

Юлия Евдокимова

Вкус итальянской осени

кофе, тайны и туманы



Еда, города, истории. Книги со вкусом путешествий

Юлия Евдокимова

**Вкус итальянской осени.
Кофе, тайны и туманы**

«ЭКСМО»

2019

УДК 641.55+913(450)
ББК 36.997+26.89(4Ита)

Евдокимова Ю. В.

Вкус итальянской осени. Кофе, тайны и туманы /
Ю. В. Евдокимова — «Эксмо», 2019 — (Еда, города, истории.
Книги со вкусом путешествий)

ISBN 978-5-04-103969-1

Мы любим Италию, даже ни разу не побывав в ней. Потому что Италией пронизаны все мировое искусство и вся мировая кулинария! Но автор этой книги хочет с нами поделиться теми местами этой страны, о которых мало знают даже те, кто по ней путешествовал. Непознанные регионы Лигурия и Базиликата, очаровательные итальянские борго (маленькие городки), яркие большие Неаполь и Генуя, древний Бари с Николаем Святителем. И конечно, Рим, и конечно, Флоренция. И везде ни на что не похожие блюда, приготовляемые специально для вас, и везде — преклонение перед искусством кулинарии и теми, кто сохраняет традиции итальянской кухни. Италия хороша в любое время года, и даже осенью, особенно под дивный аромат обязательной чашечки кофе. В формате PDF A4 сохранен издательский макет.

УДК 641.55+913(450)
ББК 36.997+26.89(4Ита)

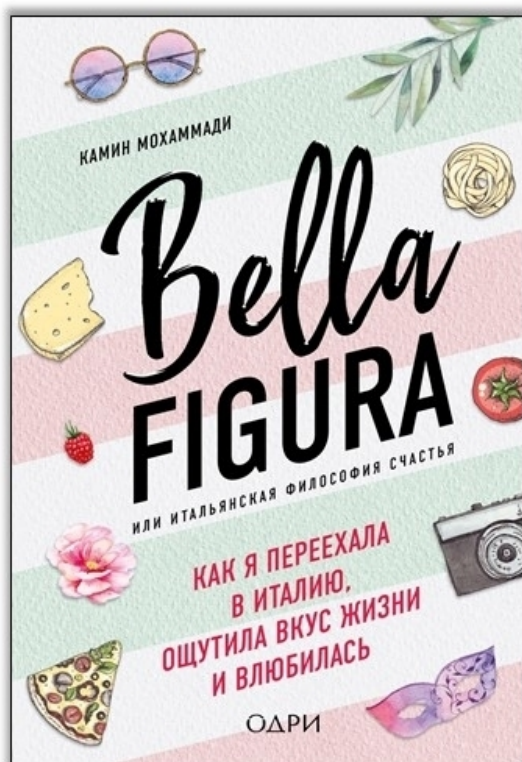
ISBN 978-5-04-103969-1

© Евдокимова Ю. В., 2019
© Эксмо, 2019

Содержание

Искусство быть счастливой	6
Поздняя осень в Тоскане	10
Холодные ветра Вольтерры	19
10 правил итальянской кухни	21
Борги, дожди и вампиры	24
Частичка души Сиены	28
Конец ознакомительного фрагмента.	29

Юлия Евдокимова
Вкус итальянской осени.
Кофе, тайны и туманы
Искусство быть счастливой



Нежная магия Тосканы. Вино, коты и призраки

Влюбиться в средневековые борго, вдоволь наслушаться историй (правдивых и не очень) про рыцарей и ведьм, узнать, чем же на самом деле отличаются кростини от брускетты и ощутить связь времен. Это лишь небольшой список того, что стоит сделать, приехав в Тоскану. Страница за страницей вы будете путешествовать по самым живописным местам Тосканы, пробовать блюда местной кухни и знакомиться с потрясающе открытыми людьми.

Кулинарная кругосветка. Любимые рецепты со всего мира

Новая книга известного блогера и кулинара Инны Метельской-Шереметьевой посвящена рецептам разных национальных кухонь мира. Автор книги много путешествует, знакомится с новыми людьми, пробует с любовью приготовленную еду и коллекционирует рецепты блюд, которыми потом радуется не только семье и друзьям, но и читателей своего блога. Даже самые мудреные национальные кушанья в ее интерпретации становятся понятными и доступными.

Bella Figura, или Итальянская философия счастья. Как я переехала в Италию, ощутила вкус жизни и влюбилась

Камин Мохаммади, редактор глянцевого журнала из Лондона, решила на невероятное приключение и оказалась во Флоренции. Её книга – это манифест красивой и яркой жизни, гид по спокойствию для вечно суетящихся людей и история о том, как найти любовь – к мужчине и к себе.

Хороший год, или Как я научилась принимать неудачи, отказалась от романтических комедий и перестала откладывать жизнь «на потом»

Хелен Расселл провела несколько лет в Дании и раскрыла секреты самой счастливой в мире страны. Но пришло время возвращаться домой, и Хелен решила провести эксперимент. Целый год она будет пробовать что-то новое в каждой сфере жизни. От романтики до отношения к собственному телу, деньгам и работе. Хелен ищет плюсы, которых не замечала раньше и вместе с нами проходит уроки, которые наполняют каждый день радостью.

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

Приходите в trattoria 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)



При 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 эспresso*.

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 траториях и сладкими винами Лигурии, колокольным звоном над опавшей листвой на набережных Рима и первыми клементинами на деревенских рынках.

И какая же осень без итальянского эспresso, 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



Этим утром туман вновь опустился на долину.

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.

– А 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.

– Ну! 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 Гоццолли 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 бегаёт с тобой по залам палаццо, а чем ему еще заняться дождливым осенним днем?

