

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 кипятивильником, 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 жизнерадостная 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 остались. 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. И так, 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 качество и свежесть 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 тушном 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
w w w . n e v a t r a v e l . r u



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 началось 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 верментино. 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 отпуски!). 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 упитательный

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 дежenerами, допивали кофе и ликеры, стали канючить и упрямивать девушку, в одиночку обслуживавшую посетителей, дать нам еды. Девушка настругала 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. Миканос (Греция) – Сочи

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

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

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

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
Свердловск
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

Метрополис Тур
Москва, Страстной бульвар, 6, стр.1, тел.: 788-0979, 925-0017
www.mkruiz.ru

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

путешественник

Просто по-аргентински

мясо

Бескрайняя аргентинская пампа укрывает в своих сочных травах самые лучшие стейки в мире. **Екатерина Истомина** проехала пампасы латиноамериканской страны в надежде найти хотя бы одну несчастную аргентинскую корову. Но в царстве победившего стейка и коровы выглядят счастливыми.

Судьба любой аргентинской буренки ярка, но недолговечна. Как у Эвиты Перон. Финал коровьей жизни один — бойня, кухня, стейк. Конечно же, «стейк» — слово изначально американское, но в Аргентине оно уже давно общеупотребительно. Большие и малые стейкхаусы гигантского Буэнос-Айреса, этого латиноамериканского Парижа в прошлом, предлагают вечный и гениальный боекомплект — мясо и вино.

Несмотря на чемпионаты по поло, футболу, танго-школы и творческие услуги столичной Оперы, которой в этом году исполнится 100 лет, в Аргентину обычно приезжают за самыми простыми, самыми человеческими вещами — хорошенко поесть и выпить. Бывает, что те, кто полюбозытнее, отъезжают из Буэнос-Айреса в туманные Анды (там, впрочем, тоже активно выпивают, ведь провинция Мендоса — главный винный регион страны) или в великую и ужасную Патагонию, где, как гласит аргентинская туристическая легенда, до сих пор живут племена каннибалов. Очевидно, что призрачные каннибалы хорошего аргентинского стейка никогда не нохали, вот и едят этих жестких ничемных людей.

Великолепная пампа, бодрые пампасы окружают Буэнос-Айрес. Это большие сельскохозяйственные равнины, вполне даже по-русски бескрайние, чья поверхность — изумрудно-зеленая трава по пояс. Там и сям «заколосится» обожженными солнцем листьями дерево. Кажется, что в целом довольно однообразная картинка. Но если ехать по пампе на автомобиле

(или на лошади, как это делают местные), скажем, полчаса, то станет понятно — пейзаж аргентинской пампы совсем не однотонный.

Вот мелькнет в высоких травяных зарослях заветное рыжее пятно. Это она, корова. Рыжий покатый сладкий коровий бок, которому — ну жизнь, уж так устроена — когда-нибудь суждено стать скромным 450-граммовым беби-стейком (как водится, три классических вида прожарки). Кстати, как и в Швейцарии, в Аргентине коровы имеют преимуществом искристо-золотисто-рыжий окрас, который в отдельных местах — на аппетитном животе, а иногда и на широченном коровьем заду — бывает разбавлен молочно-белыми пятнами.

Многие путешественники, разбегаясь с ветерком из любопытства по аргентинским пампасам, заведя рыжью с белым корову, начинают верещать от радости так, будто увидели не домашнее, в сущности, животное, а какого-нибудь сказочного единорога. Даже слон, жираф и зебра с бегемотами, застигнутые за каким-нибудь плотским занятием в африканской саванне, не вызывают у туриста такого первооткрывательского визга, как эта самая простая корова.

Корова и в Аргентине — животное строго коллективное. Будущие стейки ходят стадами. Подвижное слово «ходить», впрочем, не совсем уместно. «Стейки» обычно валяются на травке, как российские футболисты после матча. Копыта аккуратно сложены, хвост обвивает большой бок.

