

Французская Полинезия: как есть амброзию ложками

«На рынке лучше быть к пяти утра», – сказала мне таитянка Эме. «А можно хотя бы к семи?» – взмолился я. «Можно, но там будет пусто. И продавцы, и покупатели должны привести себя в порядок перед воскресной службой». Я обреченно вздохнул. Такой ранний подъем не вязался с моим представлением о жизни в раю

В том, что Полинезия – рай на земле, не сомневается даже беззубый бомж, живущий под эстакадой в столице этой заморской территории Франции. Таковой Полинезию повелось считать со времен Луи-Антуана де Бугенвиля, который приплыл сюда в 1768 году и решил, что попал в эдемский сад с диковинными растениями и не знающими стыда темногрдыми красавицами. Потом сюда бежал в поисках благородных дикарей Поль Гоген, впечатлившись сексуальной изобретательностью островитянок. Потом Жак Брель боролся здесь с кризисом среднего возраста. Потом Марлон Брандо после съемок «Мятежа на «Баунти» женился на таитянке и купил тут островок. И это лишь горстка знаменитостей, воздавших почести крохотным островам в Южном Тихом океане.

Наслушавшись дифирамбов, я поехал выяснять, почему фунт райского лиха. Гирлянду из пахучих гардений тиаре в зале прибытия нацепили – зачет! Манго в сезоне не один, а два раза в году – зачет! От кровати в бунгало на сваях до плюха в голубую лагуну не больше семи шагов – опять зачет. А чтобы рыбный рынок Цукиджи в Токио во всем великолепии захватить, тоже надо ни свет ни заря подниматься. Так что прошу им рынок – не так уж много в мире мест, которым я наставлю столько галочек, сколько я готов дать Французской Полинезии. Великолепная природа, своеобразная и при этом живая туземная культура, прекрасные отели, которых не портит ненавязчивый сервис, – все тут есть. Далековато от дома, конечно (сутки от Москвы хоть через Париж, хоть через Токио), и дорого, но что делать, если доступные Мальдивы по сравнению с островами Таити, Муреа, Райатеа и Бора-Бора кажутся какими-то Курилами?

Кормление скатов и шоу с буфетом

Большинство приехавших в Полинезию быстро становятся амфибиями: они проводят в воде чуть ли не столько же времени, что и на суше. Защищенные от открытого океана коралловыми рифами лагуны балуют и тех, кто любит полежать в кромке прибоя под пальмами, и тех, кто жаждет поплавать с аквалангом среди разноцветных рыбок, гигантских скатов



фото: Алексей Дмитриев

и миролюбивых акул. Кормление скатов – любимое развлечение на Бора-Бора. Скользкие и беззубые, они засасывают мелкую рыбешку из ваших рук с хлопаящим звуком. Ленивые могут, не вылезая из кровати, рассматривать скатов и других морских гадов через стеклянные панели в полу надводных бунгало.

Когда туристы наконец вылезают на сушу, они торопятся в объятия друг друга, потому что 80% из них приезжает либо на медовый месяц, либо отметить годовщину свадьбы. Это мероприятие торжественно называется «обновление клятв», и на многих курортах есть для этого часовенки. А можно «обновить» по-полинезийски: жених и невеста приплывают на пироге, их встречают потрясными танцами местные красавицы в лифчиках из кокосовой скорлупы, а потом отвозят в плавучий домик, весь убранный цветами гибискуса. Особенно любят так обновляться японцы.

В конце концов, утомленные любовью или дайвингом, туристы должны что-нибудь поесть. Тут кроется еще одно достоинство Полинезии, за которое дам ей очередной зачет и благодарность от декана. Собственно, благодарность полагается Франции, потому как не будь ее колониальной руки в полинезийских делах, приезжие бы три раза в день довольствовались едой, приготовленной традиционным способом «ахимаа». В вырытую яму укладывают раскаленные валуны, на них клетку с завернутыми в банановые листья овощами и мясом, а сверху опять валуны. Дальше эта подземная духовка засыпается песком, и через 5–6 часов торжественно раскапывается при стечении туристов. Зрелище эффектное, потому что вскрывают этот кулинарный клад под два прихлопа и три прихлопа, да и вообще, когда вокруг еды возится дюжина полуодетых таитянок, аппетит разыгрывается несущеточный. Но потом они исчезают по своим таитянским делам, оставляя тебя один на один с тушеными бананами, «уру» (плоды хлебного дерева), фафой (что-то вроде вареного шпината) и свинойной, и, в отличие от зажигательных танцев, еда из подземелья оказывается довольно вялой. Правда, соус мити хуе чуть веселит приготовленное в недрах «ахимаа», но он на любителя: делают его из забродившей мякоти кокосового ореха.

