



Путешествие в Каорле, или Рыбный день по-итальянски

Екатерина Игошина

Ежегодно в небольшой городок Каорле, расположенный на Адриатическом побережье примерно в 65 км. к востоку от Венеции, приезжают десятки тысяч туристов. И привлекают их не только мягкий климат, превосходный курортный сервис и близость Венеции, но и прославленная рыбная кухня, чьи традиции теряются в глубине веков.

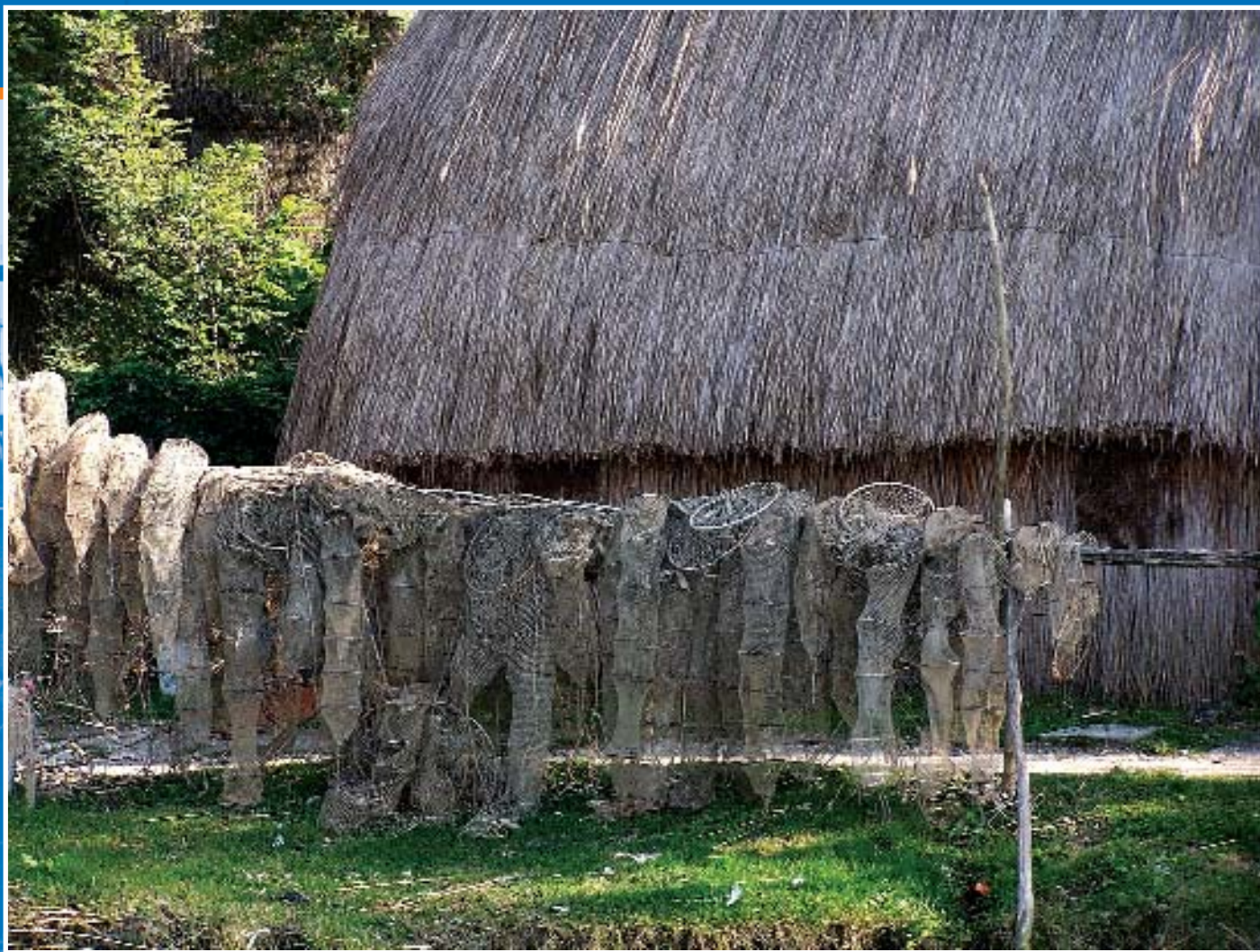
Первое поселение на территории современного города Каорле возникло еще во времена Римской империи – тогда здесь располагался торговый порт Reatinum, служивший для доставки товаров из материковых городов в прибрежные зоны и обратно. После падения Римской империи город стал местом укрытия для беженцев с материка, спасавшихся от нашествия заальпийских варваров, а в V в. выходцы из Каорле принимали участие в основании будущей столицы северной Адриатики – Венеции. В период

