

Содержание

Предисловие	7
--------------------------	---

Часть I

СЕМЬ РАЗ ОТМЕРЬ — ОДИН РАЗ СЪЕШЬ

Глава 1. Гастрономические ловушки	15
Ловушка № 1. «Одноразовая» еда	16
Ловушка № 2. Звездная болезнь TripAdvisor	18
Ловушка № 3. Трудности перевода	22
Ловушка № 4. Ресторанное однообразие	24
Ловушка № 5. Ближний круг туриста	27
Ловушка № 6. Стереотипы	29
Глава 2. Правила гастрономического туриста	31
Правило региона	33
Правило «ССС»: сезон, спецпродукты, специалитеты	34
Их нравы. Особенности гастрономического этикета	40
Долой консерватизм!	43
Глава 3. Готовимся к поездке:	
гастрономические ориентиры	46
СМИ	47
Путеводители	49
Сайты отзывов	52
Социальные сети. Звонок другу друга	54
Виноделы и производители спецпродуктов	59

Глава 4. Разработка вкусного маршрута	61
Куда?	63
Как?	65
Глава 5. Календарь гастрономических праздников	69
Новый год и Рождество	71
Карнавально-пасхальный цикл	73
Дни памяти святых покровителей	76
Сбор урожая	80
Современные праздники: едим вместе	81
Глава 6. Безопасность. Еда без последствий	89
Советы врача	90
Если вы уже заболели	93

Часть II

ЧТО СМОТРЕТЬ И ЧТО ПРОБОВАТЬ

Глава 7. Рынок: интерактивный гастрономический спектакль	99
Разновидности рынков	102
Глава 8. Ресторан как часть культуры	109
Классика, авангард и разнообразие	111
Цена вопроса	118
Рестораны по интересам	121
Глава 9. Агротуризм. Гастрономические пасторали ...	135
Ферма с видом	137
В гости к фермеру	143
Зачем?	145
Как организовать экскурсию на ферму?	149

СОДЕРЖАНИЕ

Глава 10. Кулинарные курсы. Аттракцион	159
Зачем?	161
Какие кулинарные курсы выбрать?	166
Глава 11. Гастрономические музеи	172

Часть III

МЕНЮ ПУТЕШЕСТВИЙ

Глава 12. Праздник жизни <i>à la française</i>	183
Глава 13. Гамарджоба, Грузия!	190
Глава 14. Ощущение Тосканы	199
Эпилог	209
Благодарности	211
Подробнее об экспертах	215
Об авторе	223

Предисловие



Думаю, что жизнь надо собирать как фрукты с деревьев.

Тонино Гуэрра

Чем пахнут путешествия?

...Мятным чаем. В Марракеше его заваривают так густо, что ты чувствуешь аромат уже на пороге риада — традиционного марокканского дома, хотя стакан с напитком ждет тебя высоко на крыше, с которой открывается вид на лабиринт базара и башни минаретов.

...Жареной бараниной и тимьяном. В Узбекистане лучший джиз* делают в придорожных кафе на перевале Аманкутан, где барашки гуляют на свободе и кормятся пряными травами, что без счета растут в местных горах.

...Горячими лепешками. Так пахнет Йезд, глиняный город на границе двух великих иранских пустынь — Дашт-и-Кавир и Дашт-и-Лут, где делали остановку караваны на Шелковом пути. Двухцветный мир терракотовых стен и небесной бирюзы. Рано утром Йезд наполнен запахом свежееиспеченного хлеба. Похожие на театр теней женские фигурки в чадрах с горой горячих лепешек на голове быстро семячат по улицам, торопясь к семейному завтраку.

В путешествиях бывают моменты, когда ты растворяешься в мире и гармонии, вечные вопросы и противоречия отступают и в наступившей тишине ясно слышен внутренний голос, который произносит всего одно слово. И слово это — «хорошо». Такие мгновения составляют главную прелесть поездок и не тускнеют на снимках памяти даже через десятки лет.

* Традиционное узбекское блюдо. Крупные куски баранины сначала припускают в небольшом количестве воды, а затем жарят на сильном огне. Внутри мясо нежное и сочное, а снаружи — золотисто-хрустящее. — *Здесь и далее прим. автора.*

Большинство моих «моментов» связаны с темой еды. Я люблю, когда знакомство с новой местностью происходит эмпирическим путем. И уже потом из этого опыта прорастает ощущение «настоящего» Марокко, Узбекистана, Ирана, Франции, России. Состояние, какое так хочет поймать равнодушный турист. И пусть на мою голову рухнет фреска Микеланджело, но я убеждена, что гастрономия — более простой, более быстрый и эффективный способ «открыть», к примеру, Италию, чем протокольная пробежка по ватиканским музеям наперегонки с китайскими туристическими группами.

