

путешественник

www.kommersant.ru

Вторник 29 апреля 2008 №73 (№3890 с момента возобновления издания)

Страны и континенты имеют свой собственный вкус. Мяса, рыбы, фруктов, овощей, выпивки. Пробовать страну на зуб оказывается занятием не менее интересным, чем изучать ее исторические памятники. **Екатерина Истомина** начинает большой географический обед с исландской селедки.

Северный завоз

рыба



Сельдь для исландца (а каждый исландец позиционирует себя как викинга) — это как для русского человека хлеб, а для китайца рис. Не просто национальная еда, а часть национальной культуры, основное блюдо, из селедки в Исландии делают даже компот. Пшеница и рис на острове не растут, хотя попытки вырастить что-нибудь съедобное неоднократно предпринимались. Фрукты в Исландии даже никогда и не пытались выращивать — слишком холодно и ветрено, деревья вырастают до размеров кустарника. Зато рыбы у холодных берегов Исландии — море, и причиной тому теплый Гольфстрим, который удерживает средние исландские зимние температуры на отметке −12.

Селедку на острове называют «исландским золотом». В Исландии даже есть так называемые «селедочные города», которые появились на карте только благодаря ловле.

Ловить сельдь самостоятельно можно с ствозных и огромных портовых набережных Рейкьявика, где по утрам стаи особенно спортивных островитян совершают унылый моцион. Для ловли понадобятся куртка-ветровка, резиновые сапоги, теплые штаны с начесом. По желанию можно обзавестись и железным тазом, увенчанным кривыми рогами. Таз нужен не для того, чтобы складировать в него рыбу. Железный таз с рогами — национальный головной убор исландцев. Их, так сказать, кокошник или сомbrero.

Приехав в Исландию во второй раз, я решительно отказалась ехать смотреть работу пылких страстных гейзеров (а это обыч-

ный туристический аттракцион). Взяла в гостинице снасти — выдал консерж — и пошла на рыбалку. За три часа ловли мне на пустой набережной удалось выудить четыре рыбины, каждая весом граммов в 200. Улов оказался печальным, ловля сельди в Исландии проходит в промышленных масштабах — огромные разноцветные «селедочные» трейлеры выходят из бухты Рейкьявика и бросают свой невод. Счет улова идет на многие тонны, сельдь является основным исландским продуктом, идущим на экспорт, так, 250 тонн за восемь часов ловли — это нормальный показатель. С другой стороны, такая индивидуальная рыбная ловля — лучшая морская прогулка. Стоишь на месте, а волны так и дубасят по набережной, и кажется, что ты уже не на берегу, а по пути в Северную Америку, на деревянной галере викингов.

Любую пойманную сельдь в Рейкьявике можно куда-нибудь пристроить — например, сдать ее в какой-нибудь ресторан. Не варить же ее в гостиничном номере в стакане с кипятивником, как это делали советские артисты балета.

Но я видела, как абorigены (даже не помыв ее как следует) мощно солят пойманную рыбу, и тут же ею на месте закусывают. И нет в северных широтах закуски лучше! К национальной водке, которая называется коротко и ясно Viking. Кстати, это не травяной переный аккавит, как делают в Швеции или Норвегии, а именно водка, уж эту разницу я очень хорошо знаю. Только где же они берут пшеницу? Про-

фессиональные алкоголики утверждают, что исландская водка — это особый национальный продукт, в котором есть что-то от нашей водки, а что-то — от виски.

Попробовала я — посолила рыбу, опрокинула, закусила. Водка с селедкой в Исландии — восхитительно мрачная, гнетущая и совершенно безысходная трапеза. То есть то, что так любит всякий русский человек. Чтобы за душу торжественно брало, да за самые ее грудки. Водка с селедкой, даже еще в исландском пейзаже с гейзерами и огромными валунами, на которые не присядет и порядочная жизнелюбивая муха с континента, перепахивает душу сладостно невыносимо. Жить не хочется, хотя и понятно, что жить как-то надо.

Между тем, исландцы не только умело рвут душу, но и веселиться умеют — в выходные дни особые смельчаки укладываются спать на тротуарах. И светскую жизнь здесь можно найти. Ресторанный рыбный бизнес в Рейкьявике сейчас развит довольно хорошо, хотя еще двадцать лет назад жители этого 180-тысячного города брезговали есть свою рыбу. Рыба напоминала им о голодных временах начала XX века. Но сегодня все изменилось — и из сельди здесь делают первое, второе и компот. Именно так, существуют даже и рыбные коктейли. Их основа — та же водка, в которую добавляется щепотка соли, щепотка перца и кусочки маринованной селедки, тщательно очищенные от костей.

