

Condé Nast Traveller

ВЫИГРАЙТЕ
РОМАНТИЧЕСКИЕ
ВЫХОДНЫЕ
В МАДРИДЕ

ОКТАБРЬ-НОЯБРЬ
2015

САМЫЕ
КРАСИВЫЕ
МЕСТА

РИМА
СО СВЕТЛАНОЙ
ХОДЧЕНКОВОЙ

13

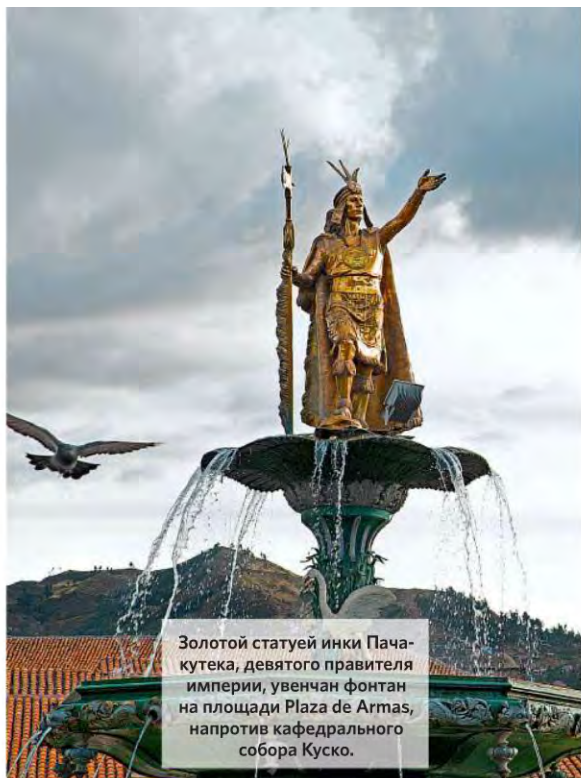
ПРИЧИН
ОТДЫХАТЬ
В РОССИИ

- НЕДОРОГИЕ ОТЕЛИ
- НЕТРОНУТАЯ ПРИРОДА:
ШПИЦБЕРГЕН И ЯМАЛ,
ДАГЕСТАН И САХАЛИН

КУДА ПОЙТИ
ГУРМАНАМ

**В БАВАРИИ,
БАРСЕЛОНЕ,
БУРГУНДИИ**





Золотой статуей инки Пачакутека, девятого правителя империи, увенчан фонтан на площади Plaza de Armas, напротив кафедрального собора Куско.

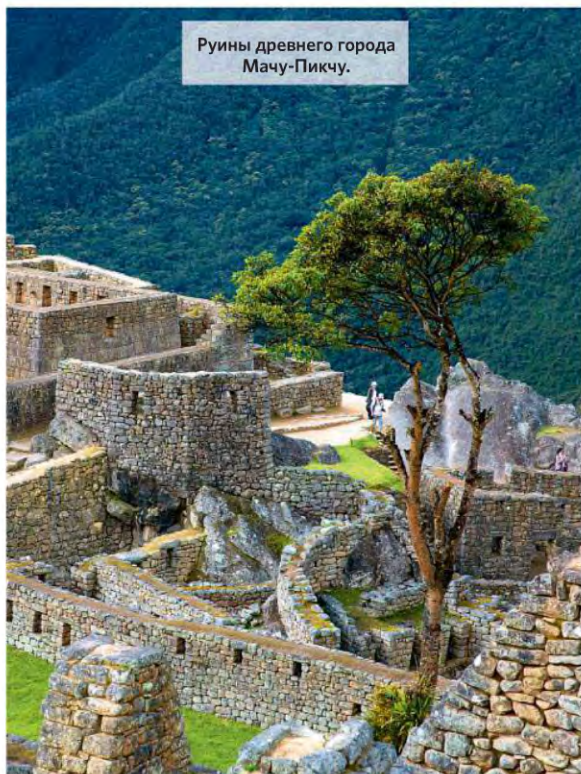


Киноа, авокадо, помидор, кинза – четыре основных ингредиента перуанской кухни. На фото: севиче из киноа в ресторане Senzo.

