

ОГЛАВЛЕНИЕ

Вместо посвящения, введения и вступления	6
Вопрос 1. Почему шампанское делают только в Шампани, коньяк — в Коньяке, а виски — в разных странах?	10
Вопрос 2. Какой виски самый молодой?	13
Вопрос 3. Какой виски самый старый?	18
Вопрос 4. Какой виски — идеальный?	24
Вопрос 5. Кто и когда изобрел виски?	28
Вопрос 6. Как правильно пить виски? Когда сложились эти традиции?	34
Вопрос 7. Что такое солодовый виски и правда ли, что солодовый виски ни с чем не смешивают при производстве?	39
Вопрос 8. Почему появился смешанный виски, кто и как его смешивал?	43
Вопрос 9. Что такое зерновой виски? Чем отличается зерновой от солодового?	49
Вопрос 10. Что такое фильтрация холодом (chilled filtered)?	56
Вопрос 11. Какой крепости может быть виски? Что такое бочковая крепость?	59
Вопрос 12. Что можно узнать из этикетки на бутылке виски?	65

Вопрос 13.	Какой из ингредиентов виски больше всего влияет на его вкус: вода, дрожжи или ячмень?	71
Вопрос 14.	Почему в одних регионах Шотландии дистиллярен много, а в других мало?	76
Вопрос 15.	А какой бокал лучше подходит для виски?	81
Вопрос 16.	Правда ли, что бывает виски к завтраку? Может ли виски заменить вино за обедом? Сочетаются ли вино и виски?	88
Вопрос 17.	Можно ли определить вкус виски по его цвету?	92
Вопрос 18.	Образуется ли при производстве виски много отходов, которые загрязняют окружающую среду?	96
Вопрос 19.	Почему виски, который производят в разных районах Шотландии, так различается по вкусу?	100
Вопрос 20.	Откуда в виски появляются ароматы меда, слив, лимона или шоколада?	106
Вопрос 21.	Сколько сортов виски существует? Мне говорили, что существуют «спящие» и «закрытые» дистиллярни. Что это такое? Можно ли посетить все висковые производства?	109
Вопрос 22.	Откуда у некоторых сортов виски дымный вкус?	114
Вопрос 23.	Хочу собрать коллекцию виски. Какой виски лучше коллекционировать?	117
Вопрос 24.	Что такое двойное созревание?	120
Вопрос 25.	Что такое независимое бутилирование (independent bottling)?	123

Вопрос 26. Как правильно говорить: висковарня, вискикурня или дистиллярня?	127
Вопрос 27. Откуда берутся бочки для виски и что они дают напитку?	130
Вопрос 28. Почему солодовый виски имеет сладковатый вкус? Добавляют ли в виски сахар или карамель?	133
Вопрос 29. А что еще новенького есть сейчас в мире виски?	136
Вопрос 30. Почему форма перегонных кубов всегда разная и почему они медные?	144
Вопрос 31. Правда ли, что на дистиллярнях сегодня все процессы автоматизированы?	148
Вопрос 32. Почему в названиях виски часто встречается слово «глен»?	151
Вопрос 33. Можно ли узнать побольше об авторах книги?	154
Методические рекомендации «Что делать дальше»	
Список вкусов, которые можно ожидать в виски	156
Список афоризмов, принятых в приличном обществе знатоков и любителей виски	158

ВМЕСТО ПОСВЯЩЕНИЯ, ВВЕДЕНИЯ И ВСТУПЛЕНИЯ

Однажды я, Хамиш МакТавиш, путешествовал по дальним шотландским гленам — ущельям — в поисках белого единорога, но при приближении ночи с ужасом понял, что заблудился. К счастью, на фоне заката я увидел за холмом дым из чьего-то камина. Я, как мог, ускорил шаг, но подошел к уединенному и довольно заброшенному замку уже в темноте. Я ни минуты не сомневался, что мне откроют дверь. Права гостя святы: это — непреложный закон нашей жизни, иначе на этих вересковых пустошах не выжить. Я позвонил в колокольчик, подождал: за дверью были слышны шаги, но никто не открыл мне дверь. Я громко покашлял, кто-то за дверью покашлял в ответ и спросил, что мне надо. О, эти многоликие звуки «о» в английском произношении! Я сразу понял, что говорю не с шотландцем, а с англичанином. Кроме того, земляк всегда распахнет дверь страннику и вынесет ему двуручный квейх с виски, чтобы этим древним обычаем пригласить в дом. Хозяин дома подаст квейх двумя руками, и хотя в этот момент незваный гость может его убить, но хозяин дома знает, что незнакомец не нарушит священного права гостеприимства и не обидит его. Гость