«Мне не слишком нравятся музеи как форма соприкосновения с искусством, с культурой. Это всегда — мы и барьер. Неестественная организация пространства. Мы приходим туда на час. И это вне нас. Я предпочитаю соприкоснуться с искусством. Видеть архитектуру, слушать музыку, пить местное вино. Прямое взаимодействие с прекрасным. Особенно хороша Италия — огромное количество произведений искусства в натуральной среде. Там, где их задумывал художник. Например, в церквях, куда ты можешь пойти когда угодно и где можешь оставаться сколько угодно. Такая же история с вином. Ты многое понимаешь о стране и о людях в ней живущих, когда пробуешь этот знаковый продукт региона там, где его делают. Сочетаешь его с кухней, для которой он предназначен. Глядя на те пейзажи, среди которых вино создано».

Виктор Беляков,
основатель клуба винных путешественников Wine Stylist

«Как-то в Италии поздно ночью в глухом сельском районе я потеряла дорогу. Вижу — домики. Останавливаюсь. На шум двигателя выходят местные жители. Причем явно не итальянцы, а беженцы. И что они делают в первую очередь, прежде чем показать дорогу? Предлагают мне перекусить и дают воды. Это при очевидной и ощутимой бедности. Еда — способ проявить гостеприимство, максимально быстро наладить первые контакты в иной среде. Как только диалог установлен, происходит первый культурный щелчок. Словно ключ повернуть. Дальше — проще. Открывай дверь в страну пошире и заходи внутрь».

Людмила Никитина,
редакционный директор Jamie Magazine в России

Еда для гастрономического туриста в последнюю очередь категория физиологии, а в первую — категория культуры. Контекст традиционной кухни — история и религия, экономика и политика, обычаи, легенды и прочие факторы, формирующие уникальную идентичность страны или региона.

Меню ресторана в Казани расскажет о прошлом региона не хуже, чем опытный экскурсовод. Татарская кухня — сытный союз кочевой и земледельческой культур. Много мяса и кисломолочных изделий по линии половцев и Золотой Орды. Золотоордынский дикий вкус казылыка (вяленой колбасы из конины) соседствует с нежными лепешками кыстыбый, начиненными пшенной кашей. Богатство выпечки, виртуозная работа с крупами и злаками — от оседлых финно-угров и древних болгар. Китайские «подарки» — суп-лапша, пельмени, всеобщая

любовь к чаю — вошли в татарский быт намного раньше, чем в московский.

Уроки кулинарного страноведения проходят не только в ресторанах, но и на рынках, фермах, кухнях местных жителей, во время карнавала и сбора урожая, за столом и просто на улице. Куда только не заводит гастрономического туриста страсть к новым вкусам и любопытство!

К вулканам и разноцветным озерам Боливии, где индейцы кечуа практикуют древние технологии, выращивая картофель и киноа на высоте 4500 метров над уровнем моря. В Галисию*, где склоны ущелий покрыты виноградными террасами, созданными римскими легионерами 2000 лет назад. В Кахетию на праздник сбора винограда — петь тосты и песни вместе с виноделами. На чайные плантации Шри-Ланки — поработать вместе со сборщицами чая. На рынок в Бордо — научиться разбираться в сырах и винах. В старый вепсский дом в Карелии, где хозяйка покажет, как топить печь и делать ржаные блины-сканцы.

Это и есть гастрономический туризм. Чувственные, вдохновляющие, насыщенные впечатлениями, эмоциями и знаниями путешествия. Языковой барьер? Не волнуйтесь. Еда — ваш переводчик, способный не только говорить на любом языке, но и объяснять сложные понятия простыми словами. «Вкусные» темы в каждом вызывают положительные эмоции. А люди, настроенные на одну волну, всегда поймут друг друга. Проникнутся взаимной симпатией.

И мне бы очень хотелось, чтобы вы тоже почувствовали и попробовали этот мир на вкус, цвет и запах. Совершили собственные великие и малые открытия. Гастрономический туризм позволяет это делать на регулярной основе и повсюду.

* Дальний северо-запад Испании, прекрасный «медвежий угол» на берегу Атлантического океана.

За морями и за городом. В другой стране и в соседнем районе. На том краю света и у друзей на даче.

«Привычные виды туризма вроде пляжного отдыха, осмотра достопримечательностей и т. п. существуют больше ста лет. Неудивительно, что многие поездки перестали отличаться друг от друга и появилась стандартизация. А у человека есть потребность к чему-то новому, к открытиям, пусть даже небольшим. Вино и гастрономия обеспечивают невероятное разнообразие, способное удовлетворить аппетит к свежим ощущениям. Каждое гастрономическое путешествие уникально. Ни одной жизни не хватит, чтобы все попробовать. И это замечательно, когда у тебя есть возможность что-то открывать и чему-то удивляться до самого последнего дня».

