

ГЕО № Январь 2003

Рекомендуемая розничная цена 75 рублей

ЛАС-ВЕГАС

**Кругосветное
путешествие
в окружении
одноруких
бандитов**

ГЕО

Непознанный мир Земля

Мир в тарелке

**Еда, ради которой
открывают материки,
нарушают строжайшие
запреты и тратят
огромные состояния**

Austria 9 € Germany 9 € France 8,50 € Greece 8,50 € Italy 9,50 € Spain 8,50 € Luxembourg 9 € Switzerland 13,80 CHF





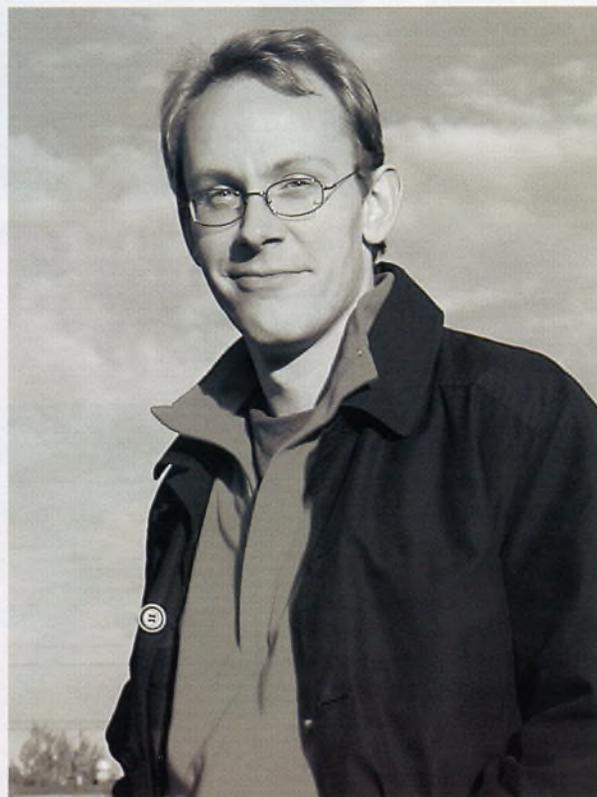
Вспоминаю свое первое путешествие в Южную Америку в гости к родственникам. Сначала – полсуток в самолете до Каракаса, потом еще несколько часов в машине до Валенсии. Когда мы наконец прибыли на место, был поздний вечер (или раннее утро по московскому времени). Хозяйка дома приготовила специально для нас праздничный ужин. Борясь со сном, мы сели за стол, и хозяйка торжественно поставила перед нами тарелку с голубцами. Для нее, дочери русских эмигрантов, привезенной полвека назад в далекую чужую страну, голубцы были самым изысканным блюдом, единственным, достойным дорогих гостей с другого конца света. Незатейливая еда, которую в детстве готовила ей мать, и русский язык – вот и все, что связывало эту женщину с недоступной и такой прекрасной родиной. Перед отъездом мы провели полдня в Каракасе. Нам очень хотелось напоследок поесть знаменитых кукурузных лепешек арэпа. В каждой, даже небедной семье они сопровождают любую трапезу. Мы бродили по современному центральному кварталу, где бутик сменялся бутиком. На каждом шагу нам попадались забегаловки – американские пончики, хот-доги, гамбургеры – все что угодно, только не арэпа. Венесуэльцы вовсе не адепты *junk food* (от *junk* «отбросы» и *food* «еда»), так пренебрежительно называют фаст-фуд. Видимо, жители Каракаса просто считают, что, съев гамбургер, они становятся немножко американцами.

Судьба нации зависит от того, как она питается – писал в начале XIX века француз Брийя-Саварэн, автор «Физиологии вкуса». В те времена еще с точностью можно было сказать, что входит в рацион того или иного народа. Кстати, российские специалисты даже разработали уникальную методику, позволяющую поделить мир на зоны, каждой из которых соответствует определенный тип питания (об этом на странице 90). Однако за последние сто лет мир так изменился, что эти зоны не прослеживаются уже так явно. Планету захлестнула волна кулинарной глобализации, или, скорее, две волны. Первая стандартизированный до абсурда фаст-фуд, примитивные закусовые (их количество измеряется десятками тысяч). Вторая волна – это стиль *fusion*, объединяющая мир эклектика, гастрономический космополитизм. Здесь в одной тарелке могут соединиться продукты из разных частей света, казалось бы, взаимно исключающие ингредиенты. Эта тенденция особенно близка духу эпохи и духу нашего журнала (пробуя на вкус экзотические блюда, мы приобщаемся к далеким культурам). *Fusion* понять непросто, каждое блюдо в этой кухне требует пояснений, комментариев. Поэтому мы и решили составить наше специальное «GEO-меню» в стиле *fusion*. Шеф-повар ресторана «Ностальжи», славящегося своей изысканной кухней, сымпровизировал для нас три блюда, которые объединили весь мир к сожалению, только на время обеда.

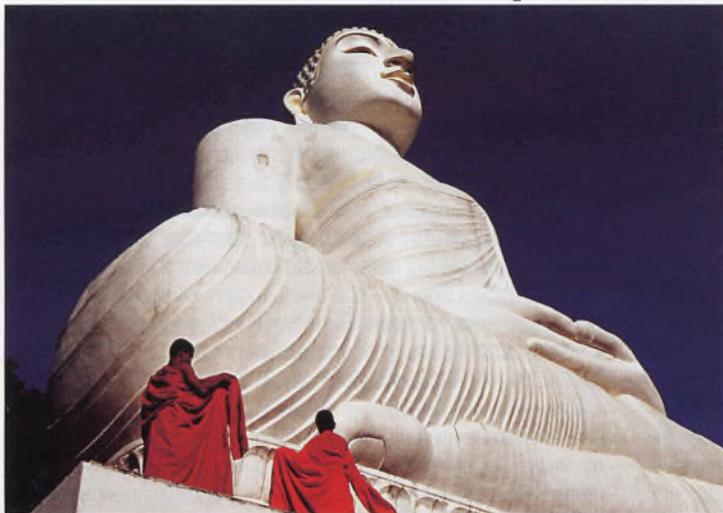
Е. Семина

Екатерина Семина, главный редактор

Йорис ван Вельзен – голландец, один из самых востребованных московских фотографов, давно живет и работает в России. Снимает все от пейзажей до натюрмортов. Для нашего сюжета о кулинарных традициях создал фотопортреты четырех рестораторов и запечатлел блюда в стиле *fusion* (стр. 86 и 106).



GEO Содержание



Открытие

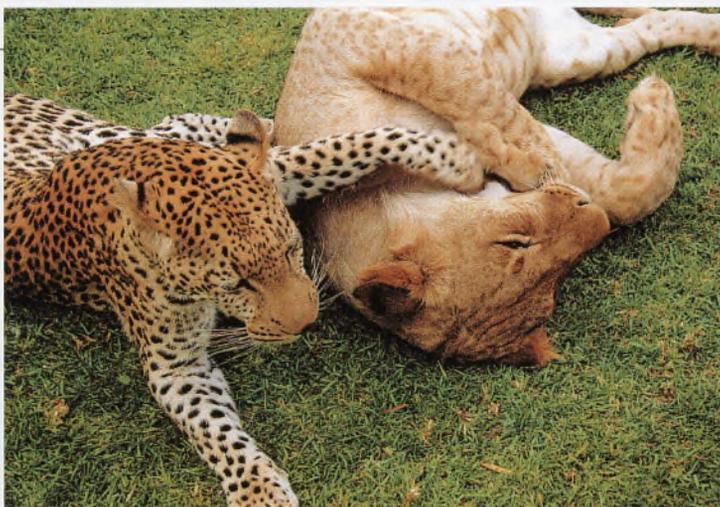
От Адама до наших дней

Считается, что праотец человечества родом с острова, который греки называли Тапробаной, европейцы Цейлоном, а коренные жители — Шри-Ланкой. Однако остров славен не только этим. **Стр 22**

Взгляд

Любовь побеждает инстинкт

Бывают странные сближения. Кот влюбляется в мыш, пес в обезьяну, лев в леопарда: что тут скажешь? Зная теорию, не надо забывать, что жизнь не исчерпывается ею. **Стр. 38**



Фотограф GEO запечатлел семьи народов мира на фоне их привычного рациона. На снимке — Босния и Герцеговина.



Документ

Оседлые кочевники

Мир монголов времен Чингисхана в нашем представлении мрачен: война и кочевье. Но если судить по Каракоруму древней столице «бога войны» они не только не были чужды цивилизации, но наслаждались ей. **Стр 44**



История

Пряности, которые заставляли путешественников совершать дальние плавания и великие открытия. **Стр. 70**

Базовый элемент

Рис и пельмени: кушанья, которые объединили всю планету. **Стр. 76**

Обряды

Человек посвящает еде не только значительное время, но и душевную энергию, что учитывают все религии. **Стр. 82**

GEOМозаика



■ **Этнография.** Если вам удалось протиснуться сквозь Щель грешников в горе Алханай к югу от Читы, значит, языческие духи к вам благосклонны. Но волшебную силу этого места признал и Далай-лама. **Стр. 14**

■ **Семья и брак.** Миф о том, что женщина острее переживает семейные конфликты, развенчан психологией. **Стр. 16**



■ **Астрономия.** В Солнечной системе замечен новый объект, похожий на планету, и назван Квааром в честь демиурга одного из индейских племен США. **Стр. 18**

■ **Археология.** Недалеко от развалин римского поселения в Албании найдена статуя. Остается лишь понять, изображает она мужелодобную богиню Минерву или настоящего мужчину: головы-то нет. **Стр. 20**



Досье

В мире еды

Ежедневно отправляя в рот хлеб свой насущный, ты, сам не замечая, отправляешься в увлекательный путь **Стр. 60**

Место встречи

Мы исследуем эволюцию вкуса жителей Москвы при содействии трех преуспевающих столичных рестораторов: Антона Табакова, Андрея Деллоса и Аркадия Новикова. **Стр. 86**

География

В Институте археологии имени Миклухо-Маклая РАН весь мир поделили на пищевые системы и модели. **Стр. 90**



Тенденции

Шеф-повар московского ресторана *Nostalgie* разработал специальное GEO-меню. **Стр. 106**

Гид

За баварскими колбасками в Мюнхен, за шоколадными поездами — в Альпы... **Стр. 108**

Экзотика

Как насчет китайского водяного жука или кольчатого червя? Или вы предпочитаете личинку японского ручейника? А может быть, вам по вкусу папуасский древесный клоп? **Стр. 110**

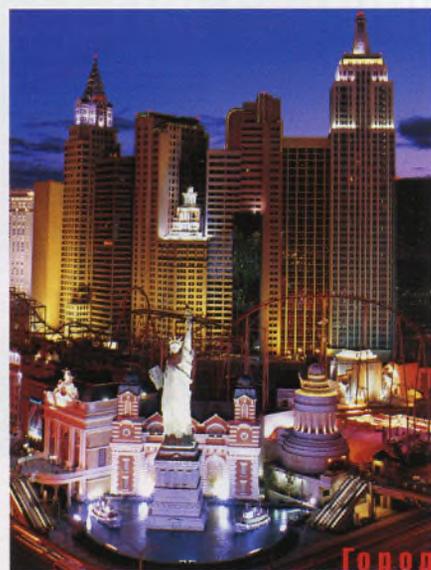


Глобализация

Русский пирожок — достойный ответ гамбургеру, считает публицист и критик Александр Генис. **Стр. 96**

Искусство

Киновед Андрей Плахов напоминает: в кино персонажи едят с важной художественной нагрузкой. **Стр. 102**



Город

В одном флаконе

Последним большим мифом западной цивилизации назвал Лас-Вегас современный мыслитель. Этот миф похож на двадцатый век и его «фаворитку» Америку — он весело и бесстрашно копирует и передразнивает города и страны. **Стр. 118**

GEO Письма читателей

Зов предков

Здравствуйте! Моего дедушку звали Гадуаов Чермен Габуцovich. В GEO №10'2002 упомянута его фамилия. Мне бы хотелось поподробнее узнать о нашей родовой башне и вообще о моих предках из Осетии.

Игорь Бибин,
garry@ultra.net.ru

GEO В статье «Осетия. каменный эпос», на которую Вы ссылаетесь, говорится о многих старых осетинских семьях, древность которых удостоверена родовыми башнями. Сбором, анализом и публикацией сведений о них в настоящее время занимается Североосетинский институт гуманитарных и социальных исследований, точнее отдел археологии и этнографии, которым заведует Вита-

лий Харитонович Тменов, один из авторов текста в GEO №10'2002. По адресу pliev@ssc.ac.ru Вы можете связаться с Институтом и, вполне возможно, узнать много нового о своих пращурах.

Еще раз об Осетии – с извинениями

Уважаемая редакция, здание, обозначенное в GEO №10'2002 как «замок семьи Астановых-Абисаровых (XVI–XVII века) в Дигорском ущелье», на самом деле находится в североосетинском селе Лескена, принадлежит мне, Аркадию Темболатовичу Кцоеву и построено в 2001 году архитектором Нохом Гулуевым. Замок считается родовым, сторожевым, жилым и боевым одновременно. Для фамилии Кцоевых и жителей



GEO №10'2002, стр. 134

Лескена это место свято – здесь по старинному обычаю приносят в жертву животных и посвящают Всевышнему три пирога.

С уважением,
А.Т. Кцоев

GEO Мы приносим свои искренние извинения хозяину замка (и читателю GEO, что приятно отметить) за ошибку, допущенную в процессе ре-

дактирования указанной выше статьи.

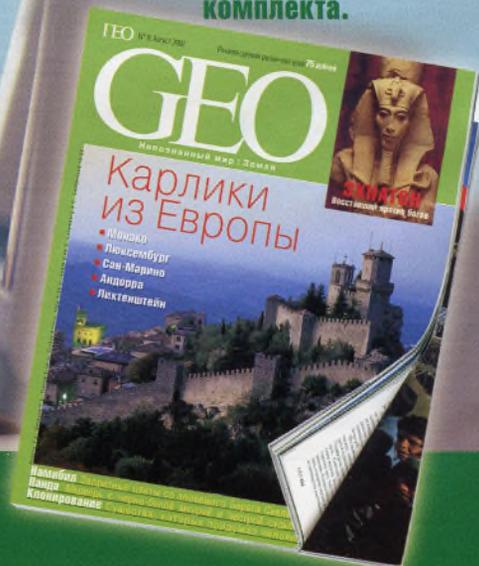
Аргументы и факты 11 сентября

Доброе время суток. С интересом прочел анонс статьи некоего Кая о событиях 11.09 с претензией на анализ. Увы, никакого анализа я там не обнаружил. Банальное повторение фактов, всем давно известных. Не лучше ли вам, считающим себя специалистами по террору ответить на следующие вопросы: не кажется ли вам, что в версии арабского следа слишком много несуразиц? Почему столь неудачно выбрано время атаки – 9 утра, когда большинство топ-менеджеров WTC еще не на службе? Откуда у журналиста уверенность, что это сделал именно бен-Ладен? Если

Подписка на GEO не выходя из дома

Подписка

Просто позвоните нам по телефону
(095) 789 90 78
и мы вышлем по Вашему заказу первый номер журнала вместе со счетом на оплату всего подписного комплекта.



Стоимость подписки на журнал GEO:
на 6 номеров – 427 рублей, на 12 номеров – 855 рублей.

Предложение действительно только на территории РФ.

целью террористов были разрушения, то почему первый самолет врезается «аккуратно» в середину здания, и здание не падает, а складывается вовнутрь, тем самым уменьшая жертвы? Террористы минимизируют потери – не странно ли?

С уважением,
Ильгар,

ilgar@minimax.az

GEO В первую очередь мы должны заметить, что в силу специфики жанра никакой «претензии на анализ» не содержится ни в статье уважаемого нами автора Кая Радемахера, ни тем более в «анонсе к ней». Речь идет о хронике, а ткань хроники – всегда факты, подбор которых в работе немецкого журналиста, на наш взгляд, не только не является «банальным по-



GEO №10'2002, стр. 158–159

вторением всем давно известному», но и уникален. Сотрудники редакции ни в коей мере не считают себя «специалистами по террору», могут высказать лишь собственные соображения по поводу Ваших вопросов. Оценивать правдоподобность «арабской» или какой-либо другой версии терактов мы не компетентны,

и, заметьте, этого не делает и наш автор (тем более он не высказывает «уверенности» в вине бен-Ладена – этой темы он вовсе не поднимает). Что касается часа атаки, то нам кажется, даже такие великие мастера своего дела, как террористы, орудовавшие 11 сентября, вряд ли могли свободно выбирать для своих

целей абсолютно любой авиарейс в США в любое удобное для них время. Точно так же и специфика разрушения ВТЦ мы склонны приписывать все же не тайному умыслу, а ограниченным возможностям пилотирования большого самолета, о чем, кстати, подробно говорится в работе Кая Радемахера.

Теплые слова в наш адрес

Благодарим вас за то, что откликнулись на просьбу о посильной помощи нашей Воскресной школе и Православной гимназии. Журналы, присланные вами, расширяют библиотеку и приобщат детей к устоям культуры и истории.

Свящ. Вадим Маркин, настоятель Церкви Пресвятой Троицы, Коломна

**СПЕЦИАЛЬНОЕ
НОВОГОДНЕЕ
ПРЕДЛОЖЕНИЕ**

Dr. LODER
FITNESS
CENTRE

**ФИТНЕС-ЦЕНТР
Dr. LODER**
НОВЫЙ ВЗГЛЯД НА ФИТНЕС

- Тренажерный зал (ICARIAN, FLEX)
- Кардио-зал (PRECOR)
- Бассейн
- Аэробика и аква-аэробика
- Сайклинг
- Йога
- Фитнес-бокс (IMPACT)
- Pilates
- Финская сауна и турецкая парная
- Русская баня
- Фитнес-бар
- Массаж, солярий
- Индивидуальные программы тренировок
- Детские и юниорские программы
- Салон красоты и SPA-центр

Москва, ул. Остоженка, д.25
Тел. 201 4293, 201 4076
Факс: 201 4047

<http://www.loder.ru>

**ОТКРЫТИЕ ВТОРОГО ФИТНЕС-ЦЕНТРА DR.LODER
НА СТРАСТНОМ БУЛЬВАРЕ В МАРТЕ 2003г.**

**СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРЕДПРОДАЖНЫЕ ЦЕНЫ* НА КЛУБНЫЕ КАРТЫ:
ГODOBое ЧЛЕНСТВО 790 у.е.
ПОЛУГОДОВОЕ ЧЛЕНСТВО 490 у.е.**

*Цены действительны до 31 декабря 2002г

Гора Алханай-бурятская святыня

Там, где великие даурские равнины упираются в забайкальские горы, находится место, воздать почести которому приезжал сам Далай-лама



К услугам приезжающих: план маршрутов по святым местам.



Бурятский праздник. В центре: директор парка Баир Нимаев.



«Если шаманка не захочет, фотография не выйдет», – сказали нам. Но она была не против.

Чтобы попасть в преддверие чистиллица, нужно всего-то ничего: повернуться спиной к каменным осыпям ущелья и взобраться на небольшой уступ, возвышающийся над «тропой паломников». Вот он, впереди, – тесный, двухметровой длины лаз, ширина которого в самом узком месте 30 сантиметров. Так называемая «Щель грешников». Многотонная глыба, образующая ее свод, лишь еле-еле, самым своим краем, опирается на боковую плиту – считается, что эта каменная ловушка дожидается великого грешника, чтобы прервать его путь. Того, кто боится лезть или не может преодолеть этот тоннель, «духи священной горы Алханай не принимают». Те же, кто, изгибаясь всем телом и пытаясь оттолкнуться ногой от воздуха, протиснулись и выбрались на верхушку скалы, – «очистились от грехов, оставив их перед входом».

Скажу честно, я не почувствовал ничего – ни страха, ни облегчения... Было так: видел небо, свою тень, потом потерял их из виду – и вскоре обрел вновь. В голове воцарилась пустота, и внутрен-

ний так надоевший голос наконец замолчал. И молчал весь день, пока мы шли по алханайской «тропе паломников» от одной святыни к другой.

Алханай – это район небольших, покрытых великолепными лиственничными и кедровыми лесами возвышенностей, сосредоточенных вокруг горы, давшей ему имя (высота – 1662 метра); расположен он к югу от Читы, в Агинском Бурятском автономном округе. Горы незаметно вырастают из холмистых даурских степей. С незапамятных пор их «хозяин» почитался окрестными (агинскими) бурятами, а со временем эта местность стала – и остается – священной для всех бурят.

Главный сакральный объект «Храм Ворот», шестиметровой высоты каменная арка естественного происхождения на южном склоне главной горы. Считалось, что арка магически связана с островом Ольхон на Байкале, а уж более святого места, чем Ольхон, для бурят нет. У «Храма» приносились жертвы, отправлялись шаманские обряды. Когда в начале XVIII века в агинские степи пришел вместе с тибет-



Надпись на этой ступе, стоящей при въезде в национальный парк, гласит: «Далай-лама XIV от буддистов Аги». Ступа была возведена в честь визита главы тибетских буддистов на Алханай.

Гений места

скими ламами буддизм, алханайские святыни отнюдь не утратили своего значения. Они стали буддийскими, оставаясь языческими. Европейцу это кажется парадоксальным; жителю Центральной Азии, этого котла культур и религий, – нет. В 1991 году на Алханай побывал Далай-лама XIV подтвердив тем самым официальное признание сакрального значения этих мест в тибетском буддизме.

Сейчас здесь создан национальный парк, самый молодой в России: год его рождения – 1999. Говорят, парк не удалось бы «протолкнуть», если бы не депутат



благосклонен и к шаманам, и к ламам

Государственной думы от Агинского Бурятского округа №215 Иосиф Кобзон (он получил здесь 91 процент голосов). Кобзона на Алханае очень любят. Называют не иначе как Иосифом Давыдовичем. Для него в Москве «все двери открыты». А кроме того он привозит артистов, сам выступает на стадионе в поселке Агинское. Для людей – праздник.

Когда еще и в помине не было национального парка, сюда ехали со всего Забайкалья, из Монголии, Китая – и не только к буддийским святыням. Дело в том, что на Алханае – источники, из-

давна считающиеся в народе целебными. В их долине стоят палатки, а с недавних пор и деревянные бунгало. Впрочем, можно видеть и людей, но чующих под деревом. Идешь по дороге – обгоняешь хромых и страждущих. С научной точки зрения пока можно сказать только одно: ряд элементов (йод, ртуть, мышьяк, селен, серебро) содержится в воде в повышенных количествах. Это факт, установленный исследованием в 1998 году

Создание парка – один из нечастых случаев, когда экологические интересы возобладали над коммер-

ческими. Одна компания готовилась добывать здесь золото, причем методом, крайне вредным для окружающей среды (так называемое кучное выщелачивание). Строительные работы уже приблизились к «тропе паломников».

Не иначе – воспротивился «хозяин» горы. Экологическим организациям и населению удалось добиться свертывания проекта – тропу отстояли. Десятки тысяч человек проходят по ней каждый год, поднимая, по обычаю, камни и складывая их по обочинам. Чтобы другим было легче шагать.

Сергей Моргачев



Шелковый шарф (хадан), привязанный у источника, «соединяет» с ним паломника.

ДАТЫ МЕСЯЦА

Тридцать один день в истории

● 1 января 1622 года

Ватикан постановил считать этот день, а не 25 марта, как было раньше, началом нового года.

● 7 января 1904 года

Компания Маркони ввела радиосигнал призыва о помощи: *CQD*. Два года спустя он был заменен на *SOS*, «спасите наши души», который быстрее передавался и воспринимался.

● 13 января 1703 года

В Москве стала регулярно выходить первая русская печатная газета «Ведомости о военных и иных делах, достойных знания и памяти, случившихся в Московском государстве и во иных окрестных странах». Печаталась она затем попеременно в Москве и Петербурге.

● 18 января 1778 года

Капитан Джеймс Кук во время своего третьего кругосветного путешествия открыл тихоокеанские острова, ныне известные как Гавайские.

● 19 января 1728 года

Российский императорский двор переехал из Санкт-Петербурга в Москву, где князь Долгорукие собирались короновать юного Петра II. Коронация состоялась 25 февраля, но Петр заболел оспой и умер. На престол взошла Анна Иоанновна, а спустя четыре года двор с помпой вновь вернулся в Санкт-Петербург.

Орнитология

Давно установлено, что даже виды птиц, считающиеся моногамными, то есть те, которые составляют прочную семейную пару, совместно закладывают гнездо, высиживают яйца и кормят потомство, имеют склонность к измене. Самцам нередко приходится выхаживать неродных детей.

Группа ученых из разных стран недавно провела сравнительное исследование ДНК птенцов и их от-

цов, принадлежащих к трем видам прибрежных птиц, составляющих постоянную семью. Это – перепончатопалый песочник, кулик-перевозчик и морской зуек. Удалось выявить точный процент «чужих» птенцов внутри этих видов. Он колеблется от восьми до двадцати процентов. Что же заставляет пернатых идти на супружескую измену? Причину такого поведения птиц предстоит еще выяснить. Исследователи высказывают



Самки песочника часто изменяют партнерам в браке.

предположение, что таким образом самки птиц «оздоравливают» потомство, заботясь о его генетическом разнообразии. □

Семья и брак

Радости и заботы теперь поровну

В семидесятых-восьмидесятых годах уже прошлого века принято было считать, что мужчине в браке комфортнее, чем женщине. Большинство матерей семейства выходят на работу, и, следовательно, они попадают под двойной прессинг. Проводя на службе не меньше времени, чем мужья, они, как и раньше, ведут хозяйство и воспитывают детей. В то же время большинство мужчин, придя вечером домой, расслабляются за чтением газет и телевизором.

Психолог Дэвид де Ваус из Мельбурнского университета недавно заступился за мужчин. Опросив более десяти тысяч семейных пар, ученый пришел к следующему выводу. Мужчины в браке сегодня, как и женщины, испытывают постоянный стресс и обращаются за помощью к психологу не реже своих жен. Дело в том, что за последние двадцать лет кардинально изменились «расстановка сил» и распределение ролей в семье. Современная работающая женщина, часто достигая карьерных высот, стала увереннее чувствовать себя в жизни. Теперь она счита-



Сегодня мужчина и женщина заключают союз равных во всем.

тает что брак – партнерство равных, и супруг должен брать на себя часть хлопот по ведению хозяйства и заботу о детях. Любопытно, что и на рекламе домашней техники, бытовой химии, посуды, средств ухода за детьми теперь чаще изображается мужчина, чем традиционная домохозяйка. □

Пернатые страсти

Зоология



Серебристые мармозетки в неволе не скучают.

Всюду жизнь

Специалисты разработали программу психологической стимуляции животных в зоопарке: частая смена запахов, звуков предметной среды должна вызывать у них реакции, обычные в их естественной среде обитания.

Самкам гепардов нравится запах мужского парфюма *Calvin Klein*. А серебристых мармозеток приучили выстраиваться в очередь на медицинское обследование. Обезьяны это делают охотно: после они получают в качестве приза какое-то лакомство или новый предмет для изучения. В их жизни в неволе появляется стимул. □

Медицина

Озарение НЕВИДИМЫМ СВЕТОМ

У людей, ослепших от яркой вспышки света, появилась надежда вновь обрести зрение. Невролог Гарри Уилен и его коллеги из Медицинского колледжа в Милуоки (США) обнаружили, что инфракрасное излучение, направленное на пораженную сетчатку глаза, способно оживить ее. В эксперименте использовали мощные светодиоды, разработанные НАСА для лечения космонавтов.



Инфракрасные лучи лечат сетчатку глаза.

Вначале ученые провели опыты с крысами, лишив их зрения при помощи впрыскивания большой дозы метанола. Но когда переставшим видеть животным направляли в глаза инфракрасные лучи, зрение возвращалось на девяносто пять процентов. Причем восстановившаяся сетчатка глаза ничем не отличалась от нормальной. Эти результаты навели ученых на мысль, что светодиоды можно использовать при лечении целого ряда глазных заболеваний. Остается пока неясным, каким образом свет способствует восстановлению поврежденной сетчатки. □

Психология

Говорящие слезы младенца

Плач грудных детей вызывает у большинства родителей чувство беспомощности, а часто – и паники. Ведь определить, просто ли это сигнал, что надо сменить мокрые подгузники, режутся и поэтому беспокоят зубки или ребенок заболел, практи-

чески невозможно. Испанец Педро Монагас, отец маленького сына, всерьез решил справиться с этой проблемой.

Изобретателю удалось установить пять типов плача, каждый из которых отличался своей причиной и звучанием. А вскоре он создал устройство *Why Cry*, почти мгновенно переводящее на «взрослый» язык слезы ребенка. Как только устройство определяет тип плача, на мониторе прибора появляется соответствующая конкретному виду плача рожица. □



Почему они плачут: теперь понять это будет проще.

Астрономия

В семье планет прибавление

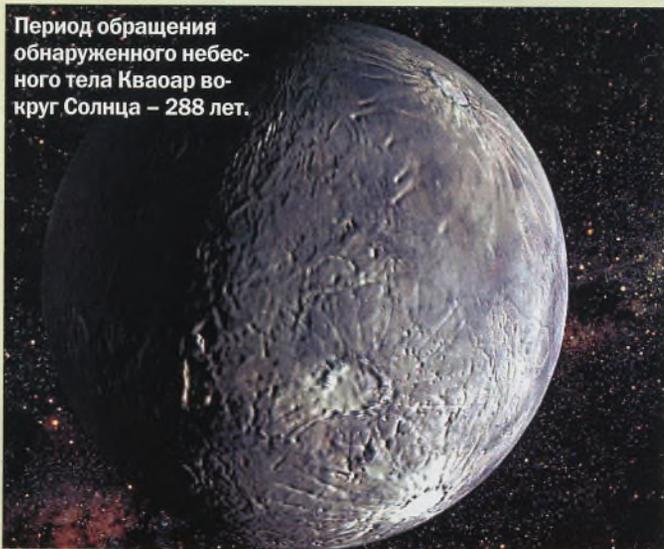
Астрономы из Калифорнийского института технологии в Пасадене (США) обнаружили в Солнечной системе объект напоминающий планету. Он обращается вокруг Солнца, находясь на расстоянии полутора миллиардов километров от Плутона, открытого 72 года назад. Сначала специалисты увидели новый объект при помощи мощного телескопа калифорнийской обсерватории *Palomar* а затем их находка была подтверждена также фотоснимками, сделанными космическим телескопом *Hubble*.

Впервые этот объект был замечен еще в 1982 году. Но тогда ученым не удалось расшифровать снимок. Сегодня этот факт вызывает удивление, учитывая внушительные размеры находки. В диаметре объект составляет около 1280 километров, что в десять раз меньше диаметра

Земли и в два раза – диаметра Плутона. Но если сложить вместе все известные на сегодняшний день астрономам астероиды, которых насчитывается 30 000, то их общая масса и размеры окажутся меньше. Планета находится в так называемом Поясе Койпера, состоящем из отдельных фрагментов льда и скальной породы, участвовавших в образовании Солнечной системы пять миллионов лет назад.

Астрономы Митчел Браун и Чедвик Трухильо, описавшие новый объект нарекли его Кваоаром. Так зовут божество, которое, согласно мифологии одного из индейских племен, участвовало в создании Вселенной. Но это имя станет официальным только после того, как его утвердит Международный союз астрономов. А пока что Кваоару присвоен номер 2002 LM60. □

Период обращения обнаруженного небесного тела Кваоар вокруг Солнца – 288 лет.



ДАТЫ МЕСЯЦА

Тридцать один день в истории

● 20 января 1649 года

Король Англии Карл I предстал перед трибуналом, созданным парламентом, по обвинению в целом ряде преступлений. Королю был вынесен смертный приговор, и 30 января он был казнен «как тиран, изменник и враг государства».

● 23 января 1911 года

Французской академией наук при очередном выборе новых ее членов была отвергнута кандидатура нобелевского лауреата Марии Склодовской-Кюри. До этого случая женщины никогда не выдвигались на членство в Академии.

● 28 января 1820 года

Русская кругосветная экспедиция на шлюпах «Восток» (под командованием Ф. Беллинсгаузена) и «Мирный» (капитан М. Лазарев) открыла Антарктиду.

● 29 января 1708 года

Издан указ об официальном введении русского гражданского алфавита вместо применявшегося ранее старославянского.

● 31 января 2001 года

В Париже в возрасте 92 лет скончался философ Мишель Навратил. Он был последним из оставшихся в живых пассажиров печально знаменитого пассажирского лайнера «Титаник», потерпевшего крушение в 1912 году. Навратилу тогда было всего три года.

Археология



Такие крупные археологические находки, как эта скульптура, случаются нечасто.

Нашли ровесницу римских императоров

Вокрестностях древнего города Бутрини в Албании, бывшего когда-то древнеримским поселением, найдена массивная мраморная скульптура, возраст которой – около 2000 лет. Археологические раскопки тут ведутся давно, с 1928 года, но такие значительные открытия пока не случались. Ученые предполагают, что скульптура изображает древнеримскую богиню войны и мудрости Минерву. Дело в том, что десять лет назад в этом же месте была найдена мраморная

плита с выбитым на ней именем Минервы. Но не все специалисты готовы принять эту атрибуцию, считая, что найденная фигура скорее мужская.

