

Честное тосканское

ЕДА С ЕЛЕНОЙ ЧЕКАЛОВОЙ

Тоскана теперь в моде. Уже несколько моих знакомых за последние годы купили в этих местах «дальние дачи», еще несколько человек находятся в процессе или присматриваются к тамошней собственности. Один из них посоветовал мне посетить укромный уголок, с которого началась его тоска по Тоскане.

Место называется Castello di Vicarello — частный замок в популярном сегодня жанре бутик-отель. Находится он в Маремме, местности, которая в переводе с итальянского означает «болото». Дикая красота Мареммы описана еще в «Божественной комедии» Данте, и эта земля каким-то чудом уцелела, не попав под каток индустриализации. Все та же почти нетронутая природа, ощущение простора и воздуха, которым не надыхаться.

Нынешние владельцы Castello di Vicarello — Аврора и Карло Бакески Берги — купили замок в конце 1970-х. Хотя какой это был замок? Сохранилась лишь часть стен XII века и фундамент с камнями чуть ли не времен этрусков. Супруги тогда жили в Индонезии, где работали в индустрии моды. В Маремму заехали как-то на каникулах — и случился тот самый солнечный удар. К концу 1990-х окончательно созрело желание круто изменить жизнь. Они переехали в Маремму с тремя сыновьями и приступили к колоссальным реставрационным работам. Только итальянцы умеют с таким вкусом и тактом обустроить новую жизнь в старых стенах, сочетая тосканский деревенский быт, индонезийские сувениры и мебель, стекло и металл современного спа, дизайнерские ванны, каминные плиты позапрошлого века, похожие на древнеримские купальни бассейны из травертина и терракотовую черепицу, которая вообще не менялась здесь последние лет пятьсот. В Castello di Vicarello нет двух одинаковых кроватей, диванов, столов, а тем более апартаментов. Но из каждого окна поразительный вид.

Открываешь дверь своего номера (каждый сделан как отдельное жилище) — и оказываешься в зарослях розмариновых кустов, посреди влажной Мареммы, окруженной холмами. Над тобой кружатся бабочки и стрекозы. Посмотришь в одну сторону — бескрайние лозы виноградников, в другую — пинии и старые оливы. Та самая Италия нашей мечты. Но без ее обычной человеческой кучности, когда все смачно, вкусно, с дородово, но очень громко и кто-то все время сидит у тебя на голове. Castello di Vicarello — не отель, а большой тосканский дом, куда можно приехать в гости и даже устроить свадебное торжество. В свое время супруги Бакески Берги круто развернули свою жизнь, вот и своих гостей они как бы просят остановиться, отвлечься от суеты, погулять, подышать, насладиться излучающими вековой покоем пейзажами, понаблюдать из окна, как по вечерам солнце садится в виноградники, и просто отоспаться. Для связи с миром в замке гуманно оставлен лишь Wi-Fi. В результате на TripAdvisor появляются вот такие отзывы: «Пребывание в Vicarello не то что изменило мою жизнь — оно ее скорректировало: вдруг захотелось начать выращивать цветы кабачков, почаще отключать



мобильный, пореже включать телевизор и просто пить красоту природы, жить более безыскусно». Не знаю, читали ли Аврора с Карло этот отзыв, но я уверена, что посчитали бы его высшей оценкой. Потому что, земную жизнь пройдя до середины, именно в этой безыскусности они увидели свою миссию. Оттого в Castello di Vicarello живет наставник по йоге из Индии и массажистка из Марокко. Оттого здесь нет в привычном смысле слова ресторана, а только большая, похожая на пещеру со сводчатыми потолками домашняя кухня с огромной газовой плитой 1957 года выпуска. Скорее всего, это, по мысли хозяев, и есть главное в доме место — в нем царит и творит Аврора. А Карло на склонах их холма выращивает виноград, и его выдержанное Brunello Riserva своим глубоким необычным вкусом отличается от образцов супертосканского стиля.

