

ЮЛИЯ ЕВДОКИМОВА

НЕЖНАЯ МАГИЯ ТОСКАНЫ

*Вино, коты
и призраки*



*«Даже те, кто никогда не бывал
в Италии, узнают визитную
карточку этой страны —
убегающую вдаль дорогу меж
зеленых холмов с темными
силуэтами кипарисов».*



Юлия Евдокимова
Нежная магия Тосканы.
Вино, коты и призраки
Серия «Еда, города, истории.
Книги со вкусом путешествий»

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=41630146

Нежная магия Тосканы. Вино, коты и призраки: Эксмо; Москва; 2022
ISBN 978-5-04-156087-4

Аннотация

Откройте эту книгу, и вы окажетесь среди холмов и виноградников и узнаете секреты прекрасной Флоренции, услышите шум ветра в оливах и увидите, как вспыхивает солнце в бокале кьянти. Тосканские бабушки расскажут вам сказки и поделятся семейными рецептами, а коты поведут на прогулку вокруг древнего борго. Но будьте осторожны: уже скользит тень Белой Дамы в коридорах замка, а флорентийское привидение ждет свою лазанью. Нежная магия Тосканы сладка, как запах весеннего олеандра и горька, как осенний ликер «Амаро», и стоит вдохнуть ее аромат – тоска по Тоскане неизлечима. Добро пожаловать в Италию легенд, историй и вкусных блюд из деревенских trattorie!

2-е издание.

В формате PDF A4 сохранён издательский дизайн.

Содержание

Глава 1. Сказки старой Тосканы	11
Сказки старой Тосканы	11
Старый борго Чертальдо	14
Стрега – тосканская ведьма	25
Как я дала кредит итальянским железным дорогам	29
Ночь святого Мартино	33
Старотосканский детектив	35
Тосканские продукты	41
Города и коты	48
Лукка и ее легенды	50
Несравненная Лучида	68
Синьор Фабио и Темная Дама	70
Земля волков и разбойников	74
Кухня Северной Тосканы	84
Пистойя	90
Монтекарло – да не то	98
Пиза за спиной башни	103
Вкусная Тоскана	109
Кьянти дьявольского ручья	125
Сассикайя – самый важный секрет Тосканы	130
Конец ознакомительного фрагмента.	136



Юлия Евдокимова

Нежная магия Тосканы.

Вино, коты и призраки

© Ю. Евдокимова, текст, фото, 2018

© ООО «Издательство «Эксмо», 2022



У каждого есть такие места, забыть о которых невозможно хотя бы потому, что там воздух помнит твоё счастливое дыхание...

Эрих Мария Ремарк



Тоскана – особый регион даже для Италии, богатой шедеврами искусства, красотой городов и природы.

Флоренция стала первой столицей объединенного итальянского государства, тосканский язык, язык Данте, стал государственным языком этой страны, его мы называем сейчас итальянским.

Без Тосканы, без семьи Медичи не было бы современного искусства и архитектуры в том виде, в каком они существуют сегодня.

И даже те, кто никогда не бывал в Италии, узнают визитную карточку этой страны – убегающую вдаль дорогу меж зеленых холмов с темными силуэтами кипарисов.

Тоскана неисчерпаема: ее холмы и туманы, ее маленькие средневековые городки – борги, ее крестьянская кухня, как неисчерпаема и Флоренция, стоит лишь отойти от проторенных маршрутов.

Мне кажется, что города похожи на людей. Один пройдет мимо, не оставив следа, другой оставит теплые чувства, а может, станет твоим другом на долгие годы.

А третий – как вспышка молнии, или тихонечко, шаг за шагом, станет твоей вечной любовью.

Мы боимся следующей встречи, потому что боимся разочарования. Лучше не возвращаться никогда, потому что только любовь, оборвавшаяся на пике, сохранится навечно в нашем сердце.

Но если ты нашел маленький уголок на земле, где остался кусочек твоего сердца, разве можно не вернуться!

Нежным ядом пропитан воздух Тосканы... он сладок, как запах цветущего олеандра, и горек, как ликер «Амаро». И нет другого лекарства, чем возвращаться в Тоскану снова и снова. Тоска по Тоскане не лечится!



Кажется, что не было последних пятнадцати лет, что только вчера я впервые приехала в Италию. Не чуя под собой ног, мы метались от города к городу, от одной достопримечательности к другой, пытаюсь вместить все возможное и невозможное в две недели отпуска. В конце путешествия хотелось просто упасть на кровать в номере отеля и не двигаться, недели две как минимум.

Тогда я не могла себе представить, что пройдет немного времени и я заговорю по-итальянски, стану летать в Италию по делам и снимать домик в умбрийской деревне на отпуск, что римская маркиза станет моей близкой подругой, а принц де Медичи откроет тайные двери Флоренции.

И конечно, я не знала о существовании маленького тосканского городка, который войдет в мою жизнь... или это я войду в него? Благодаря его жителям, замкам, семейным ресторанчикам и старым легендам я познакомилась с той Италией, которую полюбила от всего сердца.

Ее не заметишь, пробегая за полдня пару городов. Здесь надо притормозить свой стремительный бег, окунуться в неспешную жизнь и неспешную гастрономию. Никуда не торопясь, наблюдать за жизнью крохотной площади вокруг старого фонтана с чашечкой кофе или бокалом прохладного вина в руках. Распахивать ставни и смотреть, как уплыва-

ет утренний туман за далекие холмы, обсуждать соусы для пасты со старичками, вышедшими на прогулку по главной улице на закате. А ночью... по ночам древние города сбрасывают запыленную музейную маску, надетую для туристов, и снова становятся таинственными средневековыми борго, где возможно все, даже самое невероятное.

Добро пожаловать в другую Италию.

Здесь пожилая синьора поспешно осеняет себя крестом, обходя в сумерках одинокий кипарис на развилке дорог, посреди чистого поля возникает некогда разрушенный древний город, влетают в окно белые бабочки – светлые души давно ушедших людей, и размеренно стучат в ночи часы смерти Святого Паскуале.

До наших дней дошли старинные блюда, которые и сегодня подают в тосканских ресторанах, а домохозяйки привычно готовят их для всей семьи; лазанья флорентийского призрака сочетается с салатом Екатерины Медичи, босоногие официанты в средневековой одежде разливают вино из глиняных кувшинов в свете факелов в древнем городке на холмах.

Добро пожаловать в Италию легенд, историй и вкусных блюд из деревенских тратторий!

Глава 1. Сказки старой Тосканы



Сказки старой Тосканы

Идея этих историй родилась на крыше флорентийского отеля.

Поздним весенним вечером мы сидели в опустевшем ресторане. Если приподняться и взглянуть с балкона, то можно увидеть огни Понте Веккио над темной лентой Арно, город засыпал, сотни звезд на ночном небе перепутались с огнями

на далеких тосканских холмах.

Слева, кажется, рукой можно достать, сиял купол Дуомо. Удовольствие от теплой весенней ночи и вкусной еды погружало в полусонное состояние.

– Возьмите «Кьянти Дьяволо», – предложил официант, – рекомендую.

Пробка мягко вышла из бутылки, и холодный ветерок ощутимо пробежался по балкону. Официант налил немного вина в бокал, и где-то вдалеке приглушенно раскатился гром...

Вино было разлито.

Мы подняли бокалы. Небо прорезала яркая молния, оглушительно загремело, и через пару секунд небо над Флоренцией задрожало от вспышек. Казалось, что гром уже не прекращается.

С помощью официанта мы спасли ужин и бокалы от стены ливня и уже под навесом наблюдали за inferнальным спектаклем над городом. Дома вздрагивали, вспышки молний выхватывали из темноты то дальние холмы, то крыши, и лишь купол Дуомо так же невозмутимо светился в ночи.

«Кьянти Дьяволо», говорите?

Путешествие – это не только музеи, пейзажи и вкусная еда, веселые и нелепые ситуации, это еще и рассказы деревенских стариков, легенды и предания тех мест, где посчастливилось пожить...

Когда садится за холмы солнце и спускается туман, а зо-

лотистый свет фонарей придает волшебства маленьким бор-
го, оживают старые легенды и страшные сказки.

Старый борго Чертальдо

Я никогда раньше не слышала этого названия. В поисках места для тосканских каникул перерыла всю карту, следуя из Флоренции в Сиену по железнодорожной ветке, ни один городок не пропустила!

Название Чертальдо в тот момент ни о чем не говорило, но увитая плющом стена старого замка с зубчатой стеной зацепила взгляд сразу.

Увы, виртуальное бронирование не принималось. Но все прочие варианты отпадали, едва родившись. Это было похоже на любовь с первого взгляда – картинка утопающего в зелени замка на площади старого города на холме стояла перед глазами.

Уже зная, что это бесполезно, я еще раз написала некоему синьору Альфредо: «Может быть, вы сможете подтвердить бронь? Мы же обязательно приедем!»

«Да без проблем, – последовал неожиданный ответ. – Конечно, приезжайте!»

Я искала его долго. В Марке и в Эмилии-Романье, в горах Венето и в пряничных городках озера Гарда я искала свой древний город, место, куда хочется возвращаться, маленький совершенный уголок мира, в котором можно провести и месяц, и все лето, и всю жизнь.

В окне нашего замка виднелись далекие башни Сан-Джи-

миньяно, золотящиеся под полуденным солнцем, они таяли в вечерней дымке, когда начинал петь соловей и деревья тихо шуршали на ветру.

Утром окружающие холмы медленно выплывали из синего тумана, кричали петухи, звонил колокол к утренней мессе в Нижнем городе, ему вторила колокольня старой башни Верхнего города – Борго Альто. Тогда нехотя мы выползали из-под теплой перины на огромной тосканской кровати.

Путешественник, дай отдых своим ногам,
Остановись на спящей горе, где расположен замок.
И ты найдешь, что под тяжелым камнем покоится
Боккаччо.
А если ты захочешь удивиться и развлечься,
Иди и спроси там женщин —
Они готовы рассказать тебе сотни историй.

Эту надпись можно увидеть над аркой ворот древнего города Чертальдо. Ворот, ведущих из города вниз, в долину, три: ворота Солнца, ворота Альберти и ворота Ривеллино.

В Верхнем городе – Борго Альто – большинство зданий построено до XII века, а некоторые постройки относятся к VIII веку.

Корни Чертальдо уходят к этрускам, а на гербе города – что бы вы думали? Лук!

Как говорят жители, это не просто местное растение, это символ стойкости и жизнелюбия самих чертальдцев.

Главная достопримечательность города – музей Боккаччо, где хранятся книги, выпущенные на всех возможных языках, ну конечно, это «Декамерон»! Сам Боккаччо покоится в древней церкви Сан-Джакопо и Филиппо – части такого же древнего монастыря. Где он родился, неизвестно, но в Чертальдо провел последние годы, здесь и умер. Боккаччо из Чертальдо – так он обычно представлялся.

* * *

В тот весенний день, когда мы впервые приехали в Чертальдо, стояла жара. Оставшийся за спиной апрельский Рим был гораздо прохладнее, облако жары накрыло уже на флорентийском вокзале, где мы делали пересадку, и больше не отпускало.

На маленькой станции, почти полностью укрытой от солнца кронами огромных платанов, мы вздохнули свободнее. Впереди ждала длинная улица, уходящая к подножию горы, на которой виднелись башни старого борго.

Изнывая от зноя, мы пошагали к фуникулеру, чемоданы за спиной подпрыгивали на уличных плитах.

– Извините, фуникулер закрыт на пару часов, профилактика, но есть автобус, – сообщила дама в окошечке.

Боже, до чего жарко! Водитель допил кофе, автобус покряхтел, тронулся и, прокатившись по городу вдоль и поперек, пополз в гору. Через пять минут он остановился на уз-

кой каменной улице. А дальше несколько шагов – и двор замка утопает в цветах, журчит старый фонтан.

В просторной светлой комнате ждала старая кровать невероятных размеров – ноги до полу не достают, если сядешь на край, с пуховым одеялом, в которое так здорово заворачиваться прохладными ночами, с изображением Пресвятой Девы в изголовье. В огромном окне с деревянными ставнями оглушительно пели птицы, весь Нижний город и окружающие холмы были как на ладони на многие километры.

По саду ползают черепахи, бродят два толстых кота, в комнатах мебель старинная: комоды, бюро, зеркала, подсвечники.

– Мне кажется, что, распаковавшись, надо спуститься поболтать с хозяевами, – сказал сын.

Хозяйка замка сидела в кресле, в холле. Пожилая строгая дама с неизменной ниткой жемчуга на шее, она с одинаковым достоинством обсуждала фамильный герб, отдавала указания на кухне ресторана и встречала швейцарских паломников, которые шли пешком в Рим, на аудиенцию к Папе, и заночевали в замке.

Пока мы «светски общались» с хозяйкой, заглянул на чашечку кофе интеллигентный пожилой «джентилуомо», включился в дискуссию, как найти супермаркет, а вечером на улице подошел и поинтересовался, хорошо ли я поняла его объяснения и все ли в порядке.

Кроме сада с фонтаном и столиками ресторанчика, вокруг

замок расположены террасы, где можно посидеть среди цветов, почитать. Лестница с террасы поднимается на башню с прекрасным видом на окрестности. Как и положено, имеется погреб с винами и окороками.

Сад – особая гордость хозяйки, она отдает цветам все силы и всю душу, и двор замка превратился в цветущий тропический рай, от крохотных ошетилившихся кактусов до разноцветья роз, петуний, фиалок и лохматых кипарисов.

Душа этого места – Фьорелла, румяная кругленькая женщина за 60, повар в ресторанчике и домоправительница в замке – боже, как она готовит!!! Благодаря Фьорелле мы почувствовали себя как дома.

Каждое утро она варила кофе, пекла хлеб, приносила домашний джем, молоко.

Один раз, когда в замке остановились очередные паломники, идущие по Виа Франчигена – францисканской дороге в Рим, – мы решили перекусить наскоро, не утруждая хозяев. Через минуту прибежала причитающая Фьорелла: «Синьора, красавица моя, да как же это, без хлебушка-то! Да что ж это! Бегу-бегу, сейчас принесу!»

* * *

В Верхнем городе что ни дом, то достопримечательность, и палаццо Макиавелли, и палаццо – дом Боккаччо. Для любителей истории и искусства множество музеев, для любите-

лей природы просто рай. Небо синее до нереальности, поля невообразимых оттенков зеленого, оливы серебрятся, олеандр цветет. Говорят, осенью еще красивее.

В самой высокой точке Верхнего города Черतालдо стоит символ многовековой власти в долине, палаццо Преторио. Один из самых старых «дворцов власти» в Тоскане, который отнесен к лучшим образцам ее готических дворцов, наряду с флорентийским дворцом Барджелло. Отсюда расходятся две основные улицы средневекового города, улица Боккаччо и улица Ривеллино.

Каждый викарий-губернатор, занимавший палаццо и управлявший долиной, а именно в Черतालдо находилась верховная власть, происходил из аристократической семьи, и его герб попадал на стену палаццо. Более 600 гербов украшают стены. А еще в палаццо Преторио находилась средневековая женская и мужская тюрьма – глубокие камеры под суровыми сводами.

Впервые дворец упомянут в документе 1164 года, относящемся к Федерико Барбароссе. Строительство дворца было закончено к концу XII века, стал он домом правителей долины, графов Альберти. Но к XIV веку Черतालдо попал под власть Флоренции, и как ни налаживали отношения с новыми властелинами графы Альберти, дворец был конфискован и стал к XV веку постоянным официальным местом пребывания флорентийского наместника, викария долины Эльза и долины Пеза.

Именно здесь, в Черतालдо, находилась верховная судебная и государственная власть двух долин.

Превратившись из родового дома в публичное здание, дворец преобразился: стены его с тех времен стали украшать многочисленные гербы. Викарии все происходили из благородных семейств, и, как только новый викарий занимал свой пост, герб его украшал стену дворца. Хорошенько приглядевшись, можно даже найти герб Медичи.

Парадный выход дворца расположился таким образом, чтобы его было видно с самого начала главной улицы города и желающие могли во всех красках рассмотреть парадные выходы викария.

Не повезло палаццо в 1789 году, пост викария был отменен, дворец продан в частные руки и превратился во что-то наподобие доходного дома: квартиры из двух или трех комнат сдавались внаем.

Интересно, как там жилось потом над старыми тюрьмами? Крепко спалось по ночам?

Лишь в XIX веке коммуна Черतालдо смогла выкупить палаццо и вернуть ему прежний вид. К счастью, многие стены, потолки, помещения остались в прежнем виде, не были утрачены ни фрески, ни гербы, хотя многие уже стерлись на древних стенах.

Среди них – считающиеся большой ценностью работы Пьера Франческо Фьорентино и, конечно, семьи делла Роббиа.