ФОТО:
ALEX DEL RIO

ГОЛОВА

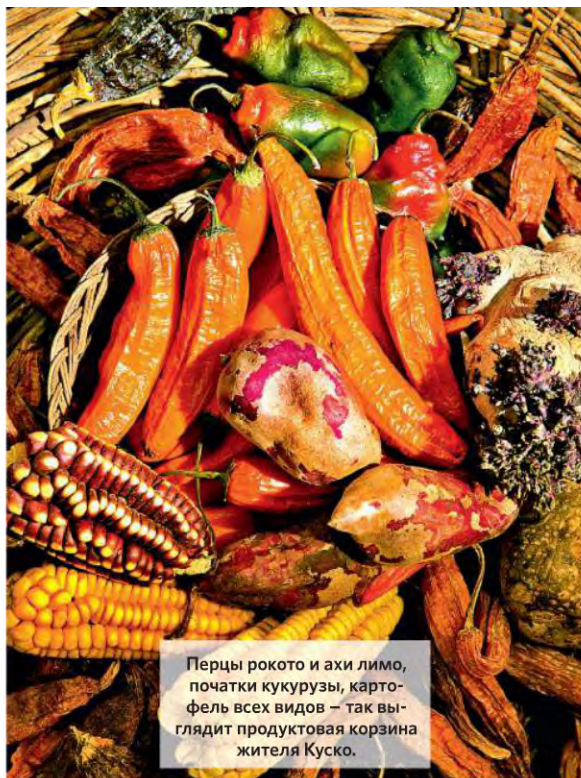
**ЗА ДЕНЬ И НОЧЬ В ГОРОДЕ-МУЗЕЕ КУСКО МОЖНО
ОСТАНОВИТЬСЯ В БЫВШЕМ МОНАСТЫРЕ И ВЫПИТЬ ЧАЙ**



Руины древнего города Мачу-Пикчу.



Индейцы кечуа, потомки инков, живут на территории Куско многие столетия.



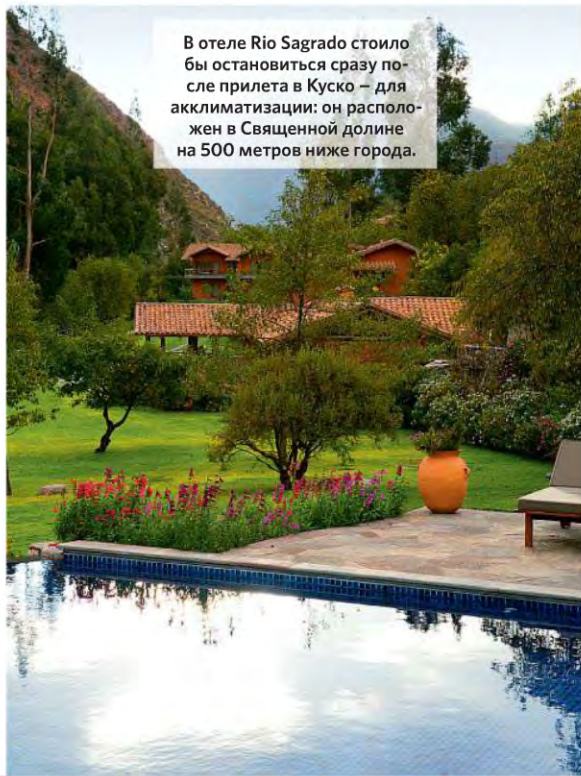
Перцы рокото и ахи лимо, початки кукурузы, картофель всех видов – так выглядит продуктовая корзина жителя Куско.



Из окон номеров отеля Belmond Monasterio можно изучать купол и колокольню кафедрального собора.