возьмет квейх двумя руками и окажется беспомощен и уязвим перед хозяином, но ведь и гость доверяет хозяину дома. Это тот самый русский обычай «хлеб-соль», но по-шотландски, что — и стоит лишний раз подчеркнуть — сближает эти две страны.

Начался мелкий дождик, который мы называем «дрихт», что, конечно же, большая редкость в наших местах, и я как мог — увы, я даже сегодня краснею, вспоминая свои слова, — объяснил этому недотепа-англичанину, где тот находится и что он несколько не прав. Дверь распахнулась — и так много лет назад я познакомился с Робертом.

Как оказалось, мой дорогой друг — все же шотландец, но вырос в изгнании, в лондонском Челси — можно сказать, в золотой клетке. Мне даже страшно подумать, что там он был лишен всего самого лучшего: ветра, который настолько силен, что очищает душу от всего лишнего, и ощущения величия и бесконечности, которое рождается в сердце при виде Млечного пути среди гор.

Только так можно посмотреть на свою жизнь «свысока». Мой дорогой друг был лишен и того душевного тепла и веселья, которые зарождаются на встречах клана, знающего свою историю, и... ничего не знал о виски, который впитал все эти чувства всего «шотландского». Замок, настоящую крепость и сторожевую башню мой друг тогда только что получил по наследству и потому был просто не в курсе наших правил. Помню, в тот вечер меня ошеломило, что на столе у него стояла бутылка американского бурбона, а он что-то невнятно бормотал о возрасте, обозначенном на этикетке. Пришлось достать заветную фляжку, которую



я заполнил на своем висковом заводе перед походом, и разделить нектар с новым другом.

Я с молодых ногтей, сразу после школы — святыми людьми были мои учителя! — пошел на работу на дистиллярню (висковое производство): работал помощником мастера, чистил перегонные кубы и даже водил туристов по производству. Получив совсем небольшое наследство, я открыл свою дистиллярню и стал, подобно алхимикам, из бренного (чистой воды, пророщенного и подсушенного ячменя и живых дрожжей) синтезировать золото. И именно оно было в моей походной фляге.

В тот вечер Роберт первый раз в жизни попробовал солодовый виски бочковой крепости. Крепость виски определила крепость нашей дружбы.

Мой друг вернулся в Лондон, но стал частенько приезжать ко мне в Шотландию, и мы много говорили о нашей национальной «воде жизни». Некоторые его вопросы сначала показались мне наивными и даже смешными, но, отвечая на них, я понял, что здесь есть, о чем порассуждать. Поэтому, дорогой читатель, мы решили вместе записать эти вопросы и ответы на них, то есть создать ту книжку, которая привлекла твое внимание и которую ты держишь в своих руках. Надеюсь, что наш скромный труд тебя не разочарует.

*Ваши Хамиш МакТавиш
и Роберт МакДрам*

ПОЧЕМУ ШАМПАНСКОЕ ДЕЛАЮТ ТОЛЬКО В ШАМПАНИ, КОНЬЯК — В КОНЬЯКЕ, А ВИСКИ — В РАЗНЫХ СТРАНАХ?

Виски — это тип напитка, как вино, мадера или водка, а не «напиток географического наименования», как шампанское, коньяк или сотерн, названия которых привязаны к месту их производства. Виски можно изготовить в любой стране, что сейчас и происходит. Его можно делать с применением разных зерен, использовать разные типы дрожжей и выдерживать в бочках разного типа (но обязательно дубовых).

