

Путешествие



© Евгений Рухмалёв

Син Тяо, Вьетнам!

За килограмм лювака ценители кофе готовы платить десятки тысяч долларов

Продолжение.
Начало в № 40, 43

К азиатским женщинам – японкам, китайкам, вьетнамкам и тайкам – женщины европейские испытывают зависть.

Никогда не угадаешь, сколько лет азиатке – то ли 18, то ли 40. Конечно, есть и среди них измождённые работой, рано постаревшие бедняжки, но в основном выглядят они по-девичьи вплоть до пенсии – после которой, кстати, сразу сморщиваются и превращаются в старушек. Ещё одна отличительная черта жителей стран Юго-Восточной Азии – подавляющая стройность. А в основе всего, выяснили учёные, – правильный образ жизни и питания.

Сначала о питании. Свежие морепродукты, чёткий распорядок приёма пищи – кухня и холодильник есть далеко не во всех домах, так что каждый раз хозяйка покупает на рынке всё свежее. Плюс много зелени, настраивающей желудок на правильный ритм работы, острые приправы, также способствующие метаболизму, обилие сытных фруктов, овощей, быстрая готовка на сильном огне, а главное, вечная жара, при которой ешь мало, а вот пьёшь, напротив, много.

Теперь об образе жизни. Утро вьетнамцев начинается до восхода солнца, который большая часть населения встречает, занимаясь физкультурой вдоль набережной Нячанга. Другая сторона медали – уже в десять вечера улицы города пустеют, тишину нарушают разве

что пьяные крики туристов. Конечно, на туристических улицах магазины и рестораны работают до последнего клиента, но продавцы всем своим видом показывают оным, что пора бы баиньки.

Пять лет назад большой компанией родственников посетили в Нячанге русскую Мекку того времени – ресторан «Чек поинт», который сегодня уже не работает. В меню, кроме вьетнамской кухни, русские блюда, музыка – российская и европейская. Серые стены туристы расписывают благодарственными надписями в честь ресторана. Помню, нашли даже автограф магнитогорцев. Исписанные стены вновь окрашивают серым – и автограф-сессия начинается заново. Там впервые я смогла расслабиться – когда официантки забрали моего двухгодовалого сына, ни мгновения не сидящего на месте. Хозяин ресторана – Антон, несколько лет как сменивший холодную Россию на жаркий Вьетнам, лишь улыбнулся: отдохайте минут 20, они, пока все с ним не сфотографируются, ребёнка не вернут. Фото с «белым» человеком, да ещё с ребёнком, сулит азиаткам большую удачу. Правда, это было тогда, когда маленьких детей брать с собой в Азию ещё опасались. Сейчас к нашим детям привыкли. К чему это я: руководство ресторана, помнится, праздновало в тот вечер какую-то дату – терраса утопала в аромате шашлыка, который они жарили сами. Было, разумеется, море вьетнамского рома. Уходили из «Чек поинт» к полуночи, а компания «русских вьетнамцев» ещё

не думала расходиться. Но в четыре часа следующего утра встретили Антона на пробежке – он привык вставать с рассветом, как все его новоиспечённые сограждане.

Ещё почему вспомнила «Чек поинт». Мимо загорающих на пляжах постоянно ходят «коробейники»: предлагают очки, кошельки и парео, креветки и омары, банановые лепёшки и бусики. Часто в мегафон кричат: «Устали от вьетнамской кухни? Тогда приходите в русский ресторан». Первые дни усмеаешься: ну как можно за две недели устать от морепродуктов и соскучиться по пельменям и супам, которые дома ешь постоянно? Но уже через неделю, когда реально тошнит от приторных запахов чеснока, томящегося в сливочном масле, а от аромата соуса ньюк-мам хочется повеситься, мечтаешь о русском борще, приготовленном русским же поваром. Потому очереди в европейских и русских ресторанах вполне понятны.

