

Содержание

Поздняя осень в Тоскане 9
Холодные ветра Вольтерры 24
10 правил итальянской кухни 27
Борги, дожди и вампиры 32
Частичка души Сиены 38
Карты Таро и драконья травка 43
Маленькие вкусности долины Эльза 47
Львы и ливни Флоренции 68
Ужин с Лоренцо Великолепным 84
Время трюфелей 96
Сказки утки Гвендолины 119
Бухта сказок у Залива Молчания 119
Кухня святого Стефана 123
Песто — символ Лигурии 131
Синьора Гвендолина 135
Корнилья и ее сокровище 137
Добрые драконы Лигурии 143

Спуманте, фридзанте, граппа! 152
Генуя и ее легенды 163
Кулинарные секреты бабушки Тицианы 183
Аромат юга 189
Белла Наполи 189
Кофе — это счастье напополам 206
Легенды Неаполя 213
Неаполитанская кухня 223
Под сенью Святителя 246
Кухня Бари 261
Беппе из заброшенной деревни 270
Прекрасная земля Лукания 278
Древняя кухня Базиликаты 286
Лукания волшебная 297
Кулинарные секреты тети Серафины 308
Все дороги ведут в Рим 310
Вечный город 310
Авентин и немного о любви 314
И три кота в придачу 319
Секреты и иллюзии римских храмов 324
Пять столпов римской кухни 337
Перловая каша этрусской Тушии 350
Меню Лукреции Борджиа 355
Quo Vadis 361



Vai in trattoria con religiosità come quando visiti lo studio di un artista. Ricevi il cliente come un ospite sacro, dagli da mangiar bene, e cosi sià! (da "Storie di Cucina" di Arnaldo Miniati, pittore e ceramista Fiorentino del autore degli affreschi nella chiesa di S. Maria Vergine)

Приходите в тратторию с тем же религиозным пылом, с которым идете в мастерскую художника.

Встречайте клиента как священного гостя, дайте ему вкусно поесть и да будет так!

(Из «Истории Кухни» Арнальдо Миньяти, флорентийского художника и керамиста, автора фресок в церкви Девы Марии)



Т ри слове «Италия» в голове проносится множество картин. И вдруг все замирает, и один образ затмевает все и согревает теплым ароматом, радостью с ноткой ностальгии. Это крохотная керамическая чашечка с толстыми стенками.

Дело не в том, что здесь лучший в мире кофе, и не в том, что первая кофемашина была изобретена в Италии. Просто кофе — это неотъемлемая часть итальянской жизни.

Италия разнообразна, как разноцветная мозаика, сложенная из кусочков некогда полновластных княжеств и графств, диалектов и традиций, музыки и кулинарных рецептов. Французский дух Пьемонта и австрийский Южный Тироль, греческий, арабский, византийский юг, мое любимое «сердце» Италии — Тоскана, Умбрия, Эмилия-Романья настолько разные, что не устаешь удивляться и влюбляться заново. В каждом регионе свои кулинарные традиции, в каждом городке свое рождественское блюдо, в каждой деревне свой вид пасты и свой соус для нее.

Но одно остается неизменным, от севера до юга, от Сицилии до Трентино: *горячий глоток бархатного эспрессо*.

Путешествуя по Италии, мы ждем встречи с шедеврами искусства, будь то живопись, скульптура, архитектура или музыка, с прекрасными городами и захватывающими видами. Но есть и другой пласт, обычно остающийся в стороне. Это сказки и городские легенды. События, случившиеся когда-то давно — а может, их вовсе никогда и не было! — за прошедшие века обрастают волшебными подробностями.

Добро пожаловать в Италию, где горят свечи у киота с образом Мадонны, у лесного ручья плачут феи, спит в горной пещере дракон, семь волшебниц приходят с дарами к младенцу в древней Лукании, а юная римская студентка готовит пасту по рецепту Лукреции Борджиа.

Нас ждет *итальянская осень* с горячими супами в тосканских тратториях и сладкими винами Лигурии, колокольным звоном над опавшей листвой на набережных Рима и первыми клементинами на деревенских рынках.

И какая же осень без итальянского эспрессо, бодрящего в жарком октябре или согревающего в ноябрьском тумане!

В большом городе или маленьком борго, заходя в бар, мы поднимаем палец в традиционном: «Ун кафе!» Я приглашаю в осеннее путешествие с чашечкой кофе.





Поздняя осень в Тоскане

тим утром туман вновь опустился на долину.
Сверху над старым борго еще светила дуна, чуть

Сверху над старым борго еще светила луна, чуть ниже все скрыла прохладная влажная пелена, так не похожая на теплые летние туманы. Старый замок словно парил в невесомости, над размытыми огнями нижнего города.

Туман скрыл все. Где-то там, вдали, таял всадник на сером коне под флорентийским балконом, вспыхивал отблеск огня в бокале тосканского принца, мерцали свечи в пустом зале холодного замка.

Эти картины ускользали все дальше и таяли в тумане, и осенний дождь окончательно стирал даже неясные их следы на мокром окне.