В ОБЛАКАХ

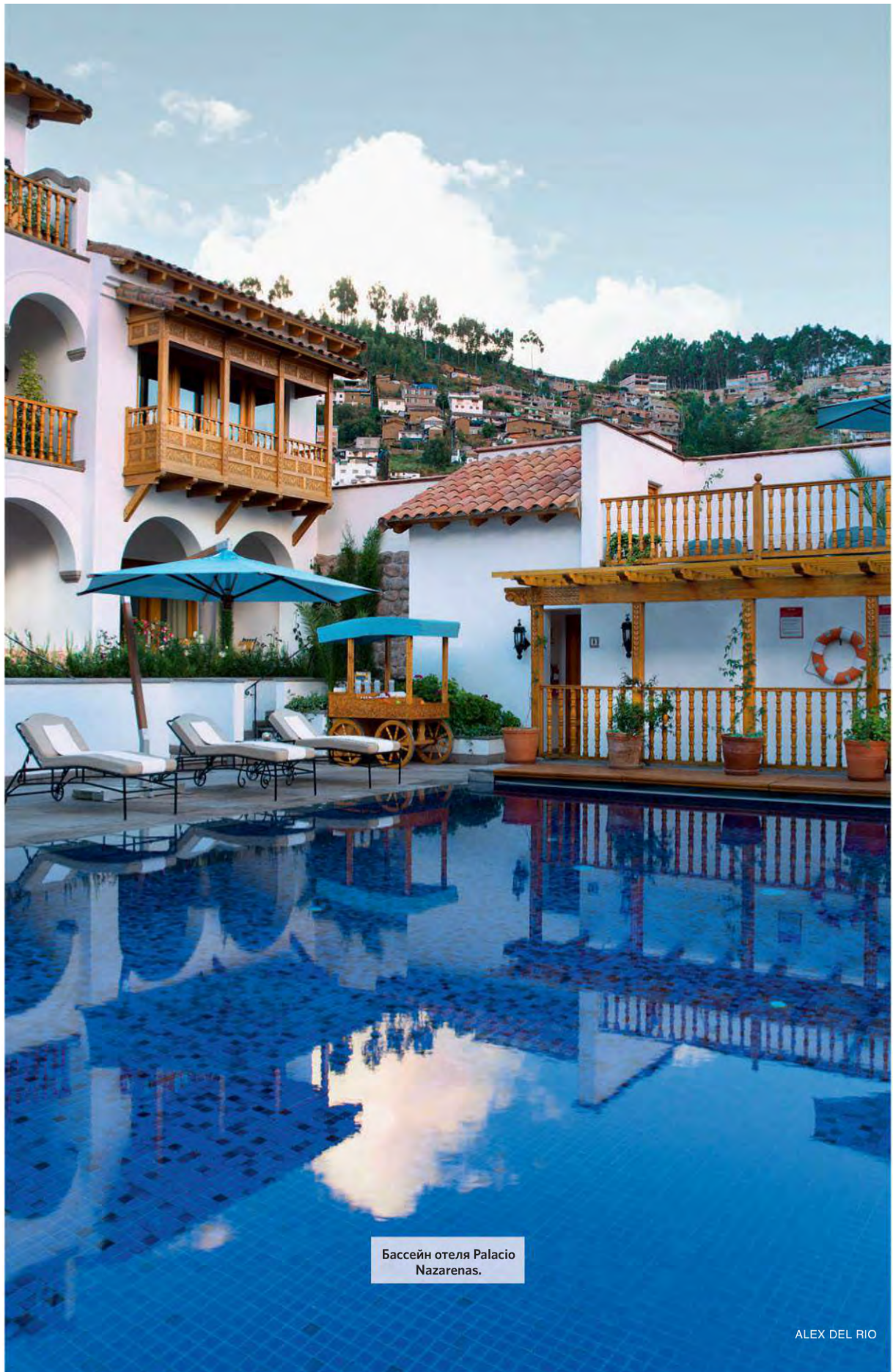
ИЗУЧИТЬ ТЫСЯЧЕЛЕТНЮЮ ИСТОРИЮ ПЕРУ. ЕСЛИ ИЗ ЛИСТЬЕВ КОКИ, КАК ГЕННАДИЙ ИОЗЕФАВИЧУС.



В отеле Rio Sagrado стоило бы остановиться сразу после прилета в Куско – для акклиматизации: он расположен в Священной долине на 500 метров ниже города.



Девочки в национальных нарядах и козлята – обычные герои кусских фото для инстаграма.



Бассейн отеля Palacio Nazarenas.



Самолету даже не пришлось сильно снижаться: вылетев из Лимы и поднявшись выше вечных облаков, закрывающих перуанскую столицу от солнца, аэробус компании LAN за полтора часа долетел до Куско и привземлился на четырехкилометровой высоте, в узком коридоре, образованном Андскими вершинами. По-хорошему – так делают все разумные туристы – мне стоило бы без промедлений спуститься на пару тысяч метров вниз, в долину реки Урубамба, съездить оттуда в Мачу-Пикчу, дать организму привыкнуть к высокогорью. Перестать задыхаться. Превратиться в нормального человека. И только потом возвратиться в Куско, в столицу инков, разрушенную испанцами, в центр того мира, который я люблю, несмотря на одышку и давление.