Одно из интересных помещений называлось Палатой Рыцаря, или Палатой Трибунала, – именно здесь викарий вершил правосудие.

Подобные палаты есть во всех старинных палаццо в Тоскане, в частности, в Сан-Джиминьяно. И во всех них есть старинная надпись, адресованная викарию: «Выслушай и вторую сторону».

Но в Черतालдо, в отличие от всех остальных дворцов, надпись иная: «Выслушай вторую сторону, но ничему не верь»!

Наверное, впервые вершащему правосудие предписывалось оценивать услышанное со своей точки зрения, не просто выслушивать стороны, но приходить к своему собственному мнению.

И здесь же есть маленькая ниша, в которой хранились ключи от тюремных камер. Видимо, в случае необходимости стражник тут же и получал ключи.

Надпись эта была видна только самому викарию, а не посетителям, поэтому она так категорична.

А вот во втором зале, зале аудиенций, где могли видеть пришедшие к викарию, надпись смягчена: «Выслушай вторую сторону, но верь лишь немногoму».

Некоторые осужденные не теряли присутствия духа, может быть, потому, что возвращались сюда неоднократно, как, например, художник Джамбатиста Нери.

Любил он взять аванс, а картину не закончить и деньги не вернуть. Вот и посещал тюрьму с незавидной регулярностью. Именно он сделал копотью свечи, как полагают, ту самую мистическую запись на высоте, куда не мог достать человек, в вольном переводе: «Плохо, что ты сюда попал и по собственному желанию ты отсюда не выйдешь, уж я-то, Джамбатиста, это знаю».

И как ни закрашивали, как ни замазывали надпись, проходило немного времени, и она снова таинственным образом появлялась на стене.

Современные посетители палаццо гуляют по залитому солнцем двору со старым колодцем посередине, забираются на башню, чтобы насладиться видами на окрестности...

А школьники серьезно и внимательно слушают своих учителей, одетых паломниками, которые рассказывают про историю долины.

Бары и ресторанчики старого города расположились в домах XII века. Тут же живут люди, вешают белье, обрабатывают свои виноградники, оливковые плантации, гуляют в полях с собаками. Город не производит впечатления каменной

тюрьмы, дома на солнце становятся красновато-золотыми, в каждом окошке и возле домиков – множество цветов, а вокруг и рощи, и леса, и поля, и холмы.

– Черतालдо – город с открытой душой, – сказала однажды моя подруга Джузеппина, – в отличие от большинства средневековых борго, улицы старого города широкие и светлые, он всегда рад гостям.

* * *

Жизнь в городке далека от суеты и спешки. И увлечения у местных жителей уходят корнями в Средневековье. Здесь до сих пор можно увидеть человека с арбалетом: соревнования лучников в лесу неподалеку от городка – давняя традиция. Знаете, что делали его жители в честь майских праздников? Стреляли в лесу из арбалетов, соревновались!

В неприметном магазинчике на окраине пылятся костюмы эпохи Возрождения, их берут напрокат несколько раз в год, когда центральная улица Борго Альто заставляется столами, на стенах зажигают факелы и полночи длится средневековый ужин. Но у большинства костюмы свои, фамильные. Во время традиционного праздника Кортео Сторико, когда весь город превращается в Средневековье, даже малыши одеты в костюмы той эпохи, доставшиеся им от родителей, бабушек и прабабушек.

Проходит еще один день... Вечером Нижний город ста-

новится розовым в синих сумерках, и постепенно долину накрывает густая ночь, только золотистые огни дорог среди холмов убегают куда-то.

Темнеет, и синий туман ползет с холмов, исчезают с улиц старички, и смолкают голоса в ресторанах. На город спускается ночь, и лишь чуть светят теплым золотом фонари на улицах и площадях или отбрасывают дрожащие тени факелы в старинных держателях...

Стихает все: и птицы, и цикады, – и тогда потихонечку город сбрасывает свою маску очередного замершего в веках города-музея. Открывается его настоящее лицо, так тщательно спрятанное от туристов под вуалью июльской жары...

Стрега – тосканская ведьма

Жизнь в Чертальдо провинциальная, текущая по веками сложившимся правилам. Развлечений не много, это жилой обычный тосканский городок. Летними вечерами по выходным в энотеке играет джаз, слушаешь музыку под старинными сводами, согревая в ладонях бокал.

А для старичков развлечение – посидеть вдоль улицы на стульчиках, обменяться новостями, вспомнить старые истории.

Небольшие тосканские городки, окруженные лесом и холмами, окутанные вечерними туманами, самое подходящее место для страшных историй и преданий, которые передаются от поколения к поколению. Даже те, кому сейчас 20–30 лет, помнят рассказы своих бабушек – «нонни» холодными зимними вечерами...

Детьми они с опаской выглядывали на улицу, когда сгустились вечерние тени, или ежились в кроватях, когда поздним вечером слышался странный шум на крыше дома.

Рассказы о ведьмах-стрехах – одна из самых популярных тем тосканского фольклора, сегодня их называют предрассудками, но до сих пор иная бабушка кладет внуку в карман маленький клубок красной шерсти или красный платочек – для защиты от сглаза и темных сил.

Стрега – родная сестра Бабы-яги, но в отличие от нашей старушки от этого слова веет чем-то более холодным и опасным. Стреги проводят тайные ритуалы, бормочут непонятные заклинания, совершают колдовские пассы над таинственными зельями. Говорят, что они связаны с дьяволом и могут наложить проклятие на любого...

В Черतालдо существовал безотказный способ определить, что на кого-то наложено проклятие: надо откинуть одеяло на кровати и посмотреть на подушку. Если подушка жесткая, колются собравшиеся комками перья – здесь побывала стрега.

Слово «стрега» произошло от латинского *strix-strigis* – «сова», птица, известная своими колдовскими свойствами.

Самым опасным местом, где можно встретить ведьму, говорят в Черतालдо, является перекресток, особенно если это перекресток трех дорог. Место, где проходит очень много народа, да еще с числом «три», всегда считалось здесь колдовским.

Если вам предстоит пройти такой перекресток – лучше заранее запастись защитным средством.

– Ох, святые небеса, да хранит меня Пресвятая Дева, – прошептала бы в этом месте синьора Фьорелла и поцеловала образ святой Фьореллы, который всегда носит на цепочке. А именно так и надо делать – поцеловать крестик, особенно если на перекрестке растет ореховое дерево, как на пере-

крестке Сан-Бенедетто.

Ведьминым деревом орех считают очень давно, это связано с поверьем, что стрега, которую сжигали на костре, могла превратиться в бесплотный дух и после превратиться в очень большой плод орехового дерева. В тот момент, когда орех падал с дерева и ударялся оземь, ведьма могла вернуть свою прежнюю силу.

Тоскана – земля крестьян, их жизнь всегда была связана с природой, погодой, животными, поэтому так сильны различные приметы и предрассудки. Хотя о реальных случаях встречи с ведьмой вряд ли кто поведает.

Бабушка моей тосканской подруги рассказывала, как однажды поздним вечером она возвращалась домой от родственников. Светила полная луна.

До дома, где ждала семья, оставалось пересечь перекресток, но на перекрестке кто-то стоял, словно поджидая ее. Испугавшись, что это может быть разбойник, который хочет ее ограбить, или, что еще хуже, – стрега, девушка свернула и пошла к дому в обход. Утром при свете солнца оказалось, что это одинокий кипарис, так непохожий на дерево в свете луны!

– Все наши страхи, молодые люди, исходят только от нас, – всегда говорит старая синьора, – мы видим то, что хотим видеть...

Пугающие силуэты в саду – это игра теней и лунного све-

та в стволах деревьев, странные звуки на крыше – это ветер мягко перебирает черепицу...

И все же пока внучка была маленькой, бабушка каждое утро укладывала ей в карман маленький моток шерсти.

– Ты тоже будешь делать это для своих внуков? – спросила я подругу.

– Кто знает, кто знает, – ответила она. – Я, конечно, во все это не верю, но *la prudenza non è mai troppa* – береженого Бог бережет!



Как я дала кредит итальянским железным дорогам

Как известно, железнодорожные станции в маленьких итальянских городках в выходные дни не работают. А иногда и в будние тоже, трудно понять почему. В этих случаях остается одно – автомат по продаже билетов. Весьма непонятная штука, иногда даже для местных.

В дождливый воскресный день собрались мы после обеда во Флоренцию.

Наш станционный автомат вроде освоили, наука не хитрая: выбираешь в списке код пункта отправления, потом пункта назначения и нажимаешь кнопочку.

Но в нашем случае ситуация осложнялась: кодов Флоренции было штук восемь, и какой выбрать, мы, конечно, не знали. Один попробовала – не работает, со вторым билет распечатался.

Билет оказался неожиданно дешевым, и с десяти евро я ждала сдачу в пять с мелочью.

Вместо сдачи мне в руки выпала бумажка – «credito 5,60». Я слегка напряглась – что бы это значило? А деньги где?

Увидев изумление на моем лице, женщины, покупавшие билеты в соседнем автомате, объяснили: в выходные дни у автомата нет сдачи, по этой бумажке вы при следующей покупке билета – в будние дни, разумеется! – можете распла-

титься ею или просто получить в кассе деньги. Хорошо, что это был не последний наш день в Италии!

Автомат по компостированию не работал. Наученная опытом, я от руки написала на билете станцию и время отъезда, тут и поезд подошел.

С выражением гордости на лице я, кредитор итальянского железнодорожного консорциума, важно вошла в вагон.

Мы сели в кресла, я только собралась расслабиться и рассматривать городки за окном, как вдруг взгляд упал на билет: на нем было четко пробито: «Флоренция – Флоренция».

– Так, – сказал муж, – ты куда нажимала? Мы едем из Флоренции во Флоренцию?

– Видимо, да, – пролепетала я.

– А штраф сколько? – поинтересовался он между прочим.

– Пятьдесят евро... – прошептала я, холодея. – С каждого!

Поезд давно уже бежал по тосканским долинам, и деваться было некуда. Одна надежда, контролеры попадаются редко. Естественно, на следующей же станции в вагон вошел представительный мужчина в форменной одежде.

– Билетики?

Я протянула свои билеты и начала объяснять, что на станции ничего толком не работает. Сзади раздался нестройный хор итальянских голосов:

– Да, там правда не работает, мы тоже так едем, вы не имеете права их штрафовать!

На что контролер ответил:

– Но у них билет Флоренция – Флоренция!

Хор замолчал.

– Как Флоренция – Флоренция??? – вдруг возопил мой обычно спокойный и уравновешенный супруг. Дальше шла русская речь с итальянскими интонациями: – Мамма миа, куда ж ты смотрела, да как же это и да что же это, да вот послал Бог такую жену!

Только волосы на себе не рвал.

Контролер слегка опешил и медленно начал объяснять, в чем проблема и почему он обязан нас теперь оштрафовать.

Как сказал потом муж, во время этого монолога моя мимика была настолько богатой, что можно было немедленно отправлять меня на сцену. Я улыбалась, поднимала брови, округляла глаза в невообразимом ужасе, ахала и всплескивала руками.

Контролер вздохнул:

– Десять евро с вас! – И выдал квитанцию. Потом обернулся: – Только обратный билет купите, пожалуйста, во Флоренции.

То ли пантомима моя произвела неизгладимое впечатление, то ли контролер никогда не слышал такой итало-эмоциональной речи от иностранцев, но обошлись мы десятью процентами от суммы штрафа.

На этом история не закончилась.

На одной из следующих станций перестала закрываться задняя дверь. Тот же контролер примчался в вагон, одно-

временно разговаривая по мобильному телефону с машинистом. Закрыв дверь, крикнул в мобильник: «Поехали!», дошел до конца вагона, и тут дверь снова распахнулась.

Как я пожалела, что не захватила блокнот и ручку, как обогатился бы мой итальянский язык! Я слышала непередаваемые и непере译имые итальянские обороты, сколько радости и что делали с мадонной и сколько раз, и дальше в том же духе. Мы корчились от смеха.

Надо ли говорить, что при выходе из поезда мы вместо кнопки открытия дверей нажали кнопку их блокировки и потом дружно с идиотскими улыбками держали двери, помогая выйти остальным пассажирам.

А денежки мне на следующий день вернули. Не нужны «Трениталии» мои пять евро.

Ночь святого Мартино

К нашему возвращению похолодало, дождь лил все сильнее, и пожилой синьор Пьеро зажег камин в ресторане замка, расставил свечи, из подвала принесли вино.

Самое время вспомнить какую-нибудь местную историю!

Давным-давно, когда по полям долины Эльза скакали рыцари, когда стоял нерушимым исчезнувший город Семифонте, бродили по лесам гномы и плескались в озерах русалки, не написал еще свой «Декамерон» Боккаччо, правили долиной графы Альберти.

Как во многих благородных семьях того времени, у графа Альберто Альберти был незаконнорожденный сын, звали его Филиппо.

Стоял замок Филиппо в землях Чертальдо. Всем был хорош сын графа, кроме одного: страдал он от неизлечимой болезни ног и почти не мог ходить. Многие врачи пытались помочь юноше, но безуспешно.

Завидуя другим молодым людям, которые веселились на праздниках и гуляли с девушками, Филиппо решил, что жизнь его бессмысленна. Он надел самые красивые белые одежды, добрался до озера Пьянгранде и собрался броситься в воду. Лишь на минуту задержался он на берегу, чтобы проститься с окружающей землей.

Неожиданно на озеро опустился туман, и в его бледно-го-

лубом свете появилась самая прекрасная девушка, какую он только видел. Вместо ног у нее был русалочий хвост.

– Не бойся, – услышал он нежный голос, – входи в озеро, его глина излечит твои ноги.

И юноша смело вошел в воду. Он сразу почувствовал, как небывалая сила наполнила его ноги, и с того дня полностью выздоровел, стал свободно выходить из дома, веселиться с друзьями.

Но день ото дня становился Филиппо все грустнее и грустнее. Каждый вечер приходил он к озеру, но прекрасная русалка не появлялась. И однажды, печально постояв на берегу озера, он бросился в его воды.

Это была ночь святого Мартино 13 апреля 1107 года.

Давно забылся граф Альберто Альберти, стерты с лица земли многие замки. Но старики Чертальядо рассказывают, что каждый год в ночь святого Мартино странный призрачный свет появляется над озером, и начинают свой танец две тени: кружатся в объятиях друг друга одетый в белое молодой граф Филиппо и его прекрасная русалка.

Старотосканский детектив

Сколько реальных историй хранят старые архивы! Страницы пожелтевших рукописей рассказывают о давних сражениях, сменяя друг друга, перед глазами проносятся драмы, мелодрамы и даже детективные истории.

Полистаем архивные страницы?

Это случилось в те времена, когда в палаццо Преторио еще заседал правитель долины – викарий Чертальдо.

На рассвете 12 декабря 1768 года прибыла плохая новость. Викарий заволновался, открыв послание от синдика (управляющего) из деревушки Сант-Аньезе-ди-Рада, и сразу же отправил посланника своего двора, чтобы «ознакомиться на месте и составить детальное впечатление».

13 декабря кавалере Каммелли возвратился и представил его светлости викарию синьору Джузеппе Чьякки подтверждение того, что было изложено в депеше. К сожалению, все, что написал синдик в бумаге, прибывшей в палаццо днем раньше, оказалось правдой – произошло убийство.

Тело молодой женщины было найдено в луже крови на спуске к местному источнику.

На место немедленно был отправлен доверенный эмиссар викария в компании с врачом, также был вызван хирург из ближайшего городка Подджибонси. Нужно было провести полное обследование тела и детально изучить сцену совер-

шенного преступления.

«Убитая была низкого роста, приблизительно 24 лет от роду, со светло-каштановыми волосами, заплетенными в косу и уложенными таким образом, как это делают крестьянки. Она одета в женское платье темно-лилового цвета в полоску, хлопковую нижнюю юбку и кожаные туфли с завязками, с серьгами в виде колокольчиков в ушах», – рассказывает старинный документ.

На спуске к источнику виднелись следы борьбы, был найден разбитый глиняный кувшин с женскими волосами, при последующем детальном осмотре также был найден другой волос, по форме и виду принадлежащий мужчине. Также в кустах был найден мужской берет из хлопка с розовыми, белыми и голубыми полосками.

Но самая грустная новость пришла после обследования тела женщины: она была беременна приблизительно со сроком семь месяцев, а на шее были обнаружены четыре глубокие раны, которые и привели к смерти.

Собрав все сведения, кавальере вернулся в Чертальдо, известил викария и приготовился ждать необходимых указаний. Расследование началось, и практически на следующий день клубок начал разматываться...

Мария Лучия Чьяни, таково было имя бедняжки, дочь умершего Пьеро Чьяни, жила с дядей и тетей, и, по слухам, у нее была страстная любовь с неким молодым человеком по имени Антонио Бьянкарди, жителем деревни Сан-Донатино

вблизи Кастаньоли.

