



БОЛОНЬЯ—ЭТО НЕ ТОЛЬКО КОЛБАСА

Текст: Алексей Дмитриев

В любой другой стране у ворот города, созданного по образу и подобию Болоньи, стояла бы почтительная очередь. Но в переполненной достопримечательностями Италии туристы проезжают мимо него по пути из Флоренции в Милан или Рим. А напрасно!



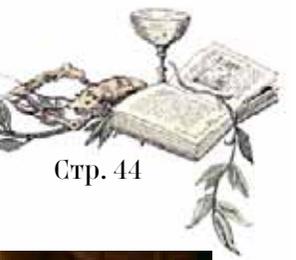
В этом городе один из самых высоких доходов на душу населения в стране. Ему туристы особо и не нужны. Болонцы вполне самодостаточны. Недаром Болонья получила прозвище «жирная» (la grassa). Болонцы славут в Италии большими любителями вина и закусок. Тут находится Итальянская Академия гастрономии, отсюда есть-пошли тортеллини, тальятелле, пассателли, рождественский широг «чертозино» и мортаделла – известная во всем мире как болонья. Она восходит к древнеримским временам: еще Плиний писал, как радовался Август, отведав эту вареную колбасу. А уж как я радовался болонским тортеллини в бульоне (in brodo), когда во рту тает вручную слепленную завитушка с начинкой из мортаделлы, прошутто, пармезана и чего-то еще, что непременно

но держится в секрете. Недаром в каждой тортеллинке болонцы видят очертания венеринного пупка!

Болонью не проглотишь за полдня: прогулкам, еде и питью надо дать время. Тут трудно найти какое-то одно место, где можно отведать все местные вкусности, удостоенные титула DOP, но аппетитный триумvirат – макаронные изделия в Paolo Atti & Figli, сладости в La Drogheria Gilberto и колбасы и копчености в Tamburini – даст ясное представление о содержимом лавок деликатесов, а район улиц дель Прателло и Сан Феличе около площади Св. Франциска – о ресторанах, мало изменившихся за последние 50 лет. Кстати, в Болонье нет нужды заказывать ristretto, если не хотите жевать кофейные зерна, там и так варят крепчайший эспрессо. Убедитесь в этом, выпив чашечку в стиль-

ном кафе Zanarini. Только поболтать там с болонцами не получится: посетителями окажутся деловые люди, у которых на уме одни сделки.

Плюс Болоньи в том, что здесь нет достопримечательностей, не посмотрев которые нельзя уехать, поэтому расслабляешься и начинаешь впитывать атмосферу целого. Правда, тут есть свои падающие башни Азинелли и Гаризенда, но от того, что косятся они в окружении других зданий, их падение не так драматично, как падение пизанской башни. В XII-XIII веках зажиточные болонские семьи построили более ста башен (отсюда еще одно прозвище города – la turrata «башенный»), но лишь 20 достояли до сегодняшнего дня. С башни Азинелли виден план города: улицы прорезают красно-бурю начинку из черепиц от городеких стен



к центру, как нож пиццу. И хотя считается, что «красной» (la rossa) Болонью прозвали из-за ее традиционной левизны и прокоммунистических мэров, она и впрямь красная благодаря терракотовым стенам и крышам. У подножия башен головокружение быстро сменяется вкусовыми усадками в ресторане Pappagallo на площади Mercanzia – тортеллини в бульоне

и ветчиной Culatello di Zibello с пжиром и пармезановым муссом.

