

Феликс Кохрихт

## В Мюнхен – за ривòm!



Мюнхенская ратуша на Мариенплатц

Недавно удивился: я полагал, что в публикациях под рубрикой «Путешествие» рассказал нашим читателям все, что знаю о Мюнхене. Поделюсь увиденным в хранилищах мирового искусства – в трех пинакотеках, пережитым на спектаклях знаменитого оперного фестиваля, зазывал вас в гулкие просторы храмов чистого барокко, приглашал на прогулку по дворцовым паркам, на трибуны Олимпийского стадиона, восхищался новыми моделями автогиганта BMW, любовался с вами предгорьями Альп, да и вершинами тоже.

Столица федеральной земли Баварии – один из самых привлекательных, манких городов не только Германии, Европы, но и мира. Полагаю это как одессит, знающий толк в сравнениях, пусть и не всегда объективных, но безусловно справедливых.

Казалось бы, нет для нас с Татьяной здесь неожиданностей – хоть выигрывай в конкурсе газеты «Зюддойче цайтунг» на звание лучшего зарубежного знатока Мюнхена. И тут я заметил среди жемужин нашей пусть и не большой, но тяжеленькой коллекции бавар-

ских пивных кружек, добытых разными способами, включая и покупку, самую маленькую – крохотную, на которой, прищурившись для зоркости, увидел изображение фигурки миниатюрного монаха – скорее монашка в черном плаще и красных ботиночках. В одной руке он держит пивную кружечку, а другую воздел ввысь.

Сама по себе эта композиция знакома нам, и даже примелькалась. Мюнхенский монашек – старинный герб города, он повсюду: на ратуше, на путеводителях, на шпилях старинных зданий, на трамваях – но там фигурка в черном одеянии держит в руке молитвенник,

а наша – пивную кружечку, и смотрит отнюдь не смиренно, а задорно, словно призывая чокнуться с ним сосудом побольше. Заинтересовавшись столь легкомысленной трактовкой городского символа, я полез – хотел для важности написать «в исторические хроники», но, признаюсь – в Интернет, и узнал, что еще в незапамятные времена мюнхенские пивовары поместили покровителя города на бутылки, бочки, кружки и, что поразительно, ни власти, ни горожане не видят в этом кощунства... Более того, оказывается, это уже не монашек, а юная монашка, и зовут ее «Münchner Kindl» – мюнхенская девушка. Но она видится мне скорее лукавой барышней.

И тут я вспомнил, что, бывая в ресторациях и трактирах столицы Баварии, видел бутылки с изображением лихой монашки, но вот пива этого не пил. И это не мудрено, учитывая, что в этом благословенном краю с кристальной чистоты источниками воды, со склонами, на которых под альпийским солнцем растут хмель, солод, пшеница, ячмень, которые и составляют в совокупности вкус, стиль и смысл четырех тысяч разновидностей пива «всего» сорока основных сортов.



Перед заходом в «Августинер».  
По центру Татьяна, слева  
и справа – Елена и Алексей Ботвиновы

Как человек, ценящий не столько разнообразие, сколько традицию, я выбрал для улады всего несколько из них. Объяснить, почему именно эти... Пожалуй, повторю вслед за Козьмой Прутковым, который кратко и емко ответил на подобный вопрос о сыре: «Я кус в нем нахожу!».

## Ах, мой милый «Augustiner»!

Чтобы разделить справедливый пафос моего любимого литературного героя, мы с вами прежде всего отправимся в самый центр Мюнхена, где между Штахусом и Мариенплатц находится ресторация «Zum Augustiner» – «У Августинера». И снова мы убеждаемся, что основными фигурами в создании традиций баварского пивоварения были монахи. На сей раз – из обители Святого Августина, вовсе не героя легкомысленной песенки «Ах, мой милый Августин, Августин!», а одного из тех, кто был тверд духом и непреклонен в достижении цели.

Насельники этой обители в конце XIII века начали варить пиво – для души и пропитания, ибо в Баварии уверены, что пиво – жидкий хлеб. С 1328 года здесь работает и ресторация, которая вот уже почти 700 лет считается одной из самых притягательных как для местных жителей, так и для многочисленных гостей города, среди которых посчастливилось быть и нам. В каждый приезд мы идем прямо с вокзала в это старинное здание и заказываем по кружке «Августинера». Я – большую пильца, Таня – среднюю светлого...