Виктор Беляков,
основатель клуба винных путешественников Wine Stylist

Новый вкус, свежие ощущения, старинные рецепты, а главное, приятные знакомства доступны как в Провансе, так и на берегу Онежского озера. Если, конечно, знаешь, как и где искать, что пробовать и с кем. Ответы на эти вопросы я даю в книге. «Еда без границ» — десятилетний опыт гастрономического путешественника и журналиста, упакованный в короткий пошаговый рецепт. Рецепт вкусных путешествий и французского искусства *joix de vivre*. Когда ты умеешь не только получать удовольствие от каждого мгновения, но и создавать такие мгновения. Для себя. И для всех.

ЧАСТЬ I

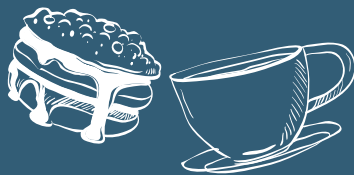
Семь раз отмерь — один раз съешь



Гастрономический туризм не терпит суеты и скуп на счастливые случайности. Свернуть ненароком с венецианской площади Сан-Марко на узкую Калле де ла Каноника, перейти невидимую границу и попасть из центра города в еще не оккупированный туристами район Каstellо, найти ресторан без вывески и выбрать именно его — случайно это сделать невозможно. Хотя вы прошли всего 250 метров! Награда за три минуты ходьбы — ресторан с высокой кухней, но при этом с демократичными ценами. Il Ridotto, отмеченный звездой гида Michelin. Сладкие нежные лангустины, гребешок, выловленный утром из моря, эстетская подача и атмосфера. И ни одной туристической группы. Чистая Венеция. Только для вас.

В этой части:

- Туристические ловушки. Как отличить хороший ресторан от плохого. Почему нельзя доверять сайтам отзывов. И кому тогда верить?! Как стать званым гостем в другой стране.
- Четыре правила гастрономического туриста, или Почему не стоит пить капучино в Италии за обедом.
- Гастрономические ориентиры. Где искать лучшие рестораны и другие аппетитные достопримечательности.
- Планируем вкусный маршрут. Куда и когда?
- Календарь гастрономических праздников.
- Едим что хотим. Советы врача и мифы о вредной еде.



Глава I

Гастрономические ловушки

Когда я слышу сетования на то, что «итальянские рестораны в Москве лучше, чем в Риме», или на то, что «были в Италии — ничего особенного, обычная пицца, обычная паста», я разрываюсь между двумя желаниями: начать драку или обнять неудачливых туристов и пожалеть.

Побывать в стране сладкой жизни и приехать с кислой миной. Трогать теплый мрамор Рима, любоваться нежными очертаниями Тосканы, умирать от красоты во Флоренции, таять от удовольствия на солнце Сицилии. И все испортить, съев размороженную пиццу с «промышленной» моцареллой или самое обычное, «неволшебное», мороженое. Что за безответственное отношение к выбору такой важной достопримечательности — еды!

Сколько раз я видела постные лица туристов за столами «настоящей итальянской таверны» в самом центре Рима. Сколько раз я хотела взять в охапку невинно пострадавших, отставить в сторону тарелку с мокрым бисквитом, предложенным в качестве тирамису, и отвести их туда, где еда — праздник и разнообразность счастья, а не способ сравнительно честного отъема денег.

Замените в этом тексте итальянские города на испанские, напишите вместо «Рим» «Нью-Йорк» — смысл не изменится. Туристический парадокс: отыскать хорошую национальную кухню внутри страны гораздо сложнее, чем за ее пределами. Чтобы сократить путь к гастрономическому просветлению, стоит познакомиться с типичными ловушками, в которые попадают неопытные туристы.

Ловушка № 1 «Одноразовая» еда

Европейские столицы, курортные резервации, города и достопримечательности из списка «увидеть и умереть». Перегруженные терминалы, ежедневно принимающие десятки тысяч туристов, путешествующих группами, прибывших на отдых круизных пассажиров, курортных отдыхающих и любителей однодневных экскурсий. Гарантированный поток одноразовых клиентов, которых нужно быстро накормить и отправить дальше «по программе».

«Чем прекраснее окрестности, тем хуже еда».

Марко Боласко,
редактор Gambero Rosso — самого титулованного
гастрономического гида по Италии

**22 500 000 туристов
увидели Париж
в 2014 году. Половина
этих туристов провела
в городе всего один день.**

Редкий ресторан, расположенный на оживленных туристических перекрестках, проходит это испытание, сохранив качество обслуживания, еды и адекватный уровень цен. Высока вероятность того, что возле Колизея вам подадут посредственный кофе (сами итальянцы считают это преступлением и клеймят такие заведения, но поделать ничего не могут), в бистро с видом на Нотр-Дам-де-Пари — жидкий луковый суп с размокшими гренками, а в окрестностях улицы Рамбла в Барселоне — рисовую кашу вместо настоящей паэльлы.