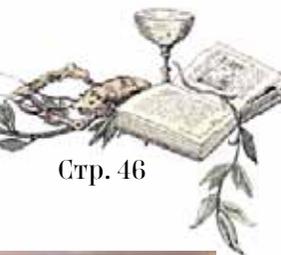
Дворцы и площади Болоньи на самом деле кусочки в винегрете из средневековья, ренессанса, барокко и неоклассицизма. Разные стили связывают знаменитые болонские портики, 38 км галерей. Портиковым апофеозом станет трехкилометровая анфилада, от Сарагосских ворот до базилики Мадонны Сан Лука,

смотрящей на город с 300-метрового холма. История появления портиков связана с четвертым прозвищем Болоньи – «ученая» (la dotta). В 1088 году в Болонье открылся первый в Европе университет, и город наполнился студентами. Учеба была уделом людей состоятельных, и за каждым студентом следовала немалая свита. Селить приезжих было негде, и горожане начали расширять верхние этажи, потому что налогом облагалась лишь площадь первого. Поначалу надстройки над улицей подпирались деревянными колоннами, но со временем они обрели благородную форму в кирпиче, создав километры уникального городского пространства, куда вечерами выплескиваются из trattorie и osterie студенческие споры и поцелуи.

Студенты собираются и вокруг скульптуры Нептуна на одноименной площади и остаются там до поздней ночи. В XIX веке горожанки так подолгу засматривались на обнаженного бога морей, что муниципалитет решил одеть его в подобие бронзовых шортов. Сквозь арку Палаццо Комунале на Нептуна и







его русалочное окружение укоризненно смотрит Папа Григорий XIII: спасибо ему за календарь, по которому мы ведем отчет времени. В отличие от старинного Парижского университета, где главенствовало богословие, в Болонском изучали римское право, к которому потом добавились медицина и философия. Поэтому папы могли лишь надеяться на «правдивое» попечительство над студентами, которые сами выбирали и нанимали профессоров.

С XVI века более чем на триста лет Болонья оказалась под папским владычеством. Разбитной и рассережоточенный университет причинял Ватикану немало беспокойств. Тогда Пий IV приостановил строительство собора Св. Петрония, который должен был стать самым крупным в Италии, и широким жестом повелел передать деньги на строительство Палаццо Аркиджиннасио. В результате розово-кремовая мраморная облицовка фасада собора неожиданно кончается, продолжаясь скучным темным кирпичным верхом. Как буд-

то Палаццо прикрылся для приличия пониже пояса...

По Палаццо Аркиджиннасио, где под одной крышей впервые были объединены университетские службы, я ходил, задрав голову и рассматривая гербы профессоров, ректоров и студентов. Среди них были Петрарка, Данте, Коперник, Дюрер и Гальвани, который застыл на постаменте у входа в здание с книгой и лягушкой: уже разделанные, они продаются за углом на рыночной виа Клаватуре. Там же рядом в переулке Ranocchi с 1486 года утоляет жажду всех страждущих демократическая Osteria del Sole, где подают лишь вино и пиво и куда народ, приходящий поболтать и поиграть в карты, приносит еду из дома или покупает в магазинах живописных улиц района Mercato di Mezzo.

После Аркиджиннасио хочется глотнуть свежего воздуха и просекко, которым славится эта часть Эмилии-Романьи, и ноги несут меня в тратторию Anna Maria на улице delle Belle Arti (рядом есть еще два неплохих заведения – Osteria dell'Orsa и

Cantina Bentivoglio). Там я с апетитом налегаю на тальятелле al ragù жареного кролика и паннакотту. Подавляющее число людей на планете пребывает в заблуждении, полагая, что соус болонезе, во-первых, является собой томатно-мясную подливку, присыпанную пармезаном, и, во-вторых, подается к пасте. Большого богохульства болонцы себе представить не могут. Ему положена молочная основа, помимо говядины обязательно присутствует панчетта, а вот пармезаном там и не пахнет. И в Болонье он подается исключительно с плоскими тальятелле.

Конечно, в Болонье хочется остаться подольше, чтобы все перепробовать. Но тогда там надо жить. При этом толстых болонцев не видно. Казалось, уже от одного лишь сидения за стаканом вина в кафе под кроной из окороков и салами и хитрым взглядом головки пармезана размером с маленький ФИАТ, начинаешь наливаться и круглеть. Если честно, я и впрямь дал себе волю, и после пары дней безудержной дегустации уезжал из города решительно более grasso. ☺