

путешественник

Гады на марше

морепродукты

(Окончание. Начало на стр. 25)

После первой бутылки, когда сил уже, кажется, оставалось только на бурный и продолжительный сон (здесь же, на лавке), появлялись Энцо, миска с лобстером, вторая бутылка и... второе дыхание. Все начиналось заново. И как будто не было анчоусов, карпаччо из спады, макрели, как будто не приносили мне пасты с боттаргой, прессованной икрой кефали, как будто и не ел я совсем. Я набрасывался на лобстера и рвал крутящими руками, макал белое мясо в соус, закусывал помидорами и запивал очередным бокалом ледяного вермента. И если бы не было на мне передника, принимавшего на себя все брызги (соуса и обильно отделяющейся слюны), то владельцы магазинов в Порто Черво наваривались бы не мне каждый раз, что я ходил на Магдалену. Ведь рубашки и шорты приходилось бы не стирать, но менять, ведь секретный соус не отстирывается уже никогда. А Энцо сидел рядом и посмеивался.

Эх, давненько я не бывал на Магдалене! Как там Энцо? Впрочем, с лобстером, теперь уже настоящим, с клешнями, у меня связаны не только сардские воспоминания.

Карибы, Сент-Винсент и Гренадины, один из крохотных необитаемых островов из числа тех, на которых снимались «Пираты Карибского моря» и которых даже нет на карте. 1 января, утро после бурной встречи нового года на борту пятимачтового Royal Clipper. Русский капитан решает бросить якоря в каком-то заливычке, и на «зодиаках» мы отправляемся на берег — лежать под пальмами и приходить в себя. Команда привозит на пляж гриль, и повар начинает готовить обед. К сожалению, все из чего на Royal Clipper (как и на других круизных кораблях) готовят, заморожено. Хозяйка парусника (шведы,



как и в случае с Рерони, только совсем другие шведы, не пересилившие своего absolutного скандинавского характера) не доверяют местным поставщикам и боятся иском от отравленных испорченной рыбой пассажиров, а потому продукты закупаются где-нибудь в Европе, у проверенных поставщиков, и всей этой ледниковой убоиной забиваются трюмы. Дикость, глупость — ты посреди моря, но ешь замученную криогеном рыбу. Что делать! Круиз — есть круиз.

Так вот, повар начинает готовить обед, а ты краем глаза замечаешь местных жителей, держащихся на расстоянии. Ты идешь к ним, обнаруживаешь прекрасных живых лобстеров, платишь, сколько попросят (а просят — судие местные копейки) и возвращаешься назад, к повару с его грилем. Повар быстро разделяет гадю, бросает их на решетку и уже через пятнадцать минут ты становишься обладателем (и пожирателем) лучших на свете лобстеров и бутылки шампанского,

купленной в баре еще вчера, накануне петард и коллективного безумия. Все это происходит под завистливые взгляды других пассажиров, вынужденных довольствоваться чем-то куда менее аппетитным.

Разве не это называется словом «счастье»? Или вам кажется, слово «счастье» никак не связано с едой? Тогда рассказу о самой вкусной на свете рыбе. И о счастье.

На сей раз дело происходит в Мерано, странном итальянском городе, где все говорят по-

немецки, и где Сисси, императрица Австрии и королева Венгрии, проводила свои отпуска (должны же быть даже у королевых отпуска!). В этом немецко-итальянском городе находится клиника франко-испанского доктора Анри Шено, и в этой клинике разные почтенные люди теряют вес, потому как сидят на диете и следуют верным курсом Шено на выведение шлаков и построение здорового организма.

