

ГОРОДА И ЛЮДИ
МОИ ЛУЧШИЕ ПУТЕШЕСТВИЯ

Дарья Сиротина

ОТБЛЕСКИ ИТАЛИИ



УДК 641.55:913(450)
ББК 36.997:26.89(4Ита)
С40

Сиротина, Дарья

С40 Отблески Италии. — М. : КоЛибри, Азбука-Аттикус, 2024. — 352 с. : ил.

ISBN 978-5-389-25503-6

Перед вами книга о многообразии и своеобразии гастрономических традиций Италии. Двадцать пять эссе об итальянских городах и их кулинарных особенностях, дополненных продуманными рецептами, которые легко реализовать на собственной кухне. Показывая Италию сквозь призму региональных кулинарных традиций, автор проводит читателя по всей стране, уделяя внимание не только популярным Риму, Флоренции или Венеции, но и менее известным локациям, и позволяет увидеть Италию глазами путешественника, а не туриста. Благодаря великолепным иллюстрациям книга станет прекрасным подарком тому, кто уже знаком со страной или только мечтает открыть для себя Италию.

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

© Сиротина Д., 2024
© ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус», 2024
КоЛибри®



Предисловие

Эту книгу я начала писать в пандемию, хотя планировала отложить ее до наступления старости настолько глубокой, когда ты уже можешь предаваться воспоминаниям, но еще попадаешь по клавишам компьютера. В своих мечтах я представляла себя Максимом Горьким на Капри, но без усов и не в ссылке, с вдохновением смотрящим в окно, а потом переводящим горящий взор на чистый лист бумаги. Жизнь, как обычно, оказалась куда занимательнее, чем планы и фантазии.

Я веду блог darsik.com больше 18 лет. Все годы его существования большая часть материалов была посвящена путешествиям. Когда нас всех запер дома первый карантин, я была растеряна не только потому, что не понимала, как жить дальше, но и потому, что мне казалось, что смысл моей жизни и работы если не потерян окончательно, то находится в сильном тумане. Какие могут быть рассказы о путешествиях, когда ты не можешь выйти даже в магазин? Как вести блог дальше? Так появился формат «Как в Италии», рубрика, в которой я публиковала заметки о тех областях страны, где удалось побывать, и делилась региональными рецептами. Кулинарный жанр, всегда представлявшийся мне низким, позволил блогу продолжить существование, а меня обеспечил занятием. Вместе с читателями мы стояли у плиты, разгружали голову, загружали руки. Перебрать фотографии, сделанные в поездках, и приготовить то, что напоминает о любимых местах, было способом снять тревогу, почувствовать возможность контролировать в своей жизни хотя бы что-то, например степень прожарки мяса, и помечтать о тех временах, когда все встанет на свои места.

В Италию я впервые приехала в 2008 году, причем не путешествовать, а жить. Эта страна научила меня многому: интересу к своему, локальному, региональному, будь то кулинария, вино или искусство, вниманию к еде, тому, что каждый прием пищи, даже самый скромный студенческий аперитив, — ритуал со своими традициями. Открывая Италию регион за регионом, я узнала, что еда и культура могут меняться буквально каждые 50 километров, не говоря уже о том, что север и юг, континент и острова — это буквально разные миры. Внимание, которое итальянцы уделяют продуктам, винам, гастрономии, можно назвать фанатичным. Умением вкусно есть и воспринимать еду и ее приготовление как удовольствие Италия заразила меня. А еще мне всегда было интересно, как возникают и живут региональные традиции, связанные

с гастрономией, и почему люди в разных частях страны по-разному едят и пьют. Для книги я собрала рассказы о 25 итальянских городах и их гастрономических особенностях, неразрывно связанных с культурой. Это плод моего пятнадцатилетнего увлечения страной. Рассказ о каждом городе сопровождается рецептами, подсмотренными мной в Италии и воплощенными на собственной кухне. Для подавляющего большинства из них не нужно никаких кулинарных талантов — достаточно свободного времени, вдохновения и, может быть, бокала вина.

Об Италии, итальянской кухне и ее особенностях написан примерно миллион книг. Я чувствую большую ответственность, предлагая вам обратить внимание на миллион первую — мою.

Петр Вайль, чьи книги о путешествиях я считаю одним из лучших образцов тревелога, сказал, что путешествовать и молчать об этом — противоестественно. Эта фраза на протяжении многих лет является моим девизом.

Заголовок книги отсылает к великолепному труду Павла Муратова «Образы Италии». Чем, как не отблесками любимой страны, стали собранные здесь заметки, рецепты и фотографии?







BEHETO







Венеция

В тени и на виду

Приливы и отливы — суть венецианской жизни. Задача венецианцев и самого города — противостоять им. На бо тысяч проживающих в историческом центре постоянно приходится бо тысяч ежедневно приезжающих туристов. Каждый день население Венеции увеличивается вдвое, каждую ночь — уменьшается, потому что большинство не задерживаются даже на сутки. Когда в город приходит высокая вода, *acqua alta*, туристы радуются удачным кадрам, а венецианцы подсчитывают ущерб. Жить в Венеции дорого, содержать квартиру или дом — накладно, защищать свою собственность от наводнений каждую зиму или бороться с их последствиями — разорительно. Те, кто находит в себе силы в Венеции жить (или не находит сил жить вне ее), стараются — изо всех сил — сохранить видимость нормального течения жизни в горо-

де, который самым фактом своего существования нормальность отрицает, балансируя на грани реального и нереального. Своим здесь может считаться не тот, кто в городе живет, но тот, кому выпала честь быть здесь похороненным навечно, а не на отведенные муниципалитетом десять лет. Повезло Дягилеву, Стравинскому, Бродскому. Между своими и чужими поделены районы города, бары, рестораны, привычки.