На piazzа Синьории только маленькие группки туристов под зонтами, ежась под ливнем, бегут за промокшим гидом. А тыходишь 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 покаешь 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 piazzа 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 шоколаты 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 «Rivoire» 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 канотьеры, в подвале под галереей Уффици, 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 обувь 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 познакомилась 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.

Цокот копыт приближался, и я выглянула через кованые решетки на улицу. Почти сразу в белесой пелене обрисовался силуэт, и невысокий крепкий конь цвета тумана появился у подъезда дома. Цокот копыт по мостовой смолк, конь остановился, всадник спрыгнул на землю и поднял голову к моему окну.

– Мадонна (обращение во Флоренции эпохи Возрождения к знатной даме), Флоренция к Вашим услугам, – он склонился в легком поклоне, – поторопитесь, скоро рассвет.

В первую минуту я решила, что сплю. Во вторую, натянув джинсы, свитер, пальто и ботинки без каблуков, уже бежала вниз по лестнице. У тяжелой двери отеля я замерла на миг: вот сейчас я ее открою, и выйду в холодное утро, и проснусь – и ничего не будет, только изумленный взгляд заспанного портье.

Я толкнула дверь, она медленно отворилась, и всадник сделал приглашающий жест рукой:

– Prego, мадонна.

Конь цвета тумана не то всхрапнул, не то хрюкнул, во всяком случае, стало ясно, что впечатление я на него произвела самое неблагоприятное.

На мне аккуратно застегнули шлем, меня подняли и усадили на коня, показали жестом: «подвинься», всадник устроился позади меня в седле, оказавшемся достаточно большим для двух человек. Я намертво вцепилась то ли в поводья, то ли в гриву коня и закрыла глаза. Когда через несколько минут я их рискнула открыть, вокруг в тумане плыли пятна света от фонарей, темные силуэты домов, а когда мы поравнялись с палаццо Веккьо, я окончательно уверилась, что это сон, потому что в реальности такого не бывает!

Но конь двигался дальше, в переулки и на набережную, и наконец, по безмолвному и пустому Понте Веккьо, с еще закрытыми лавочками ювелиров, пересек реку Арно.

Подо мною, под седлом, все было живым, оно переваливалось, покачивалось, и руки мои свело, я намертво, до судороги сжимала какие-то ремни в лошадиной сбруе.

На Пьяццале Микеланджело не было ни души. Конь остановился, всадник спрыгнул с коня и помог спуститься мне. Я побрела к краю площади походкой моряка, плававшего полгода среди бурного океана, я старалась шагнуть пошире, меня заносило куда-то в сторону, ноги и руки были ватными.

А туман начал пропадать, превратившись в прозрачную серую дымку, огромный купол Дуомо проявился из ваты, и холодный свет осеннего утра поплыл над крышами города, выхватывая из тени то купола, то колокольни...

Под нами просыпалась Флоренция...

От избытка чувств я чмокнула коня цвета тумана в жесткую теплую морду. Тот, совсем как мой кот, фыркнул и соорудил недовольную гримасу: – Ну что за жеребьячи нежности!

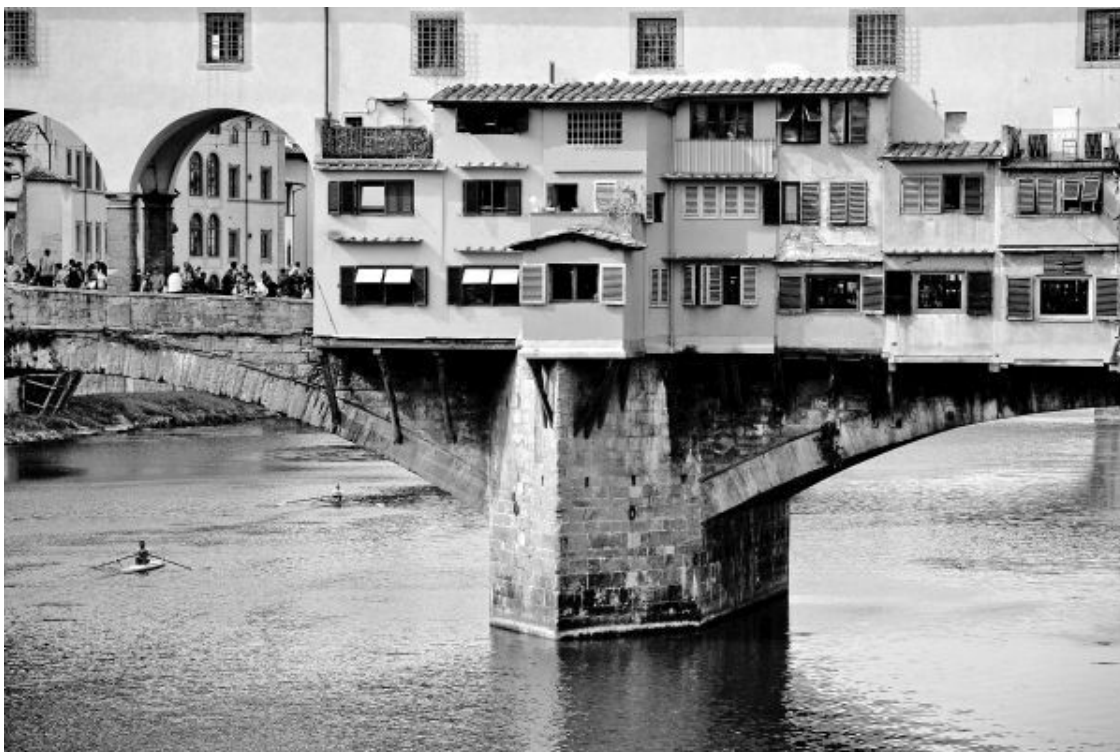
Это утро осталось в памяти кадрами из старого фильма: цокот копыт в тумане, силуэты дворцов, пустые улицы Флоренции и всадник, склонившийся в старомодном поклоне под окном:

– *Мадонна, Флоренция Вас ждет!*

* * *

Там, где совсем недавно в тумане проскакал всадник, на правом берегу Арно, в самом начале Понте Веккьо, когда-то стояла старинная статуя. Никто не знал, кого она изображала. Но флорентийцы придумали, что это статуя Марса и что именно от этого бога произошли жители этих земель.

