

Путешествие

Продолжение.  
Начало в № 80

**Жаль, что, используя эту республику всего лишь перевалочным пунктом по пути в популярный Дагестан или из него, туристы знакомятся разве что с достопримечательностями Элисты – так получилось и у нас.**

Долина цветения лотосов – словно специально этот символ буддизма произрастает в русле Волги именно в Калмыкии, исповедующей буддизм, – а также заповедники, водоёмы с целебными грязями, озёра, воды которых окрашены в розовый или белый цвет, – чтобы увидеть всё это, с трассы, ведущей из Дагестана в Россию, придётся свернуть и проехать в другую сторону километров триста. Честно: время в конце отпуска откровенно поджимало – буквально через четыре дня нужно выходить на работу, а нам ещё без малого две тысячи километров «пилить» до дома. Да и время цветения лотосов ещё не настало: красавцы распускаются в середине июля и цветут до середины августа, окрашивая нежно-розовым цветом всю водную гладь, а мы заехали в Калмыкию в самом начале июля. Ещё один цветок, символизирующий Калмыкию, – мак, который покрывает красным ковром поля республики в апреле. Настоящий праздник для любителей эффектных селфи. Но у нас на достопримечательности Калмыкии лишь сутки – это две ночёвки в отеле: заселились в него вечером, следующим днём погуляли по Элисте, а завтра утром выдвигаемся домой.

Словом, дав себе обещание обязательно вернуться в Калмыкию, чтобы неторопливо лицезреть всю эту природную красоту, пока ограничиваемся прочтением информации обо всех достопримечательностях республики в Интернете. Розовые озёра – это Меклетинский заповедник: здесь вам и поющие барханы, песчинки которых, под ветром трущиеся друг о друга, создают странные звуки, и под это «пение» калмыками сложено много мистических историй. Здесь же и розовые озёра: они солёные до такой степени, что летом, высыхая, превращают соль в наст, напоминающий лёд на наших реках зимой. Под этим «льдом» – целебная грязь, а оставшиеся участки воды имеют красивый розовый цвет благодаря микроскопически маленьким розовым же рачкам со сложным латинским названием, проживающим в ней. Ещё воду этих озёр, благодаря высокой концентрации в ней природного метана, можно поджечь и даже зачерпнуть огонь рукой, ибо он не обожжёт кожу. Говорят, в своё время эта особенность очень помогла местным колдунам и ведуньям обольванивать народ, желающий за деньги погадать на «огненной воде».

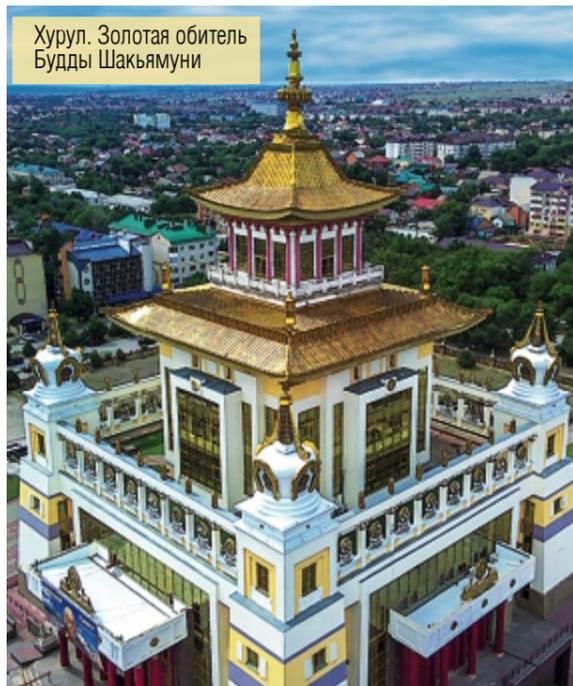
Белые озёра – это прежде всего Цаган Хак и Цаган Нур. Водоёмы эти настолько солёные, что летом, когда пересыхают, белых кристаллов в воде становится так много, что они окрашивают озеро в белый цвет. Увы, эти достопримечательности мы не увидели – всё по той же причине: не по пути. Но солёных озёр на территории Калмыкии много, а лето выдалось жарким. Потому несколько белых озёр – разумеется, не таких масштабных, как вышеназванные, всё-таки встретили на подъезде к Элисте. И, несмотря на сильный ветер и неприятный дождь, остановились их сфотографировать. Ну потому что зрелище уж больно эффектное: под серым свинцовым небом раскинулась абсолютная белая гладь воды, словно кто-то расстелил на ней белоснежный лист бумаги. Очень красиво – и, судя по автомобилям, то и дело останавливающимся ради фото, так казалось не только нам.

