

26.890(4Ита)

X69

CA-401030

РИМ

КВАРТАЛЫ
ЕДА
ЛЮДИ

ДАРЬЯ ХОДОРОВСКАЯ

СОДЕРЖАНИЕ

Предисловие	3
Рестораны: правила	6
Римская кухня	12
Что попробовать в Риме	16
Закуски (antipasti)	18
Первые блюда (primi piatti)	20
Вторые блюда (secondi piatti)	24
Десерты	25
Площадь Испании Треви	26
Завтрак в Риме	41
Папский Рим	44
Навона и Пантеон	51
Рестораны из фильма «Великая красота»	66
Римские рынки	71
Главные римские рынки:	74
Кампо де Фьори	78
Римский стрит-фуд	92
Трастевере	100
Гетто	120
Мороженое в Риме	135
Монти	140
Лучшие rooftop-бары Рима	154
Послесловие	158

ПРЕДИСЛОВИЕ

Римское утро начинается рано, часов в 6. С криков чаек и рева мопедов под окном. С изощренных ругательств водителей. С аромата свежей выпечки, который расплзается по улице от дверей еще закрытой пекарни.

Римское утро начинается с кофе. Завтракать принято в барах — удивительно, но место, где с утра варят кофе, в Италии называют баром. Хотя, справедливости ради, здесь наливают и апероль, и игристое. Именно с бокала просекко частенько начинается воскресный завтрак.

Спешащие на работу клерки торопливо глотают эспрессо (его здесь называют просто кафф ) у барной стойки, иногда заедая его воздушным, как прическа итальянской бабушки, круассаном — с начинкой или без.

Впрочем, римляне редко спешат. Для них и полчаса — не опоздание, а если вы, мчась на всех парах на встречу, привыкли впопыхах строчить что-то вроде «задерживаюсь на 5 минут!» — учтите, что в Риме это ни к чему. Просто сошлитесь на дождь или пробки — ими можно оправдать любое отклонение от плана.

Пожилые синьоры заказывают капучино — неспешный напиток, который принято потягивать, устроившись за столиком

с утренней газетой. В барах всегда лежат Repubblica, Corriere della Sera, La Stampa; за утро они проходят через сотни рук. Прочитал сам — передай следующему.

Римляне консервативны и завтракают в одних и тех же местах, поэтому в каждом баре есть свои завсегдатаи. Молодой парень, входя, радостно обращается к группе дедушек за столиком: «Ciao ragazzi»¹!

Это итальянское пренебрежение к возрасту сквозит во всем: от молниеносного перехода на «ты» до развеселых компаний старичков, горланящих за кувшином домашнего красного и тарелкой карбонары. Ни возраст, ни костыли здесь не повод отказаться от похода в ресторан, от общения, от простых радостей жизни.

Рим — это ужины в шумной и часто незнакомой компании. Это артишоки по-иудейски, гомон уличных trattorie и джаз-бары, куда заходишь по паролю. Это ни на что не похожая ночная жизнь, это вечера на улице, проведенные с пластиковым стаканчиком в руке, и пицца на хрустящем тесте по воскресеньям.

Рим — это гораздо больше, чем достопримечательности и искусство. Рим для каждого свой, и как бы ни было нам интересно его прошлое, настроение этого города все же складывается не из исторических фактов, а из крошечных, случайно подмеченных мелочей: утренний свет в апельсиновом саду; шум зеленоватых волн Тибра; виноградная лоза, струящаяся по терракоте зданий; ослепляющие блики солнца в зеркалах mopедов; или момент, когда ты затыкаешь пальцем носик уличного фонтана — назо-не — и струйка воды прыгает прямо в рот.

¹ Привет, мальчики! - пер. с итальянского

Рим — это взбалмошность и отсутствие четкого плана.

Рим — это в первую очередь жизнь, бурлящая, галдящая и захватывающая. Влюбляющая в себя навсегда.

При этом, несмотря на внешний хаос, Рим — очень медленный город. Он открывается внимательному и чуткому путешественнику, но никогда — спешащему. Рим не увидишь на бегу. По Риму нужно гулять, им нужно дышать и наслаждаться, его нужно чувствовать. А еще — пробовать на вкус. Важно остаться с ним наедине: от первого глотка кофе ранним прохладным утром до вечерней пиццы в Трастевере и ночного поедания корнетто. Тогда Рим откроется вам с неожиданной стороны — с той, где он живет своей жизнью, уверенный, что на него никто не смотрит.

Если на Рим у вас есть всего несколько дней — потратьте их на прогулки по городу. Не пытайтесь обойти все музеи: в Риме, чтобы попасть в музей, нужно просто выйти из дома.

Бесплатно посмотреть картины Караваджо? Поработать с видом на фрески Рафаэля? Легко. В Риме нет единого центра — он разбит на совершенно не похожие друг на друга кварталы, каждый со своей харизмой и своим гастрономическим подходом. Разбитной Кампо де Фьори. Навона — вечный праздник. Исторические кафе площади Испании. Народные блюда Трастевере. Высокая кухня утонченной виа Джулия.