Давным-давно, в 1215 году, молодой человек из знатной семьи, по имени – язык сломаешь! – Буондельмонте ди Буондельмонти – был помолвлен с девушкой из семьи Амидеи. Молодой человек был популярен в городе, и многие флорентийские семьи готовы были отдать ему в жены своих дочерей, в конце концов, с семьей Амидеи дело и сладилось.



Понте Веккьо, Флоренция

Однажды, когда он шел по городу, на балкон одного из домов вышла синьора Донати со своей дочерью и крикнула:

– Как же ты мог выбрать такую невесту, ведь я берегла для тебя свою дочь!

Молодой человек поднял голову и... влюбился в девушку с первого взгляда.

Он тут же расторгнул помолвку, с этого дня не существовало для него других девушек. Но оскорбленная семья Амидеи, чей дом находился рядом с Понте Веккьо, объединилась с родственниками, с влиятельной семьей дельи Уберти. «Сапо ha cosa fatta», – заявили они, если верить Данте, рассказавшему эту историю, в вольном переводе – «Пора положить конец!».

Несколько человек устроились в засаде, и когда ранним утром Буондельмонте ехал по мосту на своем коне, на него напали как раз около статуи Марса и изрезали на куски.

Об этом событии в «Божественной комедии» говорится:

Но ущербный камень, мост блюдуший,
Кровавой жертвы от Фьоренцы ждал,
Когда кончался мир ее цветущий.

Эти слова и сегодня можно прочесть в северном конце Понте Веккьо.

Мир во Флоренции действительно закончился, в городе стало неспокойно, собственно, это событие и было началом знаменитой войны гвельфов и гибеллинов в этих краях.

Конечно, эта война была противостоянием императорских и папских сторонников, но для флорентийцев всегда самыми важными были внутренние дела, борьба за власть в городе.

* * *

Понте Веккьо тех времен был совсем другим. Мост, который мы видим сейчас, восстановлен после того, как был полностью разрушен наводнением 1333 года.

А в давние времена архитектор Таддео Гадди пристроил с обоих концов по башне, по сторонам моста сделал террасы, а посередине оставил свободное пространство, чтобы флорентийцы могли собираться, обсуждать новости, любоваться рекой. Можно было забраться на одну из террас и наблюдать за праздниками на реке. На мосту размещались десятки лавочек, торгующих фруктами, кожевенные и обувные мастерские, мясной ряд и даже маленькая гостиница с изображением дракона на вывеске. Согласно документам, в 1378 году все лавки были сданы в аренду Сальвестро Медичи – предку знаменитой семьи. Понте Веккьо с его площадью, рынком, постоянным двором рыцарей Гроба Господня, где ночевали идущие в Рим паломники, был настоящим городом в миниатюре.

Но однажды пробудилась Арно...

Даже те, кто не бывал в Венеции, знают об аква альта – высокой воде, заливающей город. Но мало кто ассоциирует наводнения с Флоренцией. На самом деле столица Тосканы много раз страдала от бедствий, рушились мосты, и Флоренция превращалась в груду обломков, сотни человек оставались без крова. Та Арно, которую мы видим сейчас, мутная неширокая река, становилась в такие дни мощной силой, несущей разрушения.



Набережная Арно, Флоренция

Флорентийцы говорят о мистических совпадениях: самые сильные наводнения происходили в годы с повторяющимися последними цифрами – 1333, 1844, 1966.

В 1333 году несколько дней без остановки лили дожди, колокола флорентийских церквей звонили, не умолкая, моля Небеса о милосердии.

В Дуомо и в церкви Санта Кроче вода поднялась выше алтаря, в Палаццо Веккьо – до середины главной лестницы. Навсегда исчезла в мутном потоке статуя Марса у Понте Веккьо. А потом поток хлынул в долину, разрушив даже крепостные стены Эмполи, и Арно успокоилась на время.

После наводнения 1844 года, когда улицы превратились в бурлящие потоки воды, флорентийцы надеялись, что этого больше не повторится. Со временем усовершенствовали систему контроля уровня воды, были построены специальные защитные сооружения.

В 1950 году власти заверили, что город защищен. Но в 1966 году воды Арно вновь обрушились на Флоренцию. По сравнению со средними веками людей погибло не много, но десятки зданий были разрушены, не только вблизи от реки, даже в центре города разносило в клочья лавки и магазины.

Многие остались без жилья, вода уничтожила магазинчики и trattorie. Погибло множество произведений искусства. Тогда в городе шли горячие споры, куда же в первую очередь должны пойти деньги – на помощь горожанам или на спасение мировых шедевров. Победили сторонники второго варианта, при всем сострадании к жителям города, нельзя было допустить утрату достояния всего человечества.

До сих пор в городе в нескольких километрах от Арно можно видеть отметки, сделанные на стенах домов выше уровня глаз, настолько высоко поднялась вода ноябрьским утром 1966 года.

Проливные ноябрьские дожди всегда заставляют флорентийцев волноваться. И сейчас главной темой для обсуждения была река, даже я не узнавала недавно лениво текущую под мостами Арно.

* * *

Наверное, нет человека, который не сталкивался с железнодорожными забастовками в Италии. В тот день, когда я закончила все флорентийские дела и смогла вырваться в любимый средневековый городок Чертальядо, ожидалась очередная.