Сегодня «виски» обозначает крепкий алкогольный напиток крепостью 40° или более, произведенный из злаков (будь то кукуруза, пшеница, рожь и, конечно же, ячмень) и выдержанный в бочках в течение определенного времени. Чуть не написал «три года и один день», как положено в случае с шотландским и с европейским солодовым виски, но потом вспомнил, что бурбоны можно выдерживать не так долго — два года, и готов бурбончик.



Я затрудняюсь сказать, где сегодня НЕ производят виски. Его делают в Германии, Англии, Уэльсе, Ирландии, Бельгии, Испании, Греции, Швеции, Японии, Чили, Тасмании, США, Канаде... И это только те страны и районы, где с виски мне уже удалось познакомиться лично. А самым крупным производителем является... Кто бы вы думали? Индия!

Этот бум виски, происходящий в мире, заставляет висковаров экспериментировать. И казавшиеся неизблемыми устои начали раскачиваться.

Вот, например, правописание слова «виски». Еще недавно все было ясно: видишь на коробке **whisky** — значит, это благородный скотч, о котором, собственно, эта книга. Видишь **whiskey** — солодовый виски из Ирландии или бурбон, то есть кукурузный виски, сделанный в Америке. А теперь все смешалось. И поэтому так важно разобраться в деталях.

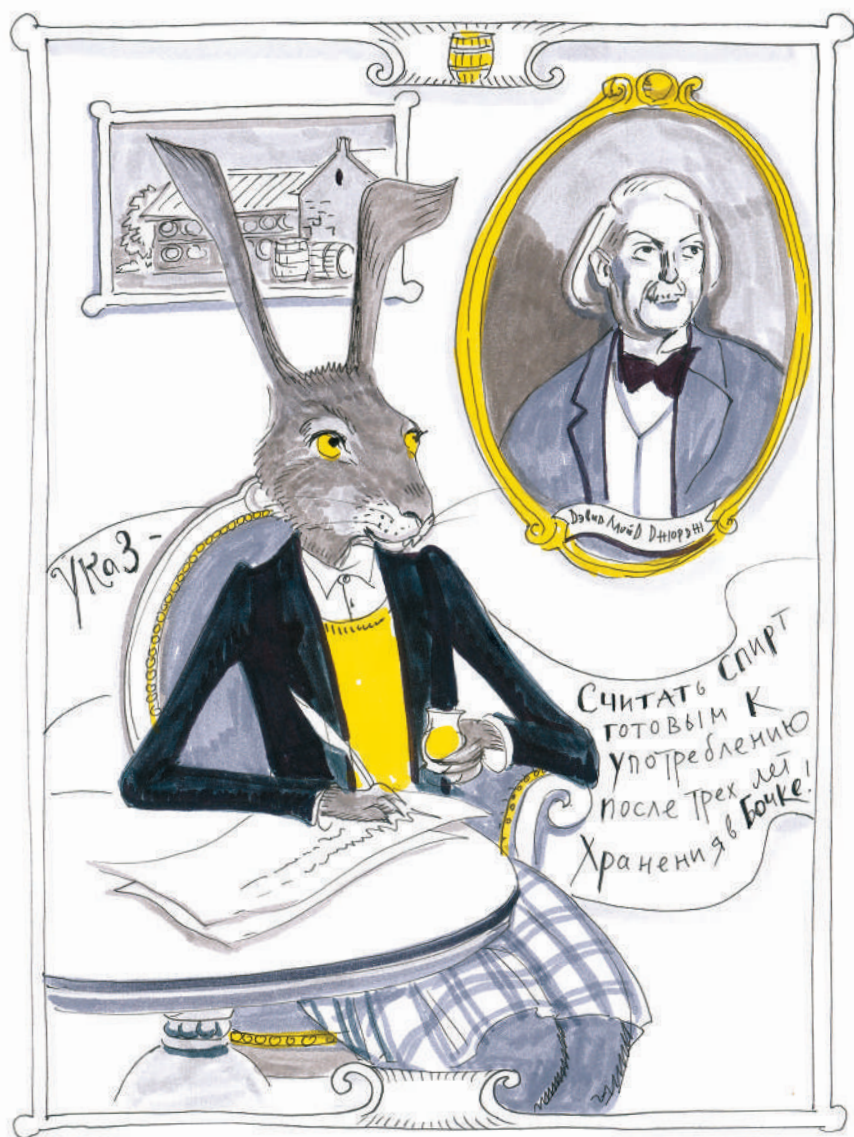
Для русских читателей, которые по каким-то причинам имеют слабость сражаться во имя бережного отношения к родному языку, уточню, что слово виски, вне зависимости от того, где сам напиток произвели, — мужского рода и преимущественно используется в единственном числе. «Мой виски самых честных правил», — так мог бы сказать великий русский поэт о шотландском виски, о котором, собственно, и пойдет речь в этой книге.

