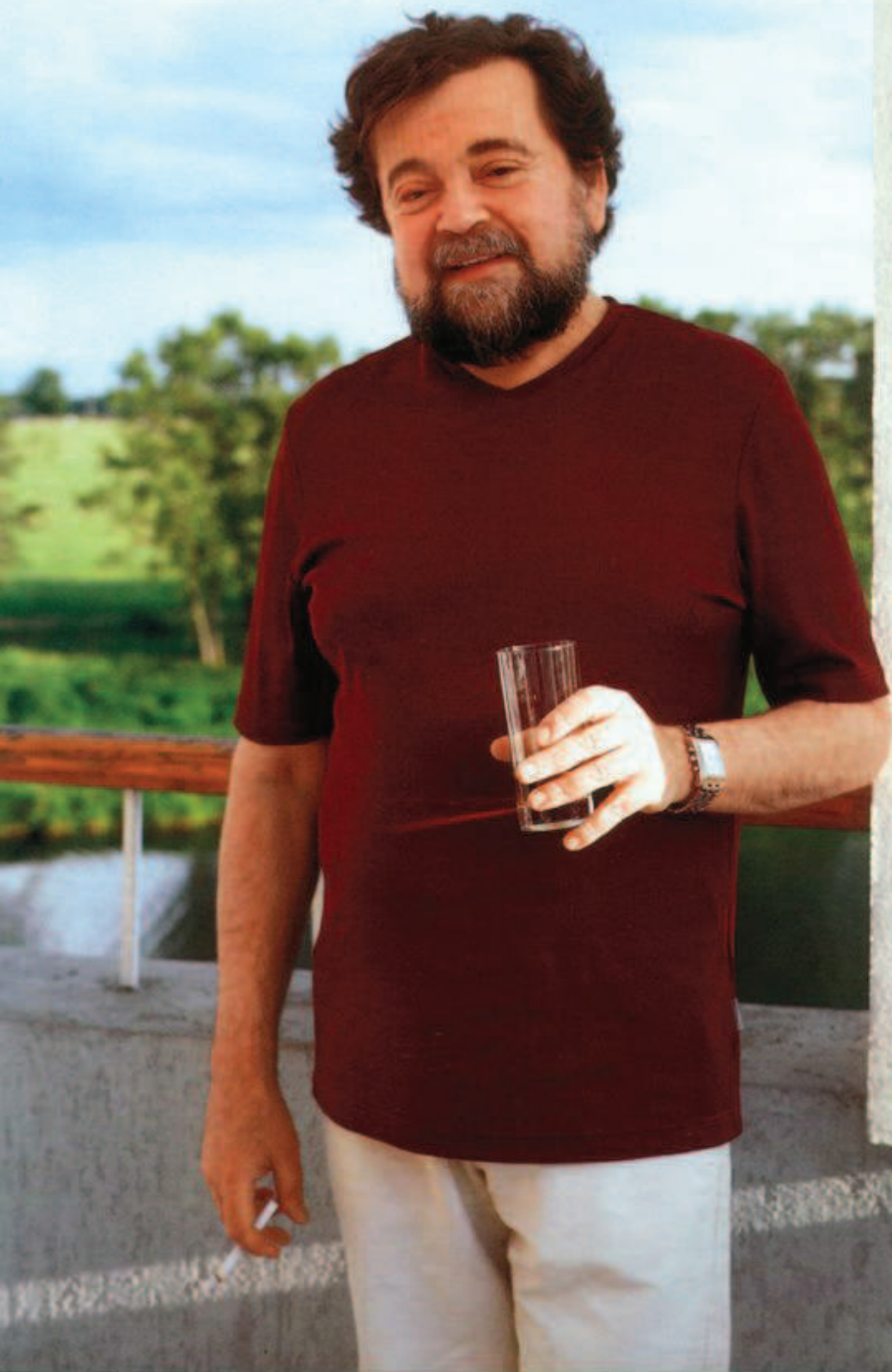


**гурман**



# Сиббарит со знаком плюс

Чтобы представить красоту Подмоскovie, москвичом быть не обязательно... Здесь, в Крекшино, в 60 км от столицы, среди роскошных лесов и лугов живет наш герой — бывший львовский музыкант и нынешний автор большинства песен Анжелики Варум — Юрий Варум. Он же — отец звезды и дедушка четырехлетней Лизы, дочери Анжелики и Леонида Агутина. Он же — истинный гурман и сиббарит.