С сумкой через плечо и чемоданом, подпрыгивающим на флорентийских булыжниках, я отправилась на станцию, чтобы узнать, что поездов в нужном направлении нет, так как отменены все утренние из самой Сиены.

С чего я взяла, что поезд на Гроссето идет через Сиену – не знаю, во всяком случае, заволновалась я, лишь поняв, что пейзаж за окнами после города Эмполи почему-то не знаком. Выскочила на станции Понтедера – Сан-Кашано, одна посреди поля, ни малейшего признака жилья не виднелось вокруг, лишь маленький павильончик с расписанием поездов внушал надежду. Замерзнув до дрожи под пронизывающим ветром, я загрузилась, наконец, в обратный поезд на Флоренцию, чтобы в Эмполи пересесть на такси.

Пока ехали в такси, морозящий за окнами дождик превратился в ливень, все выглядело уныло и серо, и даже знакомые места настроения не поднимали. Вот и появился в пелене дождя небольшой «нижний город», над которым на горе высились крепостные стены и башни города верхнего – средневекового «борго альто».

Я вошла в арку старинных ворот, прошла по пустынной центральной улице, где летом сидят на стульчиках старички и обмениваются новостями с прохожими, звенят бокалы в многочисленных trattoriaх. Сейчас лишь капли дождя падают на каменный круг, которым закрыт старый колодец у стен храма, и двери храма тоже плотно затворены. Казалось, что за наглухо закрытыми ставнями старого борго остановилась жизнь, и я одна в пустом городе бреду к замку с плюхающимся в лужи чемоданом.

Ветер сбросил красные и фиолетовые листья с ветвей, обвивающих старые стены и бывших некогда, в теплое время, зеленым и лохматым плющом. Сейчас на его месте лишь сиротливо болтались голые ветки с кое-где оставшимися мелкими осенними листочками.

Сиротливо мокнет во дворе фонтан, убраны под навес столики – и отель, и ресторан в ноябре закрыты и посетителей не принимают.

Конец ноября вообще не лучшее время для посещения маленьких тосканских городов, они пустеют, лавочки, магазинчики и рестораны закрываются.

К Рождеству все оживет на время, но даже чертальдовский фуникулер, соединяющий средневековое борго на холме с нижним городом, заканчивает свою работу после семи вечера, ох, вспомню я еще об этом, пробираясь в темноте по мокрым дорожкам среди темных деревьев!

Я с опаской толкнула тяжелую дверь, ожидая, что она не откроется, но дверь распахнулась и я втащила чемодан в полутемный холл.

В холле замка сидел его хозяин, укутанный в свитер и шарф, и нервничал: он ждал меня на два часа раньше.

Кашляя и стряхивая с себя холодные капли, я с опаской косилась на промозглые виды за окном. Холод в замковом холле также не вызывал энтузиазма.

– Не пугайся, – потащил хозяин замка мой чемодан вверх по лестнице, – я тебе комнату натопил.

Действительно, в моей любимой комнате, после реконструкции приобретшей современный вид, но потерявшей прежний деревенский шарм, было очень тепло.

– Погода плохая, и все закрылись рано, но я позвонил, и нас ждут в энотеке, – сказала моя «принимающая сторона».

И почти сразу же мы отправились на обед, где я, голодная как волк, съела все припасы триппы алла фьорентина в заведении, предварив их спагетти в соусе из кабана под местное красное вино кьянти ди Чертальдо. Завершилась трапеза традиционной чашечкой эспresso.

После этого уже и дождь раздражал несильно, и вообще казалось, что погода налаживается. Оставалось лишь вернуться в замок и уснуть, после такого обеда двигаться не было сил, но не удалось.

Не успела я подняться по лестнице, устланной коврами, как двери замка снова распахнулись, и появилась компания чертальдовских друзей с целой канистрой «ольо нуово» – оливкового масла недавнего отжима в подарок – и заявила, что мы немедленно должны ехать в этрусскую Вольтерру.

Учитывая, что приехала я всего на пару дней, выкроив их из деловой поездки, я махнула рукой на отдых и отправилась в поход.

Хозяин замка сделал большие глаза и шепотом поинтересовался, намерена ли я ужинать в прибывшей компании.

– Конечно, нет! – ответила я, так же шепотом, после чего получила распоряжение быть дома как штык в восемь вечера.

Холодные ветра Вольтерры

Увы, погулять по древнему этрусскому городу, носившему когда-то имя Велатри, мне не удалось, к пяти вечера было уже слишком темно и холодно.

Летом в хорошую погоду с утесов прекрасно видно море, оно всего в тридцати километрах, а сейчас это самое море с обещанным штормом с силой бросало на Вольтерру порывы ледяного ветра, сбивающие с ног. Каменный город высоко над долиной продувался вдоль и поперек из встречных и поперечных переулочков.

Я слышала о ветрах Вольтерры. Сейчас я их ощутила на себе. Местные жители пробегали по улочкам от магазинчиков к барам, пытаясь скрыться от дождя и ветра. Все, что нам оставалось вместо прогулки – это чашка горячего чая в маленьком кафе на центральной площади. А друзья взяли капучино, оказалось, они первый раз в жизни слышат, что итальянцы «ни в коем случае не пьют капучино после 11 утра».

– Холодно же, – удивились они, – а что мы должны пить в такую погоду?

Так рассыпался главный предрассудок в отношении капучино! Но о предрассудках и правилах мы поговорим чуть позднее.

* * *

Старые города Тосканы прекрасны. Широкие улицы и теплые тона любимого Чертальдо вызывают такой же теплый отклик в душе. Живость камня пробивается через серые стены осеннего Сан-Джиминьяно.

