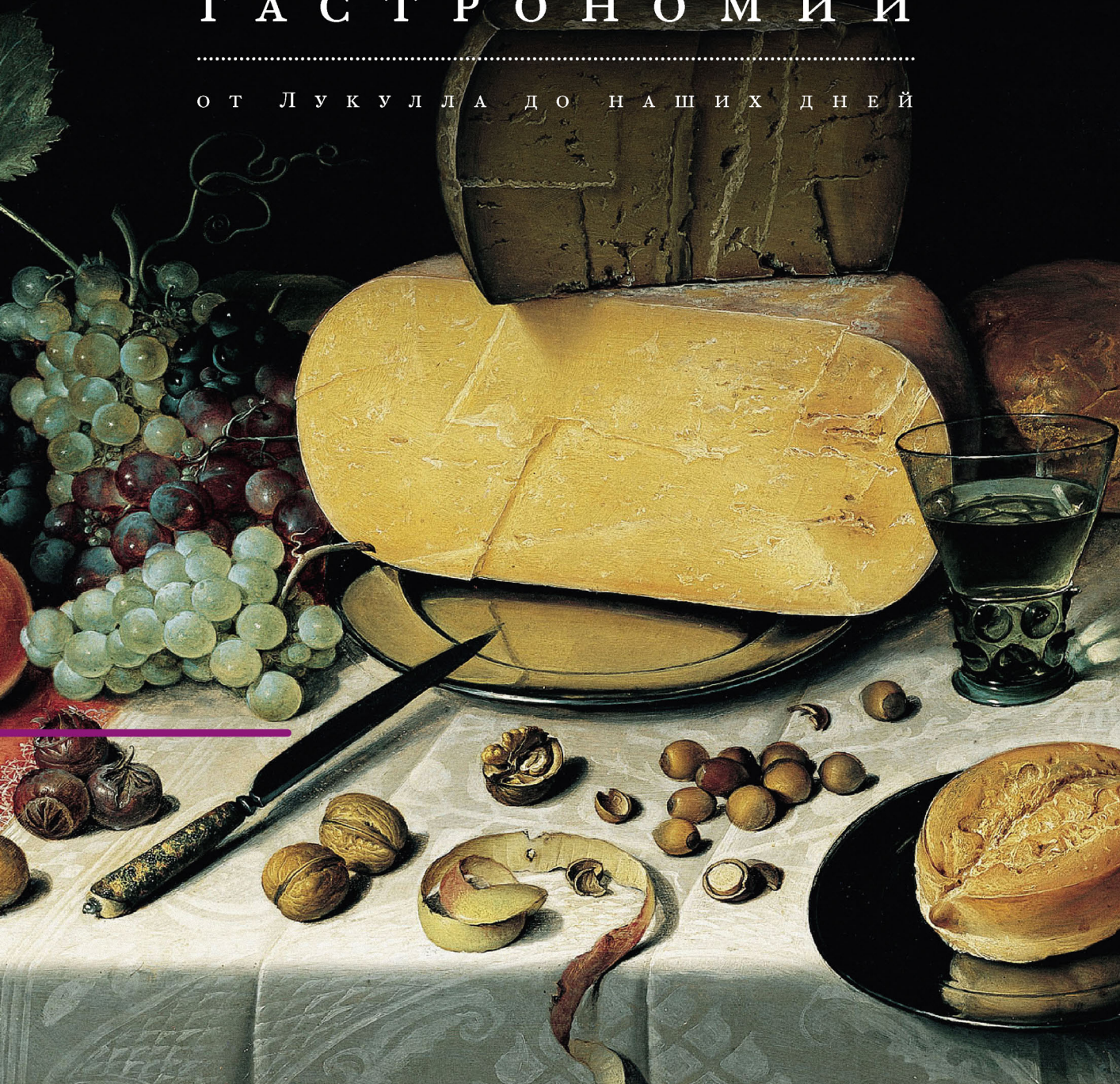
В. Л. Задворный И. В. Лупандин

ИТАЛИЯ

ИСТОРИЯ ГАСТРОНОМИИ

ОТ ЛУКУЛЛА ДО НАШИХ ДНЕЙ



И Т А Л И Я

ИСТОРИЯ ГАСТРОНОМИИ
ОТ ЛУКУЛЛА ДО НАШИХ ДНЕЙ



В. Л. Задворный И. В. Лупандин

ИТАЛИЯ

ИСТОРИЯ ГАСТРОНОМИИ

ОТ ЛУКУЛЛА ДО НАШИХ ДНЕЙ

ЭКСМО

МОСКВА 2014



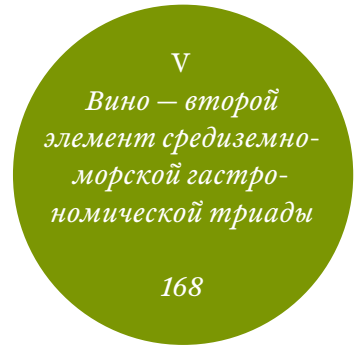
Оглавление

Введение 6













Вместо заключения. Итальянская еда как праздник 504

Глоссарий 512

Источники 529

Библиография 533

Индекс. Список личных имен 536

VII
Главная итальянская еда — паста
226

X
Итальянские сыры — современное совершенство средневекового наследия
312

XIII
Мясо и рыба
406

VIII
Ризотто — изобретение Северной Италии
270

XI
Итальянская ветчина и колбаса
354

XIV
Итальянские десерты
442

IX
Пицца — самое «юное» итальянское блюдо
288

XII
Антипасти — закуски
376

XV
Кофе по-итальянски
476

УДК 641/642
ББК 36.997
З-15

Задворный В. Л.
З-15 Италия. История гастрономии от Лукулла до наших дней / В. Л. Задворный, И. В. Лупандин. — М. : Эксмо, 2014. — 544 с. : ил.

ISBN 978-5-699-57097-3

В настоящее время итальянская кулинария покорила почти весь мир. Паста, ризотто, пицца стали, в каком-то смысле, символами Италии. Итальянские продукты и вина, итальянская кухня стремительно распространились по всему миру. В Италии были созданы высшие достижения в разных областях человеческой культуры: живописи, скульптуре, архитектуре, музыке, кулинарии. Об истории становления высокой итальянской гастрономической культуры в книге расскажут непревзойденные специалисты в этой области Виталий Задворный — кандидат филосовских наук, директор Института европейской цивилизации, главный редактор Российской Католической Энциклопедии и Иван Лупандин — доцент кафедры философии МФТИ. Красочные иллюстрации, футляр делают книгу великолепным подарком всем, кто интересуется итальянской гастрономией.

УДК 641/642
ББК 36.997