Мы уезжаем, чтобы возвращаться. Но многое так и останется в воспоминаниях, и никогда больше не повторится, даже если вернешься еще раз, и еще тысячу раз. С разбега окунувшись в осеннюю тосканскую ночь, ты не найдешь ни следа тех прекрасных картин, которые уплыли в бесконечность тумана.

- Уже пора рыдать, расставаясь с Тосканой? спросила я в последний вечер у камина в замке.
 - Завтра, завтра, ответили мне, пока еще рано.
 - Завтра будет некогда!
 - Ну, тогда потом, ночью, когда пойдешь спать.
- A это неинтересно, зачем рыдать, когда никто не увидит!

Так и не удалось...

* * *

Все началось со смешной истории.

Прилетев в миланский аэропорт Мальпенса поздним ноябрьским вечером, на поезд до Флоренции я не успевала, и пришлось заночевать в Милане.

На ужин я спустилась в ресторан отеля. За соседним столиком восседали два туриста из какой-то азиатской страны, похожие на российских хулиганов из девяностых: в спортивных костюмах, с татуировками, они громко смеялись и почти не говорили по-английски.

Официант во фраке с бабочкой церемонно принес им бутылку «Бароло», самую дорогую в меню. Один из парней отхлебнул из бокала, и вместо того, чтобы благосклонно кивнуть или наоборот, попросить заменить бутылку, поднял глаза на официанта и сказал:

— Айс.

Официант продолжал непонимающе смотреть.

- Айс, повторил парень, вот сюда, в бокал с вином айс!
 - В «Бароло»... лед? официант был близок к обмороку.
- Hy! Говорю же айс! примерно так по интонациям звучал ответ.

Официант удалился, а парни опять захохотали: — Он слово «лед» не понимает!!!

Итальянский официант не мог положить лед в бокал с «Бароло», он бы скорее сделал себе харакири.

Но выход из положения был найден. У столика моих соседей появилось ведро для шампанского, полное льда. Туда и водрузили бутылку.

Официант пребывал в бледно-отрешенном состоянии. Думаю, в таком же ужасе пребывало и «Бароло», одно из самых известных и дорогих вин Италии.

* * *

Ранним утром я отправилась на вокзал и довольно скоро оказалась во Флоренции.

Дождь лил стеной, но свет фонарей, окон и витрин создавал такую игру отблесков на мокрых камнях, что накрывало ощущение близкого Рождества.

Ноябрьская Флоренция была пуста, непогода разогнала вроде бы готовых ко всему туристов, и я получила огромное удовольствие от одиноких утренних походов по обязательной флорентийской программе.

Совершенно другие впечатления, когда ты бродишь по безлюдным дворцам и музеям, замираешь в одиночестве у фресок Беноццо Гоццоли в Капелле Магов, тебе радуются в старой библиотеке Лаурентине, где проходит выставка книг Лоренцо Великолепного, разрешают сорвать лимон в саду палаццо Медичи — Риккарди.

И даже не возражают против фото, что обычно строжайше запрещено, правда, с обещанием вернуться вечером на чашку кофе со скучающим гидом по имени Марко, который совершенно бесплатно бегает с тобой по залам палаццо, а чем ему еще заняться дождливым осенним днем?

На пьяцца Синьории только маленькие группки туристов под зонтами, ежась под ливнем, бегут за промокшим гидом. А ты входишь в рафинированное, элегантно-прекрасное кафе

«Rivoire», сбрасывая пальто именно так, как об этом пишут в дамских романах — не глядя, куда оно падает, не испытывая ни минуты сомнения, что его могут не подхватить.

И подхватывают, и цокаешь каблуками за столик, и просишь чаю:

— Да, синьор, у меня назначена встреча, — и благосклонно принимаешь пару риччарелли — вкусных миндальных пирожных «от заведения».

Кафе «Ривуар» стоит на углу пьяцца Синьории не первое столетие.

В 1872 году Энрико Ривуар, королевский шоколатье династии Савойя, открыл свой ресторан во Флоренции, он хотел, чтобы его произведения были доступны не только избранному кругу высшего света. И неудивительно, что именно здесь, во Флоренции, известной своим хорошим вкусом, появилось его заведение.

И сегодня, сто пятьдесят лет спустя, «Rivoire» считается ориентиром для всех любителей вкуса в сочетании с элегантностью. К чашечке кофе и огромному выбору чая здесь подадут шоколад и пирожные, десерты, приготовленные по старинным рецептам.

В подвале здания расположились лаборатории, где современные кондитеры и шоколатье работают над созданием новых блюд или восстанавливают старые по средневековым книгам.

Это место деловых встреч за чашечкой кофе или чая среди определенного круга флорентийцев, здесь не заключают сделок и не обсуждают серьезных вопросов, но завязывают дружеские и партнерские отношения.

И неудивительно, что после чая в кафе «Rivoir» мы отправляемся в палаццо Веккьо, углубляясь в его официальные помещения, на встречу с мэром Флоренции. И расступаются полицейские, охраняющие вход, и тебе вдруг говорят:

— Дотронься до перил.

- Зачем?
- Дотронься.