Первое поселение на территории современного города Каорле возникло еще во времена Римской империи – тогда здесь располагался торговый порт Reatinum, служивший для доставки товаров из материковых городов в прибрежные зоны и обратно.

← Хижина рыбака Эудженио Галло в окрестностях Каорле.

Рыбацкие хижины (casoni) в лагуне.





существования Венецианской республики (697-1797 гг.) жители Каорле, практически сразу признавшие ее господство, поставляли «владычице морей» превосходные суда

стый песок и удобное месторасположение (недалеко от Венеции и других городов искусств северного Венето) привлекли внимание предпринимателей, усмотревших

С падением Венецианской республики для Каорле настали тяжелые времена, продлившиеся вплоть до 50-х гг. прошлого столетия, когда золотистый песок и удобное месторасположение (недалеко от Венеции и других городов искусств северного Венето) привлекли внимание предпринимателей, усмотревших в небольшом рыбацком городке богатый туристический потенциал.

и опытных моряков. С падением Венецианской республики для Каорле настали тяжелые времена, продлившиеся вплоть до 50-х гг. прошлого столетия, когда золоти-

в небольшом рыбацком городке богатый туристический потенциал. Сегодня Каорле – процветающий город на северо-востоке области Венето, ежегодно принимающий

Слева:
Около рыбацкой хижины.

Справа:
Раковина и рыбацкие сети.

десятки тысяч туристов, которые приезжают для того, чтобы насладиться пляжами и живописным историческим центром, а также попробовать знаменитую местную кухню, основу которой составляют рыба и морепродукты.

Самый древний источник, в котором упомянута рыбалка в окрестностях Каорле, датируется 1439 годом. Согласно этому документу, озаглавленному «Sul Privileggio delle Acque», местные жители получали от венецианского дожа Франческо Фоскари неограниченное право рыбачить и охотиться на обширной территории, заключенной между устьями рек Ливенца и Тальяменто. Из этого же документа мы узнаем, что уже в те далекие годы рыбу удили не только в море, но и в пресных водах прилегающей к городу лагуны, представлявшей собой поросшую камышом заболоченную местность, изрезанную многочисленными судходными каналами.

Рыбная ловля, являвшаяся для местного населения основным источником доходов, с давних пор строго регламентировалась по месяцам. Так, с января по май рыбачили в основ-



ном в море и, частично, на территории лагуны. Рыбаки, промышлявшие в лагуне, имели посреди болот собственные хижины – *casoni*, в которых они жили с понедельника по пятницу (на выходные было принято возвращаться в город). Наиболее «урожайными» месяцами считались октябрь, ноябрь и декабрь, когда пресноводная рыба, растревоженная частыми и затяжными дождями, начинала косяками двигаться к морю. В эти месяцы город практически вымирал, так как вместе с рыбаками в лагуну перемещались и их семьи со всеми пожитками¹. Эта традиция живет и в наши дни: многие мест-

ные рыбаки, бережно хранящие тайны родовой профессии, значительную часть года проводят в камышовых хижинах, разбросанных по болотам недалеко от Каорле. Именно им мы сегодня обязаны самой свежей рыбой, которую ежедневно доставляют на моторных лодках в старинный рыбный порт (*porto peschereccio*), расположенный самом в центре города и игравший роль основной транспортной артерии города вплоть до середины прошлого столетия.

Из порта большая часть рыбы попадала на рыбный рынок (*mercato ittico*), где каждому ящику присваивался порядковый номер, соответствовавший времени его прибытия к месту продажи. Далее следовал традиционный ритуал своеобразного «рыбного аукциона»: выбрав конкретный ящик со свеживыловленным товаром, ответственный за продажу выслушивал предложения перекупщиков, сообщаемые ему строго на ухо (по словам местных жителей, этот ритуал продолжает жить и в наши дни). Не сложно



Лодка в рыбацком порту Каорле.