Статуя более двух метров в высоту и около полуметра в ширину. Она вся испещрена глубокими царапинами, нанесенными, по мнению археологов, в эпоху раннего христианства. Новая религия обвиняла язычников в идолопоклонстве и повсеместно уничтожала изображения древних богов и богинь. □

Цивилизация

Околдованный круг зеленого змия

Состояние алкогольного опьянения людям знакомо, по всей видимости, с незапамятных времен, поскольку его корни и причины кроются в самой человеческой природе. Время от времени большинство людей испытывает непреодолимое желание вырваться из обыденной жизни, жестких норм, ограничений и табу, установленных в цивилизованном обществе. И чаще всего это делается с помощью алкоголя, который снимает ощущение конкретности времени и пространства, социальные и психологические барьеры.

На протяжении всей истории человечества алкогольные напитки были неизменным атрибутом народных праздников и религиозных культов. Наскальных изображений, которые подтверждали бы употребление алкоголя в первобытном обществе, пока не обнаружено. Но доподлинно известно, что уже древние шумеры, задолго до египтян и греков, знали не меньше 15 сортов одного только пива. Найденные археологами древние источники также говорят: шумеры, ассирийцы и вавилоняне потребляли алкоголь во время отправления религиозных культов, а зло-



Чтобы войти в состояние транса и «говорить» с духами, шаман прибегает к помощи алкоголя.

употребление им в быту уже тогда осуждалось и даже наказывалось. В Древней Греции без вина не обходилась ни одна пирушка, и пьянство стало столь распространенным бедствием, что, например, в Афинах был введен даже специальный закон, запрещающий употребление чистого, неразведенного водой вина. А в Древнем Риме посчитали, что религиозные празднества в честь бога виноделия Вакха перешли все границы дозволенного, даже с точки зрения царящих в империи весьма свободных нравов. По этой причине во II веке до н. э. вакханалии были запрещены римским сенатом. □

Мистическая Сигирия,
«Голова льва». Земная
обитель монарха,
стремившегося
сравняться с богом.





GEOОТКРЫТИЕ

*Врата в иной
мир. Полюс
Востока. Ось
Земли. Свет
дракона. Так
называли в
древности
Шри-Ланку*

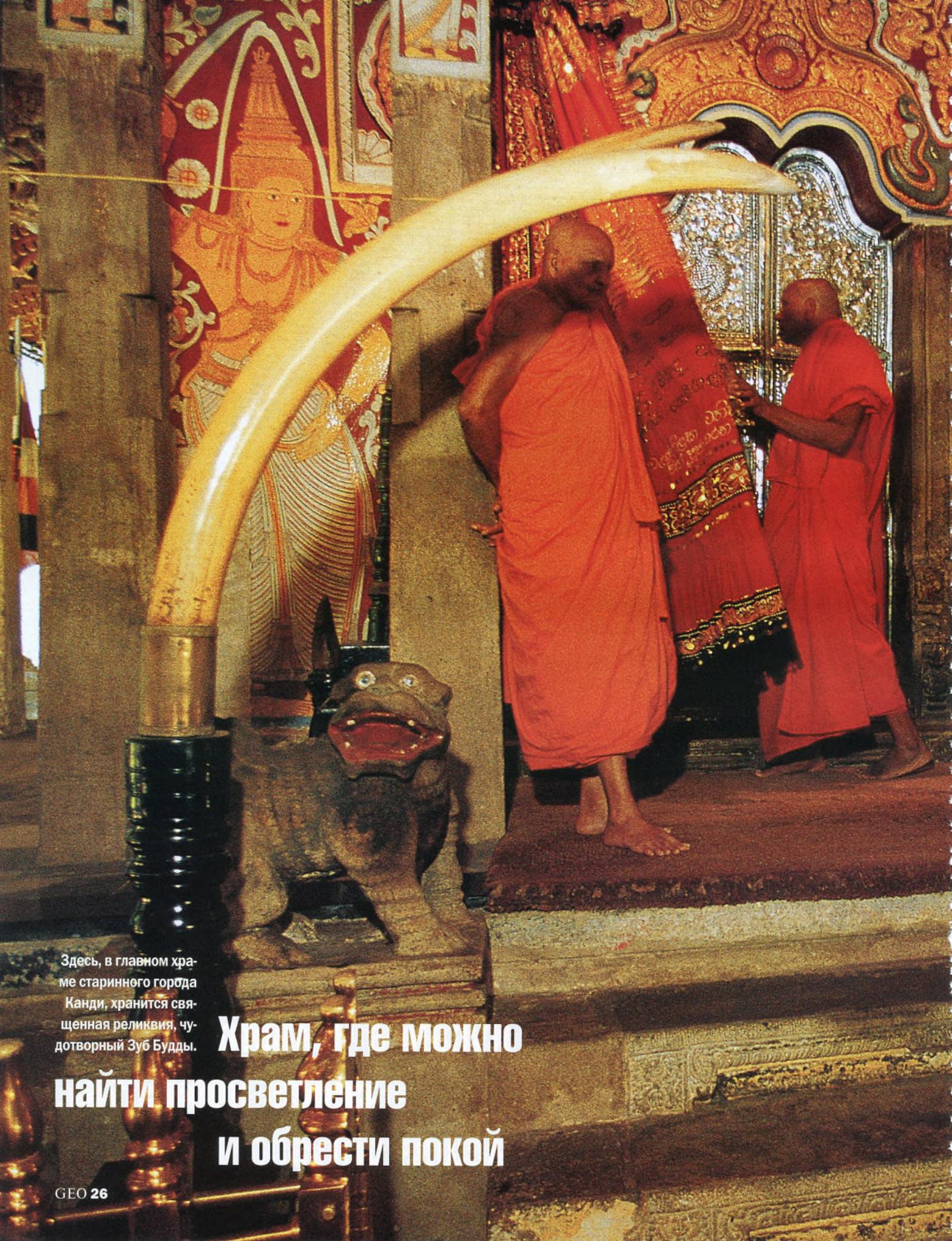
Три ступени, ведущие к небу





Купание черного слона. Процедура, ставшая ритуалом

Ежедневное мытье слонов в питомнике стало обрядом; посмотреть на него приезжают сотни туристов.



Здесь, в главном храме старинного города Канди, хранится священная реликвия, чудотворный Зуб Будды.

**Храм, где можно
найти просветление
и обрести покой**

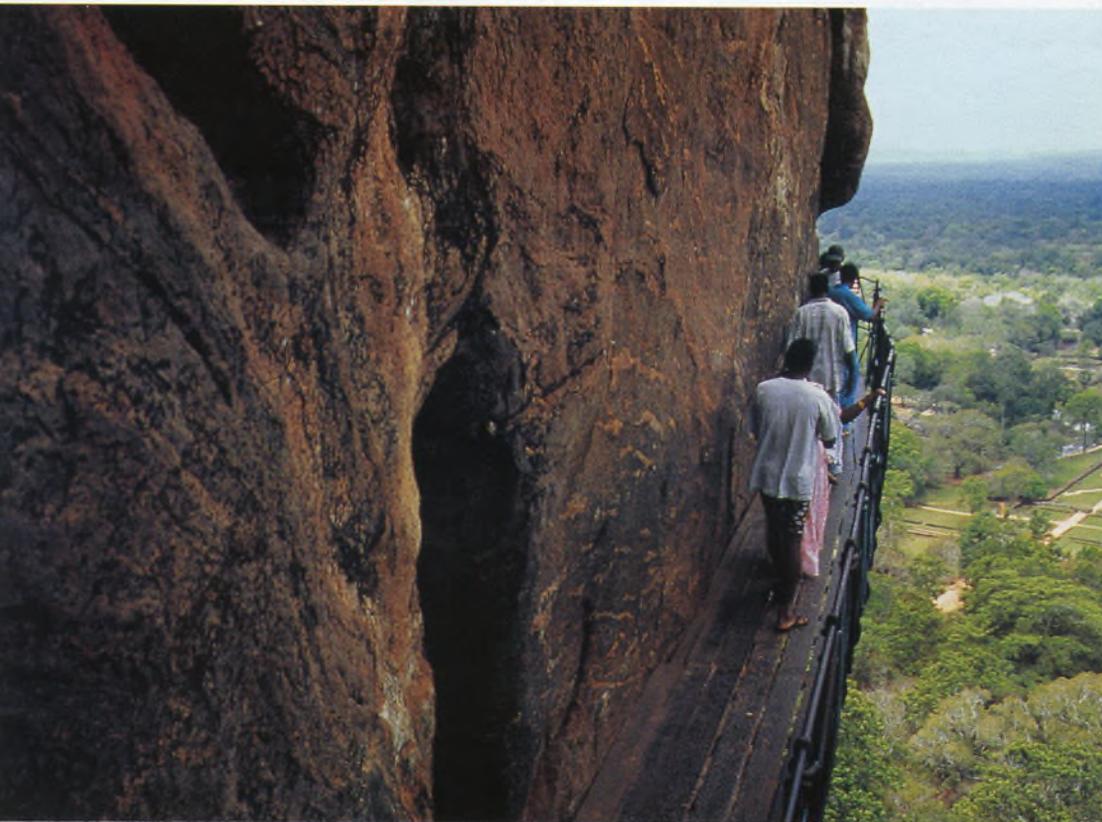




Рыбаки — это особая каста, которая приняла христианство

Бывший голландский порт Галле. Когда-то рыбаки охотно приняли новую веру: она не запрещала рыболовство.





Восхождение на вершину священной горы

Касапа, средневековый властитель острова, построил замок на горе Сигирия, откуда правил своим миром.

Бритый наголо монах-астролог вел в храме прием клиентов. Когда очередь подошла, я передал ему подношение – листья бетеля.

– Садху мы приехали, чтобы увидеть Цейлон и рассказать о нем. Что ждет нас?

Монах поколдовал немного над пальмовым свитком с изображениями тайных символов и произнес:

– Если нет плохого, то нет и хорошего: будут испытания сейчас и триумф через два месяца. Но Обезьяний бог вам поможет

Монах хлопнул в ладоши, и мы – экспедиция GEO и «Клуба путешественников» ОРТ отправились покорять мистический остров.

Хорас Уолпол, родоначальник жанра «страшного» готического романа, обогатил английский язык странным словом *serendipity* которое



Маршрут экспедиции пролег в сердце острова, вдалеке от туристических пляжей и трасс.

переводится как «интуитивная прозорливость» или «мистическое откровение». Корень слова сочинитель кровавых историй взял от старинного арабского названия Шри-Ланки – Серендип.

Не знаю, как привидения, а вампиры на острове точно есть. Во влажном лесу Синхарайя, пробираясь через за-

росли железных и морковных деревьев, мы вдруг обнаружили, что ноги покрылись кровавыми пятнами, а из штанин посыпались круглые и блестящие раздувшиеся черные пиявки. Лес буквально кишел сухопутными червяками, которые бросались на добычу из травы, со скал, с деревьев и кустов.

Но ни сражение с пиявками, ни ядовитые гусеницы не могли отвлечь нас от паразитической жизни влажного леса, который сохранился в первозданном виде с библейских времен: гигантские пауки-птицееды раскидывали ловчие сети, из чащи раздавались гортанные крики львинохвостых макак; синие попугаи, разноцветные дрозды, кашмирские красногрудые мухоловки и голубые малиновки порхали по веткам деревьев, мощные кроны которых уходили вверх метров на шестьдесят а вокруг где-то в тумане затерянного мира, прятались олени, лисы, дикобразы, павлины и, конечно, «аллия» – слоны.

С ними нам уже удалось познакомиться поближе – в питомнике в Пиннавеле, где выхаживают лишившихся родителей слонят. Одного из них я, наверное, не забуду никогда. бедняга подорвался на противопехотной мине и ковылял на трех ногах; каждый шаг ему давался с невероятным трудом.

Домашние слоны встречаются повсеместно: на деревенских улицах, в храмах; за небольшую плату они катают туристов и новобранцев. А вот дикие куда менее покладисты – это выяснилось в ходе еще одного испытания, предсказанного монахом.

Въезжая на территорию парка слонов Удавалаве, я заметил, что водитель джипа перекрестился. Но это не помогло: отъехав километров двадцать, джип по уши застрял в небольшой реч-▶

► ке. Неподалеку стадо слонов обламывало последнее целое дерево на обозримом пространстве – все остальные стояли без крон. Один из гигантов сломал большую ветку и быстрым шагом направился к нам; за ним вдогонку бросились и другие.

Животные приближались, фыркая и размахивая хоботами. И тогда пригодились навыки выживания – если с размаха хлопнуть железной дверцей джипа, раздастся звук, напоминающий выстрел. Это помогло; слоны оторопели и рванули в сторону.

Нас спас трактор, возникший из ниоткуда на закате, и экспедиция продолжалась.

Роберт Нокс служил на Цейлоне офицером флота английской Ост-Индской компании. Однажды Нокс, движимый любопытством, покинул судно и направился в глубь территории, где угодил в лапы стражников кандийского короля.

Тот обвинил Нокса в шпионаже, и на долгих двадцать лет Канди стал тюрьмой для

незадачливого англичанина. Шел 1660 год. Нынешние правители, видимо, не отстают от кандийского монарха. Проезжая по столице, чувствуешь себя как в декорациях комедийного военного фильма. Повсюду доты, дзоты и капониры с раскрашенными в камуфляж мешками с песком; вывески «Батальон связи», «Штаб дивизии», «Летное училище»; щеголеватые военные с китайскими «калашниковыми».

В том самом Канди к нам подошел улыбчивый незнакомец и поинтересовался о целях съемки в городе. Выручила журналистская карточка. У Нокса, естественно, такого мандата не было, хотя именно ему Цейлон обязан своим необычайно подробным описанием.

Канди город знаменитый. В главном храме хранится одна из главных реликвий буддизма – Зуб Просветленного. Созерцать его нельзя; можно только, выстояв огромную очередь, посмотреть на золотой реликварий со святыней, ключи от

которого хранятся у главы конфессии, премьера и еще двух доверенных лиц.

Досточтимый Паллеканде Ратанасара Маха Теро, не смотря на свой монашеский сан и почтенные годы, оказался человеком веселым, непосредственным и, что самое главное, неутомимым рассказчиком.

– Садху что такое карма?

– Обладатель Бескрайней Мудрости учил, что у человека есть две кармы, плохая и хорошая. Хорошая – это щедрость, мудрость, милосердие. Плохая – алчность, вражда, глупость.

– А почему у монахов оранжевое одеяние?

– Оранжевый цвет заката, отречения от жизни.

Садху а правда, что монах не может прикасаться к деньгам?

– Есть различные секты. Старики-аскеты ведут довольно строгий образ жизни. А мы работаем для общества, поэтому можем принимать деньги. Но у нас тоже есть ограничения – например, обет безбрачия; нельзя также употреблять алко-►

Схима – буквально отрезанный от земли храм, где проходят обряд посвящения буддийские монахи.

Ритуал разный, цель одна – отрешение



Умерщвление плоти – ритуал в честь индусского бога Сканды.



Демонов изгоняют жертвоприношением

В этом обряде странным образом перемешались буддийские, индуистские и языческие традиции.

► голь и одурманивающие зелья, лгать, спать в кровати, есть после полудня.

– Много ли сегодня монахов на острове?

– Около 60 тысяч. Многие работают в школах, занимаются наукой, медициной.

– Садху но Будда не был богом.

– Да, это так. Ведь буддизм – это не религия, а философское учение. Но людям нужны храмы, статуи, ритуалы и мы даем им это.

В доказательство монах и повязал нам на запястья белые нитки «от злых духов». А за трапезой он бросал кусочки мяса «для черта» чтобы тот заботился о хорошей погоде и успехе экспедиции.

Боги, духи и демоны облюбовали остров с давних времен. По Плинию, это был «мир антиподов». Гомер называл его родиной Диониса. На птолемеевой карте Тапробана (греческое имя острова) есть храм бога вина.

В древности Цейлон считался «воротами в другие миры». Сам его рельеф равнина, плато, горы – напоминал верующим три ступени

лестницы, ведущей на небо. По ней, согласно местной легенде, сошел на землю первый человек – на гору Адамов Пик, где остался гигантский след ступни прародителя. И на протяжении всей своей истории Цейлон привлекал искателей мистических озарений и просто неординарных людей.

Тут останавливались Будда и Синдбад-мореход, учитель суфиев аль-Хидр и Алистер Кроули, Николай Рерих и Елена Блаватская, Антон Чехов и Николай II, Че Гевара и Артур Кларк.

Духи встречались здесь на каждом шагу. На перекрестках стояли алтари из банановых листьев, похожие на жертвенники вудуистского бога Легбы. О вуду вспоминаешь и во время обряда изгнания демонов в сингальской деревне Тудуа. Мантрачари, представлявший демона огня Сальюбани, принес в жертву петуха – так проходят мистерии вуду.

Каким-то непостижимым образом на острове уживаются на первый взгляд несоместимые культы: ланкийцы верят в Будду устраива-

ют судьбу с помощью астролога, лечатся средствами аюрведы, а уж если совсем плохо, то идут к шаману

«На острове Тапробане, – писал Плиний,» есть индийцы, которые сожигают жертвы с дикими животными и в результате получают дикое существо – полузверь, полулюди, покрытые шерстью». В IV веке тайну «зверолюдей» Цейлона разгадал епископ Палладий – он описал ведда, народ каменного века.

Переход из третьего тысячелетия в тысячелетие семнадцатое до нашей эры занял пять часов – столько понадобилось, чтобы добраться в деревню ведда в лесах Восточной провинции. Там на вершине горы живет их главный бог Калюбандари, дух великого охотника. Перед каждой охотой племя исполняет ритуальные танцы в его честь – а тот указывает богатые дичью места.

Выглядело это так. В лесной чаще ведда при помощи кремней и трута развели костер. В кипящий котелок с дурманящей жидкостью они опускали свежие ветви и, танцуя, хлестали ими себя, впадая в транс. Тут ведда, по идее, должны были услышать голос Калюбандари и выйти на охоту. Но в этот раз дух был чем-то рассержен: на нас обрушился ураганный ливень, и съемку пришлось прекратить.

Это было последним испытанием. На прощание мы зашли в тамильский храм и разбили пару кокосовых орехов на жертвеннике Обезьяньего бога. Ведь Повелитель обезьян обладает огромной силой и мужеством, а благодаря своей изобретательности способен легко разрешить любые проблемы. Он приносит удачу игрокам, торговцам и, будем надеяться, журналистам. ■

Андрей Дубровский
sri-lanka@geo-online.ru

ГЕОВЗГЛЯД

Любовь без



Мышонок распознает свою приемную мать по запаху.

Природа порой создает удивительные пары. Кошка воспитывает мышку, пес дружит с обезьянкой. Однако бывают и еще более экзотические союзы



Она, в свою очередь, готова защитить его от любой опасности.

Материнский инстинкт подчас может проявиться самым неожиданным образом. Кошка потеряла котят и выплеснула всю свою нерастрченную любовь на самый подходящий, по ее мнению, объект — мышонка.



объяснения



Как-то раз на Пасху в кенийском национальном парке Самбуру появилась довольно необычная парочка. За сильной и матерой львицей следовал малыш – хрупкий детеныш антилопы. Они вместе бродили среди кустов, отдыхали в тени деревьев, утоляли жажду у водопада.

На некотором расстоянии за ними следовала самка антилопы; время от времени львица отпускала малыша к биологической матери, которая кормила его молоком. Потом малыш вновь возвращался к приемной матери-львице.

Они лениво разглядывали многочисленных туристов, то и дело подъезжавших на джипах, чтобы поглазеть на них и сфотографировать. А между тем такая семейка вызывала недоумение даже у специалистов. Как правило, детеныш антилопы для львицы – всего лишь «закуска». Но эта львица на самом деле усыновила малыша-антилопу и отважно защищала его от посягательств других хищников. Пока ученым не удалось найти объяснения столь странному поведению этих животных.

Местные жители прозвали львицу наделенную необъяснимыми родительскими чувствами к антилопе, Камуниак («блаженная»).

Но возможно, прозвище «Упрямая» подошло бы ей больше – ведь Камуниак уже в третий раз усыновляет маленькую антилопу. В первый раз детеныша задрали другие львы, второго, совершенно выбившегося из сил, спасли лесники.

На самом деле в мире животных «неравные» пары не такая уж редкость. Бывает, что кошки выкармливают крольчат, бельчат и щенков. Кошка порой даже притас-▶

► кивает в свою корзинку целый выводок мышей и становится им приемной матерью! Свиньи выращивают котят, коровы выкармливают молоком свиней, овцы заботятся о козлятах, гуси об утках.

Подобное поведение, возможно, объясняется просто: матери, потерявшие собственное потомство, ищут ему «замену». Приемные дети должны быть лишь приблизительно такого же размера, как и их собственные.

Насколько со временем вырастет малыш, матери совершенно безразлично. Бы-

вали и такие случаи, когда мама-кошка выводила во двор на прогулку своего подросшего сына-сенбернара.

В качестве приемных матерей особенно хороши собаки. Если собственного потомства у них нет, они готовы излить свою заботу почти на всякого, кто обладает круглой головой, вздернутым носом и большими глазами, — им безразлично, крольчонок это или детеныш косули. Указанных признаков часто достаточно, чтобы собака по-

вела себя с малышом как настоящая мать: принялась облизывать детеныша, кормить и защищать его, как своего собственного.

После рождения малыши уже довольно скоро приучаются отличать своих матерей. Они запоминают запахи, шумы, которые производят их родители. По этим признакам и мать, и ее отпрыск узнают друг друга в течение всей жизни. Для котенка, выросшего в собачьем семействе, мать всегда будет пахнуть псиной.

Как закончится история львицы Камуниак и ее малышка-антилопы, пока предсказать невозможно. Сейчас за ними круглосуточно наблюдают работники национального парка. Как правило, львы заботятся о своем потомстве примерно полгода. Потом, возможно, маленькая антилопа начнет самостоятельную жизнь. И кто знает вдруг когда-нибудь она станет приемной матерью львенку...

Существует что-то общее между детенышем

карликового шимпанзе по имени Киа и французским бульдогом, которого зовут Багси. Когда выяснилось, что родная мать не может позаботиться о Киа, на выручку пришла Багси — она вылизывает, ласкает и треплет обезьяньего детеныша, как родного. Целый год эти двое проведут вместе. Потом подросший Киа, вероятно, будет возвращен в британский зоопарк Твикросс к своим кровным родственникам.

Еще более удивительный случай произошел в шведском зоопарке Эскилстун. Оставшийся без родителей тигренок Карри нашел новую семью — собачью. Он превосходно себя чувствует среди двенадцати своих молочных братьев и сестер, которые оказались гораздо дружелюбнее и игривее, ►

Французский бульдог Багси уже несколько месяцев прилежно занимается воспитанием карликового шимпанзе по имени Киа. Вообще замечено, что собаки и обезьяны легко уживаются друг с другом.

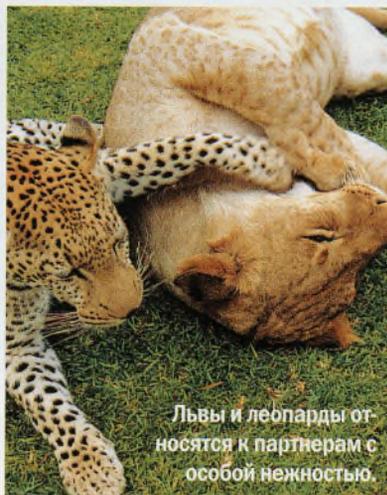
Братья по разуму



Кажется, что они даже как-то неуловимо похожи друг на друга.



Лев и самка леопарда.
Беспрецедентный союз враждебных видов.



Львы и леопарды относятся к партнерам с особой нежностью.

Кошачьи страсти

Их сблизил неволя. В естественных условиях эти животные держатся особняком. Совместная жизнь на ферме привела к тому, что представители разных видов образовали супружескую пару.

► чем его кровные братья. Тигрята Каенна и Чили наотрез отказывались принимать малыша, и его пришлось поселить с собаками.

Иногда полезно обзавестись другом, который сильнее и больше тебя самого. На площадках молодняка многих зоопарков можно наблюдать забавные сценки, когда лисенок прячется от дождя и ветра под брюхом у ослика, а медвежонок-коала разъезжает верхом на овчарке.

Экзотические союзы могут соединить самых разных зверей. Павлиан из приюта для

престарелых животных в штате Флорида (США) взял под свою опеку троих котят которых он регулярно выводит на прогулку

Удивительные пары встречаются и за пределами зоопарков. Причем дружат друг с другом, оказывается, не только млекопитающие. Бывает, что собаки трепетно относятся и к птицам, и даже к рыбам. Вот уже три года дружат золотой ретривер Хино и карп по имени Фальстаф. Хино регулярно подбегает к

пруду где обитает Фальстаф, и склоняется над водой. Карп тут же выплывает и приветствует Хино на свой манер — покусывает его за лапы.

В Германии зарегистрирован редкий случай, когда курица-наседка приняла в свой выводок двух щенков. Хотя они были уже великоваты для того, чтобы греться под оперением заботливой мамыши, тем не менее щенята пытались забраться к ней под крыло и повсюду следовали за курицей, пока не подросли.

Многие стадные животные не выносят одиночества. Не раз приходилось наблюдать, как нежно относятся ослицы к ягнятам, позволяя им толкаться у себя под брюхом в поисках молока.

Но, пожалуй, самая удивительная пара зверей образовалась на одной из крупных ферм в Намибии. Обычно львы и леопарды стараются друг с другом не пересекаться. В условиях дикой природы эти большие хищные кошки считаются непримиримыми противниками и соперниками в борьбе за охотничьи угодья.

Молодой калахарский лев, красавец примерно двух лет отроду и его симпатичная ровесница — самка пятнистого леопарда — подружились еще в раннем возрасте, когда их только завезли на ферму. Как обычно и случается, дружба их началась с детских игр и забав.

Известно, что как леопарды, так и львы — необычайно нежные, ласковые и заботливые супруги, и не так давно неразлучные животные вступили в брачный союз. Потомства у этой необычной пары пока еще нет. Если же оно когда-нибудь появится, то хозяйка фермы уже подобрала для него подходящее название «леопарды». ■

Хелен Бёмельбург
animals@geo-online.ru

Современное изображение Чингисхана: монголы и сегодня чтут это великое имя.

ИМПЕРИЯ



ЧИНГИС ХАНА

Несметные полчища всадников из диких степей, безумным вихрем промчавшиеся по Азии и Европе, повергли в страх весь средневековый мир



На тебризской миниатюре начала XIV века монголы переходят через реку Тигр, чтобы осадить город Багдад.

Аэробусы «Монгольских авиалиний», летающие из Улан-Батора в Европу носят имя «Чингисхан». Так называется и лучший отель на центральной площади монгольской столицы, и самая чистая монгольская водка. Изображение Чингисхана украшает монгольскую национальную валюту и почтовые марки. А ведь совсем еще недавно, в период «нерушимой» советско-монгольской дружбы, самый знаменитый в мире монгол был «деспотом» и «поработителем», отбросившим завоеванные им страны и народы на много веков назад, в мрачные времена «варварства».

Однако, несмотря на то, что Чингисхан и его империя ассоциировались главным образом с захватническими войнами, историки и археологи постоянно проявляли огромный интерес к «монгольскому феномену». Что представляло собой это мощное государство, сумевшее подчинить себе несколько столетий пол-Европы и почти всю Азию? Как оно было устроено? Действительно ли средневековые монголы были варварами, или, наоборот, самым передовым на то время народом по своему государственному устройству уровню науки и культуры?

Но не было зримых свидетельств былого величия империи, коими являются памятники архитектуры. Главный город древних монголов – Каракорум – был разрушен и сожжен войсками китайской династии Мин еще в конце XIV века. В России царь Федор Иоаннович в XVI веке тоже отдал приказ: в главных городах Золотой Орды на нижней Волге «сарай и мизгиты (дворцы и мечети) ломать», а из их кирпичей строить новые города. Так встали русские Астрахань, Царицын, Самара... И лишь в забытых европейцами Булгаре, Хорезме, Крыму Таласе и Тебризе все еще высились, ветшая, белокаменные, терракотовые, многоцветные изразцовые мавзолеи ханов, их многочисленных жен и дочерей. Их стали реставрировать только в конце XIX – начале XX веков, но до сих пор связывают не с империей Чингисидов, а с теми регионами, где они стоят

Уже в XIX веке хорошо понимали, что, если следов исторического явления нет на земле, их следует искать под землей, то есть раскапывать. Европейская территория Золотой Орды русскими археологами изу- ▶



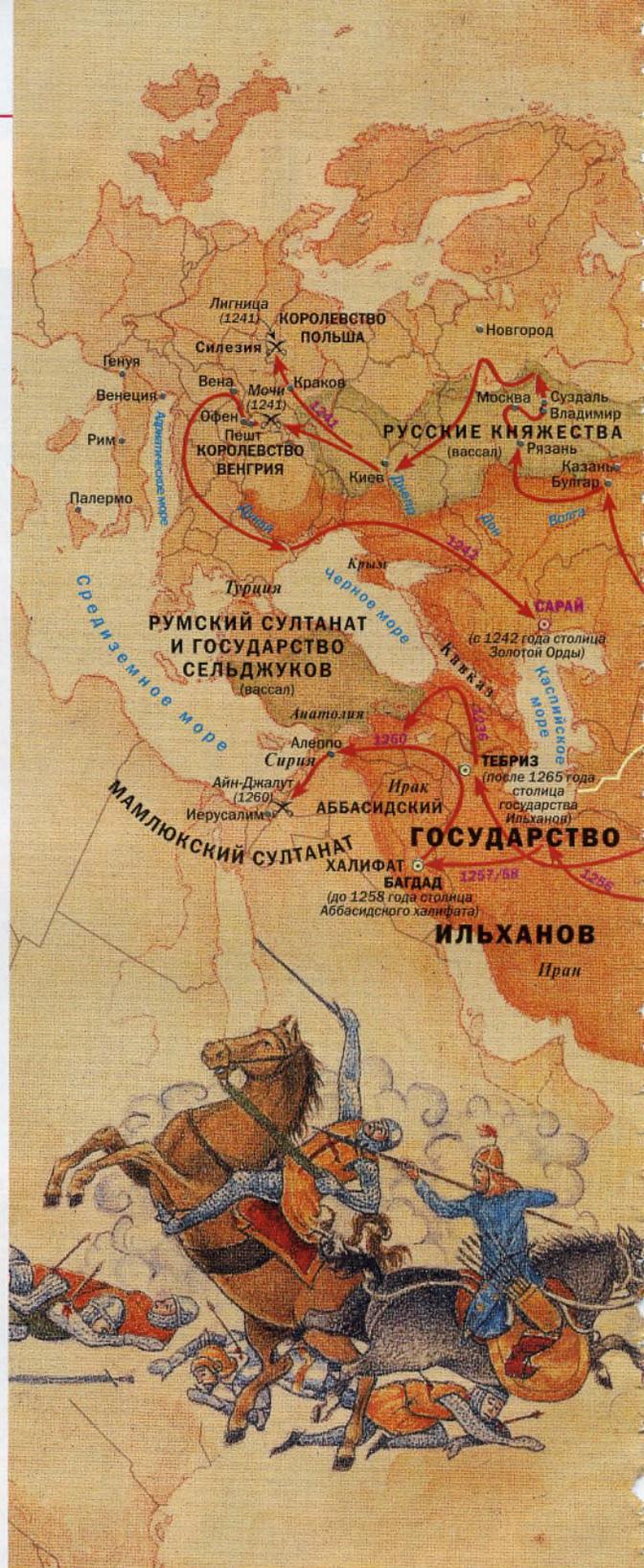
Такая бляха (пайдза) обеспечивала почтовым курьерам безопасность в дороге.

▶ чалась с середины XIX столетия. А в двадцатом веке советские археологи получили уникальную возможность вести раскопки и в Азии, где располагались монгольские государства – в Бурятии и южной Сибири, юго-восточном Казахстане, восточном Узбекистане, Кыргызстане, – и на землях, подчинявшихся Золотой Орде, от Дуная до Иртыша и Сырдарьи.

Первые же находки на территории Золотой Орды ошеломили, свидетельствуя о высочайшем взлете монгольской цивилизации. Роскошные серебряные и золотые поясные наборы, фрагменты седел и сбруи, поясные чаши и пиришественные кубки, чаши для кумыса и ложки, амулеты, браслеты и серьги, украшения костюма и головного убора, железные сабли и мечи, шлемы и кольчуги, остатки одежды и обуви, колчаны, покрытые косяными пластинами с богатейшей орнаментальной гравировкой, посуда из глины, дерева, фаянса. И останки людей, по которым можно судить о внешнем виде ордынцев. Раскопки многих ордынских городов продолжаются и поныне. Сейчас можно уже составить представление не только о том, как жили древние монголы, но и где они жили. Раскопаны многоцветные изразцовые декоры городов нижнего Поволжья, украшенные резным камнем города Крыма и Волжской Булгарии с их дворцами, банями, мечетями и медресе. В самой Монголии археологические изыскания начались уже в середине XX века. В 1948 году выдающийся археолог Сергей Владимирович Киселев возглавил советско-монгольскую экспедицию, приступившую к раскопкам древней столицы монголов Каракорума. Она первой обнаружила остатки дворца сына Чингисхана – Угэдэя, а также несколько жилых помещений, мастерских, храмов и дворцов. Постепенно перед исследователями оживал целый красочный мир: немые свидетели прошлого – археологические находки – наконец «заговорили».

Вести с востока повергли в ужас всю средневековую Европу. Разорены и сожжены русские города. Рязань, Владимир, Суздаль. Дымящиеся развалины остались от великого града Киева. Несметное войско чужеземцев, уничтожая все на своем пути, стремительно продвигается все дальше – на запад. По пути оно разделяется: часть направляется в Польшу другая – в сторону Венгрии.