КАКОЙ ВИСКИ САМЫЙ МОЛОДОЙ?

Это один из немногих вопросов, на который существует точный ответ: самый молодой виски в Шотландии всегда пребывает в возрасте три года и один день. Начинается отсчет его жизни с того момента, когда только-только произведенный спирт разбавляют местной водой, и получившийся дистиллят крепостью 63–64° заливают в бочку. В виде эксперимента некоторые дистиллерии оставляют крепость дистиллята 65–66°. По правилам он должен провести в бочке три года, чтобы иметь право называться виски, а один день добавлен для «компенсации» високосного года.

Такое решение было принято в начале XX века и остается неизменным по сей день. Правило «считать спирт — виски, готовым к употреблению, после трех лет хранения в бочке» установил не промышленник и не химик, а политик — Дэвид Ллойд Джордж.

В начале Первой мировой войны сэр Джордж, тогда лорд-канцлер, лоббировал введение сухого закона, утверждая, что алкоголь приносит больше вреда во время военных действий, чем «все немецкие подводные лодки, вместе



Указ -

СЧИТАТЬ СПИРТ
ГОТОВЫМ К
УПОТРЕБЛЕНИЮ
ПОСЛЕ ТРЕХ ЛЕТ
ХРАНЕНИЯ В БОЧКЕ!

взятые». Поскольку незрелый алкоголь дешев, а значит доступен, то сократить потребление алкоголя можно было, запретив молодой виски для продажи. В результате в 1915 году был принят закон «О запрете незрелых спиртов».

Неизвестно, насколько эффективна была эта мера для побед на поле боя, но правило «три года в бочке» несомненно улучшило стандарты производства виски: «недозрелость» алкоголя быстро исчезает в течение первых трех лет жизни в бочке. В процессе созревания виски из капризного новорожденного младенца превращается в личность, приобретая характер и неповторимость.

Достоинства долгого созревания были известны как минимум за 100 лет до введения этого правила. Например, когда в 1822 году король Георг IV посетил Эдинбург, его угощали виски, который, согласно воспоминаниям Элизабет Грант, «долго хранился в бочке, а затем провел много времени в запечатанных бутылках, — мягким, как молоко».

Залитый в бочку новорожденный спирт очень быстро взрослеет (см. ответ на вопрос «Какой виски самый старый?»). Бочка дышит. Из нее испаряются летучие спирты, любые соединения серы и другие «отходы». Древесина одновременно добавляет собственные ароматы — чаще всего это лактон и ванилин, а также ароматические соединения из того напитка, который ранее был в бочке, например, бурбона, хереса, портвейна. Это придает напитку сложность и сбалансированность. Кислород также участвует в этом «взрослении», проникая внутрь бочки через поры в древесине. Он смягчает спирт и улучшает аромат. Чем меньше бочка, тем интенсивнее этот процесс.



Три года — это шотландское правило. Здесь никуда не торопятся. Как говорится, «качество виски улучшается с возрастом: чем старше я становлюсь, тем больше он мне нравится». При производстве кукурузного виски — то есть традиционно в Америке — спирты считаются зрелыми после двух лет в бочке и могут называться бурбоном, кукурузным виски.

Важно также отметить, что виски — не вино, и после того, как его перелили из бочки в бутылку, он больше не стареет и не созревает. В бутылках виски просто хранится, причем неограниченно долго. Если вы нашли у себя в подвале бутылку 10-летнего виски, привезенную из Шотландии 20 лет назад, возраст напитка все равно останется 10 лет. Эх, вот бы так в человеческой жизни...