¹ Местные болота любил Эрнест Хемингуэй, подробно описавший охоту на уток в окрестностях Каорле в своем романе «За рекой, в тени деревьев» (1950 г.)



Рыбачьие хижины.

догадаться, что предмет торга доставался тому, кто называл самую высокую цену. После того, как все ящики оказывались проданы, наступало время расплаты с рыбаками, которые, получив причитающиеся им деньги и заплатив положенные налоги, на рассвете следующего дня снова отправлялись рыбачить.

Чем же питались рыбаки Каорле во время промысловых «экспедиций», и какие из старинных кулинарных традиций сохранились до наших дней? Известно, что в античные времена практически каждый моряк, отправлявшийся в продолжительное плавание, брал с собой на борт вино, чеснок и сахар, помогавшие при морской болезни, а также сухари, позволявшие утолить голод и восполнить потерю калорий тогда, когда заканчивались все остальные продукты. Была на борту и вода,

Известно, что в античные времена практически каждый моряк, отправлявшийся в продолжительное плавание, брал с собой на борт вино, чеснок и сахар, помогавшие при морской болезни, а также сухари, позволявшие утолить голод и восполнить потерю калорий тогда, когда заканчивались все остальные продукты.

однако ее качество, как правило, оставляло желать лучшего.

Мало чем отличался и рацион обитателей лагуны, с древнейших времен привыкших к бесхитростной еде, приготовленной из самых простых ингредиентов. Так, вплоть до начала XIV в. основу рыбацкого меню составляли обычные серые сухари. Согласно хроникам того времени, в соседней Венеции, из-

давна славившейся мореходными традициями, объемы производства этого незаменимого продукта достигали 3500 тонн в год. Помимо сухарей, воды и вина, в дорогу также брали солонину и вяленую рыбу (ее перед употреблением разваривали), а с середины 16 в. также кукурузные лепешки и ломти застывшей поленты (популярной на северо-востоке Италии кукурузной каши). Ситуа-



Суп из каракатиц (Broeto de sepe)

Ингредиенты: 3 кг. целых каракатиц, 1 стакан белого сухого вина, полстакана винного уксуса, полстакана воды, 100 г. томатной пасты, соль, черный перец, чеснок, 100 г. оливкового масла.

Способ приготовления: каракатиц тщательно промыть, очистить от кожи, удалить хребты и мешочки с чернилами и нарезать на продолговатые куски; в небольшой пиале смешать уксус, воду и томатную пасту; в сковороде с высокими бортиками обжарить чеснок, добавить каракатиц, вино, соль, перец и жарить на большом огне около 5 минут, после чего убавить огонь и продолжать готовить в течение 20 минут, добавить к каракатицам воду с уксусом и томатной пастой, тушить в течение 20 минут; подавать с ломтями белой поленты, обжаренной на гриле.

цию скрашивало наличие casoni – в них всегда имелся очаг, благодаря чему даже вдали от дома проголодавшиеся рыбаки имели возможность каждый день есть горячую пищу. В тех случаях, когда плавание по той или иной причине затягивалось, пищу готовили (или разогревали) на переносном очаге прямо на борту рыболовецкого судна, используя взятые из дома продукты и, иногда, свежельовленную рыбу.

Одним из наиболее древних блюд Каорле, которое и сегодня можно попробовать практически в любой trattoria города, является густой рыбный суп или broeto de pese, как его называют на местном диалекте. Первоначально для приготовления broeto de pese требовались лишь вода, дешевая рыба, не шедшая на продажу (чаще всего это была так называемая рыба «go» или, по-нашему, бычок-травяник), немного чеснока,

Ресторан «Al Bucaniere».