Вообще нагуливать бока — это сложнейшее занятие, это

вам не худеть на кефире в каком-нибудь старорежимном Баден-Бадене. Здесь, не привлекая Господь, сделать лишнее движение — и тут же сразу обозначится минус в весе. Недопустимо! И пастухи в сомбреро — а чем дальше едешь от аргентинской столицы в сторону Анд, тем больше мелькает сомбреро — чутко караулят, чтобы коровы не шевелились большие положенного. Кому же потом будут



нужны спортивные кости? Суп-гуляш, а также похмельный хаш из разваренных костей в Аргентине не едят.

Главным отличием швейцарской и немецкой коров от их аргентинской подруги является морда. Начать надо с того, что морда аргентинской коровы куда более тупонозая, а оттого

выглядит совсем деревенской. Сам нос имеет удивительный бежевый цвет и бархатистомохнат. Глаза более выпучены. Словом, аргентинской корове не хватает только веснушек. На ухе у нее болтается модная серьга, гигантская бирка с обозначением номера стада. У швейцарок и немоч носы более выпя-

нутые, глаза менее выпучены, в целом вид они имеют более «городской», опытный, настороженный. А корова-аргентинка — совсем невинное дитя.

Опустим же печальный путь этого благородного животного от светлого пастбища до рычащей шкварками кухни. Мы пойдем сразу в обычный аргентинский ресторан. В народную таверну, где отдыхают сами гаучо.

Первое, что встречает неопытного посетителя в народной аргентинской таверне, это налузанные тысячами челюстей семечки, вернее, ореховая скорлупа. Ею усыпаны полы, столы, стулья, барные стойки и, кажется, сами посетители с официантами. Это, подчеркиваем, именно народная таверна, а в аргентинском народе пьют не только вино из винограда Malbec, но и пиво. А какая лучшая закуска к пиву? Ясно дело, это арахис.

Обстановка многих таверн Буэнос-Айреса не менялась

с расцвета этого города, то есть с 1920–1930-х годов, когда аргентинская экономика входила в десятку сильнейших экономик в мире. Крутые деревянные столы. «Венские» деревянные стулья. Эмигрантский, засиженный мухами модерн — немые бра, не знавшие щетки люстры. Ну, или ар-деко — вот стоят сломанные часы в корпусе из орехового дерева. Если таверна побогаче — то будут еще шторы из красного плюша. Если таверна, хотя и народная, но туристическая — то обязательно придут и женщины.

Аргентинские женщины сами в большинстве своем, как аргентинские стейки — такие разваренные знойной природой загорелые целлюлитные мясы, окутанные в «рыбы» сети черных колготок и кружево комического красного белья. Хотя худосочные особы в том же антураже тоже попадаются — эти выглядят совершенным декадан-

сом, эдакой невиданной юной старшей среди мясных рядов. Еще чуть-чуть выпивки и струнной музыки, и вот художочная особа хриплым голосом расскажет вам о своей французской троюродной бабушке, герцогине Аквитанской.

Со времени бума аргентинской экономики в интерьер таверн добавлена и важная футбольная тема. Желто-голубые флаги футбольных команд хлопьями свисают с потолка, благодатно впитывая жирные мясные испарения.

Но вся эта разнузданная обстановка — еще не окончательный ад. Ад — это кухня, откуда вырываются кудрявые пары, доносится шум падающих сковородок, где, хлопнув дверками-перегородками, как в салуне на Диком Западе, исчезают разнокалиберные официанты. Именно здесь аргентинской корове и наступает бесповоротный конец. Заглянем на пару минут на

кухню. Там жарится еда настоящих гаучо. Хотя, впрочем, никакой особенной разницы между стейком для аргентинского пастуха и стейком для американского миллионера нет. Аргентинский стейк трудно испортить, но его невозможно и принципиально улучшить — он сам по себе идеал.