ISBN 978-5-699-57097-3

© Текст. Задворный В.Л., Лупандин И.В., 2013
© Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2014

В настоящее время итальянская кулинария покорила почти весь мир. Паста, ризотто, пицца стали в каком-то смысле символами Италии. Итальянские продукты и вина, итальянская кухня стремительно распространились по всему миру во второй половине XX века. И это было не медленное проникновение, а некий «Большой взрыв», да простят нас астрономы, которые определяют этим термином начало возникновения Вселенной.

Италия, не имевшая единого государства вплоть до объединения в 1870 году, представляла собой на протяжении многих веков конгломерат разрозненных суверенных княжеств, королевств и олигархических республик. В каждом отдельном регионе формировалась своя особая кулинарная традиция. Поэтому отчасти правы те, кто утверждает, что никакой единой итальянской кухни нет, а есть только кухня отдельных итальянских регионов — Ломбардии, Пьемонта, Сицилии, Сардинии и так далее — или даже только кухня отдельных итальянских городов и коммун. Но они правы лишь отчасти, а по большому счету это утверждение неверно, потому что существовали единая итальянская культура и итальянский язык, которые объединяли людей, живших в разных государствах, поделивших Апеннинский полуостров, а следовательно, существовали и кулинарные книги, написанные на итальянском языке, эволюцию которых мы можем проследить уже с XIV века. Эти книги способствовали взаимопроникновению кулинарных традиций отдельных регионов. Если использовать категории аристотелевской философии — субстанции и акциденции, то можно сказать, что паста, ризотто, сыры, пицца и вина были субстанцией итальянской гастрономии, определяющей ее сущность, а шафран, базилик, другие специи, овощи и региональные способы приготовления блюд были лишь акциденциями, то есть привходящими элементами, не изменяющими сущность блюд.