Хорошие и интересные рестораны крайне редко встречаются на пути массового туриста. Что же поможет распознать места, которые надо обходить стороной?

Признаки «одноразового» ресторана

- Меню переведено на несколько «туристических» языков (английский, русский, немецкий и пр.);
- меню с сотней блюд похоже на фолиант;
- зазывалы перед входом;
- множество специальных предложений;
- фотографии, муляжи или полноценные реплики блюд, выставленные в витрине или перед входом;
- посетители — только туристы;
- в рекламе или на вывеске ресторана есть слова вроде «настоящий», «единственный», «аутентичный», «домашний».

Как избежать ловушки № 1

- Предварительно подготовиться (о том, как это эффективнее делать, мы поговорим в следующих главах).
- Тщательно выбрать место проживания. Обращайте внимание не столько на центр, сколько на периферию. То есть кварталы, где местных жителей больше, чем достопримечательностей. Например, в Риме один из таких районов — Тестаччо, расположенный через реку от популярного Трастевере. Несколько лет назад туда «сбежали» от туристов жители центра, в результате чего здесь оказалось сосредоточено множество приличных и недорогих заведений. В Париже отдайте предпочтение северной части квартала Марэ. В Барселоне — Борну. Это пограничные кварталы, отделяющие туристов от «настоящей жизни». Там очень удобно остановиться: вы получите сразу два преимущества — близость центра и соседство хороших ресторанов.

В крайнем случае (вы в центре Парижа, у вас три часа до отправления автобуса и нет времени на поиск в Интернете) ищите удачу на боковых улицах и ориентируйтесь по внешним приметам.

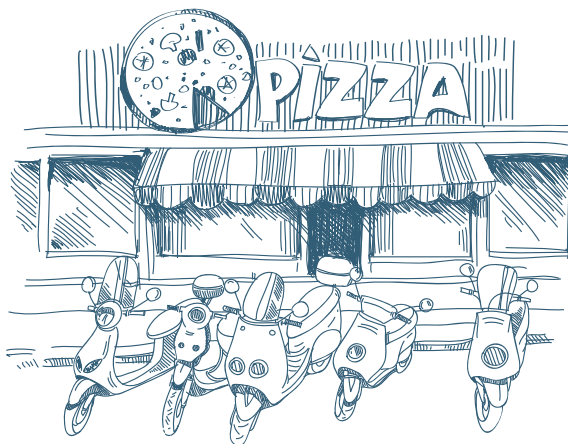
Ловушка № 2 Звездная болезнь TripAdvisor

«Выбрал эту пиццерию из-за высоких рейтингов на сайте TripAdvisor. Я далеко не гурман, но, ребята, местная пицца хуже, чем та, что я ем в нашей офисной столовой. Серьезно! Эта пиццерия — просто каморка, где подают нечто похожее на засохшую трехдневную лепешку. Какой-то фарс или, может быть, шутка над туристами?» Это реальный отзыв о пиццерии Pizza Zizza, занимающей первое место среди 10 000 ресторанов Рима*, отрецензированных на TripAdvisor.

Пользователь Foo7scott попал в типичную «звездную» ловушку самого популярного в мире сайта отзывов для путешественников. Вот как это происходит: вы приезжаете в Рим (или любой другой город), открываете TripAdvisor, раздел «Рестораны Рима», просматриваете первую двадцатку заведений и выбираете для обеда то, что набрало больше всего положительных отзывов. Кляц! Вы в западне!

Мнение большинства, основанное на таком субъективном критерии, как вкус, — информация, к которой нужно подходить с большой осторожностью. Некачественная работа редакторов сайтов отзывов иногда приводит к тому, что в первую двадцатку попадает непримечательное заведение или сетевой фастфуд — потому что в нем «дешево и нажористо».

* Рейтинги TripAdvisor регулярно обновляются. Информация о Pizza Zizza была верна на декабрь 2015 года.



Из-за несовершенства рейтинговой системы автоматический алгоритм TripAdvisor помещает чудесный ресторан с максимальными оценками и отзывами в духе «Невероятно! Настоящая Италия! Слезы восторга!» в конец многотысячного списка заведений. Только из-за того, что у него слишком мало отзывов. Или низкую оценку поставил один нервный посетитель, после того как официант наступил ему на ногу, повар (нахал!) отказался полить кетчупом стейк из мраморной говядины, «и вообще я в этом ресторане не был, но даю ему низший балл, потому что трижды пытался туда позвонить и забронировать столик, но каждый раз все было занято».