Но времени на этот раз было в обрез, в Лиме ждали дела, я прилетел в Куско на выходные и прямо с самолета, тщательно пытаясь надыхаться лишенным кислорода воздухом, отправился в Куско. На сносном английском таксист выдал последние новости: свинина подорожала; дураки, ушедшие в горы без проводника, потерялись и нашлись; улицу перед муниципалитетом сделали пешеходной. Без пробок, через какие-то дворы, узкие переулки, иногда поперек движения, он быстро довез меня до гостиницы и сдал портье отеля Palacio Nazarenas на площади Nazarenas. Я выпил пару чашек чая из листьев коки (говорят, этот напиток, напоминающий по вкусу отвар банного веника, помогает справиться с высотной болезнью), поднялся, тяжело дыша, на второй этаж, уселся в кресле на балконе и прислушался к голосу города. Наверху, в районе San Blas, били колокола, по-соседству кричали птицы, где-то лаяли собаки. С балкона можно было увидеть только черепичные крыши, всполошенных птиц и горные вершины. Людям, кошкам и собакам в этой картине места не было, от них остались только звуки.

Отель Palacio Nazarenas квартирует в бывшей резиденции конкистадора Мансио Серры де Легуисамона, которая была построена на руинах инкского дворца. До отеля в здании находилась обитель для девиц, удаленных родителями от соблазнов светской жизни без пострига, эдакий богоугодный интернат для божьих невест. Послушницы из числа дочерей местной аристократии молились, рукодельничали и торговали самодельными марципанами. Покупатели клали на поддон у входа в обитель

деньги и звонили в колокольчик. Поддон исчезал, а потом появлялся вновь – уже без денег, но с товаром. Клиенты никогда не виделись с марципановыми сестрами.

Сегодня Palacio Nazarenas – самый шикарный отель Куско, с первым в городе открытым бассейном и отменным рестораном, кухню которого отладил Вирхилио Мартинес, повар номер один Латинской Америки по версии рейтинга S. Pellegrino Latin America's 50 Best Restaurants. Три клуатра (крытые галереи с внутренним садом), фонтан, ручей, шикарные цветы, над которыми зависают колибри, – попадая в отель, забываешь, зачем приехал. Суета отступает, туристический раж сменяется монастырским спокойствием. В принципе, с территории Palacio Nazarenas и соседнего с ним отеля Monasterio, который занимает бывшее здание мужского монастыря, даже не надо выходить: историю инков и конкисты можно изучать по имеющимся артефактам. В Monasterio – отменная коллекция религиозной живописи и фантастической красоты резной золоченый алтарь; в Palacio Nazarenas – ювелирно подогнанные друг к другу гранитные инкские глыбы, из которых сложен фундамент. Плюс фрески, старые изразцы, решетки, скрипучие лестницы, фонтаны, колодцы. Все это – музейного качества, только не в музейной витрине и не под охраной, а в твоём номере, в гостиничном коридоре, во дворе.

Хотя если выйти из монастырских ворот на площадь Nazarenas и сделать два шага направо, попадаешь в настоящий Музей доколумбова искусства – MAP (Museo de Arte Precolombino). А там – экспозиция из фондов частного Museo Largo в Лиме (едва ли не лучшего в Южной Америке), четыре с половиной сотни экспонатов. Великолепная керамика, датируемая аж XIV веком до нашей эры, золото-серебро, резьба по дереву. Все это хочется рассматривать часами. А проголодаешься – во дворе музея, некогда бывшего церемониальным двором дворца Инки, где совершали жертвоприношения боже-ствам и религиозные обряды, есть стеклянный куб музейного кафе с неожиданно элегантным меню и учтивым официантом по имени Юрий, названным в честь Гагарина.