Вот тут-то и воздашь благодарность французскому влиянию, потому что рядом с парендыми поросенком и рыбой, таро,

феи (разновидность банана, который не едят сырым) и бататом «уфи» по-новому глянешь на стандартный набор блюд так называемой континентальной кухни, от салата «Нисуаз» до кокована. Полинезийцы понимают, что значит для них французская культура, и категорически не хотят независимости. Еще и потому, что Франция каждый год вливает под два миллиарда евро в острова, где живет всего 250 тысяч человек. Видимо, вспомнив про это, танцоры таки возвращаются, когда подходит время десерта, и строят человеческую пирамиду, каждый из кирпичиков которой умудряется жонглировать факелами и глотать огонь с таким же проворством, с которым я отправлял себе в рот сладчайшие рамбутаны и птифуры. Подобное шоу с буфетом в каждом уважающем себя отеле устраивается как минимум раз в неделю и пользуется большим спросом у пожилых французов, которые после таитянских даже блюда своей кухни начинают есть руками.

Чисто местные рецепты

Но то Полинезия на экспорт. Туристов, которые думают, что коктейль «Майтай» из рома, кокосового молока и «Куантро» и есть любимый напиток веселых таитян, на пушечный выстрел не подпустят к обожаемому блюду жителей Маркезовых островов – фафару. Маркезы – это что-то типа культурного сердца Французской Полинезии. Там до сих пор цветут ремесла, там возродилось искусство татуировки, после того как его практически сжили со свету христианские миссионеры. Там, на острове Хива Оа, нашли пристанище Гоген и Брель и именно там делают лучшее в мире фафару. Рецепт несложный: сырую рыбу-меч отмачивают в соленой воде, в которой до этого в течение десяти дней разлагалась рыбка попроще. Если вы усилием воли отключите обоняние, а вместе с ним и инстинкт самосохранения, то отмоченная рыба удивит вас бархатистой мякотью и острым вкусом.

Вообще, если вы захотите попробовать то, что едят простые таитяне, отправляйтесь вечером на Пляс Вайате в столице Папеэте – там разворачиваются походные кафешки, десятки фургончиков, известных здесь как «рулотт». В них кормят всем, от десятков типов *casse-croûte* (сэндвич на багете) до акульих шашлычков с кускусом, и лучшие рулотт определяются по очередям. Папеэтцы не только приходят сюда поужинать, но и тащат

судки, чтобы вкусности унести домой. В дорогих отелях не дают на десерт кокосовый хлеб «фараоа коко», пончики «фифифири» в виде восьмерки или «поэ» – запеченную в банановом листе папайю. Только не польститесь на черепашие мясо – черепаха во Французской Полинезии охраняется государством, и если вас поймут с тортиллой во рту, то она вам еще долго поперек горла будет стоять.

Есть в полинезийской кухне блюдо, которое я готов есть три раза в день без оглядки. Название у него французское – *poisson cru* (сырая рыба), но рецепт чисто местный, придуманный туземными мореплавателями, когда они подолгу находились в море (122 острова Полинезии разбросаны по площади, равной территории Европы!). Это кусочки сырого тунца, вымоченные в кокосовом и лимонном соке, подаваемые вместе с салатом из помидоров и лука. Чтобы поразвлечь туристов, отели устраивают демонстрации приготовления «пуассон крью», по помпезности сравнимые с чайной церемонией у японцев, хотя нарезать тунца и перемешать его с соусом и овощами может любой двоечник, выгнанный из кулинарного техникума. Гораздо приятнее наблюдать, как готовит это блюдо на пляже какой-нибудь татуированный таитянин, который пару часов назад ногой крутил штурвал катера, потому что руки у него были заняты гитарой-укулеле.