Первые строчки рейтингов TripAdvisor (особенно это касается суперпопулярных туристических направлений и больших городов) — полярные предпочтения массового вкуса: посредственная, рассчитанная на непритязательных туристов дешевая пиццерия может соседствовать со сверхдорогим «мишленовским» (см. подраздел «Путеводители» в главе 3), но при этом безликим рестораном в сетевом пятизвездочном отеле. Ни то, ни другое не может быть целью гастрономического туриста, который хочет почувствовать себя своим в чужом городе и полу-

чить настоящий — римский, мадридский, берлинский — опыт по честной цене.

Еще один важный момент, о котором нужно помнить при обращении к сайту TripAdvisor, — вероятность поддельных отзывов. Ежемесячные 350 млн голодных туристов в поисках места, куда стоит сходить и где потратить деньги, — лакомый кусок для любого бизнеса. Для ресторана попасть в первую десятку городского рейтинга означает безбедное существование на годы. Неудивительно, что недобросовестные рестораторы готовы платить пользователям за положительные отзывы о своем заведении и за отрицательные — о конкурентах.

«TripAdvisor может быть полезным, но обращаться с ним нужно аккуратно. Я всегда стараюсь проверять информацию, полученную там, в другом источнике. Потому что на TripAdvisor идут серьезные “накрутки”. Наш сайт Restoclub.ru тоже основан на отзывах пользователей. Я знаю, как рестораны пытаются искусственно повысить свои рейтинги. Мы боремся с этим технически и с помощью модераторов. Но наш охват (Петербург и Москва) несравнимо меньше, чем у TripAdvisor. Поэтому мы справляемся. TripAdvisor физически не может отследить тот поток информации, что к ним идет. Это видно по их рейтингам, когда периодически в топ выходят неадекватные рестораны. В этом плане более надежен рейтинг Zagat. Там сложнее система регистрации и размещения отзывов».

Маргарита Беляева,
главный редактор Restoclub.ru

Как избежать ловушки № 2

- При поиске ресторана в таких больших туристических городах, как Париж, Рим, Лондон и пр., смело пропускайте первые 20–30 мест в рейтинге. Листайте дальше. Бывает, что самородок прячется на 100-м, 200-м и даже 300-м месте рейтинга 10 000 заведений.
- Внимательно читайте отзывы. Количество выставленных звезд может не соответствовать содержанию отзыва. «Я дал три звезды из пяти, потому что мой заказ готовили на пять минут дольше, чем обещали. А еда здесь изумительная!»
- Наиболее взвешенные отзывы дают пользователи со статусом Destination Expert. Это волонтеры, получившие от редакции сайта статус «эксперт направления». По популярным направлениям и городам всегда есть такие эксперты.
- Задайте вопрос на форуме TripAdvisor. Именно там проще всего получить персональный совет от пользователей-«экспертов».

«Учитывая, что мы получаем миллионы отзывов, мы не в силах вести проверку того, соответствуют ли отзывы пользователей действительности».

Из официального раздела «Частые вопросы» на сайте TripAdvisor

4 100 000 ресторанов отрецензировано в базе TripAdvisor*.

255 новых отзывов появляется на сайте TripAdvisor каждую минуту**.

* Данные верны на август 2016 года.

** Данные на август 2016 года.

Ловушка № 3 Трудности перевода

Лицзян, старинный китайский город в провинции Юньнань, живущий для туристов и благодаря им. Бумажные фонарики, каналы, выгнутые дугой мостки, силуэты пагод, десятки симпатичных ресторанов и кафе, предлагающих традиционную кухню. Отлакированная идилия. Я сижу в ресторане и листаю талмуд меню. Около 40 страниц убористого текста, написанного иероглифами. На английский язык переведено десять строчек на первых двух страницах. Обычная история. Я попала в ловушку под названием «Трудности перевода».

Местные жители, особенно в странах Азии, часто думают, что их кухня слишком экзотична для приезжих. Как, а главное, зачем объяснять пришельцу из другой культурной галактики, что желе из крахмала и бобов — это фантастически вкусно? И что вот эта «простая» вареная курица — блюдо императоров со сложносочиненным соусом на основе стеблей и листьев хризантемы и еще десятка пряных трав, которые растут только здесь и чьи названия не имеют соответствия в других языках? Почему «обычные» грибы, приготовленные на пару, стоят дороже премиального отруба говядины? И что вам скажет название этих грибов, если их не встретить за пределами Юньнани или это вообще ботаническая редкость. По словам одного из шефов Лицзяна, в регионе растет около 800 видов диких грибов.

Шефы и персонал не считают оправданными усилия, потраченные на то, чтобы описать иностранцу ингредиенты и способ приготовления блюда, растолковать надписи в меню, объяснить непере译имые диковинные термины. Зачем, если китайские туристы это и так знают? А их в стране подавляющее большинство. Поэтому для иностранцев делают облегченное

меню — в нем в разы меньше позиций и перечислены только «понятные» чужеземцам блюда. Что обиднее всего, самые «вкусные» и интересные строчки меню местные жители предпочитают не переводить вовсе. Дескать, «самим мало».