Когда произошло объединение страны, то не прошло и века, как итальянская кулинария завоевала мир. Но чтобы это случилось, необходим был огромный творческий потенциал, который

содержался в многовековой истории итальянской гастрономической традиции.

Фундамент итальянской гастрономии был заложен в традиции кулинарного искусства Римской империи, наследницей которого стала Италия. Поэтому первая глава книги посвящена древнеримской кулинарии, в которой уже можно проследить зачатки знаменитых блюд итальянской кухни, так ныне популярных во всем мире.

Как известно, в конце V века Западная Римская империя перестала существовать. На ее территории возникли различные, вначале полуварварские, государственные образования. На Апеннинском полуострове появилось Остготское королевство, просуществовавшее почти целое столетие, а уже в конце VI века остготов сменили лангобарды. Итальянская средиземноморская гастрономическая традиция ассимилировала элементы гастрономической культуры германских народов. С начала IX века суровой реальностью сделались нашествия арабов, которых в Италии назвали сарацинами. В течение почти трех столетий сарацины господствовали на Сицилии, периодически вторгаясь даже на Апеннинский полуостров и угрожая Риму. Средиземное море, которое во времена Римской империи называлось «mare nostrum» (наше море), стало пограничным, превратившись в арену вооруженной экспансии арабского мира. Но с арабскими странами не только велись войны, но и шла интенсивная торговля. Итальянцы, чуткие ко всему новому, заимствовали арабские гастрономические достижения, переосмыслив и трансформировав их в свои неповторимые гастрономические шедевры.

Уже в конце XIII — начале XIV века в Италии появились кулинарные книги на латинском языке, а вскоре за ними последовали аналогичные сочинения на итальянском, и с этого времени кулинарная книжная традиция не прерывается до наших дней. Эта многовековая книжная гастрономическая культура стала вторым не менее важным фактором выдвижения Италии в лидеры мировых гастрономических брендов.

Эпоха Ренессанса, которую инициировала Италия, положила начало не только возрождению искусств и наук, но и возрождению гастрономических традиций античности. Вскоре началась эпоха Великих географических открытий. Отважные мореплаватели в поисках пути в страны пряностей бороздили моря и океаны, в том числе и итальянцы Христофор Колумб и Америго Веспуччи. Итальянец Бенцони был первым европейцем, попробовавшим мексиканский напиток шоколад, приготовлявшийся из плодов какао. Итальянец

янцы также первыми в Европе распробовали турецкий кофе, поэтому кажется не таким уж нелогичным тот факт, что за пришедшим из Азии кофе прочно утвердились итальянские названия: эспрессо, капучино, латте, американо.

В Италии были созданы высшие достижения в разных областях человеческой культуры: живописи, скульптуре, архитектуре, музыке, тем самым был подготовлен некий базис, на котором сформировались «прикладные» пласты культуры, одним из которых является высокая итальянская гастрономическая культура.





I

Глава первая

Лукулловы пиры

Итальянская гастрономическая культура сформировалась на основе древней гастрономической традиции Римской империи. Рим, некогда крошечный и безвестный город в Центральной Италии, историю которого принято начинать с легендарной даты основания города Рима — 21 апреля 753 года до нашей эры, в течение нескольких столетий создал самую могущественную и самую большую мировую империю.

О начале Римского царства повествует легендарный рассказ о Ромуле и Реме, сиротах-близнецах, потомках троянца Энея, которые были вскормлены волчицей. Ромул — первый царь Рима — организовал похищение девушек из соседнего племени сабинов и объединил латинян и сабинян в одно государство. Второй римский царь — Нума Помпилий — ввел календарь и официальные религиозные культы. Следующий царь — Тулл Гостилий — разрушил город Альба Лонгу и переселил ее жителей в Рим. Анк Марций построил мост через Тибр и основал первую римскую колонию в устье Тибра — Остию. Тарквиний Приск построил в Риме первый цирк, храм на Капитолийском холме и подземный сточный канал — Великую клоаку. Сменивший его Сервий Туллий провел важные социальные реформы и обнес город мощной городской стеной. Последний, седьмой царь Тарквиний Гордый за учиненные им насилия и казни в 510 году до нашей эры был изгнан из Рима восставшим населением.