У всех марок пива «Августинер» – особый характер и вкус. Секрет в древнем рецепте, который и нынче держится в тайне. Здесь используется только вода из собственного артезианского колодца, а пиво, как и столетия назад, выдерживается в дубовых бочках и лишь потом разливается по бутылкам. Настоящие ценители пьют его только vom Fass – из бочки...

В здании несколько этажей, которые, как правило, заполнены посетителями. Есть на первом несколько уголков, пользующихся особым спросом у почитателей романтической старины, – она в аксессуарх, в декоре ниш, в картинах и светильниках...

Кухня здесь отменная и разнообразная, но мы предпочитаем сложным и, откровенно говоря, дорогим блюдам традиционные колбаски и сосиски с гарниром из картофельного салата и тушеной капусты – собственно говоря, именно этими харчами питались монахи-августинцы – основатели заведения.

Есть у нас и обычай – заглянуть в ресторацию воскресным утром, часам к 10, когда сюда потихоньку собираются адепты одной из мюнхенских традиций – баварского завтрака... Порция состоит из пары особых – белых – сосисок,

толстеньких и нежных на вкус, которые незадолго до этого повар уложил в специальную фарфоровую миску, залил кипятком (не варил!) минут на двадцать, украсил блюдо веточкой петрушки и передал официанту. И вот они на нашем столе у окна, за которым течет людской поток – туристы стремятся успеть на Мариенплац, где ровно в 11 часов на площадке башни, венчающей здание ратуши, начнется действие. Под звон курантов один за другим медленно выедут куклы, представляющие героев старинной придворной мелодрамы...

Эта церемония – одна из самых популярных в столице Баварии и собирает зрителей со всего света. По ее окончании многие идут в «Августинер» – выпить пива и подкрепиться. Залы постепенно наполняются разноголосым народом, но мы уже почти закончили свой баварский завтрак. К белым сосискам нам подали «Breze» – заварные калачи с крупинками соли на румяных боках – и пиво. Оно обязательно входит в этот ритуал. Причем принято пить его из специальных бокалов и, как правило, светлое.



Баварский завтрак

Считаю нужным заметить, что, к сожалению, белые сосиски, купленные даже в дорогих мюнхенских магазинах и приготовленные дома, не передают изысканного вкуса, который сопутствует им в трапезе за столом «Августинера»...

## «НВ»: Mass – для масс!

...Итак, мы позавтракали в самом респектабельном, стильном и, как считают здесь, самом старом пивном ресторане. Впереди целый день – можно сходить в Старую Пинакотеку, тем более что в воскресенье здесь, как и в Новой, и Новейшей, вход бесплатный. Насладившись высоким искусством, обязательно отведайте в музейном кафе фирменные торт и кофе, отдохните в гостинице, а часов в восемь вечера встретимся с вами на небольшой площади Платцль, где располагается самая знаменитая в мире пивная – «Hofbräuhaus». «Там собирается компания большая...» Вот уже 502 года здесь варят пиво, а с 1589-го под брендом «НВ» – с того дня как по королевскому указу стали именоваться «придворной пивной». К концу XIX века сформировался нынешний комплекс: пивной ресторан на первом этаже, банкетные – на втором и третьем, пивной сад.

Сейчас мы откроем дверь – и окажемся с вами в небольшом коридоре, где нужно обязательно сфотографироваться у висящего на стене днища старой пивной бочки, – и тогда мы обязательно найдем места в переполненном зале. Так оно и случилось, к удивлению ошарашенных новичков. То же самое происходило с нами и в первый заход в «НВ». Казалось, что нет ни одного свободного стола, ни одной свободной скамейки. Мы уже собирались уходить, как из глубины зала нам помахал рукой неизвестный мужчина, и мы двинулись к нему, сталкиваясь по пути со снующими официантами. В это время соседи приветливого мужика стали передвигаться по скамейкам, сжимая ряды, и вот уже освободились места для нас. А дальше – улыбки, приветственные кивки, и каждый вернулся к своей подружке и своей кружке. Здесь всегда рады помочь пришедшим, но не принято сразу же становиться собутыльниками, вернее, сокружниками. Все зависит от естественного хода вещей. Завяжется ли между вами знакомство, будет ли

оно иметь продолжение – неизвестно, а вот чего точно не будет, то панибратства, а тем более разборок, грубости, конфликтов.