Вот почему для большинства туристов китайская кухня так и остается китайской грамотой. Уезжая из Юньнани, вы и не подозреваете, что побывали в гастрономическом Клондайке, где живут и имеют уникальную кухню представители 51 малой народности!

Япония для многих предстает в виде привычного треугольника: суши, лапша и темпура. Индонезия ограничена жареным рисом наси горенг и морепродуктами на гриле. Таиланд предлагает пять-шесть расхожих рецептов, сильно адаптированных под нежные вкусовые рецепторы «фарангов»*, опасующихся, что от чили у них начнется язва желудка. Скажите это тайским мамам, которые вместо конфетки дают малышам перчик чили.

Как избежать ловушки № 3

- Самый простой выход из ситуации — заглянуть в тарелки местных жителей — посетителей заведения и заказать то же самое.
- Более сложное решение — подготовиться к поездке заранее, посмотреть, чем знаменита кухня региона, и выучить несколько ключевых фраз на местном языке и/или попросить знакомого носителя языка написать эти фразы на карточках. Актуально для стран, где говорят на тональном языке и где, даже зная нужную фразу, вы едва ли сможете правильно ее произнести.

* Так жители Таиланда называют европейцев.

В Китае я встретила пожилую немецкую пару. Муж и жена путешествуют по Китаю ежегодно. Для общения с местным населением они напечатали целый набор карточек со словами и фразами, написанными иероглифами. Для любой «туристической» ситуации — от выбора комнаты в отеле до покупки средства от простуды в аптеке. Для ресторанов у них отдельная пачка карточек, где есть фразы: «Я хочу попробовать блюда местной кухни», «Какое блюдо у вас самое популярное?», «Это рыба?», «Это говядина?» — и прочие полезные вопросы, на которые китаец может ответить односложно. Персонализированный разговорник. Очень удобно.

Менее 1% — такое место занимают иностранцы среди туристов, путешествующих по Китаю. Остальные 99% — это сами китайцы.

Ловушка № 4 Ресторанное однообразие

«Опять ты мне эту икру поставила! Не могу я ее, проклятую, каждый день есть!» Фраза Павла Верещагина из фильма «Белое солнце пустыни» лучше всего описывает гастрономическую ловушку № 4: турист попадает в заколдованный круг вкусного, но ограниченного меню.

Жители некоторых стран (чаще всего на Ближнем Востоке) уверены, что лучшие традиционные блюда готовятся в домашних условиях. А рестораны с национальной кухней — для туристов и вынужденного перекуса. Для перекуса, соответственно, не нужны разносолы, достаточно двух-трех питательных блюд.

В Иране, Йемене или Марокко складывается впечатление, будто кухня очень вкусная, но однообразная. В Иране — шашлыки и лепешки. В Марокко — тажины. Вкуснейшие. Но когда ты их ешь неделю подряд, радость притупляется.

Я была очень удивлена, когда столкнулась с этой ловушкой на Сейшельских островах с их богатой гастрономической культурой, основанной на креольских, африканских и азиатских традициях.

Да простят меня жители горячо любимой Грузии, но даже там в ресторанах сложно выйти за пределы списка из хачапури-хинкали-лобио-пхали-шашлык. Сациви, чашушли, чанахи, куч-мачи, оджахури, десятки разновидностей сыров, даже харчо — все это уже надо искать. А лучше всего напрашиваться в гости!

Три способа попасть в гости

1. **Технологичный.** *Использовать онлайн-сервисы, дающие возможность хозяевам самим пригласить иностранцев к столу: Traveling spoon, EatWith, VizEat, BonAppetour, Withlocals, mealsharing, bookalokal, FEASTLY и др.*
2. **Социально-сетевой.** *Теория пяти рукопожатий хорошо работает в социальных сетях. Попробуйте задать вопрос своим друзьям, есть ли у них знакомые в той стране, которую вы собираетесь посетить. Большая вероятность, что среди друзей их друзей обязательно найдется тот, кто вам нужен, — доброжелательный иностранец или эмигрант, готовый принять вас в чужой стране как родного.*
3. **Активная социализация.** *Общайтесь с местными жителями, провоцируйте их на гостеприимство. В Марокко я рассказала гиду о том, что в западных странах жители практикуют платные приглашения к себе домой на обед или ужин. И туристам это нравится, потому что они пробуют настоящую национальную еду. Гид мгновенно понял намек, и мы*

договорились о визите к нему домой. Так я познакомилась с жизнью марокканского среднего класса и получила ужин исключительного качества и вкуса по цене недорогого ресторана.