Порой давят высокие фасады сиенских дворцов, и хочется вырваться на простор, к синему небу. И вот уже ты снова в окружении знакомых холмов. И совершенно вне времени крохотный Монтериджони, зажатый в зубчатой короне своих стен.

Но есть один город, стоящий особняком. Он похож на все остальные. С одного ракурса он кажется Сиеной, с другой стороны ты узнаешь Питильяно, где взметнулась в небо такая же флорентийская башня правителей города. И в то же время он совершенно другой.

Пока машина петляла по мокрым дорогам, ненадолго остановился дождь, и за дальними холмами вспыхнули лучи солнца, уходящего за море. Но осенний день короток, и декорации меняются на глазах: буквально через несколько минут, словно кто-то выключает свет, мгновенно падает на землю и густеет холодная осенняя ночь.

И там, где были только холмы и лес, вдруг появился горящий золотыми огнями город, «fuori del tempo» – вне времени, один из самых древних и мистических городов Италии, этрусский Велатри – Вольтерра. Именно этот город выбрали местом действия в сериале «Сумерки», чем и вызвали паломничество туристов, которым неинтересен этрусский музей, они ищут вампиров.

Правда, роль Вольтерры в фильме на самом деле сыграл городок Монтепульчано. И правильно, что снимали там, а не в Вольтерре. То, что спит в этих холмах и пещерах, старше, чем Римская империя, таинственнее и загадочнее, чем египетские иероглифы, и не надо тревожить духов древнего Велатри.

По общему мнению, это один из самых неуютных городов, который летом тает в жаре, а зимой его пронизывают холодные ветра. Я в полной мере ощутила, как поливает он колючими струями дождя незваных гостей. «Город ветра и скал», по мнению поэта д'Аннунцио, где на утесах даже у самых веселых людей вдруг портится настроение и нападает странная тоска.

Даже не удивляешься, встретив среди его улиц маленький Переулок Ведьм – Vicolo delle streghe. Говорят, их активность здесь была настолько высока, что инквизиция сбивалась с ног,

работая с утра до вечера. Сейчас здесь устроен музей средневековой криминологии с инструментами для пыток.

Этот город упоминали во множестве мистических и детективных романов, это родина странного и не обитающего в других местах Тосканы «паука из Вольтерры», родственника тарантула.

Легенда рассказывает, что именно здесь появилась самая первая «стреха» – ведьма на земле. Имя ее было Арадия, и была она дочерью Богини Дианы, спустившейся на землю, чтобы учить людей стрегонии – колдовству. Божественное происхождение не помогло, и была она сожжена по приговору инквизиции, но с того дня в Тоскане, а затем и в других регионах Италии появились ведьмы.

В 1398 году в окрестностях Вольтерры жил известный алхимик Андреа Лаччи, он считался одним из лучших знатоков трав, секретов лекарственных растений и снадобий во всей Тоскане.

Среди утесов Вольтерры один имеет особую славу, имя его – Мандринга. В расселине течет очень чистая вода, и в жаркие летние дни здесь всегда много народа. Но когда-то вечерами именно сюда сходились черные коты, здесь перекрикивались совы в темноте и в полночь собирались местные ведьмы.

Конечно, подобные истории можно рассказать про окрестности большинства старых тосканских борго. Но именно Вольтерра для многих стала олицетворением древних тайн. Есть что-то особенное в старом городе, выстуженном ветрами, стоящем на утесах среди тосканских холмов и этрусских менгиров. Может, отголоски этрусской магии, которая, как говорят, вызывала и любовь и ненависть и погружала очень глубоко в тайны человеческой души...

10 правил итальянской кухни

Не секрет, что итальянская кухня является на сегодняшний день самой популярной национальной кухней в мире.

Итальянский ресторан встретишь в любой, даже самой далекой стране, но не всегда повар в этом ресторане итальянец. Так и появились соусы для пасты из кетчупа, пицца с ананасами или морепродукты вместе с копченой ветчиной в одном креативном блюде, а также итальянские блюда, о которых никогда не слышали в самой Италии.

В защиту настоящей итальянской кухни и для поддержки аутентичных итальянских продуктов в Парме, на месте, которое с 1910 года занимало здание известной «макаронной» фабрики «Барилла», была создана Академия Барилла. Академия собирает рецепты, поддерживает мелких аутентичных производителей, которых вытесняют понемногу мультинациональные корпорации. При ней создана гастрономическая библиотека и работают кулинарные школы. Чтобы помочь иностранцам избежать кулинарных ужасов, называемых порой итальянской кухней, Академия составила список из десяти правил.

Правило 1. Не заказывайте капучино после еды.

Капучино пьется в лучшем случае за завтраком со сладкой выпечкой. А от себя добавлю, рискуя вызвать удивление и несогласие, что итальянцы практически никогда не пьют капучино, это иностранца в баре могут спросить – капучино (реже) или американо (чаще)? Для настоящего итальянца существует лишь тот кофе, который мы называем эспрессо или порой ристретто. Итальянец скажет просто «ун кафе» и всем понятно, что имеется в виду: тот самый восхитительный густой горячий напиток на один глоток в чашечке с толстыми стенками. И, конечно, за стойкой бара.

Правило 2. Рис и макароны – это не гарнир!

Несмотря на то, что во многих странах (включая Россию) макаронные изделия или рис подаются в качестве гарнира, в Италии это самостоятельное блюдо и подавать их в качестве гарнира недопустимо.

Правило 3. Не кладите приправы в кастрюлю с водой!

Все приправы и оливковое масло должны быть добавлены лишь один раз, после того, как с пасты слита вода и она переложена в блюдо. Они никогда не добавляются в воду, в которой готовится паста. И опять добавлю от себя – ни одному итальянцу в голову не придет промывать пасту. Она готовится на один раз, а не используется в качестве гарнира пару дней для всей семьи.

