

путешественник

Азиатский крепкий орех

деликатес

Дурьян — самый вонючий деликатес в мире. Однако истинным гурманом может считаться только тот, кто, пересилив себя, отведал дурьяна. **Геннадий Йозефовичус**, будучи в Бирме, съел этот дурьян.

На дело мы собирались, тщательно подготовившись: нашли пару плотных пакетов из полиэтилена, резиновые перчатки, заказали таксомотор. Выезжать решили в сумерках.

Такси подъехало минут за пятнадцать до назначенного срока, и консьерж попросил посылного сообщить нам о прибытии транспорта. Мы нехотя покинули прохладную комнату и, выйдя на улицу из кондиционированного нутра, немедленно покрылись липким потом. В это время года в Рангуне (или, как его называют теперь, Янгоне) особенно жарко и влажно. Впрочем, в Бирме (или Мьянме) жарко и влажно всегда.

Мы сели в такси и попросили отвезти себя в китайский квартал, к рынку у храма с драконами. На другом городском рынке, Центральном (местные зовут его Шотландским), мы побывали еще днем, в разгар жары. Пик температурной вакханалии закончился в вострох, а потому дело, ради которого мы отправились на рынок, не заладилось. Не хватило сил и куражу, кроме того, плавающий воздух и без того был заполнен ароматами; не хватало еще запахов тухлого мяса. Да, да, тухлого мяса. Нам предстояло попробовать дурьян — любимый бирманцами плод, мякоть которого обладает консистенцией парной телятины, но пахнет, как телятина, которая находится на последней стадии гниения.

На Шотландском рынке мы, конечно, этот самый пресловутый дурьян видели. И обоняли. Огромными горами большие пупырчатые орехи (или кто они там?) были складированы у всех входов и выходов с базара, и тор-

говцы весьма ловко вскрывали их, выпуская смрад наружу. Потом они выковыривали мякоть и выкладывали ее на лоточки.

Прохожие расхватывали этот кошмар, словно горячие пирожки, и тут же жадно пожирали желтоватую воллупу субстанции. Иные просили завернуть дурьяну с собой, и тогда торговцы оборачивали лоточки прозрачной пленкой и бросали их в сумки покупателей. Букет ароматов, наводнявших все пространство на расстоянии пятнадцати-двадцати шагов от одного лишь раскрытого плода дурьяна, состоял из запахов природного газа; пота, тухлятины, гнилой капусты и прочих источников сероводорода.

Унюхав эти ароматы лишь раз, я уже без труда мог понять нелюбовь к дурьяну администрации нашей янгонской гостиницы, украсившей вход в отель значком с перечеркнутым плодом и текстовым предупреждением: «No durian, please». Поэтому вечером нам и понадобились толстые, не пробиваемые (как нам казалось) дурьянным смрадом пакеты. Почему? Да потому, что мы отчаянно хотели попробовать этот плод, но слегка побавались есть его прямо на улице. Шел всего первый день двухдневного путешествия по Бирме, и подхватить дизентерию в самом начале как-то особенно не хотелось. План состоял в том, чтобы довести разделанный дурьян до Governor's Residence (так называлась наша гостиница), хорошенько помять дурьяновы внутренности, выложить продукт на тарелку и, вооружившись ножом и вилкой, в домашних условиях употреб-



ребить его. Пакеты понадобились для того, чтобы обмануть бдительность, вернее, обоняние гостиничной администрации, перчатки — чтобы переложить разделанный плод с лоточка в мешок и не провонять самим, такси — для комфорта и скорости передвижения по городу. Таков был план. Его мы придумали еще днем, когда прогуливались между рядами Шотландского рынка, вяло отмахиваясь от предложений отведать китайской стряпни и пробуя жареных во фритюре кузнечиков (может быть, это была саранча), когда одуревали от запаха дурьяна, с завистью смотрели на куски арбуза и обзаводились веерами из сандалового дерева. Торговцы глазели на нас, мы на них, шел межкультурный обмен.

Потом мы вернулись в резиденцию, подготовились к вечернему походу и отправились на дело.

