

Адрес статьи: inostrankabooks.ru/ru/book/729/

Самое первое время в Италии, пока я не выучилась бегло говорить по-итальянски, меня измучили вопросом: "Вам чай нормальный или горячий?" Я умела говорить *tè caldo* - горячий чай, и как можно отчетливее выговаривала, заказывая. А меня продолжали с нажимом спрашивать: так горячий или все-таки НОРМАЛЬНЫЙ?

Нормального чая в Италии не бывает, к сожалению. Ни в одном доме я не видела чайника, ни в одном супермаркете я не видела рассыпного чая в пачках. Чай иногда заваривают в пакетиках, причем воду кипятят в кастрюльке, а пакетик с чаем кидают прямо туда, чтобы ни у кого не было возможности регулировать крепость чая. Ну и еще, конечно, чтобы подождать, пока он остынет за разговорами, и пить еле теплую бледно-желтую водичку. Зачем? Ну, кто-то итальянцев убедил, что чай - это полезно. Еще очень полезно пить ромашку (тоже из пакетика, заваренную по той же методе) - чтобы успокаивать нервы и лучше засыпать. Про антисептические свойства ромашки знают, по-моему, только врачи. А неврачи пьют ромашку для успокоения. Если вы вспомнили про валерьянку, то надо вам знать, что валерьяна для успокоения итальянских нервов не годится. Хотя бы потому, что это приправа для мяса, вот как. Чай на развес можно купить в специализированных магазинах - там, где итальянцы покупают кофе. И мне потребовался год, чтобы найти чай, который можно пить не морщась. Заварочные чайники тоже можно найти в продаже, правда, они, как правило, имеют декоративное, а не практическое назначение - иначе как можно объяснить, что содержимое из этих чайников принципиально не льется из носика? Была у меня мысль ходить по посудным магазинам с бутылкой воды и проверять перед покупкой заварочные чайники на функциональность. Но итальянские продавцы мою мысль не оценили. Проблему я в конце концов решила, нашла английский магазин и подтвердила таким образом простую гипотезу: раз уж англичане знают толк в чае, то и в заварочные чайники у них должны быть человеческие.

Зато здесь готовят отличный кофе. Все иностранцы, живущие в Италии, признаются друг другу, что только ради итальянского кофе стоило приезжать в эту страну. Сами итальянцы пьют кофе не только на завтрак, по дороге на работу, но и после обеда, и даже после ужина. Кофе после обильного ужина сопровождается еще и рюмочкой граппы. Граппа и кофе после того, как тебя четыре часа кормят на убой - это просто отлично! Как-то вся эта еда сразу же в животе укладывается, глаза больше не закрываются, и вполне можно дойти из гостей домой пешком. И заснуть в собственной постели. Без всякой ромашки, кстати.

Кофе - это еще и повод для проявления патриотизма. Несколько раз Сандро приезжал за мной в Ниццу и ни разу не дал мне спокойно выпить кофе и выкурить сигарету. Покуришь по дороге, говорил он, и буквально запихивал меня в машину. Поначалу я отнесла эту странность за счет помутнения рассудка, наступающего во время первой влюбленности. Потом стала возмущаться и требовать кофе. Выпьем кофе в Вентимилье, говорил он и запихивал меня в машину. Но я сейчас хочу кофе, говорила я. А мы сейчас быстро поедем, говорил он и давил на газ. Ну тут уж и до моего замутненного влюбленностью рассудка стало доходить, что есть какая-то весомая причина, чтобы пить кофе не в Ницце, а в какой-то неизвестной мне Вентимилье. Причина оказалась очень простой: итальянский кофе вкуснее. А Вентимилья была всего лишь первым по дороге итальянским городком. А я-то думала, что там какие-нибудь памятники архитектуры, старинные кафе или другие красоты. Нет, там был просто хороший кофе. И для Сандро было

более чем нормально потерпеть полчаса для того, чтобы выпить un caffè come si deve - то есть кофе как следует, такой, каким он должен быть.

Тут надо сказать, что некоторое время у меня не было возможности оценить вкус итальянского кофе в полной мере, поскольку даже после знакомства с Сандро я еще довольно долго пила по инерции кофе американо. В Италии на меня смотрели плохо, когда я заказывала такой кофе. Но клиент есть клиент, к тому же не по-нашему говорит. В общем, они явно думали: ну что с нее взять, с бедной, пусть пьет свое пойло. Со скорбными лицами наливали стандартную порцию эспрессо в чашку для капучино, ставили передо мной, некоторое время выжидали - а вдруг я одумаюсь? - и потом со вздохом приносили мне кипяченой воды в молочнике. И на Сандро глядели с сочувствием, конечно. А Сандро в очередной раз проявил большую житейскую мудрость. Он не стал настаивать или объяснять, он просто ждал, что я созрею. И оказался прав. В конце концов - почти через год после нашего знакомства - я решила из любопытства выпить то, что итальянцы называют caffè normale, и... после этого ни разу в жизни мне не пришло в голову заказывать себе кофе в большой кружке. Вот только сделала я это очень не вовремя - наступало лето и дачный сезон в России, и теперь уже в разных русских кафе мне приходилось требовать себе эспрессо, потом неизменно говорить, что это не совсем эспрессо, что нормальный кофе должен быть гораздо более густым и концентрированным, просить сделать ристретто, говорить, что это ристретто не есть ристретто, а есть кафе нормале. И сцены, конечно, повторялись: на меня смотрели плохо, на моих спутников - с сочувствием, и так далее...

Отсюда, кстати, можно вывести мораль: менять свои привычки - очень хлопотно не только для того, кто их меняет, но и для окружающих.

Глава из книги "У самого синего моря. Итальянский дневник"