Таитянин вез нас на моту – такие усаженные пальмами низенькие коралловые острова, окружающие основной вулканический. На крохотном необитаемом острове люди млеют от ощущения контроля над своим непосредственным окружением, как в то уютное время, когда в околородных водах в утробе матери чувствовали себя как у Христа за пазухой. На этом подознавательном и строится бизнес пикников на моту, которые тоже устраивают все отели. Наплававшись в той же самой лагуне, где стоит ваше бунгало, но только со стороны моту, все усаживаются смотреть, как таитянский лодочник, он же аниматор, он же повар, ловко помогая себе ногой, снимает волосатую скорлупу с кокоса и выщелачивает оттуда сок, чтобы приготовить «пуассон крью». Японцы делают пять тысяч снимков в минуту и потом так же решительно набрасываются на еду. Неизвестно откуда взявшиеся на необитаемом острове собаки кружат вокруг стола, а таитянин уже готовит новый аттракцион: он привязывает к концу веревки здоровую рыбку и за-



брасывает ее в море. Через пару минут приплывают штук десять акул с черными кончиками спинных плавников и начинают на рыбину бросаться. Игра состоит в том, чтобы рынком за веревку выбросить на берег акулу, которая от жадности не успеет разжать челюсти и выпустить рыбу. Потом аниматор предлагает молодоженам мужчинам показать, на что они способны, но акулы тоже не дуры: на моту туристов привозят каждый день, и хищники давно поняли, что это подстава.

Готовь зимнее меню летом

Если вечер застал вас не на главном острове Таити, где есть дискотеки, бары, французские морячки и – о ужас! – автомобильные пробки, и не на Муреа, где защитник полинезийской культуры Оливье Бриак воссоздал традиционную полинезийскую деревню «Тики Виллаж», расселил по хижинам народных умельцев и танцовщиц, имейте в виду: никаких ночных развлечений на островах нет. Народ расслабляется за массажем для парочек и потом идет ужинать. Причем если вы пришли одни, обслуживать вас будут так же долго, как если бы у вас было с кем ворковать и держаться за руки между закуской и основным блюдом.

В ресторане «Лагуна» в отеле St. Regis на острове Бора-Бора таким человеком для меня оказался шеф с мировым именем Жан-Жорж Вонгерихтен, который подсел поинтересоваться, как прессе

понравилась говядина «кобе» с бобами «фава» и пармезаном. Пресса дала говядине зачет, но, пользуясь моментом, задала королю фьюжна провокационный вопрос: «Тут у вас в меню написано: «... со свежими грибами шиитаке». Откуда они в Полинезии?» Жан-Жорж посмотрел на прессу с укоризной: «Я трачу шестнадцать тысяч евро в неделю на то, чтобы самолетами из Лос-Анджелеса доставлять сюда свежие ингредиенты для азиатских блюд, из Чили – фрукты и овощи, из Новой Зеландии – мясо. Заправлять рестораном на острове в Тихом океане – это все равно что быть капитаном корабля, который вышел в открытое море. Прислали мне вместо кедровых орехов фисташки. А здесь тебе не Лондон и не Нью-Йорк, поваренка в лавку на углу не пошлешь – вот и выкручивайся». Тут я подумал, что именно так и родился стиль фьюжн, но промолчал, а Жан-Жорж разошелся восторженно: «Меню составляется за полгода, а пароход, на котором мне из Роттердама везут шоколад, опаздывает на два месяца! Вы можете себе представить, чтобы в меню ресторана при пятизвездочном отеле не было шоколадного десерта?!» Я утешил шефа, сказав, что его карпаччо из ананаса с ванильным шербетом даст фору любому шоколадному сладкому. Короче, опять зачет.

Но знакомство с таитянской кухней подразумевало не только изыски крутых ресторанов. И воскресной ночью