КАКОЙ ВИСКИ САМЫЙ СТАРЫЙ?

Виски в закрытой бутылке суждена практически вечная жизнь, но он уже не зреет и не меняется. Специалисты по виски не устают это повторять, но в погоне за «самым старым виски» покупатели не обращают внимания на такие мелочи.

Так, в 2006 году на аукционе виски была продана «самая старая бутылка виски» за 14 850 фунтов стерлингов. На этикетке у нее было написано ***Glenavon — Special Liqueur Whisky Bottled by the Distillers***, и разлит этот виски был между 1851 и 1858 годами на дистиллярне «Гленавон» (***Glenavon***), которая прекратила выпуск спирта в 1858 году. При этом покупателям объявили, что возраст самого продукта неизвестен, и аукционная цена была связана с редкостью самого факта — нетронутая бутылка 1850-х годов, выпущенная уже несуществующей дистиллярней. И молодой виски может стоить дорого, если пролежит в сундучке 150 лет!

А вот до какого возраста виски живет в бочке — это очень важный вопрос. В обозримом (и достоверном) прошлом самый старый виски был разлит по бутылкам в возрасте



70 лет. Это произошло в 2010 году после эксклюзивного закрытого тестирования, на котором присутствовали члены королевской семьи.

70 лет — абсолютный рекорд, и более ничего похожего не случалось ни на одной дистиллярне. Правда, в 2015 году был выпущен еще более старый виски в возрасте 75 лет. Бочку солодового виски, находившегося в семейном владении, компания «Гордон и Макфэйл» (**Gordon & MacPhail**) (см. вопрос «Что такое независимое бутилирование?») разлила в 100 бутылок при крепости 44,4°.

Это исключения, которые, скорее, подтверждают правило. Бочки старше 55 лет, в которых все еще зреет виски, известны наперечет, как рекордсмены-старожилы. И дело не в виски и не в бочке, а в самом процессе созревания.

У напитка есть максимальный возраст, но не потому, что виски портится. Созревая в бочках, виски в Шотландии каждый год теряет до 1,5–2% объема содержимого. Но это в Шотландии, а где-нибудь на Тайване бочка теряет 5–12% своего объема в год. Испарения — это так называемая «ангельская доля», о которой снимают фильмы и пишут песни. Во время созревания, благодаря этой «доле ангелов», крепость виски постепенно снижается, а напиток крепостью менее 40° уже не будет считаться виски.

Виски прекрасно и долго зреет в шотландском — влажном и прохладном — климате. В жарком и сухом климате, как, например, в Тасмании, влага из бочки испаряется быстрее, чем спирт. И виски практически не теряет свою крепость. Казалось бы, такой виски должен жить вечно, но это не так. В таком климате сложнее создать старый

выдержанный виски, потому что при активном испарении воды древесина начинает вести себя очень агрессивно, в напиток проникают нежелательные ноты, и вместо прекрасного виски рождается жутковатый уродец. В южных широтах напитка старше 10 лет просто не делают.

Перед заливом в бочку произведенный на дистиллярне спирт разводят водой из того же источника, где берут воду для производства виски. Строго говоря, на производстве не делают спирт с крепостью 96°, а производят висковый спирт (по аналогии с коньячным) 76–78° крепости. Но в любом случае крепость снижают традиционно до 63,5° — чтобы бочка «не обожглась», как верят производители. И начинается процесс созревания. Бочка вдыхает местный влажный воздух, а выдыхает спирт. Поэтому через 10 лет созревания виски во многих бочках будет иметь крепость 60–61°, через 20 лет — 55–56°, а через 40 лет крепость приблизится к отметке 40°. Именно это обстоятельство и ограничивает возраст шотландского виски.

Надо отметить, что не все виски дышат с одинаковой интенсивностью. Имеет значение и то, из какого дерева была сделана бочка. Американский дуб, в бочонках из которого чаще всего до этого зрел бурбон (американский кукурузный виски), имеет менее пористую структуру, чем дуб европейских пород, поэтому он «выдыхает» спирт медленнее.

На скорость созревания и крепость виски влияет и климат: насколько холодными были зимы и жаркими лета; где именно лежала бочка в хранилище — выше или ниже на стеллажах, в которых бывает от трех (традиционные склады) до 12 (на больших производствах) рядов в высоту.



