

# ХРАМЫ ЕДЫ О ЗНАМЕНИТЫХ РЫНКАХ ВЛАДИМИР ГРИДИН



**Tsukiji Fish Market, Токио**  
С середины 1930-х годов рынок Цукидзи привлекает к себе повышенное внимание туристов. Он известен как самый крупный рыбный рынок в мире, и именно здесь проводятся торги тунцом. Они начинаются в 5:30 утра и кроме торговцев доступны только первым 120 визитерам. Им посчастливится увидеть туши 300–500-килограммовых рыбин прямо на полу, остальным придется довольствоваться прогулкой по огромной территории рынка, заполненного лавками оптовых и розничных торговцев рыбой и морепродуктами. Разной живности здесь продают до 2 тыс. тонн в день, и не только в магазины, но и в рестораны. Именно на Цукидзи стоит приехать ради суши-завтрака — здесь самая свежая рыба в городе. Правда, большинство ресторанов закрывается еще до полудня. Истинные фудии не упустят возможности прицениться к знаменитым японским ножам, острее которых нет во всем мире.



**Mercato Centrale, Флоренция**  
В центре средневекового квартала с узкими улочками к Международной сельскохозяйственной выставке 1874 года расчистили место и построили павильон из стекла и металла в неоклассическом стиле. Храм еды проектировал Джузеппе Менгони, создатель галереи Витторио Эммануэле в Милане. Стройная аркада первого этажа стала достойной витриной для сыров, колбас, овощей и трав Тосканы.



**Париж, городские рынки**  
Знаменитый рынок «Чрево Парижа», Les Halles, закрылся в 60-х, и торговцы вместе со своими лавками переехали в городок Ранжис. Сюда можно приехать на экскурсию, но торгуют здесь только с оптовиками. Рыночную жизнь столицы Франции можно оценить на открытых базарчиках, появляющихся

утром раз в неделю во всех районах города, и на небольших крытых рынках. Один из них — Marche des Enfants Rouges в Маре. Здесь можно купить самые необходимые для французской кухни продукты, встретить звезд богемы и пообедать в ресторанах марокканской и итальянской кухни. Атмосферно и дорого.



**Стамбул, Karalısarsi**  
Капалы-чарши, он же стамбульский Гранд-базар, — это настоящий город в городе. 60 крытых улиц, 4 тыс. магазинчиков, прилавков и лотков живут в центре османского мира с 1461 года. Помимо ковров, керамики, благовоний, антиквариата, сувениров и ювелирных украшений тут торгуют специями со всего мира, и именно за ними сюда и отправляются фудии. А еще чтобы заглянуть в самый старый ресторан в городе Navuzlu Lokanta и посидеть за столиком старинной кофейни Sark Kahvesi, наблюдая за красочной суетой рынка.