканца дон Пьера Периньона, сделанное им во второй половине XVIII века, – шампанское вино, быстро вошло в моду и нашло своих сторонников и адептов повсеместно, в том числе и в России. Первые «пенистые» вина в России возникли в имении академика Палласа в Судак в 1799 году. В 1822–28 годах Судакское училище виноделия давало 105 дкл вина «на манер шампанского». В 1846 году г-н Крич получает в Симферополе серебряную медаль за «пенистое вино» Судакской долины. В это же время шампанское «Ай-Даниль» графа М. С. Воронцова приобретает широкую известность, процветает и фирма шампанских вин г-на Петриченко.

В 1804 году в Судак открывается первое училище, в 1824 году – второе (в урочище Магарач, ныне это всемирно-известный институт виноградарства и виноделия). Завозятся сорта винограда из Италии, Испании, Франции. После долгих усилий прививается лоза Совиньон, Бастардо, Алеатико и другие общеевропейские сорта.

### **История Массандры как Удельного владения**

В 1889 году Уделы скупают Массандру и Ай-Даниль. С этого началась история формирования Массандры, официальное открытие которой состоялось в 1897 году, в бархатный сезон (апрель-май), когда двор, переезжая вместе с царской семьей из Петербурга в Крым, сменял меховые одежды на бархатные – в Крыму в это время еще свежо. Летние месяцы в Крыму назывались до революции ситцевым сезоном, а сентябрь – плисовым, потому что в сентябре, после Макарьевской и других ярмарок, сюда съезжалось купечество. За год до этого открылся быстро ставший знаменитым Массандровский завод – уникальное инженерное сооружение с огромными подвалами, уходящими в глубокие недра горного склона, просторными солнечными площадками для мадер и хересов. Спроектировал этот завод мощностью 1 миллион бутылок и 400 тысяч дкл вина инженер Дитрих, закончил строительство инженер Чагин. 7 туннелей, каждый по 150 метров, уходят от общей галереи на глубину до 53 м. Строительство заняло три года.

В 1892 году Уделы приглашают на должность управляющего Массандрой сорокасемилетнего князя Льва Сергеевича Голицына.

### **Князь Л. С. Голицын**

Его сиятельство князь Лев Сергеевич Голицын родился в 1845 году в Польше. Окончив Сорбонну и Московский университет, он в своем крымском имении Новый Свет занялся созданием отечественных игристых вин.

Это удалось ему в полной мере – на Всемирной выставке в Париже в 1900 году игристое «Новый Свет», тиража 1899-го урожая, стало быть, 1895 года, впервые завоевывает «Гран-

При», а Лев Сергеевич получает среди профессионалов неофициальный и почетный титул «князь экспертов». Новосветское шампанское встало на одну доску с «Поммери», «Моэт», «Мадам Клико» и другими французскими марками-шедеврами.

Включив в царское предприятие свой Новый Свет, князь Л. С. Голицын энергично взялся за развитие Массандры. Через 4 года 29 десятин виноградников превратились в 52,3 десятины, а урожайность выросла со 139 до 166 дкл вина с десятины.

Первыми массандровскими винами стали:

- в собственно Массандре – Рислинг № 61 (столовое), Портвейн № 81 (красное купажное), Мускат № 35;
- в Ливадии – Каберне № 40 (столовое), Портвейн № 80 (красный, каберне), Мускат № 85;
- в Ай-Даниле – Бордо № 43, Токай № 85.

В 1904 году усилиями князя Голицына у принца Мюрата прикупается имение Кучук-Ламбат (теперь это совхоз «Таврия»), виноградники увеличиваются до 267 десятин, строятся подвалы в Ай-Даниле, Ливадии, Ореанде. Голицына более всего заботят элитные сорта, а не массовый сбыт. Им же осваивается Абрау-Дюрсо и Мысхако на Кавказе и Алабашлы в Закавказье.

Царская фамилия довольно быстро охладела к крымским винным затеям, переключив свое внимание на кавказские вина. Беспокойный и неуживчивый князь Л. С. Голицын впал в опалу и немилость. Массандровские подвалы в Москве, в Трубниковском переулке, продолжают пополняться, но – без всякого интереса со стороны последнего, такого неудачного царя.

Его сиятельство князь Л. С. Голицын умер в Феодосии в 1915 году, счастливо не дождавшись разорения дела своей жизни.

До революции Массандра, в общем, процветала; местные бондари, например, достигли такого мастерства и совершенства, что клепали гигантские бочки в 1000–1500 ведер с точностью до одного стакана! (1 ведро равно 4 галлонам, один галлон равен русской четверти, в одном ведре 20 винных бутылок, отсюда и тара на двадцать бутылок вина, которое традиционно в русской виноторговле шло на ведра.)