Казалось бы, в этом случае надо использовать только американскую древесину, а бочки держать на солнышке. Но садоводы утверждают, что медленно созревшее яблоко вкуснее скороспелого. И в Шотландии верят, что спешить при производстве виски никогда не стоит.

Кроме того, не стоит фетишизировать возраст напитка. Как утверждают специалисты из клуба любителей виски в Шотландии, центре вискового мира, при выборе бочонка с созревшим виски на дистиллярне шанс, что после 15 лет хранения напиток в бочке будет необыкновенно хорош — около 95%, но после 20 лет созревания в бочонке в виски часто проникают древесные ноты, и все сложнее выбрать бочку, в которой напиток сохранил бы вкус и прелесть. Об этом более подробно вы сможете прочитать в ответе на вопрос «Какой виски — идеальный?»

КАКОЙ ВИСКИ — ИДЕАЛЬНЫЙ?

Идеален тот виски, который вам пришелся по душе. Спросите знатока, и вероятно, он затруднится назвать свой любимый виски. Он назовет вам один сорт, который любит пить в компании друзей, другой — вечером перед сном, третий — летом, четвертый... Этот парадокс можно объяснить тем, что наши ощущения сильно зависят от погоды, настроения, еды и компании.

Выбирая виски, вы выбираете собеседника. «Даже когда вы пьете виски в одиночестве, вы не один — рядом с вами ваши мечты и ваши призраки», — говорил шотландский писатель Иэн Бэнкс. Посмотрите вокруг — что окружает вас: белое безмолвие или солнечная комната? У вас большая и шумная компания, или здесь только пара друзей перед камином? Загляните в себя: вы хотите напиться энергией или сбросить напряжение? Ответив на эти вопросы, посмотрите на этикетку (см. вопрос «Что можно узнать из этикетки на бутылке виски?»), и вам легче будет принять решение.

Возраст виски также говорит о том, «утешит» ли вас разговор с ним по душам в конкретной ситуации. Скажем, виски



живет лет до 50, а человек — до 100. И возраст собеседника служит ориентиром для выбора темы разговора. Например, восьмилетний виски, то есть проживший 16 лет человеческой жизни, — это подросток: активный, колючий, полный энергии. От него быстро устаешь, но он бодрит. 16-летний виски — 32 года по человеческой шкале — это расцвет всех сил и талантов, и общение с виски обещает душевный разговор с умным и самостоятельным собеседником. 25 лет — полжизни виски уже прожито: в таком разговоре восхищают мудрость и индивидуальный стиль. А вот дальше — особенно если речь идет о виски из одной бочки — дальше возможны варианты, ведь не всем суждена долгая и красивая старость.

Вот еще несколько общих закономерностей (см. также вопрос «Почему виски, который производят в разных районах Шотландии, так различается по вкусу?»).

Легкий виски с юга Шотландии послужит вам аперитивом, а насыщенный виски из бочек, в которых до этого в Испании выдерживали херес, будет приятен в конце ужина в качестве дижестива.

Виски с привкусом дымка согревает лучше, чем другие, — его можно приберечь для охотников и лыжников. Или же для долгого разговора с друзьями в мужской компании. Поэтому такие сорта называют в Шотландии «дорогая, это был прекрасный день». Дескать, давай я поцелую тебя в лобик, иди спать, а мы тут посидим с друзьями.

Темный, наполненный фруктовыми ароматами виски из района Спейсайд, созревший в бочках из-под хереса, с едва уловимым привкусом торфа, хорош не только сам по себе, но и с различными десертами.

Многое зависит и от компании. Вы угощаете друзей отличным солодовым виски стандартной крепости, а когда они уходят, наливаете по наперсточку особого, бочковой крепости виски своему самому близкому человеку и предлагаете выпить за еще один хороший денек. «Сландж!» — «За здоровье!»

КТО И КОГДА ИЗОБРЕЛ ВИСКИ?

За первенство борются не одна и не две страны. Виски — это прямо-таки продукт глобализации, только... тысячу лет назад.