Так вот, диета, которой в Palace Merano — а клиника нахо-

дится в столетней знаменитой гостинице — мучают постоянцев, содержит питательных веществ в количестве 600 калорий в день на душу, а меню местного ресторана состоит из позиций типа «сейтан (искусственное мясо) в соусе карри», «булгур (крупный кус-кус из какой-нибудь полбы) с овощами», «киноа (семена южноамериканского растения) с артишоковой подливой» и т. п. И все это — без соли. И без специй. Даже кофе здесь — из ячменя (помните упоминательный

советский напиток «Ячменный»), и капучино подается в виде этого самого ячменного кофе с пенкой из соевого молока! Представили? А теперь вообразите, что раз в неделю каждого доходят еще и заставляют поститься, то есть 30 часов питаться только весьма жидкими овощными бульонами, вкус которым придают разве что имбирь и дикий голод. Под конец такого поста пациент приходит морально и физически очистившимся, и в качестве награды, в виде осязаемого, обоняемого и остро понимаемого счастья получает... тушку рыбы-соль на гриле. И эта счастливая соль — самая вкусная рыба на свете. Уж поверьте, я три раза там бывал, и мои 15 килограмм живого веса оставлены именно в Мерано, у доктора Шено, в Palace Merano.

Рыбешку эту ты ждешь каждый раз с трепетом и таким нетерпением, и никакие деликатесы, никакие мишленовские звезды (в любых количествах) не могут заменить рыбки-соль, поданной, несмотря на название, совсем без соли и с гарниром в виде мотка водорослей — примерно таких, которые бесплатно выдают в хороших рыбных лавках кустицам.

Кстати, об устрицах. Вы будете смеяться, но лучшие устрицы я ел не в Бретани, не в Нормандии, а в... Швейцарии, неподалеку от Санкт-Морица и Энгадинского перевала, в ресторане при рыбном магазине. Или в магазине при рыбном ресторане. Устриц там (а также пресловутых крабов, лобстеров или чего еще захотите) вылавливают из огромных аквариумов с проточной водой и немедленно подают к столу. Мне, к примеру, подали огромную устрицу (по имени «копчато», кажется) размером с тарелку и весом в полкило. И есть ее надо было с помощью ножа и вилки, не то что тех тепловодных крохотулек из меню Рерони или весьма средних по размеру, хоть и неплохих на вкус, устриц, что подавали мне

в порту южноафриканского Порт-Элизабет. И даже не тех устриц, что милая девушка вскрыла для меня и моих друзей в неурочное время в закрытом на перерыв ресторанчике на Иль де Ре во Франции. Мы тогда позорно опоздали пообедать и, ворвавшись в брасерию, в которой почтенные местные жители, уже давно покончившие со своими дежнерами, допивали кофе и ликеры, стали канючить и упрямивать девушку, в одиночку обслуживавшую посетителей, дать нам еды. Девушка наругала нам колбасы (она продавалась в заведении не на граммы, а на сантиметры), откупорила бутылку вина и пошла на кухню. Через минут пять она вернулась с блюдом устриц, посмотрела на наши пустые тарелки, снова ушла на кухню, еще раз вернулась, теперь уже с паштетами, а потом ушла вновь, и принесла еще одно, вдвое больше первого, блюдо устриц. И, признаваясь, я не помню вкуса тех устриц, но я помню эту милую девушку, променявшую свой законный перерыв на сомнительное удовольствие угощать голод заезжих туристов. Спасибо ей, такой милой и заботливой — она так виртуозно вскрывала устриц, а я даже не помню ее имени.

Зато помню имя Оскара, и помню, как он со счастливым улыбочкой и деньгами в руке шел со двора Рерони, потому что гости наказыывали крабов, и повар купил весь улов целиком. И вечером в Рерони подавали синих местных крабов целиком (с молотком в придачу), и по-суахильски (с индийскими специями и большим количеством чеснока), и еще как-то, а Оскар, которому на этих крабов наплевать, пировал со своими друзьями где-то в другом месте и строил планы на ту большую и счастливую жизнь, которая когда-нибудь да начнется. Хотя разве же это не счастье — жить так, как он, Оскар, живет именно сейчас?