... Утро 9 апреля 1241 года в Силезии выдалось туманным. В поле, вдали от стен города Лигница, выстроилось многочисленное войско под командованием князя Силезского Генриха Благочестивого. С ним князь Мешко Опольский со своими война-



ми; Сулислав, брат краковского воеводы, привел с собой рыцарство Великой Польши. Болеслав, сын маркграфа Моравии Дипольда, пришел с отрядом, куда входили французские тамплиеры, горцы из чешской Золотой Гожи и немецкие рыцари со своими вассалами. На помощь еще спешило подкрепление из Чехии. Монгольское войско во главе с внуками покойного Чин-



Империя, созданная Чингисханом и его сыном Угэдэем между 1215 и 1241 годами, простиралась на огромной территории и состояла из самоуправляемых единиц (улусов), во главе которых стояли наместники из Чингисидов, подчинявшиеся Великому хану. Однако со второй половины XIII века верховная власть начала слабеть, и от империи отпали западные улусы. Государство Ильханов, Чагатай, Золотая Орда стали фактически независимыми государствами.

гисхана царевичами Байдаром и Хайду – прибыло сюда после утомительного военного похода. Перед этим они разорили и разграбили малую Польшу с ее столицей Краковом. Но монголам не привыкать к усталости и походным лишениям.

Некоторое время стояла тишина. Потом европейцы заметили движение во вражеском войске, и над ним поднялось нечто

вроде гигантской головы. У ее основания копошились люди, которые надували многочисленные мехи. Вдруг из пасти и ноздрей чудовища вышли мощные грязно-белые струи и, превратившись в облако дыма, обволокли ряды рыцарей. Пошел резкий запах, вызвавший першение в горле и страшную резь в глазах. До сих пор для ученых остается загадкой, что за ►



Стойкость в лишениях у монголов сочеталась с любовью к роскоши

Монголы в XIV веке: на лошадях в богато расцвеченных пополах, со щитами, украшенными орнаментом, в расшитых золотом панцирях.

► грозное отравляющее оружие тогда использовали азиаты, внося беспорядок в стройные ряды европейцев. В этот момент те, кто еще был в состоянии что-то разглядеть, увидели приближающуюся на бешеной скорости колонну всадников на маленьких, но крепких гривастых лошадях. Сидевшие на них воины, в шлемах и облачениях из стеганого войлока, с круглыми щитами за спинами, с луками и стрелами в руках, выглядели устрашающе. Колонна на скаку растянулась вдоль фронта противника, и море стрел посыпалось на не-

счастливых рыцарей. С хорошо заточенными острями, они разили точно в цель, убивая через легкую кольчужную броню, которая защищала лишь от непрямого удара меча и стрелы на излете. Рыцари пытались прикрыться своими треугольными деревянными щитами, но колонна вражеских лучников вдруг повернула назад от фронта врага, и ее начало сомкнулось с ее хвостом. Образовалось смертоносное вращающееся кольцо, в котором лучники успевали, стреляя влево, поразить врага двумя-тремя стрелами с самой выгодной позиции и близкого расстояния. А когда вращение кольца уносило их в тыл, они доставали из колчана и готовили следующие стрелы. И успевали при этом еще передохнуть. После того как поляки почти были разбиты, лучники отошли в тыл, и на европейцев с боевым кличем «ураа» (по-монгольски «вперед») обрушилась латная конница. А в конце пошли в ход мечи, сабли и булавы.

Армия Генриха Благочестивого была полностью разбита, а самому князю монголы отрубили голову вздели на копье, чтобы устрашить жителей Лигницы. Но защитники города не испугались и отразили штурм. Устояли и другие польские города. Получив известие, что чехи тоже стали укрепляться, монгольские военачальники Байдар и Хайду пошли на соединение с основными силами. Те, предводительствуемые внуками Чингисхана, полководцем Бурундаем, царевичем Батыем и лучшим военачальником монгольской империи Субедем, уже вышли к лагерю, в котором под командованием венгерского короля Бэлы IV сосредоточилось 60-тысячное войско, собранное в Венгрии и Трансильвании. И оно тоже было наголову разбито монголами. Правда, венгерским предводителям повезло больше, нежели несчастному Генриху: кое-кто из них спасся, а король Бэла, преследуемый монголами аж до адриатического побережья, сумел через некоторое время даже вернуться на трон и долго еще правил своей страной. А пока, после победы на реке Шайо, монголов уже было не остановить.

Вся Европа в панике: откуда пришел этот страшный и коварный враг? Может быть, разверзлись недра земли, чтобы исторгнуть само Зло из ада? Ведь даже внешне – рослые, черноволосые, с раскосыми глазами – эти воины-всадники напоминали суеверным европейцам чертей. И как дальше жить со всем этим, укоровившимся совсем уж близко – сразу к востоку от Дуная?

Папа римский и германский император Фридрих II Гогенштауфен, живший на Сицилии, спешно пытаются собрать общие си-

лы для отпора, но ничего путного из этого не выходит. Из-за личной вражды духовного и светского владык и еще из-за интриг каждый из них имел на самом деле тайной целью использовать собранные силы друг против друга, а монголов натравить на ближневосточных мусульман, теснивших крестоносцев.

Было ясно лишь одно: надо готовиться к самому худшему. Но вдруг когда отряды хана Батые достигли уже города Удине, что всего в 17 километрах от Венеции, в его ставку прибывает гонец из Монголии с вестью о смерти императора Угэдая. Тлеющее между царевичами соперничество опять разгорается в полную силу. Ведь предстоит курултай – съезд правящего «золотого рода» Чингисидов, который должен избрать нового властителя всех монголов. Царевичи тут же повернули назад, на восток, обгоняя друг друга. А за ними – их войска, нагруженные добычей и многочисленными пленными. Обратный путь монголов пролегал через Хорватию, Сербию, Болгарию и южное Подунавье, которые по пути были тоже разграблены.

Только чудо спасло Центральную и Западную Европу от огромной беды. Местные правители словно забыли, что с 1238 года одно за другим были опустошены могущественные и богатые русские княжества. А многие князья, спасаясь у своих союзников и родственников в Польше и Венгрии, предупреждали о надвигающейся опасности. Забыли, что тысячные орды кочевников-половцев бежали от монголов в Болгарию и в ту же Венгрию. Европейцы спохватились, когда беда уже была совсем рядом.

И вот избранный недавно папа Иннокентий IV в 1245 году отправляет в далекую Монголию специальную миссию, возглавляемую францисканским монахом Джованни дель Пьяно-Карпини. Туда же восемью годами позже, в 1253 году направят монаха Гийома де Рубрука, тоже в качестве посла, но французского короля Людовика IX. Цель перед ними была поставлена одна и та же: узнать как можно больше о монголах. Люди для своего времени энциклопедически образованные, наблюдательные и стойкие в трудностях, свою миссию они выполнили блестяще. Их подробнейшие этнографические, географические и политико-экономические описания до сих пор остаются бесценным источником для исследователей. Начав путешествие с Польши, Карпини продвигается по территориям завоеванных монголами русских княжеств, переходит через Дон и Днепр и наконец добирается до военного лагеря хана Батые на Волге. Тот отправляет его дальше, к Великому хану, который

находится в полевом лагере, недалеко от Каракорума. 22 июня 1246 года Карпини – в главном лагере монголов. Он прибыл как раз вовремя: выбирали нового Великого хана – Гуюка, возведенного на трон прямо здесь, в передвижном городе из юрт.

Об огромной власти монголов свидетельствовало присутствие в лагере многочисленных посланников и властителей поработанных земель. Их общее число приближалось к четырем тысячам. Русские князья, архиепископ Киевский, «более десяти сарацинских султанов» (имелись в виду представители исламских государств), кавказские князья, сотни предводителей улусов преподносили дань и подарки Великому хану.

Что еще увидели европейские посланники на своем пути? Бескрайние просторы Евразии и страшные следы Батыева нашествия: разрушенные русские города, огромные пространства, усеянные костями и черепами убитых, страшную участь плененных русских, венгров, аланов, половцев, согнанных в кочевые ставки монгольской знати. Поражала суровость и скудость монгольских степей. Карпини писал, что земля эта состоит в основном «из песчаной гальки и почти везде совершенно ужасна». Здесь почти нет лесов, можно лишь разводить скот. Страшные перепады суточной температуры, пронизывающий ветер – то обжигающе жаркий, то ледяной. «Татарская земля – велика, но при этом еще более бесплозна, чем мне удалось описать» – заключает итальянец.

Карпини писал о быте простых монголов, по европейским меркам существующих на грани выживания. Удивляла бедность и неприхотливость местного рациона. Летом потребляют один кумыс. И делают заготовки на зиму: высушенные творог и сыр в виде шариков величиной с грецкий орех, вяленое мясо. Еще здесь сеют просо, чтобы зимой добавлять горстку этой крупы в отвар сушеного мяса. Кишевшие отменной рыбой реки Монголии кормили только бедных: рыба считалась едой менее чистой, чем, к примеру, мясо павших животных. Европейец писал об отношениях между монголами: честность, нетерпимость к воровству, послушание нижестоящих вышестоящим, строгая военная дисциплина, трудолюбие местных женщин, не покладая рук хлопочущих по хозяйству.

Больше всего поразил иностранцев пышный быт местной знати – роскошные ставки-юрты, вмещавшие сотни людей, украшались завесами из драгоценных тканей, ковров и мехов, опорные деревянные столбы были покрыты красным лаком и чеканным узорным золотом. А сама столица империи – Каракорум – впечатляла своим



Чингисхан стоял у истоков Великой Монгольской империи.



Угэдэй отстроил столицу – Каракорум.



Хубилай перенес ханский престол в Китай – в Чжунду.



Тогтемур Изгал-хан потерпел серьезное поражение от китайцев в Монголии.

► размахом. Она состояла из нескольких поселений, между которыми стояли юрты и пасся скот. В каждом из поселений жили представители какой-либо этноконфессиональной группы: мусульмане из Хорезма и Ирана, европейцы-христиане, уйгуры, китайцы, выходцы из Маньчжурии, чжурчжени и кидани. По собственному поселку-ставке было у каждого высшего военачальника. Каждое поселение имело свою ограду, но общей оборонительной стены не было. Да и зачем она была нужна? Границы огромной империи располагались так

далеко! Лишь от шального набега конницы взбунтовавшихся братьев-Чингисидов должны были защитить вырытые вокруг города глубокие рвы, дно которых усыпано железными четырехрогими шипами-колочками, калечившими копыта лошадей.

На краю Каракорума ханом Угэдэем еще в 1235 году был возведен дворцовый комплекс Туман-Амгалан – целый город. Огороженный общей стеной, он имел и жилые, и хозяйственные постройки. В центре высился дворец приемов и пиршеств. Здесь великий хан принимал иноземцев, пировал с родственниками и сподвижниками, оказывал милость подданным. Европейских посланцев поразили трон правителя – из резной кости и золота, созданный русским мастером Петром, который, будучи в большом доверии у императора, вырезал еще и большую государственную печать.

Не менее потрясло воображение послов и серебряное дерево в центре зала, вышедшее из искусных рук мастера Вильгельма, захваченного монголами в Белграде. У подножия чудо-дерева были расположены четыре серебряных льва, в ветвях извивалось столько же змей с разверстыми пастьми, а всю конструкцию венчала фигура ангела с трубой. По сигналу хана слуги мехами нагнетали воздух в скрытую трубку и ангел начинал трубить. Тогда другие работники насосами накачивали по другим трубам кумыс, который изливался из четырех львиных пастей, а из каждой змеиной извергались каракумыс (спирт), вино, бал (медовуха) и тарасун (рисовое пиво). Чаши с напитками разносили гостям по мановению руки кагана. Предположительно, в троне резчик соединил традиции русской и монголо-татарской орнаментики, тогда как западный мастер, судя по описанию, создал произведение в готическом стиле. Очень заинтересовало послов и передвижное жилье монголов – юрты. Карпини очень подробно описал обе их разновидности: разборную складную юрту, которую перевозили на верблюдах, и неразборную, установленную на повозке: в ней можно было жить во время движения.

Путешествуя четыре месяца, наблюдательный Карпини уже составил достаточно полное впечатление о монголах. Для францисканца и последовавших за ним миссионеров открылся совершенно неведомый мир, на удивление хорошо организованный. Оказалось, что грабежи и завоевания были для монголов лишь военным инструментом, а вовсе не способом существования. Монгольскому государству удалось поднять экономические отноше-



Вверху: монгольское седло начала XX века. Справа: седельная чеканная обкладка передней луки из позолоченного серебра середины XIII-века, найденная при раскопках в Приазовье.



В искусстве держаться в седле и поражать цель им не было равных

Облачение и амуниция монгольских воинов не мешали скорости и точности в бою.





Война для монголов была образом жизни. в поход брали семью и слуг



Вверху: китайский свиток XIV века. Это копия с несохранившегося оригинала XII века. Документ уникален точностью в передаче костюмов, причесок и украшений времен правления Чингисхана. Внизу: поясной набор и фрагменты ремня XIII века, найденные археологами близ Астрахани; литье – монгольское, чеканка и чернение – работы русских мастеров.

ния на своих территориях на уровень, который не достигался ни раньше, ни после распада империи. Итальянские купцы вели свои дела в Бэйдзине (Пекине), в персидском Тебризе было открыто генуэзское консульство, взятые в рабство немцы прокладывали шахты в горах Тянь-Шаня, подневольные русские косторезы и французские золотых дел мастера работали в Каракоруме, хорезмские, персидские и уйгурские купцы стали налоговыми чиновниками, взяв в свои руки бразды административного правления на завоеванных территориях Китая. Каким же образом удалось монголам осуществить все это? Карпини в своих записях, тщательно исследуя причины столь удивительного могущества, называет имя основателя великой монгольской империи Чингисхан.

И сегодня личность этого великого монгола окутана тайной и легендами. Будущий император родился около 1162 года и был знатного происхождения. Когда отца Тэмуджина (так до 44 лет звали Чингисхана) – удачливого вождя Есугея – отравили, в течение ряда лет семья влачи-

ла жалкое существование. Один за другим стали уходить из подчинения зависимые от Есугея племена. На увещевания вдовы убитого их вождя отвечали: «Даже самые глубокие колодцы высыхают, самые твердые камни рассыпаются. Почему мы должны оставаться верными тебе?».

Лишь один из побратимов Тэмуджина, вождь кераитов Тогрул, протягивает ему руку помощи, взяв к себе в услужение. Юный Тэмуджин очень быстро проявляет себя как удачливый воин в походах против враждебных меркитов и татар. Уже к 1200 году слава Тэмуджина столь велика, что вокруг него начинают собираться многочисленные ополченцы. Его авторитет и власть растут с каждым днем. Вскоре у Тэмуджина достаточно подданных, чтобы претендовать на титул властителя всей Монголии. Но Тэмуджин не единственный, кто стремится к власти. Пятнадцать лет в бесконечных сражениях он беспощадно убирает со своего пути соперников и тех, кто помогал ему в восхождении к вершинам власти. И вот весной 1206 года на всеобщем курултае представители всех монгольских племен избирают Тэмуджина Великим ханом, нарекая его Чингисханом, «истинным властителем».

С этого времени начинается эпоха бесконечных войн и завоеваний, превративших средневековую Монголию в одну из самых обширных империй, когда-либо существовавших на земле. «Не было от сотворения мира катастрофы более ужасной для человечества, и не будет ничего подобного до скончания веков и до страшного суда», – писал о монгольских войнах средневековый арабский историк Ибн аль-Асир. Уже через год после избрания Чингисхан испытывает свое войско в сражении против Си-Ся – государства тангутов. И хотя завладеть его столицей монголам не удается – у них еще недостаточно опыта в осаде укрепленных городов – на открытом пространстве степные воины показывают себя способными одолеть любую вражескую силу. Победа столь блестяща, что некоторые племена с севера и запада страны – уйгуры, киргизы и ойраты – добровольно переходят под стяги монголов. В 1211 году Чингисхан ведет свою армию на государство Цзинь в северном Китае. Здесь он сталки-

▶вается с жесточайшим сопротивлением и хорошо укрепленными городами. Поначалу осада столицы – Чжунду – не дает результатов. Но потом, в 1215 году когда монголы уже освоили стенобитные орудия, город сдается и превращается в дымящиеся руины. Череда завоеваний постепенно охватывает все новые территории: Восточный Туркестан, Семиречье, Хорезмское государство, Бухару Ургенч, Мерв. В 1221 году Великий хан уже поит своих лошадей в великой реке Инд.

За пятнадцать лет Чингисхану удается создать государство, простирающееся от Каспийского до Желтого моря, от Индостана до Енисея. В основе его блестящих военных успехов – несколько простых правил. Он ничего не оставляет на волю случая. Во-первых, шпионская сеть снабжает его информацией о слабых и сильных сторонах соперника. Во-вторых, он ставит на количество. «Масса рождает страх», поэтому сражение надо начинать лишь тогда, когда на твоей стороне численное превосходство. И наконец, третье – скорость, умение действовать в бою быстро. Будучи дальновидным правителем, Чингисхан с особым тща-

нием обустроивает и свое бескрайнее государство. Когда один из его китайских советников предложил Чингисхану создать упорядоченную административную структуру – ибо «верхом на лошади можно завоевать страну но нельзя управлять ею», он проводит нужные реформы, несмотря на сопротивление местной аристократии.

Он вводит как государственную уйгурскую письменность. В составленном Чингисханом своде законов – «Великой Ясе» – запрещается все, что мешает миру внутри страны. Кража коров и лошадей карается смертью, так же как и похищение чужой жены, что, разумеется, не относится к женщинам завоеванных народов. Если кто случайно в ссоре убьет человека, он наказывается штрафом. Кровавая месть тоже считается преступлением.

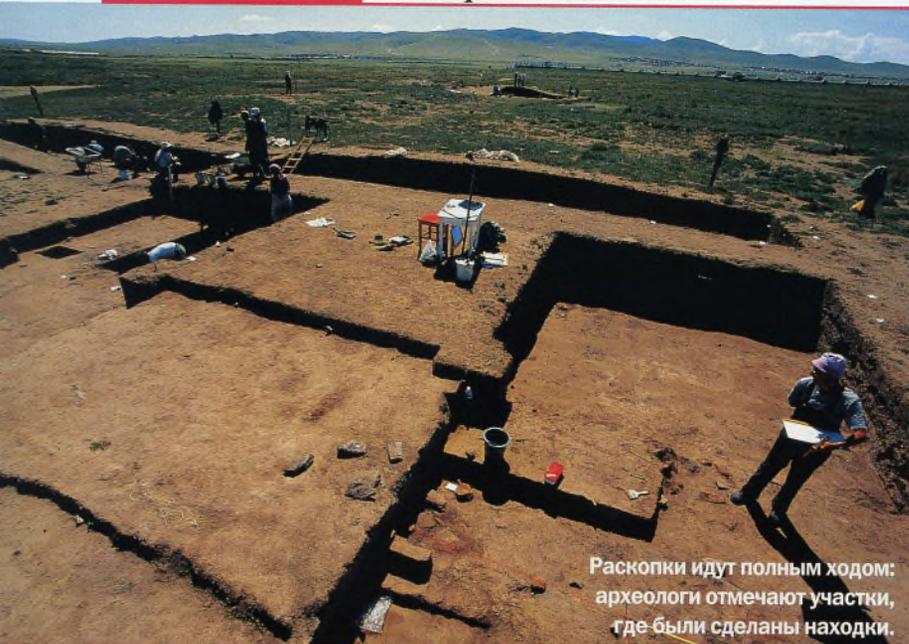
Еще при жизни Чингисхан разделил свои огромные владения между четырьмя сыновьями, но преемником выбрал третьего из них – Угэдэя. Остальные сыновья были недовольны таким явным предпочтением, но не посмели перечить воле отца. Угэдэю, который стал Великим ханом в 1228 году досталось обширное, хорошо организованное государство, о процветании и мощи которого он заботился не меньше своего отца. Управляя Угэдэй, как и Чингисхан, опираясь на знания и умение иностранцев – киданей, китайцев, чжурчженей, арабов и европейцев; он провел ряд хозяйственных реформ, установив единую систему взимания налогов с кочевников-скотоводов и земледельцев. Угэдэй построил удобные дороги с постоянными дворами, где можно было получить кров, лошадей и еду и воздвиг столицу – Каракорум. Именно при Угэдэе, про которого говорили, что «только вину позволяя он одержать над собой победу», монголы, уже захватившие Азию, стали надвигаться на Европу

Венецианский купец Марко Поло, оказавшийся в Монголии во второй половине XIII века, застал уже другую империю, основанную внуком Чингисхана Хубилаем, – Юань. Император перенес столицу из степного Каракорума в китайский город Чжунду переименовав его в Дайду (ныне Пекин). Как описывал в своих путевых заметках итальянец, здесь монголы коротали зиму в роскоши и удовольствиях. А жарким летом покидали душный город, проводя это время в степях и рощах на севере, предаваясь пирам и охоте. Марко, с тысячами других предприимчивых иноземцев, служил в монгольской администрации: как и раньше, при Чингисхане, китайцам монголы не особенно доверяли. Хубилай правил долго, целых 43 года, все время ▶

Найденная в одном из монгольских кладов близ Бухары золотая подвеска XIII века демонстрирует, сколь высоки были у кочевников требования к художественному качеству украшений.

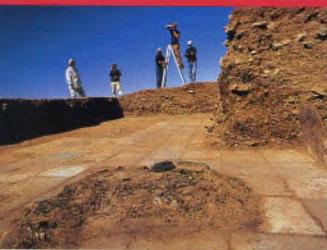
Монголы были весьма восприимчивы к культуре покоренных народов





Раскопки идут полным ходом: археологи отмечают участки, где были сделаны находки.

Один из величайших городов прошлого шесть веков пребывал в забвении



Браслет, зеркало и другие вещи из Каракорума: вторая половина XIII века.

Вверху: на фундаменте каракорумского дворца – следы стоявших здесь огромных колонн из дерева, сгоревших при пожаре.

Внизу: раскрыта каменная кладка пола с желобом, где располагалась печь для обогрева жилища.

► расширяя свои и без того немалые владения. Ему уже подвластны целиком Китай и Тибет но удержать завоеванное становилось все труднее: слишком обширными были территории, и наместники постепенно обособлялись от центральной власти. После смерти Хубилая на юаньском троне сменилось целых восемь императоров, но никому из них не удалось дожить до преклонных лет Междоусобные войны, интриги, заговоры и восстания в завоеванных землях изнутри подтачивали и разрушали когда-то великую империю.

В 1368 году монголов изгнали из Китая. Вернувшись в степи и опять провозгласив своей столицей Каракорум, они все еще не

теряли надежды снова завоевать Китай. Претензии монголов на территории великого соседа приводили к постоянным столкновениям, где военный успех сопутствовал то китайцам, то монголам. А поход китайских войск в Монголию в 1380 году стал причиной разрушения Каракорума. Гибель древней столицы символически озаменовала закат золотой эпохи Великой Монгольской империи.

Начатые когда-то советскими археологами на территории древнего Каракорума раскопки сегодня продолжают монголы и немцы. Слишком много еще осталось загадок и пробелов в истории некогда могущественного государства. Уже в 1999 году геофизики при помощи магнитометра прибора, регистрирующего все аномалии в естественном магнитном поле земли, – метр за метром исследовали территорию, где располагался город. А через год начались археологические работы.

Угэдэй выбрал идеальное место для своей столицы. Долина местной реки Орхон описывает вокруг города широкую дугу. В те далекие времена, как и сейчас, ее воды использовались для искусственного орошения. Здесь было поселено несколько тысяч китайских крестьян, которые должны были обеспечивать продовольствием ханскую резиденцию. С наблюдательного пункта на вершине холма открывается общий вид на местность, где находился город. Для человека непосвященного это лишь луг площадью 1,3 квадратных километра, немного возвышающийся над общим уровнем земли, – но не для археологов. Они уверены: там, внизу скрываются самые настоящие сокровища. За исключением советских специалистов, к счастью, на этом месте не копал никто. Мародеры местные захоронения не грабили, градостроители пустоты не застраивали. Как выглядел город, в котором сошлись и перемешались разные культуры? Как жили люди, во что они верили? И еще: остались ли какие-то свидетельства, проливающие свет на закат Каракорума, который, вероятно, был столь же стремительным, как и его взлет. Все, что можно узнать о великом городе монголов, – здесь, под полутораметровым слоем песка и тонким слоем дерна.

Археологам предстоит долгая и кропотливая работа. Но есть уже и первые результаты. Полностью откопаны помещения для строителей ханского дворца и четыре огромных печи для обжига кирпича. В горе строительного мусора было найдено множество осколков кровельной черепицы. Изучив их, археологи пришли к выводу, что дворец был покрыт зеленой крышей, увенчанной фигурами полудраконов-►



*Здесь, на азиатских просторах,
поклоняются духам степен и дорог*

В окрестностях Каракорума, как и в незапамятные времена, шаманы совершают жертвоприношения.

► луввов. Извлечены также шестнадцать из шестидесяти четырех гранитных плит, на которых когда-то стояли колонны. С точностью определены конфигурация и размеры дворца. Он был квадратным, примерно сорок метров на сорок, а круглые деревянные колонны делили его на семь частей. Здесь жили и устраивали приемы лишь весной и летом. Здание было построено по проекту китайских архитекторов и впоследствии служило образцом для всех монгольских сооружений такого рода, в частности для императорской резиденции Хубилая в Китае.

Другая группа археологов раскапывает улицы города и дома. Обнаруженные в них системы подогрева полов свидетельствуют: здесь жили круглый год. А ровные гранитные плиты, которыми были, скорее всего, вымощены широкие центральные мостовые города, говорят об устро-

енности городского быта. Ученые предполагают, что население Каракорума составляло примерно тридцать тысяч человек, большая часть которых жила в юртах.

Монгольские ханы относились к градостроительству как к искусству: столица великого государства, Каракорум застраивался строго по плану. Дворцы знати, дома, улицы, оросительные и обогревающие системы – все красноречиво свидетельствует о том, что монгольские властители рассчитывали на века, как и полагается в имперской идеологии, где правитель представляет на земле божественную власть. Не случайно здания, если посмотреть на них сверху, группируются в символическое изображение черепахи – древнейший символ бессмертия.

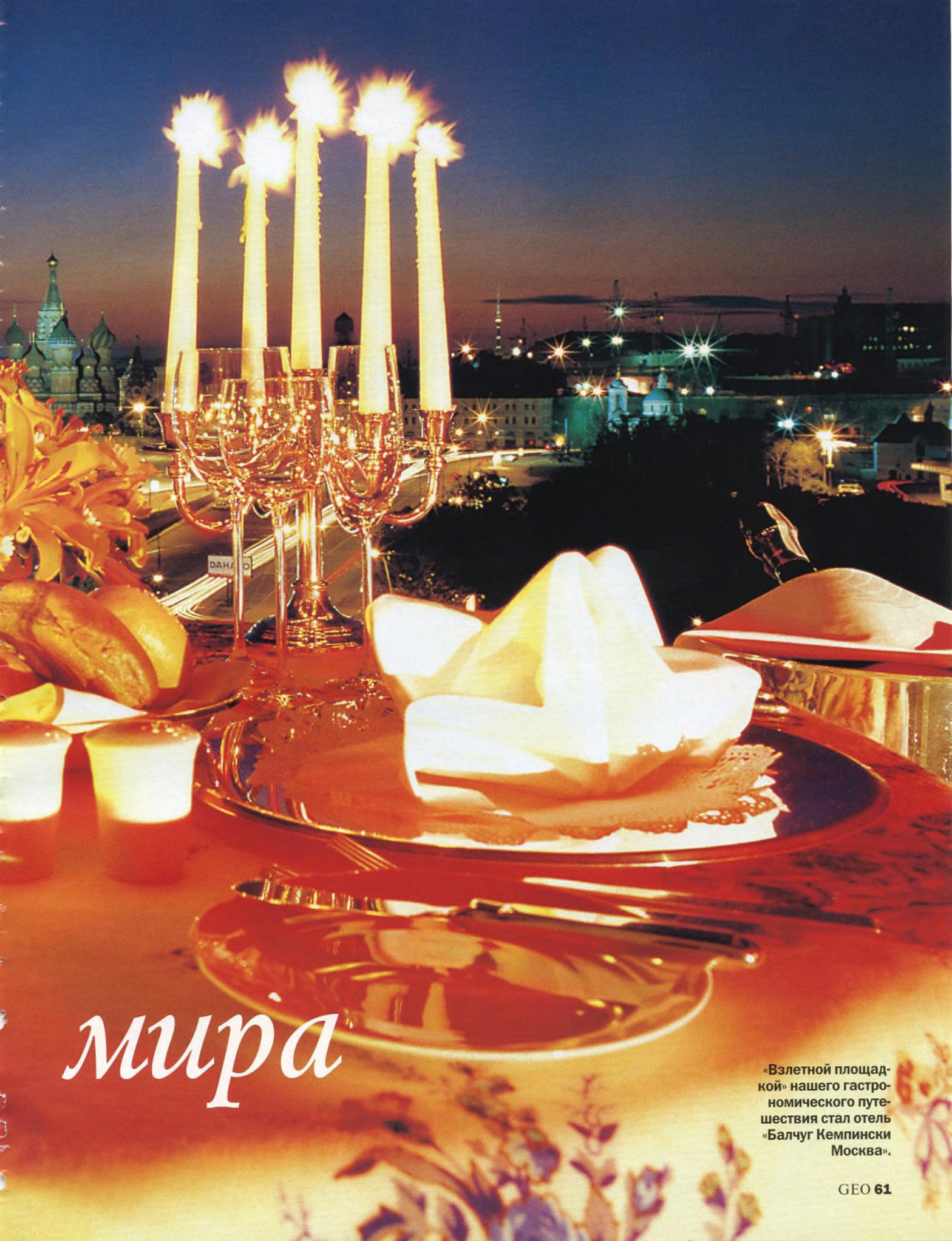
Но как раз мечта о долговечности Великой Монголии не суждено было сбыться. Одно из самых могущественных государств в истории цивилизаций кануло в небытие вместе с другими великими империями, став частью истории. ■

*Михаил Горелик
Ральф-Петер Мертин
chngiskhan@geo-online.ru*



ГЕОДОСЬЕ
**Вкусное
открытие**

*Еда может утолить
не только чувство
голода, но и жажду
познаний — вся долгая
история человечества
лежит на нашем столе*



мира

«Взлетной площадкой» нашего гастрономического путешествия стал отель «Балчуг Kempinski Москва».

ВКУСЫ ПЛАНЕТЫ



Современный Запад



Что ест каждый день обычная семья – в Азии, Африке, Северной Европе, Южной Америке? Журналисты GEO выбрали несколько стран и попросили хозяек разложить перед фотокамерой свои съестные запасы. Предсказуемые кулинарные различия и неожиданные сходства немало рассказывают о быте этих людей. Турецкая семья верна традиционной кухне. Но брынза, оливки, кабачки и зеленый горошек соседствуют с пакетиками супа, бутылочным пивом и вездусущей кока-колой.

и традиционный Восток на кухне Турции

Меню японской семьи также представляет собой смесь продуктов местных и заимствованных, традиционных и международных. Рис, бамбуковые ростки, морские водоросли, грибы шиитаки, тофу, разнообразная рыба и морепродукты (форель, тунец, угорь, макрель, каракатица), мед и соевый мармелад на десерт составляли основу местной кухни испокон веков. Свинина и масло появились здесь значительно позже. Не говоря уже о баночном пиве, кофе, шоколаде и чипсах.