Кстати, ньюк-мам, визитная карточка вьетнамской кухни, – это соус из гнилой рыбы. Честное слово: мелкую рыбёшку, выловленную в море, хорошенько засыпают солью и вывешивают в тканевом мешке стекать. Накопленный сок, забродивший и ферментировавшийся под воздействием времени и солнца, и есть основа знаменитого соуса. Впрочем, он хотя бы не такой дорогой, как легендарный кофе лювак, добываемый, мягко говоря, экзотично. Небольшие животные мусанги, нечто вроде хорьков, пожирают растущие зёрна самого

обычного кофе, которые обожают. Кофейные зёрна в желудках мусангов не перевариваются целиком, а лишь подвергаются лёгкой ферментации желудочным соком. Задача производителей кофе лювак – найти результат опорожнения мусангов, извлечь из, простите, фекалий ферментированные зёрна, очистить, обжарить и продать.

И не морщите брезгливо нос: за килограмм лювака ценители кофе готовы платить десятки тысяч долларов, ибо самый дорогой его сорт – собранный от диких мусангов, которые едят зёрна кофе на свободе, только когда им вздумается. Если же на специальной кофейной зоофабрике кормить бедных животных исключительно кофейными зёрнами, конечный продукт становится не таким вкусным и ароматным. Разумеется, тысячу раз спросила знатоков: чем по вкусу отличается лювак от другого кофе? Все как один отвечали: совсем другой вкус – и это божественно. Преодолев отвращение, рискнула купить лювак – и теперь обожаю этот кофе. Вкус действительно другой – гораздо более мягкий, будто кофе смягчили сливками, но гораздо более благородный.

Но вернёмся к еде. Дорогих тематических ресторанов – национальных, с кальяном и прочими атрибутами красивого обслуживания – в Нячанге огромное множество. Есть даже ресторан узбекской кухни, один мант в котором обойдётся дороже, чем две порции мантов в России. Для любителей платить мало, а есть много несколько лет действуют рестораны ол инклюзив, самый популярный из которых «Гриль гарден». За 220 тысяч донгов на человека – чуть больше 500 рублей – ешьте сколько влезет, напитки можно купить или принести с собой. Особенность – на шведском столе не только готовые блюда, но и сырое маринованное мясо, его можно приготовить самим на гриле, который подают к каждому

столу. Сходите сюда обязательно. Во-первых, чтобы попробовать крокодила или змею, которые готовятся, распластанные, целиком на мангале – по вкусу нечто среднее между курицей и варёной свинойной. А во-вторых, чтобы понять: больше вы сюда не придёте. Ибо, во-первых, невкусно – готовые блюда слишком специфичны, а полуфабрикаты... Ну невкусно, хотя на вкус да на цвет, как говорится. Да и дорого здесь: муж с женой – уже больше тысячи рублей, ребёнок – ещё 350, за такие деньги лучше поесть в ресторане.

А во вьетнамских кафе, работающих для туристов, вдвое дешевле. Я остановила выбор на Fami и V-smile. Если встать спиной к зданию Лотоса на набережной – его укажут все, это своеобразный «маяк» для туристов, от него от моря уходят две улицы. Вам по правой – до второго поворота направо – и сразу увидите оба кафе. Говорят, когда-то одна семья, державшая кафе, снимала помещение у другой. Подружившись и узнав секреты бизнеса, владельцы помещения решили: а чего бы самим не заняться столь прибыльным делом? И выгнали арендаторов, которые к тому времени купили квартиру в соседнем подъезде – через стенку – и отдали первый этаж под общепит. С тех пор две вьетнамских семьи честно конкурируют в борьбе за туристов, русских в том числе. Совсем не пафосно, зато вкусно и недорого. За 150 тысяч донгов – почти 400 рублей – можно объесться: порция креветок во фритюре – 60 тысяч. Бесплатно чай со льдом, бонус – фрукты. Есть чем перекусить и любителям фаст-фуда: в Нячанге работает сеть ресторанов быстрого питания «Лоттерия». Тот же Макдоналдс, только с местными соусами – остро, но вкусно. И – да, здесь самое дешёвое мороженое: всего четыре тысячи донгов (десять рублей) за рожок. Впрочем, от пира желудка пора переходить к пище духовной. О ней – в следующую субботу.

Рита Давлетшина