уксус и соль. Если суп готовился на борту лодки, то воду разогревали в глиняной посудине, установленной над раскаленными углями. Со временем в суп стали добавлять и другие сорта рыбы, а в середине прошлого века broeto de pese обогатился новым ингредиентом – консервированной томатной пастой. В наши дни broeto готовят по крайней мере из пяти сортов рыбы и морепродуктов, среди которых в большинстве случаев солирует рыба меч (она придает блюду насыщенный аромат). Незаменимы также винный уксус, томатная паста и сухое белое вино – своего рода цементирующая основа, позволяющая объединить в одном блюде сразу несколько ярких рыбных вкусов.

На изображении:

Приготовление рыбы на гриле (фрагмент оформления ресторана Da Nappa).

Остававшуюся от продажи рыбы использовали и для другого популярного рыбацкого блюда – *sarde in saor* (сардины в маринаде из лука и винного уксуса). Процесс его приготовления заключался в следующем: очищенные сардины пережаривали оливковым маслом, после чего выдерживали в маринаде из репчатого

лука и специй. Зимой в *sarde in saor* добавляли также изюм и кедровые орешки, благодаря чему калорийность блюда увеличивалась.

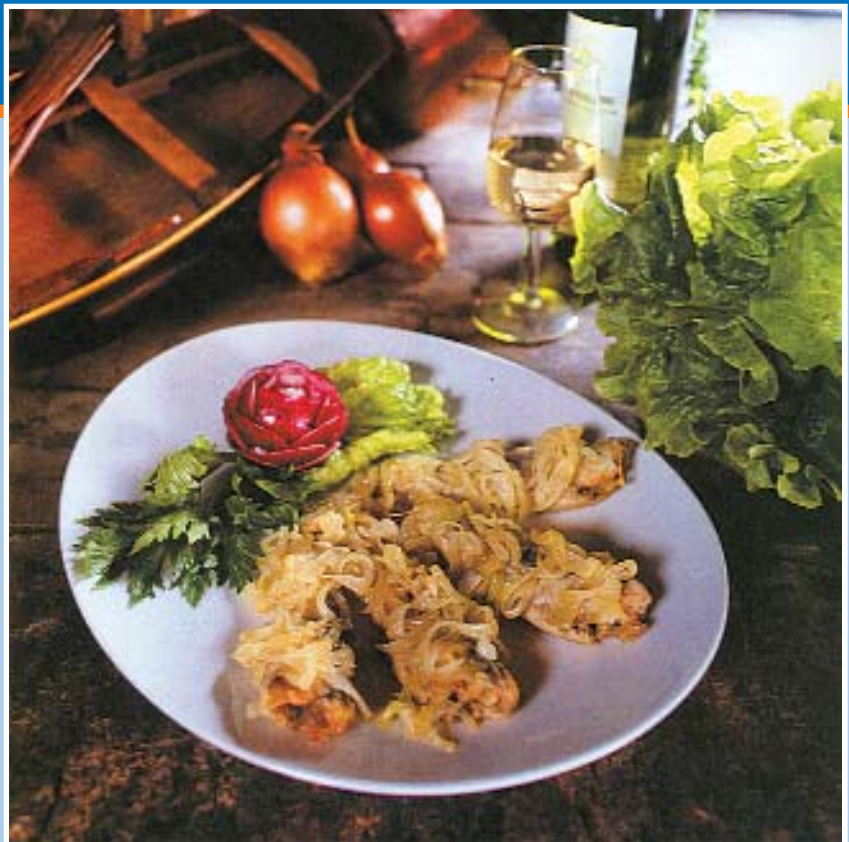
Круглый год у берегов Каорле ловили мускусного осьминога (*moscardin*), чей вкус в вареном виде отличался нежностью и деликатностью. При его ловле использовали

Круглый год у берегов Каорле ловили мускусного осьминога. При его ловле использовали специальную технику донного лова, активно практикуемую и в наши дни. По словам местных рыбаков, применение такой техники сводило причиняемый осьминогу стресс к минимуму – непереносимое условие для того, чтобы в приготовленном виде мясо осьминога не потеряло своей мягкости.

Сардины в маринаде из лука и винного уксуса (*Sarde in saùr*)

Ингредиенты: 2,5 кг. сардин, оливковое масло, соль, 4 луковицы, стакан винного уксуса.

