



На троих...
по-вьетнамски.
Рисунок с натуры
Александра Галаганова



И вот идёшь ты по городу и встречаешь лавочку. В десятилитровой бутылки стоит мутно-коричневая жидкость — это и есть настойка. Вьетнамцы подходят и поднимают стопку-другую. Это в городе. А в деревне ещё интереснее. Здесь со времён французской колониальной зависимости вовсю гонят самогон. И когда объявили монополию на производство алкоголя, такой полуподпольный самогон получил название «куок луй» (дословно — государство отступает). В общем, весьма похоже на Россию.

Обычную вьетнамскую водку здесь делают, разумеется, из риса, реже — из сахарного тростника. Самые популярные марки — «Неп Мой» и «Ле Мой». **Много страшноватых на вид настоек — на лекарственных травах, змеях, древесной ящерице гекконе, на морских коньках и на внутренностях козла. Из бутылки то и дело тарачится на тебя то крокодилчик, то кобра, то динозавр какой-то!**

Если раньше вьетнамцы предпочитали пиво (отменное!) и рисовый самогон, то теперь их, конечно, же, совратили водкой. Причём, четверть века как нет Советского Союза, а здесь «живее всех живых» такой стереотип: если водка, значит — русская. К слову «водка» они часто добавляют «нга» (русский), не задумываясь, действительно ли это русская водка или её аналог, произведённый в другой стране. А всего здесь производят больше ста видов алкогольных напитков. Наиболее известными считаются алкогольные напитки, полученные путём брожения или перегонки из ценных сортов риса, например, рисовая водка из деревни Ван, рисовая брага из красного клейкого риса (зиеу неп ком) и из белого клейкого риса (зиеу кан), которую пьют из общего жбана через тростниковые трубочки.



Кровь змеюки в рюмку водки.
Неделю стоять будет!

Обед у вьетнамца, обед или ужин в ресторанчике должны сопровождаться приятным общением. Компания сотрапезников тщательно подбирается. Должна быть приятной и окружающей обстановкой — красивый естественный пейзаж в открытых ресторанах, продуманное внутреннее убранство в закрытых ресторанах. В ресторанчике сидят часа два. А семейные трапезы имеют ещё и сакральный смысл — общение с предками: угощения, прежде чем их подадут на стол, выставляют на алтарь предков для «совместной с духами» праздничной трапезы. Вьетнамская кухня насчитывает более 500 национальных блюд, каждое приготовлено по специальному рецепту плюс весьма доступные цены. Весьма! Много блюд из морепродуктов, но полно еды из курицы, говядины, свинины и овощей. Особыми деликатесами считаются **блюда из змей, черепах, дичи и собак.** Живых животных держат во дворе ресторана.

Гость сам выбирает животное, которое на твоих глазах и умерщвляют. Если это змея, то гость (либо уважаемое лицо в компании, либо тот, кто будет оплачивать совместную трапезу) может отведать тёплое сердце и кровь змеи, растворённые в рисовой водке. Обычно подают 10–20 различных блюд, приготовленных из выбранной змеи. Но змея — это гостям. Сами же вьетнамцы — **ЖЁСТКИЕ ВЕГЕТАРИАНЦЫ.** Это вызвано сложной системой постов в буддизме и культе предков. Нас рассаживают за столом... Подают влажные салфетки для рук. Гостей размещают согласно своей значимости. Самое почётное место — для гостя или хозяина. **Сегодня это почётное место занимает обозреватель «Русской водки».**

Едим, как можем, палочками. Для палочек, рядом с чашкой, предусмотрена специальная подставка, куда кладутся палочки в перерывах. Кроме того, палочки можно положить поверх чашки, однако этот жест означает, что приём пищи закончен. Ни в коем случае нельзя оставлять палочки для еды в чашке с рисом в вертикальном положении — это глубоко символично и используется только на алтаре давно умершего предка. Трапеза во Вьетнаме считается коллективным мероприятием. Поэтому самые лучшие и самые вкусные кусочки пищи того или иного блюда следует предложить гостю. Это сначала удивляет. Ты сидишь за своей тарелкой, а тебе «тычут в нос» соседними палочками! В лучшем случае сосед перевернёт свои палочки другим концом! Но всё равно тебя подкармливают, как ребёнка. **Рассчитывается во вьетнамском ресторане один из участников трапезы, совершенно не обязательно мужчина.**

Вьетнам включён в шестое издание «Мировой атлас вин» как один из производителей достойного виноградного вина. Красные и белые виноградные вина начинались в Далате, когда Вьетнам был колонией Франции. Здесь, в горах, более прохладно, чем в остальном душном Вьетнаме, поэтому вино получается отменным. Наиболее известно красное сухое Dalat Superior, им угощают самых высоких гостей во время их визитов. Есть и тутовое вино. Одним из лучших является «Mulberry Wine» от «Vang Dalat».

При расчёте отнюдь не считается неприличным в присутствии гостей перепроверять счёт. Чаевые во Вьетнаме не приняты оставлять, напротив, хозяин ресторана иногда выставляет на стол для уважения гостей какое-нибудь дополнительное, бесплатное блюдо, напиток, фрукты. Что ещё интересно и приятно совсем по-нашенски. Для вьетнамцев очень важно вернуться домой вовремя — к обеду или к ужину (обычно вьетнамцы обедают в 11–12 часов дня, а ужинают в 18–19 часов) вместе с остальными членами семьи. Даже если опаздываешь, дома тебя будет ждать еда на столе, а скорее всего и семейный ужин будет отложен до прихода хозяина.

Один вьетнамец может иметь только два мотоцикла, а вот детей и автомобилей — сколько угодно



Один вьетнамец может иметь только два мотоцикла, а вот автомобилей — сколько угодно. Но поскольку авто безумно дорого, то лишь немногие пользуются этим правом. Зато мотоциклы настолько популярны, что уникальное явление — мотоциклетные пробки — во Вьетнаме вполне обычное дело! Крайне мало светофоров, отчего уличное движение очень напоминает броуновское. Но даже если ты выпил и решил перейти дорогу в час пик, не страшно. Здесь советуют: «Если нужно перейти дорогу, выходите на проезжую часть и идите дальше, а мотоциклисты вас сами объедут». И хотя переходить улицу довольно страшно, бояться не стоит. Превышение скорости на дорогах ещё большая редкость, нежели светофоры. Слишком велик штраф.