В 509 году до нашей эры Рим стал аристократической республикой. Высшая исполнительная власть в государстве была поручена двум консулам, которые избирались сроком на один год. Во время войны один из них находился в Риме, другой командовал войском. В период республики была сформирована устойчивая система государственного устройства, основанная на сложном механизме сдерживания и контроля



Бронзовая скульптура Капитолийской волчицы с младенцами Ромулом и Ремом



Арка императора Константина в Риме. Гравюра XIX века

институтов государственной власти, в том числе было закреплено отделение судебной власти от власти исполнительной.

Начальная стадия истории Рима была заполнена тяжелой и непрерывной борьбой со своими непосредственными соседями. На севере Апеннинского полуострова жили племена галлов, к югу от них находились города-государства этрусков, центральную часть полуострова населяли италики и самниты, на южном побережье и на Сицилии располагались карфагенские и греческие колонии. Два века, V и IV до нашей эры, прошли в войнах Рима с этрусками и галлами. После опустошения, произведенного нашествием галлов в 390 году до нашей эры, за три Самнитские войны Рим установил свое господство над всей Центральной Италией. В III веке до нашей эры Рим покорил греческие колонии в Южной Италии и присоединил Сицилию, но это спровоцировало затяж-

ной конфликт с Карфагеном, вылившийся в три Пунические войны (римляне называли пунийцами (punici) переселенцев из Финикии, основавших Карфаген).

Устранив мощного противника, господствовавшего в Средиземном море, легионы Республики приступили к покорению Средиземноморья. Цизальпинская Галлия (Северная Италия) была присоединена между 241 и 190 годами до нашей эры, Иберия (современная Испания) и большая часть Северной Африки — в 201 году до нашей эры, Иллирия — между 229 и 168 годами до нашей эры. К 146 году до нашей эры римляне присоединили Македонию и материковую Грецию. В Трансальпийскую Галлию (современная Франция) римские легионы вступили в 125 году до нашей эры, а окончательно она была завоевана Юлием Цезарем в 58–50 годах до нашей эры. Государства Малой Азии были покорены в 67–61 годах до нашей эры, Сирия и Палестина — к 64 году до нашей эры.



Остийские ворота (Porta Ostiensis) Рима, ныне — Ворота Сан Паоло, IV — начало V века нашей эры



Руины Римского форума — главной римской площади эпохи империи



Вилла императора Адриана около Тиволи, «Морской театр», 125–135 годы нашей эры



Одна из главных улиц Помпей — улица Меркурия, V–I века до нашей эры

Однако победоносные военачальники, опираясь на армию, стремились контролировать центральную власть в Риме, что привело к гражданским войнам. В 60 году до нашей эры три соперничавших между собой политика-воина — Марк Лициний Красс, Гней Помпей и Гай Юлий Цезарь — образовали первый триумвират. После гибели Красса на войне с парфянами между двумя полководцами, Цезарем и Помпеем, развернулось соперничество за власть в государстве, закончившееся победой Цезаря. В 49 году до нашей эры Цезарь установил практически неограниченную власть — принципат, то есть правление первого человека в государстве — принцепса — при сохранении республиканских институтов.

В мартовские иды (15 марта) 44 года до нашей эры Цезарь был убит в результате заговора республиканцев. Однако это привело



Трир — старейший город Германии, основанный римлянами.
Черные ворота (Porta Nigra), II век нашей эры

не к восстановлению прежнего республиканского правления, а к образованию в 43 году до нашей эры второго триумвирата: Марка Антония, Марка Эмилия Лепида и усыновленного Цезарем внука его сестры Октавиана. После разгрома триумвирами армии республиканцев при Филиппах началась борьба внутри триумвирата. После победы Октавиана над Антонием в битве при Акциуме в 31 году до нашей эры на смену хаосу и кровопролитию гражданской войны пришла эра спокойствия и порядка. Триумфом Октавиана, который принял имя Август, собственно, и началась Римская империя. В империи от Атлантики до Персидского залива воцарился знаменитый *Pax Romana* — Римский мир.