Как вы уже знаете, мы доехали до китайского рынка и отправились в ночь (за те пятнадцать минут, что мы ехали от гостиницы, успело стемнеть), расщепленную огнями фонарей, гирлянд и ярких ламп, освещавших прилавки. Воздух был наполнен запахами (знакомой нам вонью дурьяна и ароматами китайской готовки) и звуками (гомоном, гудками машин и шумом дизельных генераторов, дающих энергию гирляндам и лампам). Толпа двигалась сразу во всех направлениях: кто-то искал места за столиками, чтобы перекусить, кто-то торговался с продавцами арбузов и дурьяна, другие делали покупки в промтоварных рядах или просто флианговали по шумным улицам. Желание быстро купить плод и поехать в гостиницу, прошло. Для начала хотелось исследовать рынок, заглянуть во все его щели, попробовать стряпни, и только потом исполнить план и вернуться домой. Так и поступили.

В одном из закутков Чайна-тауна мы нашли торговку супом из акульих плавников и надолго застряли у прилавка, на котором прямо на конфорке, сооруженной из паяльной лампы и решетки, стояла глиняная посуда с чем-то очень горячим и очень тягучим. На вопрос «Shark fins?» китаянка согласно закивала головой, вытерла стол и жестом пригласила нас занять



за ним места. Еле втиснувшись между подлокотниками микроскопических кресел и почти поджав колени к подбородку, мы застыли в ожидании трапезы. Пробовать нечто явно проклятое мы не боялись. Даже не знаю, почему. Не боялись, и все тут!

Торговка побросала что-то в кипящую жижу, раздала нам ложки, сняла посудину с огня и поставила ее перед нами на стол. Аромат — прекрасный, ни с чем не сравнимый аромат супа из акульих плавников защекал ноздри. Мы вооружились фарфоровыми ложками, разлили по плошкам густое содержимое посуды и накинусь на суп.

Что это было за наслаждение! К тому времени, как наши тарелки опустели, китаянка свар-

ганила вторую порцию. И снова мы все поддели до последней капли, и съели бы еще, но хозяйка заведения, оказавшаяся неготовой к нашему аппетиту, извела на две наши гигантскоанские порции весь запас плавников и, слава богу, трапеза закончилась. Впрочем, в другой посудине китаянка готовила ласточкины гнезда. Мы, понятно, поддели и их, хотя на вкус они оказались ничуть не лучше молочной рисовой каши. Может, это и была рисовая каша?

Расплатившись с китайской поварихой (она запросила судие бирманские копейки) за лучший на свете суп из акульих плавников, мы, еле передвигая

ногами, пошли исследовать — так, чисто с научными целями — другие лавки. За каждым столом что-то бурлило, кипело и шкворчало; сотни людей поглощали жареную лапшу, крохотные шашлычки, какое-то варено, салаты. На любом другом рынке Мьянмы такого представить себе было бы нельзя, ведь бирманцы — буддисты, и мясо здесь не особо в почете, все больше овощи и рис. Но в Чайна-тауне все было по-другому. С мясом. С животной радостью. Как и полагается китаяцам, ведь Чайна-таун, что, впрочем, понятно из названия, ими, китайцами и населен.

Обойдя шашлычные и лапшовые ряды, мы уплывились в дебри промтоварной ярмарки. В царстве китайских лампочек, китайских кед, китайских игру-

шек и прочей китайской мануфактуры толкались, бешено торговались, просто глазели на товары тысячи жителей Янгона. В специальных, куда более шикарных, чем все остальные, палатках бирманцам предлагалось поучаствовать в лотерее. Главным ее выигрышем была возможность приобрести мобильный телефон. Этот самый телефон — большая редкость в Мьянме. Мы вышли за пределы Чайна-тауна и, продолжая двигаться по улице вдоль лавок, дошли до большого буддистского храма с золотой ступой посредине. Разувшись, зашли в храм и немедленно оказались в центре внимания. В отличие от рынка, где все заняты куплей-продажей, люди в храме не заняты каким-то определенным занятием. Бирманский храм — нечто вроде клуба. Здесь собираются целыми семьями, здесь отдыхают, пережидают жару, едят, спят, воспитывают детей. Иногда молятся и медитируют. Впрочем, для молитвы существуют профессионалы, буддистские монахи, коих в Мьянме — каждый десятый, и в их число может записаться любой желающий.