Технология крымских десертных вин со времен графа Воронцова такова, что из молодого вина вытягивается винный спирт, которым потом разбавляют выстаившуюся винную основу. Если винодел находил отобранный винный спирт недостаточно качественным для дорогих десертных вин, он выдерживал его несколько лет в дубовых бочках – так возникла и впоследствии приобрела устойчивую славу знаменитая воронцовская старка, именуемая ныне «Коньяк „Ай-Петри“» и продаваемая по ценам, недоступным даже для самого графа Воронцова, что не мешает безбожно подделывать этот напиток.

Некоммерческий, культурный характер Массандры подчеркивался двумя обстоятельствами:

Массандра никогда не конкурировала с соседними частными предприятиями, процветавшими своими винами, такими например, как вино «Алушта» г-на Полякова, «Магарач», и со знаменитыми подвалами шипучих вин в Инкермане, ныне «Золотая балка».

Массандра скупала вино у частных лиц и перерабатывала его на своих заводах в дивные марочные и коллекционные сорта; таким образом мелкие производители становились причастными к царским изысканным винам, цены на которые, кстати, были умеренны и доступны хотя бы по праздникам практически всем слоям общества, включая мелкую интеллигенцию и служилый люд.

Последняя точка в этой славной истории была поставлена при бароне Врангеле, который хотел, не разворачивая знамен и маршей против Москвы, превратить Крым в образцовый фрагмент России, чтобы все увидели: русские могут наладить и обустроить жизнь наилучшим образом. Реформам и надеждам миролюбивого генерала не удалось сбыться. Началась кровавая и жестокая вакханалия...

## Первое разорение

С крымскими винами поступили точно так же, как с библиотеками, собраниями картин, редкими коллекциями: их собрали в одном месте и объявили «достоянием народа», который не то, чтобы пользоваться, – знать не знал и в глаза не видел этого «достояния».

Массандровские подвалы в 1920 году похоронили в себе вина из многих частных коллекций, в том числе графа М. С. Воронцова и князя Л. С. Голицына. Из графской коллекции поступило самое старое в сегодняшней коллекции вино – «Херес де ла Фронтера» 1775 года (оставалось в 1993 году всего семь бутылок), вместе с этим патриархом поступили и другие хересы урожая вплоть до 1848 года, а также «Саперави» 1888 года. Из княжеских подвалов вывезли «Седьмое небо», вина из алтайских медов, ливадийские «Мускаты» (№ 385 и 35), черный и розовый, «Токай», «Кагор», «Мадеру» (№ 83 и 31), «Портвейны» 1889–90 годов (№ 381 и 32), «Каберне», «Рислинг», «Семильон», шампанские – старое французское, испанское и германское. Голицынская коллекция насчитывала около получетверти миллиона бутылок...

Советская власть – это есть что угодно минус хозяйство, особенно сельское. Дело не только в чудовищных экспериментах и ошибках. Дело еще и в плановости и отчетности. Строго по Апокалипсису: «и третья часть деревьев сгорела, и вся трава зеленая сгорела» (Откр. 8:7). Коснулась бесхозность и Крыма. Встречаю как-то небольшую овечью отару над Бахчисараем. Разговорились с пастухом. Приехал морячок с Дальнего Востока умирать от неведомой легочной болезни, со скуки завел овечку. Потом двух. Скоро образовалась отара в 30–40 голов. О смерти и болезни забыл давно.

– С кормами как?

– Замечательно! Колхоз-то разогнали, а все по-старому: весной они здесь зерно посеют, а осенью убирать приходят, если что есть убирать. Овечки мои – то травку, то зерно, то травку, то зерно, да и на зиму заготавливаю – все равно пропадает.

Бывший председатель колхоза, а ныне просто «хозяин», запрещает местным жителям выращивать табак, вино на виноград: боится, что разбогатеют и станут непослушными.

А в Массандре... в Массандре, помимо виноградников и винных заводов, были сады: семечковые, косточковые, ореховые, были замечательные ягодники, была и своя переработка плодов, фруктов, ягод и орехов на соки, сиропы, компоты, сладости. Знаменитый кандиль-синап, незабвенный компот из белой черешни, крымский миндаль и каперсы для солянки, где вы? Ни садов, ни ягодников, ни ореховых рощ – Крым теперь в хозяйственном запустении, а Массандра, кроме вина, ничего уже не производит, на нет свели хозяйство...

## Микоян и Сталин

Придворный шеф-повар и кравчий сталинского двора Микоян (в 1956 году в Венгрии он доказал всему миру, что может не только лихо танцевать лезгинку, произносить тосты и быть тамадой, но еще и классно давить танками людей) обладал типичной для представителей партийной элиты шизофренией сознания. В 1936 году им были подготовлены и проташены решения ЦК ВКП(б) о развитии виноградарства и виноделия в Крыму и Грузии и о создании всесоюзной здравницы в Крыму.

## **Конец ознакомительного фрагмента.**

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.