Кусок-эталон — это 450-граммовая мясная платформа толщиной в два с половиной пальца. Иногда кусок говядины такого формата называют беби-стейком — юмор, шутка. Жарка происходит следующим образом. Отбитый кусок со стогом грохается на решетчатый гриль. Причем куски разных степеней прожарки жарятся отдельно друг от друга — вот дымятся группы «слабых», «средних», «сильных» стейков. Сам процесс простой, первобытный. Иногда стейки переворачивают, иногда протыкают их острыми ножами — чтобы удостовериться, идет ли кровяной сок. Затем берется тарелка, стейк перекладывается с решетки на тарелку, размером примерно со спутниковую антенну. Выход — в обеденный зал.

Методы потребления стейков существуют самые разные. Действует индивидуальный режим потребления: кто-то набрасывается на дымящуюся мясную платформу со всей страстью молодого любовника; кто-то, напротив, смакует каждый штрих — стейк так горяч, что не остынет, даже если есть его долго. Однако в любом случае в этом процессе будет присутствовать жгучая мясоедская сущность человека — каждый, кто ест этот стейк, обязательно вспомнит про корову. Рыжую, с молочно-белым пятном на широким, слово ворота, зад. А этот веселый рыжий покатый сладкий бок, мелькнувший когда-то в изумрудной траве пампасов... Впрочем, утешить эту легкую грусть — «ведь никогда больше не любоваться нам этой красавицей» — всегда поможет вино. Вино и мясо — простые вещи Аргентины.

В Израиле мы открыли для себя настоящее окно в историю. Приятно пройтись по улицам Иерусалима, где 3000 лет назад прогуливался сам царь Давид. А как волнительно побывать на родине Иисуса в Назарете и на берегах Галилейского моря в Тиверии. Здесь история живёт в каждом камне, в каждом человеке, а ритм жизни современных мегаполисов впечатляет своей энергией.

Адам Болтон, 64 года, бизнесмен, Швейцария

на правах рекламы

ИЗРАИЛЬ

За информацией обращайтесь по телефону: (495) 937-3642 или посетите наш сайт www.goisrael.ru

ИЗРАИЛЬ

ИЗРАИЛЬ

ИЗРАИЛЬ

ИЗРАИЛЬ

ИЗРАИЛЬ

ИЗРАИЛЬ

ИЗРАИЛЬ

ИЗРАИЛЬ

ИЗРАИЛЬ

ИЗРАИЛЬ

ИЗРАИЛЬ

ИЗРАИЛЬ

ИЗРАИЛЬ

ИЗРАИЛЬ

ИЗРАИЛЬ

ИЗРАИЛЬ

ИЗРАИЛЬ

ИЗРАИЛЬ

ИЗРАИЛЬ

ИЗРАИЛЬ

ИЗРАИЛЬ

ИЗРАИЛЬ

ИЗРАИЛЬ

ИЗРАИЛЬ

ИЗРАИЛЬ

ИЗРАИЛЬ

ИЗРАИЛЬ

ИЗРАИЛЬ

ИЗРАИЛЬ

ИЗРАИЛЬ

ИЗРАИЛЬ

ИЗРАИЛЬ

ИЗРАИЛЬ

ИЗРАИЛЬ

ИЗРАИЛЬ

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. Выехать 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 разгар жары, 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 прокисшее 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 защекалал 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 следуем 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 величие — 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!



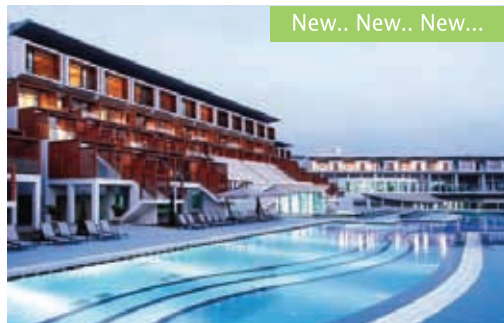
Гурция

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



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