Остановив машину прямо на берегу реки, где стоит дом Юрия, таксист восхищенно присвистнул: "Вот это да! Жаль, фотоаппарат не захватил". Да уж, снимать тут есть что. На фоне сочной зелени газона голубенькой домик Варумов — словно бабочка, присевшая на лист. Устремляясь к облакам белыми башенками, он всем своим видом настроивает на мажорный лад. Через забор — коттедж Льва Лещенко, дальше — Владимира Винокура, Наташи Королевой. Словом, не поселок, а звездный городок.

"Раньше здесь и Маша Распутина жила, да съехала — скучно ей у нас показалось", — говорит хозяин дома, показывая свои владения. "У нас" Юрий произнес не случайно — о веселом и дружном житье-бытье крекшинцев много рассказано. "Иногда мои соседи собираются на другом берегу, где у нас пляж, и до утра устраивают такой тарарам, что мне приходится умирять их вот этой штукой, — шутит Юрий и достает из комода совсем нешуточное помповое ружье. — Да вы не пугайтесь, на винчестер есть разрешение — у нас ведь тут леса. Мало ли что".

Заслышав голоса, к нам выходит две дамы: старшая, Люба — жена Юрия, и младшая, Лиза — точная копия своего папы, Леонида Агутина. "Пойдем, я тебе свою комнату покажу", — тащит она меня за руку. Маленькой Лизе и впрямь есть чем гордиться: кровать на курьих ножках, огромная фонотека детских фильмов и мультфильмов, куча игрушек и книги. "А это мой день рождения", — с гордостью демонстрирует Лиза альбом, где запечатлено все семейство Варумов-Агутиных, отмечающих именины своей любимицы.

Как истинное дитя своих родителей-артистов, Лиза мгновенно соглашается позировать для "взрослого" жур-

нала. И пока она вместе с бабушкой подбирает подходящие наряды, мы с ее дедушкой поднимаемся на третий, верхний этаж, где находится его рабочий кабинет.

**Юрий, говорят, вы — из тех счастливичков, которые умеют не только хорошо работать, но и красиво отдыхать. Это правда?**

На самом деле отдыхать я люблю гораздо больше, чем работать. К примеру, долго думал, что соорудить в этой комнате — роскошную барную стойку с массой дорогих напитков или же музыкальную студию. Сделал студию. Теперь понимаю, как ошибся.

**Вас называют сиббаритом. Не возражаете против такого определения?**

По Ожегову сиббарит — праздный, изнеженный роскошью человек, это слово ко мне никак не подходит. Если я и сиббарит, то со знаком плюс. Люблю угощать, а не угощаться, принимать гостей, а не ходить в гости, дарить подарки, а не получать. Предпочитаю делиться добром с друзьями, соседями, попутчиками. А еще ценю комфорт, умею создавать обстановку для 100% релакса, знаю толк в нарядах, напитках, еде.

**Да уж, слава о ваших фирменных блюдах перешагнула Крекшино.**

Ну, это вы мне льстите! Хотя кое-что я действительно умею делать. Например, коллетиз из тертого козьего сыра. Я панирую их в измельченном арахисе и поджариваю до румяной корочки. Не знаю, бывает ли что вкуснее. Впрочем, фаршированная рыба (лучше всего зеркальный карп) тоже недурна. Равно как и малосольный лосось, посыпанный поджаренными кедровыми орешками. Хорош и северюжкий или белужий стейк. Вымачиваете его полчаса в оливковом

масле с лимоном, прованскими травами, щепоткой белого перца и морской соли, а затем, смазавая сливочным маслом, обжариваете по 4 минуты с каждой стороны. Остаток посыпать красной икрой — и все, потрясающее блюдо готово! Только мой вам совет: не надо портить рыбу хлебом. Бутерброды — это вообще несерьезно. Эраи, дурновкусие, фаст фуд.