Вокруг нас собралась небольшая толпа любопытствующих, из нее выделились два бирманца в лонжи, традиционных мужских юбках (их тут носят все). Эти двое заговорили с нами на хорошем английском. Мы ответили тем же. Узнав, что мы из России, один из наших новых друзей достал из сумки «Анну Каренину», а потом пригласил к себе в гости, за город, в небольшую деревню. Увы, пришлось отказаться, из Янгона мы следующим утром улетали в Баган, а ехать ночью было бы весьма неосмотрительно. Все равно мы бы ничего не увидели.

Распростравшись с почитателями Льва Толстого, мы снова отправились в ночь. Надо-таки было забыть наши мешки смрадных плодов и вернуться в гостиницу. Спать уже хотелось отчаянно.

Проделав обратный путь в Чайна-таун, мы подошли к пер-

вому попавшемуся торговцу дурьяном, выбрали пару плодов, быстро, зажав носы, засунули мякоть в один пакет, положили этот пакет в другой, завязали узлом, бросили его в багажник такси и поехали в Governor's.

В гостинице мы прокрались мимо стойки администратора к себе в комнату, закупили все окна, в ванной вскрыли пакеты, под струей воды промыли клеклые тела дурьяна, обсушили их бумажными полотенцами и положили на блюдо под большим стеклянным колпаком. На этом блюде чуть раньше лежали какие-то сладости, присланные в нашу комнату администрацией отеля. Так вот, их место заняла мякоть дурьяна.

В этот момент мы обнаружили, что в номере нет ни ножа, ни вилки — решили идти с блюдом под колпаком прямо в ресторан. Вернее, в бар, ресторан был уже закрыт.

Бармен все понял еще до нашего появления. Чудный запах, струившийся из-под колпака, подготовил его к нашему приходу. Он усадил нас за дальний столик и предложил выпить. Потом принес салфетки, ножи и вилки. Я поднял колпак, разложил мякоть по тарелкам, и мы приступили. Оказалось, дурьян — нечто вроде банана. Примерно той же консистенции, только на вкус несладкий. И очень вонючий. Признаться, много мы не осилили. Так, самую малость. Колпак последовал на свое место, мы — на свое, в комнату. Эксперимент был закончен. А запах остался. Или это нам просто мерещилось.

Пакетов из-под дурьяна, кстати, уже не было в комнате. И остатков дурьяна, что скопились в раковине после мытья. И резиновых перчаток. Кажется, кто-то даже продезинфицировал воздух. В общем, все следы пребывания дурьяна в комнате Governor's Residence были удалены. Наутро нам предстояло лететь в Баган — город, где три тысячи пагод и где нам не надо будет пробовать дурьян.



ТУРИСТИЧЕСКАЯ КОМПАНИЯ
PAC GROUP
18 лет на туристическом рынке

МНОГОКАНАЛЬНЫЙ ТЕЛЕФОН
(495) 22-555-76 для частных лиц
(495) 933-09-50 для агентств
www.pac.ru

Более 50 маршрутов по всему миру!

МОРСКИЕ КРУИЗЫ

ГАРАНТИРОВАННЫЕ РУССКИЕ ГРУППЫ

Майские праздники
«Западное средиземноморье» (7 н), MSC ORCHESTRA
Неаполь — Палермо — Тунис — Пальма-де-Майорка — Барселона — Марсель — Генуя — Неаполь
Даты: 28.04–05.05.08, 05.05–12.05.08 Цена раннего бронирования: от 25650 руб (699 евро)

Специальный круиз для детей с родителями
«Путешествие в стиле LEGO» (7 н), MSC OPERA и день в парке «Legoland»
Киль — Копенгаген — Висбю, Стокгольм — Хельсинки — Санкт-Петербург
Даты: 29.05–05.06.08 Цена раннего бронирования: от 51340 руб (1399 евро)

Хит продаж! Еженедельные круизы по норвежским фьордам из Санкт-Петербурга!
«Музыка фьордов и города Балтики» (14 н), MSC OPERA, MSC LIRICA
Норвегия — Дания — Германия — Швеция — Финляндия — Россия
Даты: еженедельно с 29 мая по 4 сентября Цена раннего бронирования: от 69360 руб (1890 евро)

КУРОРТ-ОТЕЛЬ ЦАРЬГРАД

ЦАРСКИЕ ПОЧЕСТИ

Единственный в своем роде курорт-отель «Царьград» располагает всем необходимым для роскошного отдыха.