Естественно, что беременность молодой женщины сразу же заставила следователей заподозрить Антонио. Во избежание побега подозреваемого викарий приказал немедленно произвести арест.

За несколько минут до полуночи того же самого дня специальный посланник викариата в присутствии двух свидетелей из семей, живущих по соседству, произвел обыск в доме Бьянкарди. И тут обнаружили первые доказательства причастности юноши: его левая рука была изранена и исцарапана, а в доме найден женский платок бирюзового цвета со следами крови.

Изъятый платок был завернут в кусок белой ткани, сверток запечатан сургучом и немедленно отправлен в палаццо Преторио. А молодой человек, в свою очередь, отправлен в заключение в Сан-Кашано.

15 декабря началось официальное следствие. Сначала был опрошен дядя убитой, Анджело Чьяни, который сразу сообщил, что у его племянницы на протяжении нескольких лет действительно был «аморе» с Антонио Бьянкарди, а их обычным местом встреч оказался как раз источник, куда девушка часто ходила за водой. Также он подтвердил, что девушке принадлежал бирюзовый платок, в котором она и ушла в последний раз.

Слова дяди подтвердили две тетушки, которые рассказали, что именно в этот день девушка должна была встретиться

ся у источника с Антонио, чтобы потом вместе пойти в церковь на мессу.

Местный мясник по имени Ландоцци заявил, что «как раз в то воскресное утро видел Антонио, у которого все штаны были промокшими».

Таким образом, все пазлы в мозаике сложились, осталось допросить подозреваемого.

Антонио Бьянкарди, молодой крестьянин, подозреваемый в убийстве Марии Лучии, был перевезен из заключения в Сан-Кашано ко двору Викариата ди Чертальдо, чтобы его светлость викарий синьор Джузеппе Чьякки смог его допросить.

17 декабря 1768 года начался официальный допрос.

Сначала в протоколе была описана фигура и внешность обвиняемого, причем записывающий придал Антонио нечто демоническое, хотя ничего особенного, по свидетельству прочих документов, в парне не было.

В целом Антонио был описан как «молодой человек хорошего здоровья примерно 22 лет от роду с каштановыми волосами, одетый в шерстяную рубашку табачного цвета, нижнюю рубашку голубого цвета с пуговицами из белого металла, простые шерстяные брюки белого цвета и кожаные башмаки с завязками».

На многочисленные вопросы юноша ничего не ответил, храня молчание. В итоге он был отправлен в тюремные камеры палаццо, а отчет о проведенном расследовании вика-

рий направил в Аудиторе Фискале во Флоренцию.

23 декабря из Флоренции пришла бумага: все документы внимательно и тщательно изучены, расследование считается проведенным по всем правилам и с подобающим прилежанием. Тем не менее для устранения каких бы то ни было противоречий желательно получить признание обвиняемого.

В тот же день викарий спустился в карцер для разговора с обвиняемым.

Каким был этот разговор, не рассказывает ни один документ, но в палатце имелась и камера пыток...

Вскоре Антонио предстал перед церковными судьями и признался:

«Да, уважаемые синьоры, я совершил очень плохое деяние, и больше я не буду хранить молчание».

И начал рассказывать:

«Вечером предыдущего дня мы встретились с Марией Лучией, и она позвала меня на следующее утро к источнику для серьезного разговора. Она рассказала о своей беременности и желании выйти за меня замуж немедленно. Однако я этого не хотел, у меня не было уверенности, что именно я, а не кто-то другой, являюсь отцом этого ребенка. Но Мария Лучия настаивала, она набрасывалась на меня, кричала, что я должен жениться, и в какой-то момент мне захотелось ее убить. Весь вечер и всю ночь я мучился, не зная, что же делать.

На следующий день у источника она опять набросилась на меня, стала бить меня кулаками. Крича, что я немедлен-

но должен пойти с ней в церковь, она даже столкнула меня в воду. Я разозлился и в порыве гнева, уже не понимая, что делаю, схватил нож, который всегда был у меня в кармане, и ударил ее несколько раз. Когда я увидел, что наделал, я убежал, даже не заметив, что у меня в руках остался ее платок...»

Антонио Бьянкарди был приговорен к смертной казни. «Повесить, после чего четвертовать и вывесить голову на месте эшафота» – гласил приговор Франческо Литтори, маэстро ди юстиция, вынесенный 1 июля 1769 года.

Эта была последняя в истории смертная казнь, совершенная Викариатом Валь-д'Эльза и Валь-ди-Пеза в Центральной Тоскане.

История подлинная, все документы хранятся в историческом архиве Чертальдо.

Тосканские продукты

Мне нравится наблюдать за жизнью старого города.

Пожилая дама из дома напротив каждое утро, отдуваясь, вытаскивает стул на маленькую площадь и сидит там до обеда. Она важно здоровается с проходящими мимо знакомыми, обсуждает последние новости с соседками, случайно выглянувшими из окон. Подушечка, на которой у ног дамы лежит такая же старая собака, вообще прописалась на площади, ее не убирают даже на ночь.

Вот группу школьников привели на площадь на экскурсию. Одетая в балахон паломника, с посохом в руках, учительница эмоционально рассказывает историю долины. Малыши внимают с серьезными лицами.

Итальянские дети меня часто удивляют. Как-то в скором поезде в Венецию двое ребятешек лет четырех-пяти играли в коридоре вагона первого класса.

– А давай я буду Дева Мария, а ты Иоанн Креститель, – предложила девочка.

– Давай, – сразу согласился мальчик.

Видимо, игры в мяч у стен венецианских базилик или в прятки на площади у флорентийского Дуомо даром не проходят!



А еще несколько дней подряд в Чертальдо снимали кино.

– Идите скорее, – позвала нас ранним утром незнакомая женщина, – я вам все покажу, пока киношники не понаехали.

Действительно, лучших декораций к историческому фильму не придумаешь!

* * *

К обеду за столики вокруг старого колодца подтягивается народ. К бокалу пива или вина полагается большая тарелка местного сыра и колбасок, от привычных салями до маленьких и темных колбас из кабанов, которые в изобилии водятся в долине.

Как и соседняя Эмилия-Романья, Тоскана богата продуктами с аббревиатурами DOC, IGT, DOP и так далее. Эти три основные аббревиатуры, которые можно увидеть на бутылках вина или упаковках сыра и колбас, гарантируют качество

и аутентичность продукта.

Среди всех стандартов Италии DOP – название с защищенным происхождением – является самым известным и самым жестким по предъявляемым к продукту требованиям. Продукты этой категории строго контролируются, начиная от получения сырья и до момента выхода на рынок. Они производятся только в конкретно указанном месте, так как неповторимость продукту придадут именно сочетание климата, окружающей среды и даже человеческого фактора.

Получить отличительный знак IGT – защищенное географическое наименование – достаточно непростая задача, хотя по уровню этот знак котируется ниже, чем предыдущий. Для этого производители обращаются в Министерство сельского и лесного хозяйства с заявлением, подробно описывающим историческое происхождение, территорию и специфику продукта. Организуется встреча производителей и представителей Торгово-промышленной палаты для проверки соответствия товара всем требованиям регламента. Полученные данные направляются в Европейскую комиссию, которая и принимает окончательное решение. Соблюдение всех правил, необходимых для получения данной категории, регулярно контролируется.

В настоящее время 117 итальянских продуктов относятся к категории IGT. В эту группу входят овощи, крупы, мясо, рыба, десерты, макаронные изделия, вина.

Знак DOC относится в первую очередь к винам, он был

введен как аналог французского АОС – контроль подлинности происхождения, появившегося во Франции в начале XX века. Прежде чем продукт будет отнесен к категории DOP, он должен в течение пяти лет иметь логотип IGT – типичное географическое наименование, причем вина, отнесенные к этой категории, ни в коем случае не относятся к простейшим столовым, к винам этой категории предъявлены строгие требования по территории происхождения и составу вина.

Кстати, первым итальянским продуктом, отнесенным к категории DOP, стало древнее вино «Верначча» из тосканского Сан-Джиминьяно.

Кроме указанных аббревиатур существуют и другие. Например, более простым, но тем не менее качественным и аутентичным продуктам присваивается категория SGT – гарантированные традиционные продукты, среди высших категорий – DOPG, название с контролируемым и защищенным происхождением.

К самой высокой категории DOP в Италии отнесено 165 продуктов. Это вина, сыры, мясо, рыба, масло. Сыр и молочные продукты составляют треть от итальянских товаров этой категории. Около 50 разновидностей сыра удостоены статуса DOP.

Именно такой сыр окажется на вашей тосканской тарелке в сельской trattoria или энотеке, например – пекорино Бальце Вольтерране, жирный овечий сыр средней твердости. Подобные продукты всегда хранились в пепле, защищающем

от насекомых и плесени, до сих пор именно таким способом и хранят этот сыр.

Пекорино романо может удивить искушенного путешественника своим названием, ведь это традиционный римский овечий сыр. Однако пекорино романо DOP – это традиционный продукт области Гроссето в Тоскане, где он по старым традициям созревает в туфовых пещерах, помнящих этрусков.

В горах Северной Тосканы, в долине Луниджана, производят сыр качотта делла Луниджана, приморская Маремма – одна из самых экологически чистых областей Италии, славится козьими сырами, а в целом 38 видов сыра отнесено к высшей категории качества в Тоскане. И многие из них до сих пор производятся старыми традиционными способами и не рассчитаны на промышленные масштабы.

* * *

Для всех видов тосканских колбас и ветчин – «салуми» не хватит огромной тарелки, которую вместе с сырами подадут в тосканской энотеке.

Здесь производят лучшее в Италии сало – лардо ди Колонната. Столетиями рабочие на мраморных карьерах в тосканской Карраре (откуда брал камень для своих работ Микеланджело) укладывали кусочки сала и свежие помидоры в буханку хлеба, и этой еды хватало на целый день.

Вяленая ветчина – прошутто Крудо Тоскано – не уступает по вкусу и качеству ее «родственникам» из Эмилии-Романьи, а один из местных специалитетов – финокьона – отличается от подобных сухих колбас добавлением дикого фенхеля, придающего неповторимый вкус.

Говядина, маринованная в вине «Кьянти», также имеет древние корни, это мясо маринуют в течение семи дней в смеси кьянти, соли, перца и местных трав, затем выдерживают в течение тридцати-сорока дней.

В тосканские мягкие колбаски – сальсиччу – входят дикие травы и вино, сопрессату готовят преимущественно из свинины с добавлением пряностей, она напоминает прессованное мясо свиных голов или зельц, но имеет совершенно другой вкус.

Обязательно на тарелке с тосканскими закусками будут салами ди чингьяле – колбаски из кабаньего мяса, которое перемалывается очень мелко, смешивается с солью, перцем и чесноком и выдерживается не менее пяти недель.

По сезону, в середине огромной тарелки будут уложены цветки тыквы или цукини в кляре, отдельно на деревянной доске подадут тосканскую брускетту – с помидорами и базиликом, куриной печенью, шпинатом, белыми грибами.

И если после такой закуски у вас еще останутся силы – то нет ничего лучше неспешной прогулки по мощенным булыжником средневековым улочкам.



Солнце нагревает старые камни и железные крепления для факелов, лет восемьсот уже украшающие стены города, в киоте с изображением Мадонны в конце улицы каждое утро появляются свежие букетики.

На крепостных стенах разложены подушки, чтобы было удобно сидеть и смотреть на простирающиеся на многие километры поля, деревушки, дороги.

В один прекрасный вечер мы наткнулись на удивительную картину: на скамейке, лицом к тосканским просторам, сняв башмаки, сидел одинокий японец и самозабвенно пел что-то свое, японское.

По утрам нас встречал черный кот, а потом гулял с нами вдоль стен, провожал в поля, сидел рядышком на скамейке.

Города и коты

Если приезжаешь в незнакомое место и встречать тебя выходит кот, все будет хорошо.

Может, и правда коты – это частички души города. И если город посылает кота тебе навстречу, ты с этим городом поладишь.

Гуляют лунными ночами из легенды в легенду черные коты Мадрида.

Застывает в созерцании алого цветка толстый кот Айя-Напы, и солнце припекает, и глаза закрываются, и лапы разьедаются... Кот вдыхает аромат, проникается красотой, но дремота сильнее, и вот он уже позорно стекает с бордюра в кусты.

И даже в Италии, где на каждом шагу собаки всех цветов, пород и размеров выгуливают хозяев, мягко ступают по булыжной мостовой кошачьи лапы.

Безразлично смотрит на замученных туристов крылатый лев святого Марка в Венеции.

Замер в сонном ожидании мраморный лев Эмполи, свесив толстые мягкие лапы у средневекового фонтана.

Дремлют в преддверии вечера, когда схлынут туристы и весь город опять будет в их распоряжении, коты Сан-Джаминьяно.

Шерстяным тюком валятся на каменных ступенях к твоим

ногам коты Сантарканджелло-ди-Романья:

– А плата за проход? А пузико почесать?

Деловито пересекает привокзальную площадь и уходит в зеленые приморские луга кот Санта-Маринеллы.

Вальяжные тосканские коты лениво ждут мышек у средневековых подворотен.

Или несут дозор на крыше, сторожа покой обветшало-го замка.

Дремлет на осеннем солнышке интеллигентный флорентийский кот.

И каждое утро медленно выходит из рассветного тумана черный Чичероне Чертальдо. Он торжественно ведет нас вдоль крепостных стен, отказываясь от специально захваченного кусочка мортаделлы, не за этим он здесь.

И все будет хорошо и с городом, и с нами, пока совершают свой вечерний обход маленькие стражи древних борго.

Лукка и ее легенды

От Черतालдо до Лукки ехать всего ничего, только с пересадками. Но так получилось, что в Лукку я впервые попала под проливными осенними дождями.

Тучи сгустились, периодически за окном поезда начинал лить дождь. По традиции местный поезд опаздывал, вместо полутора часов он плелся от Флоренции уже часа два. Пелена дождя скрывала разбросанные по горам и полям долины Ньеволе городки и замки, на перронах пузырились бескрайние лужи. Объявление «Стацьоне ди Люююккааа» настроения не подняло.

Я боялась увидеть маленький каменный пустой город, в котором придется мыкаться почти неделю. Я боялась разочарования от его обшарпанности, я чуть ли не на цыпочках вышла из поезда и вытянула шею:

– Ну, мы приехали, и что дальше... Permesso?

Тут тучи раздвинулись, и показался краешек солнышка.

– Ну, и чего встала? – подмигнула Лукка из-за кованых дверей старинных ворот. – Заходи, не обижу!

Потом мы узнали, что надо было приглядеться: через зеленые газоны к бастионам, в кольцо охватывающим старый город, ведут аккуратные дорожки, вот по ним и надо идти к многочисленным проходам под укрепленными стенами.

Но в первый раз мы, как правильные туристы, загрузи-

лись в такси и через пару минут были в старинном отеле на площади Лилии. Над площадью возвышался каменный Гарибальди.



Интересно, те, кто пишет путеводители, бывают в местах, о которых рассказывают?

Удивляюсь тому, кто назвал Пьяцца Наполеоне «самой уродливой площадью Лукки». Она камерна, уютна, окружена многочисленными ресторанчиками, это любимое место встреч жителей города. Вытекающая из нее наша площадь Лилии более парадна, оперный театр напротив отеля элегантно смотрится в вечерних огнях.

А древние платаны на Пьяцца Наполеоне ближе к рассвету, когда на улицах ни души, кряхтя вытаскивают огромные заскорузлые лапы из каменных плит и со скрипом разминают затекшие суставы, чтобы утром опять замереть в своем вечном дежурстве.

Из окна отеля можно было наблюдать за жизнью города. Вот студенты побежали в колледж, вот старушка с собачкой встретила приятельницу на велосипеде, вот пара клерков в одинаковых синих костюмах посеменила на обед.

А вот шла по улице собака, из дверей выглянул старичок, человек и пес поздоровались, поговорили, разошлись по своим делам.

Однажды утром – это была суббота – проснулись от странных звуков, словно кто-то бросал металлические трубочки на камни площади. Стройка? Выглянули в окно – рынок монтируется. Рынок оказался антикварным, тем самым зна-

менитым, который проходит в Лукке каждый третий выходной месяца.

Несмотря на дождь, народ ходил по рынку, раскинувшему свои щупальца по всем близлежащим улочкам, то кучными толпами, то отдельными маленькими группками, а каменный Гарибальди грустно взирал на суету с высоты своего постамента.

Он казался настолько «живым» памятником! Не удивлюсь, если безлунными ночами он неспешно прогуливается по Пьяцца дель Джильо, площади Лилии, стараясь не цокать каблуками и не перебудить всю округу.

