



в риге совсем не популярен fast food, более того — единственный mcdonald's в городе влачит жалкое существование

Со спа-традициями в Латвии всегда было хорошо: на местных минеральных водах русские начали поправлять здоровье еще в наполеоновские времена, когда генерал Барклай-де-Толли, местный уроженец, отрекомендовал это направление знакомым офицерам. Судя по всему, офицеры совет оценили, ибо постепенно в эти края подтянулись и известные дворянские семьи, и члены императорской фамилии. Николай I довольно мудро выделил землю под строительство первого в этих краях санатория, и местечко Кемери, ставшее ныне одним из районов Юрмалы, получило статус государственного курорта Российской империи. Уже тогда помимо значительного количества целебных источников латыши предлагали жаждающим исцеления россиянам лечебные грязи, не говоря уж о столь важной для каждого измученного цивилизацией горожанина детали, как чистый морской воздух, насыщенный запахами соснового леса.

Рига примкнула к этим славным традициям буквально недавно, но с размахом: теперь измученные цивилизацией (или ее отсутствием — тут сразу не скажешь) россияне отправляются в латвийскую столицу, заранее бронируя посещение шестизэтажного комплекса ESPA, что столь преуспевшая в области ароматерапии британская марка открыла здесь года четыре назад. В ESPA предлагается восстанавливать внутренний баланс с помощью массажа горячими камнями, чистить чакры кусочками янтаря, вдыхать расслабляющие и возбуждающие масла, после чего либо радостно сбивать калории в просторах тренажерного зала и нарезать круги в обширном бассейне, либо лениво сидеть в футуристического вида кабинках мини-саун на верхнем этаже спа, в задумчивости уставившись на раскинувшийся внизу город.

Тут нельзя не отметить, что есть среди нас и такие, чье сердце не бьется чаще от восторга при мысли о том, что в задумчивой релаксации с ними будут обитать еще человек десять совершенно незнакомых людей с распаренными после сауны лицами. И это вполне закономерная реакция для людей, не понаслышке знающих, что такое в час пик пытаться пересечь площадь Белорусского вокзала — такое испытание у каждого может пошатнуть любовь к обществу. Этим святым мученикам должен прийти по душе рижский отель Le Dome, где всего пятнадцать номеров, но зато есть свой небольшой, но толковый спа-центр, предлагающий почти индивидуальное обслуживание и 12 видов массажа, включая шиацу и ломи-ломи. Отель, несмотря на очевидно небольшие размеры, довольно забавно разместился внутри здания с чуть ли не четырехсотлетними стенами: то сауна найдется на пятом этаже, то терраска обнаружится с чуть ли не лучшим видом в городе, то еще какой загадочный закоулок, в котором стоит пара симпатичных стульев скандинавского дизайна. И номера такие же нестандартные: в них можно увидеть и деревянные перекладки под высоким потолком, и круглую стену, и шкаф, из которого можно попасть в ванную. А в бывшем каретнике, то есть гараже для карет, теперь находится рыбный ресторан Le Dome, входящий в список лучших рыбных заведений чуть ли не по всему балтийскому региону.

И надо отметить, что так же неспешно, с чувством, толком, расстановкой, как латвийцы подходят к спа-культуре, они подходят и к еде. В Риге, в отличие от соседних российских городов, совсем не популярен fast food, более того — единственный McDonald's в городе влачит жалкое существование. А в противовес ему существует движение slow food, в основе которого лежит качество исходного продукта. Затеял движение Slow Food Riga известный местный повар Мартиныш Ритиньш, который рассудил, что фермеры и рестораторы должны знать друг друга в лицо, тогда первые будут чувствовать себя уважаемыми и востребованными, а вторые будут точно знать происхождение тех продуктов, которые они используют на своей кухне. Вышеупомянутый ресторан Le Dome также является активным сторонником концепции slow food, и шеф-повар ресторана считает своим долгом рассказать вам, откуда пришел сегодняшний свежий улов рыбы и что за икру латвийского осетра можно найти у них в меню. На увлеченных здоровым образом жизни путешественников это производит неизгладимое впечатление — ведь каждый, кто хоть раз сталкивался с современной диетологией, слышал и от итальянского доктора Шено, и от профессора Левина из карельского санатория «Кивач», что есть нужно в первую очередь местные, сезонные продукты. И движение slow food, начавшееся лет пятнадцать назад как поддержка местных производителей, концепции этой соответствует идеально. Теперь в Ригу стало принято приезжать для походов по лучшим местным ресторанам, шеф-повар каждого из которых гарантирует, что может подробно рассказать о любом продукте на своей кухне. В эпоху расцвета глобализации, когда жалобы на качество продуктов стали общим местом в любой стране мира, рижане сделали просто ход конем — в главном ресторане движения slow food Vincents, где заправляет тот самый Мартиныш Ритиньш, всегда аншлаги и нужно приложить немало усилий, чтобы отведать здесь филе осетра, карамелизированное в сиропе из березового сока. Еще одно знаменательное место, работающее в концепции slow food, — винный бар «Гараж», что находится рядом с Berga Bazars. Знающие люди заказывают здесь перлотто, так называемое ризотто из перловки, а также десерты из ревеня и ржаной крошки. Berga Bazars — вообще довольно колоритное место, где полно магазинчиков, которые принято называть приятными и в которых предлагается изучить вполне достойные предложения местных дизайнеров. А по выходным здесь работает настоящий фермерский базар, на котором вы сами можете посмотреть в глаза тем самым фермерам и рыбакам, что участвуют в концепции slow food и гарантируют качество всего, что можно найти у них на прилавке.

От Berga Bazars рукой подать до дизайнерского магазина Riija, из которого россияне, жаждущие ухватить чистоту прибалтийского стиля, мешками выносят свечи, посуду, льняные салфетки, постельное белье и прочую атрибутику местного представления о красивой жизни.

И вот только в тот момент, когда пытливый путешественник оставит все токсины в обогащенных полезными свойствами янтаря рижских спа, а также обогатит свои вкусовые ощущения, испробовав свежий березовый сок, десерты из ревеня и традиционный балтийский рыбный суп, можно говорить о том, что он приблизился к пониманию особенностей латвийской столицы. И тогда можно смело продолжать то, с чего пытливый путешественник начал — изучать стиль модерн, в коем рижские архитекторы, начиная с Михаила Эйзенштейна, батюшки известного корифея советского кинематографа, крайне преуспели.