

Так продолжалось некоторое время. От помощи родителей я отказывался; жил на скромные накопления и целыми днями думал, думал, думал... Послушав дружеский совет, я зарегистрировался в центре занятости и стал получать пособие по безработице, но это была временная мера.

Однажды, зависая на одной из имиджборд, я наткнулся на тред, в котором анонимус интересовался тем, как начать работать барменом, а также чему и как учиться. В треде было много троллей и мимопроходилов, но нашлись и добрые аноны, которые накидали полезных ссылок. Перейдя по ним, я будто бы окунулся в волшебный мир постоянных праздников, поразительной ловкости, трюкачества и вкуснейших напитков. А когда я увидел, что творят умелые бармены на чемпионатах мира среди барменов, вот тогда-то и загорелся этим делом по-настоящему.

Выпросив у отца немного денег, я приобрёл рекомендованные книги; смотрел видеоролики и спустя время выучил рецепты тридцати разных коктейлей; чем отличается односолодовый и смешанный виски, приёмы сервировки, а также множество информации, касающейся производителей разных напитков. Трюки с посудой мне тогда плохо давались, и из дома пришлось вынести тонну битого стекла.

Работа для меня нашлась по объявлению в интернете: должность помощника бармена в небольшом баре в тихом центре Киева – «Шато де вер». Моим наставником стал бармен с десятилетним стажем, Артур. Он был на восемь лет меня старше и в своём деле был невероятно хорош: умел готовить больше двухсот различных коктейлей, а с шейкером обращался так, будто родился и всю свою жизнь провёл в баре. Отдельного восхищения заслуживали его трюки с барной посудой.

Зарплата была небольшая, но чаевые с лихвой компенсировали этот недостаток. Кроме того я много узнал о тонкостях работы с инвентарём: например то, что под действием льда шейкер быстро охлаждается и потому его трудно бывает разобрать в нужный момент или что в классическом шейкере – в отличие от бостонского шейкера – лёд тает быстрее и потому коктейль может получиться водянистым. Также я вдоволь напрактиковался со сквизером, джигглером, мадлером и прочими инструментами.

Спустя несколько месяцев Артур похвалил меня и сказал, что такими темпами через лет пять ученик превзойдёт своего учителя. Мне была приятна его похвала, и я почувствовал, что впервые в жизни нахожусь на своём месте. Отдельным плюсом было то, что хозяин бара, увидев мой прогресс, повысил за это заработную плату как мне, так и Артуру. Популярность бара увеличивалась; чаевые росли вслед за ней.

Клиенты любили меня, потому что я всегда мог поддержать разговор на любую тему. В этом мне помогал багаж знаний, вынесенный из книг, научно-популярных передач, статей в интернете, сериалов, игр, фильмов и видеороликов. Кроме того, тонны слезливых и в разной степени жизненных историй, которые я прочитал на имиджбордах, предоставили мне надёжный фундамент для того, чтобы я мог раздавать людям советы.

Тихо и мирно прошли ещё четыре года. Артур сказал, что собирается открывать свой собственный бар «с блэкджеком и девушками лёгкого поведения». Разумеется, в обычном баре не может быть никакого блэкджека, а девушки лёгкого поведения или заказывают выпивку сами или разводят на неё других посетителей.

Я, не раздумывая, согласился и так молодой магистр экономических наук в моём лице стал заместителем директора бара «Блю Лаундж» на правом берегу Днепра.

<http://tl.rulate.ru/book/48967/1209242>