Японцы по-прежнему любят рис и сою, но



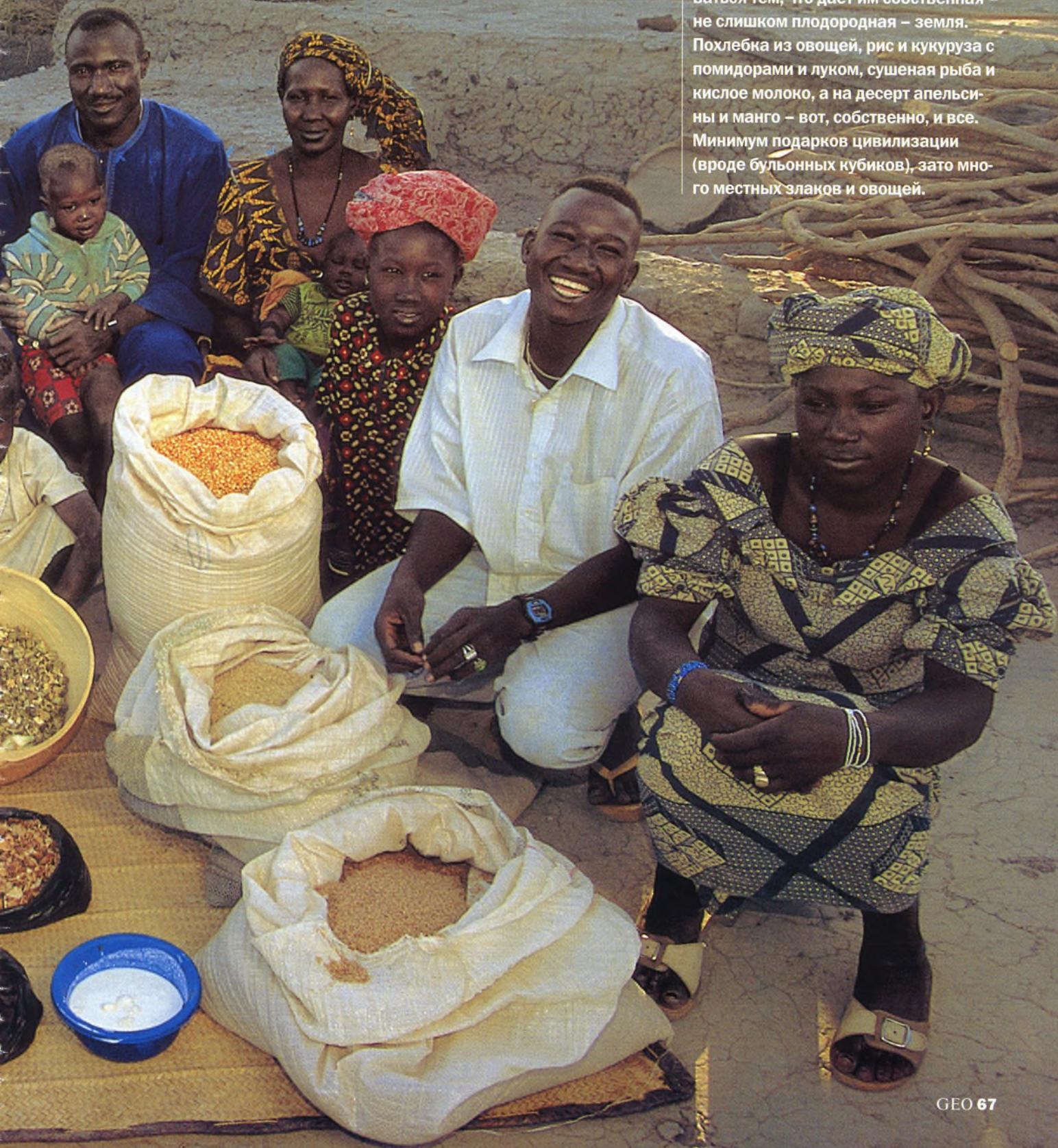


не брезгуют чипсами



кормит народ небогатой страны Мали

Ища обитателей Западной Африки не отличается особым разнообразием. Малийцам приходится довольствоваться тем, что дает им собственная – не слишком плодородная – земля. Похлебка из овощей, рис и кукуруза с помидорами и луком, сушеная рыба и кислое молоко, а на десерт апельсины и манго – вот, собственно, и все. Минимум подарков цивилизации (вроде бульонных кубиков), зато много местных злаков и овощей.



для американцев

ВКУСЫ ПЛАНЕТЫ



Путешествия за пряным золотом

За великими открытиями не раз стояли кулинарные интересы превратившиеся в заботу большой политики

Нашим предкам, жившим на территории Европы в доисторические времена, была известна лишь одна немудреная приправа – соль. Но уже в античности сухопутные караваны и суда с Востока доставляют в города Греции и Рима пахучие тюки с драгоценным грузом – шафраном, перцем, пряной гвоздикой. Так начинается история кулинарных обменов и заимствований, без которых невозможно представить современную кухню.

Горькие дары таинственных озер и райских садов

Римская знать, стремясь перещегоолять друг друга богатством пиров, тратит на пряные восточные дары целые состояния. Кулинарные оргии приводят знатного патриция Марка Гавия Апиция (I век до н. э.) к разорению и самоубийству. Ведь его экстравагантные пирышества изобилуют пряностями, в прямом смысле ценившимися на вес золота, – вымя свиноматки, языки павлинов и соловьев, которыми угощают гостей, утопают в кумине, кориандре, любистоке, сумaxe и перце. Чтобы выиграть выборы, Нерон приказал усыпать улицы Рима шафраном. Таким дорогостоящим способом он обеспечил себе поддержку сограждан. Ведь император позволил простым людям на один день прикоснуться к роскоши, до того доступной лишь знати. А из римских хроник до нас дошли сведения о первых попытках кулинарных подделок – желая заработать на продаже редкой пряности, изобретательные латиняне подмешивали в черный перец сушеные ягоды можжевельника.

Итак, люди античности были знакомы с растениями и семенами, придающими пище новый запах и вкус, но им не было доподлинно известно происхождение таинственных приправ. «Корица растет в глубоких озерах, где живут летающие звери», – сообщает Геродот в V веке до н. э. Единственное, в чем убеждены наверняка греческие и римские тор-



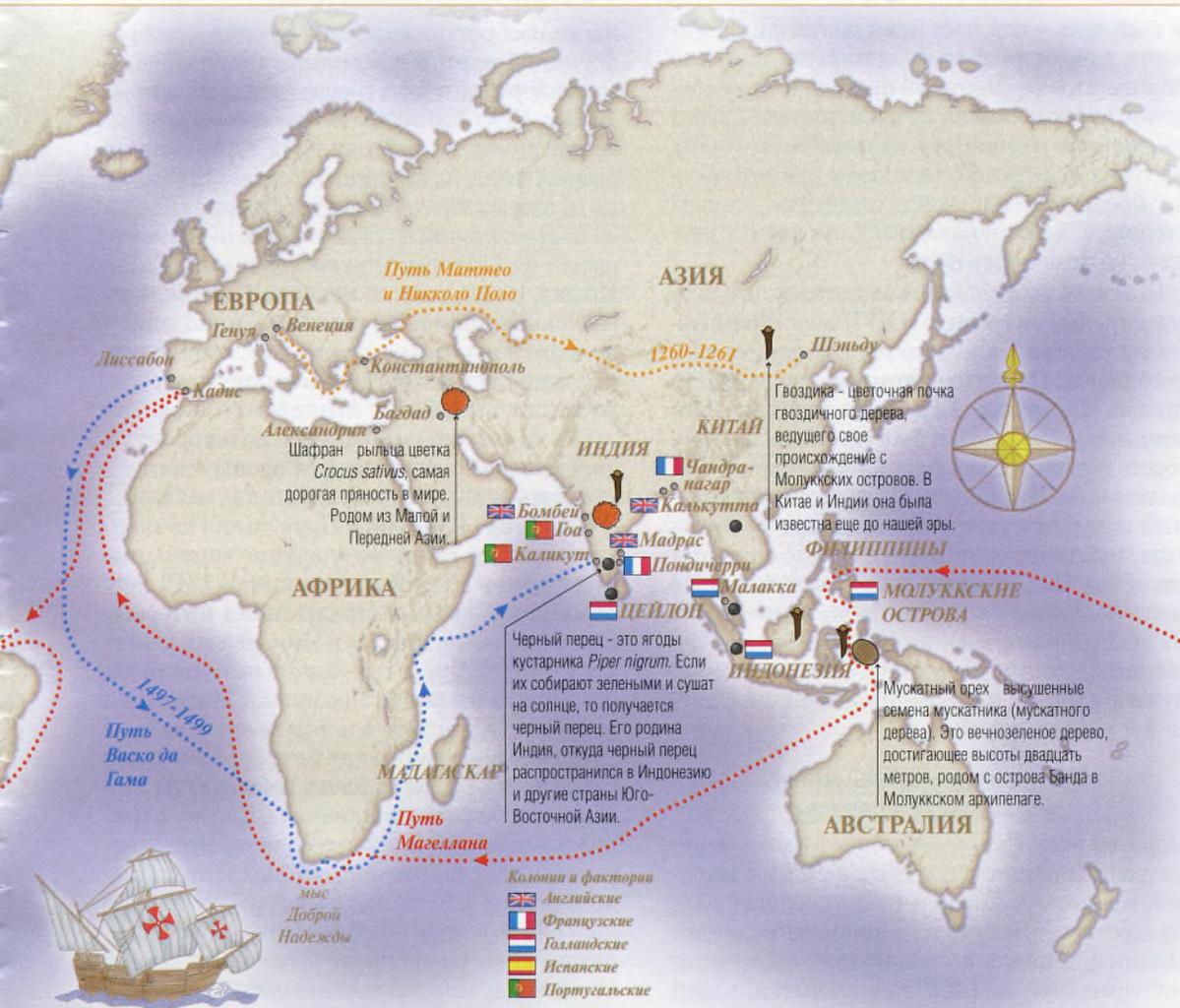
Ради фунта перца

говцы: мускатный орех, гвоздику и корицу везут на спинах верблюдов из Азии до средиземноморских портов Александрии, Константинополя и Тира. Продающие пряности персы называют место, где они растут, «раем» (или, на фарси, «садом»). Вслед за ними и европейцы начинают именовать, например, обычный для нас черный перец «райским зерном» и верить в сказочные истории о стручках с разноцветными горькими горошинами, растущими на высоких деревьях в далекой Индии.

На Востоке же пряности давно стали частью местной кухни, но тому имелось прежде всего практическое объяснение. Методы консервирования мяса, столь необходимые в жарком азиатском климате, тогда были очень несовершенны. Как правило, его вялили. Пища из такого мяса имела не самый приятный вкус и запах. Чтобы замаскировать их, и были нужны пряности, многие из которых служили отличными консервантами. Со временем и европейцы начинают открывать для себя не только пищевые, но и антисептические



В IV веке до н. э. Александр Македонский привез на европейский континент с Инда черный перец.



Вместо черного индийского перца Христофор Колумб нашел красный американский – чили.



Пират Фрэнсис Дрейк грабил для английской короны караваны кораблей с мускатным орехом.

ОНИ ГОТОВЫ БЫЛИ ОБОЙТИ ЗЕМЛЮ

свойства семян и трав. Например, в средневековой медицине пряная гвоздика считается эффективным средством против чумы.

Однако после падения Рима в V веке н. э. торговля между Востоком и Западом на время затухает, и пряности почти исчезают из кухонь и с обеденных столов европейцев. Единственными посредниками между Европой и Азией становятся арабы. Самые тесные связи с ними поддерживает Венеция. Туда и попадают пряности с Ближнего Востока и из Индии, которые доставляют в итальянские и французские порты, а потом везут через Альпы – на ярмарки Вены и Парижа, во Фландрию и Англию. Арабская монополия на ароматные «дары рая» позволяет восточным торговцам непомерно вздуть цены. В результате в европейских портах пряности стоят в сорок раз дороже, чем на своей родине. Впрочем, это не пугает богатых покупателей – европейские королевские дворы закупают шафран, имбирь и мускатный орех для изысканных обедов, где считается хорошим тоном

предлагать десятки блюд, в которые добавляли ароматные растения и семена. Большинство из почти шестидесяти блюд, ежедневно подаваемых за обедом Людовика XIV были основательно приправлены пряностями. Даже в вина добавляют гвоздику корицу и перец. Они становятся столь дорогими, что заменяют деньги. Ими платят налоги и выкупают, и возвращают долги. Пряности превращаются в Европе в символ роскоши и статуса. Их цена порой оказывается значительно выше человеческой жизни.

Щепотка ароматной пудры ценой в жизнь

В XII веке фунт мускатного ореха стоил столько же, сколько три барана и полкоровы. Но затем эта пряность еще больше выросла в цене. В начале XVII века на Молуккских островах в Индонезии голландцы наказывали похитителей этих ценнейших плодов смертью. Подобная крайняя мера доказывала, сколько тщательно оберегалась монополия на мускат-



► ный орех – как и на пряную гвоздику Ук-расть пригоршню этой приправы значило подписать себе смертный приговор. Чтобы безумно дорогие семена не похитили конкуренты, морские компании устанавливали охрану на своих складах. Голландское правительство предпочитало сжечь огромные запасы гвоздики, даже полностью уничтожить урожай, но не снизить цены.

Потерять свою лавку и заплатить штраф в тысячу ливров грозило в XVII веке французскому торговцу уличенному в подделке черного перца. Перец импортировался во Францию из Индии через арабские страны и, как остальные приправы, был недешев: за одну горсть горьких горошин отдавали быка. В германском же Нюрнберге XV столетия поддельный шафран и те, кто осмеливался им торговать, публично сжигались. Однако слишком уж велик был соблазн. И никакие свирепые меры не могли остановить фальсификаторов. За шафрановые волокна они выдавали то лошадиные жилы, то луковую шелуху и кукурузные рыльца, а порошок подменяли куркумой и тертым кирпичом.

Николо Поло, отец знаменитого путешественника, вез в Венецию тюки с шафраном.

Индийцы собирают для Марко Поло черный перец. Рисунок из книги 1375 года.

«Кулинарные» войны между морскими державами

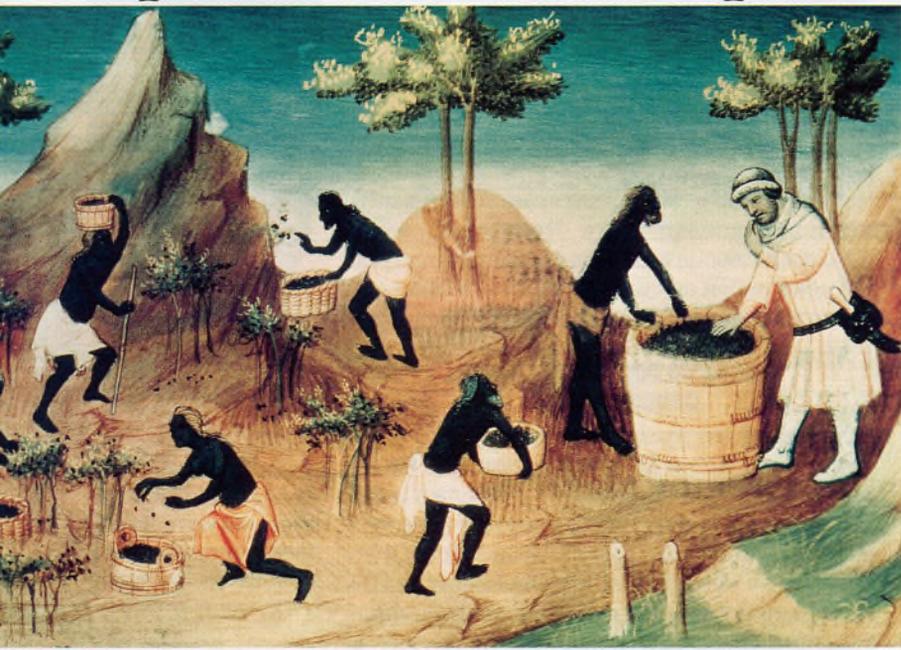
Португалия и Испания больше не хотели мириться с венецианским господством в доходной торговле приправами. Они решают найти собственный путь к пряным сокровищам Индии. Специально для походов за душистыми семенами в 1415 году португальский принц Генрих Мореплаватель построил корабли, оснащенные новейшими навигацион-

ными изобретениями того времени географической картой и компасом (подробнее об эпохе португальских географических открытий см. GEO №3'2000). Почти восемь десятилетий спустя, в 1492 году Христофор Колумб отправляется из Испании на запад. Ему вовсе не нужна была открытая им Америка – ведь он шел в дальний путь за черным перцем, что растет на Малабарском побережье западной Индии. В этом смысле Васко да Гама оказался более удачлив. Он все-таки нашел дорогу по морю к перечным закромам Южной Азии, высадившись в 1498 году в индийском городе Каликуте на берегу Аравийского моря. Так открыли первый водный путь, по которому из этой далекой страны на юг Европы стали доставлять черный перец, кардамон, имбирь.

В XVI веке Испания и Португалия начинают открытую войну за владение «пряными» островами в Индийском океане. В 1519 году Магеллан, который представлял интересы Испании, отправляется в Индонезию, двигаясь не через Азию, как обычно поступали европейцы, а на запад. Соратники Магеллана завершат это первое в истории кругосветное путешествие, а через два года его помощник Себастьян дель Кано вновь побывает на Молуккских островах и вернется в Европу с тридцатью тоннами пряной гвоздики, мускатного ореха и черного перца, которые потом перепродает в десять тысяч раз дороже начальной цены. К середине двадцатых годов шестнадцатого века Португалия становится самым крупным в Европе поставщиком экзотических приправ, ведь ей принадлежит монополия на большинство «пряных» морских путей. В 1580 году испанский король объявляет себя правителем Португалии, что тут же поднимает цены на пряности у основного тогдашнего соперника Испании, Нидерландов. Голландцев не устраивает решение испанского монарха, а тот в отместку запрещает нидерландским торговым кораблям заходить в португальские порты в Индии.

Лишившись столь важного источника богатства, голландские купцы на собственные деньги создают в 1602 году крупнейшую в Европе Ост-Индскую компанию. Всего через 15 лет ей принадлежат уже около десяти тысяч кораблей – внушительная сила, позволившая голландцам прочно обосноваться в Джакарте и сломать испано-португальскую монополию на пряную гвоздику и мускатный орех. На рынки другой крупнейшей морской державы, Британии, душистые травы и семена попадали не совсем законным путем. Своих портов в Индии в XVII веке у англичан не было, и они покупали ароматный груз у корсаров вроде Фрэнсиса Дрейка, грабивших чужие суда. Но размах промысла не устраивал коммерсантов. Они создали собственную ►

Аромат далеких островов





И продукт, и лекарство

Гвоздика и корица не росли в Европе. Но европейцы разводили кориандр и тмин ради их лечебных свойств.

► Ост-Индскую компанию, отказались от борьбы за «пряные острова» и занялись освоением Индии. Британские торговые предприятия растут в Бомбее, Мадрасе, Калькутте как грибы. Франция позже других подспела к разделу «пряного» пирога. В ее восточных колониях не выращивают гвоздику и мускатный орех, и, чтобы исправить положение, французский ботаник Пьер Пуавр похищает у конкурентов саженцы этих растений. В начале XIX века ни одно государство уже не имеет монополии на торговлю пряностями. Цены на них никогда не достигнут прежних заоблачных высот.

Кулинарная интеграция: от ацтеков до арабов

Колумбова эпопея открыла эпоху кулинарных заимствований. Это была дорога с двусторонним движением – прихватив с собой из Нового Света картошку и помидоры, в качестве ответного жеста европейцы завезли на острова Карибского бассейна перечные и гвоздичные деревья. Картофель испанцы обнаружили в Перу где его издавна выращивали инки, и привезли в Европу в 1534 году. Интересно происхождение его названий в разных европейских языках. Английское *potato*, как и испано-португальское *batata*, произошло от индейского *patata*, обозначающего местную разновидность сладкого картофеля (поч-

ти без изменения сохранившийся в русской транскрипции «батат»). Через Испанию картофель попал в Италию, где получил новое имя *tartufola*, «маленький трюфель», по аналогии с более знакомым гастрономическим продуктом. Отсюда и первоначальное французское *tartoufle* или *cartoufle* (позже появилось *potome de terre*, «земляное яблоко» и немецкое *Kartoffel*, плавно воплотившееся в уже совершенно родную «картошку»). Примечательно, что и в Германии, и в России новый овощ насаждался в приказном порядке, зато впоследствии стал незаменимым.

Аналогичная история приключилась и с помидорами. Испанцы привезли в Европу эту перуанскую диковину с ацтекским именем *tomatl* в XVI веке. Еще лет двести это растение разводили как декоративное, а его плоды («перуанские яблоки») считали ядовитыми – по той простой причине, что пытались употреблять их в пищу зелеными. Романтичные французы придумали этому странному плоду новое имя – «яблоко любви», или «золотое яблоко», откуда было рукой подать до итальянского *pomodoro*. Примечательно, что испанцы открыли помидор для европейцев и во второй раз – именно они раньше всех обнаружили настоящие свойства томатов. Затем помидоры распробовали в Италии, на юге Франции, а после и в остальной Европе.

История кукурузы история самой Америки. Индейцы выращивали ее еще за пять тысяч лет до того, как здесь появились европейцы: жизнь майя и ацтеков была немислима без маиса. Привезенная в Старый Свет все теми же испанцами, кукуруза оказалась незаменимой в самых разных национальных кухнях, став для многих народов столь естественной пищей, что итальянцы или румыны убеждены, будто любимые ими полента или мамалыга – блюда, существовавшие на их родине испокон веков. Впрочем, кое-что из пряностей Колумб в Америке все-таки нашел. Мексиканскому перцу чили (*chilie*) по крайней мере четыре тысячи лет. Ацтеки использовали его в медицине. В Старом же Свете он стал основой острых соусов и приправ в кухнях народов Южной и Центральной Европы. В некоторых странах, например в Венгрии, чили превратился в один из основных элементов национальной кулинарии. А вот баклажаны, которые в Старом Свете стали выращивать всего лет четыреста назад, попали на стол европейцам с арабского Востока. Там этот овощ был в большом почете, несмотря на то, что его называли «мясом бедняков».

Кулинария объединила мир намного раньше Интернета. И, как оказалось, гораздо более прочными узамы.

Карин Жак
Анатолий Гендин



Корабли Магеллана были полны пряной гвоздикой.

Белое зернышко и «хлебное ухо»

Рис и пельмени таковы самый распространенный продукт и самое популярное блюдо на нашей планете



В шестидесяти странах мира, особенно азиатских, рис – основа рациона.

Рис может быть белым шлифованным, темным неочищенным и коричневым, без слоя шелухи.



Рис каждый день использует в пищу более половины населения Земли. Само слово происходит от тамильского *arisi*. Растение же начало свое шествие по миру с северо-востока Индии, Лаоса и Таиланда. Впервые на стол к человеку этот злак попал восемь тысяч лет назад. В Китае, где сегодня это основной продукт национальной кухни, он появился три тысячи лет назад, а к японским островам рис добрался лишь ко второму столетию до нашей эры. Путь, которым рис попал в Европу шел через северные районы Индии, Афганистан и нынешний Пакистан. Александр Македонский привез рис в Грецию из индийского похода в четвертом веке до нашей эры. В центральном и западном Средиземноморье этот злак появился благодаря арабам. Они же первыми на-

чали выращивать рис в Европе, что оказалось проще, чем везти его из Индии. Так крупной рисопроизводящей страной стала Испания: мавры, правившие с восьмого века в ее южных и восточных районах, научили местных жителей известным им агрономическим премудростям.

Разноязыкие европейские рыцари, участники крестовых походов XI–XIII веков, познакомились с этим продуктом на Ближнем Востоке. Многие привыкли к рисовому рациону и, вернувшись домой, стали невольными пропагандистами новой кухни. Через Каталонию рис попал на юг Франции, а затем и на север Италии, в Пьемонт и Ломбардию.

К восемнадцатому веку североитальянский рис уже славился своим качеством. Сейчас рис выращивают даже на юге Швейцарии, в Тичино, – это самые северные рисовые плантации в Европе. В Америку этот злак привезли испанцы и португальцы, и со временем Бразилия превратилась в крупнейшего потребителя риса, а США стали одним из крупнейших его экспортеров.

Все сорта риса делят на три группы: индийский рис с длинным узким зерном (его длина в три-пять раз больше, чем ширина), которое, если его правильно приготовить, не слипается; японский, с коротким округлым зерном и повышенными клейкими свойствами; и яванский – его зерно длинное и клейкое. Длинное зерно иногда именуют «патна» (по названию индийского города Патна в штате Бихар); зерно средних размеров, чья длина вдвое больше ширины, – «розовым». А маленькое (длина которого равна

ширине) – «жемчужным», оно имеет плотное крахмалистое ядро («жемчужину»). Благодаря этому ядру рис хорошо впитывает жидкость, в которой его готовят, что и определяет кулинарные свойства блюда.

Зерно риса прикрыто плотной оболочкой. Очищенное, оно становится белым, «шлифованным». Бывает и частичная, мягкая очистка. рис освобождают от шелухи, но верхний, грубый слой зерен остается нетронутым, и именно в нем содержится много минеральных веществ и витаминов. Такой «коричневый» рис сейчас очень популярен на Западе.

От свойств разных типов риса зависит и их использование в национальных кухнях. Классический индийский гарнирный рис или среднеазиатский плов должны быть рассыпчатыми, зернышко к зернышку. Но такой рис не годится для многих блюд традиционной японской кухни. Знаменитая же испанская *paella Valenciana* готовится из особого сорта с характерным названием «бомба», который специально выращивают на приморских плантациях Валенсии. Он впитывает ароматы и вкусы разнообразных ингредиентов этого блюда, не развариваясь и не слипаясь в банальную рисовую кашу. А для супов из морепродуктов испанцы предпочитают длинный рис.

Короткозерный рис часто используют для пудингов и десертов. Он же – основа итальянского ризотто, где округлые зерна впитывают ароматную жидкость, набухая и слипаясь, так что готовое блюдо приобретает нежную кремообразную консистенцию. У итальянских сор-

объединили мир

тов сердцевина каждого зернышка остается плотной даже в готовом блюде – как и любезная сердцу итальянца паста, которая на русский вкус всегда кажется чуть недоваренной. Это ощущение приятной плотности продукта называется *al dente*, «на зубок».

Но, пожалуй, наиболее известен и почитаем во всем мире сорт под названием «басмати» с севера Индостана из пакистанского штата Пенджаб в предгорьях Гималаев. Природа и климат этих мест придают рису особый аромат (на языке хинди «басмати» и значит «ароматный»). Длинные зернышки басмати при обработке теплом становятся еще длиннее. Басмати незаменим в блюдах южноазиатской кух-

ни типа «карри» или «бирьяни». Весьма популярен в мире и тайский длиннозерный («жасминовый») рис с цветочно-молочным ароматом, он удачно сочетается с вкусовой гаммой тайской кухни, которая комбинирует острые, сладкие, кислые и соленые продукты. Бывают и совсем уж оригинальные комбинации – скажем, в Египте популярен вариант под названием «паша-рис», смесь риса со спагетти.

Для Запада рис стал важной зерновой культурой, но все-таки лишь одной из многих. На Востоке же на его основе построены многие национальные системы питания. По большому счету на Западе рис – гарнир, на Востоке – основное блюдо. На многих языках Южной и

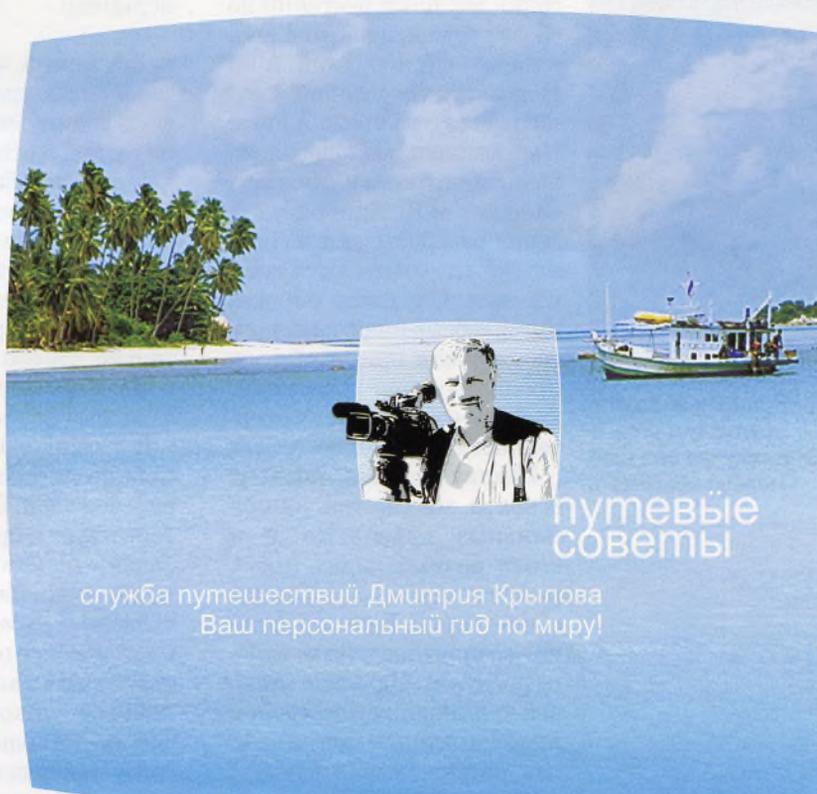


Юго-Восточной Азии стандартное приветствие переводится примерно так: «Вы уже ели сегодня рис?». Еще чаще выражение «есть рис» употребляется как синоним слова «питаться», ведь местное население ест его несколько раз в день.

Естественно, что рис в таких странах не просто продукт питания. С незапа-

Влияние интернациональной кухни не поколебало позиций риса в Юго-Восточной Азии.

шри-ланка
индия / гоа
эквадор / галапагосы
антигуа и барбуда
антарктида
иордания
перу



лицензия В349328

путевые
советы

служба путешествий Дмитрия Крылова
Ваш персональный гид по миру!

123056, Москва, ул. Красина, д. 3
телефон / факс: (095) 737 07 93
www.putevie.ru info@putevie.ru



Обжаренные японские пельмени гедза подают с соевым соусом, тертой редькой.

Их едят на Западе и Востоке



Равиоли подают к бульону и супу. В этом случае они еще мельче обычного.

► мятных времен рис здесь – обязательный дар богам. И едва ли не каждый этап в выращивании риса, от посадки молодых растений до сбора урожая, превращается в народный праздник. А на Новый год традиционно желают богатого урожая риса. Им осыпают молодоженов, желая богатства и множества детей. В Японии рисовые зерна разбрасывают по площадке, где собираются строить дом. Случайно опрокинутая собственная чашка риса – плохая примета, а уж преднамеренно рассыпанный рис собеседника смертельное оскорбление.

Шествуя по миру рис стал основой множества национальных кухонь. Но и в столь разных видах (плов, ризотто, паэлья) он сохранил общие черты. Ведь эта пища все же приготовлена из одного продукта. Однако в мировой кулинарии существует и иная тенденция – когда каждая национальная кухня с помощью различных ингре-

диентов воплощает некую универсальную кулинарную идею. В России хорошо знакомы с таким блюдом, это – пельмени.

Есть версия, что пельмень, как и рис, имеет историческую родину – что он пришел из Китая, а остальные народы приспособили к своим вкусам иноземное кушанье. Но более справедливой кажется другая точка зрения: подобное блюдо (начинка в тесте) столь просто и питательно, что его идея пришла в голову разным народам независимо друг от друга.

В России пельмени традиционно считаются урало-сибирской едой. Об этом свидетельствует и происхождение слова – на коми-пермяцком языке «пельнянь» означает «хлебное ухо». По форме классические пельмени действительно напоминают маленькое ушко. Настоящие сибирские пельмени лепят и сразу замораживают. Именно эта деталь кулинарного

процесса (а вовсе не размеры или особенности начинки) в первую очередь отличает сибирские пельмени от их сородичей из других стран. Наши пельмени родом из холодного климата и в значительной степени – зимняя пища. Поэтому тесто для них замешивают на очень холодной воде, а в фарш для сочности добавляют измельченный лед. К фаршу из говядины и свинины (а иногда из баранины) добавляют для вкуса медвежатины или лосятины или примешивают к мясному фаршу рыбное филе и костный мозг. Старинное русское блюдо «кундюмь» (или «кундюбки»), особенно ходовое в постные дни, это те же пельмени с начинкой из грибов и гречневой каши, которые сначала запекали в русской печи, а потом томили там же в грибном бульоне со сметаной.

Свои «пельмени» существуют и в итальянской кухне, это равиоли. Мелкими размерами они напоминают сибирские, но по форме это чаще всего квадрат и треугольник (тот же квадрат, сложенный по диагонали). По одной из версий, итальянские равиоли появились на свет на северо-западе Италии, в Лигурии, как удобный способ использования остатков пищи. На генуэзском диалекте *rabirole* как раз и означало «всякая всячина, остаток». Возможно поэтому равиоли славятся необычайным разнообразием начинки. Практически в каждой итальянской области есть своя, фирменная рыбная, мясная, овощная, сырная.

В Калабрии для этой цели хозяйки берут измельченную колбасу сыр и яйцо, на Капри – сыр с яйцом и травами, в Неаполе – ветчину и смесь нескольких разных сыров. А в Лигурии уважают сладкие равиоли – с цукатами. Популярный общенациональный вариант начин-►



Кулинария требует фантазии

Пельмени отличаются разнообразием форм и начинок. Поэтому китайские, с овощной или бобовой начинкой (на фотографии слева), так не похожи на привычные нам вареники (справа).

► ки – куриный фарш с пармезаном и зеленью, особенно шпинатом. Бывают и деликатесы для гурманов: куриная печень, филе анчоуса и шпинат

Еще один собрат русского пельмени украинский вареник. Он гораздо крупнее и отличается от него формой (обычно это полукруг). Несмотря на крупные размеры, вареники никогда не резали ножом. Их ели ложкой из глубокой керамической миски, «макитрь», записывая в рот целиком (картина, знакомая по красочным описаниям Гоголя); или вилкой с короткими зубцами – чтобы лишь зацепить вареник, а не проткнуть его насквозь. Начинка вареников тоже отличается от пельменной: если это мясо, то отварное или обжаренное. Ведь если положить в большой вареник сырое мясо, как в пельмень, то оболочка из теста распадется быстрее, чем проварится мясо внутри. Полудесертный вариант с творогом сами украинцы называют «вареники с сыром». И наконец, сладкие, подаваемые на десерт вареники с вишней и

другими ягодами, например с черникой. Едва ли не в любой этнической кухне у русских пельменей есть свои «родственники»: грузинские хинкали, азербайджанская дюшбара, казахские манты, литовские колдуны, китайские цзяоцзы. Все они узнаваемы, несмотря на различия в форме (грушевидные манты), начинке (китайцы добавляют в фарш ростки бамбука) и способе приготовления (некоторые среднеазиатские разновидности не отваривают а запекают в печи-тандыре).

Грузины, казахи и китайцы в своих национальных вариантах пельменей оставляют свободное пространство, где накапливается мясной бульон, чего никогда не делают сибиряки. Ведь у сибирского охотника не было времени готовить пищу на пару. Он брал с собой на промысел мешочек маленьких, как камешки, замороженных пельмешек и готовил их на костре. Сибирская хозяйка может добавить в пельменный фарш молока, а для китайского повара это неприемлемо. Форма пельменей тоже зависит от того, как

их едят. У крупных пельменей типа хинкали, которые принято есть руками, появился «хвостик», за который их удобно держать. Эту часть продукта обычно не едят а оставляют на краю тарелки.