Обычная порция — это стакан. Получается исландский джигив, но до него еще надо дожить. А сначала — исландский рыбный суп. В сущности, это тот же буйабес из Марселя, только менее жизнерадостный. Композиционно в исландском рыбном супе меньше мельчайшей трухи, какой навалом в марсельском народном супе. Куда больше крупных кусков — трески, лосося, сельди. Разумеется, есть и картошка, и лук, совсем немислимые на жарком французском юге. После супа идет «комплимент» — это ассорти из селедки, по-разному замаринованной. Исландцы — большие специалисты в изготовлении маринада. Вот луковый маринад, чесночный, вот с повышенным содержанием уксуса, вот классический винный. Потом идет рыба жареная. К моему огорчению, это всегда будет филе упомянутых трески, сельди или лосося. Но я не люблю филе, предпочитаю целную рыбу с хвостом и головой. Однако ориентация на филе, как мне объяснили, связана с промышленным производством, с процессом — с целыми рыбинами больше возни. Обычный исландский гарнир ужасен. Это вареная морковь.

И, наконец, традиционный водочный рыбный компот. Официант ммуро улыбается принесенному стакану. Завидует. Выпиваю большими глотками. Прошу еще. Приносят еще. Я спрашиваю — а вам здесь рыба, случайно, не нужна? С утра, говорю, поймала, одну сырой съела, три штучки остальных. Забирайте себе вашу рыбу, мадам, мне так сказали. Дали баллон водки Viking и еще рецепт как делать такой коктейль.

Гады на марше

морепродукты

Морские гады. Так грубовато называют многие путешествующие гурманы то, что французы, например, изящно величают «fruits de mer». Известный российский исследователь Африки ГЕННАДИЙ ЙОЗЕФАВИЧУС употреблял в пищу морских гадов в разных странах мира, поэтому знает о них решительно все.

Итак, Африка, Кения. Вернее, кенийский остров Ламу. Раннее утро. Оскар, местный растаман, одетый по случаю визита в дорожную важную гостиницу в вывернутую наизнанку застиранную майку, стоит на заднем дворе Рерроні и, что собака, не сводит глаз с дверей кухни. В руках у бедолаги Оскара — огромная джутовая корзина с живыми синими крабами. Крабы смотрят на волю черными приставными глазами-бусинами, шевелят клешнями и негодуют по поводу тесноты и отсутствия воды.

Растаман Оскар надеется всучить крабов повару Рерроні, а повар еще не знает, нужны ли ему крабы. Дело происходит ранним утром, и поэтому постояльцы гостиницы еще не сделали заказы на ужин. Надо подождать до обеда, тогда гости определятся с планами на вечер, изучат меню, и Сара, эта пышная девушка с высокой прической, запишет пожелания в особую тетрадь, отнесет тетрадь повару, и только тогда кухня начнет искать крабов, лангустов, креветок, устриц, разную рыбу.

В Рерроні, лучшей гостинице острова Ламу, так заведено: рыба и морские гады здесь не бывают второй свежести. Они бывают здесь только живыми, только что выловленными. Вполне возможно, что Оскару повезет — постояльцы закажут крабов, повар купит у этого парня улов, и вечером, когда Оскар встретится со своими приятелями, у растамана будут карманные деньги. Вообще-то много Оскару не надо: две майки у него уже есть, шорты еще хоть куда, обувь он принципиально не носит, а на исполнение мечты — покупку собственной лодки — денег от ловли крабов и нелегальной работы гидом (и я как раз один из его клиентов) все равно не хватит; так что жизнь представляется моему знакомцу вполне безоблачной и беззаботной.

Впрочем, рассказ не об Оскаре, а о крабах. А также об устрицах, лобстерах, лангустах, лангустинах, креветках, мидиях и прочих природных источниках белка.

На кенийском побережье Индийского океана всего этого добра полно: в Момбасе, Малинди, на острове Фунзи только свистни — к столу мигом доставят любого морского гада. Вот только за качеством и свежестью мало кто сможет поручиться. Не то на Ламу: в моей сегодняшней гостинице Рерроні, где почти бессмысленно идти вечером в ресторан, не сделав днем заказа, на кухне может просто не оказаться нужной рыбы, рака или моллюска — такая вот концепция свежести.