я, как тать, пробирался по задворкам, пока передо мной не выросло здание рынка Папезте, похожее на парижский вокзал в стиле ар-деко. Посреди спящего города в нем кипела жизнь. А как не кипеть – при таком разнообразии рыбы, крабов, лангустов и экзотической сельскохозяйственной продукции, щедро произрастающей на вулканическом пепле островов, про которую я все время спрашивал у продавцов, что это такое. Тут же плели гирлянды из цветов, а буквально через три метра разделявали тунцов, чье мясо в красной подсветке выглядело еще алее. Тут же рубили жареных поросят, наделая местной бужениной алчущих таитянок с кошелками, которые после воскресной проповеди потянутся на многочисленные пикники на берегах своего красивого острова и, в частности, на мыс Венеры, где когда-то бросили якоря Крузенштерн с Беллинсгаузеном и где нынче проводятся соревнования по гребле на пирогах. «Лишь бы дождя не было! Воду из пироги вычерпывать некому, и грести становится тяжело», – сказал мне торговавший рыбой Теури Теамуху, который через пять часов собирался состязаться на дистанции 60 км – до острова Муреа и обратно. Вообще-то в раю не должно быть дождливых дней, и Полинезия об этом позаботится, если навестить ее с мая по октябрь, когда вся Азия мучается от муссонов...

Алексей Дмитриев

ЧТО ПОПРОБОВАТЬ

■ На завтрак – традиционное утреннее блюдо тайоро, которое готовят из тертой мякоти кокоса и мяса морской улитки (иногда его заменяют рыбой), оставленного на ночь в крабовом соке. На обед или ужин – таро, рыбу или плод хлебного дерева с соусом мити хуэ из бродящей кокосовой мякоти. Эти блюда гораздо спокойнее, чем зловонное фафару, и все же дают представление о том, что ели полинезийцы, пока на острова не высадились французы.

■ Нони – самый популярный полинезийский фрукт, который славится своими тонизирующими качествами. Разумеется, сок из этого похожего на гладкую желтоватую шишку плода бодрит, если пить его регулярно, но хотя бы попробовать стоит: шансов встретить его за пределами Полинезии мало.

■ Майтай – коктейль из рома, фруктовых соков, кокосового ликера и «Гран-Марнь» или «Куантро». Если понравится, то можно покупать его в литровых упаковках в магазинах, где он идет под названием Tahiti Drink.

ЧТО ПОСЕТИТЬ

■ Рынок в Папезте – все под одной крышей, от крабов до цветочных гирлянд на первом этаже и от парео до татуировок на втором. На втором этаже также много нетуристских кафешек, где можно попробовать все то, что в сыром виде лежит на первом.

■ Традиционные полинезийские танцевальные представления на Таити – даже в отелях выступают профессиональные коллективы, которые за час покажут все, что умеют. Во время праздника Хейва в июле программа продолжается три часа, и это высидеть трудно, несмотря на частую смену костюмов.

■ Долину Папено на Таити или долину Опуноху на Муреа, чтобы получить представление о том, как выглядит жизнь внутри острова, подальше от пляжной атрибутики.

■ Воскресную церковную службу, чтобы оценить результаты работы христианских миссионеров. Как сказал местный журналист, одна половина населения ничего не читает, а вторая читает только Библию. Рвение, искренность и красочность (чего стоят одни шляпки) сливаются воедино.



ПРЕДСТАВЛЯЮТ ФУРШЕТ-ДЕГУСТАЦИЯ Лучшие закуски к игристым винам

ВЕДУЩИЕ: ЮЛИАНА ГРИГОРЬЕВА – победитель второго российского конкурса сомелье и национального отборочного тура международного конкурса Trophée Ruinart, преподаватель школы сомелье Wine People. **ЕКАТЕРИНА ЗАХАРОВА** – преподаватель школы сомелье Wine People, судья международного конкурса International Wine Challenge в Лондоне. **ПАВЕЛ БОЕВ** – повар-консультант Кулинарной студии «Гастрономь», лауреат «Бриллиантовой звезды Le Meridien»

ИГРИСТЫЕ ВИНА и фуршетный стол 12 декабря 19.00

ПРОГРАММА ВЕЧЕРА

- Французское шампанское Billecart Salmon Brut Reserve
- Французское игристое вино Cremant d'Alsace Brut Chateau d'Orschwihr
- Итальянское игристое вино Bisol Vigneti Del Foll Prosecco di Valdobbiadene DOC Extra Dry (Vendemmia)
- Испанское игристое вино Cava Brut Nature Raventos
- Итальянское игристое вино Nivole, Moscato d'Asti D.O.C.G. Michele Chiarlo

стоимость мастер-класса 3 000 рублей*

ЗАПИСЫВАЙТЕСЬ! 8 (495) 725-10-70
kulinar@gastronom.ru www.gastronom.ru