Один из аргументов в пользу версии, что пельмени появились в национальных кухнях независимо друг от друга, заключается в том, что слово, обозначающее этот продукт не поддается точному переводу. Описывая русское блюдо, его иногда пытаются перевести как *dumplings*. Еще менее удачный вариант – *knodel*. А в русском языке нет аналога грузинского хинкали. Так что приходится обходиться фразой: «грузинский вариант русского пельменя».

Таких проблем с переводом, кстати, не бывает, когда речь идет о рисе. Язык любого народа, где этот злак – основа рациона, подробно описывает и его сорта, и процесс приготовления, и сами блюда. Слово следовало за неспешным распространением риса по странам и континентам, и нескольких тысячелетий оказалось вполне достаточно, чтобы выучить его. ■

Анатолий Гендин

Пища для тела, пища для духа

Основу церковного календаря составляет множество сохранившихся еще со времен язычества «кулинарных» праздников — они определяли, когда сеять и убирать те злаки, овощи, плоды, без которых был невозможен стол наших предков. А значит, и их существование. Например, до второго православного яблочного Спаса, приходящегося на 19 августа, когда-то запрещалось есть яблоки — они не успевали созреть. Второе сентября называлось Свекольница («Свекольница девкам невольница») — в этот день все деревенские девушки и молодые женщины выходили в поле на уборку свеклы. Но самый известный славянский языческий праздник — Масленица, на то, что масленичный блин — ритуальный продукт символ солнца, которому поклонялись наши предки, указывает сама его форма.

Ни католичество, ни православие не искоренили этот обряд, а, напротив, включили весенний масленичный карнавал в собственный календарь. Но для православного человека эта блинная атрибутика не так уж важна. Всю Масленую неделю он живет не

Гастрономические ритуалы ведущих мировых религий и языческих верований глубоко символичны

столько языческими проходами зимы, сколько подготовкой к главному этапу церковного календарного года — Великому посту и следующей за ним Пасхе. Недаром предшествующее Масленице воскресенье и воскресенье последующее имеют названия — «О Страшном суде» и «Прощеное воскресенье» (воспоминание об изгнании Адама из рая). При этом православный пост — не только религиозный обряд очищения и смирения плоти, но и определенный рацион питания.

Во время постов приходится отказываться от мяса и яиц, а в наиболее строгие — от молока и молочных продуктов. На рыбу распространяются менее жесткие ограничения

Католики причащаются только пресной лепешкой-облаткой, в отличие от православных вина им не полагается.



скажем, в течение православного Великого поста перед Пасхой ее можно есть дважды, по большим праздникам, на Вербное воскресенье и Благовещение Пресвятой Богородицы. Одно из объяснений отношения к рыбе как к более чистой пище заключается в том, что во время потопа Божья кара не коснулась именно обитателей вод. Первая неделя Великого поста считается особо строгой. Когда-то верующие в это время питались только хлебом, луком и квасом. Исключение составляют больные, малолетние дети, беременные и паломники (для которых во всех конфессиях существуют свои правила). Впрочем, постная кухня вовсе не предполагает полного голодания. Блюда Великого поста вроде тушеного картофеля с овощами могут быть и сытными, и вкусными. Так что смысл поста не в запрете на некоторые виды пищи, а в здоровом самоограничении во всем («съесть ведро винограда – не значит соблюсти пост», – как остроумно заметил один из современных пастырей).

В постном разделе традиционной русской кухни – свежие овощи, фрукты и зелень, многочисленные соленья (квашеная капуста, соленые огурцы, моченые яблоки), а также грибы, орехи, мед – источники витаминов, столь необходимых для ослабленного зимой организма. Ограничения, накладываемые по-

стом, заставляли хозяек быть более изобретательными. Пример тому – бесчисленное множество рецептов приготовления соленой и сушеной трески, одного из наиболее распространенных продуктов, используемых в Западной Европе для постного стола. Да и монастырская постная кухня многих стран славится своим разнообразием.

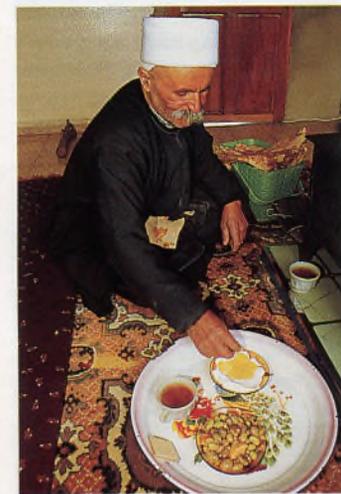
Пророк Мухаммед, согласно преданию, неблагосклонно относился к аскетизму и в хадисах (рассказах о жизни и поступках пророка) передаются его слова. «В исламе нет аскетизма». Тем не менее всем хорошо известен мусульманский пост Рамадан, самим же Мухаммедом и введенный. Это единственный пост у мусульман, в отличие от христиан. К тому же он весьма специфичен, поскольку ограничивает не состав пищи, а время ее принятия. На самом деле Рамадан – название не поста, а девятого месяца традиционного арабского лунного календаря, в течение которого (все тридцать дней) этот пост длится. Повинуясь законам обращения Луны вокруг Земли, Рамадан перемещается каждый год на одиннадцать дней вперед.

Почему именно в девятый месяц мусульманам предписано поститься? А вот это объяснил сам Мухаммед: будучи в один из дней Рамадана (в ночь на двадцать седьмое число) на горе Арафат в окрестностях Мекки, он получил первое откровение от Господа через ангела Джебраила. Божественные откровения составили со временем священное писание мусульман – несотворенную книгу Коран. Ночь, когда Джебраил впервые повелел Мухаммеду прочитать огненные скрижали на скале, стала называться «ночью предопределения»; в эту ночь Аллах особенно благосклонен к мольбам и просьбам верующих.

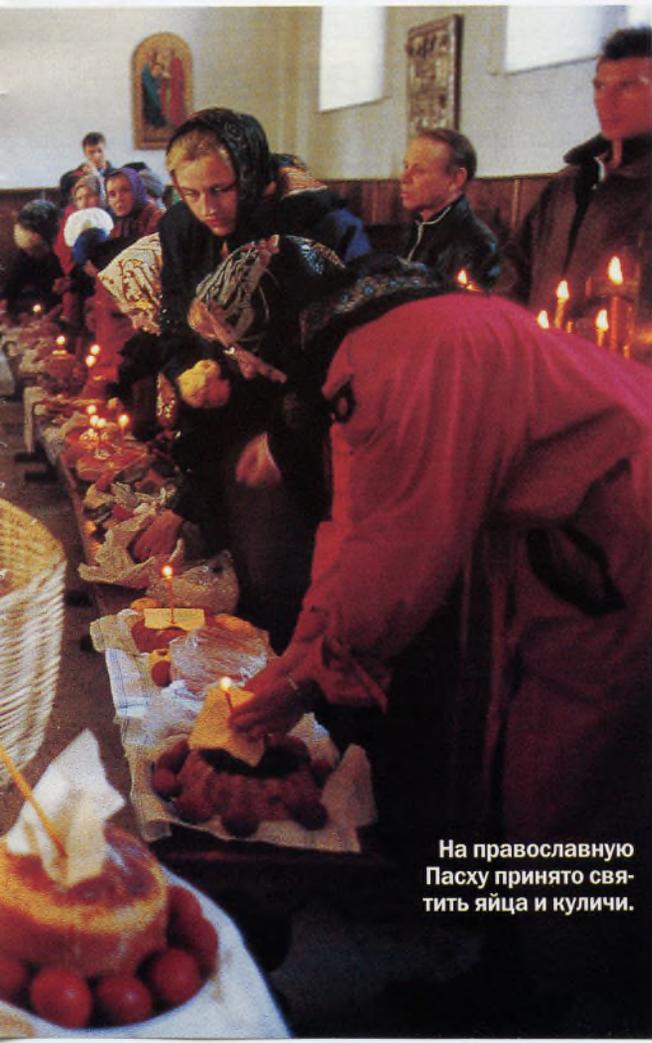
Пост в Рамадан (саум) является довольно экзотическим добавлением к традиционным пищевым ограничениям в исламе, касающимся свинины, крови и алкоголя. Впервые он был введен в 624 году то есть на втором году пребывания Мухаммеда в Медине, куда пророк бежал из родной Мекки от преследований врагов. О приближении Рамадана в Сирии легко узнать по появлению на улицах продавцов праздничных хрустящих лепешек наим, помазанных финиковым сиропом дибс. Однако пройдет немного времени – и в дни Рамадана мусульманин должен будет воздерживаться в светлое время суток от еды, питья (включая глотание слюны), вдыхания благовоний и сексуальных отношений. Со временем добавились запреты на то, чего не мог в свое время предвидеть пророк: на курение и использование жвачки. Зато когда вечерние сумерки сгущаются и красную нитку нельзя отличить от черной, а значит вот-вот разда-



К еврейской Пасхе пекут мацу – лепешки из пресного теста.



В Рамадан можно есть почти все, но только ночью.



На православную Пасху принято святить яйца и куличи.

► стся сигнал к ифтару — ежевечернему разговению, — улицы ближневосточных городов пустеют: жители стремятся к этому моменту быть дома, за столом. Если прогуливаться по безлюдным мостовым в первые минуты ифтара, скажем, в Дамаске или в Каире, то в тишине из открытых окон всюду слышен неумолчный звон столовых приборов. Тем более что праздничная арабская кухня во многих странах превосходна, а во время Рамадана каждый день считается праздником, и, стало быть, весь месяц с наступлением ночи начинается не просто утоление голода, а настоящее чревоугодие, и каждая хозяйка дома старается (особенно в первые дни) готовить праздничную еду



Глаз кита числится у эскимосов большим деликатесом.



Во время «медвежьего праздника» охотники-манси просят прощения у медведя, племенного тотема.

Высказывание одного арабского ученого, что «арабы живут на финиках, хлебе, рисе и молоке», справедливо лишь для самых «чистопородных» арабов, до сих пор продолжающих жизнь кочевников-бедуинов в пустыне. Кухня тех лихих всадников, отряды которых когда-то покорили земли трех континентов — Азии, Европы и Африки, была крайне неприязнительной. Хлеб был признаком роскоши, а мясо готовилось по большим праздникам. Пицца же сегодняшних жителей арабских стран весьма изысканна, ведь многие блюда унаследованы от древних, уже исчезнувших цивилизаций, существовавших на Ближнем Востоке задолго до прихода арабов. Арабские гастрономы не избежали также влияния персов и индийцев. Многие ритуальные блюда Рамадана требуют длительной готовки. Даже такие простые, на первый взгляд, как табуле: мелко-мелко порезанные петрушка, мята, помидоры и лук, смешанные с пшеничной крупой, лимонным соком и оливковым маслом. Табуле входит в состав традиционной сирийско-ливанской закуски мезе, состоящей из шестидесяти блюд. В магрибской же кухне (Туниса, Алжира, Марокко) основой меню Рамадана является знаменитая национальная чечевичная похлебка харира. Харира подается на стол очень горячей с финиками или пирожными медовыми или миндальными шбакиа и бриуат. Угощения столь обильны, что гость, как правило, не способен не только подняться, но даже пошевелиться. На рассвете, до первых лучей солнца, постящиеся просыпаются, чтобы успеть принять легкий завтрак сухур, пока призыв на первую молитву нового дня не возвестит имсак — воздержание до следующего вечернего разговения.

Сразу за окончанием поста следуют три (в некоторых странах четыре) дня праздника разговения Ид аль-фитр (у бывших народов СССР — Ураза-байрам). А еще через почти пятьдесят дней наступает праздник жертвоприношения Ид аль-адха (Курбан-байрам).



«Кулинарные»

Это великий праздник в честь пророка Ибрагима, который был готов принести в жертву Богу своего сына. В память о милости Аллаха, разрешившего Ибрагиму (Аврааму) заменить сына на агнца, в праздник Ид аль-адха мусульманин должен принести в жертву овцу барана или верблюда. Кто победнее, обычно режет курицу. Накануне Ид аль-адха на улицах арабских городов появляются целые стада баранов, предназначенных для продажи, и порой можно видеть, как чтящий традиции предков интеллигент в очках лично режет жертвенное животное на тротуаре перед домом. Четыре дня Ид аль-адха, как и Рамадан с праздником разговения, превращаются в сплошное пиршество.

Жесткая система ограничений определяет и ритуальную еврейскую кухню. Здесь в силе кашрут — совокупность правил, которые определяют, что может есть и пить последователь иудаизма. Сами иудеи видят в кашруте взаимосвязь тела и души. Священная книга, Тора, учит не отвергать телесное, но одухотворять его. Процесс же питания одухотворяется именно употреблением кошерной еды. Самый известный из запретов кашрута — на сме-

В Индонезии горы
обрядовой пищи вы-
ставляют на всеоб-
щее обозрение.



обряды есть во всех религиях

шивание мясной и молочной пищи. Принимать молочную пищу можно только через три-шесть часов после того, как в рот был отправлен последний кусок мяса. Для мяса после молока пауза длится всего час, но если в меню был твердый сыр, придется ждать не меньше трех часов.

Но даже мясо кошерных животных (то есть, как сказано в Ветхом Завете, с раздвоенными копытами и отрывивающих жвачку) должно быть получено определенным образом. Регламентируется, где и как должны быть забиты животные, последовательность обработки туши. А кошерные молочные продукты могут быть получены только из молока кошерных животных, которых кормят содержат доят а потом перерабатывают их молоко, соблюдая множество ограничений.

Приготовить такую еду и съесть ее без нарушений непросто. Кроме сырья с правильной «родословной» вся посуда и кухонная утварь должна быть «чистой» в кошерном понимании чистоты. Запрещается даже мыть в одной раковине посуду в которой были мясные и молочные блюда. Немало времени уходит и на обработку вполне безобидных продуктов, как, например, капусту: нужно просмотреть

каждый лист кочана, не затесалось ли там запрещенное для еды насекомое, будь это даже крошечная мошка.

Сам процесс производства продуктов находится под неусыпным контролем специальных уполномоченных. Они и дают окончательное заключение, кошерной ли получилась пища и напитки, включая вино. Существуют сертификаты подлинности, «эхшер», и особая упаковка, по которой ортодоксальный еврей в любой стране мира может опознать эти продукты. Есть и кошерное меню в ресторанах, и даже кошерное питание на авиалиниях. Малейшее нарушение правил кашрута в любом звене технологической цепочки переводит пищу в разряд некошерной. Скажем, если к откупоренной бутылке с кошерным вином случайно прикоснется нееврей, оно становится некошерным. Многие евреи и за пределами Израиля придерживаются основных требований кашрута. Это пример, когда приверженность религиозным правилам, регулирующим гастрономические практики, объединяет рассеянных по миру людей. ■

Анатолий Гендин
Дмитрий Осипов

В чаши для подаяния буддийским монахам кладут рис и овощи.

От летающих тарелок – к раю

Для начала – одна правдивая история. Пошли мы однажды с коллегами-французами поужинать в ресторан при новой московской гостинице. Сидели, никого не трогали, попили, как полагается у французов, красное вино. За соседним столом что-то отмечал номенклатурного вида господин в компании десятка коллег. Хотя выглядели эти дамы и господа сильно по-советски, но судя по тому как суетился вокруг них метрдотель и какие страшные глаза делал он официантам, отмечающий был человеком

«Ресторан волшебный мир, в нем с человеком должно происходить чудо»



Андрей Деллос («Шинок», «Le Duc», «ЦДЛ», «МУ-МУ» «Кафе Пушкин») в своем офисе на улице 1905 года.

непростым. Приносят нашим соседям горячее. Тут юбиляр вдруг встает и требует призвать шеф-повара. Приходит румяный паренек, останавливается на почтительном отдалении от клиента. Тот гневно вопрошает, указывая на свою тарелку: «Что это такое?». Румяный паренек мертвенно бледнеет и лепечет что-то вроде «лингвине с чернилами каракатицы». Больше он ничего сказать не успел, поскольку в голову ему уже летела эта самая тарелка. К счастью, разгневанный блюдетатель промахнулся, тарелка разбилась о стену лингвине разлетелись по за-
 Часть из них приземлилась на пиджак французского телеоператора. От неожиданности он потерял дар речи, и, предвосхищая его возможные возражения, юбиляр взял в руку рюмку и произнес тост, смысл которого сводился к следующему: «В нашей стране любой русский человек имеет право делать все, что захочет, в том числе закидывать макаронами любого иностранца».

Это было десять лет назад. С тех пор наши нравы сильно изменились, и теперь рестора-

Об эволюции в наших вкусах и о своей роли в ней размышляют знаменитые московские рестораторы Андрей Деллос, Антон Табаков и Аркадий Новиков

торам даже иногда приходится, по словам Аркадия Новикова, читать по глазам посетителя, насколько человеку было в ресторане комфортно. Поскольку посетитель пошел нынче деликатный, даже если его в ресторане уморили, он об этом открыто не скажет, чтобы ресторатора не обидеть. Что же это такое с нами произошло?

Десять лет назад подчас даже сами рестораторы не знали толком, как посетителя кормить. Антон Табаков и Андрей Деллос открыли в 1993 году клуб под названием «Пилот».

«Там люди не ели, а в основном развлекались, – вспоминает Антон. – Но мы быстро поняли, что люди хотят еще и питаться. Пристрастия основной массы людей, которые посещали это место, были следующие: сосиски, окорочка, жульены... Потом открылся клуб «Сохо» где уже была настоящая кухня, было все по-взрослому. Тогда в Россию хлынул поток разных иностранных продуктов: мясо аллигатора, черепахи, страуса, чего только там не было».

Вся эта экзотика опарашивала и завораживала, но мало кто из посетителей ресторанов того времени понимал, каким образом это все есть, совсем ничтожное количество людей могли отличить, например, мясо страуса от лосятины.

Поэтому продолжает Антон, «востребованными оставалась и нормальная человеческая еда, которая теплится в наших воспоминаниях, от бабушек, от родителей друзей, когда мы приходили в гости, и нас кормили не страусами и не черепахами, а салатом оливье, борщом, пельменями, свиной шейкой»... Следующим ресторанным проектом Андрея Деллоса была «Бочка», открывшая

ся в 1996 году «Именно этот ресторан является живым доказательством того, что практически вкусы людей, жителей этой страны, меняются весьма незначительно, – говорит Андрей Деллос. Когда открыли перестроенные двери, все, как и полагается, на некоторое время сошли с ума. Иначе и быть не могло: все стали играть в заграницу. И если человек отправлялся в ресторан и там не подавали омаров, то вроде это был и не ресторан. Поэтому все рестораны по-быстрому оснастились гипсовыми золочеными колоннами и стали подавать омаров, лягушек и прочих гадов. В эту игру мы увлеченно играли несколько лет. А заслуга “Бочки” заключалась как раз в том, что она первая дала ответ на простую формулу – когда выходишь из этих омарно-лягушачьих ресторанов, очень хочется сказать: теперь надо куда-нибудь пойти поесть».

Успех «Бочки» был ошеломляющим. Но, видимо, объяснялся он не только тем, что посетители страстно желали откусить котлет, пельменей или судака под маринадом. Дело еще и в том, что знакомые с детства блюда были приготовлены ничуть не хуже, чем дома.

Наши знаменитые рестораторы очень точно уловили тот момент, когда омарно-лягушачья лихорадка была на исходе, и для того чтобы человек вернулся в ресторан, нужно было удивлять его не столько иностранным происхождением, сколько качеством еды. Обеспечивая это качество, рестораторам пришлось пожертвовать собственным здоровьем.

Аркадий Новиков, проработавший десять лет поваром – «прошел курс молодого бойца», шутит он, уже давно не обедает и не ужинает, только «пробует» без остановки блюда в своих ресторанах, а их около сорока. Андрей Деллос говорит о себе: «Я человек с раненым желудком. Все блюда, которые есть в моих ресторанах, зачастую выходят после многократной моей дегустации». В ресторане Деллоса «Шиноу», открытом пять лет назад, до сих пор количество посетителей не уменьшается. «Чтобы сделать такие пирожки, как в “Шинке” нужно потратить около двух месяцев. Люди себе руки до крови смешали. Кондитеры многие плакали, не видя света в конце тоннеля».

Когда прошла мода на экзотику Москву захлестнула мода на французскую кухню. И в первую очередь на *haute cuisine* (по меткому выражению Андрея Деллоса, «в ее стереотипной уродливой форме, когда тебе дают тарелку диаметром в метр, а внутри нее лежит нечто коряво-коричневое диамет-

ром в два сантиметра, и все это стоит двести долларов»). Потом модным стало направление *fusion*. Стабильно остается на гребне популярности японская кухня в первую очередь в силу своей «здоровости».

Вряд ли когда-нибудь выйдет из моды настоящая японская еда, где все продукты свежайшие и дары моря доставляются в ресторан в кратчайшие сроки. Стоит сразу оговориться: такую роскошь могут позволить себе только самые дорогие рестораны, и, соответственно, очень состоятельные граждане.

В Москве сейчас можно наблюдать еще одну достаточно забавную тенденцию: в меню итальянского ресторана чуть ли не главную роль играют суши, а в китайском подают

среди уток по-пекински почему-то лазанью. «Я ставлю серьезно вопрос о профессионализме рестораторов, которые это делают, – возмущается подобной практикой Андрей Деллос. – Прежде всего, я не уверен, что суши в этом случае делают японцы, а если суши заворачивать русскими или французскими руками – это уже не суши. Я был один раз в очень раскрученном французском ресторане, где французский повар готовил итальянскую кухню. Парижанин, родившийся и всю жизнь проживший в Париже. Кажется, это Жюль Верн никуда не выезжал и при этом писал приключения. Так вот, тот повар был не Жюль Верн, и это было несъедобно. Угодить всем нельзя, это другая профессия».

Моды приходят и уходят, и некоторые кулинарные традиции оказываются просто несовместимыми с нашим желудком. Что же нам делать?

«Любить русскую кухню, – говорит Андрей Деллос. – Вкусы жителей России формировались столетиями. Да, они действительно несколько деградировали в период пос- ▶

Антон Табаков

(«Кafka», «Штольц»,

«Мао», клуб «Шу»,

«Антонио») в главном

зале ресторана

«Обломов».



*Хлебосольное потчевание
идеальная форма трапезы
для русского человека* >>>

► ледних семидесяти лет в условиях всеобщего дефицита. Но глобально ничего не изменилось: русские как любили простую тяжелую пищу так и продолжают любить, она продиктована как климатическими, так и социальными условиями нашей страны».

Впрочем, советской эпохе мы обязаны знакомством с колоритными кулинарными традициями бывших республик СССР превратившимся в стойкую любовь к среднеазиатской и кавказской кухням (недаром уже в постсоветское время такой популярностью в Москве пользовались открытые Аркадием Новиковым рестораны «Белое солнце пустыни» и «Кавказская пленница»). Ну а как же изменились посетители ресторанов, то есть

«Когда перед тобой кладут 125 приборов, очень сложно получить удовольствие»



Аркадий Новиков

(более сорока ресторанов, в том числе

«Клуб Т», «Сирена», «Сыр», «Ваниль»).

мы с вами? «Люди начинают разбираться в кухнях, — утверждает Андрей Деллос. Они требовательность подняли на новый уровень. За границей они вкушают выловленных двадцать минут назад рыб и дары моря. Приезжают в Москву и хотят того же. Мороженный омар не подходит, живьем надо довести. Постепенно поднимается качество. Но народных масс это не касается». «Сложно сказать, как давно произошли подобные изменения, — продолжает Аркадий Новиков. — Разве можно человека спросить: как давно ты стал умным? Как давно ты стал взрослым? Открылись грани-

цы и появилась возможность путешествовать, узнавать новое, сравнивать, наблюдать. Это заметно изменило вкус».

Какие же у нас с вами перспективы? Чем собираются нас кормить наши знаменитые рестораторы, которые, собственно, и задают модную тенденцию? Антон Табаков со сладкой ностальгией вспоминает те времена (которые он, кстати, по молодости лично не застал), когда были живы традиции потчевания, когда в трактирах встреча-

ли посетителя, как встречает гостя радушная хозяйка, знающая, чем кого угостить. Собственно, ресторан, где угощают в соответствии со старинными традициями русского хлебосольства, у Антона уже есть. Выйдя из его «Обломова», накушавшийся посетитель не сможет сказать: «Вкусно, но принуды мало». Поскольку в «Обломове» именно потчуют: не хотите ли фаршированные голубцы отведать? Не подлить ли супчику добавки? Не ресторан, а трапеза — вот мечта ресторатора Табакова.

Комфорт и удобство — это кредо Аркадия Новикова. «Когда попадаешь в какое-то высшее общество и перед тобой кладут 125 приборов, спину надо держать прямо, очень сложно получить удовольствие от ужина или обеда. Я сторонник упрощенного варианта. Первое, чему я учу официантов, подавать надо с той стороны, чтобы гостю это не помешало, чтобы ему было удобно, и не так важно, справа это или слева. Да, есть правила, но их надо изменять, жизнь меняется, становится быстрее. Правила надо подстраивать. Самое главное — это удобство».

«В самом значении, в семантике слова “ресторан” заложено, для чего он существует, говорит Андрей Деллос. — Это восстановление сил как физических, так и мы над этим работаем — морально-нравственных. Для меня ресторан это волшебный мир, и я не преувеличиваю и не блефую, говоря это. Это абсолютно отдельный мир. В этом мире, когда человек переступает его порог — не должно произойти чудо. Я не считаю необходимым его кормить невероятным количеством сказок, хотя я это люблю. Я пытаюсь создать какую-то особенную атмосферу дающую человеку возможность расслабиться и забыть о жизненных и рабочих невзгодах». И новый свой ресторан Андрей замышляет таким: лаковая мебель, лаковая настенная живопись — в «волшебном» стиле, называемом по-французски *chinoiserie*. В нем, по словам Андрея, воплотилась заветная мечта человечества. «Когда наладились связи с Востоком и в Европу потекли товары из Китая, люди открыли новый мир. И решили для себя, что где-то там находится рай. Это мечты европейца об азиатском рае. Это будет ресторан с райской кухней».

Что и как ест человек дома, остается его личным делом. Но когда прием пищи переносится из частного пространства в публичное, этот процесс становится общественным. И очень хорошо, что в ресторанах больше не летают тарелки, а рестораторы стремятся к райской хлебосольной простоте. Это значит, что эволюция общества идет в правильном направлении. ■

Екатерина Семина

Стол, очаг и желудок проводят

Мы привыкли, что планету делят по политическому или географическому принципу. Но оказалось, что и по кулинарному

Так, по мнению ученых из Института этнологии и антропологии имени Миклухо-Маклая, выглядела «кулинарная» карта мира до Великих открытий XV–XVII столетий – и пищевых заимствований, которые изменили рацион коренных народов Азии, Африки и Америки, а заодно и их колонизаторов. Планету ученые разделили на зоны по преобладающей пищевой модели. Тип модели определяют основные для той или иной кулинарной традиции источники животного белка и растительного крахмала. Некоторые модели делятся на более частные системы питания.

1 – ЗАПАДНОАЗИАТСКО-ЕВРОПЕЙСКАЯ

Древнейшая из мировых пищевых моделей, основанных на сельском хозяйстве. Зародилась около двенадцати тысяч лет тому назад. Крахмал играет в этой кухне наиболее важную роль. Его основной источник – пшеница, отчасти рожь и ячмень. Источник же белка – молоко и мясо коров, коз, овец.

1а БАЛТИЙСКО-СКАНДИНАВСКАЯ
Здесь не везде созревает пшеница, поэтому распространены разные

виды каш, лепешек, хрустящих хлебцев из овса и ячменя (например, знаменитая английская овсянка). Большое значение имеет рыба – жареная, вареная, соленая, а в Скандинавии и Финляндии квашеная. Для местной кухни баранина важнее говядины и свинины. Едят здесь и конину

1б ВОСТОЧНОЕВРОПЕЙСКАЯ
Рожь и пшеница (овес и ячмень чаще используют как фураж) идут на подовый хлеб, блины, каши, пироги с мясной, рыбной, грибной, капустной начинкой. Из овощей любят квашеную капусту, репу, огурцы, из мяса – говядину, а из супов – щи, борщ, рыбную уху. К этой модели принадлежит русская, украинская, польская кухни.

1в ЦЕНТРАЛЬНОЕВРОПЕЙСКАЯ
Распространенная в Германии, Чехии, Словакии, она близка к скандинавской кухне. Здесь едят больше фруктов и овощей, лука и чеснока, всевозможных сыров. Свинина распространена особенно широко (в этих краях было множество дубовых лесов, где пасли свиней).

1г СРЕДИЗЕМНОМОРСКАЯ
Самые известные европейские кухни (Фран-



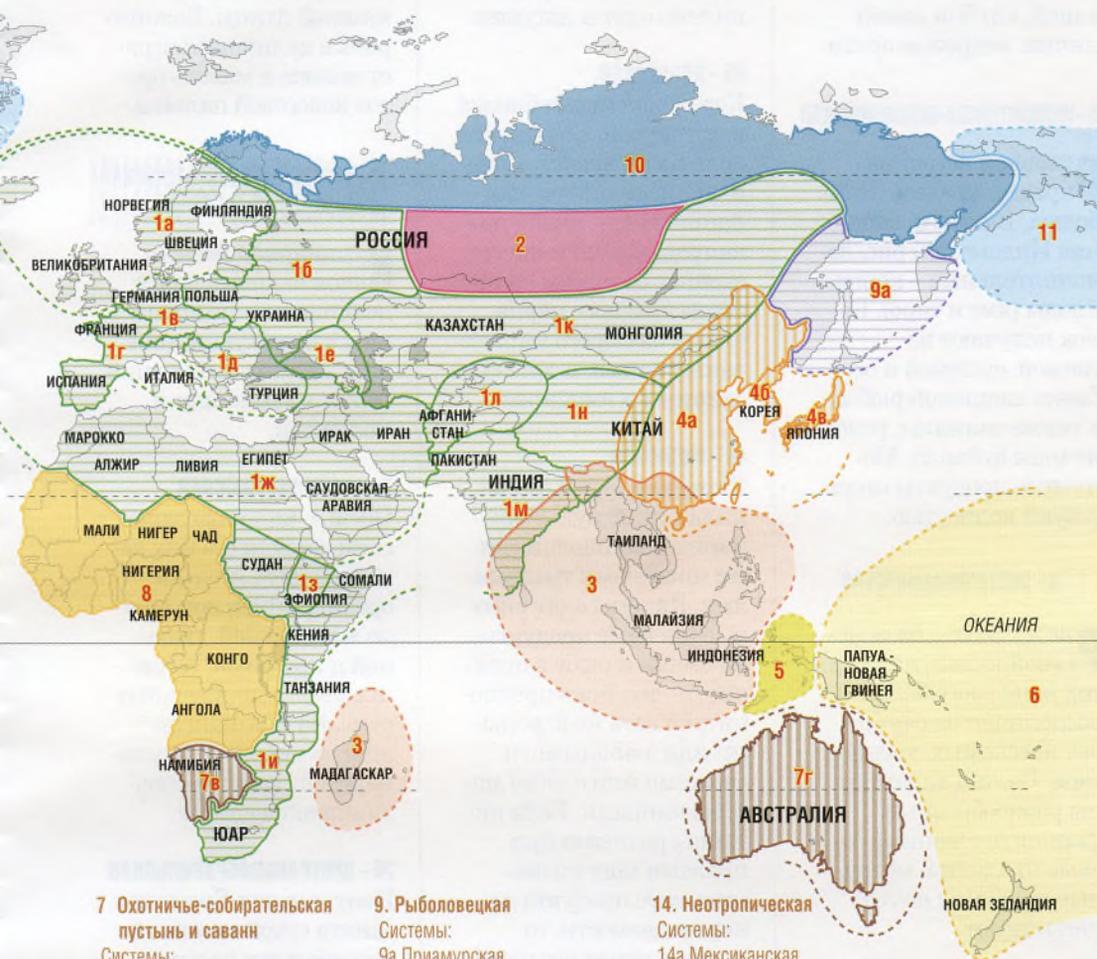
- Модели:**
- 1. Западноазиатско-европейская
 - 2. Западносибирская охотничье-рыболовецкая
 - 3. Индокитайско-индонезийская
 - 4. Восточноазиатская
 - 5. Саговая восточноиндонезийская
 - 6. Корнеплодная океаническая
- Системы:**
- 1л Афгано-памирская
 - 1м Индостанская
 - 1н Тибетская
 - 1а Балтийско-скандинавская
 - 1б Восточноевропейская
 - 1в Центральноевропейская
 - 1г Средиземноморская
 - 1д Балканская
 - 1е Кавказская
 - 1ж Ближневосточная
 - 1з Эфиопская
 - 1и Восточноафриканская
 - 1к Центральноеазиатская
 - 4а Китайская
 - 4б Корейская
 - 4в Японская
 - 5. Саговая восточноиндонезийская
 - 6. Корнеплодная океаническая

ции, Италии, Испании) относятся к этой пищевой модели. Свинина, баранина, говядина, конина, а также крольчатина, мясо дичи и домашней птицы в этой кухне одинаково популярны. Столь же разнообразно и морское меню: устрицы, мидии, кальмары, едят здесь и лягушек с улитками. Чрезвычайно разнообразны сыры. Большую роль в этой кухне играют соленые оливки и

оливковое масло. Чем южнее, тем разнообразнее приправы и специи.