Бастионы и стены Лукки впечатляют. Каждый променад открывает новые краски и новые маленькие сюрпризы: вид на зеленые поля и облетевший лес неподалеку или синеющие горы и часть «новой» Лукки за стенами, и сами аллеи меняются – то зеленые, словно и не осенние, то в красках поздней осени, то почти облетевшие. Вид с одних бастионов напомнил остров Сант-Элена в Венеции, а на других вообще растут толстые румяные грибы.

Лукка – город аристократично-классический. Нигде более в Северной и Центральной Италии мне не попадалось столько интеллигентных пожилых синьоров, выходящих на вечерний променад в пальто темно-синего цвета, лимонных брюках, шарфиках вокруг шеи, с длинными зонтиками-тро-

сточками.

Вдоль длинных улиц с высокими палаццо — магазины и кафе эдакого старомодного парижского и лондонского стиля. Но оторви взгляд от витрины, и неожиданно увидишь старинные деревянные потолки в открытом окне второго этажа.

Лукка нетороплива, тепла и уютна, несмотря на осенние дожди, она стара и юна одновременно.

* * *

Что мне здесь нравится, так это отсутствие «обязательных» достопримечательностей. Ты не ожидаешь ни наклонных башен, ни исключительных по красоте фресок, ни бескончаемых очередей в музеи и галереи. Тем интереснее открывать какие-то уголки и переулочки или виденные ранее на фото площади в новом, неожиданном ракурсе.

Собор Сан-Микеле на фотографиях меня не впечатлил. А кое-кто из классиков считал его аляповатым образцом доведенного в Лукке до абсурда псевдопизанского стиля.

Мы впервые увидели Сан-Микеле вечером, когда стемнело, выйдя на прогулку в наш первый «Лукковый» день. Собственно, мы не к нему шли, просто гуляли по улочкам вокруг отеля.

Это так здорово: выглянуть из окна отеля в незнакомом городе, увидеть манящие огни фонарей и витрин вечерней улицы, убегающей куда-то, снующий туда-сюда народ, пред-

вкушая, как через несколько минут ты тоже окажешься там.

Только повернули от отеля – белоснежный верх собора с фигурами святых засиял на фоне темного неба, и там, на уровне статуи Михаила Архангела, висела полная луна. После этого собор показался нам одним из самых красивых среди когда-либо виденных. Есть в нем что-то необычное и внушительное. Особенно красиво он смотрится из темных узких переулочков, белоснежно-мраморно высвечиваясь впереди.

Крылья Михаила Архангела на крыше собора сделаны из металла таким образом, чтобы они двигались на сильном ветру. Предания рассказывают, что в кольцо на пальце Сан-Микеле настоящий бриллиант. Если в хорошую погоду взглянуть на архангела с определенной точки, от коммерческого банка, видно, как ярко сияет бриллиант в кольце.

Несколько веков назад попасть в собор можно было только по мосту, перекинутому через приток речки Серкьо. Этот приток назывался «рождественским каналом».

Площадь у собора вообще показалась венецианской, по духу, по атмосфере, может быть, из-за старых дворцов потертого красного камня? Такие дворцы встречаются по всей Лукке, опять же неуловимо напоминая Венецию.

Может, дело еще и в музыке? Это второй город в Италии после Венеции, где все время фоном идет классическая музыка, даже если порой это только кажется.

Базилика Сан-Фреддиано красавица. Здесь находятся работы Якопо делла Кверча и Андреа делла Роббиа, надгробие святой Дзиты – покровительницы служанок.

А еще в базилике хранится странный монолитный камень, довольно большой, 4 на 5 метров. С ним связана своя история.

Еще в римские времена на горе Сан-Джулиано между Пизой и Луккой добывали мрамор, не такой знаменитый, как мрамор Каррары, но тем не менее активно использовавшийся в строительстве тех времен. Из этого камня строился амфитеатр Лукки.

Однажды работавшие на карьере крестьяне сообщили святому Фреддиано, епископу Лукки, что нашли камень, подходящий для строительства церкви. Но камень был очень тяжелым, и сколько ни пытались, его не смогли вытащить.

Епископ лично явился на карьер. Вознеся молитву к небу, он поднял камень, который показался легким, как вязанка хвороста, и с помощью нескольких клириков отнес его в повозку. Две норовистые кобылки, запряженные в повозку, вдруг присмирели и быстро домчали камень до церкви. Над волшебным камнем святой Фреддиано воздвиг алтарь.

При последующей реконструкции базилики камень был перемещен в ризницу, но в 1575 году по распоряжению то-

гдашнего Папы камень возвратили на прежнее место позади алтаря, где он и находится до настоящего времени.

А надпись гласит: «Кто бы ни был ты, читающий эти строки, ты сам должен быть каменным, если этот камень не вызовет восхищения перед святым Фреддиано».

* * *

Мало кто знает, что неприметная и не особо известная церковь Сан-Франческо – это пантеон Лукки. Здесь покоятся музыкант и композитор Луиджи Боккерини, виолончелист Франческо Джеминьяни, епископ и поэт Джованни Гвидичиони.

На одной из табличек в память о знаменитом правителе Лукки Каструччо Кастракани выбито на латыни: «Здесь я, Каструччо ди Джери из рода Антельминелли, живу и буду жить благодаря своим достижениям, величию итальянского оружия, чести лукканцев, гордости Тосканы. Жил, грешил, раскаивался и склонялся перед неумолимой судьбой Природы. О благочестивые души, крепитесь великодушно, помня, что вы тоже должны умереть».

А в часовне справа от алтаря видны останки погребального монумента Нино Висконти, судьи Галлуры, чье сердце было захоронено в Сан-Франческо с надписью на камне: «Здесь знаменитое сердце благородного Уголино, судьи Галлуры, властителя третьей части королевства Кальяри».

Сам Висконти, перед смертью в 1298 году, завещал похоронить его сердце в городе Лукка.

Почти четыреста пятьдесят лет спустя, в 1746 году, при реконструкции часовни гробница была повреждена, а потом и совсем разрушена, ящичек с сердцем был утерян.

Уголино (Нино) Висконти покорял Сардинию, дружил с Данте, упомянувшим его в «Божественной комедии», вместе с родственником из знаменитой тосканской семьи делла Джерардеска управлял Пизой... но прошли века, и где-то под мостовыми города Лукка скрыто теперь сердце благородного Уголино.



* * *

В двух шагах от площади Лилии стоит церковь Святых Джованни и Репарата.

Туристы приходят туда, чтобы полюбоваться археологическими раскопками, их видно под стеклянным полом церкви, а при входе расположился небольшой музей с древними керамиками и мозаиками.

Мы вошли в двери Сан-Джованни поздним вечером, когда лил проливной дождь. Вместе с остальной публикой, трясущейся от стужи в холодном храме промозглым ноябрьским вечером, мы пришли на оперный концерт, который каждый вечер давали здесь в честь 150-летия Пуччини.

Думаю, что Моцарт, Пуччини, Доницетти и Верди в стенах оперного театра произвели бы меньшее впечатление, чем под сводами древней церкви!

Мне нравилось смотреть на Лукку с бастионов. Вдали сияют горы, окружающие долину плотным кольцом, там, за стенами крепости, выстроились дома «новой» Лукки, течет себе ручейком некогда буйная речка Серкьо, обретающая лишь в горах былой задор, а внизу, внутри стен, теплые красные и серые крыши старого города, в котором не построено современных зданий.

И по всему городу то здесь, то там выстреливают в небо кампаниллы Лукковых соборов и башен.

Старые города всегда связаны с людьми, называешь город, и всплывает имя. Скажете «Флоренция» – сразу на ум придет Медичи.

История Лукки связана с тремя именами. Первое – это Пуччини, Лукка – город оперы, город классической музыки. Но не было бы Лукки, если бы не второе имя – знаменитый кондотьер Каструччо Кастракани.



Третье имя, с которым неразрывно связана история города, встречается на каждом шагу.

Башня – Торре Гуиниджи, музей – вилла Гуиниджи, гранд-отель – Гуиниджи.

Семья приобрела могущество в XIII веке. Как и Медичи, Гуиниджи аристократами по рождению не были, они были удачливыми коммерсантами, банкирами и благодаря своим успехам на этом поприще стали политиками.

К XIII веку семья Гуиниджи обладала значительным количеством дворцов, вилл и башен внутри стен города. Лишь на время покинули они город, пока правил Луккой Каструччо Кастракани, но вернулись уже в 1369 году, причем опять же безо всяких сражений, а с помощью коммерции и денег.

Но и повоевать пришлось, со второй по влиянию семьей в городе – Фортегуерри. Победили Гуиниджи (иначе не о них бы я сегодня рассказывала!), и с этого момента никто уже не мог с ними сравняться.

Основной успех и процветание пришли в семью при Франческо Гуиниджи, банкире, хранителе казны Папы Григорио XI, названном лукканцами «отцом нации».

Было у Франческо семь сыновей. Соответственно, младшему ничего не светило, ведь все права на наследство передавались по старшинству.

Но один за другим сыновья умирали. Ладзаро, наследник и первенец, получил после смерти отца в 1384 году главенство в семье, но в 1399 году был убит братом Антонио. Микеле, Бартоломео и Франческо умерли во время эпидемии чумы, а дальше между братьями завязались настоящие сражения за власть, и в конце концов младший сын, Паоло, принимает власть в Лукке – становясь синьором Лукки и принимая титул Главы и Защитника народа, принадлежавший его отцу, 21 ноября 1400 года.

Правил он городом 30 лет, пока Лукка снова не стала республикой в 1430 году.

Не так-то прост был младшенький. В 1389 году он был отправлен в Лондон, затем на два года во Фламандию, где приобрел неплохой опыт в коммерции и политике. А потом, как раз к моменту избрания синьором Лукки, женился на Марии Катерине Антельминелли – прямой наследнице знаменитого Каструччо Кастракани.

На останках старой крепости Каструччо Кастракани Паоло построил новую, увеличил эффективность торговли с Каррарой, развил банковскую деятельность Лукки и торговлю шелком, которым город всегда славился.

Именно при нем в Лукке появились мастера со всей Европы, а кроме того, был Паоло неплохим политиком, завязав отношения со многими итальянскими княжествами и с Папой Римским. Это обеспечило мирное экономическое развитие города.

К сожалению, вскоре после свадьбы молодая жена умерла, а было Марии Катерине всего 11 лет. Еще три раза был женат Паоло, но самой известной его женой, до сих пор приносящей славу Лукке, была юная Илария дель Карето из лигрийского рода маркизов Савона.

Илария родила мужу сына Ладислао и умерла, рожая дочь, Иларию-младшую. Муж заказал саркофаг для гробницы знаменитому сиенскому мастеру Якопо делла Кверча. До сих пор надгробие прекрасной Иларии привлекает множество туристов.

А Габриэле д'Аннунцио в поэме «Город молчания» назвал Лукку городом, окруженным стенами, «где спит женщина Гуиниджи».

Слегка грустно видеть указатели по всему Дуомо: к Иларии – вон туда. И вход отдельно платный внутри собора.

В 2007 году бронзовая статуя Иларии была установлена в ее родном городе Дзуккарелло.

Следующие жены Паоло были по очереди из Пьяченцы и Фолиньо. Но детей ему подарила только Илария.

А дальше история Паоло сложилась весьма печально.

Войска Флоренции и Милана окружили Лукку в 1429 году. И только сын Паоло и Иларии, Ладислао, спас Лукку от вторжения. Но вскоре последовал народный бунт, и в конце концов Лукка стала республикой, а Паоло был выдан миланскому герцогу Сфорца, заключен в тюрьму и приговорен к смертной казни, которая потом была заменена на пожизнен-

ное заключение.

В 1432 году Паоло умер в тюрьме в Павии. Имущество семьи попросту растащили, даже попытались распилить саркофаг Иларии, но в итоге не решились посягнуть на шедевр.

С именем Паоло как раз и связана башня Гуиниджи. Ее трудно снимать, со стен хорошо видно ее кудрявую голову, но внутри узких переулочков Лукки не то что ракурс не найдешь, саму башню не видно.

Но поднимешься на самый верх – и виды, в какую сторону ни глянь, прекрасные. Вся Лукка как на ладони, и дальний лес, и горы, и луга за бастионами.

И замечательные деревья на самой макушке башни – садик в специальных насыпных газонах. Обманывают путеводители, рассказывающие, что дерево само выросло на верхушке башни. Посадили его специально, еще при Паоло, чтобы башня отличалась от других башен города. Вот и растет садик, лет так семьсот.

Связана с этой башней легенда, говорят, что самое высокое дерево посадил сам Паоло, и когда он попал в тюрьму, то перед его смертью облетели все листья на дереве.

Высота Торре Гуиниджи – 44 метра.

Вот и конец истории. Сын Иларии и Паоло Ладислао покинул Лукку и перешел на службу к одному венецианскому кондотьеру. Впоследствии палаццо и башня были переданы в собственность муниципалитету Лукки одним из дальних потомков – наследников семьи.



Лукка, панорама

Прямых потомков сегодня не осталось, но есть несколько ветвей семьи, разбросанных по свету. Я знакома, правда шапочно, с Эриком Ван-Оппен-Гуиниджи ди Вестоне, живущим сейчас в Бельгии. Со знаменитой семьей у него связи по материнской линии.

Семья Эрика часто приезжает в Лукку, все хочу его спросить: чувствует ли он связь времен, приезжая сюда?

В главном соборе города – Святого Мартино – довольно темно и трудно рассмотреть упомянутые всеми путеводителями фрески и картины Тинторетто и Гирландайо. Но кроме фресок у собора есть свои секреты.

Обычно туристы бегут по указателям к надгробию Иларии и в первую очередь к Вольто Санто, Святому Лику, по легенде вырезанному святым Никодимом «с натуры», с Христа, из дерева Гефсиманского сада. Увы, анализы показали, что создан Святой Лик примерно в XI–XII веках, но для Лукки это священная реликвия, которую проносят раз в год по улицам города.

Но мало кто замечает самую необычную достопримечательность собора – его Лабиринт.

На пилястре позади кампаниллы находится изображение Лабиринта и надпись: «Это Лабиринт, который построил Дедал с Крита, из которого никто не сможет найти выхода, кроме Тесея, которому помогла любовь с помощью нити Ариадны». Эти слова лишь аллегория, как говорят, имеющая религиозный смысл – описание лабиринта грехов, из которого может освободить только вера.

Иногда в Средние века осужденным на смерть предлагали найти выход из Лабиринта, веря, что только любовь Господа может привести к спасению, и если осужденный находил

выход — его освобождали.

Ночью старые улицы пустеют. Кажется, что эхо прошедших столетий отражается от стен в гулких переулочках.

Маленькие фонтаны, факелы, горящие по вечерам в уличных ресторанчиках, старинные башни-ворота, присевшие на корточки фонари, каменные виолончелисты на площадях, где в открытом окне звучит рояль, и даже резиновые тушки цыпленка, привязанные к зонтикам кафе, создают атмосферу этого замечательного города.

А еще надписи краской в городском парке: «Посмотри, как сегодня сияют звезды. Они сияют для тебя».

Несравненная Лучида

В ботаническом саду Лукки есть маленький пруд, вокруг которого растут экзотические растения, этот искусственный водоем когда-то был спроектирован сестрой Наполеона Элизой, а в 1820 году его создание завершил Паоло Вольпи для Марии Луизы де Бурбон.

Этот пруд связывают с легендой о том, что в обмен на красоту и молодость Лучида Манзи, прекрасная синьора XVII века, продала свою душу дьяволу.

Договор был заключен на 30 лет. По истечении этого срока женщина была «проглочена бездной» на первом этаже своего палаццо в Сан-Пеллегрينو.

Говорят, что, если ночами поднимается сильная буря, Лучида объезжает стены Лукки в огненной колеснице, а в маленьком пруду в ботаническом саду иногда отражается лицо грешницы.

Эта легенда повлекла за собой и другие рассказы, например, о том, что все комнаты в палаццо Манзи были полны зеркал, Лучида хотела ежеминутно видеть свое молодое и прекрасное отражение. А самое маленькое зеркальце женщина держала в молитвеннике.

На самом деле Лучида Манзи, урожденная Саминьяти, родилась в 1606 году и была элегантной и очень жизнерадостной дамой. В 22 года она овдовела после гибели мужа

Винченцо Диверзи и вышла замуж за Гаспаре Манзи. Умерла она от чумы в 1648 году.

Похоронена была Лучида в церкви Капучинов, которая в настоящее время разрушена, эта церковь была специально предназначена для захоронений жертв эпидемии.

Хроники описывают Лучиду очень красивой, но слегка странной и капризной женщиной, о которой долго говорили даже после ее смерти.

А церковь стояла там, где сейчас расположен пруд ботанического сада.