Здесь вообще все очень неформально. Хозяевам нравится, что гости, собираясь к ужину или обеду, как дома, суют свой нос в сковородку, приподнимают крышку кастрюли, выхватывают прямо из-под ножа кусок авторской кабаньей колбасы (при Castello di Vicarello есть довольно большие охотничьи угодья), которую Карло нарезает к аперитиву, и тут же пропускают стаканчик вина из хозяйских погребов. Что будет на ланч? Что на ужин? Все зависит от Авроры, а она считает, что правильная готовка может быть только из тех самых лучших плодов и трав, которые росли в саду сегодня. Больше всего она любит свежие продукты и местные запашки, ей доставляет удовольствие играть с традиционными тосканскими блюдами, делая их еще легче и проще. Она не держит в секрете свои рецепты — для желающих с удовольствием дает уроки и вот только недавно выпустила очень толковую книгу, где обнародовала все накопленные за последние 20 лет премудрости мареммской кухни. Хотя сама Аврора вовсе не из этих мест, а из Ломбардии. Многому ее учили соседки, которые и передали хозяйке Vicarello то, о чем не прочитаешь в книжках, а можно только показать на пальцах. Аврора смеется, что это издатели заставили ее считать листочки базилика в салате, а раньше она «не была рабыней весов, температур и часов». Да, результат при такой интуитивной готовке всегда немного

Похлебка аквакотта

- 1 большая луковица (1 шт.)
- 2 листья петрушки (от 2 пучков)
- 3 консервированные итальянские помидоры (500 г)
- 4 листья шпината, мангольда или крапивы (500 г)
- 5 листья зеленого базилика (2 пригоршни)
- 6 чиабатта (6 ломтей)
- 7 перепелиные яйца (12 шт.)
- 8 перчики чили (1–2 шт.)
- 9 итальянское оливковое масло первого отжима (полстакана)
- 10 соль, перец, пармезан

«ВАРЕНАЯ ВОДА» ПОДХОДИТ И ДЛЯ РОССИИ, ОСОБЕННО ВЕСНОЙ, КОГДА У НАС ПОЯВЛЯЕТСЯ ПЕРВАЯ СВЕЖАЯ ЗЕЛЕНЬ И БОТВА

отличается, повторяла мне Аврора, пока я училась у нее готовить едва ли не главное мареммское блюдо — аквакотту, но это и вдохновляет. Похлебка аквакотта, название которой дословно переводится как «вареная вода», очень подходит и для России, особенно весной, когда у нас появляется первая свежая зелень и ботва.

Нужно разогреть большую глубокую сковородку, налить хорошее оливковое масло и не спеша, на слабом огне поджарить мелко нарезанный лук до золотистого цвета. Добавить грубо порубленные листья сельдерея, петрушки и шпината (или свеклы, или даже крапивы), потомить, пока зелень немного не потемнеет. Выложить на сковородку самые лучшие домашние или итальянские консервированные помидоры без кожи, помять их ложкой и, продолжая тушить все вместе, добавить острый перчик и налить горячей воды — так, чтобы получилась густая похлебка. Посолить по вкусу и на самом маленьком огне томить ее часа полтора, пока травы не выпустят в воду весь свой ароматный сок и не приобретут самую нежную текстуру. Когда похлебка будет почти готова, подсушить в духовке белый пористый хлеб, а на сковородку выложить порубленные листья зеленого базилика и выпустить перепелиные яйца. Тут же снять с огня и закрыть крышкой. Минут через пять положить в каждую тарелку ломоть поджаренного хлеба, сверху налить похлебку, аккуратно выложить пошированные яйца, обильно сбрызнуть самым лучшим оливковым маслом первого отжима и посыпать пармезанским сыром. Знаете, что получается в тарелке? Такое нежное, влажное и очень пахучее болотце — одним словом, Маремма. Очень честная еда. Понимаете теперь, почему люди так тоскуют по Тоскане, почему многие хотят вернуться, а некоторые — уехать туда навсегда?

www.chekalova.ru