







# содержание



Предыстория. Бараний дух. . . . .	8
Пир во время. . . . .	24
Бригада . . . . .	32
Мингрельские скачки . . . . .	40
Сверху видно все. . . . .	56
У Мухранбатони . . . . .	66
В логове дядюшки Карамана . . . . .	82
Сорок восемь пупков . . . . .	100
Вакхический сон . . . . .	114
Старое кахетинское . . . . .	122
Детище родины неотразимой. . . . .	134
Слеза фазана . . . . .	148
Пир № 1 . . . . .	156
Окно с видом . . . . .	164
От Троицы к Успению . . . . .	176
Рецепты. . . . .	184
Хинкалиссими . . . . .	186
Пьяная форель . . . . .	188
Гранатовый теленок . . . . .	190
Нога Тарамуша . . . . .	193
Антипохмельный бульон . . . . .	196
Величайшие хачапури Иры Тотибадзе. . . . .	199
Курица, склевавшая свою печень . . . . .	200
Чихиртма . . . . .	205
Метод харчо. . . . .	206
Завтрашний вчерашний шашлык . . . . .	211
Плебейская фасоль . . . . .	212
Пхали . . . . .	215











Предыстория.

**Бараний**

~~~~~  
~~~~~  
~~~~~  
**ДУХ**





Cambria  
1980  
OIL COLORS  
IVORY BLACK  
100ml

1203407  
УМЕДА  
МАР  
ПАККАР

Cambria  
1980  
OIL COLORS  
COBALT  
SERIES 1

MAIMERI  
made in Italy

MAIMERI  
MAIMERI  
MAIMERI

MAK  
KAV

Cambria  
1980  
OIL COLORS

Vandyc  
Fine Oil Colors

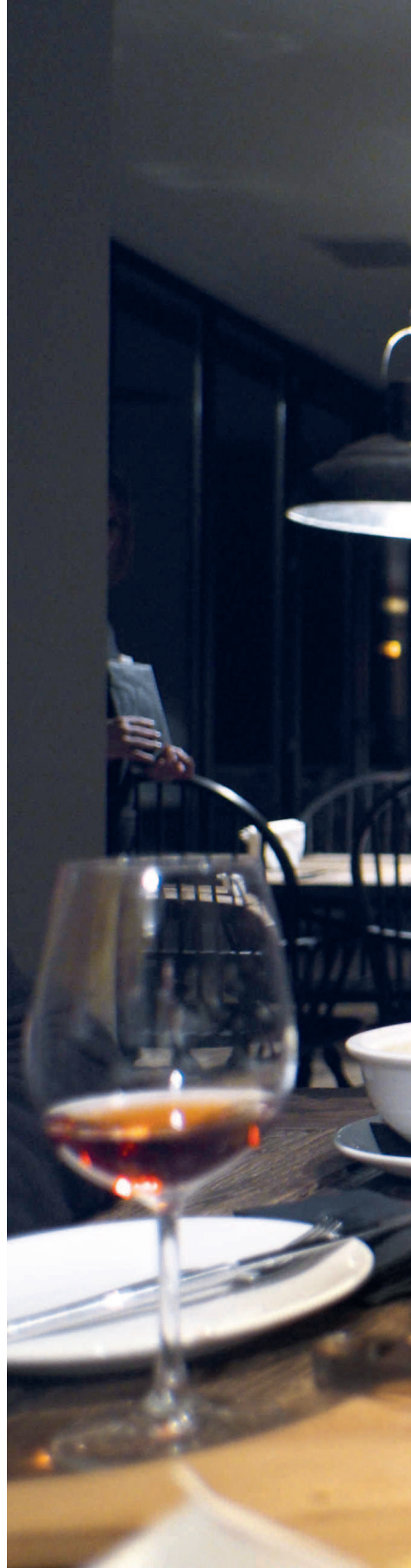
МАК  
КАВ  
МАК  
КАВ





Однажды — дело было январским вечером, в похмельную неделю после Рождества — мы занимались привычным делом: в московской мастерской у братьев Тотибадзе ели только что пожаренных на дворе цыплят (а у художников Тотибадзе есть мастерская, за мастерской — небольшой двор, а на дворе — очаг) и пили что-то вкусное. Пост благополучно завершился несколькими днями ранее, и все располагало именно к такому времяпрепровождению — «цыплята с чем-то вкусным», и погода, и компания, и состояние душ. Откупоривались бутылки с тосканским, на столе появлялись все новые и новые запотевшие штофы, произносились тосты. О политике не говорили: с нами были дети, а при детях ругаться грязно, как того заслуживает политика и политики, не хотелось. Разговоры все больше велись о приятном: путешествиях, музыке, книжках с картинками, еще — о еде. Конечно, о еде! О чем же во время еды еще говорить, как не о еде?