Бокал вина венецианцы называют ombra. Этимологически название восходит к слову «тень», исторически — к тем временам, когда торговцы, говорят, двигали свои киоски по площади Сан-Марко вслед за тенью кампанилы собора: под сенью и тенью одного из символов Венеции вино дольше оставалось свежим. За вином венецианцы приходят в лавки, узнаваемые по рядам больших оплетенных бутылей. Из таких наливают vino sfuso, разливное. Литр — пара-тройка евро, тару можно принести свою или купить здесь же. За вином, этой самой омброй, приходят и в bàcaro, как принято в Венеции называть небольшой бар с закусками. Закуска — цветки цуккини с рикоттой, рыбные шарики (вечная венецианская треска), sarde in saor (жаренные в свином жиру, а потом маринованные сардинки) — в Венеции зовутся cicchetti. Ombra, bàcaro, cicchetti — слова-пароли, отличающие своих от чужих, как и привычка пить Select вместо Aperol и умение бесстрашно стоять в трагетто, пересекающем Гранд-канал, как и пристало потомкам великих мореплавателей.

Венеция для чужих — выплескивающаяся с железнодорожной станции толпа, цель которой — Сан-Марко, маски, голуби. Венеция для своих — тишина кампо святых Джованни и Паоло, умение ориентироваться в городе без карты. Венеция для чужих — лазанья и пицца, для своих — свежайшее крудо из того, что было сегодня на рынке Риальто, и рыбное ризотто. Оно, как и сама Венеция, —

обманка. Рыбный вкус, вкус лагуны, но без единого кусочка рыбы. Как водится со всеми легендарными итальянскими блюдами, risotto di gò — еда бедняков. Gò, ghiozzo, по-русски «бычок», — донная рыбка, прекрасно чувствующая себя в илистой венецианской лагуне, мелкая, со множеством костей, а потому продающаяся за бесценок. Сделать из нее что-то кроме крепкого рыбного бульона практически невозможно, да и бульон требует изрядного внимания, потому что процежен должен быть неоднократно. В Венеции такое ризотто зовут еще alla buranella, буранским, в честь острова, где мужчины закидывают сети, а женщины плетут кружева.















Научно-популярное издание
Танымал ғылыми басылым

СИРОТИНА Дарья
ОТБЛЕСКИ ИТАЛИИ

Редактор *А. Мотина*
Художественный редактор *Н. Данильченко*
Технический редактор *Л. Синицына*
Корректоры *А. Сухарева, О. Другова*
Верстка *Н. Шаповаловой*

Подписано в печать / Баспаға қол қойылды 06.08.2024.
Формат 72×90 1/16. Гарнитура *CanelaTextLC*. Бумага мелованная.
Печать офсетная. Усл. печ. л. 26,4.
Тираж 2500 экз. О-GLP-34493-01-Р. Заказ №

Изготовитель:
ООО «Издательская Группа «Азбука-Аттикус» –
обладатель товарного знака Колибри
115093, Москва, вн. тер. г. муниципальный округ
Даниловский, пер. Партийный, д. 1, к. 25
Тел. (495) 933-76-01, факс (495) 933-76-19
E-mail: sales@atticus-group.ru

Филиал ООО «Издательская Группа
«Азбука-Аттикус» в г. Санкт-Петербурге
191024, Санкт-Петербург,
Херсонская ул., д. 12–14, лит. А
Тел. (812) 327-04-55
E-mail: trade@azbooka.spb.ru
www.azbooka.ru; www.atticus-group.ru

Отпечатано в России.

Өндіруші:
«Издательская Группа «Азбука-Аттикус» ЖШҚ –
Колибри тауар белгісінің иесі
115093, Мәскеу, қ. іш. аум. Даниловский
муниципалдық округі, Партийный т.ш., 1-үй, к. 25
Тел. (495) 933-76-01, факс (495) 933-76-19
Эл. поштасы: sales@atticus-group.ru

Санкт-Петербург қаласындағы «Азбука-Аттикус»
Баспа Тобы» ЖШҚ филиалы
191024, Санкт-Петербург, Херсон көшесі,
12–14 үй, лит. А
Тел. (812) 327-04-55
Эл. поштасы: trade@azbooka.spb.ru
www.azbooka.ru; www.atticus-group.ru
Ресейде басып шығарылған.

Техникалық реттеу туралы РФ заңнамасына сай басылымның сәйкестігін
растау туралы мәліметтерді мына адрес бойынша алуға болады:
<http://atticus-group.ru/certification/>.

Знак информационной продукции (Федеральный закон № 436-ФЗ от 29.12.2010 г.)
Ақпараттық өнім белгісі (29.12.2010 ж. № 436-ФЗ федералдық заң)