Вот этого – экспонатов мирового уровня и мирового же уровня кухни – в Куско полно. Привыкнув к высоте и решившись на вылазки из обители, за минуты добираться до →

**С ТЕРРИТОРИИ ОТЕЛЯ PALACIO NAZARENAS
МОЖНО НЕ ВЫХОДИТЬ. ФРЕСКИ. ИЗРАЗЦЫ, РЕШЕТКИ,
ФОНТАНЫ – МУЗЕЙНОГО КАЧЕСТВА, ТОЛЬКО НЕ ПОД ОХРАНОЙ,
А В ТВОЕМ НОМЕРЕ, ВО ДВОРЕ. ПО ПУТИ! НА ЗАВТРАК.**

кафедрального собора, где от серебра алтарей слепит глаза, или до архиепископского дворца, стены которого увешаны живописью. А потом делаешь шаг и попадаешь в другие храмы, храмы перуанской кухни – в ресторан Chicha шефа Гастона Акурио, предводителя перуанского гастрономического ренессанса, и на центральный рынок Mercado Central de San Pedro. Хоть рынок и ресторан знаменитого шефа и кажутся максимально удаленными друг от друга полюсами пищевого глобуса, готовят в обоих местах из одних и тех же продуктов: кукурузы (при инках район Куско был настоящей лабораторией по выведению новых сортов маиса), картофеля, помидоров, киноа, субпродуктов, свинины. Концепция местного и сезонного в горах – естественная необходимость, другого тут не водится.

Забавно, но и религиозную живопись начинаешь воспринимать иначе, испытав на себе действие перуанской кухни (и чая с листьями коки). Вот, к примеру, огромная «Тайная вечеря» Маркоса Сапаты в кафедральном соборе, работа 1753 года. По ней можно изучать кусский рацион середины XVIII века. В центре стола – тарелка с зажаренной на вертеле шиншиллой (именно шиншиллой!), в мисках – половинки папайи, початки кукурузы, картофелины, в стаканах – чича, пиво из ферментированной кукурузы. Шиншилле теперь в Куско особо не готовят. А вот морских свинок – очень даже, это местный деликатес, праздничное блюдо.

Другая моя любимая кусская «Тайная вечеря» находится в архиепископском дворце. Еда на столе весьма условная, зато по картине можно судить о том, как в Куско триста лет назад развлекались. Стол стоит посреди театральной сцены, Иисус с апостолами – вокруг него, зрители – индейцы и черные рабы – в стоячем партере, знать – в ложах. Перед сценой – подушечки, на которые почетные гости представления могут преклонить колени.

До прихода испанцев урбанистическая концепция «пупа земли» (так с языка кечуа переводится Куско) была простой: каждый новый правитель империи, получая свой пост по наследству от отца, должен был покинуть дворец, в котором он вырос, и построить новый. Террасы города, карабкавшегося все выше в горы, постоянно пополнялись домами, сложенными из огромных, идеально подогнанных друг к другу гранитных валунов. Потом пришел Франсиско Писарро, и началась новая история Куско, уже не столицы империи, а испанского города, вознесенного на тысячи метров над уровнем океана. Церкви, монастыри и дома аристократов вставали вместо дворцов и храмов инков. Потом землетрясения разрушали испанскую постройку, и посреди руин снова вставали сложенные из каменных глыб стены. Так архитектурная борьба инков с пришельцами и продолжалась до середины прошлого века, пока местные жители после очередного землетрясения не потребовали оставить заново вылезшие из-под колониальных остатков инкские стены в покое. И оказались правы: сооружения инков, проросшие сквозь испанскую архитектуру, превратили Куско в туристическую столицу нового мира.

Гид: КУСКО

КАК ДОБРАТЬСЯ

Из столицы Перу Лимы в Куско ежедневно вылетает полсотни рейсов местных авиакомпаний, например **LAN** (lan.com, \$300 в оба конца).

Лучшее время для путешествия в Куско – с апреля по сентябрь. Виза в Перу для туристической поездки на срок не более 90 дней гражданам России не требуется.

ГДЕ ЖИТЬ

Palacio Nazarenas ОТЕЛЬ в здании бывшего женского монастыря. В некоторых из 55 номеров сохранились оригинальные фрески и прочие элементы декора (к примеру, в «апартаментах настоятельницы» потолок расписан розовыми розами). Есть бассейн под открытым небом, спа и ресторан новой андской кухни Senzo.
144, Plaza Nazarenas, belmond.com, \$595.

Belmond Monasterio 122 номера располагаются в здании бывшего мужского монастыря. В El Tiraу – одном из двух ресторанов – во время ужина живую исполняют оперные арии.
140, Calle Palacio, belmond.com, \$385.