– Эх, сейчас бы саперави к этой птичке, — мечтал Георгий, то есть Гоги Тотибадзе, старший из двух братьев-живописцев.













– И пхали из порея к тому саперави, о котором ты говоришь, — подливал масла в огонь младший брат, Константин Тотибадзе.

– И мингрельского харчо — к пхали и саперави! И, пожалуй, эларджи. Как харчо без эларджи есть? Только пхали и саперави попусту изводить! И хинкали! И купатов! И сациви! И чихиртмы; чихиртму не забудьте! — не унимались жены, дети и друзья обоих Тотибадзе.

И — пошло-поехало, начался грузинский гастрономический волейбол. Команда одного брата подавала, второго — отбивала; при равенстве счета игра неумолимо скатывалась в овертайм. Наконец был объявлен перерыв; Костя отправился за новыми бутылками, а Гоги — снимать с огня баранину.

Еще утром Гоги съездил за ягнячьей лопаткой на Драгомиловский, к своему мясному дилеру. Где мясник, суровый мужчина с щетиной и праздничным перегаром, смог в пьяную неделю найти столь качественную вещь, понятно не было, но нашел же! Там же, на рынке, у других заросших торговцев отыскивались кислые сочные гранаты и кинза. Ничего больше классика грузинской гастрономии от Драгомиловского не требовалось: баранина должна была готовиться в собственном и гранатовом соке и с небольшим количеством травы. На огне.

Вернувшись в мастерскую, Гоги приступил к художественному творчеству: срезал с костей мясо, надавил литра полтора соку из кислых гранатов, залил соком баранину, сложенную в «лодку», слепленную из фольги, припорошил смесь кинзой, запечатал «лодку» и поставил ее на огонь. Часа на полтора — два, до тех пор, пока мясо не приготовилось, втянув в себя гранатовый дух и выпустив взамен свои мясные соки. Красный цвет пропал, испарился, исчез; готовое мясо оказалось плавающим в прозрачном бесцветном бульоне, благоухающем гранатом и слегка — кинзой.

Дымящийся бульон был разлит по чашкам, мясо разложено по тарелкам, куски лаваша утоплены в остатках бульона; настало время тоста (хоть



и опьянели все разом только лишь от разлившегося по мастерской аромата и от предвкушения безобразного чревоугодия).

– Давайте же, — начал Гоги, — поклянемся и поедем в Грузию. Не дожидаясь тепла, цветочков и туристов. Возьмем соберемся и поедем кутить! Через неделю. Вот за это и выпьем!

И, не давая никому встрять с пораженческим алаверды, Гоги опрокинул в себя полстакана виски и запил виски глотком обжигающего бульона. Остальным пришлось следовать стопами классика — пить и запивать, то есть соглашаться и подписывать бараньими соками только что провозглашенную декларацию независимости от запланированных дел, от здравого смысла и финансового положения. Как и аромат баранины, томленной в гранатовом соке, план, бросив все, отправиться в Грузию, вскружил подготовленную употреблением вкусных напитков голову.