1д БАЛКАНСКАЯ
Кухня Греции, Болгарии, Румынии, западной Турции занимает промежуточное место между средиземноморской и ближневосточной. Оба влияния в ней легко опознаются, но набор блюд менее разнообразен. Балканы славятся кисломолочными продуктами (йо-

границы незримых государств



7 Охотничье-собираТЕЛЬСКАЯ
пустынь и саванн
Системы:
7а Калифорнийская
7б Центральнобразильская
7в Бушменская
7г Австралийская
8. Западноафриканская

9. Рыболовецкая
Системы:
9а Приамурская
9б Северозападная индейская
10. Оленеводческая
11. Чукотско-эскимосская
12. Лесная индейская охотничья
13. Степная индейская охотничья

14. Неотропическая
Системы:
14а Мексиканская
14б Индейская атлантическая
14в Андская
15. Южноамериканская
16. Чако-патагонская
17. Огнеземельская

гурт, кисломолочный суп таратор), блюдами из жареных и тушеных овощей с мясными добавками. Маслины, сухое вино, козий сыр – вот классическое меню балканской кухни.

1е Кавказская

Бараний шашлык, а у христианских народов (грузин, армян) также и свиной – вот первая ассоциация, возникающая при упоминании кавказской кухни.

Здесь едят много каш на молочной и кисломолочной основе; а самые распространенные гарниры – квашенные и соленые овощи (свекла, капуста, сассапариль, джонджоли). Супы и соусы щедро заправляются чесноком, перцем и пряными травами.

1ж Ближневосточная

Эту кухню – от Сирии до Алжира – создали арабы и иранцы. Самая популярная пища ле-

пешки со слоем фарша, которые макают в подливу из оливкового масла и протертого гороха с пряностями. Популярны здесь и разные плоды – мясные, фруктовые, рыбные. Из мяса преобладает баранина. Свинына запретна и для мусульман, и для иудеев.

1з Эфиопская

Чаще, чем пшеницу и ячмень, здесь разводят местный злак тэфф. Му-

ка из его зерен идет на выпечку ынджеры – разновидности лаваша, только более рыхлого и сырого. Популярны острые блюда из тушеных овощей, иногда эндемичных (например, из несладкого банана энсэ-тэ). Эфиопская кухня представляет собой более примитивный вариант индостанской.

1и Восточноафриканская

Основная зерновая культура – просо. Народы Восточной Африки, от суданских нилотов до южноафриканских зулусов, владеют многочисленными стадами. Скот здесь – мерило богатства, им платят выкуп за невесту откупаются от наказания. Поэтому забивают коров неохотно, предпочитая им зебр и антилоп.

1к Центральноазиатская

У жителей оазисов распространены те же блюда, что и на Ближнем Востоке, но они менее разнообразны. Кочевники же, от калмыков до монголов, прежде всего пьют чай, заварив его с молоком, кинув в него щепотку соли, поджаренную муку ложку топленого масла, несколько кусочков сушеного творога или галет, поджаренных на бараньем сале. Распространены тут лапша и пельмени, возникшие на стыке кочевой степной и оседлой китайской культур, – манты, боожки.

1л Афгано-памирская

Эта пищевая система находится на стыке ближневосточной и ▶

► центральноазиатской. Здесь распространены всевозможные пловы, пельмени и лапша. Горцы широко используют сушеные тутовые ягоды и абрикосы для лепешек, каш и супов, ведь зерно здесь неизменно в дефиците.

1м ИНДОСТАНСКАЯ

Только представители низших каст едят свинину и говядину. Основное мясо здесь козлятина и курятина. Источником крахмала служит пшеница и рис. Пшеничные или рисовые лепешки едят с кислым молочным супом, заправленным пряной зеленью, или с фасоловой и гороховой подливой «дал». Там, где потребление молочных продуктов прекращается полностью, индийская пищевая система переходит в индокитайско-индонезийскую.

1н ТИБЕТСКАЯ

Тибетская кухня, как и центральноазиатская, возникла как соединение оседлой китайской и местной кочевой культуры. Она достаточно проста, изысканные блюда в ней главным образом – китайские заимствования. Повседневная пища. лепешки, пельмени, пирожки с сыром и творогом, ячье мясо. Запивают все это густым тибетским чаем или ячменным пивом чанг мутно-белесым, похожим на брагу

2 – ЗАПАДНОСИБИРСКАЯ ОХОТНИЧЬЕ-РЫБОЛОВЕЦКАЯ

Присуща хантам, манси, лесным ненцам, селькупам, кетам. Исторически связана с центральноазиатской моделью. Основу повседнев-

ного питания составля-ет речная рыба – сырая и вареная, предпочтительно сеговых и осетровых пород, мясо лося, медведя, рябчиков, глухарей; клубни дикой лилии, кедровые орехи.

3 – ИНДОКИТАЙСКО-ИНДОНЕЗИЙСКАЯ

Основной источник крахмала здесь (Камбоджа, Вьетнам, западная Индонезия) рис, дополнительные – корнеплоды (ямс и таро). Белок получают из свежей, сушеной и особенно квашеной рыбы, а также свинины, режее из мяса буйвола. Молочные продукты отсутствуют полностью.

4 – ВОСТОЧНОАЗИАТСКАЯ

Рис и просо – база местной кухни; недостаток животного белка восполняют за счет рыбы, насекомых, моллюсков. Весьма характерны разнообразные ферментированные соевые продукты; молочные продукты почти отсутствуют

4а КИТАЙСКАЯ

Китайцы делят еду на два компонента – чжуши (основная еда) и фуши (второстепенная). Чжуши готовят из крупы или муки; фуши – это, как правило, овощное, мясное или рыбное блюдо. Фуши может быть заменена острой или соленой приправой, а без чжуши трапеза в принципе невозможна. В состав чжуши включаются не только злаки (рис, пшеница, просо), но и бобовые, и корнеплоды (батат). Основа фуши – овощи. Их набор сильно различается по районам, но в него

всегда входят капуста, лук, редька. Кроме баранины и свинины китайцы юга высоко ценят собачье мясо. Там же, в Южном Китае, традиционно едят и лягушек.

4б КОРЕЙСКАЯ

Корейская кухня близка к китайской. Большую роль в ней играет толченый рис (тток), тонкая лапша куксу квашеная капуста кимчи и другие овощи с большим количеством красного перца, блюда из сырого маринованного мяса, в основном свинины и говядины.

4в ЯПОНСКАЯ

Японская кухня соединила китайскую кулинарию с полинезийскими пищевыми традициями. Японцы едят рисовые и соевые продукты, но овощи и рыбу в отличие от китайцев предпочитают есть не вареными или жареными, а свежими или слегка маринованными. Если китайцы разными приправами могут изменить вкус продукта до неузнаваемости, то японцы ценят его натуральный вкус.

5 – САГОВАЯ ВОСТОЧНОИНДОНЕЗИЙСКАЯ

Реликтовая кулинарная система, где основной источник крахмала – саговая пальма (из сердцевины готовят крупы, галеты, каши). Источники животного белка скудны – рыба и беспозвоночные, прежде всего личинки сагового древесного жука.

6 – КОРНЕПЛОДНАЯ ОКЕАНИЧЕСКАЯ

Источником крахмала на островах корнеплоды (ямс, таро, батат); а в

Новой Зеландии – корневища папоротника. Животный белок в дефиците и восполняется в основном рыбой, отчасти мясом дикой и домашней птицы. Важную роль в кулинарии играет молоко и мякоть орехов кокосовой пальмы.

7 – ОХОТНИЧЬЕ-СОБИРАТЕЛЬСКАЯ ПУСТЫНЯ И САВАННА

Кулинарная модель, сложившаяся еще в доисторические времена. Основа кухни – орехи и желуди, а источник белка – насекомые и моллюски.

7а – КАЛИФОРНИЙСКАЯ

Осенью индейцы западали желуди (из них делали кашу), ягоды и орехи. Рацион дополняло мясо оленей, тюленей и кроликов, устрицы, рыба с прибрежных отмелей. Сегодня от этой своеобразной кулинарии не осталось почти никаких следов.

7б ЦЕНТРАЛЬНОБРАЗИЛЬСКАЯ

Центральная Бразилия занята сухой саванной. Однако и тут растут пальмы и ореховые деревья, позволяющие существовать за счет собирательства. В бразильских реках можно ловить черепах, а на отмелях собирать их яйца. Здесь нет больших копытных, поэтому индейцы охотятся на грызунов (например, агути, мара, пака), броненосцев и муравьедов.

7в БУШМЕНСКАЯ

Бушмены пустыни Калахари – непревзойденные охотники. Однако мясо дичи, в основном зебр и мелких антилоп, составляет не более четверти их повседневного ►

► рациона. Остальное в урожайные годы восполняют дикie орехи (монгонго), а в неурожайные корневища пустынных растений, дикie арбузы.

7г АВСТРАЛИЙСКАЯ

Австралия небогата растениями и животными, которые можно было бы употреблять в пищу. Аборигены едят семена и клубни местных дикорастущих растений. Они также ловят и пекут в золе термитов и охотятся на дюгоней, неповоротливых тюленеобразных травоядных морских животных.

8 – ЗАПАДНОАФРИКАНСКАЯ

Здесь выращивают ямс, маниоку и просо. Крайний дефицит животного белка восполняется отчасти за счет рыбы, отчасти за счет охоты на любых животных, от крыс и обезьян до слонов. Из-за распространности мухи цеце скотоводство не развито. Как гарнир широко используют бананы.

9 – РЫБОЛОВЕЦКАЯ

Речная рыба в сыром, вяленном, квашеном виде и рыбий жир – основа этой кухни.

9а ПРИАМУРСКАЯ

Кроме рыбы, в основном лососевых и осетровых, в пищу идут дичь и морские животные, особенно тюлени. Источники крахмала – корни и клубни дикорастущих растений, каштаны, кедровые орехи.

9б – СЕВЕРОЗАПАДНАЯ ИНДЕЙСКАЯ

Очень близка к приамурской рыболовецкой модели, хотя сложилась

в Новом Свете. Основа рациона – тихоокеанский лосось, дополненный продуктами охоты и морского зверобойного промысла. В горных лесах собирают ягоды и дикий лук.

10 – ОЛЕНЕВОДЧЕСКАЯ

Основные источники животного белка – мясо и отчасти молоко домашнего оленя, их дополняют рыба и дичь. Мясо и рыбу вялят или едят сырыми. Источники крахмала незначительны, в основном дикорастущие тундровые растения.

11 – ЧУКОТСКО-ЭСКИМОСКАЯ

Характерна для эскимосов, алеутов, чукчей, береговых коряков. Базируется на промысле тюленей, моржей, китов, чье квашеное мясо на зиму сворачивают в большие рулеты и зашивают в шкуры. Источники крахмала ничтожны (луковицы диких лилий, очиток).

12 – ЛЕСНАЯ ИНДЕЙСКАЯ ОХОТНИЧЬЯ

Распространена среди атабаскских, отчасти алгонкингских индейских племен хвойно-лесного пояса Северной Америки. Источник животного белка – мясо лоса, оленей, карибу и вапити. На юге ареала кое-где собирают дикий озерный рис.

13 – СТЕПНАЯ ИНДЕЙСКАЯ ОХОТНИЧЬЯ

Эта пищевая модель была характерна для хока, сиу и других индейских племен прерий Центральной Америки. Основной источник животного белка – мясо би-

зона. Растительные продукты, добываемые собирательством, имеют второстепенное значение.

14 – НЕОТРОПИЧЕСКАЯ

Кукурузные каши и лепешки – главные местные кушанья.

14а МЕКСИКАНСКАЯ

В состав блюд входят овощи – чайот, томатильо, хикама, множество сортов фасоли, тыква и кабачков, сладкие и жгучие перцы, бобы какао, плоды авокадо. Животный белок в дефиците. Для еды откармливали особую породу бесшерстных собак, разводили индеек и мускусных уток.

14б ИНДЕЙСКАЯ АТЛАНТИЧЕСКАЯ

Кухня индейских племен широколиственной лесной зоны основывается на кукурузе, фасоли, тыкве. Она близка к мексиканской, но здесь нет многих овощей, тропических плодов и пряностей. Индейцы охотились на оленей и бобров, ловили рыбу разводили индеек.

14в АНДСКАЯ

На территории современной Чили крахмал получают из кукурузы, проникшей сюда из Мексики, но более всего из картофеля. Большое значение имеет крупа из зерен киноа (зерновой лебеды). Единственный в доколумбовой Америке ареал животноводства (ламы, альпаки, морские свинки).

15 – ЮЖНОАМЕРИКАНСКАЯ

Основа рациона составляют клубни маниоки. У большинства сортов они ядовиты, поэто-

му существует специальная техника их обезвреживания. Из маниоки делают каши, лепешки, добавляют ее в фасолевые похлебки. Дополняют меню орехи пальм и хвойных араукарий, мясо змей, ящериц, кайманов и черепах, ведь животного белка очень мало. Мясо обычно жарят или запекают в земляных печах.

16 – ЧАКО-ПАТАГОНСКАЯ

Это охотничья кухня. Ее главное блюдо – жареное, запеченное или вяленое мясо ламы-гуанако, страуса нанду броненосцев и других степных животных. Роль диких растений в рационе невелика.

17 – ОГНЕЗЕМЕЛЬСКАЯ

Как и патагонская, эта кухня в наши дни практически исчезла. Она была основана на рыболовстве, промысле тюленей и собирательстве диких растений. Пожалуй, это единственная в мире пищевая модель, где ведущее место занимали некоторые виды местных съедобных грибов (их ели сырыми или вареными). Важную роль играл сбор морских беспозвоночных – моллюсков и ракообразных.

За пять веков кулинарная карта мира сильно изменилась. Некоторые пищевые модели канули в прошлое. Другие, как средиземноморская или восточноазиатская, значительно расширили свое влияние. Рацион человечества по-прежнему точно отражает его образ жизни. ■

Сергей Арутюнов

Ода пирожку



Фаст-фуду покорны все возрасты и расы.



Гамбургеры стали кулинарным символом Америки.

Одним из самых раздражающих последствий глобализации стала кулинарная агрессия

Преображение нашей цивилизации в планетарную пугает одних и восхищает других. Так, например, влиятельный политический обозреватель газеты «Нью-Йорк Таймс» Томас Фридман считает глобализацию безусловным благом. Сегодня, не устает повторять он, границы между своим и чужим так размыты, что, стреляя в другого, мы попадаем в себя. Согласно его рискованному «правилу золотой арки» страны, в которых есть закусочные «Макдональдс», никогда не станут воевать друг с другом. Это – оптимистическая точка зрения. Но есть и другая.

Глобализация, как говорят ее многочисленные и весьма агрессивные противники, означает механическую унификацию и стандартизацию жизни, подчиненную интересам безликих корпораций. И символ этого кошмара – тот же «Макдональдс». Когда французский козопас и сыровар Бове разнес трактором стены этого заведения в своем южном городке, родина сочла его национальным героем, достойным быть кандидатом в президенты.

Наиболее взвешенной в этом споре представляется позиция президента Чехии Вацлава Гавела: «Глобализация морально нейтраль-

на». Признавая опасности, которым она подвергает разнообразие мира, Гавел видит выход в гордом духе свободного изобретательного предпринимательства. Важно помнить, говорит он, что тоталитарный режим и был наиболее уродливой формой глобализации: «Люди уже забыли, как выглядела наша страна до падения коммунизма. Серая жизнь, серые улицы, вывеска фруктового магазина – одна и та же на всю страну. Сейчас – все разное. У каждого магазинчика свой фасад. Повсюду возрождаются местные традиции, ремесла, промыслы. Вот ответ на рекламную диктатуру на тиранию “коммершлс” на унифицирующее давление консьюмеризма, на эти безликие супермаркеты, разрушающие наш обиход». Гавел не зря завершил свою инвективу упоминанием супермаркета.

Мы – то, что мы едим. Не только в физиологическом смысле, но и в культурном. Каждое старинное народное блюдо – аббревиатура национальной культуры. Поэтому так болезненна унификация гастрономических привычек. Иногда она угрожает самому существованию самобытной культуры.

Одна из наиболее необычных и по-своему утонченных культур эскимосская – стала исчезать прямо на глазах изумленного мира всего лишь потому что эскимосам запретили китобойный промысел. Однако именно эта охота и позволяла северным народам выжить. Увидев, к чему приводит такая политика, даже «зеленые» забили тревогу и сейчас эскимосы вновь охотятся на китов, что позволяет им сохранить не только кулинарные обычаи, но и всю этнографическую структуру

Этот пример – экзотический случай всеобщей тен-

денции. Глобализация уже вторглась на нашу кухню, и нам остается понять, что она несет с собой, чем угрожает и что обещает. Проще всего, конечно, за этими процессами проследить там, где они протекают публично, в ресторане. Душа народа скрывается в ресторане, особенно в американском. Ведь именно в Новом Свете родилась концепция конвейерного питания, постепенно заразившая весь мир.

Европейские рестораны, которые привыкли обслуживать высший свет, до сих пор имитируют аристократический обиход, называя своих посетителей гостями. Ресторан в Старом Свете вроде арендованного фрака, роскошь для бедных, халифом на час тут может быть каждый. С клиентами европейский ресторан обращается с отеческим участием, предусматривающим кулинарный патернализм: меню здесь – прерогатива скорее не гостей, а хозяина.

Знаменитые рестораны напоминают театры, где режиссер, такой, как великий лионский повар Поль Бокюз, «ставит» каждый обед не столько для чужого удовольствия, сколько для своей славы. Ко всему этому ресторан Нового Света не имеет решительно никакого отношения. Золотая лихорадка, оставившая мужчин без женщин, а значит, без обеда, вынудила завести сеть «общепита», особенности которого предопределили гастрономическую судьбу страны. До сих пор американский ресторан все еще предпочитает деловой ланч легкомысленному ужину. Порок здесь не любят смешивать с хлебом насущным: едят, пьют и танцуют в Америке в разных местах. Та же нервная и торопливая золотая лихорадка, которая, по большому счету до сих пор ►

► не закончилась, изобрела и самообслуживание. По-детски восхитившая Хрущева, эта система умеет ценить время и самостоятельность клиента.

Выросший на Диком Западе американский ресторан культивирует свободу. Даже те заведения, что не обходятся без официанта, подражают демократическому кафетерию с его утрированной независимостью выбора. Заказ оборачивается долгим диалогом о нюансах салата, степени прожаренности мяса и составе гарнира. И на обеде

Противник «Макдональдсов» и кандидат в президенты Франции Жозе Бове только что вышел из тюрьмы.

О вкусах спорят



американец хочет оставить отпечаток своей личности. Зато в Старом Свете ресторан уважает вкус повара больше, чем клиента, поэтому тут даже соль не всегда ставят на стол.

Еще одна особенность американских ресторанов – их любовь к экзотике. В Старом Свете считается, что в ресторане кормят как дома, только лучше. Это и есть дом напрокат, призванный устраивать семейное, дружеское или светское застолье. Ресторан в Европе приручен и одомашнен. Но если европеец обычно ходит в ресторан как в гости, причем – к родственникам, то американец часто отправляется в ресторан как в путешествие: заморская еда – заграничный отпуск скряги. От ресторана в Америке ждут скорее приключений духа, чем тела, удовлетворения не столько гастрономического, сколько этнографического любопытства. Поэтому в Старом Свете ресторан создается под повара, в Новом – вокруг национальной кухни. Повара может не быть вовсе – его роль играет анонимный, принадлежащий сразу целому народу рецепт этот емкий иероглиф чужой культуры.

При всей показной чужеродности американского ресторана есть в нем что-то от гоголевского «иностранца Федорова». Слишком часто его напористая экзотичность оказывается липовой. По-настоящему успешно акклиматизируется тут та кухня, что, убирая лишнее и добавляя необходимое, готова подлогом оплатить билет в Новый Свет. Индийские рестораны уменьшают количество пряностей, японские – увеличивают порции, китайские – прячут от впечатлительных клиентов змей, корейские – собак, украинские – сало, французские – цены. Только в результате таких бесчисленных компромиссов полу-

чается настоящий американский ресторан – свой и чужой сразу

Наглядным образцом является, конечно, пресловутый «Макдональдс», считающийся орудием американского кулинарного империализма. Гамбургер, которым здесь чаще всего кормят посетителей, – действительно незаменимая часть американского обихода.

При этом гамбургер ближе, скорее, американской душе, чем желудку. Сказались странности любви, соединившие этого немецкого эмигранта с Америкой. Он появился в Новом Свете 150 лет назад и за полтора столетия приобрел свою классическую форму. Гамбургер не готовится, а составляется из элементов-кубиков; это продукт игры, вроде детского конструктора. И все же Америка, а за ней и мир, не может устоять перед незатейливым и вредным соблазном (в одном «биг-маке» больше жиров, чем в нормальном дневном рационе).

Разгадка секрета – отнюдь не в гастрономических достоинствах гамбургера, бесспорно уступающего хорошей русской котлете. Скорее тут виновата метафизика. «Макдональдсы» предлагают безгрешную пищу – ею можно кормить ангелов. Продукт высокой технологии, а не сельского хозяйства, обед теряет плотское, животное происхождение: мясо берется из холодильника, соус – из банки, булки растут на деревьях. Такой игрушечный обед можно и нужно есть по-детски – руками. Да и сама стерильная, нежная, как бы уже прожеванная пища напоминает о сытной и безмятежной жизни в материнском чреве. Не удивительно, что храм гамбургера – «Макдональдс» – служит Америке запасной семьей; чуть ли не супружеские ►



Атака на букву «М»

Вывеска общепита превратилась в символ культурной колонизации.

Узы связывают его с завсегдатаями. Погружаясь в его знакомую утробу американец чувствует себя у родного очага. Перемещаясь, он несет этот очаг с собой, что и называется «макдональдизацией» планеты. Вряд ли статус кулинарного убежища оправдывает бескрылость такого обеда, но позволяет понять природу его популярности: стандартная еда в нестандартном мире.

Привычка к эволюционному мышлению вынуждает нас считать глобализацию простым продолжением колониальной политики: агрессией сильных против слабых, развитого общества против неразвитого, Первого мира против Третьего, Запада против Востока и Севера против Юга. На самом деле перспектива унифицированной культуры, замазывающей глобус «американской» краской, — призрак закомплексованного сознания.

Дорог ведущих только в одну сторону не бывает. Рождение планетарной цивилизации — обоюдный процесс, поэтому встречная волна перемен с такой силой обрушивается на Запад, что

все стремительнее подмывает и его устои. Это отражается и на мировой кулинарии. Нападая на «Макдональдсы» с их высокотехнологичной продукцией, мы не замечаем, что сам американский общепит давно уже перестал быть собственно американским. Самая популярная сегодня во всем мире «быстрая еда» — *fast food* — отнюдь не пресловутые гамбургеры, а пришедшая с юга Италии, из Неаполя, пицца. Она успешно завоевала планету потому что научилась к ней приспосабливаться.

Сохраняя базовые ингредиенты, она использует местные традиции. В Индии добавляют карри, в Китае моллюсков, на Карибских островах — рыбу. Примерно то же сейчас происходит в Европе с ближневосточным пашлыком-кебабом, вытесняющим традиционные сосиски. Другой пример — суши, рисовый колобок с сырой рыбой. Этот японский бутерброд давно стал незаменимой частью нью-йоркского, а теперь и московского ланча. Сегодня каждая страна вносит свой вклад во всемирный интернационал еды. Поэтому настоящий вопрос не в том, как бороться с глобализацией, а в том, как участвовать в ней.

Здесь открываются огромные перспективы и у русской кухни. До сих пор ее главный вклад в мировую кулинарию — икра и водка — был слишком связан с праздниками. Пора подумать о буднях. Тут первым приходит в голову традиционный пирожок. Великий хранитель российских гастрономических традиций Вильям Васильевич Похлебкин в своем шедевре «Национальные кухни наших народов» описывал пирожки с энтузиазмом и уважением. «Они занимают на русском столе видное и всегда почетное ме-

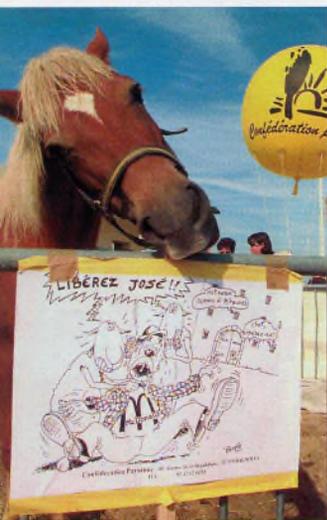
сто. Это одно из тех подлинно национальных изделий, которое дошло до нас из глубокой древности, избежав какого бы то ни было иностранного влияния. Само слово «пирог» происшедшее от древнерусского «пир» указывает на то, что ни одно торжественное застолье не могло обходиться без пирогов. Поэтому с расширением различных форм внедомашнего труда пироги стали брать с собой на работу в дорогу. Именно в этот период родилась пословица «В пирог все завернешь».

В этой оде пирожкам перечислены как раз те качества, которые могут помочь русской кухне отвоювать себе законное место — хотя бы для будничного ланча. В сущности, пирожок — это русская пицца. Удобные как раз для еды вне дома, в обеденный перерыв, дешевые, сытные и разнообразные пирожки — удачный ответ на вызов «макдональдизации».

Так русский пирожок вносит свой вклад в разрешение общего для всей постиндустриальной культуры парадокса. Суть его в том, что планетарная цивилизация одновременно стремится к унификации и боится ее. Чем более одинаковым становится мир, тем выше ценятся локальные черты, национальное своеобразие, всякого рода традиционализм, все, что противостоит универсалистским тенденциям планетарной культуры. Это — вопрос не этики, а коммерции.

Быть непохожим — отныне выгодно, местное сегодня дороже привозного. Используя локальные ресурсы своеобразие, планетарная цивилизация формулирует принципы более гуманного устройства, которое поможет глобализации обзавестись человеческим лицом, а заодно — и желудком.

Александр Генис



Если Жозе Бове еще раз угодит под стражу, Франция, как и раньше, встанет на его защиту.

Целлулоидная еда: кулинарная

Процесс удовлетворения аппетита может служить и символом и стержнем драматургического конфликта

Герои первых фильмов не опускались до такой прозы, как приготовление и поглощение пищи. Зато на еде был вскормлен целый выводок комедийных гэгов: знаменитый танец с булочками Чарли Чаплина или другая сцена в «Золотой лихорадке», где он уплетает шнурки вместо спагетти. Был в ту пору и постоянный гастрономический мотив: пышные торты из взбитых сливок врезались в физиономии. Другой образ Великого немого куда менее аппетитен: бунт на броненосце «Потемкин» вызывает червивое мясо, поданное матросской братии.

Чисто гастрономическое убийство

Еда легко становится атрибутом любого жанра – от вестерна, не обходящегося без

захода в салун и пикника в прериях, до детектива и триллера. Героиня психотриллера «Отвращение» Романа Поланского в исполнении юной Катрин Денев испытывает чувство гадливости ко всему плотскому. Она замыкается в своем жилище среди разлагающихся продуктов, отказывается от еды и превращается почти в скелет. Покрывается плесенью сыр, гниет курица, прорастает картофель. А вскоре дело дойдет и до разлагающихся мужских трупов.

Еда может быть и компенсацией невроза или психоза. В фильме Марко Феррери «Диллинджер мертв» герой Мишеля Пикколи священнодействует за кухонным столом, готова и перетасовывая бесконечные подливы, соусы, приправы – прежде чем решиться на убийство опостылевшей жены.

Феррери снял и скандально знаменитую «Большую жратву». Четверо состоятельных мужчин среднего возраста предаются гастрономическим утехам, добровольно доводя себя до гибели. Изысканное пиршество оборачивается агонией в собственных экскрементах, а сатирическая комедия становится почти апокалиптической трагедией. Феррери не так уж и сильно сгущает краски: прочтите хотя бы воспоминания дочери Марлен Дитрих о том, как ее родители с друзьями обжирались в элитарных парижских ресторанах, а потом, отблевавшись, начинали все сначала. Недаром и великий режиссер Луис Бунюэль в одной из лучших своих картин «Скромное обаяние буржуазии» строит абсурдистский сюжет на том, как компания бездельников то и дело усаживается за стол, но ей так и

не удастся приступить к самому желанному – ритуалу еды. Можно составить целый каталог фильмов, действие которых разыгрывается в ресторанах. Шедевр Питера Гринуэя «Повар, вор, его жена и ее любовник» пропитан ароматами устриц и лангуст, кремов и фруктов, вин и соусов. Пока нувориш и вор Альберт поглощает пищу его жена Джорджина заводит шашни в туалете с интеллигентом-чужаком, поглощенным не меню (единственная книга, которую уважает Альберт), а настоящими, в твердых переpleteках, книгами. Вор забивает сопернику рот страницами ненавистных книг и лишает его жизни. Мечь Джорджины окажется еще более ужасной. Она уговаривает повара зажарить возлюбленного и предлагает мужу отведать самую лакомую часть блюда, которую она не раз пробовала, но в ином виде. Рот Альберта в мучительном порыве брезгливости и вожделия тянется к жаркому из человеческого мяса. Тогда Джорджина стреляет в убийцу.

Питер Гринуэй обожает структуры и модели. Здесь в качестве модели берется ритуальная культура кухни. Режиссер включает кулинарию в число трех «маленьких С» – так называемых «фальшивых искусств»: *couture*, *coiffure*, *cuisine* (портняжное, парикмахерское и кулинарное). Гринуэй воспроизводит на экране пространство огромного пищеварительного тракта: блоки по приему, хранению и приготовлению пищи (кухня), ее поглощению и перевариванию (обеденный зал), ее выбросу (туалет). Пройдя через этот «комбинат питания», человек выходит словно частично переваренным. И хотя вуль-

Пища превращается в изощренное оружие мести. «Повар, вор, его жена и ее любовник», П. Гринуэй, 1989.



история кино

гарного Вора невозможно «переварить», то есть цивилизовать, Повар не оставляет попыток. И этот персонаж, покровительствующий любовникам, вызывает у Гринюэя наибольшую симпатию: «В некотором роде это я сам. С каждым новым фильмом я приглашаю людей к моему столу и готовлю блюдо».

Скромное обаяние паштета

За столом или на кухне как нигде может разыгрываться конфликт героев, который на самом деле есть конфликт разных темпераментов и культур — классовых, национальных, этнических. Геокультура кухни породила один анекдот Бывают кухни вкусные и полезные: французская и итальянская. Бывают вкусные, но бесполезные: польская и русская. Есть также образец невкусной, зато полезной кухни: английская. Наконец, невкусная и бесполезная: немецкая.

Именно обреченные на невкусную еду англичане и немцы зациклены на деликатесах своих средиземноморских соседей. Героиня немецкого фильма «В основном Марта» Сандры Неттельбек наделена уникальными кулинарными способностями. Однако ей удастся сполна реализовать их, а заодно и обустроить личную жизнь, лишь когда в гамбургском ресторане появляется повар-конкурент из Италии. Борьба хорошего с лучшим завершается победой лучшего: герои женятся и уезжают в Неаполь, чтобы открыть там собственную тратторию. И все это — на фоне поедания карпаччо и прошутто, рыбы бронзино и десерта тирамису. Но обратимся к опыту «вкусных» кинематографов. Сыр моца-

релла и спагетти стали такими же дежурными образами для создания итальянской атмосферы, как Везувий, Пизанская башня и одетая в лохмотья юная Софи Лорен.

В итальянских фильмах едят много и с большим аппетитом. Едят аристократы и простолюдины семейных саг Висконти, едят мещане в «Амаркорде» Феллини.

В фильмах про мафию спагетти, заправленные чернилами осьминога, служат орудием пытки: вкусную, но неэстетичную пищу заталкивают в рот несчастному доводя его до потери сознания. Впрочем, по части извращений многих превзошла Лиана Кавани, изобразив в декадентской «Коже» трупки младенцев, выложенные из перепелиного паштета.

И все же королева застолий — конечно, Франция. Помните «Крылышко или ножку» Клода Зиди с Луи де Фюнесом в роли ресторанный критика? Герой знаменитого комика с грустью наблюдает за тем, как натуральную галльскую кухню вытесняет пошлый фаст-фуд, но старикашка все же поборется! В отличие от демократичных итальянских, французские трапезы буржуазны. Именно как классический ритуал, церемонию («Церемония» — один из лучших фильмов режиссера), как квинтэссенцию буржуазности рисует в своих фильмах застолья Клод Шаброль. Самые поэтические моменты в них исполненные национального колорита сцены коллективного поглощения пищи. Самая провокационная картина, связанная с едой, тоже снята французами — Жан-Пьером Жене и Марком Каро. Она называется «Деликатесь», разыгрывается в сюрреалистических ▶



Франс Снейдерс
(1579–1657).
«Торговец рыбой».

Живопись Гастрономия, запечатленная на холсте

Мастера прошлого живописали дары природы, оставляя зрителю право поесть их глазами. Впрочем, пышные картины Франса Снейдерса, лопающиеся от мясных и рыбных туш, создавались для пиршественных залов фламандских буржуа, чтобы лицемерие щедро написанной еды способствовало поглощению зажаренных окороков, рябчиков и тунцов. Иное дело голландцы Питер и Хедда Клас, Биллем Калф, современники Снейдерса. Художникам протестантской республики были чужды подобные пищевые излишества, вкусное и одновременно отталкивающее воплощение в красках самого популярного смертного гре-

ха. Стекланные и серебряные сосуды почти пусты, а набор продуктов изысканно скуп: поблескивающая спинка одинокой рыбы, спиралька разворачивающаяся кожура лимона, ветка винограда, персик. «Тихая жизнь» предметов напоминала о брэнности земного. Но самый удивительный пример изображения еды продемонстрировал придворный живописец австрийского императора Рудольфа II Джузеппе Арчимбольдо. Он нарушил порядок в системе жанров, придумав ужасающий и одновременно притягивающий аллегорический портрет-натюрморт Фрукты, травы, овощи, коренья, злаки составляют глаза, уши, носы странных монстров, рожденных воображением художника и желанием алхимика создать фантастическое из обыденного. Арчимбольдо спустя столетия вдохновивший сюрреалистов, превративших сам процесс творчества в кухню, где из всевозможных малосъедобных ингредиентов варятся и пекутся произведения. Сегодня художники переносят кулинарную практику в публичное пространство, а процесс приготовления пищи приравнивают к акту сотворения мира. □



Джузеппе Арчимбольдо
(1527–1563). «Лето».