У самого острова Ламу почти ничего не ловят. Оскар и другие местные рыбаки ходят на своих (или взятых у кого-то напрокат) лодках к соседнему острову Манда. Там на отмелях ловят крабов, зубилом отбивают от камней тепловодных устриц, там же ставят ловушки на лобстеров. За марлином и тушом рыбаки ходят уже в другие места, на глубину. Рыба помельче ловится в проливе между островами.

Конечно, Рерроні — не единственное рыбное место на острове, но это лучшая гостиница на побережье (не только на Ламу), ее хозяйка (кажется, когда-то они были шведами) знает толк в рыбе и морских гадах. Они умеют держать класс. А еще они умеют не обманывать ожиданий.

Можно, конечно, день на третий-четвертый, подстав от райской жизни, поставить эксперимент и выбраться из деревни Шелла (где отель Рерроні, и где целых четыре дома у принцессы монегасков Каролины, а еще дома у всякой американской,



английской и прочей немецкой светской общности аристократического толка) в городок Ламу. И найти там Али, местную знаменитость, устраивающего у себя дома трапезы в стиле сухили, и наесться у него креветок в чесноке и прочих крабов. Но, во-первых, вам придется тогда слушать игру на синтезаторе и песни в исполнении самого Али, а, во-вторых, вы всего лишь убедитесь, что от добра добра не ищут, и что лучше тех блюд из репертуара Рерроні, которые вы уже пробовали, могут быть только те, что попробовать еще предстоит. Но Али — большой затейник, и дома у него интересно побывать, но ведь в Москве вы таких крабов, как в Рерроні, не попробуете, а потому надо пользоваться каждым моментом счастья, чтобы не было мучительно больно потом, на родине.

Впрочем, все зависит от того, где у вас сейчас родина. Если в Лондоне, то хоть и с трудом, но вы замените Рерроні рестораном Nobu. И пусть там нет синих крабов (хотя, может, и есть — просто я не в курсе), да и вся остальные гады доставляются на кухню с некоторой задержкой и не живыми, а на льду, но там, по крайней мере, вкусно. И не опасно. Чего не скажешь о Москве.

Еще лучше, если ваша временная родина — это Сардиния. Тогда вы можете сесть на лодку, врубить мотор в тысячу лошадиных сил, взрывать, что банда глуховатых байкеров, и отправиться на остров Магдалины, где подают лучших на свете лобстеров по-сардски. Вообще-то эти лобстеры — не совсем лобстеры. И не омары. И не лангусты. У них нет клешней, они огромного размера и состоят они на девять десятых их хвоста, то есть из цельного белого прекрасного мяса. По-итальянски они зовутся aragosta, и в русском языке нет точного для них названия. Такие лобстеры (пусть уж они называются именно так) отвариваются, рубятся на крупные крупляшки и подаются в огромных глиняных мисках вперемешку с крупно же порезанными местными помидорами, колбасами лука и зеленью и под каким-то секретным соусом, из-за которого ты съедаешь этих самых лобстеров явно больше, чем можешь осилить. И мучаешься потом от белкового шока и от раздутья живота, но все равно, словно наркоман, возвращаешься к своему дилеру за новой порцией. В этом соусе — какие-то травы, сливочное, кажется, масло в смеси с оливковым, перец и еще что-то, что и делает тебя «арагостозависимым». На всю жизнь.

На приятельских лодках я ходил на Магдалену не раз и не два. Шкипер швартовался, и я, даже не дождавшись, откуда катер встанет у причальной стенки, прыгал на берег и бежал в La Grotta, к Энцо. Не повар, не ресторатор — это артист с развешивающимися на сардском ветру локонами. Он всегда встречал меня распростертыми объятиями, усаживал за стол, и официанты начинали танцевать вокруг меня танец с закусками. Анчоусы, карпаччо, макрель, какие-то необязательные в данной ситуации овощи — все это ковром накрывало стол, на который Энцо водружал бутылку верментино и пару стаканов, для меня и для себя. Мы, конечно, выпивали, и Энцо оставлял меня с макрелью, а сам отправлялся на кухню колдовать над соусом.

(Окончание на стр. 26)

Ваше

Бюро Путешествий

www.kuda.ru
(495) 777-777-4



Путешествия, составленные по Вашему вкусу

т е л . : 7 - 9 9 9 - 4 4 4

www.nevatravel.ru