Правило 4. Не лейте кетчуп в пасту!

Несмотря на видимое сходство, это не томатный соус, и пасту им не заправляют. Используйте его по назначению – для гамбургера или картофеля фри.

Правило 5. Только правильное сочетание пасты и соуса.

Вы любите спагетти болоньезе? Это вкусно, но никогда не готовится в Италии. Для классического соуса аль рагу болонезе используют свежую широкую лапшу тальятелле. Это может показаться мелочью, но в настоящей итальянской кухне правильное сочетание пасты с соусом священо.

Правило 6. Пасты с курицей в Италии нет!

Даже если вам нравится такое сочетание, в итальянской кухне его не существует.

Правило 7. Салата «Цезарь» в Италии не существует!

Этот салат был назван по имени своего создателя Чезаре Кардини, американско-мексиканского ресторатора итальянского происхождения, это одно из длинного списка блюд, созданных этим поваром, в Италии такое блюдо неизвестно.

Правило 8. Знаменитые во всем мире феттуччини Альфредо вы не встретите в Италии.

Это блюдо стало настолько популярным, что многие иностранные туристы спрашивают его в итальянских ресторанах. Это блюдо из пасты, заправленной лишь оливковым маслом и сыром пармезан, действительно было создано итальянским поваром, Альфредо ди Лелио, но в итальянской кухне неизвестно, хотя за рубежом почему-то стало символом Рима.

Правило 9. Клетчатые красно-белые скатерти.

Многие приезжающие в Италию ожидают увидеть такие скатерти в итальянских ресторанах. Но это не имеет никакого отношения к итальянским традициям, если такие скатерти и используют, то в основном в заведениях для туристов, чтобы не обманывать ожидания, либо просто случайно.

Правило 10. Самое важное. Любовь и семья – это главное.

Если вы решили освоить итальянскую кухню – уважайте традиции, забудьте о выверенных до миллиграмма рецептах и слушайте то, что говорит итальянская мама. Секреты, передающиеся из поколения в поколение, давно опробованы, протестированы, и приготовление блюд не требует подробных описаний. Любовь правит миром, и мы должны готовить с любовью, чтобы порадовать близких. Любовь и семья, традиции мамы и нонны (бабушки) – это главное в итальянской кулинарии.

Опять же добавлю, что очень часто на вопрос о рецепте понравившегося блюда, будь то семейный отель в Лигурии, маленькая остерия в Тоскане или семейный ужин в Риме, мне отвечали – мой руки, идем готовить. Так и получилось, что я замешивала тесто для пиццы в пиццерии «Боккаччо» в Чертальдо или готовила капонату на ужин для всего отеля вместе с поваром в семейном отеле в Сестри Леванте. И как же трудно передать то вдохновение, ту любовь, с которой готовят свою еду итальянцы!

* * *

У всей кухни Центральной Италии, будь то регион Лацио, Умбрия или Тоскана, – этрусские корни. Мясо на вертеле, вино из подсушенного на солнце винограда существуют более двух тысяч лет.

Впоследствии «cucina povera», кухня бедняков, приучила крестьян использовать в пищу все, без остатка: когда забивают свинью, в ход идут внутренности от крови до ушей, свекольная ботва превращается в прекрасное добавление для брускетты, каждая травка, растущая на огороде, находит свое место в деревенской кухне.

Одно из таких блюд – это упомянутая мною триппа, которая чаще всего готовится двух видов: фьорентина (по-флорентийски) и романа (по-римски).

Изначально триппа была исключительно блюдом для бедных, так как это не что иное, как обычный рубец. И если вы решитесь приобрести его на рынке и пережить многочасовую варку с весьма неаппетитным запахом, то в результате получится прекрасное традиционное итальянское блюдо. Рискнете?

Триппа

По правилам, приобретенную на рынке телячью требуху надо натереть солью, потом несколько раз промыть в проточной воде, потом еще раз натереть солью и снова хорошенько промыть. Именно в таком порядке: соль, потом проточная вода. Затем рубец нарезается некрупными кусками и отправляется в кастрюлю на 3–4 часа варки.

Ингредиенты:

- 1 кг заранее отваренного рубца
- 1 луковица

- 2 средние морковки
- 2 веточки свежего сельдерея
- 6 столовых ложек оливкового масла
- 250 г томатного соуса (рекомендую приобрести уже готовый в баночках, с сыром пармезан, например фирмы «Барилла» или «Долмио»)
- соль, перец
- 100 г тертого сыра пармезан

И вот наш рубец сварился.

Мелко нарезаем лук, сельдерей, трем морковку на крупной терке. Наливаем в сковороду оливковое масло и обжариваем овощи на медленном огне минут 15.

Режем рубец полосками шириной 1 см. Добавляем его к овощам в сковороду и обжариваем на медленном огне все вместе минут 10–15.

Теперь добавляем соус, перемешиваем и тушим все вместе под крышкой на медленном огне еще минут 15, подсолив и поперчив по вкусу. Наша триппа готова.

А вот теперь – внимание – все зависит от того, какую именно триппу мы готовим.

В тосканском варианте «триппа алла флорентина» – готовое блюдо, при подаче просто посыпают тертым пармезаном. В Милане его добавляют в заранее отваренную и тушенную с шалфеем фасоль и называют на местном ломбардском диалекте «бусека». На Сицилии триппу перемешивают с зеленым горошком, в Турине – добавляют к отварному картофелю и луку-порее.

Мой любимый вариант – римский, триппа алла романа. При готовке в блюдо добавляют немного мелко нарезанной мяты, а посыпают исключительно сыром пекорино романо. Блюдо приобретает чуть более пикантный вкус.

Борги, дожди и вампиры

От Вольтерры до Чертальдо на машине полчаса езды, но к нашему возвращению вокруг уже стустилась самая настоящая ночь.