Под проливной дождь въезжаем

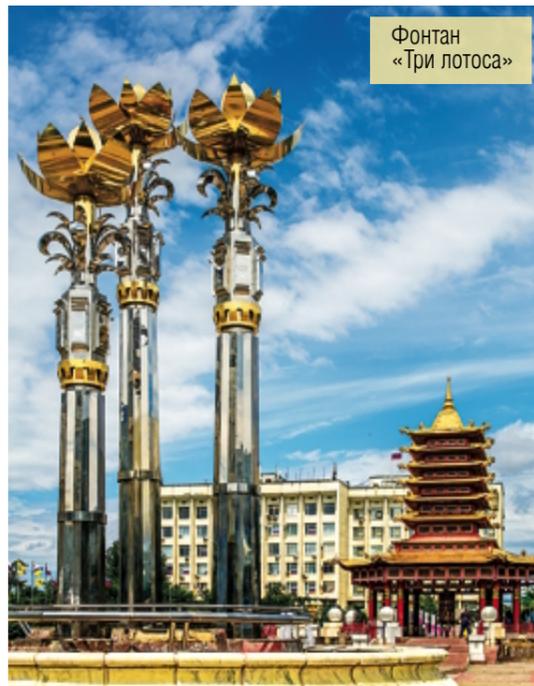
# Нерусская Россия

Фоторепортаж смотрите на сайте [magmetall.ru](http://magmetall.ru) (16+)

Калмыкия – край красот, в том числе буддийских



Хурул. Золотая обитель Будды Шакьямуни



Фонтан «Три лотоса»



Главные ворота обители Будды



Белые озёра Калмыкии



в Элисту. Мягко говоря, дрянные дороги и скромные пятиэтажки-хрущёвки, расположенные, казалось бы, на центральном проспекте, производят нерадостное впечатление о столице Калмыкии. И вдруг всё резко меняется, когда перед глазами буквально вырастает огромный эффектный буддийский храм: белоснежный, украшенный позолотой и крышами-пагодами, он прожигает мозг несоответствием своей роскоши более чем скромному окружающему городскому ландшафту. Это – главный храм Элисты. Или хурул, как называют его здесь. Золотая обитель Будды Шакьямуни – официальное название крупнейшего буддийского храма в

Калмыкии и в целом в Европе. Нам повезло: в Элисту прибыли akurat в день рождения далай-ламы XIV, в миру Лхамо Дхондруб – таково имя его святейшества при рождении. Духовный лидер тибетского буддизма восемь раз бывал в России, последний – в 2004-м – гостил как раз в Элисте и лично закладывал камень в основание будущего хурула, построенного на месте старого советского завода железобетонных изделий. Посему здесь далай-ламу чтят и даже день его рождения – шестое июля – объявили официальным выходным. Стоит ли говорить, что главный вход в хурул и стены вокруг него украшены портретами далай-ламы и поздравительными

мантрами в его честь. С тех пор далай-лама в Россию не приезжал – говорят, чтобы не обидеть Китай, враждующий с Тибетом, но очень дружественный для нашей страны, наши власти наложили на буддийского гуру санкции. Впрочем, сейчас не о политике.