До сих пор существует множество рассказов, легенд и даже поэм, связанных с именем Лучиды. Никто не возьмется сказать, продала ли Лучида душу дьяволу, вправду ли видят в пруду ее лицо, но свой след в веках эта прекрасная дама Лукки оставила безусловно.

Синьор Фабио и Темная Дама

Самое веселое впечатление от осенней Лукки – пробки на узких улицах в дождь. Сначала не понимаешь, что происходит: толпа, смех, неразбериха, оказалось, что человек десять с зонтиками одновременно хотели пройти в обе стороны во время вечернего променада по улице Филлунго, столкнулись зонтиками, запутались, а народ все прибывает с обеих сторон.

Мое любимое место в Лукке – площадь Читтаделла. Там на углу находится дом-музей Пуччини и сидит на постаменте бронзовый композитор на фоне обаятельных старинных домов, окруживших площадь.

Вся она старая, домашняя, милая – приятно сидеть за столиком открытого кафе и смотреть, как местные жители общаются, пьют кофе, пробегают площадь по каким-то своим делам.

Впервые я услышала о Лукке от одного австрийца.
– Я хотел бы состариться в Лукке, – сказал он, – сидеть на Пьяцца Амфитеатро с чашкой кофе на закате летним вечером.

Для моей чашки кофе на закате дня идеально подошла бы Пьяцца Читтаделла.

На этой площади находится наше любимое кафе с тем же названием, «Читтаделла»: это зонтики на площади, объявляе-

ние для туристов о разных бутербродах, небольшая кулинария – буфетик в одном зальчике и ресторанчик на несколько столиков в другом.

На стенах старые снимки Лукки, на столах клетчатая скатерть, типичное семейное безалаберное заведение с низкими ценами и домашней кухней.

В третьем зальчике игровые автоматы, где пролетариат Лукки просаживает кровные.

Управляет заведением пожилая дама с видом сицилийской вдовы, но при этом аристократки, вся в черном, с поджатыми губами. Нужно было набраться смелости зайти и спросить, можно ли пообедать.

Вилки на стол она не кладет – швыряет, улыбку так и не вымучила, хотя вроде старалась.

Но есть и второй персонаж, ее супруг, синьор Фабио. Он седовлас, улыбчив, забывчив и радостно воспринимает мир. Периодически он выскакивает из зала игровых автоматов с пачками денег, мы в шутку решили, что там подпольное сицилийское игровое заведение.

– Фабиооооо! Посетители! – кричит дама, но Фабио радостно ощупывает подошвы только что купленных соседом новых кроссовок на площади, у входа в кафе. Занят он.

– Бегу-бегу!

В первый наш визит он объяснил, что это преступление – не положить ложку оливкового масла в риболлиту.

– Ну как же так! – искренне огорчился он.

А во второй подошел, открыв свой блокнотик, и вдруг расплылся в улыбке:

– Ой, это же вы опять! – И ткнул в меня пальцем: – Ты! Говоришь по-итальянски! Так слушай! Сегодня надо брать пенне аль араббьятта.

– Ну уж нет, – возмутилась я, – сначала торделли по-луккски, а потом несите свои скалоппини аль фунги – эскалопчики в соусе с белыми грибами!

В последний вечер в Лукке я поинтересовалась, как он делает соус.

– Понравилось! – засиял Фабио. – Слушай!

Черная спина в углу дрогнула, но осталась невозмутима, как скала.

– Сначала я кладу вот это, потом вот это, потом... ой... сейчас...

– Чесссснок, – сквозь зубы процедила черная спина.

– Ну да, чеснок! – радостно завопил Фабио. – А потом петрушку и обязательно... ну этот...

– Шалффффей, – пришла следующая ледяная подсказка. Так, общими усилиями, одолели рецепт.

Фабио понесся дальше, а Темная Дама набрала номер и принялась тараторить что-то по мобильному.

– О! Киллера вызывает! – прокомментировал муж. – Жалуются: «Мой-то склеротик фамильный рецепт выдал!»

Надо ли говорить, что последним, кого мы встретили по

дороге на вокзал, был старый синьор Фабио. Он радостно замахал нам, чуть не свалившись с велосипеда, на работу ехал.

Лукка знала, как с нами попрощаться.

Земля волков и разбойников

Долина Гарфаньяна вытянулась между Апуанскими Альпами и Апенниннами.

Она считается одним из наименее посещаемых туристами мест в Тоскане. Хотя с транспортом все в порядке, и автобусы во все деревни ходят, и железная дорога соединяет Пизу и Лукку с самой верхней частью долины, после чего убегает в Луниджиану, одной веткой к Генуе, другой к Парме.

Три вагончика местного поезда Лукка – Аулла были заполнены почти битком.

Туристов, кроме нас, не было. Их и летом немного, а в конце ноября тем более. Хотя говорят, что зимой там самые живописные пейзажи.

Не успели мы отъехать от Лукки, как сразу нырнули в узкую долину между горами, справа Апеннины, а слева все выше и выше поднимаются Апуанские Альпы.

Речка Серкьо из канальчика-милашки за стенами Лукки буквально за пару минут превратилась в широкую и бурную горную реку.

На самом деле долины три. Это нижние – долина Лима и долина Серкьо, и верхняя – собственно Гарфаньяна.

Туман покрывал все полностью, и даже становилось не по себе... Густой влажный туман, внутри наш маленький поезд, по сторонам лишь еле заметные силуэты деревьев, толь-

ко фильм ужасов снимай!

Но вдруг туман отступал, появлялось синее небо, из-за гор все сильнее пробивались солнечные лучи, а туман, как большой лохматый зверь, прятался в лощинах то справа, то слева, видно было, как он залегает в долинах и ущельях, серый, ватный, но готовый к новому прыжку на железную дорогу.

И он прыгал, и все снова скрывалось в сюрреалистическом тумане.

А потом опять синее небо, облачка, зацепившись за ближайшую горную вершушку, крутились вокруг нее, все внизу было залито солнцем.

Гарфаньяна... земля волков и разбойников...

Не зря именно здесь во время средневековых праздников народ надевает костюмы не только рыцарей и прекрасных дам, в эти дни в сценариях праздников появляются такие персонажи, как таинственные средневековые хироманты, странствующие монахи, бригаанти – лесные разбойники, а страга – постоянный участник средневековой (и не только!) жизни долины.

Здесь растет тысячелетняя ведьмина олива, где собираются в ночь летнего солнцестояния для языческих обрядов.

* * *

У Борго-а-Модзано поезд нырнул под мост Дьявола, а вда-

ли сверкнули снежными вершушками Альпы.

И с этого момента заводи́ки пропали, потянулись действительно нетронутые места: то замок на вершущке, то россыпь домиков, то просто небольшая деревенька.

Знаменитый мост Дьявола был построен в 1080–1100 годах, и приписывается его строительство распоряжению Матильды Тосканской. Строительство было вызвано необходимостью переправы через реку, здесь проходит знаменитая виа Франчигена – паломническая дорога из Франции в Рим.

Примерно в 1300 году он был реконструирован Каструччо Кастракани, правителем Лукки. А имя свое официальное, Понте делла Маддалена, мост Магдалины, он получил в 1500 году по имени фигуры святой, стоявшей «в ногах» моста на восточном берегу. До этого он был известен как мост Дьявола – Понте дель Дьяволо.

Статуя святой находится в настоящее время в местной церкви.

Легенда похожа на прочие легенды о мостах с таким же именем.

Давным-давно жил в деревне на берегу реки Серкьо мастер-строитель, известный своим мастерством по всей округе. Однажды жители деревни пришли к нему с просьбой построить мост, который соединил бы их с деревней на другом берегу.

Мастер немедленно начал работу, но со временем увидел, что работа идет не так быстро, как он пообещал своим одно-

сельчанам, и конца ее не видно. Мастер работал день и ночь, выбивался из сил, но работа не двигалась, а дни летели один за другим.

В один из вечеров, когда мастер сидел в одиночестве на камнях у будущего моста, ему явился Дьявол в образе некоего респектабельного дельца. Он предложил мастеру – завтра утром мост будет стоять во всей красе.

Сначала строитель не хотел слушать, но мало-помалу речи Дьявола убедили его, и он согласился.

– Но есть одно условие, – сказал Дьявол. – Я заберу душу первого, кто пройдет утром по новому мосту.

Утром жители не поверили своим глазам: прекрасный новый мост был переброшен через речку Серкьо.

А вот дальше у истории два варианта.

Согласно первому, еще не рассвело, как мастер оседлал своего коня и помчался в Лукку, к епископу, просить совета, что же ему делать.

Епископом Лукки в это время был святой Фреддиано. Он-то и придумал пустить первым по мосту молодого поросенка. Так был обманут Дьявол, которому досталась поросьячья душа.

Но так ли прост Дьявол, что его регулярно обманывают в таких легендах, даже если это делает сам святой Фреддиано? Есть и другой вариант развития событий, а вы уж выбирайте, какой вам больше по душе.

Пока скакал мастер в Лукку, Дьявол принял облик его

приятеля и постучался в дверь дома мастера. Открыла ему жена и, услышав, что с ее мужем на том берегу реки произошло несчастье, выбежала из дома и побежала к реке...

Она оказалась первой, кто пробежал по новому мосту, так досталась Дьяволу душа жены мастера.

В 1670 году по декрету Республики Лукка мост был укреплен, но сильно пострадал во время наводнения 1836 года. Поэтому в начале XX века были проведены дополнительные работы по укреплению и добавлена для прочности еще одна арка.

Мост считается необычным архитектурным сооружением именно из-за своих арок: сначала несколько небольших и потом одна основная, большая арка.

Зрелище живописное, горы, покрытые зеленью, несмотря на позднюю осень, шапки далеких вершин уже в снегу, и маленький трехвагонный поезд пробегает по узкой дороге между бурным потоком реки и склонами гор.

* * *

Баньи-ди-Лукка и Барга «чисто английская» зона. Баргу обожают англичане, там большая английская колония. А на воды и в казино Баньи-ди-Лукка лет сто назад успел съездить весь литературный «бомонд», от Байрона до Шелли, а также немец Гейне и прочие знаменитые личности.

В начале XIX века они приезжали сюда, в долину Лима,

поправить здоровье на водах днем, подорвать здоровье душевное в казино вечером и насладиться театром к ночи. А на воскресенье планировалось обязательное посещение местной англиканской церкви.

В настоящее время городок потерял свой былой кураж и стал просто живописной остановкой для ланча для путешественников по Гарфаньяне.

Барга, как множество тосканских городков на холмах, состоит из двух частей. Старый город за крепостными стенами, Барга Веккья, находится на горе.

Его церкви, каменные дома и дворцы построены между XV и XVII столетием. Считается, что, как и в Кьянти, здесь непропорционально большая для Тосканы английская колония.

Хотя Баргаширом, в отличие от Кьянтишира, это место еще не прозвали, у города есть свой «родной» английский сайт в Интернете, а также праздник типичной английской еды – Sagra del pesce e patate (fish and chip festival). Как ни странно, это связано даже не с англичанами, а с коренными жителями Барги, многие из которых в XIX веке в поисках лучшей жизни эмигрировали в Шотландию.

* * *

К тому моменту, как мы подъехали к столице долины, Капельнуово-ди-Гарфаньяна, прошло около часа. Поезд опу-

стел. По ходу то школьники, то местные жители заходили в вагон, проезжали одну-две станции и выходили по своим делам.

На станции Кастельнуово вышли мы двое. Поезд тут же вильнул хвостом и исчез, а мы остались на пустом перроне.

Первые впечатления разочаровали: дорога, уходящая куда-то, мелкие домишки с одной стороны и высокий склон с другой, и все вокруг покрыто туманом, руки мерзнут, все промозгло, серо и безлюдно, на двери станционного кафе висит большой замок.

Следующий поезд ожидался через полтора часа, надо было двигаться вперед.

Ну вот, подумала я, зря мы приехали в этот Кастельнуово.

Пошли вперед по широкому шоссе, где машины попадались нечасто, а людей вообще видно не было. Лишь точеный черный доберман застыл как памятник в чьем-то саду, на фоне оранжевых шариков хурмы. На обратном пути мы застали его в прежнем положении, он, правда, порывивал, когда приближались. Серьезный такой товарищ.

Слева между домов то фонтан старый наметился, то водопад среди домов с шумом сбегал с отвесного холма.

Туман не отступал, но с одной стороны из него потихоньку появлялись разбросанные деревенские домики и поля, а с другой – крест храма вдали на горе и очертания монастыря по соседству.

Так добрались до местного театра, солидного заведения для

городка из одной улицы, каким казался Каастельнуово. Минут через десять улиц стало погуще и даже обнаружились две дамы, которые и подсказали:

– Чентро? Вам воон туда.

Туда мы и свернули...

И там, над бурными потоками горной реки, один за другим появились мосты, один из мостов вел в окруженный древней стеной город.

Руки мерзли, нос краснел, но опустить фотоаппарат и оторваться от старых стен, мостов, фонарей, проходов, ведущих в туман, было невозможно.

Потом, через мост и крепостной вход, открылся сам городок: небольшой, темный от времени собор – Дуомо, улочки, разбегающиеся в разные стороны, неожиданно оживленная жизнь.

Город полон маленьких лавочек с грибным, травяным и сырным духом, магазинчиков подарков с самыми невероятными штучками вроде бюстов Наполеона в виде филина, очаровательных Санта-Клаусов и гномов.

Старые колонны соседствуют с картинными галереями, а аркады переулочков вдруг приводят к гигантскому мраморному старому гербу, отвалившемуся от стены.

Может быть, это призрачный рыцарь забыл свой щит, торопясь раствориться в уползающем в горы тумане...

Городок окружен крепостной стеной и даже замок имеется, но этого не увидишь с железной дороги, да и за парой

современных улиц Кастельнуово хорошо спрятался.

Тут уже жизнь кипит. Снуют машины, люди торопятся по своим делам, компания старичков собралась у городских ворот, по всему видно, надолго.

Улочки убегали куда-то вниз, мы прошли по ним и увидели, что городок разбросан на берегах двух речек, здесь не только бурная Серкьо, смывающая с гор камни, а более спокойная, но не менее живописная Туррите.

А за одним из поворотов стены, в арке, вдруг открылся персонаж, которого здесь-то, в богом забытом горном тосканском уголке, мы точно не ожидали увидеть: уронил тощую шею на камни конь, а на спине сгорбился такой же тощий рыцарь. Оказывается, Дон Кихот живет в Гарфаньяне!

Корни города относятся к VIII веку, тогда он назывался Кастро-Ново, крепостное поселение. Уже с XIII века это крупный торговый центр долины, а в XIV веке городом управлял Каструччо Кастракано, который и построил первый мост. Город разбросан между двумя горными реками, Серкьо – побольше, с быстрым потоком, и Туррите-Секка, меньше и спокойнее.

В XV веке жители города отбились от власти Лукки и перешли к феррарскому семейству Эсте.

Дальше им доставалось и от урбинского герцога Франческо делла Ровере, и под властью Флоренции успели побы-

вать, пока не вошли в состав наполеоновской Цезальпийской республики.

После падения Наполеона город вернулся к Эсте, после чего и вошел в состав Итальянского королевства. А там и Лукка подросла, и Кастельнуово снова стал ее провинцией.

Собор Кастельнуово построен в XVI веке. Как полагается тосканскому городку, и он без шедевров не остался, даже здесь неожиданно находишь Верроккьо и Гирландайо.

Рокка Ариостеска – замок Ариосто – относится к XII веку, его укрепил и расширил Каструччо Кастракано, а имя свое крепость получила в честь наместника этих земель от семьи Эсте в 1522–1525 годах, поэта Лодовико Ариосто.

Все хорошее быстро кончается. Когда вернулись на станцию, чтобы не пропустить обратный поезд, то и кафе станционное открылось, и кофе был замечательный, и выпечка, и солнце так заливало округу, что куртки снимали.

Стынущие руки и зимнее утро остались где-то в другой жизни...

Кухня Северной Тосканы

Среди множества пирожных и печений в кондитерских Лукки самыми любимыми стали амаретти – маленькие нежные миндальные печеньки. В разных кондитерских их делают по-разному, в каждой семье свой рецепт.

И в других не хуже, но в моем личном рейтинге лучшие все же в старинной кондитерской Taddeucci, которую даже британский принц Чарльз удостоил посещением. Здесь они двух видов, бежевые и коричневые. А шоколадные вишенки из «Таддеуччи» вообще выше всяких похвал. Укладывается вся эта красота на зеркальные подносики, упаковывается в хрустящую бумагу с эмблемами заведения, разноцветными лентами завязывается.

Скажем:

– Это не подарок, это нам самим к вечернему чаю!

И посмотрят строго:

– А самим красоты не хочется?

А на каждой шоколадной вишенке кружочек сушеного апельсина и веером распахнулись засушенные цветки тыквы...