Медленно перемещаясь по городу и приглядываясь к жителям, можно погрузиться в жизнь каждого района. И найти свой собственный Рим, в который вам захочется возвращаться.

РЕСТОРАНЫ: ПРАВИЛА



РИМСКАЯ КУХНЯ



До объединения страны в 1861 году территория Италии состояла из десятков крошечных, вечно воюющих между собой государств с собственным укладом и, конечно, разными гастрономическими традициями. Поэтому Италия — это всегда про локальную кухню. В каждом регионе, а часто и городе, существует свой набор традиционных блюд, рассказывающих его историю.

Каноничная римская кухня — простая и немного вульгарная, под стать римлянам. Здесь царит особая кулинарная философия: никаких лишних ингредиентов и многоступенчатых рецептов. В регионе Марке, например, фаршируют оливки, а можно ли представить себе римлянина за таким кропотливым занятием? Да никогда.

Римляне исторически испытывают непреодолимую антипатию к сложной еде. Римляне любят жевать на улице, даже на ходу. Римляне любят есть руками. Поэтому с первого взгляда римская кухня может показаться уж слишком бесхитростной. Но этим она и хороша: умением создать шедевр из трех элементарных ингредиентов. Простота здесь доведена до совершенства. В Риме едят пасты с сытными соусами, приправленными не пармезаном, а выдержанным овечьим сыром пекорино романо — жирным, с ярким вкусом. Закуски во фритюре, некогда придуманные в бедных квартирках еврейского гетто. Бычий хвост и кишки телянка, которые здесь готовят так виртуозно, что хочется попросить добавки.

Римские вина столь же непритязательны: долгое время их даже не бутилировали. Сейчас в Лацио производят 3 DOCG и 27 DOC — впрочем, нас интересует не классификация, а производитель. Среди достойных винных домов — Casale del Giglio, Poggio Le Volpi, Principe Pallavicini, Sergio Mottura, Falesco, Paolo e Noemia d'Amico, Omina Romana, San Giovenale.

ЗАКУСКИ (ANTIPASTI)

Артишоки (Carciofi)

Артишок — главный римский овощ. Сезон его длится с января по май. В общем-то поесть артишоков в Риме можно в любое время года, но в аутентичных ресторанах их готовят только в сезон и только из одного сорта: романеско, или же чимароло, — огромный, зелено-фиолетовый. Римляне с любовью называют его «королем грядки».

Артишоки готовят двумя способами:

- alla romana (по-римски). Это вариант диетический: артишок тушится в воде с чесноком, мятой и петрушкой.
- alla giudia (по-иудейски). Блюдо, придуманное в римском гетто. Артишок жарят в кипящем оливковом масле, пока он не распустится хрустящими лепестками.





Закуски во фритюре (Fritti)

Редкий ужин в Риме обходится без этих закусок. Рисовые шарики, нежные цветки цуккини с моцареллой и филе трески в кляре сейчас можно найти в меню любого римского ресторана. Исторически же «фритти» были блюдом народной кухни: это традиционная бедная уличная еда (об этом подробнее в главе «Стрит-фуд» на стр. 95)

- Суппли (Suppli). Родственник сицилийского аранчино: рисовый шарик с моцареллой во фритюре.
- Фьори ди дзукка (Fiori di zucca). Цветки цуккини с моцареллой во фритюре. Часто сюда добавляют еще и кильки.
- Баккала (Baccala in pastella). Треска, обжаренная в кляре.

ПЛОЩАДЬ ИСПАНИИ | ТРЕВИ



Район вокруг Испанской площади (или, как его коротко называют римляне, Спанья) — это, пожалуй, тот самый Рим, каким мы ожидаем его увидеть. Это Рим с открыток, с фотографий и культовых фильмов: здесь разъезжала на мопеде Одри Хепберн в «Римских каникулах», здесь несмело погружался в воды фонтана Марчелло Мастроянни в «Сладкой жизни». Это Рим роскоши и бутиков, изысканной романтики и объективной красоты; именно в таком Риме нам всем хочется оказаться — по крайней мере, в первую поездку.

Это довольно иронично: то, что нам кажется настоящим Римом, на самом деле — средоточие всего, что привнесли в Рим иностранцы. У испанцев здесь посольство, у французов — Академия искусств; справа от Испанской лестницы расположен музей поэтов-романтиков Китса и Шелли, а слева — культовая чайная Babington, открытая двумя обосновавшимися в Риме англичанками. Собственно, эту часть города до сих пор иногда называют «английским гетто».

В XVIII веке Рим вошел в моду, превратившись в настоящее прибежище для людей искусства. Художники приезжали в Рим перенимать опыт мастеров Возрождения, а писатели и поэты — за вдохновением. Да что там: каждый образованный европеец отправлялся в Гран-тур — «большое путешествие» по Европе — в обнимку с путевым дневником, где делился впечатлениями о городках и горожанах. Рим был обязательной частью этой программы. Путешественники въезжали в город через ворота на площади дель Пополо, да здесь же и оставались. Англичане, французы, испанцы, а чуть позже и русские — все селились и обретались именно в этой части города, между площадью Испании и улицей Корсо.