Я открыла ключом дверь пустого замка, поднялась по лестнице в комнату, чувствуя, что сделала большую ошибку. Не надо было приезжать в этот раз, ведь мои лучшие здешние подруги как раз уехали в боснийское Междугорье, поклониться Мадонне.

Конечно, меня ждали: синьора Донелла и синьорина Энца, Джузеппе из ресторана «Мессер Боккаччо», Антонелла из таверны «Антика Фонте», Джампьеро из остерии «Ла Салетта», недавно получивший престижную премию академии итальянской кухни. Хозяин замка еще днем рассказал, что раз пять звонила красавица Клаудия, хозяйка агентства по устройству свадеб в Тоскане, и даже из собора, от падре Кристиана интересовались, приехала ли я.



Чертальдо под дождем

А грусть от того, что многое изменилось...

Нет больше старой графини, ушел на пенсию седой Пьеро, разжигавший камин в замке холодными вечерами, вернулся на Сицилию скульптор Альберто, участник наших вечерних посиделок с легендами при свечах под бокал кьянти. Подруг и легенд в этот раз не будет.

Но главное, старая графиня унесла с собой то, что не восполнишь. Это был ее замок, ее мир, старомодный, возможно, не отвечающий современным стандартам, но именно таким он навсегда останется в моей памяти. Кажется, что даже цветы в саду осиротели, потеряв хозяйку, погрустнели некогда безмятежные коты.

К восьми вечера я завернулась в огромный шарф поверх пальто и вышла в пустой холл, еще раз почувствовав, как я ошиблась, зачем-то приехав сюда в ноябре. Дождь к этому моменту забарабанил по окну еще сильнее.

* * *

Ровно в восемь в двери ворвался вихрь. Вихря звали Игнасио. Более колоритную и невозможную для старого борго личность трудно себе представить: испанец с Канарских островов, большую часть жизни живущий в США, в Бостоне, последние два года руководит отделением американского университета в Тоскане, где по долгу службы и живет. И так проникся ею, что намерен покупать дом в Тоскане. Игнасио не только профессор. Он антиквар и ювелир. Он художник, рафинирован и богемен, он ужасно шумный, веселый, при этом трогательный и милый. Он обожает готовить. Уверяет, что его кролик в густом соусе, который готовится двое суток, лучший в мире, он обожает картины, может пить все вместе, подряд и без передыха, причем на его манере поведения это совершенно не сказывается. Никакая Америка не исправит испанца!

Оказалось, что уже два года они дружат с хозяином замка, и сегодня именно такой компанией мы отправляемся ужинать.

– Мы будем ужинать в одном секретном местечке, – сказал хозяин замка, – о нем даже Игнасио еще не знает.

Через полчаса мы были на месте, в крохотном борго Вико д'Эльза у соседнего города Барберино.

Узкие пустые улочки маленькой деревни были заставлены машинами: холодным дождливым вечером вся округа собирается ужинать в trattoria Vico Furbo. Пришлось остановиться на краю холма и подниматься пешком.

В таверне – деревянные столы и тяжелые дубовые стулья, здесь висит огромное деревянное колесо-люстра, а на стенах травы и старые фотографии, стоят бутылки с вином на деревянных стеллажах. В середине зала установлен большой стол со всяческими мясными и овощными закусками. Кроме обычного антипасто, который ты можешь заказать, подходи к большому столу, выбирай, чего душе хочется, а потом уже садись за столик заказывать блюда по меню.

Здание, в котором расположилась trattoria, построено в 1600 году, чуть моложе само заведение. Здесь можно попробовать традиционные тосканские блюда: по вечерам горит огонь в дровяной печи, откуда появляются восхитительные пиццы, здесь прекрасные десерты и более 80 наименований вин, но главное – семейная атмосфера, которая может быть только в стороне от шумных городов и туристических троп.

Здесь не ловят мобильные телефоны.

– Поэтому мы сюда и приезжаем, – улыбнулся незнакомый синьор, видя, как я пытаюсь поймать сеть.

Часа через три, почувствовав себя удавами, проглотившими корову, мы выползли на улицу. Тучи пропали, приближалась полночь, и над пустыми улицами, освещенными желтыми фонарями, взошла большая холодная луна. Мы медленно пошли вниз, к машине, и тут Игнасио заинтересовался:

– А чего это тут на улице большинство окон на фасадах кирпичами заложены?

– Не знаю, – ответил хозяин замка, – никогда не задумывался, надо же!

– А вон и церковь какая-то странная, – задумчиво продолжал Игнасио, – тоже замуровали окна... пойдете, посмотрим!

– Э-э, американо! С этого начинаются все фильмы ужасов, – тут же заволновалась я, – «мы только посмотреть, на пять минут».

И тут с воплями «вампииниры!!!!» мы с Игнасио припустили под горку. Хозяин замка назвал нас ненормальными. Признаюсь, что в его эмоциональной речи звучало слово «кретини»! – что не помешало всей честной компании найти под луной «балкон Джульетты», колоритнее веронского, после чего мы следующие десять минут изображали пьесу Шекспира.

Дома я отправилась спать, получив заверения хозяина, что нет смысла волноваться, оставаясь одной в целом замке. А если что, я могу кричать, звонить, посылать смс, главное не бегать в коридоре в простыне, изображая привидение, потому что он их боится. Испугаться пустого замка я не успела, заснула сразу как убитая.

Тосканское рагу

В Италии, как правило, рагу – это очень густой и насыщенный соус. Я поделюсь с вами рецептом из старинной тосканской трактории, надеюсь, что ее хозяин, Кристиано, никогда об этом не узнает! Тосканское рагу из долины Эльзы.