* * *

Здесь осенью во всех заведениях подают суп из фарро –

крупы, напоминающей чечевицу и перловку. Горячий ароматный густой суп в глиняной миске с каплями оливкового масла и щедрой горкой пармезана сверху идеален в дождливый день.

Спросила официанта в ресторане Сан-Коломбано на одноименном бастионе Лукки, как они супчик из фарро готовят, так не только официант забыл о своих обязанностях и начал увлеченно рассказывать, покручивая пальцем у щеки, но и соседние столики дружно приняли участие.

Делюсь идеями официанта с комментариями посетителей ресторана:

Во-первых, из фарро делают салаты, отваривают этот злак, потом добавляют моцареллу, перец, травы, помидоры – любые овощи и заправляют оливковым маслом.

Во-вторых, сам суп, zuppa di farro.

Нам нужны: морковка и стебель сельдерея (порезать кубиками) и копченая грудинка, тоже порезанная кубиками, все обжариваем в оливковом масле в сковородочке.

Когда все готово, добавляем заранее сваренную фасоль, растертую в пюре (по количеству как небольшая баночка консервированной). С помощью фасоли и получится такое кашеобразное состояние.

Фарро варим в соотношении 1:2 с водой до готовности, если надо, можно добавить воды в процессе, то, что получилось, должно быть похоже

на жидкую кашу, – все смешиваем с фасолью, обжаренными овощами и грудинкой, чуть-чуть поварим на медленном огне для однообразия всей «смеси», перед подачей добавляем ложку оливкового масла и посыпаем свежим тертым пармезаном.

В-третьих, из фарро делают пироги!

Отвариваем фарро (250 г), в блендере превращаем в пюре половину от сваренного и смешиваем со второй половиной.

Теперь добавляем 200 г рикотты, пару яиц, пару столовых ложек пармезана, щепотку мускатного ореха, травки (петрушку и прочее по вкусу), подсаживаем, можно поперчить.

Выкладываем в форму, смазанную маслом и обсыпанную сухарями, и в духовку (180 градусов, 40 минут) – вот такой несладкий кекс-пирог. А можно и сладкий, тогда вместо соли и перца можно добавить и джем, и сахар, и даже мед.

* * *

Типичное блюдо Лукки – Tordelli Lucchesi – торделли по-луккски.

При слове «торделли» представляешь себе такие кругленькие пельмешки – большие тортеллини.

Ан нет, в Лукке они похожи на большие равиоли – квадратные, с зубчиками. Внутри все, что хотите: от шпината с

рикоттой до телятины или ветчины с сыром. А когда все готово, то поливается соусом аль рагу, или болоньезе, и выкладывается в тарелку. Просто и мило.



* * *

Самое знаменитое блюдо Северной Тосканы – бирольдо, который называют хаггисом из Гарфаньяны.

На самом деле это, конечно, не шотландский хаггис, но что-то общее, несомненно, есть. Я бы скорее сравнила – только очень приблизительно, по виду, не по вкусу – с продающимся у нас прессованным мясом свиных голов.

Bioldo традиционно делают из свиных потрохов – легкие, язык и прочее, добавляют и мясо. Главное, что бирольдо начинают делать сразу же, как только резали свинью, все должно быть очень свежим.

В течение нескольких часов потроха кипятят, затем их

рубят, добавляют специи – гвоздику, мускатный орех, фенхель, чеснок, корицу – по желанию и вкусу. Добавляют свиновую кровь (но это не каталонские или французские кровяные колбасы, ничего общего).

Точные пропорции и рецепт варьируются от производителя к производителю, одни добавляют такие травы, другие – эдакие, поэтому даже в Лукке в мясных лавках он может быть разным. Больше всего мне понравился в переулочке Кокомери, рядом с площадью Читтаделла, в лавочке у пожилой пары.

В колбасу смесь превращают, набив свиной пузырь. Варят около 4 часов. Потом некоторое время «продавливают» под прессом, чтобы вышел жир.

А вот дальше или хранят в сале в течение полугода, или съедают сразу в течение 8–10 дней.

Родиной бирольдо считается Гарфаньяна, здесь в него добавляют и мясо свиных голов. В Пистойе и некоторых соседних областях добавляют чуть-чуть индюшку и кедровые орехи, получается более сладковатая версия, могут даже сыр добавить. Но это именно «версия» – бирольдо чисто гарфаньянское блюдо.

Biroldo из Гарфаньяны не экспортируется даже за пределы провинции Лукка, по статистике, 90 % продукта вообще съедается в долине Гарфаньяна.

– Бери, детка, давай я еще тебе положу, мы же сами делаем, где ты такое попробуешь, – старушка из лавки старалась

положить добавки, даже сверх уже взвешенного и оплаченного, это блюдо – гордость семьи!

Пистойя

Пистойя расположилась на полпути от Лукки до Флоренции. Ехать всего полчаса, но это по расписанию. На самом деле региональный поезд, как водится, добрался за час. Интересно, он когда-нибудь приходит вовремя?

На вокзале в Пистойе нас встретили фонари с изогнувшимися на верхушке чугунными дамами.

Дождь лил, но раз приехали, надо было двигаться к центру. Вот только спросить бы сначала, где этот центр находится.

Все были сильно озабочены и заняты, понедельник, рабочий день, но один старичок благообразного вида с папкой под мышкой внушал доверие. Не знаю, на каком диалекте он говорил, но я поняла лишь одну фразу.

– А собственно, куда вам в центр? – поинтересовался старичок, после чего разразился пятиминутной речью, уронив папку с разлетевшимися документами в лужу. Я не поняла ни слова и попятилась, делая на ходу реверансы в той же луже – скузи, грации и прочее.

А потом продавец журналов в здании станции сказал, что идти всего пять минут и все время прямо.

Через пять минут мы действительно оказались в центре, окончательно замерзшие, с промокшими ногами, и, увидев заполненное народом кафе, залетели туда, потребовав два

кофе и коньяк, или бренди, или еще что-нибудь коричневое и градусное. А что еще делать под проливным дождем с промокшими ногами?

Минут через десять жизнь стала налаживаться. Мы уверенно вышли на улицу и...

– Что они подливают в коньяк? – спросил мой спутник. – Это галлюцинация?

На небе было лишь одно легкое облачко, солнце светило, город искрился под солнцем после сильного дождя. Серое небо без просвета и холодный ливень остались где-то в прошлой жизни.

От увиденного я расплылась до ушей и понеслась галопом по Пистойе.

Видимо, вид был действительно как у приезжей сумасшедшей, потому что все встреченные и опрошенные на предмет «где есть Дуомо?» выразили желание не только сопровождать лично, но и провести экскурсию.

* * *

История у Пистойи древняя, и этруски там отметились, и римляне. Уже во II–III веках нашей эры было основано епископство, потом пришли готы, византийцы, лангобарды, при которых город получил ранг королевского.

К IX веку Пистойя стала свободной коммуной, которая считалась самой древней в Италии еще в начале XII века.

Лишь в середине XIII века, после двух серьезных сражений, город подчинился Флоренции.

Первые упоминания о Дуомо относятся к X веку, впоследствии собор перестраивался уже в пизанско-романском стиле. Портал украшен Андреа делла Роббиа.

Из достопримечательностей самого собора – распятие на доске 1275 года Коппо ди Марковальдо, серебряный алтарь в капелле Сан-Якопо, который считается одной из самых знаменитых работ итальянских ювелиров, выполненная, по недостоверным источникам, по рисункам Вероккио картина «Мадонна на троне с младенцем» (Лоренцо Креди, 1485 год). Баптистерий создан по рисункам Андреа Пизано XIV века.

К прочим знаковым местам Пистойи относится Оспedale дель Чеппо (XII–XIV века).

Само по себе очень красивое здание с терракотовыми картинами делла Роббиа, но в здании находится еще и музей хирургических инструментов, который называют уникальным.

Много и других достопримечательностей в городе: церковь Сант-Андреа XIII века, Епископский дворец XI века, палаццо Коммунале на площади Дуомо (XIII–XIV веков) и очень флорентийская базилика Мадонны делла Умильта, Смиренной Мадонны, чей купол возвышается над крышами Пистойи.

Город по итальянским меркам немаленький, около 90 тысяч жителей, но производит впечатление компактного, ло-

гичного и приятного для жизни. А узкие улочки с фонариками стали для меня его визитной карточкой.

Многие знают о Палио в Сиене, но и в Пистойе есть свой замечательный праздник – Giostra dell’Orso – Фестиваль Медведя, со средневековыми костюмами, рыцарскими турнирами на площади Дуомо.

Когда мы до этой площади дошли, дождь полил из синего неба без единого облачка, словно тучи уже ушли, а он еще не успел долететь до земли. Это создавало радостно-детское ощущение слепого дождика и сияющего умытого города во круг.

Тут из припаркованной машины вышел пожилой синьор с огромным макетом этой же площади Дуомо и баптистерия, только в рождественских гирляндах, и потащил макет в собор, ну точно праздник!

И дальше все тоже радовало, и рынок на маленькой площади вокруг льва на высокой стеле, и миниатюрная часовая башня.

– Да ты вон на башню глянь, красиво же! – сказал один из торговцев, пока я усиленно фотографировала мясную лавку с лошадиными скульптурами.

* * *

Там же на рынке в маленьком кафе мне предложили попробовать только что приготовленные спагетти, которые

обожгли язык острым перчиком.

– Аматричиана? – с видом знатока поинтересовалась я, запивая острое блюдо холодным домашним белым вином под веселые подтрунивания хозяина кафе и пожилого синьора, присевшего за стойку с бокалом игристого просекко.

– Ну что ты, конечно, нет! – обиженно развели руками оба синьора. – Разве это похоже на аматричиану?

– А она знает нашу кухню, – смягчил пилюлю синьор, протянув традиционное итальянское «брааава», ну умница!

– Ну что это за блюдо, – взмолилась я, – ну расскажите!

– Все очень просто. Это одно фирменное тосканское блюдо, – хозяин кафе подмигнул приятелю, – расскажем, что ли?

Они для пущей значительности еще минуту помялись, но сдались:

– Записывай!

Я торопясь писала в блокнотике рецепт под бой часов на маленькой рыночной башне.

СПАГЕТТИ С ПИКАНТНЫМ СОУСОМ

SPAGHETTI ALLA PICCANTINA

Ингредиенты:

* Упаковка спагетти

* 80 г черных оливок без косточки

- * 30 г каперсов (легко купить в баночках в супермаркетах)
- * 40 г сухого хлеба
- * 1/2 свежего красного острого перчика (можно чили)
- * 1 зубчик чеснока
- * 7 ст. л. оливкового масла
- * Несколько веточек петрушки
- * Соль по вкусу



Измельчить чеснок, петрушку и перчик. Оливки и каперсы тоже измельчить, но отдельно, каперсы лишь чуть-чуть придется порезать, они маленькие.

Измельчить сухой хлеб, масса должна напоминать панировочные сухари. Обжарить хлеб слегка на сковороде с 4 ложками оливкового масла, отложить в сторону, переложив на тарелку.

В ту же сковороду вылить оставшееся оливковое масло, добавить все ранее измельченные ингредиенты и чуть-чуть припустить на медленном огне.

Помешивать, дать отстояться пару минут.

Теперь добавить отложенные ранее сухари.

К этому времени у нас уже сварились спагетти аль денте, переложить их в сковороду, перемешать, буквально две минуты постояло – и в тарелки.

С этим блюдом положено пить охлажденное белое вино.

*** * ***

На обратном пути в Лукку – что ни городок за окном, то стоит выйти из вагона и погулять хотя бы немножечко.

Над курортным городом Монтекатини-Терме на высокой горе находится средневековый Монтекатини-Альто, до конца октября туда ходит фуникулер-трамвайчик из нижнего города терм.

По дороге от Пистойи в Лукку стоит Пеша, живописный городок, который славится на весь мир своими цветами.

Пеша расположилась на двух берегах одноименной речки, исторический центр с замком и старыми площадями на одной стороне, а собор на другом берегу реки.

Город утопает в зелени и окружен холмами, кто-то называл горы вокруг городка Пешанской Швейцарией – Svizzera Pesciatina. Там карабкаются на холмы среди густых лесов очаровательные деревеньки с неизменной колоколенкой собора на самом верху.

Благодаря своим гвоздикам, которые выращивают с дав-

них времен, город называют городом цветов, даже на подъезде к нему по обеим сторонам дороги стоят теплицы, что следующая станция – Пеша, ни с чем не спутаешь. Каждый год проводятся ярмарки цветов, на которые съезжаются покупатели со всей Европы.

А еще между Пистойей и Луккой находится Монтекарло. Да-да, я ничего не перепутала!

Монтекарло – да не то

Этот Монтекарло находится в получасе езды от Флоренции и столько же от Лукки, здесь нет небоскребов и яхт, а народу живет всего четыре тысячи человек, но чувствуют они себя не менее счастливыми, а то и более, чем монегаски из «большого» тезки. Они живут спокойной провинциальной жизнью и активно продвигают свой городок на ниве туризма.

А посмотреть там есть на что, особенно для таких же любителей «медленных» тосканских средневековых городков, как я.

Монтекарло находится в провинции Лукка, и его иногда называют Монтекарло-ди-Лукка. Железнодорожная станция называется Монтекарло – Сан-Сальваторе, правда, поезда от Флоренции до Лукки останавливаются там через один. Но добираться со станции далеко, Монтекарло лишь силуэтом темнеет на неблизкой горе.

В XIV веке Монтекарло был стратегической точкой в войнах между Луккой, Пизой и Флоренцией. Основан он был Карлом IV Богемским на скале Черрульо и в честь своего основателя так и назван – Монте-Карло, гора Карло.

На самой высокой точке горы возвышается крепость XIV века, состоящая из трех башен – Дель Мастиа, Дель Аппарицоне и Санта-Барбара.

В XV веке крепость была расширена правителем Лукки

Паоло Гуиниджи, после чего стала флорентийским владением, и в 1555 году строительство крепости завершено Козимо Медичи. В этот период построен внушительный плацдарм.

Средневековый центр городка сохранился в неприкосновенности с XIV века.

Трое ворот ведут из города: Порта Фьорентина в сторону Флоренции, Портикьола в сторону Лукки, а в конце XVI века были построены южные ворота – Порта Нуова.

В маленьком городке достаточно интересных зданий – театр Академии dei Rassicurati (XVIII век), приходская церковь Сант-Андреа (XIV–XVIII века), сохранившая портал и часть фасада XIII века, внушительное здание Института паломников Карминьяни, когда-то бывшего монастыря сестер-кларитинок, бывший монастырь Святой Анны (1610–1613) и остатки муниципального дворца XIV века.

В церкви Сант-Андреа находится знаменитая фреска Мадонны дель Соккорсо, говорят, что образ ее появился на башне крепости в XV веке, и изумленные пизанские солдаты, намеревавшиеся завоевать Монтекарло, отступили. Легенда рассказывает о двух появлениях Мадонны, во второй раз она спасла город от чумы.

Здесь есть даже две маленькие семейные гостиницы, тоже старинные, несколько ресторанов и энотек.

Местные вина известны с 846 года нашей эры. Еще в XIX веке известный местный винодел Джулио Маньяни уехал во Францию, чтобы изучить французские методы вы-

ращивания винограда и изготовления вина. Он привез понравившиеся виды виноградной лозы и смешал французский виноград с «треббьяно», так родились «Монтекарло Совиньон», «Каберне Франк», «Каберне Совиньон», «Мерло из Монтекарло». Вина Монтекарло получили наименование DOC (категория марочного вина. – *Прим. ред.*).

Семь ферм Монтекарло производят оливковое масло, которое также очень ценится, а 26 июля 1996 года в соответствии со специальным указом создана Дорога вин Монтекарло.

Весной все цветет, и Монтекарло впечатлит даже искушенного туриста, зимой город спокоен и безмятежен, а осенью поражает многообразием красок и знаменит своими праздниками молодого вина и оливкового масла.

А еще здесь прекрасно кормят!

СОУС С КОЗЬИМ СЫРОМ, ЧЕСНОКОМ И ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ С ТРАВАМИ

SALSA CON FORMAGGIO CAPRINO AGLIO, OLIO E ERBETTE

Ингредиенты:

- * 300 г мягкого козьего сыра
- * 30 г сливочного масла

- * 2 ст. л. оливкового масла
- * 2 небольшие мелко нарубленные луковицы
- * 2 зубчика чеснока (раздавленных)
- * Смесь пряных трав – петрушка, укроп, эстрагон, орегано; можно самому подобрать смесь трав по вкусу
- * 1 лимон (натереть кожуру на терке, а сок выжать)
- * И, соответственно, паста, а также соль и щепотка свежемолотого черного перца



К моменту приготовления соуса паста должна быть уже готова аль денте.