Способ приготовления: сардины очистить от внутренностей, отрезать им головы, просушить, посолить, обвалить в муке и обжарить в большом количестве оливкового масла; отдельно обжарить лук с небольшим количеством соли, как только лук станет мягким, добавить стакан винного уксуса и тушить примерно в течение минуты; выложить на поднос слой сардин, покрыть его слоем тушеного лука, поверх лука снова выложить слой сардин, повторять до тех пор, пока не закончатся ингредиенты; выдержать блюдо в холодильнике не менее 3-х дней, подавать на стол в качестве холодной закуски.



специальную технику донного лова (*pesca a strascico*), активно практикуемую и в наши дни. По словам местных рыбаков, применение такой техники сводило причиняемый осьминогу стресс к минимуму – непременное условие для того, чтобы в приготовленном виде мясо осьминога не потеряло своей мягкости.

Довольно часто свежую рыбу, выловленную в процессе рыбалки, жарили на решетке, помещенной над раскаленными углями (такая

решетка имела практически на каждом рыбаковском судне). Особой популярностью у рыбаков, как, впрочем, и у современных ценителей местной кухни, пользовался угорь, в изобилии водившийся в водах лагуны. К рыбе, зажаренной на углях, подавались разогретые на решетке куски поленты, сваренной из белой кукурузной муки (желтая полента обычно шла к мясу).

Примерно в начале 50-х гг. прошлого столетия в рационе местных

рыбаков появилась паста фабричного производства, которую, без ущерба для качества приготовляемого блюда, можно было брать в длительные плавание или в холостяцкую экспедицию в лагуну. Прижилась фабричная паста и в домашней кухне (в связи с дороговизной муки, использование пасты кустарного производства в местной кухне было эпизодическим). Как несложно догадаться, самой распространенной приправой к фабричной пасте оказались соусы из свежей рыбы и морепродуктов. Так, накануне больших церковных праздников в рыбацкой среде стали часто готовить так называемые «*spaggetti c соусом*» (*bigoi in salsa*): для них, помимо пасты, оливкового масла и черного перца, требовались свежие анчоусы, репчатый лук, соль, петрушка и каперсы. В конце зимы и начале весны в ходу у местных хозяек был соус из обитавших в местных водах карли-



Уличная торговля морепродуктами (ресторан Da Dino).



ковых каракатиц (zotoli). Этот соус, в состав которого входили белое вино, петрушка, чеснок, соль, оливковое масло и каракатицы, в длину не превышавшие 5 см., чаще всего подавали со спагетти и лингуйне. Не менее популярными были также спагетти с черенками (vongole или revarasse, как их называли на диалекте) – их готовили с белым вином и, иногда, томатной пастой (in bianco или in rosso).

В холодные месяцы (то есть с ноября по февраль) морепродукты и рыба использовались для приготовления разнообразных ризотто – с ассорти из морепродуктов, чернилами каракатицы, крабами, лавраком и т. д.

Как говорилось выше, одним из незаменимых продуктов в любом морском плавании с древнейших времен было вино: оно помогало бороться с морской болезнью, а также расслабляло после тяжелого дня, полного утомительного физического труда. Соседствовавшая с Каорле обширная сельскохозяйственная территория, на которой в большом количестве росли виноградники, издавна поставляла рыбакам качественные красные и белые вина. Так,

зона нижнего течения реки Пьяве являлась (и до сих пор является) местом производства красных Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Raboso, Pinot nero и белых Pinot grigio, Tocai (в 2007 г. переименовано в Tai), Verduzzo и Chardonnay, а в окрестностях Портогруаро (городок находится примерно в 35 км. к северу от Каорле), помимо уже названных вин, делали красные Malbec, Refosco и сладкую разновидность Verduzzo – Verduzzo dolce. Сегодня обе зоны – Басса Пьяве в низовьях Пьяве и Лизон-Прамаджоре около Портогруаро – являются террито-

риями производства целого ряда вин контролируемых наименований по происхождению (vini DOC) и пользуются большой популярностью у любителей эногастрономических маршрутов. Не следует также забывать и об игристом Prosecco, в последние десятилетия получившем всемирное признание: классическое Prosecco производят из одноименного сорта винограда в районе Вальдобьядене в провинции Тревизо (60 км. от Каорле) и пьют в качестве аперитива, а также с местными закусками и легкими блюдами из рыбы и морепродуктов.

