

ЕДА

без границ

Правила вкусных
путешествий

Марина Миронова

Марина Миронова

**Еда без границ: Правила
вкусных путешествий**

«Альпина Диджитал»

2017

Миронова М.

Еда без границ: Правила вкусных путешествий /
М. Миронова — «Альпина Диджитал», 2017

ISBN 978-5-9614-4472-8

Любите путешествовать и вкусно есть? Тогда вы уже гастрономический турист, тот, для которого еда – это не про утоление голода, а про культуру, историю, религию, обычаи, легенды – и людей, благодаря которым она появляется на столе. Хотите стать профи – самостоятельно выстраивать «вкусные» маршруты, напрашиваться в гости на ферму или к незнакомцам на обед, подгадывать поездку по гастрономический фестиваль, всегда выбирать хороший ресторан и не попадать в туристические ловушки? Тогда вы нашли правильную книгу. В этой книге собраны универсальные правила, применимые к любому путешествию: новые вкусы, свежие ощущения, старинные рецепты, приятные знакомства доступны как в Провансе, так и на берегу Онежского озера. Если, конечно, знать, как и где искать, что пробовать и с кем. Вот этому вы и научитесь, прочитав книгу Марины Мироновой. Это не только руководство к действию, но и гимн многообразию мира, который обязательно стоит попробовать на вкус!

ISBN 978-5-9614-4472-8

© Миронова М., 2017
© Альпина Диджитал, 2017

Содержание

Предисловие	6
Часть I	9
Глава 1	10
Ловушка № 1	10
Ловушка № 2	11
Ловушка № 3	14
Ловушка № 4	15
Ловушка № 5	16
Конец ознакомительного фрагмента.	18

Марина Миронова

Еда без границ: Правила вкусных путешествий

Руководитель проекта *И. Гусинская*

Корректор *Е. Аксёнова*

Компьютерная верстка *А. Абрамов*

Дизайн макета и обложки *Ю. Буга*

Иллюстрации *shutterstock.com*

В оформлении обложки использовано изображение из фотобанка *shutterstock.com*

© Миронова М., 2017

© ООО «Альпина Паблицер», 2017

Все права защищены. Произведение предназначено исключительно для частного использования. Никакая часть электронного экземпляра данной книги не может быть воспроизведена в какой бы то ни было форме и какими бы то ни было средствами, включая размещение в сети Интернет и в корпоративных сетях, для публичного или коллективного использования без письменного разрешения владельца авторских прав. За нарушение авторских прав законодательством предусмотрена выплата компенсации правообладателя в размере до 5 млн. рублей (ст. 49 ЗОАП), а также уголовная ответственность в виде лишения свободы на срок до 6 лет (ст. 146 УК РФ).

* * *

Предисловие

Чем пахнут путешествия?

Думаю, что жизнь надо собирать как фрукты с деревьев.
Тонино Гуэрра

...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 джиз¹ 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 свежее испеченного хлеба. Похожие на театр теней женские фигурки в чадрах с горой горячих лепешек на голове быстро семяют 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.

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 зайти 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

¹ 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.*

«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 Галисию², 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 сборщиками 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. 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.

² Дальний северо-запад Испании, прекрасный «медвежий угол» на берегу Атлантического океана.

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 Кастелло, 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 1

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, «невошное», 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 паэлы.

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 – Тестацчо, 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

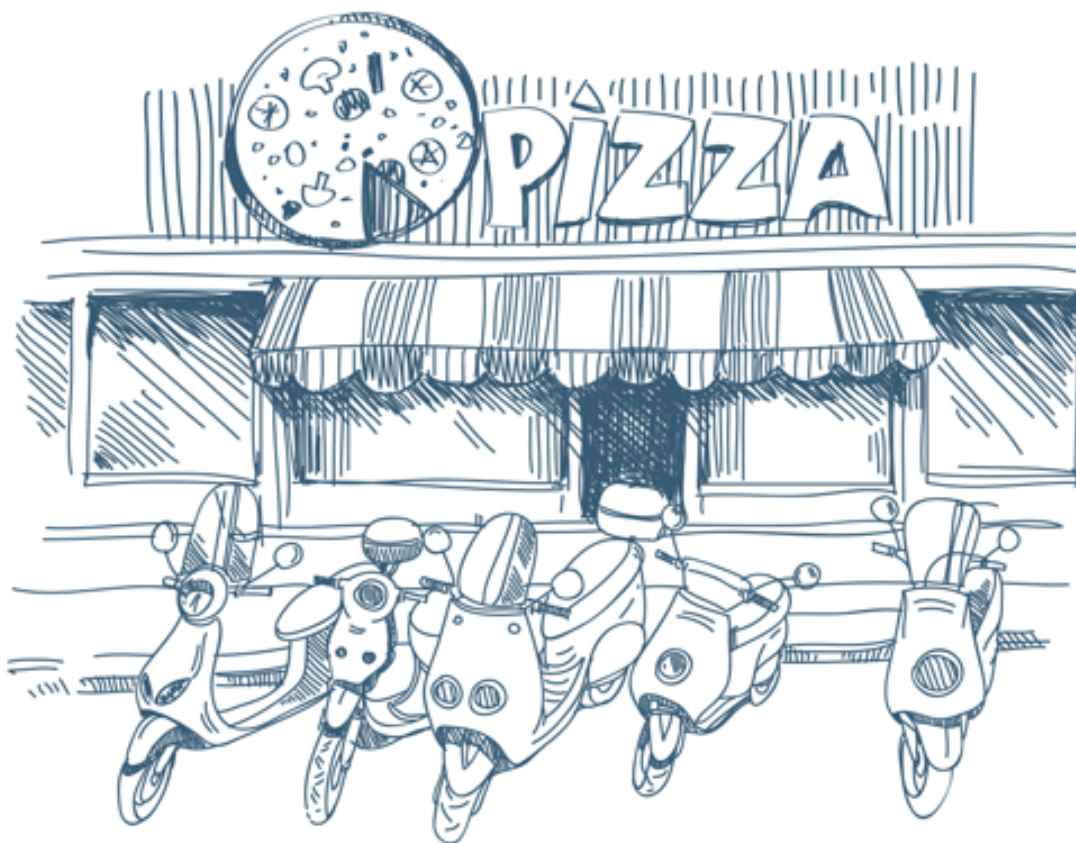
Звездная болезнь TripAdvisor

«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. Seriously! 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 Рима³, отрецензированных на TripAdvisor.

Пользователь F007scott 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. Клац! 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».



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

³ Рейтинги TripAdvisor регулярно обновляются. Информация о Pizza Zizza была верна на декабрь 2015 года.

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 получить 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 TripAdvisor⁴.

255 новых отзывов появляется на сайте TripAdvisor каждую минуту⁵.

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 идиллия. 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 неперебиваемые 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»⁶, опасаящихся, 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.

⁴ Данные верны на август 2016 года.

⁵ Данные на август 2016 года.

⁶ Так жители Таиланда называют европейцев.

- 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.

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 «вооон тот ресторан». Лучший плов делают на большом семейном торжестве (куда приглашают потомственного мастера пловоара, 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 пер-

вого 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.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.