- Царское великолепие — интерьеры отеля отличаются особой изысканностью.
- Царские пиры — несколько ресторанов с великолепной кухней на любой вкус.
- Царский досуг — оздоровительный комплекс «Русская баня», увлекательная рыбалка.
- Царские забавы — развлекательные шоу, ночной клуб.
- Царский сервис — круглосуточное VIP-обслуживание.

785-22-00
www.tsargrad-hotels.ru

ЦАРЬГРАД

Все, что вы слышали о Lykia World, — правда!



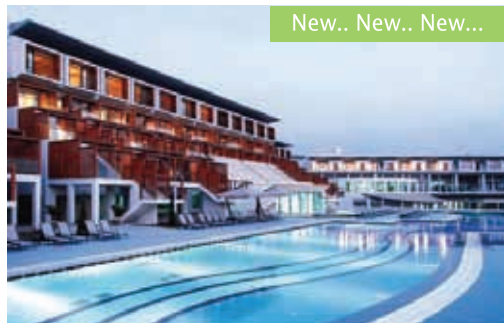
Гурция

Подарите себе настоящий праздник жизни...

Каждый может осуществить свою мечту и подарить себе захватывающий отдых в великолепных отелях Lykia Group, где на фоне потрясающих морских пейзажей с бесконечными песчаными пляжами построены настоящие шедевры современной турецкой архитектуры.



На правах рекламы



Этот отель, отмеченный многочисленными международными наградами, расположен в лучшей части курортной зоны Фетхи — Олюдениз — и пользуется большой популярностью у романтических пар и семей с детьми, которые вновь и вновь возвращаются сюда, чтобы прервать отдыхать в его комфортабельных номерах и вновь насладиться великолепными пляжами. В LykiaWorld вы будете восхищаться убранством роскошных номеров с видом на море, первоклассным сервисом, богатым выбором уютных ресторанов и ресторанным выбором — 19 бассейнов. Маленькие отдаленные районы предлагают развлечения по душе в аквапарке «Детский Рай» или в Детском клубе, но всегда они будут в полной безопасности и под неустанным вниманием родителей или воспитателей. Наши высокопрофессиональные эксперты из Центра Кресты и Тавко сдают все необходимое, чтобы вы достигли полной релаксации и восстановления сил. А чтобы зарядиться еще большей энергией, на территории отеля вы найдете все необходимое для активной жизни: активные развлечения и спорт, например, 19 теннисных кортов, гольф-поля, площадки для волейбола, футбола и баскетбола.

lykiaWorld
OLUDENIZ

Отельный комплекс построен в настоящем зеленом оазисе на берегу моря с почти бесконечным песчаным 2,5-км пляжем. Его корпуса, возведенные в соответствии с последним тенденциями архитектурного дизайна, находятся в удивительной гармонии с уникальным природным ландшафтом. Впервые на Средиземном море смогли построить комплекс с профессиональными гольф-полем классификации Links — истинную мечту всех гольфистов. Уникальная планировка архитектурного комплекса разделена на приватные зоны, которые предназначены для активных развлечений и спорта или релаксации и спокойного отдыха. Высокопрофессиональная анимационная команда поможет вам весело и беззаботно провести свой день и выбрать что-то по душе из множества возможностей и развлечений. Возможно, вы предпочтете мастер-классы по танцу ZEN или боевые традиционные спортивные занятия в этом отеле найдете участие для каждого. Дети могут безопасно играть и веселиться, пока взрослые омолаживают свою душу и тело в комплексе Аквапарк или Фитнес-центре.

lykiaWorld
LinksGOLF
AKTALYA

Для раннего бронирования или за более подробной информацией обращаться в Представительство группы отелей LykiaWorld в Москве: Лубянский пр-д, 21, стр.5, (495)777-3880, 933-09-50
www.lykiaworld.com