А как вы думаете, где в Узбекистане делают лучший плов? Не верьте, если вам посоветую «воон тот ресторан». Лучший плов делают на большом семейном торжестве (куда приглашают потомственного мастера плововара, ош-поза) и в махалля.

Махалля — особый вид самоуправления, что-то вроде коммуны, объединенной по территориальному, родственному и зачастую профессиональному признаку (махалля гончаров, кожевников и т. д.). В больших городах насчитываются сотни махалля-кварталов. Их жители знают друг друга на протяжении поколений, отмечают вместе праздники, решают общие проблемы. Официальная власть сотрудничает с главами махалля, а те следят за порядком, организуют кассу взаимопомощи и т. п.

Пару раз в неделю в махалля собирается «мужской клуб». Мужчины делают плов, накрывают стол, общаются, играют в нарды, шахматы, карты.

Именно там, если повезет, можно отведать настоящий самаркандский/бухарский/ташкентский плов. Получить приглашение просто. Вместо того чтобы прогуляться в обеденное время по туристическому центру, загляните вглубь жилых кварталов. Они не менее живописны и интересны.

Однажды в Самарканде, увидев, как мужчины разжигают огонь под казаном, я подошла и с любопытством стала расспрашивать о нюансах хорошего плова. Улыбка и искренний интерес к местной культуре — пропуск на любое, даже закрытое мероприятие. Хотя в мужской клуб женщин не допускают, но для туристов делают исключение. Попробуйте! Только не вздумайте предлагать хозяевам плату. Они угощают от всей души.

Как избежать ловушки № 4

Стать гостем. Случайно или намеренно. Игра стоит свеч. Качество и разнообразие домашнего стола в таких странах поражают до глубины чувствительной гастрономической души.

Ловушка № 5 Ближний круг туриста

Гиды, представители турфирмы, таксисты, администраторы отеля, сотрудники офиса туристической информации — ближний круг туриста, его система координат в незнакомом пространстве. Эта система неплохо работает, когда дело касается обзорных экскурсий и первого беглого знакомства с новым местом, но она дает ощутимый сбой, как только потребуются гастрономические советы. По двум причинам: ангажированность и некомпетентность.

Зачем водителю такси или служащему отеля разбираться в сезонах рыбной ловли, знать редкие виды местных пряных трав, следить за появлением новых ресторанов, деятельностью именитых шефов региона и т. п.? Для их работы достаточно

выучить три–пять названий ближайших неплохих ресторанов, которые к тому же обещают за каждого клиента приятный денежный бонус.

«Часто в гостиницах трудятся не коренные жители, а приезжие. Люди, которым довольно тяжело живется. Им не до гастрономии. Румын, служащий в итальянском отеле, вряд ли расскажет вам что-то о региональных традициях Умбрии. Как правило, такие работники рекомендуют туристические рестораны, известные им из рекламных брошюр, или безликие супермаркеты с фудкортами».

Людмила Никитина,
редакционный директор Jamie Magazine

Обмануть ваши ожидания могут:

- туры «все включено»: приятельный ресторан, рассчитанный на ежедневный конвейер отдыхающих, в лучшем случае предложит вам унифицированную «европейскую» кухню, узнать уникальные местные гастрономические традиции вам не удастся;
- групповые экскурсии с включенным «питанием по программе»;
- советы водителя такси, администратора отеля, гида;
- скидочные купоны и рекламные брошюры ресторанов в отеле или офисе туристической информации;
- первый попавшийся ресторан для обеда: шанс угадать хорошее место случайно ничтожно мал.

Как избежать ловушки № 5

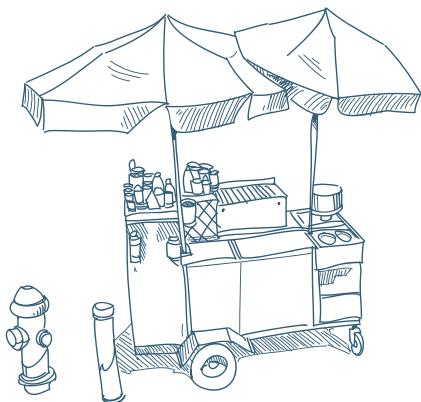
Использовать альтернативные источники информации (см. главы «Рынок: интерактивный гастрономический спектакль», «Агротуризм. Гастрономические пасторали», «Кулинарные курсы. Атракцион»).

Ловушка № 6 Стереотипы

Поиграем? Попробуйте, быстро и не раздумывая, сказать, какая еда приходит вам на ум, когда речь заходит о таких странах, как США, Англия, Франция, Испания, Италия, Индия. Придумали? Сейчас попробую угадать:

- США — гамбургер;
- Англия — ростбиф или рыба с жареным картофелем (fish and chips);
- Франция — лягушки и улитки;
- Испания — паэльля;
- Италия — пицца;
- Индия — карри.

