

А. И.
КУПРИН

Избранное



Александр Куприн
Бешеное вино

«Public Domain»

1911

Куприн А. И.

Бешеное вино / А. И. Куприн — «Public Domain»,
1911 — (Листригоны)

ISBN 978-5-457-32228-8

«В Балаклаве конец сентября просто очарователен. Вода в заливе похолодела; дни стоят ясные, тихие, с чудесной свежестью и крепким морским запахом по утрам, с синим безоблачным небом, уходящим бог знает в какую высоту, с золотом и пурпуром на деревьях, с безмолвными черными ночами. Курортные гости – шумные, больные, эгоистичные, праздные и вздорные разъехались кто куда – на север, к себе по домам. Виноградный сезон окончился...»

ISBN 978-5-457-32228-8

© Куприн А. И., 1911
© Public Domain, 1911

Александр Иванович Куприн

Бешеное вино

В Балаклаве конец сентября просто очарователен. Вода в заливе похолодела; дни стоят ясные, тихие, с чудесной свежестью и крепким морским запахом по утрам, с синим безоблачным небом, уходящим бог знает в какую высоту, с золотом и пурпуром на деревьях, с безмолвными черными ночами. Курортные гости – шумные, больные, эгоистичные, праздные и вздорные разъехались кто куда – на север, к себе по домам. Виноградный сезон окончился.

К этому-то сроку и поспевает бешеное вино.

Почти у каждого грека, славного капитана-листригона, есть хоть крошечный кусочек виноградника, – там, наверху, в горах, в окрестностях итальянского кладбища, где скромным белым памятником увенчаны могилы нескольких сотен безвестных иноземных храбрецов. Виноградники запущены, одичали, разрослись, ягоды выродились, измельчали. Пять-шесть хозяев, правда, выводят и поддерживают дорогие сорта вроде «Чаус», «Шашля» или «Наполеон», продавая их за целебные курортной публике (впрочем, в Крыму в летний и осенний сезоны – все целебное: целебный виноград, целебные цыплята, целебные чадры, целебные туфли, кизилловые палки и раковины, продаваемые морщинистыми лукавыми татарами и важными, бронзовыми, грязными персами). Остальные владельцы ходят в свой виноградник, или, как здесь говорят, – «в сад» только два раза в год: в начале осени – для сбора ягод, а в конце – для обрезки, производимой самым варварским образом.

Теперь времена изменились: нравы пали, и люди обеднели, рыба ушла куда-то в Трапезунд, оскудела природа. Теперь потомки отважных листригонов, легендарных разбойников-рыболовов, катают за пятак по заливу детей и няnek и живут сдачей своих домиков внаймы приезжим. Прежде виноград родился – вот какой! – величиною в детский кулак, и гроздья были по пуду весом, а нынче и поглядеть не на что – ягоды чуть-чуть побольше черной смородины, и нет в них прежней силы. Так рассуждают между собой старики, сидя в спокойные осенние сумерки около своих побеленных оград, на каменных скамьях, вросших в течение столетий в землю. Но старый обычай все-таки сохранился до наших дней. Всякий, кто может, поодиночке или в складчину, жмут и давят виноград теми первобытными способами, к которым, вероятно, прибегал наш прародитель Ной или хитроумный Улисс, опоивший такого крепкого мужика, как Полифем. Давят прямо ногами, и когда давитьщик выходит из чана, то его голые ноги выше колен кажутся вымазанными и забрызганными свежей кровью. И это делается под открытым небом в горах, среди древнего виноградника, обсаженного вокруг миндальными деревьями и трехсотлетними грецкими орехами.

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.