Первые разумные голоса прозвучали чуть позже, когда баранина была уже съедена. Всякий ведь — и разумный человек со своим разумным голосом, и художник, и даже дитя — знает, что баранину надо есть не медля, горячей, а потому идее немедленно ринуться в Большое закавказское гастрономическое путешествие, в Великий грузинский кутеж, в поездку по местам буйной молодости братьев Тотибадзе было суждено минимум минут тридцать отстояться. А когда полчаса миновали, и наркотическое воздействие баранье-го бульона притупилось, и разные алкогольные













напитки были употреблены в помощь организмам, пытающимся расщепить жиры, жены посмотрели на своих девятерых — в сумме — детей (и еще одну внучку вдобавок), на своих двоих (опять-таки в сумме) мужей, в такт покачали головами и хором преступили клятву:

– Нет, друзья, на нас, пожалуй, не рассчитывайте. А сами — езжайте, куда глаза ваши, залитые бараньим жиром и шотландским спиртом, глядят. Только имейте в виду — погубите вы ваших дорогих друзей! Вам-то вино вместо воды пить и чачей запивать, а друзья ваши — люди нежные, неподготовленные, из рога пить необученные, по десять часов кряду из-за стола не вставать не привыкшие. В общем, пожалейте москвичей, они не из вашей бригады.

То есть ничего крамольного или неожиданного (от жен же всегда ожидаешь чего-нибудь такого) русские жены грузинских художников и не сказали, но вечер почему-то перестал быть томным. Порыв, который, казалось, овладел всеми, разбился о логику семейной жизни. К тому же прозвучало таинственное слово «бригада», о значении которого мне только еще предстояло узнать. В общем, я начал сомневаться, что когда-нибудь попаду в Грузию. Да, представьте: дожив до сорока шести, почти сорока семи уже, лет, я никогда не был ни в Тбилиси, ни вообще в Грузии! Все съездили туда еще в студенческие годы, потом навевывались регулярно, а я оставался девственником, из всего грузинского не понаслышке знакомым только с «Алазанской долиной», живописью братьев Тотибадзе, фильмом «Листопад» и хинкали из «Хинкальной» у «Октября». Я исколесил Южную Америку и Восточную Африку, сто раз побывал в Индостане и дважды — в Антарктике, забрался на Килиманджаро, прошел Магеллановым проливом, съел живого лангустина на Фарерских островах и накопил миллионы миль на картах всех известных миру авиакомпаний, а до Грузии — не добрался! Она всегда была такой близкой и доступной, даже когда летать до Тбилиси надо было окружными путями, что путешествие в Тбилиси или Кахетию именно в силу своей легкости все время откладывалось. И вот теперь, когда за те полчаса, что прошли между тостом под баранину и выступлением жен художников, я успел собраться в Грузию, уже свыкся с мыслью и нашел



себе место за шумным кавказским столом, голоса разума снова попытались мне помешать. Во всяком случае — напугать.

Ну хорошо. Трезвенником я перестал быть на втором, кажется, курсе МГУ, поэтому перспектива напиться пьяным меня не пугала, даже радовала; страшно было надраться плохим вином, то есть таким грузинским, которое я запомнил и которое мы с величайшим трудом покупали в винном на Столешниковом или заказывали под цыпленка табака в «Птице» на Советской площади в середине восьмидесятых. Ни про какие новшества в традиционном грузинском виноделии я слыхом не слыхивал, наоборот, с голодных девяностых сохранилось ощущение, что в бутылки с этикетками «Мукузани» и «Ркацители» теперь положено разливать дуст и прочую отраву. Да и доктор Онищенко мамой клялся, что запрет на поставки вина из Грузии никак не связан с маленькой победоносной войной и плохими отношениями двух президентов. Как мог я не доверять доктору?

С другой стороны, почти все известные мне любители Грузии именно что пьянствовать туда ездили и ездят, пьют там не привезенную с собой водку и не бордо какое-нибудь, а саперави и ркацители, и возвращаются живыми. Да и потом: я в Индии бывал, на базарах еду там ел, а это вам не прокисший виноградный сок, это — богатейшая коллекция бактерий и микроорганизмов, неизвестных науке, и ничего, ни одного грандиозного поноса. Ну а насчет питья