Выстелить фольгой решетку гриля – или решетку в духовке, выложить сыр, порезанный крупными кусочками.

Запечь его 2–3 минуты – сыр должен приобрести приятный золотистый цвет.

Вынуть и отставить в теплое место.

В сковороде размягчить сливочное масло и добавить оливковое, туда же травы, лук и чеснок, пассеровать минуты три – не дать луку потемнеть и зажариться.

Добавить в сковороду выжатый лимонный сок, соль и перец, тушить буквально пару минут все вместе.

Выложить пасту в кастрюлю, залить полученным соусом – и на 2 минуты оставить на медленном огне.

В конце быстренько перемешать с кусочками сыра.

Подать к столу, посыпав ранее натертой цедрой лимона.

Пиза за спиной башни

Быть в Лукке и не съездить в Пизу нельзя. Пизанцы и лукканцы, наверное, могли бы увидеть друг друга, если бы не гора между городами.

Дорога от Лукки до Пизы очень живописна. Самые большие и темные горы из окружающих Лукку приближаются и вот уже зеленеют совсем близко, домики карабкаются на склоны, а сами горы в некоторых местах похожи на большие старые толстые грибы на серо-бежевой ножке с коричнево-зеленой шляпкой.

В Сан-Джулиано-Терме вокруг дороги колышутся заросли, просто джунгли, тростника, похожего на камыш, явно теплые воды близко. Поезд останавливается на маленькой станции, где ты чувствуешь себя как в середине озера: только рельсы, поезд и заросли вокруг, сгибающиеся под неожиданно сильным ветром.

Двадцать минут дороги пролетают незаметно.

У меня заранее было неоднозначное ожидание этого города. Знаю, что побывавшие там делятся на две категории: поклонники Пизы и ненавистники. Слишком туристические места – замыленные – пугают тем, что ожидания никогда не соответствуют реальности.

Конечно, у Пизанской башни отметить надо было, но

мне очень хотелось увидеть, а что такое Пиза, если нет башни, город сам по себе.

Вышли на станции, быстренько направились к одной из центральных улиц, дождь сначала накрапывал, а потом прекратился совсем.

Сразу же пришло в голову, что Пиза – это Флоренция. Те же улицы, цвета, дома, ставни, но это Флоренция пугающая, из которой пропали статуи и храмы, пропали туристы, остался лишь пустой, застывший, безразличный город.

На набережной Арно вообще взяла оторопь: ну вот же, вот сейчас за этими колоннами наш флорентийский отель, стена к стене с галереей Уффици, вот там холмы Ольтранно, и даже еле заметная вдали крохотная церквушка Санта-Мария делла Спине впечатления не изменила.

* * *

В том, что мне понравится улица Борго Стретто, я не сомневалась, уже по фотографиям я заранее поняла, что разочарования не будет, пусть и не будет очарования, обычная достаточно старая улица с приятными домами, аркадами, неожиданно возникающими за поворотом церквями и маленькими улочками, ведущими к маленьким площадям.

А потом случилось то, чего я не ожидала.

Нашей целью, пока не полил дождь, была старая центральная площадь Пизы, Пьяцца деи Кавальери, площадь Рыца-

рей. По карте вроде шли правильно, вот только в какой переулок сворачивать не поняли, пока не зазвонил колокол, потом еще один, потом еще, самый сильный и чистый звук шел откуда-то совсем рядом, на него и пошли, и я увидела одну из самых необычных площадей Италии.

Я нигде больше до сих пор не ощущала такого духа древности, замершей когда-то, уставшей от прошедших веков, а сейчас просто застывшей и абсолютно самодостаточной. Пробегающие люди, торопящиеся на мессу группы пизанцев, изредка проезжающие маленькие машинки или студенты, выходящие шумными компаниями из старых ворот университета, – ничто не меняло этой торжественности, словно муравьи пробежали по мраморной дорожке – и опять пусто.

– Нереально, – сказал кто-то рядом.

На всех зданиях площади, на всех углах пламенели кресты мальтийского ордена, те же кресты украшали и храм.

По обеим сторонам на стенах храма висели скрещенные старые штандарты. Потом я узнала, что это турецкие знамена, которые отбили рыцари ордена Святого Стефана в битве при Лепанто в 1571 году.

Церковь рыцарей святого и военного ордена Святого Стефано построена в 1565–1569 годах Вазари, который разрушил предшествующую ей церковь, Chiesa di Santo Stefano alle fabbriche maggiore, получившую свое имя от кузнечных мастерских, располагавшихся напротив.

Когда-то площадь называлась Пьяцца деи Сетте Вие, пло-

щадь Семи Улиц. Действительно, во многих уголках площади разбегаются выходы на разные улицы.

С 1140 года это центральная площадь Пизы. Ну а статуя, как положено, Козимо I Медичи.

С площади мы не уходили долго, то прячась под зонтиком от налетавшего дождика, то радостно убирая зонтик, когда дождь прекращался.

Но он нас все-таки догнал! Причем в самый ответственный момент, когда мы наконец вышли к знаменитой башне. Ливень уже сбивал с ног, потоки воды неслись по тротуарам, и Кампо деи Мираколи было пустым.

Прижимаясь к стенам домов, под жалкими козырьками сделали несколько фотографий, с уважением оглядываясь на жидкую очередь народа под зонтиками к Баптистерию, и активно понеслись к такси.

Естественно, что за пять метров до станции дождь перестал.

* * *

Именно в Пизе я попробовала лучшие на мой вкус эскалопы в лимонном соусе, в ресторанчике Buca di San Raneri.

ЭСКАЛОПЫ В ЛИМОННОМ СОУСЕ

SCALOPPINI AL LIMONE

Ингредиенты:

- * 4–5 эскалопов среднего размера
- * 2 веточки петрушки,
- * 2–3 ст. л. оливкового масла
- * 100 мл белого сухого вина
- * 40 г муки
- * 100 мл мясного или овощного бульона
- * цедра 1 лимона



Тонко нарезанные постные свиные эскалопы хорошо отбить. Слегка обвалять в муке.

В сковороде на оливковом масле обжарить мелко

порезанную петрушку. Мясо посолить и выложить на сковороду. Подрумянилось – перевернуть.

Подрумянилась вторая сторона – залить, чтобы покрывало мясо, белым сухим вином.

Тосканская поговорка гласит: белое вино – к слезам, красное – к радости. Поэтому в кулинарии, с удовольствием и не жалея, используют белое вино, не пить же его – к слезам!

Поставить тушиться на медленный огонь.

Пока тушится, натереть на терке цедру одного лимона, добавить в вино, туда же отжать целый лимон и, когда соус будет выкипать и не будет уже покрывать мясо, можно добавить немного бульона и затем муки для загустения соуса.

Мясо должно потушиться до мягкости, чтобы таяло, если что, добавлять чуть-чуть вина.

Потом чуть-чуть пусть постоит, не холодным, конечно, есть, но если не сразу, а минут через 10 – соус загустеет и вкус будет ярче.

Вкусная Тоскана

Один из моих любимых ресторанов в Черतालдо спрятался между старинными зданиями. Нырнешь в крытый проход между улицами, толкаешь дверь – и оказываешься в огромном зале со сводчатыми потолками, дубовыми столами, рыцарскими гербами, штандартами и копьями на стенах. Вечером пылает огонь в камине, горят свечи на стенах, а в дровяной печи пекут пиццу и калыцоне.

– Пошли-пошли, не стесняйся, – позвал хозяин в зал, где у печи суетился пиццайоло.

Я старательно раскатывала тесто, получив в руки уже подготовленный белый ароматный колобок, растягивала основу для пиццы, а потом получила собственными руками приготовленную «Маргариту». Конечно, это была лучшая пицца в моей жизни!

А какие они делают калыцоне! Огромный пирог с ветчиной и несколькими видами сыра внутри с пылу с жару падал на тарелку. Однажды в подарок сыну испекли калыцоне просто гигантского размера. Ничего, сын справился!

В каждом тосканском или умбрийском, да и в другом итальянском городке есть блюдо, которое присуще только этому месту и даже в соседней деревне его уже не подадут.

Где-то это особенная паста, где-то соус, где-то суп варят

непохоже на других.

В Черतालдо это bollito rifatto alla Certaldina, тушеное мясное ассорти с луком. Это блюдо ни в коей мере не напоминает наш гуляш или бефстроганов, скорее, это мадридское ко-сидо: несколько видов мяса, сало, колбасы, отваренные иногда вместе с овощами.

Для Черतालдо характерен густой луковый соус, какого не делают больше нигде.

Тосканская кухня – это традиционно кухня бедняков, cuscina povera, хотя существует мнение, что именно тосканская кухня дала очень много кухне французской.

Главное, что характеризует кухню Тосканы, – это легкость приготовления блюд, очень простой набор продуктов и ингредиентов, и в то же время все сбалансированное, свежее и здоровое.

В ход идет все: травы, от мяты и шалфея до базилика и петрушки, лесные грибы и ягоды, остатки черствого хлеба, мед, сезонные овощи.

«Надо совсем немного, чтобы приготовить блюдо, достойное короля», – говорят в Тоскане.

* * *

Основа основ – оливковое масло. До сих пор, когда рождается ребенок, его окунают в оливковое масло, им же смазывают тело только что умершего. С оливковым маслом че-

ловек начинает свой жизненный путь и с ним же заканчивает.

Повсюду среди холмов и полей Тосканы серебрятся оливковые рощи. Говорят, что олива хранит множество секретов и знает множество тайн. Собирают оливки поздней осенью – в начале зимы, когда стынут руки в перчатках с обрезанными пальцами и пронизывает холодный ветер, пока стоишь на лестнице, прислоненной к дереву, отбирая по одной оливке. Под деревом расстилают сеть, чтобы ни одна оливка не пропала даром.



Тоскана, улочка

Тосканские крестьяне знают, когда наступает день сбора оливок: сегодня слишком сыро, завтра могут наступить заморозки, но вот он, этот идеальный день.

Хозяева соседних ферм всегда помогают друг другу при сборе. Но когда все оливки собраны, наступает пора индивидуализма, не дай бог, твоя партия смешается с партией соседа, это невозможно, ведь только у тебя такие прекрасные отборные оливки, из которых получится такое совершенное масло!

Конечно, существует множество современных предприятий по отжиму масла. Однако до сих пор популярны старые давилы, где пользуются почти средневековым прессом и принимают маленькие партии от мелких фермеров.

Оливки засыпают в контейнер, промывают, дают тремя каменными колесами. Раздавленные плоды пересыпаются в аппарат, в котором они распределяются по плоской и круглой пеньковой пластине, потом по другой, более широкой, и так далее, пока не образуется штабель пеньковых пластин высотой до полутора метров. Раздавленные оливки оказываются между пластинами. Затем пресс выдавливает масло, оно брызжет в цистерну, вытекая с боков пластин. После чего масло проходит через центрифугу и из него выжимается вся влага. И вот густое, зеленое масло льется в бутылку.

В маленьких городах зимой проходят праздники – проба масла нового отжима. Фермеры стоят со своими бутылками вдоль длинных столов, украшенных для антуража маленьки-

ми оливковыми деревцами в кадках и горшках, и предлагают свое масло на пробу.

Даже в суп добавляется оливковое масло, не говоря уже о том, что оно замечательно разглаживает морщины!

В один из приездов я узнала неожиданную для себя вещь.

– Ты предпочитаешь масло не яркое, более светлое, – сказали мне, – как большинство иностранцев. А настоящее, самое драгоценное масло – темно-зеленое, терпкое, с очень сильным вкусом и запахом.

Но такое оно бывает только зимой, сразу после отжима, к лету масло становится более светлым, и даже в бутылках яркая выраженность вкуса меняется на более легкий, более мне привычный.

Собственно, поэтому и проходят зимой дегустации и праздники нового, только что отжатого масла, в этот период оно «настоящее».

«И не забывай в крем, в маски добавлять или просто вместо крема перед сном используй, – сказали мне. – Эффект сама увидишь».

Готова поверить: видела эффект на лицах своих тосканских подруг.

А когда окончательно распробовала, теперь для меня ничто не сравнится с настоящим деревенским маслом, мутным, вязким, плотным, на нем даже готовить жалко!

Хотя знаю тосканцев, которые предпочитают масло выдержанное, не новое.

Увы, уходят в прошлое времена, когда все соседи и родственники собирались вместе и шли помогать каждому по очереди, ставили лестницы, собирали оливки так, как это мы видим в фильме «Под солнцем Тосканы». На одну лестницу получалось шесть человек, кто-то наверху, кто-то собирает уже внизу упавшие на сети оливки. Сейчас все больше людей заменяют машины.

Это длинная палка с проводами, на конце которой вибрирует специальное приспособление, дерево трясется, и оливки падают вниз на сеть.

Работает такая машинка 8 часов без подзарядки, а владельцы оливковых рощ говорят, что готовы памятник поставить инженеру, придумавшему этот агрегат.

Кстати, как-то в декабре я очень удивилась, увидев, что в очереди в кассу в чертальдовском супермаркете роились семьи чертальдовцев с трех-пятилитровыми бутылками оливкового масла.

Специально спросила: у вас же почти у всех свое, а это зачем? Оказалось, для готовки, для жарки. Свое же масло – на брускетту, в салат, на ранки и порезы, на морщинки вокруг глаз, для малышей – вместо кремов и присыпок.

В общем, ближе к ноябрю я начинаю виртуально подлизываться к одному из друзей, производителю моего любимого масла:

– А ты помнишь, кто твой лучший друг, ну прямо-таки *amica speciale*?

Он для приличия скромничает, типа «куда уж нам до вас, важных особ, мы тут так, забытые-заброшенные, и вспоминают о нас только в конце осени» — но в итоге я снова облизываюсь в предвкушении уведомления с почты...

* * *

Среди главных героев тосканской кухни — сыры, местные колбасы. Как масло и вино, они имеют свое «наименование, контролируемое по происхождению» — *denominazione controllata de origine*.

Осенью в лесах поспевают каштаны. Когда-то, после Второй мировой войны, итальянцы возвращались с фронта или из плена и долго брели по лесам, питаясь только плодами каштанов и водой из ручья.

Придя домой, они заставляли свои семьи такими же голодными, как и они сами. Есть в деревнях было нечего. До изнеможения, останавливаясь лишь чтобы отогреть остеклевшие пальцы, собирали тосканцы каштаны. Часть жарили на сковороде, часть тушили с добавлением вина, сильно разбавленного водой. Остальное высушивали и размалывали в муку как кофейные зерна. А потом добавляли воду и пекли пресные кексы, мечтая о капле оливкового масла или нескольких крупинках сахара.

До сих пор вкус каштанового пирога кастаньяччо для пожилых тосканцев — это вкус их далекого голодного детства.

Пирог прост: каштаны, вода, мука, оливковое масло, – но очень популярен в Тоскане.

Знаменитые спагетти и прочую пасту аль рагу, которую у нас называют «болоньезе», в Тоскане делают с соусом из дикого зайца или кабана, это более плотная еда для зимнего времени, когда легкие летние ароматы сменяются пряными запахами свинины, глазированной медом, кур, запеченных под слоем грудинки, крепкого бульона.

* * *

Надо сказать, что у каждого региона Италии, если не у каждой итальянской деревни, есть свой вид пасты. Больше всего, конечно, в Эмилии-Романье.

Но и в Тоскане есть своя паста, например джилли, паста в виде маленьких цветков лилии.

Овощи в Тоскане – основа изысканных блюд из простейших ингредиентов.

Чего стоят артишоки, фаршированные помидорами, чесноком, черствым хлебом и петрушкой и выдержанные в смеси оливкового масла и уксуса...

А молодые цветки цуккини или тыквы в кляре, хрустящие и тающие во рту, любимая весенняя закуска по всей Италии, неотъемлемая часть тосканской брускетты.

Здесь закуски – это не просто маленькие бутербродики, а огромный деревянный поднос с разнообразными закусками,

от ветчины в оранжевой дыне, вырезанной в форме цветка, до баклажанов на гриле.

Грибы – от белых до знаменитых трюфелей – идут в ризотто, для фаршировки, в соусы и для паштета на знаменитые тосканские кростини, кусочки горячего белого хлеба.

* * *

Хлеб в Тоскане до сих пор пекут по средневековым рецептам, без соли, и подходит он как для ягодных джемов, так и для мясных паштетов.

Именно тосканский хлеб – sciocco, – как вино или сыр, получил свою классификацию DOP в соответствии с законом Евросоюза в 2016 году.

Флорентийцы дорого заплатили за этот хлеб, отсутствие соли было связано с тем, что пизанцы в XII веке закрыли своим противникам путь в Ливорно, куда прибывали корабли с солью. Хотя есть и другая теория – связано отсутствие соли с высокими пошлинами на этот продукт, и пекари просто не могли позволить себе ее приобретение. Тем более что в Пизе, Лукке, Карраре, не зависящих от Флоренции и ее внутренних налогов, с солью всегда все было в порядке.