В отличие от Греции, сформировавшейся из массы рассеянных городов, Рим вырос из единого ядра через присоединение новых территорий. В Риме после изгнания последнего царя и образования республики была сформирована и стала с успехом функционировать устойчивая система государственного устройства, а сам Рим



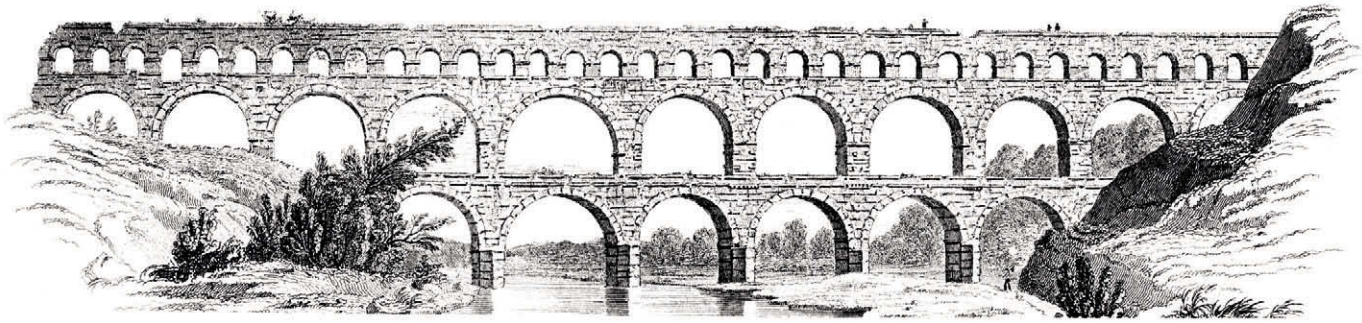
Катон Старший, Марк Порций (*Marcus Porcius Cato*) (234–149 гг. до нашей эры) — римский политический деятель и писатель. Выходец из аристократической среды. Занимал различные военные и административные посты, но наибольшую известность получил, когда состоял в должности цензора, что отразилось на его прозвище — Цензор. Помимо своего главного сочинения «De agri cultura» («О земледелии»), которое иногда называют «De re rustica» («О сельском хозяйстве»), написал также первую римскую историю «Происхождение», сохранившуюся в отрывках.

постепенно превратился в «хозяина» всего Средиземноморья. Различные части Римской империи были связаны в громадное монолитное единство благодаря военным укреплениям, размещенным в каждой провинции, и густой сети вымощенных камнем дорог, связывавшим провинции с Римом. На всей территории империи действовали единые принципы права и администрирования, а также единая армия чиновников, которая принуждала всех действовать по универсальным стандартам.

Гастрономическая культура Римской империи, как и вся римская культура в целом, формировалась под большим влиянием Древней Эллады. Эта античная гастрономия, во времена империи ставшая общей для всего средиземноморского региона, основывалась на трех базисных продуктах: хлебе, вине и оливковом масле. Это не значит, что греки и римляне не ели мяса или сыра, но без перечисленных трех продуктов они не представляли себе цивилизованной жизни.

Уже после победы над своим могущественным соперником — Карфагеном, начиная с 200 года до нашей эры, римляне, почувствовавшие вкус к радостям жизни, начали интересоваться изысканной кулинарией. Благодаря безопасности и богатству государства появился спрос на роскошь.

Первым автором, сохранившим сведения о римской кулинарии, был Марк Порций Катон, или Катон Старший, тот самый сенатор, который во время Пунических войн требовал полного раз-



Римский акведук Пон-дю-Гар (Франция), I век до нашей эры. Гравюра XIX века



Римский акведук Пон-дю-Гар (Франция), I век до нашей эры. Современный вид



Квинт Гораций Флакк (65–8 гг. до нашей эры) — один из величайших древнеримских поэтов. Входил в кружок Мецената, сподвижника императора Августа. Творчество ни одного из писателей древности не дошло до нас в таком громадном числе рукописей. Его наследие вызвало огромное количество как новолатинских, так и национальных подражаний и сыграло большую роль в формировании новоевропейской лирики. В России Горацию подражал Кантемир, им увлекались Пушкин, Дельвиг, Майков и многие другие.

рушения Карфагена, заканчивая каждую свою речь в Сенате знаменитыми словами: «Delenda est Carthago» («Карфаген должен быть разрушен»). Римский военачальник и государственный деятель, увлекшийся «на пенсии» дачной жизнью, написал первую из сохранившихся книг о римском сельском хозяйстве и кулинарии, названную им просто «De agri cultura» («О земледелии»).