#### **Даже бутерброд с икрой?**

С икрой тем более! Каюсь, я покупаю контрабандную икорку — в супермаркетах она не такая вкусная и ароматная. Глотнешь рюмочку "Абсолюта", а потом зачерпнешь ложечку рыбных "яиц" — и ощущаешь себя на вершине блаженства. Что ни говорите, а гурманство у славян — в крови. Это нам не сосиски с кислой капустой, которые поглощают немцы, еще и шампансом запивают. Ну разве это трапеза? Так, обедаловка! А с возрастом начинаешь понимать: есть надо понемногу, не спеша. Даже не есть, а вкушать.

#### **Чем же вы утоляете обычный голод?**

Днем я вообще не ем. Стоит перекусить — и меня тут же клонит в сон. На голодный желудок работаете лучше. Вот когда заходит солнце, где-то в 19.00 можно смело приступать к обеду, плавно переходящему в ужин. Но здесь я тоже соблюдаю правило: летом ем рыбные блюда, зимой — мясные. Хотя летом, когда гости приезжают, мы делаем во дворе шашлык. У моей жены есть рецепт маринада — с помидорами. По мне же, главный залог успеха — отборное мясо. И еще один совет опытного шашлыковеда: запивать шашлык водкой — кощунство. Только красное вино! Я больше люблю итальянские вина, а верхом совершенства считаю австралийский Shiraz. Правда, он терпковат и как для столового вина плотноват, его надо разбавлять водичкой. С этим вином можно съесть тонну мяса, не почувствовав пресыщения. Особенно, если добавлять зелень — кинзу, тархун, цимент. А вот хлеб, лаваш и всевозможные лепешки хороши не с мясом, а с сыром. Но мой любимый шашлык — осетрина на вертеле.

#### **Помилуйте, Юрий, у меня уже слюнки текут! Откуда у вас такой богатый кулинарный опыт?**

О, я не пропускаю ни малейшей возможности почерпнуть что-то новое. На канале Дискавери, например, смотрю передачу "Рыболовные приключения Рекса Ханга". Там всегда дают рецепты разных рыбных блюд. А если кто-то готовит, я буду стоять рядом и смотреть. И никакой боевик не отвлечет меня от этого занятия.

Еще я часто бываю в ресторанах. К примеру, в "Царской охоте". Овощи там выращивают сами, и все, что ни подают — от корюшки до оленины, — готовят изумительно вкусно. Есть у меня и парочка любимых рыбных ресторанов, где я часто заказываю рыбу дорадо и тартар из тунца, — потрясающие, я вам скажу, вещи! Кстати, тартар готовят и из сырого мелко рубленного мяса. Обедение! И вообще, о еде надо говорить за столом, что мы с вами и сделаем.

#### **Тогда, может, поговорим о напитках? Какое шампанское вы предпочитаете?**

Нет, только не шампанское! Даже Dom Perignon или Veuve Clicquot — не что иное, как удар по печени, почкам, желудку. Так и напитки: не рекомендую! Кстати, многие думают, что пить с утра — моветон. Согласен, если пить без разбору. Пить надо с толком. Вот, на мой взгляд, лучший рецепт

напитка для реабилитации после бурной ночи. Плесните на дно стакана хорошего ирландского виски (лучше — Chuyvas Ryhal 12-летней выдержки), добавьте 2/3 содовой (если виски холодный, лед совсем необязателен) — и вскоре вы почувствуете, как прояснится голова, возвратится радость жизни. Через полчаса от этого "снадобья" не останется и следа, можно смело садиться за руль.

Но лично я всем напиткам предпочитаю Hennessy, притом не XO, а VSOP — он мягкий, не утомляет, в общем, правильный коньяк. Идеальная доза — граммов 100, но не сразу, а три раза по 30, — и Юрий наполняет крошечные рюмочки этим благородным напитком. — А идеальным "аккомпанементом" коньяку, на мой взгляд, может быть только десерт — миндаль, орешки, изюм, курага, засахаренные фрукты.

Словно услышав мужавны слова, Люба заносит две вазочки с перечисленными лакомствами.

— Кстати, как насчет кофе? — спрашивает хозяйка и, не дожидаясь моего ответа, включает итальянскую кофеварку. — Эта замечательная машинка варит чудный эспрессо. Я его пью без молока, сливок и непременно из прозрачной чашки — люблю, чтобы темная масса была видна. С кофе я на-

Многие думают,  
что пить с утра —  
моветон.  
Согласен, если  
пить без разбору

чинаю свой день. Поработав пару часов, стю до 12.00. Затем выпиваю вторую чашку, в 17.00 — третью, ну а на ночь — четвертую: без нее сон не так сладок.