Секрет дистилляции открыли арабы на Ближнем Востоке в XI веке: они описали, как по капле, с помощью испарения и конденсации, сделать менее крепкий напиток более крепким, концентрированным. И называли как процесс, так и результат алкоголем. Относительно скоро этот секрет стал известен итальянским монахам, участникам крестовых походов. Кстати, слово «дистилляция» произошло от латинского ***distillare***, что означает «капать». А уж слово спирт — ***spirit*** — на латыни просто совпадает со словом «дух», и приходится постоянно уточнять, когда этот дух святой, а когда жидкий. У итальянских монахов секрет разузнали ирландские монахи, которые, судя по всему, и перевезли его через Ла-Манш из Европы в Шотландию.

Достигли же совершенства в изготовлении виски — пусть это лишь мое субъективное мнение — шотландцы. ***Uisge beatha*** («ушке ба») по-кельтски, ***aqua vitae*** на латыни, что переводится как «вода жизни». Это кельтское

Lindores

Я чувствую: Это ВОДА ЖИЗНИ!

Капайте, капайте.

АКВА-ВИТА
облико морале.



словосочетание из 11 букв превратилась в слово из пяти — виски — напиток, прославивший Шотландию, но пользующийся популярностью по всему миру.

Со времени изобретения дистилляции на Ближнем Востоке до первого упоминания его в шотландских документах прошло четыре века. И вот в 1494 году, в тиронском аббатстве Линдорес на шотландском полуострове Файф было впервые зафиксировано производство виски. Кстати, его производят здесь и сейчас и даже восстановили старинный рецепт «воды жизни». Монахи считали ее лекарством и назначали для сохранения здоровья, продления жизни, лечения ран, а также для облегчения колик, паралича и оспы.

Даже само название ордена — Тиронский — не сразу вызывает ассоциации в памяти. Однако это был могущественный орден, созданный в XI веке, чтобы вернуть самоограничение и строгость в монашескую среду. Члены ордена отказывались от украшения интерьеров живописью и ценными предметами, проповедовали аскезу и созерцание. А в Шотландии, по иронии судьбы, мы вспоминаем об этом чрезвычайно аскетичном ордене потому, что монахи готовили высокоалкогольную воду жизни. Воистину неисповедимы пути...

Кстати, сегодня любителям виски и пива более известно название этого ордена как «трапписты». Одноименная известная марка пива напоминает нам о самой аскетичной ветви этого и без того аскетичного ордена, связанной с монастырем Ля Трапп. Видимо, аскеза была тем крестом, который монахи несли с грехом пополам. Это просто каламбур, а не оскорбление церкви.

На «шотландской родине» виски, у руин аббатства Линдорес, несколько лет назад появилась новая одноименная дистиллерия «Линдорес Эбби» (*Lindores Abbey*), и, вероятнее всего, она находится прямо на том месте, где монахи производили прообраз современного виски. Об этом стало известно из налоговых документов монастыря. В акцизной ведомости Линдореса за 1494 год было указано «восемь возов солода для монаха Джона Кора, чтобы изготовить аквавиту». Такого количества ячменя было достаточно для производства 400 бутылок спирта, что свидетельствует о том, что дистилляция уже в то время была поставлена в монастыре на широкую ногу.

При переходе от католичества к протестантству в XVI веке было объявлено о роспуске монастырей. Многие монахи, ставшие бездомными, не имели иного выбора, кроме как монетизировать свои навыки производства аквавита *aqua vitae* для широких слоев населения. Так строгое протестантство способствовало тому, что тайное знание, как добыть алкоголь и сделать его водой жизни, стало известно простому народу.

Виски стал неотъемлемой частью шотландской жизни: спасал, поддерживал и веселил во время долгой студенной зимы. Этот напиток также стал символом гостеприимства. Если ночью к вам в дом стучал незнакомец, вы должны были вынести ему на порог виски, налив его в квейх (*quaich*) (см. также вопрос «А какой бокал лучше подходит для виски?»), специальную чашу с двумя ручками. Хозяин дома держал чашу двумя руками, словно говоря: «Незнакомец, в обеих руках моих чаша, я беззащитен, ты можешь