Я дотрагиваюсь, с испугом отдергивая руку от холодной поверхности, и жду подвоха.

Но слышу смех:

— Этих перил касался Лоренцо Великолепный.

Мы пьем кофе в клубе канотьери, в подвале под галереей Уффицы, и со знанием дела обсуждаем, что еще пара дней таких ливней, и Арно выйдет из берегов, и город будет в опасности. Потом спускаемся к реке.

Здесь уже нет зеленого лужка, где обычно стоят столики для членов клуба, где пьют игристое просекко во время традиционных регат. Сейчас все покрыто водой, прямо у наших ног несется с огромной скоростью серо-желтая вода Арно.

Потом мы спускаемся еще ниже, в подвалы клуба, и я трогаю старые деревянные лодки, которые уже давно не используют в гонках, они стоят здесь в подземном «гараже» как кусочек истории.

— Сюрприз! — говорят мне, и мы поднимаемся по узкой лестнице куда-то вверх и неожиданно оказываемся в коридоре Вазариано, закрытом для публики.

К Боттичелли я приду в другой раз, ранним утром, к открытию, к изумлению служителей вихрем пронесусь по залам, почти не останавливаясь у прочих картин, чтобы наконец-то добежать до Боттичелли и Липпи и замереть, вновь изумляясь современности лиц на полотнах любимых художников.



На вечер была назначена встреча с подругой Анной, которая заранее предупредила, что обрела новые туфли на высоком каблуке и собирается их выгуливать, поэтому я тоже должна быть «в форме».

Забыв о булыжных тротуарах, я ее послушалась, натянула «выходные» сапоги на каблуке и отправилась в мастерскую Анны в Сан-Фредиано. Оттуда мы, поддерживая друг друга, побрели пить кофе по флорентийским мостовым, с риском подвернуть ногу.

Семья Анны не первое столетие живет в Сан-Фредиано. И детей в семье... десять! Анна по старшинству шестая. У большинства братьев и сестер тоже человек по пять детей, только у Анны одна дочь. Вся улица в Сан-Фредиано, по-деревенски спокойном, провинциальном районе Флоренции, в родственных отношениях между собой.

У моей подруги необычная профессия: Анна шьет обувь. Она насмешила меня предложением:

— Собери всю обувь, которую надо ремонтировать, и вези, я все сделаю.

Оказалось, это не шутка, теперь модно приезжать во Флоренцию из Северной Европы, достопримечательности посмотреть и заодно обувку заштопать.

К сожалению традиционных флорентийских мастеров — артиджани усиленно выселяет коммерция. Таких, как Анна, теперь раз-два и обчелся, даже в ее мастерской большую часть занимают фирменные сумки на продажу.

Весь вечер на телефон приходили сообщения от тосканских знакомых. Автор одного из них появился в нашем кафе через пару минут, он случайно оказался по соседству. Я познакомила их с Анной, назвав лишь одну из фамилий обладателя штук пятнадцати титулов, большинство из которых я так и не научилась выговаривать. Я порадовалась, что прилично оделась, а Анна, вечно жалующаяся на одиночество флорентийцев и закрытость флорентийского общества, порадовалась новому знакомству.

Мы даже отправились полным составом провожать меня до дома, для чего загрузились в длинное авто, нагло протискивающееся в узкие пешеходные улочки. У подъезда моего

отеля спутники помахали мне и, несмотря на протесты Анны (исключительно ради приличия!), ее тоже повезли домой.

Усаживаясь в автомобиль, Анна выпрямила спину и гордо оглядела улицу: ее новые туфли получили заслуженное средство передвижения.

* * *

Ранним утром, еще и пяти не было, я проснулась словно от толчка. Какая-то птица пыталась шепотом присвистывать за окном, а может, мне это почудилось, ведь стояла глубокая осень, из-за ставней не пробивалось ни лучика утреннего света, спали даже круглосуточно гремящие за окном моторино.

Я потопала к окну, распахнула закрытые на крючок ставни, старые, коричневые, истинно флорентийские. За окном не было ничего. Даже фонарей. Даже очертаний соседних домов, до которых, вчера, казалось, рукой можно дотронуться. И герб вечных соперников и врагов Медичи, семьи Пацци, на соседнем палаццо тоже пропал.

Подобное утро нередко в тосканских холмах, окружающих старинные городки. Не раз мы в полной мере ощущали его сырую промозглость в осенней Флоренции, и вот сейчас, в конце ноября, за окном снова стоял плотный ватный туман.

Я высунулась в окно и пригляделась: через несколько минут в тумане стал различаться город. Здания на другой стороне улицы казались набросанными импрессионистом: фонарь расплывался бледным желтым пятном, не было ни неба, ни мостовой, и даже все звуки и без того тихого утра, когда никто еще не проснулся и не торопится на работу, поглотил туман.

Вдыхая холодный ноябрьский воздух, я услышала издалека стук копыт.

Я смотрела на открытые старые ставни, на пелену за окном, ставшую чуть-чуть светлее, и чувствовала себя в той Флоренции эпохи Кватроченто, о которой так много читала.