Стереотипы упрощают мир обывателя, но осложняют жизнь туриста. Сложно осознать, что десятки центральных парижских бистро, предлагающих «традиционные французские блюда» вроде лягушачьих лапок и улиток по-бургундски, имеют мало



Около 4 млн кг мяса лягушек импортирует Франция ежегодно.

В основном это замороженный продукт из Индонезии. Живых квакушек поставляют Турция и Египет. Дикие лягушки во Франции находятся под угрозой исчезновения. Охота на них запрещена законом.

общего с актуальной гастрономической реальностью Франции и заманивают путешественника в очередную ловушку.

Гамбургеры, жареная картошка и ведро кока-колы — не кухня Америки, а ее гастрономическое проклятие, получившее мировое признание. Настоящая американская кухня — высококачественные продукты, такие как каменные, голубые и мягкопанцирные крабы с Восточного побережья или знаменитые лобстеры из штата Мэн. Это богатый сплав гастрономических традиций эмигрантов из самых

разных стран. В Луизиане, например, прекрасно уживаются кулинарные обычаи креолов французского и испанского происхождения, франко-канадцев и выходцев из Африки, Китая и Италии.

Как понять начинающему гастрономическому туристу, что все, что в меню ресторанов Индии называется карри, — импортированные из Великобритании представления об индийской кухне, а не сама индийская кухня? И если вы хотите действительно индийский — насыщенный, пряный, богатый и яркий — соус, ищите совсем другие, незнакомые слова: *korma*, *dopiaza*, *rogan josh*, *gosht*...

Как избежать ловушки № 6

Знать базовые правила гастрономического туриста (см. следующую главу) и использовать качественные источники информации о кухне региона (см. главу «Готовимся к поездке: гастрономические ориентиры»).

Глава 2

Правила гастрономического туриста

«Приехать летом в Тоскану и заказывать свежие трюфели! Пфф». Таня 20 лет живет в Италии, на границе Умбрии и Тосканы. Будучи замужем за потомственным «комплеано» (фермером), она переняла тосканский образ жизни и тосканский снобизм в отношении бескомпромиссного качества продуктов.

«Летние трюфели, скорцоне, — жалкая альтернатива ценным видам трюфелей, сезон которых начинается в октябре. Но покупать их надо в ноябре–декабре, когда их вкус на пике. Впрочем, и цена тоже пиковая. Но запах! Вкус! Божественно! А летом надо есть порчини!*

» — Таня ставит точку, не предполагающую возражений.

Я могу понять желание новичка попробовать трюфели, о которых он слышал столько восторженных откликов. Увидев, что меню предлагает *tartufo*, да еще и за небольшую цену, как можно удержаться от того, чтобы не заказать деликатес?

Но результат вас, скорее всего, разочарует. А какой интерес рассказывать друзьям о том, что трюфели — это немного аромата и вкус бумаги. О том, что спаржа в Париже в декабре какая-то невкусная, а в Греции подают не свежую, а размороженную рыбу. Избежать подобных разочарований и грустных рассказов вам помогут простые и эффективные правила гастрономического туриста.

* Фунги порчини (*funghi porcini*) — лесные грибы, похожие на боровики. Знатки предпочитают летние порчини осенним за их более деликатный вкус. Впрочем, осенние порчини не меньшее удовольствие. В сезон меню ресторанов пестрят надписями, сделанными «от руки» шефом: «*Con funghi porcini* (с лесными грибами)». Берите не глядя! Это счастье!

В Италии девять видов съедобных трюфелей. Если расположить их от самого дорогого до самого дешевого, то «летний трюфель», или scorzone, будет замыкать список. Разница между первым и последним видом — как между натуральной ванилью и ванилином. Ценные трюфели обладают насыщенным, комплексным ароматом и при этом деликатным вкусом. Дешевые пахнут плоско и прямолинейно и практически безвкусны. Поэтому scorzone предназначен для «туристических» ресторанов и ароматизации сувенирного оливкового масла. На низкую цену влияет еще и тот факт, что в отличие от ценных трюфелей его можно замораживать и тем самым значительно увеличивать срок хранения.

Таблица 1. Популярные виды трюфелей (в порядке убывания их ценности) и сезон сбора

По-русски	По-итальянски	Сезон
Ценный белый трюфель	Tartufo Bianco Pregiato	Конец сентября — конец января
Ценный черный трюфель	Tartufo Nero Pregiato	Середина ноября — середина марта
Марцуоло, светлый трюфель	Marzuolo / Bianchetto	Середина января — конец апреля
Зимний черный трюфель	Invernale	Середина декабря — конец марта
Летний трюфель	Scorzzone	Середина июня — конец августа. Начало октября — конец ноября