МЕТРОПОЛИС
ТУР

отправление из Сочи и Санкт-Петербурга

В кругу друзей и любимых артистов

На теплоходе "Van Gogh" 4*

Язык круизов – русский

Круиз № 1 (24.06.08 – 10.07.08) «ЕВРОСТИЛЬ»

С.-Петербург – Кильский канал – Амстердам (2 дня) – Тилбери (2 дня) / Лондон – Гавр (2 дня) / Париж – Остенде (Брюссель, Брюгге) – Гамбург – Кильский канал – С.-Петербург

Круиз № 2 (10.07.08 – 28.07.08) «КОРОЛЕВА ФЬОРДОВ»

С.-Петербург – Арендал (Норвегия) – Торсхавн (Фарерские о-ва) – Рейкьявик (Исландия) – Алесунд – Гейранген-Фьорд – Берген – Копенгаген – Хельсинки – С.-Петербург

Круиз № 3 (28.07.08 – 18.08.08) «ЕВРОПЕЙСКАЯ КОЛЛЕКЦИЯ»

С.-Петербург – Кильский канал – Эймьден (Амстердам) – Тилбери (2 дня) / Лондон – Гавр / Париж – Лиссабон – Барселона – Чивитавеккья / Рим – Пирей / Афины – Сочи

Круиз № 4 (18.08.08 – 02.09.08) «ПАНОРАМА АДРИАТИКИ»

Сочи – Пирей / Афины – Дубровник (Хорватия) – Сплит (Хорватия) – Венеция (2 дня) / Верона, Падуа – Анкона (Италия) / Сан-Марино, Ассизи – Барн (Италия) – Стамбул – Сочи

Круиз № 5 (02.09.08 – 19.09.08) «ИМПЕРАТОРСКИЙ ВОЯЖ»

Сочи – Пирей / Афины – Ливорно / Пиза, Флоренция, Сена – Генуя / Милан, Портофино – Ментон (2 дня) / Ницца, Канн, Монако – Барселона – Палермо (о. Сицилия) – Стамбул – Сочи

Круиз № 6 (19.09.08 – 07.10.08) «НОЧИ ЛЮБВИ»

Сочи – Пирей / Афины – Мессина (о. Сицилия) – Ибиза (Балеарские о-ва) – Ницца (2 дня) / Канн, Монако – Неаполь / Помпеи – о. Миконос (Греция) – Сочи

Круиз № 7 (07.10.08 – 24.10.08) «ЮЖНОЕ СОЗВЕЗДИЕ»

Сочи – Пирей / Афины – Катанья (о. Сицилия) – Марсель / Авиньон – Сет / Монпелье – Барселона – Чивитавеккья / Рим – Стамбул – Сочи

Круиз № 8 (24.10.08 – 08.11.08) «ЗЕМЛЯ ОБЕТАВАННАЯ»

Сочи – Стамбул – Порт-Саид / Ханг – Ашдод (2 дня) – Хайфа (2 дня) – Анталья – Чанаккале (Турция) / Трой – Сочи

ОФИСЫ ПРОДАЖ

Барнаул

Владивосток

Екатеринбург

Казань

Краснодар

Нижний Новгород

Новосибирск

Пермь

(3852) 26-23-15

(4232) 70-94-53

(343) 371-13-32

(843) 526-04-28

(861) 267-15-47

(831) 411-90-07

(383) 222-01-86

(342) 246-61-61

Ростов-на-Дону

Самара

Санкт-Петербург

Ставрополь

Сургут

Томск

Уфа

Челябинск

(863) 244-10-66

(846) 333-44-81

(812) 324-23-11

(8652) 56-70-11

(3452) 51-67-07

(3452) 75-57-50

(347) 223-55-74

(351) 264-00-62

реклама

Финляндия

ЛЕТО В ФИНЛЯНДИИ

ИСТОЧНИК БОДРОСТИ

www.visitfinland.ru

visit Finland

Подобрать тур по Вашим интересам вам помогут:

Скантравел (495) 788 0442, www.scantravel.ru

Турбюро Москва (495) 510 5510, www.tbmos.ru

Веди Тур (495) 628 0106, www.veditur.ru

Нева (812) 380 1550, (495) 951 1121, www.nevatravel.ru

Простор (812) 710 8944, www.prostor-tour.ru

Эдельвейс (812) 312 2156, www.edelweiss.spb.ru

реклама