Поэтому концентрация «исторических» мест в этом квартале невероятно велика. Ни один путеводитель не обходится без

ПАПСКИЙ РИМ



Рим — папский город, который веками был скован католическими традициями и постами. Разнообразно и обильно здесь питались только в Ватикане.

Застолья религиозных служителей сильно отличались от скромного рациона римлянина. О ватиканском обжорстве ходили легенды, а вершиной карьеры любого повара было приглашение стать личным кулинаром папы или одного из кардиналов. Кстати, именно повара и были звеном, соединявшим сильных мира сего с простолюдинами. Повара, которые и сами происходили из народа, обладали искусством создания шедевров из того, что было под рукой, поэтому их так и ценили высокородные обжоры. Именно в народной кухне повара часто и черпали вдохновение: брали простейшее бедное блюдо, дорабатывали и подавали на столы в Ватикане.

О том, как далеки были служители церкви от постящегося римского народа, можно понять по двум абсурдным, но совершенно правдивым историям. Обе они связаны с самым интересным и редким событием Рима — выборами папы.

Сейчас кардиналы принимают решение в Сикстинской капелле, но так было не всегда: первый в истории конклав проходил в 1268 году на севере Лацио, в городе Витербо. Запомнился он как самый долгий в истории: выборы растянулись почти на три года. Чтобы избрать нового папу, кардиналам понадобилось 1006 дней.

По традициям того времени для голосования кардиналы собирались ежедневно. Сойтись во мнениях никак не получалось: у всех были свои интересы в Ватикане.

Служители церкви не привыкли отказывать себе в мирских радостях, поэтому за несколько лет они успели подмести все местные запасы провизии: каждый прием пищи состоял



Район Кампо де Фьори — это кусочек средневекового Рима, спрятанный в самом центре города. Бывший квартал рынков и ремесленников, он остался таким же, как и много веков назад: кричащим, хаотичным и буйным. В то время кривоватые улицы разрастались вокруг торговых площадей — никакой планировки; поэтому здесь так легко заблудиться.

Кампо де Фьори, пожалуй, лучше любого другого квартала демонстрирует клубок римских противоречий. Непритязательные кафе с дешевым аперолом соседствуют с модными ресторанами, а рядом с улочками, названными в честь местных ремесленников (улица Шляпников, улица Дубильщиков кожи), высится роскошный палаццо Фарнезе — настоящий шедевр архитектуры. За свою историю квартал повидал многое. Роскошь и грязь, любовь и смерть, темные дела и сомнительные истории — вся эта мешанина очень соответствует духу города, и в районе Кампо де Фьори можно встретить самую разную публику.

Центр квартала — одноименная площадь Цветов (Campo de Fiori). Когда-то она действительно была покрыта цветами — и при этом долгое время служила местом публичных казней. В 1600 году здесь взошел на костер Джордано Бруно. Принято считать, что его казнили за утверждение, что земля вращается вокруг солнца, однако претензии духовенства были куда серьезнее. Философа обвиняли в отрицании догматов церкви: например, он утверждал, что во Вселенной существует бесконечное множество миров, а это в те времена считалось немыслимой ересью. Процесс затянулся почти на 8 лет — но вины своей Бруно так и не признал и от убеждений не отрекся.

Джордано Бруно до сих пор остается еретиком, не прощенным католической церковью. Более того, когда в конце XIX века интеллигенция и масоны решили установить на пло-

ПОСЛЕСЛОВИЕ

Рим — книга, которую невозможно дочитать до конца. Можно только перелистнуть страницу — и в очередной раз узнать этот город заново.

Можно не помнить фактов и дат, исторических событий и художников. Но каждый увозит из Рима что-то свое, глубоко прочувствованное — хотя порой и совершенно незамысловатое: гулкий стук брусчатки; звон бокалов; солнечные блики в зеркалах mopедов. Улыбку кудрявого красавца с длинными ресницами. Утренний свет на вилле Боргезе. Невероятную пасту, съеденную в случайном ресторанчике где-то в переулке.

Это и есть Душа города.

И возможно, однажды вы зайдете в маленький ресторанчик у фонтана Треви, и хозяин покажется вам знакомым. Вы вспомните его историю, улыбнетесь — и закажете артишоки по-римски.

И Рим станет вам еще немного ближе.

Наши контакты в Telegram: @dashawriting

Фотограф — Светлана Лисичникова, @siberianinrome

Художник — Евгения Прокопчук, @eugeniaartwork

Конец ознакомительного фрагмента

Уважаемый читатель!

Размещение полного текста данного
произведения невозможно в связи с ограничениями
по IV части ГР РФ.

Эту книгу вы можете почитать в Оренбургской
областной универсальной научной библиотеке
им. Н. К. Крупской по адресу: г. Оренбург,
ул. Советская, 20; тел. для справок: (3532) 32-32-49