ГДЕ ЕСТЬ

Chicha Ресторан отца современной перуанской кухни Гастона Акурио. Попробуйте севиче из форели, фаршированные перцы рокото и зажаренную на открытом огне морскую свинку (ужин с кукурузным пивом чича – от \$40). На сайте ресторана есть словарь перуанских гастрономических терминов.
261, Plaza Regocijo, chicha.com.pe

Mercado Central de San Pedro

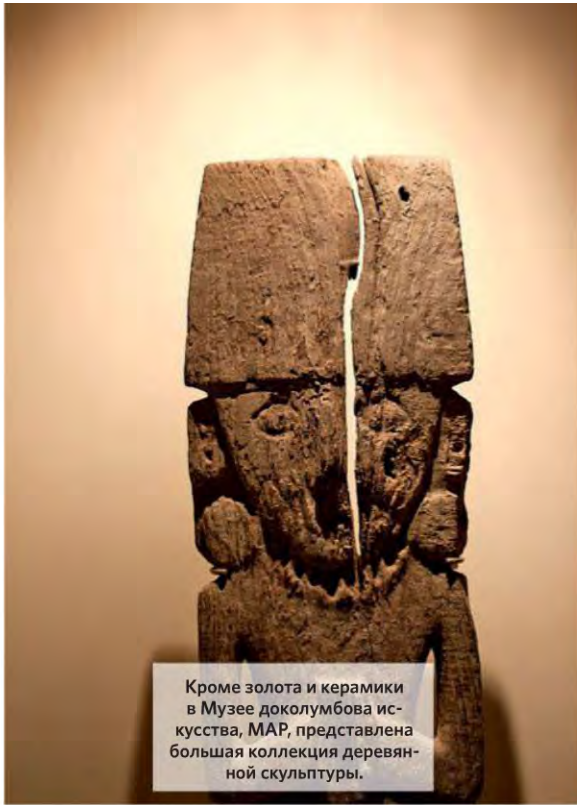
Центральный рынок Куско. Здесь можно купить любые местные продукты, от молочных поросят и морских свинок до лягушек, а также сотни видов кукурузы, перцы любого цвета и степени остроты, необычные злаки. Но главное – на рынке с раннего утра подают невероятно дешевую раблезианскую еду: густую мясную похлебку, потроха, жареных поросят. Завтрак, после которого можно весь день не есть (так и делают местные), обойдется в \$5.
Plaza San Pedro.

ЧТО ПОСМОТРЕТЬ

Museo de Arte Precolombino Небольшой, но отлично придуманный музей. 450 экспонатов отобраны из фондов Museo Larco, лучшего музея Лимы. Особо впечатляют разделы золота и керамики доколумбовых цивилизаций Перу, некоторым образцам больше трех тысяч лет. В MAP Café во дворе музея закажите каннелони из киноа с трюфелем, фаршированные перцы и тартар из форели (обед – от \$35).
231, Plazoleta Nazarenas, +518 424 2476, открыт ежедневно с 10:00 до 22:00, вход – \$6.

Museo Palacio Arzobispal В залах резиденции архиепископа Куско хранится отличное собрание картин, написанных местными авторами в XVII–XVIII веках. Обратите внимание на своеобразные интерпретации евангельских сюжетов. Во внешней стене музея есть знаменитый камень с двенадцатью углами – образец работы инкских каменотесов.
Calle Hatunrumiyoc, открыт ежедневно с 8:00 до 18:00, единый билет на посещение музея, кафедрального собора и нескольких церквей – \$15.

НА РЫНКЕ САН-ПЕДРО ПОДАЮТ ДЕШЕВУЮ РАБЛЕЗИАНСКУЮ ЕДУ: ГУСТУЮ ПОХЛЕБКУ, ПОТРОХА, ЖАРЕННЫХ ПОРОСЯТ. ПОСЛЕ ТАКОГО ЗАВТРАКА МОЖНО НЕ ЕСТЬ ВСЬ ДЕНЬ.



Кроме золота и керамики в Музее доколумбова искусства, МАР, представлена большая коллекция деревянной скульптуры.



Для перуанцев ламы – главные одомашненные животные. На них возят грузы, из их шерсти вяжут пончо и накидки овайо, их мясо употребляют в пищу, а с их детенышами играет детвора.



Во времена инков сообщение между Куско и Мачу-Пикчу (на фото) было исключительно пешим. Инки не знали колеса и не имели ездовых животных.

ALEX DEL RIO