#### **А какие "декорации" для трапезы вам нужны — севрский фарфор, канделябры, хрустящие льняные салфетки?**

Эк вы хватили! На самом деле, мне не нужно ничего особенного. Разумеется, для каждого блюда у нас есть своя посуда, да и белое вино я не стану пить из бокала для красного, а коньяк — из стакана для минералки. Нарушить эти табу я мог бы разве что после литра водки, что невозможно в принципе.

#### **Такое впечатление, что вы гурманом родились.**

Если подумать, это на самом деле так. По-моему, гурман — это человек, который умеет получать от еды намного больше кайфа, чем другие, и умеет подбирать ингредиенты так, что самые простые блюда становятся изысканными. Возьмем, к примеру, обычную картошку. Вот вы что с ней делаете — чистите и варите либо жарите? То-то и оно! А я отвариваю до полуготовности в мулдире, а потом чищу, режу на кружочки и обжариваю. Просто, даже примитивно, а вкус становится совершенно иным! Другой пример: многие любят домашнюю колбасу. Но жарят ее на сковороде. Я считаю это грубейшей ошибкой. Колечко нужно уложить на про-



Неразлучная тройка: Люба, Лиза, Юрий



Загородный дом — идеальное место для внучки

Дом Юрия Варума — яркое свидетельство его сибаритства. Никакой показной роскоши, и вместе с тем все, что нужно для комфорта. Полы с подогревом, холодильник размером с платяной шкаф, кондиционер и увлажнитель воздуха. Во дворе — «почти британский» газон, мангал, аккуратные грядки «мичуринской» клубники и всевозможной зелени, Лизины качели. А какой вид открывается с лоджии третьего этажа!

тивень, окропить маслом и водой, а когда колбаска зашипит, вынуть из духовки, посыпать свежемолотым перцем и только после этого нарезать кружочками.

Есть еще два правила. Первое: есть с хорошим настроением. Если в голове тяжелые мысли, лучше поголодать. И второе: блюда надо хвалить, приговаривая «Ням-ням-ням». Я не гипнотизер, но стоит мне усидеть за стол несколько человек — и те начнут есть так, что за уши не оттащишь.

Друзья приходили ко мне поесть даже в тяжелые времена нашей юности. В качестве аперитива я подавал такой напиток: «Біле міцне», которое тогда копейки стоило и продавалось во Львове на каждом шагу, смешивал с «Алиготе» и подогревал с корицей, гвоздикой. Получалось нечто вроде глинтвейна, хотя тогда и слова такого никто не знал. Я «турманствоил», поджаривая на подсолнечном масле тренки, или покупал пельмени по 40 копеек, половину из них отбраковывал, а оставшиеся подавал с подсолнечным маслом, уксусом и перцем. Представляете себе, с этим соусом и самые ужасные пельмени шли «на ура».

Я «халтурил», где только мог (играл в ресторанах, на торжествах), и умудрился зарабатывать намного больше родителей-инженеров. А еще у нас во Львове была биржа, где му-

зыканты обменивались полезными знакомствами, записями. Словом, мы были настоящими ударниками капиталистического труда.

#### И куда же вы тратили деньги?

Покупал пластинки и кассеты с записями иностранных певцов (они продавались нелегально и стоили очень дорого), джинсы, ходил в рестораны. До сих пор помню солянку и цыплят табака, которых подавали в «Интуристе» за 5 рублей. Мой папа был убежденным коммунистом и противником всяческих излишеств. Он не знал, что, подрабатывая в ресторанах, его сын мечтал: когда-нибудь я тоже буду заказывать самые дорогие блюда. Родители ездили отдыхать в Одессу и считали это пределом мечтаний. Я же бываю везде — от Германии до Новой Зеландии — и не вижу в этом чего-то особенного. Так сейчас живут многие. И дай бог, чтобы таких людей становилось все больше.

