



пейская знать, включая королевских особ, съезжалась в Баден-Баден, Карлсбад и другие подобные места. В Лутраки сохранился фрагмент старой железной дороги, по которой подъезжали знатные гости, сохранился и старый вокзал: в нем теперь находится симпатичное кафе, декорированное железнодорожными и вокзальными атрибутами. Другое кафе, под названием «Пападакис», тоже напоминает о «бель эпох». Огромное помещение с высоким потолком, увешанное фотографиями разных лет, иллюстрирующими историю города, одним концом выходит на пляж, другим — на центральную улицу. Здесь любят собираться немолодые дамы в затейливых шляпах и устраивать «девичники», а еще недавно, говорят, официанты обслуживали клиентов в белых перчатках. Работали здесь исключительно греки — революцией стало появление в должности официанта пришедшего болгарина. Атмосфера этого кафе-кондитерской, как и вообще многое в Лутраки, напоминает «Амаркорд» Федерико Феллини. Здесь готовят исключительно вкусные пирожные и другие сладости, причем в последние годы наблюдается отход от восточной традиции в направлении более европейской: меньше сахара и жиров.

Жизнь в Лутраки не затихает даже в мертвый сезон — именно этим в первую очередь этот городок привлекателен. Кофейни с утра заполнены публикой, на девяносто процентов мужской, в том числе молодыми парнями: впечатление, будто никто не работает. Что бы ни говорили про кризис, с полудня не пустуют рестораны и таверны — тут и женщинам находится место. Представители и того, и другого пола демонстративно курят в общественных местах, тем самым бросая вызов современным представлениям о красоте и гигиене, правах человека и политкорректности. В Греции традиционно много курят, но сегодня курение превратилось в символический жест протеста против европейской унификации.

Здесь совершенно другой уклад жизни, чем в Северной, и даже Южной Европе. Элли Горилас, гречанка, живущая в Германии, пишет: «Все течет, все меняется. Остается неизменной лишь греческая ментальность: она, так же,

как Акрополь, что сотворен из пентелийского мрамора, не подвергается ни разрушениям времени, ни ветрам перемен — даже тем, что служат во благо этой маленькой, но гордой страны... Ее жители по-прежнему будут тратить последние сбережения на то, чтобы поесть в тавернах, выпить чашечку любимого кофе в старом городе, насладиться присущей им размеренностью жизни, отбросив европейскую пунктуальность и педантизм, американизированную жажду быть всегда первыми во всем». Попытки регламентировать и модернизировать эту жизнь, подогнать ее под стандарты Евросоюза наталкиваются на явное, хоть и не всегда видимое сопротивление.

В Лутраки у меня несколько любимых заведений, где можно приятно провести время — на самом деле их гораздо больше, однако хочется не только открывать новое, но и следовать уже сложившимся ритуалам. Из баров, стоящих прямо на берегу моря, самый живой и привлекательный — «Эль Нино»: помимо прекрасного вида можно наслаждаться изобретательными коктейлями, которые разносят молодые, очень дружелюбные официанты. Здесь никогда не бывает пусто, а вечерами настоящий аншлаг. Неподалеку «Арт-кафе» с причудливым дизайном и самым вкусным — и самым дешевым — кофе. Греки, особенно молодежь, любят охлажденный кофе (фраппе — греческое изобретение), но я даже в жару предпочитаю классический горячий и густой greek coffee, приготовленный в джезве. Тот самый, который в Армении называют армянским, в Турции — турецким (но не вздумайте использовать последний термин в Греции). Только обязательно надо предупредить, чтобы кофе сварили или вовсе без сахара, или с небольшим количеством.

Вкусно поесть в Лутраки можно на каждом шагу — и в достаточно дорогом (но не по московским меркам) ресторане, и в забегаловке. Кухня — простая, здоровая, средиземноморская, с влиянием восточной. Здесь прекрасно готовят мясо, но главный соблазн — свежая рыба, особенно только что выловленная барабулька. В закусочной «Филипос» можно совсем неплохо поланчевать за €10 с бокалом домашнего вина. Более амбициозна таверна авторской