В наши дни кулинарные традиции древних обитателей Каорле являются предметом бережного сохранения и тщательной реконструкции: за последнее десятилетие вышли сразу несколько сборников старинных рыбацких рецептов, большинство из которых, при наличии нужных ингредиентов, вполне воспроизводимы в домашних условиях.

Слева:

Виноградники в окрестностях Каорле.

Внизу:

Магазин местных продуктов «VinOlio».

В наши дни кулинарные традиции древних обитателей Каорле являются предметом бережного сохранения и тщательной реконструкции: за последнее десятилетие вышли сразу несколько сборников старинных рыбацких рецептов, большинство из которых, при наличии нужных ингредиентов, вполне воспроизводимы в домашних условиях. Тому же, кто хочет попробовать максимально аутентичные блюда рыбной кухни в исполнении самих наследников «древнего знания», можно посоветовать заглянуть в любимую местными жителями и оттого всегда многолюдную Taverna Caorlina, расположенную в историческом центре Каорле, в двух шагах от porto peschereccio (via Francesconi, 19). Владельцы таверны,

открывшие свой бизнес в 1965 г., с удовольствием подадут своим гостям холодные закуски из свежельовленных морепродуктов, знаменитый суп из рыбного ассорти или каракатиц (broeto de pese и broeto de sere), пасту с ароматными рыбными соусами и рыбу на гриле. самого вкусного угря в Каорле готовят в ресторане All'anguilla (calle Falconera, 5), а нежнейшего краба, запеченного с розмарином, – в trattoria Al mare (calle Lunga, 48). Практически в любое время суток можно перекусить прямо на улице, купив бумажный кулек с жареными креветками на шпажках или жарким из морепродуктов, которые продают из окна ресторанной кухни (такую услугу предоставляет ресторан Da Dino – campo dei





Угорь на вертеле (Bisato al speo)

Ингредиенты: 1 кг. угря (без кожи и голов), несколько лавровых листьев, оливковое масло, соль, хлебные крошки, черный перец, уксус, лимонный сок.

Способ приготовления: угря нарезать на порционные куски, очистить от внутренностей и тщательно промыть, залить четырьмя ложками уксуса, лимонным соком, половиной стакана оливкового масла, посолить и поперчить, после чего оставить мариноваться при комнатной температуре на 2 часа; нанизать куски угря на шампуры, чередуя их с лавровыми листьями и зажарить над открытым огнем или раскаленными углями; незадолго до готовности полить угря оливковым маслом, посолить и посыпать хлебными крошками; подавать с дольками лимона и ломтями поленты, обжаренной на гриле.

Consoli, 3). В небольшом магазинчике VinOlio (via Roma, 17a) продаются продукты местного производства – кукурузная мука и изделия из нее (лепешки, хрустящие па-

лочки и пресное печенье), вино, оливковое масло, консервированные анчоусы и т. д. А для ценителей хорошего вина семь дней в неделю открыта винная лавка 500 vini (piazza San Pio X, 1): здесь знающие продавцы-консультанты подберут для вас бутылочку красного или белого вина, подходящего к тому или иному блюду традиционной кухни Каорле.





Таверна «Caorlina».

Паста с мидиями (Pasta ai peoci)

Ингредиенты: 500 г. пасты (лучше всего подойдут спагетти или баветте), 1,5 кг. мидий, 1 половник томатной пасты, оливковое масло, соль, красный перец, петрушка, полстакана белого вина.

Способ приготовления: мидии вымыть, удалить у мидий «бороду» (биссус), опустить в воду, поставить воду на огонь и нагревать до тех пор, пока раковины не откроются, после чего очистить мидии от скорлупы и отставить в сторону вместе с жидкостью, в которой они готовились; обжарить чеснок на оливковом масле с добавлением щепотки красного перца, выложить туда же мидий, залить вином, тушить около 10 минут, добавить томатную пасту, тушить еще около 15 минут, под конец добавить мелко нарезанную петрушку; выложить поверх мидий готовую пасту, перемешать и подавать на стол.



← Рыбацкий порт (porto peschereccio).