#### Когда у вас появилось достаточно средств, что вы смогли себе позволить?

Перестал носить дешевые вещи. Сегодня я иду в дорогой бутик и одеваюсь там «по моде, погоде, фигуре, фактуре». Покупаю вдвое больше, чем ношу, поэтому что-то постоян-

но раздаривая. Из аксессуаров особое значение придаю часам (сейчас приобрел Longines) и очкам (у меня Dupont).

Достигнув определенного достатка, перестал нанимать студию и купил собственную, с классной аппаратурой! Но самое большое удовольствие для меня — автомобиль. Начиная с 1990 года, я покупаю только отличные машины: Opel "Командор", Mercedes-190 и -200, Opel Omega, Ford. У меня даже нет зимнего пальто, потому что без машины я — ни шагу. Поэтому, когда сдаю авто на профилактику, теряю сон.

#### **По каким же критериям вы подбираете марки?**

В машине должен быть "полный фарш": подогрев сидений, полный электропакет, люк, климатконтроль, воздушные подушки. Когда я разворачиваюсь на своей полноприводной Audi A8, колеса сами подстраиваются под ямки и выбоинки на дороге. Я настолько сливаюсь с машиной, что ее мощь передается мне. Обожаю нестись на скорости 200 км/час. Жаль, приходится "успокаивать" себя до 120. Когда покупаю новую модель, стараюсь, чтобы она соответствовала даже не сегодняшнему, а завтрашнему дню.

#### **Хорошо, наверное, вам тут живется...**

Чудесно! Здесь, в Крещино, я сделал удивительное открытие: оказывается, я, родившийся и выросший в городе, по сути своей — деревенский. Смотришь вокруг — и жить хочется. Жена зовет отдыхать куда-нибудь, а я говорю: "Жаль такую красоту покидать, подождем зимы".

Москва с ее бешеным ритмом и несущейся толпой утомляет. Мы жили в Крылатском на десятом этаже, и лифт приходилось ждать чуть не по полчаса. А здесь ты сам себе хозяин. Я редко остаюсь один и счастлив, что есть люди, в обществе которых мне чрезвычайно приятно находиться. А самое главное — это чувство взаимно. Мы никогда не примем в свой круг человека, который из всех сил пытается "выглядеть". Такие люди несамодостаточны, им требуется постоянно наполнять себя фальшивым содержанием. Нам с ними скучно. Кстати, среди моих старинных друзей только один музыкант — киевлянин Вова Бебешко.

Собираемся мы чаще всего здесь, и уж тогда я изобретаю как могу, чтобы доставить друзьям удовольствие. Покупаю горы снеди и напитков, готовлю новые блюда.

#### **Я уже поняла, что угощать вы мастер. А на чем еще никогда не экономите?**

На деньгах! В 80-х годах мы с приятелем поехали в командировку в Германию и получали жалкие суточные. На них можно было поесть гамбургеров или сосисок с капустой. Но мы ходили полуголодными, подрабатывали где могли, а когда собиралась нужная сумма, шли обедать в итальянский ресторанчик. И так до сих пор: если я вижу, что не могу позволить себе коньяк Hennessy VSOP, начинаю больше работать, а не экономить.

Некоторые мои знакомые не хотят тратить на вкусную еду, дорогие напитки, хотя от этого никак не разорятся. Они не следят ни за собой, ни за нуждами близких, только копят "на черный день" и думают, что жить начнут завтра. А "завтра" приходит инфаркт, какая-нибудь автокатастрофа или даже шальная пуля.

Это — сценарий не моей судьбы. Я предпочитаю жить сегодня. Скажу sacramентальную фразу: к человеку, кото-

рый не боится потратить на себя, друзей и близких, деньги приходит сами. Я не транжирую на скачках, в казино и тем не менее деньги трачу с азартом. Правда, мой азарт иного рода. Люблю побить на рынок и выбрать не то, что подешевле, а самое лучшее и отборное.

Как-то приятель говорит: "Был в ресторане. Там таки-и-е устрицы! И недорого!" Ради любопытства я поехал. И пошел уже с порога: забегаловка! Приличный ресторан узнается по запаху — светскому, нейтральному, даже без примеси парфюмов. А там пахло кухней, что совершенно недопустимо. Я все-таки преодолел отвращение и заказал "таки-и-е устрицы". Что бы вы думали, мне принесли? Огромные атлантические моллюски! Кто их сегодня ест?