Ингредиенты:

- 1/3 стакана оливкового масла
- 2 черешка сельдерея, мелко нарезанных
- 1 средняя луковица, мелко нарезанная
- 1 средняя морковка, натертая на крупной терке
- 1/2 стакана воды
- 300 г говяжьего фарша
- 200 г домашних колбасок, нарезанных мелкими кусочками или раскрошенных, или нежирного свиного фарша
- 6 куриных крылышек (в идеале маленьких цыплячьих)
- 3 ломтика копченого окорока (грудинки, нарезанной мелкими кусочками)
- Соль и перец по вкусу
- Стакан белого сухого вина
- Баночка консервированных томатов без кожицы в собственном соку

В глубокой сковороде на среднем огне разогреваем столовую ложку оливкового масла. Высыпаем лук, морковку, сельдерей, наливаем полстакана воды, убавляем огонь до слабого и тушим, пока вода не выпарится и лук не станет мягким, примерно 10 минут.

Добавляем все мясные продукты: колбаски, говяжий фарш, окорок и крылышки. Солим и перчим, помешивая деревянной ложкой, тушим все вместе минут 10. Мясо должно изменить цвет, но не стать темно-коричневым. Фарш нужно постоянно размешивать, чтобы не образовывались комки, он должен быть однородным.

Теперь добавляем вино, накрываем крышкой и оставляем тушиться около часа на медленном огне, периодически помешивая. Содержимое сковороды, кроме крылышек, должно превратиться в однородную массу.

Пробиваем в блендере томаты вместе с соком, выливаем в сковороду, прибавляем огонь и доводим до кипения. Сразу же убавляем огонь до слабого.

Вот теперь мы вылавливаем куриные косточки, а мясо с крылышек выкладываем на отдельную тарелку и измельчаем ножом и вилкой. Возвращаем мясо в сковороду, продолжаем тушить все вместе под крышкой еще 2 часа.

Полученный в результате соус должен быть однородным.

В некоторых деревнях за пару минут до выключения огня добавляют 2 столовые ложки растопленного сливочного масла или даже четверть стакана молока. Мне это кажется лишним.

Идеальная паста, которую можно купить у нас для такого соуса – видите, мы уже не соус к пасте, а пасту к соусу подбираем в этом случае! – это паппарделле, тальятелле, коротенькие пенне, спагетти. В качестве вина – конечно, кьянти.

Частичка души Сиены

На следующий день продолжалась забастовка, а друзья давно уже обещали мне один ресторанчик в Сиене.

Оказалось, что через пять минут с Чертальдовской станции в Сиену отправлялся «маленький храбрый паровозик из Ромашково»: двухвагонный поезд Эмполи-Сиена, который, несмотря на забастовки, трижды в день возит народ туда-сюда, на работу и в школу.

Как мы за пять минут прыгнули в машину, помчались под горку из верхнего города в нижний и я успела вскочить в вагон, купив билет в автомате, – сама не понимаю, однако успела!

Впереди у меня было три часа в Сиене, прежде чем друзья, закончив свои дела, приедут туда за мной.

До сих пор мои отношения с Сиеной не складывались. Нельзя приехать в город к обеду, перекусить невкусными бутербродами на главной площади, побродить вокруг и уехать обратно, ничего не увидев и не поняв. Я подозревала, что не понравившийся летом город раскроется осенью. Нет, я не о соборе и музеях, я именно о городе, в котором я ничегошеньки до этого дня не поняла.

И сейчас я бродила по улицам, восхищалась такими элегантными сиенскими джентльменами, в обязательных шляпах, с зонтиками-тросточками и шарфах поверх бежевых и черных пальто, дамами на каблуках, с коротко стриженными седыми волосами, похожими скорее на английских леди, чем на тосканских провинциалок.

В арках Кампо, выходящих на главную площадь, гуляли сквозняки, а улицы еще блестяли от вчерашнего дождя. Где-то совсем рядом был тот самый, «настоящий» балкон Джульетты, ведь сиенцы знают, что на самом деле пересказанная Шекспиром история происходила, конечно же, в Сиене! Именно здесь юная и прекрасная Джульетта Толомеи встретила Ромео Салимбени...

Я поднималась к собору и спускалась в маленькие улочки, синьоры в шляпах останавливали свои старомодные лимузины прямо посреди узких улиц, чтобы поговорить со знакомыми, Сиена жила своей жизнью, народ спешил по делам, и если встречались приезжие, то редко, замотанные в куртки, пальто и шарфы от холодного ноябрьского ветра.

Я накупила сладостей в старинной дрогерии, посидела в «Нуово кафе Греко» – сиенском ответе сразу и Риму, и Венеции, и Вене, где хозяйка, она же официантка и бариста, уговорила меня добавить бренди в кофе:

– Разве ж можно в такую погоду без бренди, вы же простудитесь, синьора!

В конце концов, я выбралась снова на Кампо, где уже ждали друзья, и мы нырнули в улочку, которую я прежде даже не заметила, чтобы оказаться в маленькой таверне, где нет меню. Хозяин в белом фартуке, как до него его родители, а после него, надеюсь, его дети, сидит тут же в зале, на табуретке. Столики накрыты простыми скатертями, свежая паста разложена на большом столе, кухня открыта взгладам, а хозяин, не слушая возражений, уже несет вино:

– Да знаю я, что вам принести, – говорит он моим спутникам, завсегдатаям этой таверны.

А потом оглашает меню, которое создает сам каждое утро, и нет даже листочка бумаги, где это все написано: – Сегодня у нас... Из огромного списка, я выбрала лучшие в своей жизни тортеллини аль рагу. Даже на их родине в Эмилии-Романье я не ела таких нежных, тающих во рту тортеллини и такого безумно вкусного соуса. А потом был ягненок в духовке, и оставить хоть кусочек было невозможно.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.