Ирина Горлова



Оргия плоти и желудка. «Большая жратва», М. Феррери, 1972.



Французская кухня против фаст-фуда. «Крылышко или ножку», К. Зиди, 1976.

► декорациях мясной лавки и доводит тему буржуазного потребления пищи до конца: до каннибализма.

Франция вдохновляет на кулинарно-кинематографические подвиги и иноземцев. Финн Аки Каурисмяки изобразил мифологический Париж, где двое героев ухитряются заказать в ресторане форель с двумя головами, которую можно поделить по-братски. А переехавший в Голливуд швед Лассе Хеллстрем снимает «Шоколад»: не менее мифологический французский провинциальный городок, оккупированный пуританами, травит хозяйку кондитерского магазина как живое воплощение либертинажа. Прекрасная

шоколадница, роль которой исполняет Жюльет Бинош, с помощью своих волшебных конфет и пирожных возвращает людям забытое ощущение счастья. Пуритане же терпят поражение.

Не много внесла в кинематографическую кулинарную книгу Америка. Герои Квентина Тарантино между делом (то есть мочиловом и трепотней) питаются в дешевых пиццериях и забегаловках. Другой культовый американец, как и его герои во главе с элегантным агентом Купером из «Твин Пикс», разделяет варварские гастрономические вкусы своей страны кофе с пончиками, брокколи на пару сыр с подгорелым хлебом. Генетические итальянцы Кошпола и Скорсезе — уже другое дело. Как и еврей Вуди Аллен, чьи фильмы, начиная с «Манхэттена», разыгрываются в космополитичных ресторанах Гринвич-виллиджа, где герои за столом с едой предаются рефлексиям и самоанализу.

Испанская кухня славится пикантностью, а испанские актрисы и актеры — сексуальностью. И то, и другое в последнее время весьма востребовано в пресной Америке. И Бандерас, и отчасти Пенелопа Крус вышли из мира испанского постмодерниста Педро Альмодовара, чьи фильмы называют «стартинками из китча». Альмодовар подготовил культурный альянс испанского кино с Голливудом, в равной степени напоминающий брак по расчету и по любви. Противоречие, наглядно видное в фильме Аугустина Диаса Яньеса «Нет вестей от Бога», где земной ад изображен в виде вульгарного «Макдональдса», а рай уподоблен изысканному парижскому ресторану Этнический бум рубежа веков привел к мировой экспансии сначала китайских ресторанов, потом китайских и гонконгских

фильмов. В них не только демонстрируют эффектные боевые искусства, но увлеченно готовят пищу и вдохновенно едят. Самый модный автор арт-хауса Вонг Карвай в мелодраме «Любовное настроение» позволяет своим возвышенным героям сближаться лишь в процессе совместного поедания лапши с соевым соусом.

Кулебяки для кубанских казаков

Помимо Китая есть страна поближе к нам, создавшая в кинематографе свой кулинарный культ Это Грузия. Грузинское застолье преодолевает горечь смерти в трагикомедии Георгия Данелия «Не горюй!», потрясает изображение выдавшего виды француза («1001 рецепт влюбленного повара» Наны Джорджадзе) и порождает множество вариаций в меланхолических притчах Отара Иоселиани. России тоже найдется чем похвалиться, хотя советский «комплексный обед с компотом» надолго вытеснил из кинематографического обихода кулебяку с вязигой. Утреннее изобилие компенсировалось гастрономическими фантазиями «Кубанских казаков» Пырьева, народными пьянками у Шукшина или их лубочной имитацией в «Свадьбе» Павла Лунгина. Никогда не забывал о застолье Глеб Панфилов монаршем в «Романовых», купеческом в «Вассе» и типично советском в «Теме». Но нам ближе гуманизм Инны Чуриковой в «Начале», наставляющей непутевого ухажера. «Дичь можно руками...»

Вкусный, съедобный, пряный — эксперты иногда не находят других слов, чтобы точнее передать ощущение от фильма. В кинотеатре мобилизуются зрение и слух, но кино можно пробовать и на вкус. ■

Андрей Плахов

Париж с пекинским привкусом



Совладелец ресторана «Ностальжи» Роман Рожниковский.

В Москве сегодня очень популярна кухня *fusion*. По заказу GEO Давид Дессо шеф-повар ресторана

«Ностальжи» приготовил

3 блюда в этом стиле
1 Закуска



Сок бразильского фрукта маракуйи пропитал мясо, а разлитый желтой дорожкой по краю тарелки, он составляет эффектный контраст с черными семенами перца сейшонга и ажурным фенхелем из Бретани.

Чилийский физалис можно есть, но здесь он – лишь украшение. Все блюдо посыпано перцем сейшонг из Китая, с цитрусовым, как у апельсина, привкусом.

На листьях итальянского салата руккола, обладающего ореховым привкусом, лежат нежные утиная печень и тунец, которым придает немного горечи перец и сладости – маракуйя.

Мы становимся свидетелями, как из разных культур постепенно складывается одна глобальная. Такой процесс происходит и в гастрономии. Элементы разных национальных кухонь соединяются столь причудливо, так откровенно нарушаются законы традиционной кулинарии, что этого еще недавно не могли себе представить даже самые смелые повара. В результате родилось кулинарное направление *fusion*, которое позволяет использовать продукты и технологии со всех концов света, добиваться самых необычных вкусовых нюансов. Например, в сибирские пельмени можно положить мясо осьминога, к кукурузному супу подать японские роллы, а тунца запечь на гриле с манго и папайей. И все же основой блюд *fusion*, как и меню ресторанов, которые придерживаются этого направления, становится определенная национальная кухня.

«Именно по такому принципу работают рестораны «Ностальжи» где базу составляет французская кухня (лишь дополненная элементами японской, китайской, русской кулинарии), и «Репортер» чье меню создано на основе кухни итальянской», рассказывает

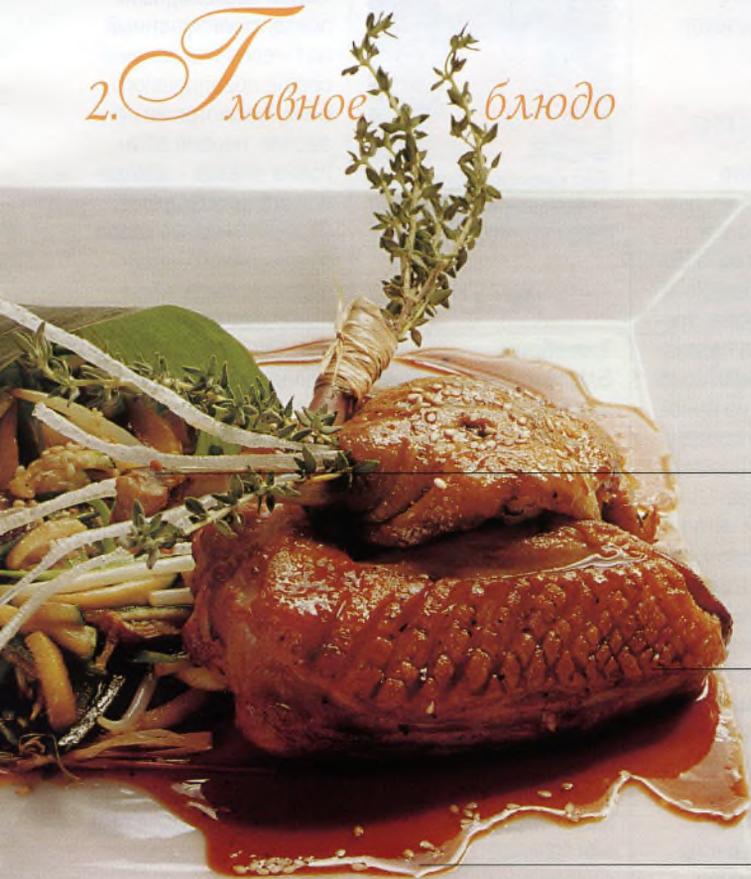


их совладелец и известный московский ресторатор Роман Рожниковский. Чему же удивляться? Повар «Ностальжи» – француз, «Репортера» – итальянец, и каждый из них лучше знаком именно со своей национальной кухней. Не всякий посетитель даже самого дорогого ресторана готов попробовать кухню *fusion* – не все склонны к гастрономическим экспериментам.

Распробовать блюда в этом стиле могут лишь гурманы, те, кто уже хорошо знаком не только с самыми известными европейскими кухнями, но и попробовал более экзотические блюда. Впрочем, даже в считающейся эталонной французской кухне есть кушанья, например трюфели, насладиться которыми может только человек с развитым вкусом и большим гастрономическим опытом. Восприятие шедевров высокой кухни, как музыки или живописи, требует подготовки. Лишь поняв, сколько труда вложено в создание блюда, какие уникальные продукты в нем использованы, сколь необычны или, напротив, классически выверены сочетания ингредиентов, можно по достоинству оценить его. ■

Дарья Андреевская

2. Главное блюдо



На листе морской водоросли, придающей гарниру солоноватый привкус, лежат: ростки сои (Китай), стручки гороха (Чили), российские вешенки, грибы шитаки (Япония), манго (Коста-Рика), лук-порей (Бретань). Все заправлено соевым соусом из Японии и посыпано семечками кунжута из Китая.

Жареное мясо утки (верхний слой) дополнено тушеным (нижний слой). Его тушат пять часов в медовой подливке с провансальским тимьяном и русским чесноком. Украшают блюдо рисовая лапша из Китая и веточка тимьяна.

В основе соуса утиный бульон, выпаренный с медом и карамелью, к которому добавляется сливочное масло и семечки кунжута.

3. Десерт



Суфле украшают ягоды чилийской малины и тонкий лист французского шоколада. Сладкая подлива из миндального ликера с белым кокосовым молоком с Мартиники и темный соус амаретто из Италии – у блюда есть своя графика.

На бисквите выложен слой протертой свежей малины, покрытой легчайшим суфле с таитянской ванилью.

Увидеть и съесть

Можно отправиться в Европу, чтобы посмотреть старые города. А можно чтобы хорошо и вкусно поесть

АВСТРИЯ

Долина Вахау

Кроме знаменитых виноградников долина славится абрикосовыми садами. Поклонники модного сейчас экологического туризма приезжают сюда во время сбора урожая, когда можно собрать абрикосы прямо с дерева, и из них вам сварят свежее варенье. В конце июля – начале августа отмечается «неделя абрикосов» с кулинарными конкурсами и выборами «короля» и «принцессы». Среди гастрономических достопримечательностей Вахау абрикосовые пончики и абрикосовый шнапс.

Гостиницы

● Steigenberger

Avance Hotel

Krems, Am Goldberg 2. Тел. (61 27) 327 10 10. Четырехзвездочный отель расположен среди виноградников.

Рестораны

● Donauhof

Emmersdorf an der Donau 40. Тел. (61 27) 527 17 77. Ресторан одноименного отеля знаменит дегустационными меню.

ГЕРМАНИЯ

Мюнхен

Редкий случай, когда так точно известен город, где родился очередной кулинарный

шедевр. В феврале 1857 года хозяин местной пивнушки Мозер Зепп впервые предложил посетителям колбаску, рецепт которой только что придумал. Мюнхенская колбаска состоит из телятины и свинины с мелко нарубленной петрушкой. К ней полагается сладкая горчица, плетеный крендель с крупными кристаллами соли на корочке и пиво.

Рестораны

● Ratskeller

Marienplatz 8. Тел. (49 89) 2 19 98 90.



Кровяные колбасы составляют гордость баварской кухни.

ИСПАНИЯ

Хабуго

У одного из лучших образцов классической испанской сыровяленой ветчины, «хамон иберико», тоже есть своя родина. Это маленький городок Хабуго на северо-западе Андалусии. Здесь специально выращивается иберийская порода свиней, которые нагуливают вес на обширных пастбищах, пита-

ясь желудями пробкового дуба. Подготовленные окорока сначала выдерживают несколько недель в морской соли, а затем подвешивают на пару лет в огромных подвалах. Одно из классических сочетаний местной кухни – хамон иберико с сухим хересом.

Рестораны

● El Rinconcillo

Gerona 40. Тел. (34 95) 22 31 83. Старейший бар в Севилье, существует с 1670 года.

ФРАНЦИЯ

Страна Божоле

Один из основных туристических районов Франции – «страна Божоле» (Pays Beaujolais) к северу от Лиона, прославившаяся в первую очередь свежими красными винами из винограда «гамэ» и праздником молодого божоле, который проходит в ночь на третий четверг ноября. Гастрономические туры по этому региону обязательно включают посещение типичных лионских бистро и дегустации лионских колбас, а также визит на городской крытый рынок Les Halles. Для полноты впечатления туристы едут еще и в Дижон, столицу французской горчицы, где есть и фабрики по ее производ-

ству, и горчичный музей, и даже горчичный бутик.

Рестораны

● Le Serp

Place de l'Eglise, Fleurie-en-Beaujolais. Тел. (33 4) 74 04 10 77

Музеи

● Музей виноградарства и виноделия

Vaux-en-Beaujolais. Тел. (33 4) 74 03 26 58. Обладает собственным дегустационным винным подвалом.

● Музей горчицы

Quai Nicolas Rolin 48, Dijon. Тел. (33 3) 80 44 11 44.



Без лионских бистро невозможно представить «страну Божоле».

ЧЕХИЯ

Тржебони

Блюда из карпа – один из самых популярных разделов чешской кухни. Эту рыбу жарят, запекают, фаршируют, отваривают в пиве с медом, заливают особыми соусами, ее готовят с простоквашей, яблоками, хреном и еще десятками разных способов. Блюда из карпа обязательно стоят на рождественском столе в каждой чешской семье. Рождество в Чехии начинается с предпраздничных продаж живого карпа из огромных чанов прямо на улицах больших и

маленьких городов. Особенно ценится карп из Тржебони на юге Чехии. Экскурсии на местные пруды обычно совмещаются с посещением старинного пивзавода Regent.

Рестораны

● Rybi trh

Tynsky dvur 5, Stare Mesto, Praha. Тел. (420 2) 489 54 47

Пивной завод

● Bohemia Regent

Trocnovske nam. 124, Trebon. Тел. (420 3) 372 13 19.

ШВЕЙЦАРИЯ

Монтрё

Раз в неделю с вокзала курортного городка Монтрё на берегу Женевского озера отправляется «шоколадный» поезд, стилизованный под железнодорожный состав позапрошлого века. Несмотря на название, первая остановка поезда крохотная станция Gruyères. Отсюда началась слава одноименного швейцарского сыра. Местные сыровары покажут как делают совсем молодой, еще мягкий сыр. В программе посещение шоколадной фабрики и дегустация только что приготовленного шоколада.



Сырные круги грузят, как плиты.

Рестораны

● Le Museum

Rue de la Gare 40. Тел. (41 21) 963 16 62.



Крестьянка из Кам-
боджи с удовольст-
вием откусывает го-
лову обжаренного
тарантула.

Поскрипывают на
зубах птицеведы,
хрустят щитники,
истекают соком
скорпионы – для
многих народов
мира это такие же
деликатесы как
гусиная печень
или устрицы

Истребители членистоногих

Аристотель восторгался вкусом молодых цикад, которых следовало употреблять в пищу непременно до спаривания – тогда они были особенно вкусны. После спаривания, по его мнению, кушать стоило только самок, ибо они тогда «полны яиц». «Сих ешьте из них: саранчу с ее породю, муравья с его породю, кузнечика с его породю», – предписывает народу израильскому третья книга Моисея, «Левит». А когда Иегова предназначил крылатых насекомых, с одной стороны, в пищу богоизбранному народу израильскому с другой – наслал их бедствием на греховный народ египетский, стало ясно: в том, что касается представлений о вкусной еде, людей тоже ожидает поистине вавилонская путаница.

Для современного представителя западной цивилизации, сильно отдалившегося от природы, мысль об энтомофагии – поедании насекомых и других подобных существ – вызывает тошноту. Хотя само представление о вкусном и невкусном, съедобном и несъедобном нередко определяется рамками культуры. И брезгливость африканца или индуса к иным европейским деликатесам ничуть не меньше, чем у западного человека к непривычной для него еде.

Первобытные обитатели нашей планеты употребляли насекомых в пищу. Однако сегодня нас почему-то повергает в ужас сама мысль о том, что можно проглотить крохотное существо, покрытое хитиновым панцирем, и мы свысока взираем на наро-

ды, которые продолжают это делать. На самом деле никаких причин для высокомерия у представителей западной цивилизации нет. Шесть миллиардов человек должны как-то себя прокормить, и люди тянут в рот то, что есть под рукой. И если в Африке поднимается стая саранчи, это значит сотни тысяч тонн протеинов, гудя, пронесется мимо. Какой смысл разбазаривать попусту столь полезную еду? Поджаривая саранчу аборигены сразу убивают двух зайцев: уничтожают вредителей и наслаждаются пищей.

Свойственное западному человеку презрение к подобной пище сродни национальному и расовому снобизму. В Германии обитатель ганзейского города так же взирает на швабов, употребляющих в пищу потроха: для него потроха – собачий корм. А шваб презрительно поглядывает на неэстетичные, по его мнению, отходы под названием «лабскаус» – еду немецких моряков, смесь мяса, рыбы, картофеля и соленых огурцов. Питание – всегда символ социального статуса. Это и попытка оградить себя от чужака, и страх перед чужим. Вкус пищи – всегда еще и вкус культуры.

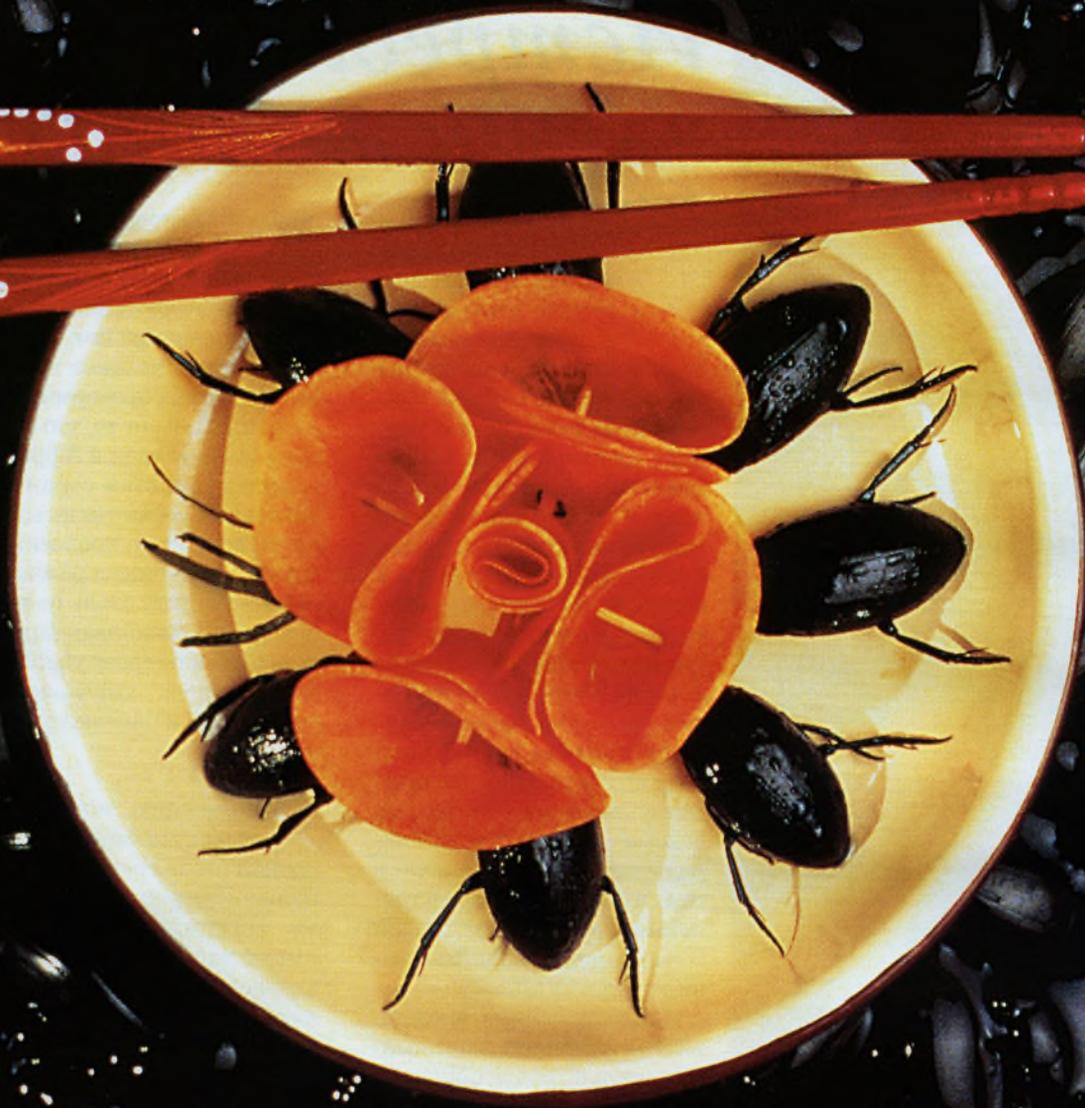
Но у самых разных кулинарных культур есть общая черта. Особо ценной пищей считается та, что богата белками. Так что саранча, червяки и личинки ничем не хуже говядины, свинины и курицы. В Китае особый деликатес – водяные жуки с гарниром из тонко нарезанной моркови. Маринад, приготовленный из имбиря и соевого соуса, превращает ►



Гусениц дровоточца пахучего очень любят австралийские аборигены.



Японские гурманы высоко ценят блюдо «цаца-муши» из личинок ручейника.



Заморить червячка удастся и жареным



Гусеницы толстоголовки с сыром довольно аппетитны на вид.



В мексиканских ресторанах можно увидеть шаг за шагом, как готовят блюда.



Водяные жуки с тонко нарезанной морковью – любимая еда жителей Гуанчжоу (Китай).

червяком

► черный хитиновый панцирь в настоящее лакомство. А не менее любимые здесь морские кольчатые черви напоминают по вкусу вареные куриные яйца, вместе с которыми их и подают.

Из ила горных рек японцы добывают «цаца-муши» весьма почитаемые гурманами личинки ручейника. Ловец получает по пятьдесят долларов за фунт насекомых. Подобного рода деликатесы продаются в супермаркетах в виде консервов – как, например, личинки пчел. Сегодня в Японии из консервной банки можно извлечь и саранчу – пригото-

ленную в сладком соевом соусе. Чтобы распробовать специфический вкус сока, который она выделяет, гурманы сперва сжимают хрустящее насекомое между зубами, а лишь потом разжевывают.

В Уганде с уважением относятся к блюдам из жуков-усачей. Их личинки, известные здесь под именем «масинья», развиваются внутри засохшей пальмы, иной раз годами перерабатывая в протеины питательную древесную ткань. Но почти в десять раз больше белка содержится в «мясе» саранчи. Ее собирают руками и высушивают на солнце. Подготовленные к длительному хранению, эти большие кузнечики попадают на рынок, где продавщицы ссыпают их в плетеные корзины и продают на вес.

Гусеницы бабочки «мопан» (*Mopane*) – один из важнейших протеиносодержащих продуктов в национальной кухне жителей Южной Африки. Их собирают с дерева с тем же названием. Листья и стебли, которыми питаются гусеницы, сами по себе богаты белками. В течение получаса гусениц варят в подсоленной воде, потом целый день сушат на солнце. Приготовленные таким способом, они могут храниться несколько месяцев.

Для детей из Ириан-Джая, индонезийской части Новой Гвинеи, древесные клопы (щитники на палочке такое же лакомство, как шоколадные конфеты для их европейских ровесников. Насадив на палочку две дюжины сильно пахнущих насекомых, называемых также «вонючими клопами», их заворачивают в листья и жарят на открытом огне. Потом лист разворачивают и клопов одного за другим отправляют в рот. Подобным образом обходятся и с черноголовыми личинками щитников.

Жители Ириан-Джая поджаривают их на огне, как шашлык, – в отличие от других туземных народов, которые, как правило, едят насекомых сырыми.

Мексиканский город Матлан славится родиной *chinicuales con aguacate*. В состав этого шедевра кулинарии входят майсовый пирог, печеные бобы, авокадо, тертый сыр, сметана. Но его главный ингредиент – жаренные на сковороде красные гусеницы толстоголовки. Они питаются агавой, из сердцевин которой готовят текилу и мецкаль. Как гарантия того, что полученные напитки имеют надлежащую крепость и качество, в продажу поступают бутылки, где в текиле и мецкале плавают заспиртованные красные черви. Желто-черных гусениц перуанской бабочки, которую индейцы из долины реки Урубамба называют «ваитампу», можно есть лишь после того, как они благополучно превратились в куколок. Их предварительно жарят морщинистые же, толщиной с палец, бело-желтые личинки жука-усаха туземцы, напротив, употребляют в пищу исключительно в сыром виде. ►

Хлеб-соль по-перуански: из гусениц «ваитампу» получится питательное блюдо.



► Личинки развиваются в трухлявом пальмовом стволе, куда жук откладывает яйца. Впрочем, живьем их все-таки не едят, а выкладывают сперва на солнце, где личинки постепенно погибают. Индейцы-яномами, живущие в сельвах Венесуэлы, не брезгают пауками-птицедами. Охотники выманивают птицеядов из нор, чтобы принести домой и зажарить: при высокой температуре яд становится безвредным. Через семь минут обед готов. У паука убирают волосистой покров и обрывают лапки. Нежное белое мясо по вкусу напоминает рака.

Новые хиты у лакомок в США мятный леденец «лоллипоп», в котором, словно в янтаре, застыл кузнечик, и скорпион, покрытый шоколадной глазурью. Так некоторые фирмы сумели приспособить к вкусам американцев кулинарные традиции доколумбовых времен. Тогда на берегах Большого Соленого озера обитали индейцы-ута, поедавшие целые стаи саранчи: насекомые тонули в сильно минерализованной воде озера, через некоторое время волной их выбрасывало на берег где они сушились на солнце. Соляная корка не давала насекомому испортиться, и ин-

дейцы были обеспечены запасами пищи на несколько недель.

А в кофейнях Австралии вам могут принести горячий шоколад со взбитыми сливками, украшенный замороженным австралийским муравьем (*Melophorus*) с каплей нектара в брюшке. У муравьев рода *Camponotus* есть специальные рабочие особи, занятые хранением капелек меда, которые висят на стенках подземного муравейника. Происхождение этого меда таково: тли высасывают из растений нектар, потом специальные муравьи «доят» тлей – щекочут их своими усиками, а те в ответ выделяют маленькие капельки переработанного сока растений. Потом сами муравьи становятся добычей – находить и раскапывать их «медовые бочки», располагающиеся на двухметровой глубине, особая наука. Но коренные жители Австралии, считающие муравьиный мед изысканным лакомством, овладели им в совершенстве.

Как отметил когда-то Джонатан Свифт, первый человек, отважившийся отвесть устриц, обладал изрядной храбростью. Даже этот признанный деликатес многие считают вкусным лишь из-за кулинарных стереотипов. Тому кто попробует устрицы впервые, они могут показаться безвкусными, но мало кто готов признаться в этом откровенно. Большинство высказывается осторожнее – «Мне не очень нравится», – испытывая при этом некую неловкость. Но однажды студенистая масса в лимонном соке становится наконец вкусной. Распробовав же деликатес, новоявленный гурман готов смириться и с тем, что устрицы во рту еще пищат и шевелятся. Формирование вкуса длительный процесс, он продолжается всю жизнь, но основы его

Кольчатые черви, известные в России как наживка для рыбы, высоко ценятся в китайской кухне.



«Лоллипоп» – кузнечик в мятном фруктовом льду – создал новую кулинарную моду в Северной Америке.

Чужая идея

закладываются еще за родительским столом: именно поэтому так приятно возвращаться к любимым блюдам нашего детства.

Сегодня блюда постепенно отчуждаются от продукта, из которого они приготовлены. Отбивная лежит в супермаркете: стерилизованная, квадратная, удобная. Ничто в этой усредненной субстанции не напоминает «живое» мясо. Все упаковано по баночкам и пакетикам, все расфасовано и развешено. Это называется прогрессом



Скорпион в шоколадной глазури – еще одно лакомство из США.



Замороженный австралийский муравей с каплей медвяной росы в бrioшке легче взбитых сливок.

может порой прийти по вкусу

в пищевой промышленности. На самом деле это культурный регресс: подлинная вещь теряет свой исходный смысл и с легкостью заменяется полуфабрикатом.

Нынешним детям натуральные продукты кажутся слишком пресными, они разучились различать сложные оттенки вкуса. Консервированный ананас, по их мнению, сладкий, а свежий – чересчур пресный. Вкусовые пристрастия современного человека становятся все безыкуснее. Еще недавно в

европейских, особенно в немецких, ресторанах тушили утку в крованом соусе, готовили рагу из заячьих потрохов «с кровью» – они назывались так, потому что бульон, в котором подаются потроха, уваривался вместе с кровью. Это очень питательное блюдо, но оно почти исчезло из меню – черный цвет подливки теперь вызывает у посетителя отвращение.

Неприятие чересчур экзотической пищи сидит в нас очень глубоко. И как правило, рациональному объясне-

нию не поддается. Возможно, эти внутренние ограничения являются защитной реакцией организма.

Врожденное чувство отвращения предупреждает об опасности – чтобы, например, европеец вдруг не вздумал попробовать пищу столь непривычную, что он легко смог бы ею отравиться. В принципе же все органы животного – кроме желчного пузыря – имеют вполне приемлемый вкус. Желчь – это горечь в чистом виде, но за ►



Дети в Новой Гвинее едят жареных древесных клопов с нескрываемым удовольствием.



Чем моллюски из ресторанов Парижа лучше сырых пауков?

У каждого народа — свои деликатесы

► Этим небольшим исключением люди могут есть все, включая волосы: с научной точки зрения человек — существо всеядное. Еще на рубеже XVIII–XIX веков в кулинарных книгах можно было прочитать следующие пассажи: «Многие любят варенные телячьи глаза: их вытаскивают, наколов на острие ножа, и разрезают на две половинки».

Вряд ли европейцу захотелось бы попробовать сегодня описанный глаз. Но этот орган чрезвычайно богат протеинами, как яичный белок, и в Йемене до сих пор варят и едят головы животных целиком, не брезгуя глазами. Объяснение таких «варварских» привычек абсолютно рационально — здесь бывают голодные сезоны. А когда нечего есть, табу исчезают.

Повседневный опыт определяет отношение человека к еде ничуть не меньше культурных стереотипов. Более чем в сорока странах мясо крысы считается деликатесом. Но если в меню европейского ресторана появятся крысяттина, то гости в первую очередь вспомнят о серых

крысах, о связанной с ними грязи и вони, а вовсе не о мясных крысах, которых, например, в Китае откармливают отборными продуктами. При этом одним из кулинарных изысков в самой Европе с давних пор считаются кишки вальдшнепа. На самом деле этот деликатес, «бекассе», — кишечник с птичьими испражнениями.

Западные туристы приезжают в разные страны и пробуют национальные кушанья. Это влияет на их собственные вкусовые пристрастия так же, как когда-то культуры стран-колонизаторов заметно менялись под воздействием образа жизни покоренных ими народов. Европейцы становятся более терпимыми не только к откровенно экзотическим блюдам, но и к кулинарным привычкам своих соседей, которые еще недавно казались им неприемлемыми. Например, лет тридцать назад немцы откровенно недолюбливали оливковое масло, называя его «пищей Итаки». Они не переносили запах оливок, называя его «иммигрант-

ским». Теперь зеленое ароматное масло пользуется огромной популярностью в этой стране, так же как и на всем Западе.

А в Мексике люди по политическим мотивам отказываются есть плоские майсовые лепешки, заменяющие в Испании хлеб. «Это, говорят мексиканцы, пища конкистадоров и паек инквизиторов». Они вспомнили о своих индейских корнях, жарят червей и яйца мух, блюда из которых нынче можно встретить в сотнях мексиканских ресторанов.

Сегодня, не покидая Лос-Анджелеса и Парижа, можно попасть в Чили или Монголию — достаточно зайти в национальный ресторанчик. Кулинарные традиции по-прежнему воспринимаются как элемент национальной культуры.

«Скажи мне, что ближе твоему желудку — мясо тюленя, маринованный ручейник, фуа-гра или сыр пармезан, — и я скажу откуда ты родом». Этот принцип по-прежнему верен. ■

Арно Льюк

Подсоленная икра осетра считается в европейской кухне одним из самых изысканных кушаний.