#### **А какие устрицы, простите, едят сегодня?**

Ну, например, французские белон, аркашон или марен. У них очень вкусное мясо. Кстати, мало кто знает, что в Европе устрицы едят с пряной горчицей. Это настолько вкусно, что, когда съедешь дюжину и запиваешь парой бокалов шабли (мой организм белое вино не принимает, поэтому, вопреки этикету, я ем устрицы с нефилтрованным пивом), ты насыщаешься, но в то же время остаешься голоден и вскоре готов продлить трапезу еще часа на два. Это и есть истинное сибаритство.

## Я не транжирую на скачках, в казино и тем не менее деньги трачу с азартом

Кроме того, я не экономлю на напитках. Пусть у меня будет не пять бутылок коньяка, а одна, но зато самая лучшая. Раз я курю, то только лучшие сорта сигарет и табака. Например, Davidoff Lights и голландский табак Drum. Сигарами не балуюсь. Сигара — это курительная комната, монокль, газета, атмосфера... Но, по сути, не курение — а просто пускание ароматного дыма. Был бы я истинным сибаритом, предпочел бы сигары. А так — выкуриваю свою пачку в день, причем исключительно в студии. В других местах дома мне это делать строгой-ше запрещено.

#### **Честно говоря, мне трудно представить, что вам нужно для отдыха? Наверное, какой-нибудь земной филиал Эдема?**

Да бог с вами! Ничего особенного — никаких чартеров, модных курортов, фешенебельных отелей. Достаточно какого-нибудь бунгало или уединенного коттеджа на берегу океана. Обожаю отдыхать в предместье Сиднея — тишина, покой и невообразимый сервис. Лиза наша уже дважды там отдыхала, причем жила по три месяца. Австралийцы невероятно доброжелательны. Они прощают тебе плохой английский, всегда готовы тебя понять и



"Правда, я похожа на принцессу?"  
(Лиза на своей сказочной кровати)



Бронзовая статуэтка поющей Анжелики — подарок одного из поклонников

помочь. Надо сказать, Австралия затмила все, что я видел раньше. А видел я, поверьте, немало. До сих пор перед глазами стоит отель в Баден-Бадене, огромные джакузи, а в них — обнаженные дряхлые тела 80-летних леди и джентльменов. Зрелище не вполне эстетичное, скажу я вам. Зато Бремен оставил самые отрадные воспоминания. В сладостной тишине и невероятной доброжелательности этого кукольного города мне так хорошо работалось, что с отдыха я привез две новые песни. Прилично отдохнуть можно и в Израиле. Только не в местах скопления наших соотечественников, а, например, на озере Кенерет. А вот чтобы отдохнуть в Америке, надо ехать в район Мексиканского залива. Песок там настолько крупчат и бел, что остается холодным и при +30 °С.

**А какой уровень комфорта вам необходим?**  
Ничего особенного. Каждому члену семьи — по спальне (на отдыхе роль отдельной кровати возрастает) и туалетной комнате (терпеть не могу, когда по утрам туалет занят). Завтрак я должен приготовить сам — что моя душа пожелает. И непременно условие — хорошая машина. Как бы мало я ни ездил, но она должна стоять под окнами. Никаких отелей, скоростных лифтов, гор-

ничных! Они вызывают ассоциации с гастролями и мешают кайфу.

А еще для комфорта и душевного равновесия мне необходима... рыбалка. Это — святое. Даже если не клюет, все равно удовольствие. Вот охоту я не люблю. Стреляю только по мишеням. И только когда адреналин на исходе.

**Дочке и внучке передалось ваше "сигаритство со знаком плюс"?**

Анжелика изумительно готовит. А как одевается! Не жалеет на наряды никаких денег. Но дело даже не в них — надо еще вкус иметь. Иная потратит десятки тысяч, а оденется так, что, ей-богу, смешно. Видимо, Маше (это настоящее имя певицы — прим. авт.) хороший вкус передался от мамы. Я не знаю другой певицы, которая бы выглядела так же стильно, как моя дочь. К тому же она умеет подать себя. Слово, "сигаритство" в нашей семье тщательно культивируется, ведь оно — не что иное, как уважение к себе и к людям, которые тебя окружают. Жизнь слишком коротка, чтобы отказывать себе в удовольствиях... ■

**Нина МАЛЬЧИК**