Лично мне нравится третья версия – вкус тосканской еды был настолько ярким и насыщенным, начиная от вина и заканчивая колбасами, ветчиной и супами, что соль в хлебе просто была лишней.

Как бы то ни было, сейчас уникальность тосканского – флорентийского – хлеба признается всеми.

Кусочки хлеба жарят над углями остывающего камина, а потом намазывают многочисленными паштетами из трюфелей, белых грибов, томатов с травами, а иногда просто перетертых с рукколой вареных бобов.

В бедной крестьянской кухне хлеб, даже черствый, всегда играл огромную роль. Он делал более сытными супы холодными зимами, он придавал особый вкус летним салатам. До сих пор черствый белый хлеб – основа многих современных тосканских блюд, например риболлиты – знаменитого овощного супа.

А еще, говорят тосканские хозяйки, в любой суп или подливку перед готовностью надо добавить маленькую сухую корочку пармезана: блюдо приобретет особый вкус.



Тосканские холмы

* * *

Панцанелла – салат, в котором к хлебу, замоченному и отжатому, добавляются помидоры. Итальянцы всегда используют для салатов недозрелые помидоры, чтобы вкус не смешивался и не забивал остальные ингредиенты. К помидорам добавляют мелко нарезанный лук и базилик, оливковое масло и бальзамический уксус, а дальше все зависит от вашего

желания и вкуса. В панцанеллу можно добавлять и крутые яйца, и тунца, и анчоусы, все, что душе угодно.

* * *

Торта ди тесто – хлеб, напоминающий лаваш, который продается в наших магазинах, не тонкий, армянский, а толстый, жестковатый, похожий на булку белого хлеба, наверху запекаются колечки жареного лука (торта ди чипполо), или оливки, или даже морковь. Вечером в баре, купив стакан вина, наряду с прочими закусками получаешь этот пирог, нарезанный на маленькие квадратики.

* * *

И, конечно же, нельзя не сказать о знаменитом флорентийском бифштексе, bistecca fiorentina, куске говядины на косточке, огромном, с килограмм или полтора, который жарится на решетке на углях над погашенным очагом. «Оооо! Бистекка фиорентина!» – вздохнет итальянец, узнав, что вы собрались в Тоскану.

Готовят его из особого сорта мяса – кьянины. Коровы пасутся в долине Кьяна, у Кортонь, едят особые травы, и мясо получается тоже особое.

Сверху на жарящееся мясо бросают веточки розмарина,

любимой тосканской травки, на его ветки и креветки для жарки можно нанизать. Только с лавровым листом розмарин не сочетается, тут уж или-или.

– Ты знаешь, что когда заказываешь флорентийский бифштекс, то надо доверять хозяину ресторана? – сказал мне как-то знакомый флорентиец. – Не только туристам, но и нам самим вместо кьянины могут пожарить мясо из Австралии, а разница-то огромная!

«Надо же, – подумала я, – а у нас австралийский рибай в почете!»

Флорентийский бифштекс мне понравился, только размерами напугал. Даже вдвоем съесть этот огромный кусок мяса, для которого в ресторане приставляют отдельный столик к вашему столу, это проблема!

Но должна признаться, что мясо с розмарином, который готовят на решетке в чертальдовском ресторане «Антика Фонте», ничуть не хуже. Дерзну даже сказать – лучше!

Конечно, рецепты меняются от области к области, даже от кухни к кухне, у каждой хозяйки свой способ.

В приморской Тоскане популярны рыбные блюда, в центральной – мясные, множество средневековых блюд до сих пор живы в маленьких, окруженных лесами деревеньках в Апеннинах и даже во Флоренции.

Но в целом дух простой крестьянской еды неизменен.

Есть и курьезные моменты. Знакомая рассказывала историю, как кормила овощами регулярно приходящих к ее две-

ри в маленькой деревушке дикобразов. А потом они пропали.

– Соседи, наверное, съели, – вздыхает знакомая.

Да-да, именно дикобразов. Это я вам еще про блюдо, где воробей запекается в поросенке, а поросенок в туше коровы, а все вместе в глубокой яме, не рассказывала.

Нет никаких рецептов, скажут вам в Тоскане, есть способ приготовления блюд, унаследованный от мамы и бабушки, а сколько чего класть и почему то или другое – никто не сможет объяснить, все привычно с годами, все идет от сердца.

В наше время всеобщей усредненности, одного и того же фастфуда на римском вокзале или в центре Флоренции, китайских официантов в венецианских кафе, в провинциальной Италии ширится движение Slow food и Slow town – медленная еда, медленный город. Люди сохраняют свои традиции, не пускают глобализацию в свои маленькие деревеньки и в свои тарелки. И многие тосканские города гордо вывешивают на интернет-сайтах своих мэрий: «Мы – slow town!»

– Пошла готовить паппардалле аль рагу по рецепту синьоры Фьореллы, – сказала я как-то.

– Не посягай на святое, – откликнулся муж.



Кьянти дьявольского ручья

Той весной я едва убежала от ошеломляющей грозы в полях Чертальдо.

Небо стало угольно-черным, раскаты грома подбирались все ближе, встречные махали руками и кричали – бегите скорее, видите, какая гроза идет!

Успела, добежала до любимой остерии на виа Боккаччо, пока все ниже спускались тучи над долиной.

– Видите, над замком флаг подняли? – спросил хозяин остерии. – Сильную ждут грозу.

Темное бархатное «Кьянти Дьяволо» медленно наливалось в бокал.

Ormanni Chianti Classico Borro del Diavolo Riserva 2001-го (хорош и 2003-го) произведен практически по соседству с долиной Эльза, в нескольких километрах от Чертальдо, на стыке провинций Флоренция и Сиена. Это уже территория «Кьянти классико».

Год назад в феврале моя знакомая собиралась в тур по Италии, в программу входило посещение Кьянти.

– Расскажешь! – позавидовала я.

А рассказывать оказалось нечего. Они чуть отъехали от Флоренции и попали на одну из виноделен, где приобрели вино слегка дороже, чем это можно было сделать в обычных флорентийских магазинах.

В Кьянти надо теряться, забредать в крохотные деревеньки, сидеть на маленькой средневековой площади в городке, где живет человек триста, а то и меньше, лениво наблюдать за неспешной жизнью вокруг, пока солнце согревает вино в бокале.

Считается, что кьянти должно производиться из сорта «санджовезе», получается вино с нотками земляники, тосканских трав, пыльной земли. Хотя последнее время производители смешивают «санджовезе» с другими традиционными сортами.

Говорят, что добавление «мерло» и даже «каберне совиньон» обогащает вкус и придает новые оттенки. Такие новые модификации кьянти позволяют вину развиваться и двигаться дальше по сравнению с простыми винами прошлого.

Чертальдо – это тоже территория кьянти, просто не относящаяся к консорциуму дорогого «Кьянти классико» с петухом на бутылке. Поэтому его вино официально имеет право называться кьянти. И домашнее вино из плетеной бутылочки «Кьянти ди Чертальдо», которое ни по престижу, ни по цене не сравнится с «Кьянти классико», мне нравилось гораздо больше иных знаменитых марок.

Тенута-Орманни, где производят «Кьянти Борро дель Дьяволо» («Кьянти дьявольского ручья»), не входит в запатентованные туристические маршруты, однако место знаменитое, известное уже более тысячи лет.

Орманни упомянул Данте в «Божественной комедии».

После семьи Орманни дома и земли отошли семье Скарлатти, а затем Медичи, чей герб до сих пор красуется на главном входе в поместье.

В собственности семьи Брини Батакки виноградники находятся с 1800 года, нынешний владелец и глава производства – инженер Паоло Брини Батакки.

Тенута с ее зданиями и землями находится около живописной крохотной деревеньки, где до сих пор жители живут просто, как столетия назад, обрабатывают землю, ведут свое хозяйство.

«Кьянти Дьяволо» производится из чистого винограда «санджовезе», без добавок и смешиваний. Сбор винограда идет только вручную.

Двенадцать месяцев вино выдерживается в дубовых бочках, и если речь идет о вине «резерва», то оно еще около полугода или даже восьми месяцев дозревает уже в бутылках, перед тем как поступит в продажу.

Производят его не так уж и много, около 11 тысяч бутылок в год, темно-рубиновое вино экспортируется в США, Англию, Швейцарию, Германию, Австрию, Данию, Японию, к сожалению, России в этом списке нет.

Во Флоренции «Кьянти Дьяволо» можно попробовать в ресторане отеля «Дельи Орафи» напротив Понте Веккио, у отеля с винодельней эксклюзивный договор.

Бочки с вином, где оно выдерживается, прежде чем попасть в стальные танкеры, а потом в бутылки, хранятся в под-

земных погребках XVIII века, под садом виллы Ормани.

Вокруг оливковые деревья и виноградники, потрясающая панорама тосканских полей.

* * *

По традиции в мире существуют две основные системы правил потребления вина.

Первая из них, конечно, французская, и ее основные принципы, весьма строгие, всем известны.

Ни белое, ни ликерное вино не могут подаваться с красным мясом.

Красное вино высокого качества не может подаваться с рыбой, ракообразными, моллюсками.

Белые вина должны подаваться перед красными винами.

Легкие вина подаются до крепленых вин.

Молодые вина должны подаваться комнатной температуры.

Вина должны подаваться с увеличением градуса алкоголя.

Каждое блюдо требует соответствующего вина.

Вина подаются по сезону.

Различные вина разделяются бокалом воды.

Лишь одно вино высокого качества может быть подано за трапезой.

Итальянские правила совершенно другие, и они больше говорят о настроении, чем о строгих канонах. Сочетаются

вина и типичные блюда определенной территории, с учетом местных традиций, но в первую очередь учитывается психологическое соответствие: ситуация и контекст, в котором происходит сочетание вина и блюда, являются центральными. Таким образом, независимо от трапезы у вас будет дорогое игристое вино, если есть повод праздновать, простое столовое вино для неформального общения с друзьями и так далее.

Еще одно основополагающее правило – это сочетание вина с сезонными продуктами, легкая летняя кухня может сопровождаться белыми винами, насыщенная зимняя – красными.

И точно так же, как сочетание вин с блюдами, итальянцы воспринимают свои вина, давая им человеческие психологические характеристики. Вино из винограда «санджовезе» в Тоскане назовут мягким и чувственным, а его собрата из Романьи – нервным.

Сассикайя – самый важный секрет Тосканы

Итальянских виноделов специалисты часто упрекают в нарушении традиций.

Именно в Италии растет самое большое количество виноградных сортов в мире, но «великих» вин – раз-два и обчелся, а в целом говорят, что Италия, где каждый городок, каждый замок, каждая маленькая ферма сам себе винодел, производит огромное количество вин простых и невыразительных.

В отличие от Франции, законодательницы винной моды, известной своим консерватизмом, итальянские виноделы любят эксперименты, приносящие иногда очень интересные результаты, но, с другой стороны, именно итальянское вино может стать весьма горьким разочарованием.

Тем не менее именно в Италии в результате экспериментов рождаются прекрасные вина, так в свое время эксперимент по смешиванию нескольких сортов винограда в нарушение традиций, и даже смешивание белых и красных сортов, чего и вообразить раньше никто не мог, привел к возрождению кьянти.

В 60-е годы прошлого века в результате таких экспериментов появились вина, которые в наше время являются одними из самых дорогих и самых знаменитых из произведен-

ных в Италии.

Даже на родине эти вина долго не принимали, так как при производстве их были нарушены все незыблемые законы о «контролируемом» вине. И вина эти долгое время, несмотря на их цену, могли продаваться лишь в категории столовых.

Лишь с возрастающей их популярностью и победой на всевозможных выставках итальянцы были вынуждены ввести новую категорию – IGT, так как под DOC и DOCG эти вина никак не попадали, но и к столовым их не отнес бы даже самый суровый критик.

Среди этих вин – Sassicaia («Сассикайя»), которую кто-то назвал «самым охраняемым секретом Тосканы».

Замок Болгери, принадлежащий одной из наиболее знаковых фамилий Тосканы, доживших до наших дней, – делла Герардеска, – был известен еще с VIII века, нынешний облик замка сохранился с 1496 года, несмотря на некоторые последующие реконструкции.

От Ливорно до деревни Болгери 48 километров, от Флоренции – 110.

Именно здесь, в Болгери, деревушке со 150 жителями, находятся виноградники и винодельческая усадьба – тенута, где делают два из самых дорогих тосканских вин – «Сассикайю» и «Орнелайю».

Место это славится кипарисовыми аллеями необыкновенной красоты, а до моря рукой подать.

Название «Сассикайя» возникло от тосканского «каменные земли».

Сбор винограда производят только вручную, вино это — смесь «каберне совиньон» 85 % и «каберне фран» 15 %, объем производства около 180 000 бутылок в год, в зависимости от урожайности.

Вино вызревает 24 месяца в 225-литровых бочках из французского дуба (из Алье и Тронсе), с последующей шестимесячной довыдержкой в бутылках перед поступлением в продажу.

Как любое другое знаменитое вино, «Сассикайя» имеет свою историю...

Маркиз Леопольдо Инчиза делла Роккетта из Пьемонта провел достаточно времени на государственной службе, работая на императорское правительство в области Ломбардия-Венето. Но в 1848 году в возрасте всего 48 лет у него случился удар, после которого маркиз был вынужден уйти в отставку.

Довольно молодой еще человек должен был чем-то себя занять, так родился интерес к виноделию. В 1862 и 1869 годах он создал каталоги вин, которые сейчас являются букинистическим раритетом, но до сих пор не утратили своей ценности именно как винные каталоги.

Маркиз отдался новому занятию со всей страстью.

Именно маркиз Леопольдо, изучая вина Бордо, выделил в особую категорию виноград сортов «каберне совиньон»

и «каберне франк», считая их наиболее значимыми для виноделия.

К сожалению, его собственный виноградник прекратил свое существование после смерти Леопольдо в 1871 году.

Но прошли годы, и каталоги попали в руки его прапра внука маркиза Марио Инчиза делла Роккетта.

Марио рос в Пьемонте и Риме, успел повоевать в кавалерии в Первую мировую войну, учился на факультете сельского хозяйства Пизанского университета. И встретил женщину, ставшую его женой, и встреча эта многое предопределила.

Звали ее Клариче, и происходила она из тосканской семьи делла Герардеска (а как еще могли звать знатную тосканку с такими корнями?).

Молодые люди обвенчались в древней церкви на землях невесты в Болгери и начали свою семейную жизнь в Риме.

Прошли годы, и Клариче унаследовала земли в Болгери, и Марио решил вложить свои, к этому времени уже немалые средства в наследство жены. Он занялся восстановлением сельского хозяйства в Болгери, а одним из унаследованных «хозяйств» была винодельческая tenuta ди Сан-Гвидо. Так началась история по имени «Сассикайя».

Марио изучал каталоги прапрадеда, экспериментировал с любимым французским кларетом, занимался почвами и изучением характера французских вин и родного Пьемонта.

Двадцать лет ушло на кропотливую работу. И в 60-е годы

прошлого века родилась «Сассикайя». Следуя идеям своего прапрадеда, Марио смешал «каберне совиньон» и «каберне франк». Хотел он создать вино для своего собственного удовольствия, никто не думал о поистине промышленных масштабах. Но великое вино потому и великое, что быстро вышло за рамки небольшой винодельни.

Однако при создании «Сассикайи» были нарушены все классические законы виноделия, и тридцать с лишним лет, несмотря на совсем не «столовую» цену, вино это относилось к категории столовых. Лишь в 1994 году «Сассикайя» получила наконец категорию DOC.

Маркиз Марио Инчиза делла Роккетта умер в 1983 году, так и не увидев триумфа «Сассикайи».

Сейчас хозяйство находится в руках наследника семей Инчиза делла Роккетта и делла Герардеска, маркиза Николо Инчиза делла Роккетта. А «Сассикайя» стала одним из самых знаменитых вин Италии и Тосканы, средняя цена за бутылку, в зависимости от года производства и вида вина, составляет от 166 до 350 евро. И вино того стоит.

Это уже потом подтянулись по соседству родственники – Антинори, появилась известная ныне винодельня – тенута Сан-Гвидо, и еще несколько неплохих вин родилось.

Земля Тосканы рождает романтиков и лириков, здесь простые люди в разговоре цитируют Данте, а когда речь идет о таком вине, как «Сассикайя», они превращаются в поэтов.

Болгери, как сказал один местный житель, это жемчужи-

на среди тосканских холмов с видом на море, здесь цвета и ароматы возвращают в прошлое и пробуждают волшебство этой земли, а ласкающий кипарисы ветер заставляет мечты улетать вдаль.

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.