*Столица азарта не ищет
легких путей В новом
веке она замахнулась на
адаптированный портрет
мировой цивилизации*

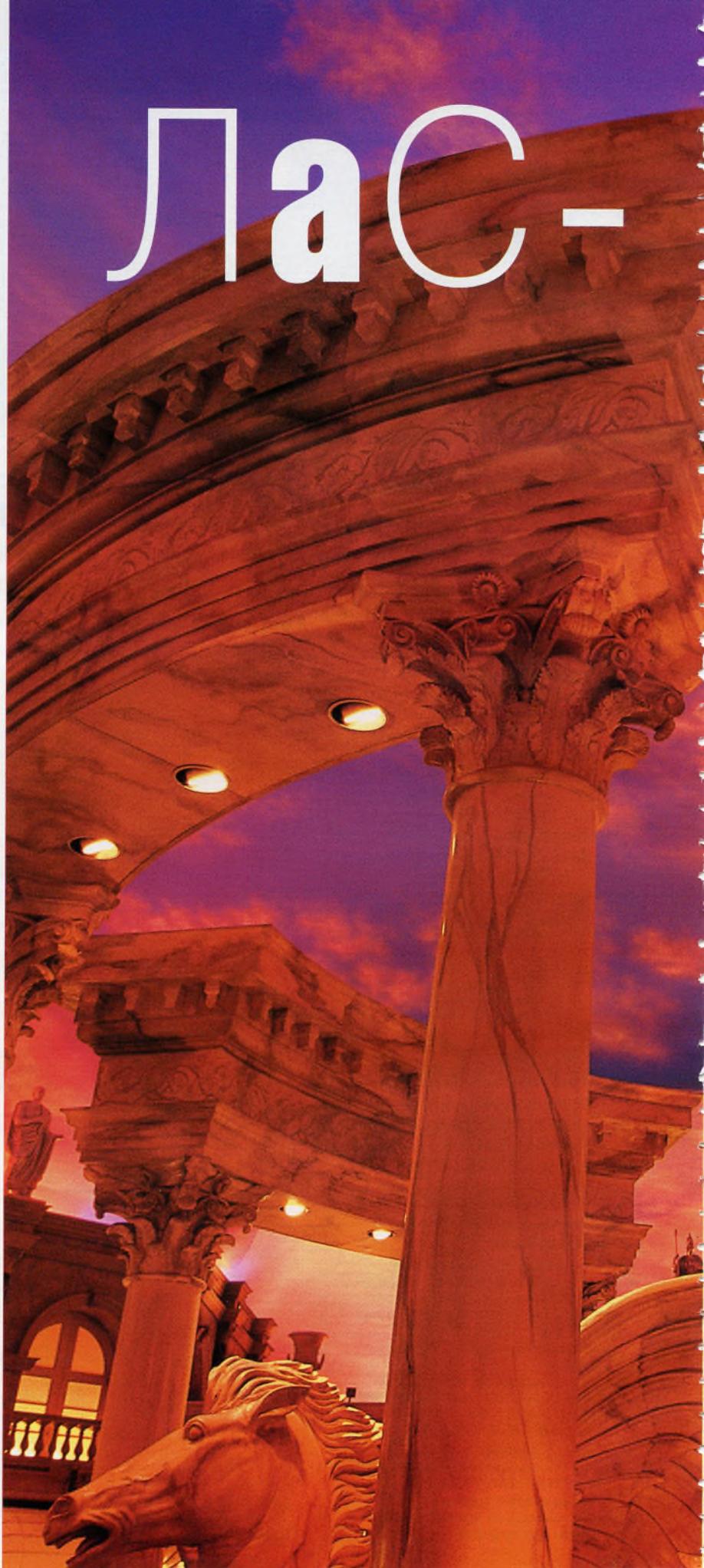
Ким и Дэвид смотрят друг другу в глаза, а на голубом небесном покрывале висят розовые облачка. Ресторанный столик расположен как раз перед фасадом здания с готическими арками и фонарями в затаенных завитушках: электрический свет отражается в канале. Воздушное пространство забито голубями. Мимо покачивается лодка, а в ней гондольер. Кимберли поднимает бокал кьянти: «Какая приятная ночь». О каменный мол разбиваются небольшие волны, слышно, как на Пьяцце кто-то горлопанит итальянские песни. Парочке кажется, что жизнь *molto bella*. И даже беллиссима.

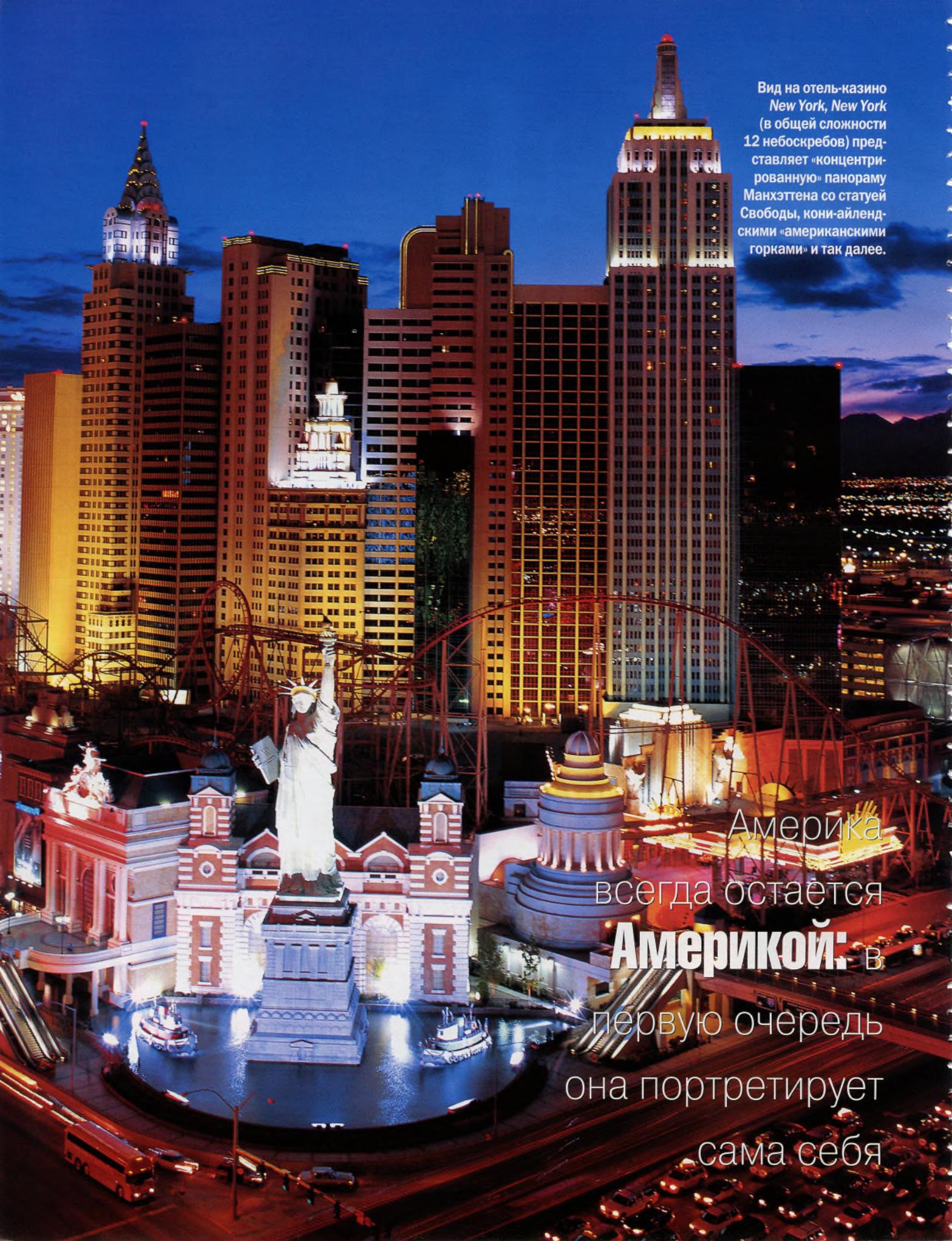
По пути в ресторан *Canaletto* Ким со спутником миновали золотисто-желтую Кампанилу в 96 метров ростом, поглядели на воду с моста Риальто, повернули к Дворцу дождей и зашли посмотреть «Апофеоз» Веронезе, а также фрески Бамбини и Тьеполо. Теперь – пора ужинать ризотто и перепелами со шпинатом. Не хватает только пароходика-вапоретто на канале, и цены почему-то указаны не в евро.

«Здесь доступно все, что вам угодно, – и достоверность дальнего путешествия, и его романтика, и познавательность, – так характеризует “Венецию Нового Света” ее PR-опекун Курт Ушида. – Можно сказать, мы научились перемещать туристов во времени и пространстве – как в фантастических романах».

Все это правда, и в то же время – обман, поскольку течение в канале создает гидрогенератор, воду очищают почти до дистиллированного состояния, гондолы снабжены скрытым электромотором, а Риальто – совершенно явным эскалатором. Площадь Святого Марка, словно дорогой кабриолет, можно заключить под навесную крышу – освежить кондиционированным воздухом и круглосуточно освещать – потому что стратеги маркетинга вычислили, будто «при ярком свете покупают больше» – а бутики у Большого канала не должны прогореть, иначе «чудо» лишится смысла и материальной базы. Ничто не осталось непросчитанным, даже ландшафтная фауна. голуби ►

ЛАС-



A nighttime photograph of a city skyline, likely Las Vegas, featuring a roller coaster and a replica of the Statue of Liberty. The scene is illuminated with warm city lights and cool blue tones from the twilight sky. The roller coaster tracks are visible in the foreground, and the Statue of Liberty replica stands prominently in the center. The background is filled with tall, brightly lit skyscrapers.

Вид на отель-казино
New York, New York
(в общей сложности
12 небоскребов) пред-
ставляет «концентри-
рованную» панораму
Манхэттена со статуей
Свободы, кони-айленд-
скими «американскими
горками» и так далее.

Америка
всегда остается
Америкой: в
первую очередь
она портретирует
сама себя

► специально обучены каждый час летать по идеальному кругу вокруг площади, а нужду справлять не над «Венецией», а в клетках на девятом этаже соседней многоэтажной автостоянки, где никто не видит

The Venetian Resort, Hotel & Casino на еще одну американскую фабрику грез пошло 203 тысячи кубических метров бетона и столько мрамора, что хватило бы на семь футбольных полей, если бы кому-то пришлось в голову покрывать их этим материалом. Штукатуры и маляры, заблаговременно выписанные из Италии, под руководством своих соотечественников, историков искусства, воссоздали в натуральную величину практически весь адриатический город – и кроме того, заново «перепланировали» его, сжав до 240 метров в диаметре. *Ponte dei Sospiri* – мост Вздохов стал теперь связывать Дворец дожей с Торговым молком, Ринальто ведет к гигантской автопарковке, а 360-метровый Большой канал сохранил и свою длину и лазурный отлив, но из соображений экономии места перенесен на второй этаж. Все это, впрочем, выстроено достаточно далеко от шума «прилагаемого» венецианского казино со 122 игорными столами и полутора тысячами «одноруких бандитов» – они эффектно контрастируют с фресочным потолком и позолоченными гирляндами из гипса. А Ким и Дэвид тем временем сидят у Канала. Она живет недалеко отсюда, на набережной, в отеле *New York, New York*, из нижнего вестибюля которого видно, как от воды поднимаются струйки теплого воздуха, а он – в *Paris-Las Vegas*, в номере с видом на бонсай-версию Эйфелевой башни. Повстречались они в казино ночного клуба *Luxor* представляющего собой пирамиду по образцу египетских, но из черного стекла. И вот флиртовать они пошли в Италию. За пару дней вокруг света с четырьмя остановками – это Лас-Вегас, вторая родина иллюзий и апофеоз американского образа жизни.

Уже по прилете в аэропорт *McCarran* каждому становится ясно что он – в несколько особом мире. Все вокруг поблескивает и мелькает везде буйство неоновых цветов. В центре композиции – средневековый рыцарский

замок, тут же – миниатюрная панорама Манхэтгена с копией *Empire State Building*, тут же – «неопознанный» дворец в древнеримском духе. Гигантские пестрые коробки зданий, лепясь друг к другу образуют главную улицу – Лас-Вегас-бульвар, всем известный как Стрип. *New York Times* однажды раз и навсегда назвала его «фальсификацией высшей пробы».

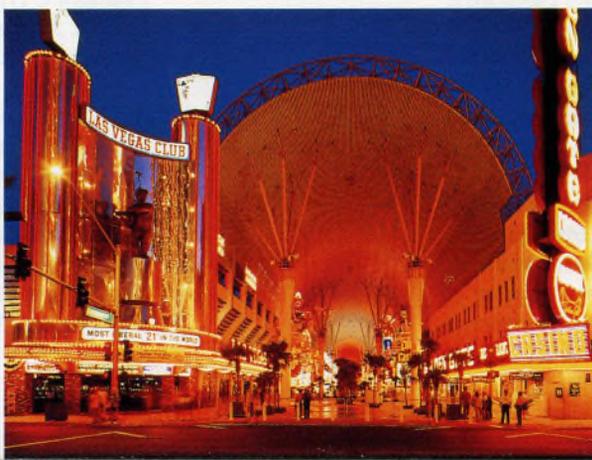
Как полагается у американцев, приведем кое-какие цифры: здесь находятся восемнадцать из двадцати крупнейших гостиниц США, комнат в них больше, чем в аналогичных заведениях Нью-Йорка, Парижа или Лос-Анджелеса, и заняты они процентов на девяносто в среднем за год. В 1999 году в столицу казино приехали 33,8 миллиона человек, на шестьдесят процентов больше, чем в 1990. Лас-Вегас и сам быстро растет каждый месяц к примерно полумиллиону его жителей прибавляются по шесть тысяч горожан. Среднестатистическому посетителю казино Лас-Вегаса пятьдесят лет он остается ночи на три-четыре и успеваает проиграть пятьсот пятьдесят девять долларов.

Раньше здесь бил источник и питал зеленый участок-оазис в пустыне к северо-западу от среднего течения Рио-Колорадо. Отсюда название *Las Vegas*, «луга». Мормоны все же сочли их неподходящими для жизни и предпочли сместиться на север, к Великому Соленому озеру. Однако через некоторое время здесь, в Неваде, на пути в Калифорнию, осели золотоискатели, а потом была проложена железная дорога, и начались азартные игры. Вероятно, дело в том, что эти места не богаты ничем, кроме песка, и пришлось изобрести нечто совершенно особое, чтобы вдохнуть жизнь в единственный большой город штата, Лас-Вегас. И появился закон, разрешивший игорные дома, – в то время как на остальной территории Соединенных Штатов они были повсеместно запрещены. Из этого закона ведет свое происхождение Лас-Вегас: автоматы, джекпот тонны денег полуобнаженные полуактрисы-полупроститутки, Синатра, боксерский тотализатор, мюзиклы, Элвис. Коктейли – бесплатно, комнаты в гости- ►

Город рекордов в стране рекордов: крупнейшая в мире стеклянная скульптура, 2000 цветков штучной работы в фойе ресторана Bellagio.



Каждый вечер под сводом Фримонт-стрит больше 2000 000 лампочек устраивают компьютерное световое шоу.



► ницах – за грош. Публика проигрывала достаточно, чтобы выигрывали владельцы казино. В 1989 году некоему Стивену Винну удалось придумать, как удивить сам Лас-Вегас: он открыл *Mirage*, первую тематическую гостиницу и тем самым существенно скорректировал общую стратегию развития мегабизнеса. Лозунг «Казино+спальня=выручка» сошел с повестки дня. Журнал *New Yorker* писал о принципе выживания новых отелей на рынке: «Готовность посетителей раскошелиться прямо пропорциональна масштабам фантастического сервиса» А фантазии Винна на этом не иссякли: парк искусств для взрослых и джунгли в вестибюле гостиницы, постоянно извергающийся кокосовым молоком вулкан, морские бои с пиратами, маги Зигфрид и Рой, дважды в день заставлявшие исчезать двух белых тигров. *Mirage* увенчался огромным успехом, и с тех пор миражи растут как в пустыне. Вот например: *Mandalay Bay* – название указывает на Бирму на двадцати четырех гектарах помещается южное море с пальмовым пляжем, правдоподобной линией горизонта и искусственными волнами, пригодными для серфинга – круглый год, естественно. В результате, как писал эссеист Майкл Вентура, появился «последний большой миф западной цивилизации».

Ассортимент Лас-Вегаса постепенно теряет ориентацию на азартных игроков в частности и потому что игроки сами отдаляются от Лас-Вегаса. Во-первых, казино давно легализованы во всех штатах, за исключением двух. Кроме того, из-за экономического застоя в Азии здесь больше нет *high rollers* – игроков по-крупному воротил – обычно приезжающих из Японии, Гонконга и Тайваня, способных за вечер расстаться не с одним миллионом долларов. В некоторых казино при гостиницах игорные столы добавляют сейчас к общей прибыли только 40 процентов.

Несколько лет назад мультимиллионер Шелдон Эдельсон женился и отправился в свадебное путешествие. В Венецию. И миссис Эдельсон пришла от этого города в такой восторг что сын бостонского таксиста,



Посетителей Лихог встречают 2 «обобщенных» фараона: на царское происхождение указывают искусственные бородки.



Китчевая гармония костюмов Цезаря и Клеопатры с интерьером Caesar's Palace так очевидна, что гостю впору чувствовать себя чужим на этом празднике.

который в 13 лет торговал пирожками собственного приготовления, решил сделать ей подарок. Собственную Венецию, *Venetian*. К слову сказать, его ближайший конкурент Винн в детстве помогал отцу который вел розыгрыши лотереи бинго а Керк Керкорян, построивший в Лас-Вегасе самую большую гостиницу мира, был потомком нищего армянского иммигранта, боксером-любителем и мафиозо. Классическая модель американской и голливудской мечты все еще действует

Все они хотели большой карьеры, даже дивного нового мира – и в некотором смысле создали его. В этом мире больше наивности и в то же время лукавства, чем в любом другом, но он гораздо более демократичен.

«Здесь все же не настоящий Париж, здесь тебя не будет свербить чувство, будто ты его недостойн», – говорит все та же *New York Times* об американском «исправленном и дополненном» издании французской столицы. В конце концов здесь можно явиться в Лувр в майке, а в баре *Napoleon's* кельнеру ничего не стоит предложить вам коньяка со льдом. Магнаты Лас-Вегаса не конкурируют с классической культурой, они пишут на ее материале рентабельный комикс. «Нам нужны только туристы», – с подкупающей прямоотой заявляет мистер Эдельсон.

Пятница. Вечер. На *Convention Center Drive*, сразу за углом Конгресс-центра, в ресторанчике «У Пьеро» суетится вертлявый и шумный пожилой господин. Его зовут Фредди Гласмен, в Лас-Вегас он приехал 20 лет назад. Владел небольшой сетью магазинов женской одежды, был стилистом у певицы Перри Комо, женился на актрисе, приятельствовал с Пресли и несколькими более темными личностями. Каждый раз когда Фрэнку Синатре приходило в голову съездить у себя дома, в Палм-Спрингс, телячий пинцель из *Piero's*, он посылал за ним самолет. «Лас-Вегас всегда делал свое дело – создавал настроение, – говорит Фредди, – а теперь все как-то обезличилось. Теперь есть только инвесторы и бухгалтеры, и заботятся они только о балансе – на людей, которые раскошеляются в их пользу им в общем наплевать. Мы здесь, «У Пьеро» – послед-►

Лас-вегасский
Египет лишен
ауры мистического
ужаса, чтобы не
мешать публике
развлекаться



Стилизованный сфинкс у
входа в ночной клуб *Lixor*
полностью имитирует
расположение сфинкса
подлинного относительно
пирамиды Хафра в Гизе.

Фотографы

(цифры обозначают номер страницы)

На обложке Peter Menzel

От редакции 7: Joris van Velzen

Содержание 8(в.): Fotobank; (ц.): Heinrich Kerr; (н.л.): National Geographic Image Collection/National Palace Museum, Taipei, Taiwan; (н.п.): AKG/East News; 8-9: Peter Menzel; 9(в.): Сергей Моргачев; (в.п.): Age/East News; (ц.в.): NASA; (ц.н.): AP; (н.п.): Dorian Weber/Mauritius; (н.ц.): O.Media/East News; (н.л.): Алекс Миловский

Мозаика 14(в.): 15: Сергей Моргачев; 14(ц.н.): Елена Моргачева; 16(в., ц.): Corbis/RPG; 16(н.); 18(н.л.): AGE/East News; 18(в.): Super Stock/Vostock; 18(н.п.): NASA; 20(в.): AP; 20(н.): Francois Guenet

Остров Шри-Ланка 22-29; 32(п.); 34: Eric Tourneret; 30; 32(п.): Gamma/East News

Зоологические курьезы 38-40: Gamma/East News; 42: Heinrich Kern

Империя Чингисхана 44; 46: James Stanfield/National Geographic Image Collection; 45: Bildarchiv Preussischer Kulturbesitz; 46-47: Christopher Klein/National Geographic Image Collection & Gunter Edelman; 48: British Museum/Bridgeman Art Library; 49: from: The Lunar Calendar of XVII Japan/2000-2002; 50(в.): Museum of Mongolian History; 50(ц.); 52(н.); 54; Каталог: "Сокровища Золотой Орды" Санкт-Петербург. 2001; 50(н.): National Geographic Image Collection/National Palace Museum, Taipei, Taiwan; 52(в.): Privatsammlung/Bridgeman Art Library; 56; 58: MarcSteinmetz/+ 49

Гастрономические вкусы планеты 60-61: Отель "Балчуг Kempinski Москва" 62-69; 110-116: Peter Menzel; 70; 71; 72(в., ц.); 74(ц., н.); 77(в.); 78(н.); East News; 72(н.); 74(в.); 103: AKG/East News; 76(в., н.); Age/East News; 78(в.); 80: Image Hous; 84: AFP/East News; 84-85: Марина Юрченко; 85(в., н.); Serge Attal; 86(в., н.); 86-87: Алекс Миловский; 87; 96: Pictor/Image Hous; 86-88; 106-107: Joris van Velzen; 98; 100; 108(н.); Sigma/Corbis/RPG; 102; 104: O.Media/East News; 108(ц.); Jacques du Sordet/ANA; 108(н.): Corbis/RPG

Лас-Вегас 118-119: Catherine Karnow; 120; 124: Dorian Weber/Mauritius; 121(в.); Nik Wheeler; 121(н.); Pawel Wysocki/Hemispheres; 122(в.); Patrick Frllet/Hemispheres; 122(н.); 125(в.); Patrick Frllet/Agentur Focus; 123: Tony Craddock/Stone; 125(н.); Gerd Ludwig

В следующем номере 126(в.): Yann Arthus-Bertrand/Earth from Above; (ц. 2): Ольга Кудрявцева; (н.л.): Andrea Lucibello; (н.п.): Dewever Plana

Карты 32; 70-71: Анатолий Лапушко; 90-91: Сергей Арутюнов

«Ужатая» Венеция в натуральную величину: и Риальто, и колонны площади Святого Марка, и Кампанिला сразу.



Одна из
крупнейших
диаспор США –
ИТАЛЬЯНСКАЯ
Теперь в новом
отечестве у нее
есть кусочек
старого

► ние из могокан. Мы даем человеку бесплатно выпить. Если нужно, лижем ему задницу Мы – старый Вегас» *Lost Vegas* – Вегас, который мы потеряли, в котором когда-то можно было увидеть Барбру Стрейзанд за 50 долларов, а Джуди Гарланд бесплатно; всего 50 тысяч жителей, незастроенный вид на Спринг-Маунтинс и ковбои на Стрипе. Ресторан *Piero's* в самом деле из тех времен. Швейцара зовут Джо, это человек аномально малого роста и с деревенской улыбкой, раньше он контролировал все игорные столы в *Caesar's Palace*. Метрдотель похож на гангстера, постоянные клиенты – хозяева маленьких казино в центре города, на углу Лас-Вегас-бульвара и Фримонт-стрит. К позднему вечеру обычно собираются владельцы дорогих ночных клубов в дорогих костюмах, безупречно вежливые господа с дорогим маникюром и крупными (дорогими!) бриллиантами на пальцах они не любят торчать в своих клубах в «час пик».

Устойки бара маячит фигура Херба Пастера, владельца магазина под названием *La Vaucou*, где когда-то продавали деликатесы, а заправляла некая миссис Мэйми Стокер. 20 марта 1931 года она получила лицензию номер 1 на проведение азартных игр в штате Невада. В 1974 году Пастер купил у ее сына магазин за 700 000 долларов: «...добрые старые времена. Когда я сюда переехал, все мои друзья и знакомые посчитали меня сумасшедшим. Вегас – это особое место, оно всегда и у всех ассоциировалось только с “антигероями” ловцами рыбки в мутной воде. А как еще назвать того, кто зарабатывает на жизнь игрой? У вас в кармане пятьсот долларов. Я хочу чтобы они оказались в кармане у меня. Мистер Эдельсон, мистер Винн и другие господа – тоже этого хотят. Ничто у нас не меняется, все как всегда, но на стенах неожиданно появляется Пикассо или Шагал». Предприниматель усмехается без самодовольства.

Действительно ли «ничто не меняется»? А как же новые декорации Лас-Вегаса, ожидаемые от них баснословные барыши? Как же побочный эффект усложнения смысла, связанный с ними? Стив Винн сказал, что



Тот же New York, New York, но с торца, здесь для имитации выбран старый Манхэттен: Сити или Гринвич-виллидж.



24 000 неоновых электрических линий обслуживают ночной Лас-Вегас.

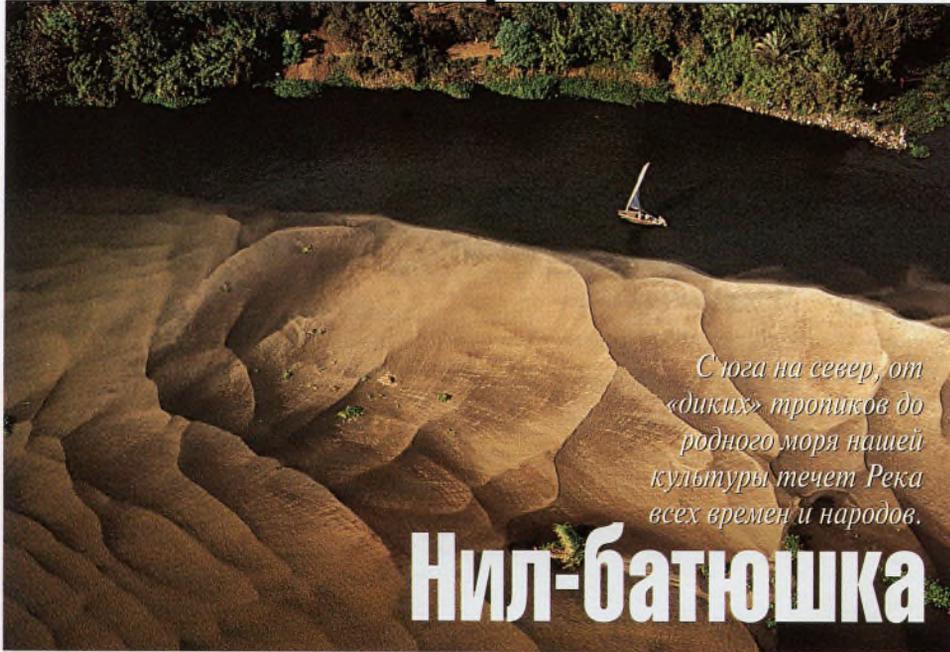
ручается «полтора миллиардами долларов плюс своей коллекцией произведений искусства. и в пустыне есть место стилю» То есть тому что миллионер под ним подразумевает *Bellagio* имитирует одноименную местность на озере Комо – само озеро естественно, тоже здесь, представлено бассейном площадью в три гектара, и каждые полчаса над ним исполняется классический танец фонтанных струй семидесятиметровой высоты. Кстати, вода – по-французски *eau* дает тему и название местному ежевечернему шоу билеты на которое – самые дорогие в городе (около ста долларов). В одном из десяти роскошных ресторанов *Bellagio* – в *Picasso* – озабоченный вопросами стиля Стивен Винн повесил девять полотен и несколько рисунков прославленного испанца.

Вся же коллекция владельца сети, та самая, которой он поручился за эстетическую полноценность нового Лас-Вегаса, выставлена по соседству в *Bellagio Gallery of Fine Art*, и оценивается в триста миллионов долларов: от Рембрандта до Сезанна, от Ренуара до Джексона Поллока – только проверенные подлинники, разумеется. Над предприимчивым ценителем прекрасного, конечно, давно подшучивает весь город и его пресса. Можно даже сказать: он приобрел стойкую репутацию эксцентричного «мещанина во дворянстве». Впрочем, так оно – да не так.

Не совсем так: мольеровский мещанин был, как известно, готов разориться ради дворянства, а о Винне этого никак не скажешь. Просто однажды в его руки попал статистический отчет из которого явствовало: лас-вегасский музей салонного пианиста Либераче посещает в среднем больше американцев, чем спортивные состязания в том же городе. И бизнесмен поспешил занять свободную рыночную нишу. При этом принял на себя необходимые условности, связанные с новым бизнесом. Необходимые – но не все: в музее Винна все картины (за исключением Пикассо) продаются. Если у вас есть с собой пара лишних миллионов, их вам тут же вернут в подарочную упаковку ■

Герхард Вальдхер
las-vegas@geo-online.ru

В февральском номере:



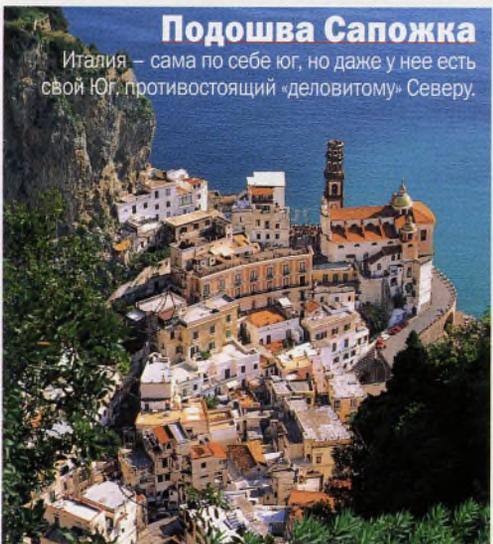
С юга на север, от «диких» тропиков до родного моря нашей культуры течет Река всех времен и народов.

Нил-батюшка



Полтора века «за стеклом»

Гусь-Хрустальный обязан своей долгой историей хрусталу это видно из названия. Как превратить бесформенную массу в изысканный предмет искусства? Классический среднерусский город мастеров, город «левшей»-стеклодувов «раскрывает карты» и показывает свой товар лицом.



Подошва Сапожка

Италия – сама по себе юг, но даже у нее есть свой ЮГ, противостоящий «деловитому» Северу.



Майя: унесенные ветром

Как и сами джунгли Юкатана и Гватемалы, облик живущих в них людей не изменился за пятьсот лет. Но что осталось в их памяти?

GEO

Ежемесячный журнал
Номер 1/январь 2003

Главный редактор Екатерина Семина
Зам. главного редактора Игорь Эбанондзе
Главный художник Дмитрий Абрикосов
Ответственный секретарь Сергей Моргачев
Координатор спецпроектов Андрей Дубровский

Редакторы Екатерина Жирицкая, Михаил Шульман, Алексей Анастасьев, Мария Божович, Кара Мискарян
Фоторедакторы Алексей Бойцов (Москва), Татьяна Маркова (Париж)
Макетирование Алевтина Сухорукова, Анатолий Лапушко, Лада Чуплыгина
Документалист Татьяна Осокина
Литературный редактор Александр Красовицкий
Секретарь редакции Наталья Живицкая

В работе над номером принимали участие
Е. Соколова, Н. Моисеева, Н. Баршевская, Н. Дзержач

Адрес редакции
123100, Москва, Шмитовский проезд, дом 3, стр. 3
Телефон 937 60 90, факс 937 60 91
e-mail: geo@grussia.com
Адрес в Интернете: www.geoclub.ru
Подписка на GEO
(095) 789 90 78; e-mail: geo@dzb.ru

Издание зарегистрировано в Комитете по печати РФ
Регистрационное удостоверение ПИ № 77-5832 от 20 ноября 2000 года
Подписной индекс в объединенном каталоге ФП РФ 42892
ISSN 1029-5828

Издатель и учредитель
Грунер+Яр ЗАО
Генеральный директор
Олаф Хенгерер

Реклама и PR
Директор Татьяна Васюк
Заместитель директора Татьяна Гончарова
Менеджер Елена Топорова
Менеджер Надежда Вороздина
Менеджер Лидия Гусак
Ассистент Олеся Копылова

Маркетинг и распространение
Директор Роман Боголепов
Менеджер по маркетингу Алексей Кобзев
Ассистент Лия Твиорова

Распространение и подписка за рубежом
DPV Deutscher Pressevertrieb GmbH,
Postfach 101606, 20010 Hamburg, Germany
тел. (4940) 2371110, факс (4940) 23711176

Подписка на иностранные издания GEO
GEO Франция: тел. (33 3) 44625203, факс (33 3) 44074336
GEO Испания: тел. (34 91) 4369898, факс (34 91) 5752617
e-mail: suscripciones@gvj.es
GEO Германия: тел. (49 40) 37033950, факс (49 40) 37035625
e-mail: abo-service@guj.de

Технический отдел
Директор Феликс Шультесс
Менеджер по производству Ирина Шулицкая
Системный администратор Андрей Селиванов

Тираж 150 000 экземпляров
Номер подписан в печать
27 ноября 2002 года

Отпечатано в типографии
MON Медиа Мوندрук ГмбХ,
Гютерсло (Германия)
Цена свободная
Printed in Germany

Присланные в редакцию рукописи и фотоматериалы не возвращаются.

Издательство приносит благодарность Фонду Православного Телевидения за оказанную помощь.

Журнал поступит в продажу 22 января 2003