Вечером, заселившись в отель, решили полакомиться блюдами калмыцкой кухни, Интернет любезно выдал сразу несколько кафе, предлагающих национальные блюда. Из ближайших оказалось кафе развлекательного центра «Уралан» – туда и направились. Из двух площадок – внутри центра и в летнем шатре возле него – выбрали второй. Огромный зал освещён раз-

вешанными по всему периметру гирляндами, создающими мягкий голубой свет, почти каждый столик занят, несмотря на будний вечер, – в Элисте, по словам соседней по столикам, люди очень любят проводить вечера с семьёй и друзьями в кафе. И это несмотря на то, что регион считается совсем небогатым, средняя зарплата здесь куда ниже магнитогорской, но – традиция, которая в нашем славном городе, к печали рестораторов, развита, мягко говоря, не так хорошо.

**Калмыцкая кухня – это, по большому счёту, смесь казахской, кавказской и русской**

Те же жареные пирожки с мясом, пельмени, супы и мясо, приготовленное на мангале. Разве что, кроме курицы, говядины, свинины и баранины, здесь используют конину и верблюжатину, а также готовят субпродукты – сердца, желудки, печень и прочие потрошки, включая даже хвосты. Для интереса заказала дотур – суп из внутренностей барашка. Вкусно, но жутко жирно – не советую. Как и блюда с печенью – вкус тот же, а платишь, словно за говяжью вырезку. Национальные пельмени берики – вкусно, но мало чем отличаются от наших, разве что крупнее, меньше порция, а стоят, опять же, в два раза дороже. Сразу отмечу: местные жители предпочитают европейскую кухню, а калмыцкая готовится, в основном, для туристов. Потому, зная, что те обычно хотят попробовать всё и сразу, местные повара предлагают ассорти: немного пирожков, мангального мяса, берики, полпорции супа – так называемых дегустационных сетов несколько вариантов, подают их в маленьких тарелках или на едином большом блюде, стоит такое в пределах 600–1000 рублей в зависимости от ингредиентов. Запивать это великолепие предлагают калмыцким чаем – и тут тоже нужно разобраться: изначально калмыцкий чай – это прессованный в кирпичи зелёный чай, появившийся в голодные годы Советского Союза: кроме самих чайных листьев, сюда входили его стебли, измельчённые стволы и прочие «опилки». Сегодня калмыцкий чай, или джомба, это густой горячий напиток: смесь из зелёного чая, молока, соли, специй и масла или жира. Нууу... Так себе удовольствие, скажу честно. Хотя, говорят, этот напиток варили ещё в древнем Тибете, откуда рецепт «приехал» в Калмыкию, а отсюда уже стал любимым питьём ковечников Азии, Сибири, Кавказа и прочих регионов.

А ещё вечерние кафе Элисты запомнились концертной программой из «российских девяностых»: в зале звучит современная попса вперемежку с диском, под которую присутствующие – в основном, люди далеко за тридцать, тут же начинают синхронно двигать головами в ритм песни. Затем вдруг на импровизированную сцену поднимается ансамбль, фронтмен которой произносит в микрофон, заметно отдающий в пространстве эхом: «А следующая песня прозвучит в честь именинницы (имярек), которую поздравляют друзья и желают ей счастья, любви и всего самого хорошего», – и в живом исполнении звучит какой-нибудь Лепс или Ваенга, а затем снова включают магнитофон – до следующего заказа, которые, справедливости ради, идут один за одним. Честно говоря, у нас такого диджейства давно не встречала. Впрочем, всё прошло весьма приятно, сытно и вкусно.

В предвкушении завтрашних гуляний по Элисте заваливаемся спать, ещё даже не подозревая: отсутствие воды в городе, к которому местные жители вполне привычны, запросто может испортить все планы. Об этом – в следующем раз.

Рита Давлетшина