

Таиланд глазами русских

Главное, что нужно знать о Таиланде всем туристам, это то, что там монархия. Правда, конституционная. На деньгах (батах Таиланда) изображён настоящий король (Рама IX), и неуважительное отношение к ним равняется в глазах полиции неуважению к их королю.

Бангкок — город ангелов

Начнём мы разговор об этой удивительной стране с её удивительнейшей столицы, название которой переводится как город Ангелов, вернее: «Город ангелов, великий город, город — вечное сокровище, неприступный город Бога Индры, величественная столица мира, одарённая девятью драгоценными камнями, счастливый город, полный изобилия грандиозный Королевский Дворец, напоминающий божественную обитель, где царствует переполнённый бог, город, подаренный Индрой и построенный Вишнукарном». Произнести название города по-тайски могут только тайцы, поскольку это самое длинное официальное название среди всех существующих ныне городов на нашей планете.

О столице Таиланда можно сказать, что там очень грязный воздух и с любой возвышенности панораму города портит густое покрывало смога, а роскошный небоскрёб может стоять рядом с развалюхой, которой бы постеснялись бродяги в Гондурасе.

Ещё можно отметить, что здесь самое неэффективное метро, которое только можно себе приставить в мегаполисе, сравнимом по численности населения с Москвой.

Что можно и чего нельзя в Таиланде

Нельзя прикасаться рукой к тайцу.

Вдвойне нельзя прикасаться к его голове — там ангел сидит, спугнёшь.

Также нельзя показывать на что-либо ногой. Особенно на тайца. Стопа — самая грязная часть тела, и если вы привыкли сидеть нога на ногу, то от этой привычки лучше в Таиланде отказаться. Или постоянно следить за тем, чтобы на прямой, проходящей от вашей пятки по стопе и далее, никого не было. Иначе получите, что вы показали на человека стопой, а это смертельное оскорбление.

Осторожно, лохотрон

Если сравнивать с Россией, то по уровню «разводов» иностранцев страна находится в 90-х годах прошлого века. Это особенно актуально для туристических центров.

Например, вы легко и очень дешево взяли мотороллер на несколько суток или несколько часов. Покатались. А когда приехали его возвращать, хозяин нашёл в нём внутреннее повреждение, не совместимое с дальнейшей жизнью этого транспортного средства. И вам нужно будет заплатить 100-500-1000 долларов за его ремонт.

И можно с уверенностью ска-



В Бангкоке роскошный небоскрёб может стоять рядом с развалюхой

зать, что вы их заплатите. Ибо если нет, таец просто напишет заявление в полицию, и вас не выпустят из страны. А полиция в любом инциденте между тайцем и иностранцем всегда принимает сторону тайца.

Исходя из этой особенности, при организации туристических экскурсий будет лучше, если вас сопровождает тайский гид. Многие предпочитают сэкономить и не брать экскурсии от туроператора, который их доставил в страну. Но сторонние экскурсоводы в случае возникновения проблем («разводов») ваши проблемы решать не будут.

Как переходить дорогу в Таиланде

Это особое искусство. Прежде всего, забудьте о светофорах,

лучше вообще на них не смотреть. Иначе можете поддаться рефлексу и пойти на зелёный. А водители-то не в курсе, что человека на зебре давить нельзя. Они уверены, что не попасть под колёса — это ваша, а не их работа.

Так как же переходить дорогу? Желательно вместе с толпой тайцев. Толпу не задавят.

В Таиланде нет инженеров электрических сетей

Самое удивительное, что сразу бросается в глаза всем новоприбывшим в страну (по крайней мере, их мужской половине) — громадное количество электрических кабелей, развешанных как лианы вдоль улиц. На высоте — от одного до двух человеческих ростов.

Это объясняется тем, что любой таец, нуждающийся в электричестве (для своего нового дома или ещё для чего) просто тянет собственный кабель от ближайшей электростанции.

Контрафакт

И напоследок нужно сказать о контрафакте. Он тут везде. Важно запомнить, что всё, связанное с лекарствами, кремами и маслами от и для загара, можно безбоязненно покупать только в фирменных магазинах и в аптеках. Аптеки, кстати, курирует лично дочка короля, химик по образованию, открывшая и запатентовавшая новый вид биотоплива.

Сергей ШИЛОВ

Кулинарные вершины Бангкока

Грохот взрывающихся фейерверков, вспышки высоко взлетевших ракет озаряют яркими огнями звездное небо над ночным Бангкоком. Такая кутерьма царит в «Городе Ангелов» на Китайский Новый год. Особенно в китайском квартале нет конца радостному веселью. С Новым годом! Да здравствует Бангкок!

Бангкок необычайно колоритен во всех проявлениях восточной культуры, в том числе и в кулинарии.

Рассвет — закат

Над старым Бангкоком возвышается 65-этажный небоскрёб State Tower, отражающий по вечерам своим стеклянным фасадом свет заходящего солнца. К тому же он увенчан золотым куполом. Здесь, в одном из лучших ресторанов, посетители наслаждаются аперитивом. При этом в свете заходящего солнца можно полюбоваться на мерцающий поток огней большого города.

По соседству, в «Сироко», можно отвежать лучшие блюда средиземноморской кухни. А можно посетить «Бриз», специализирующийся в Бангкоке на приготовлении рыбных блюд высокого качества и способный удовлетворить все запросы гурманов.

Лакомые блюда родом из Берлина

Однако если и есть что-то, превышающее все кулинарные достижения, то это Mezzaluna. Ресторан пред-



Встреча китайского Нового Года в Китайском квартале

лагает соединение средиземноморской и азиатской кухни. Два немецких повара из Берлина, братья-близнецы Мэтт и Томас Зюринг, готовят изысканные блюда, способные пощекотать вкус любого гурмана.

Например, баранина из долины Роны с корнем петрушки, настурцией и кинзой. Или омар из Новой Шотландии со свеклой, клюквой, маринованным луком и зеленью цикория. Каждое блюдо искусно сервировано и подается в соответствующей посуде в музыкальном сопровождении струнного квартета.

Утонченность тайской кухни

Но где, скажите на милость, можно познакомиться с

истинной тайской кухней? Для этого не надо ходить далеко: несколько этажей вниз — и вы оказываетесь в кулинарной школе-кафе Mozu.

На закуску здесь предлагается коктейль из креветок, утонченный вкус которого создается комбинацией из двенадцати ингредиентов. Затем подается суп из морепродуктов, без которого невозможно представить тайскую кухню. Суп готовится в строго определенной последовательности: три мясистые креветки вместе с лимонной травой, острый перец чили, свежие моллюски, рыбный соус, сок лайма, паста из жареного перца чили и некоторые другие ингредиенты — вкус фантастический!

Далее следует блюдо из грудки ягненка, называемое Гаен Киев Ван Кай. Здесь много зеленой пасты карри, кокосовый крем, пальмовый сахар и даже рыбный соус, который, по-видимому, и создает совершенно законченный вкус.

Вина Востока

К хорошей еде требуется хорошее вино. И оно с недавних пор производится здесь, на родной земле. Скажете, это невозможно? Визит в Siam Winery на окраину Бангкока доказывает обратное. Здесь производят красное и белое вино из разных сортов винограда, и, как показывает дегустация, в винном погребе в дубовых бочках хранятся вина, способные удовлетворить самые утонченные вкусы.

Бернд КРЕГЕЛЬ