Уверен, вы встретите здесь такой же прием и сразу почувствуете себя среди своих. А они, свои, такие разные... Баварские франты в коротких кожаных штанцах из рекламы шоколада «Милка», пожилые пары, многодетные «разноцветные» семьи... Как и повсюду в Мюнхене, здесь много японцев, особенно молодых японок, сразу же погружающихся в изучение меню. Вот им приносят огромные кружки с пивом, и они ловко ухватывают их тонкими, но сильными руками, и в несколько глотков выпивают по литру, изумляя дюжих новозеландцев... Даю историческую справку: еще лет двести назад согласно королевскому указу в специальных кружках, именуемых Mass, должно было находиться точно 1.069 мл пива, и за этим строго следили специальные контролеры. Но нынче в массе «всего лишь» 1000 мл, но прибавьте-ка к ним и вес массивной кружки...

Я обычно заказываю два масса – себе и Тане, предполагая, что отопьет своих граммов триста и отодвинет кружку в мою



У «НВ» всегда многолюдно

сторону. А я за это призову снующую по залу барышню в нарядном передничке и куплю у нее для Тани огромный крендель, раз в десять превышающий размером тот брецле, что мы утром ели за завтраком в «Августинере».

А тем временем на сцене обосновались музыканты: старательно расставили пюпитры, как бы собираясь играть по нотам, оглядели зал и вжарили марш, под который мужчинам тут же захотелось маршировать с массами в руках, а женщинам – танцевать. Но не под марш же Радецкого. На радость им тут же последовала полька, и несколько пар принялись отплясывать ее на крохотном пятачке перед сценой, чем сразу же перекрыли дорогу официанту с подносом, загруженным жареными свинными рульками – фирменным блюдом. Подскочивший администратор мгновенно разрулил ситуацию в пользу танцоров – и в этом еще одна фишка «НВ», в его общении с клиентами заведения.

А через минуту-другую зал аплодировал хорошеньким баварским девчатам, отмечавшим какой-то свой праздник: они



Почетные и потомственные посетители «Королевской пивоварни» за своим столом

ловко скинули обувь и, вскочив на стол, принялись подпевать аккордеонисту, исполнявшему здешний шлягер, а наши соседи, и мы за ними, старались хлопать в ладоши, попадая в такт.

Недаром девиз мюнхенских пивоварен гласит: «Утром здесь варится пиво, а вечером – хорошее настроение!».

Оркестр состоит из музыкантов, чьи деды-прадеды создавали фирменный стиль музыки, звучащей в «Королевской пивоварне». Простые незамысловатые мелодии, привычные ритмы, но звучание инструментов, манеру игры не забудешь...

Не только пиво, но и звучащая здесь музыка – народная, а не стилизованная попса, с давних лет привлекала сюда великих и знаменитых композиторов и музыкантов. Вольфганг Амадей Моцарт написал в одном из этих залов оперу, а спустя столетия здесь играл и пел Луи Армстронг...

Однажды нам довелось поужинать за одним из особых столов (Stammtisch), отведенных для почетных гостей и для тех, кто годами приходит сюда, продолжая семейную традицию. Их пивные кружки – стеклянные и керамические, украшенные гербами



Оркестр вжарил марш





и монограммами, – хранятся в высоких старинных шкафах. Случается, что здесь есть свободные места, и их занимают обычные посетители – по приглашению хозяев. И в этом еще одно свидетельство демократичности и гостеприимства, характерных для придворной пивоварни баварских королей.

Вечер, о котором мы вам рассказали, был особенным: мы пришли под старинные своды в последний день пребывания в Мюнхене, чтобы встретить здесь 2018-й Старый Новый год. Мы не стали рассказывать соседям по столу – баварцам, японкам, ново-

зеландцам – об этом обычае. Само сочетание «Старый Новый год» погрузило бы их в недоумение. Но праздник все же состоялся: были и бравурный марш, совпавший с нашим новогодним тостом, и третий кряду масс с добрым «Hofbräu Dunkel» (мюнхенским темным). А очередная фотография у старой пивной бочки вселила в нас уверенность в то, что обязательно еще не раз позавтракаем в «Августинере» и поужинаем придворной пивоварне.

**Р. С.** Вы побывали с нами в двух культовых мюнхенских пивных локациях, а сколько их всего: ресторанов, пивных, подвалов-келлеров, баров, пивных садов, привокзальных трактиров, дегустационных в пивоварнях – пожалуй, не знает и скрупулезная немецкая статистическая служба. А мы – тем более.

В Мюнхенском аэропорту мы купили бутылку с монашкой на этикетке и впервые попробовали «Münchner Kindl». Превосходное пиво. Впрочем, в Баварии иного не бывает.

Фото автора и Татьяны Вербицкой