В раннем Риме главными продуктами были хлеб и крупы, из которых готовили похлебки и каши, такие как пулс (puls) — смесь муки, меда, соли, оливкового масла и воды. Национальным супом римлян был борщ — специально для него выращивали много капусты (brassica) и свеклы (beta). Даже великий поэт Гораций сам выращивал капусту. Выращиванием овощей занимался и император Диоклетиан (правил с 284 по



Настенная роспись Виллы мистерий в Помпеях, II–I век до нашей эры

305 г. нашей эры), когда отрекся от власти и проживал на покое в городе Салона (в 6 километрах от современного города Сплит в Хорватии).

Из Древнего Рима в современную кулинарию пришли и салаты, вначале представлявшие собой нарезанные латук (lactuca), петрушку (petroselinon) и лук (caepa), которые были приправлены медом, солью, уксусом, оливковым маслом (а начиная с I века нашей эры и с добавкой молотого черного перца).

В отличие от современных итальянцев, римляне ели довольно плотный завтрак (jentaculum). Для взрослого завтрак обычно состоял из остатков прошлого ужина (оливки, каперсы, яйца, хлеб с сыром, мед). Детям же давали молоко и сладкие или соленые пшеничные лепешки. В полдень принимали prandium (нечто вроде ланча). Он был легким даже у тех, кто возвращался поесть домой. Большинство же просто покупало что-нибудь съестное у уличных торговцев или в тавернах. В сумерки семья собиралась на обед (cena или coena) — это была самая обильная трапеза дня. В ранний период римляне обычно ели супы из круп или сушеных овощей, а также сыр, овощи, оливки и иногда кусок мяса. По мере того как утонча-



лись вкусы, римляне стали разнообразить свой стол. Если на обед приглашали друзей, то он превращался в пир (convivium).

В период поздней Римской республики начинает формироваться отношение к кулинарии как к искусству, и рабы-повара резко поднимаются в цене. В первой половине II века до нашей эры римский поэт Энний пишет сохранившуюся лишь фрагментарно поэму по образцу одноименной гастрономической поэмы главного греческого поэта-гурмана Архестрата.



Архестрат (*Archestratos*) из Сиракуз (или из Гелы) (IV век до нашей эры) — самый знаменитый древнегреческий гурман и автор гастрономической поэмы «Hedypatheia» (*Приятная жизнь*), из которой сохранилось около 60 отрывков с примерно 300 стихотворными строчками, написанными гекзаметром. Они касаются кулинарных рецептов и украшения стола. Эта поэма известна также и под другими названиями. Хрисипп называет ее «Гастрономия», а Линкей и Каллимах — «Искусство жить роскошно» (под схожим названием сделан английский перевод фрагментов поэмы — «Life of Luxury»). Греческий писатель Афиней рисует образ Архестрата, гурмана и сибарита, называя его «бытописателем пиров». Он пишет о нем: «Архестрат, который объехал целый мир в поисках вкусной еды и наслаждений».

Чуть больше века спустя Гай Матий Кальвена, друг Цезаря и Цицерона, считающийся одним из основоположников искусства топиара (фигурная стрижка деревьев и кустарников с целью придания им правильных геометрических форм), увлекся кулинарным искусством. Он написал книгу по кулинарии в трех частях, называвшихся соответственно «Cocus» («Повар»), «Cetarius» («Торговец рыбой») и «Salgomarius» («Торговец соленьями»). К сожалению, от этих сочинений, как и от вышеупомянутой поэмы Энния, сохранились лишь небольшие фрагменты.

Благодаря военным победам и обусловленному ими экономическому подъему роскошь распространяется среди римского народа, привыкшего прежде жить в простоте. Тщетно пытались поборники старинной римской доблести вернуть людей к прежнему образу жизни. Плутарх передает горестное высказывание Катона Старшего о Риме: «Удивительно, как еще стоит город, где за рыбу платят дороже, чем за быка!».

В «Сатирах» Горация предстает кулинарная жизнь Рима первого века до нашей эры со всеми своими контрастами. Идеал — это бережливые земледельцы, которые следуют обычаям предков, не пьют дорогих вин, питаются овощами, дополняя трапезу ломтиком домашнего окорока:

Сатиры II, 2 (пер. М. Дмитриева)

Нынче бедняк, и тогда он, при целом именье, не шире
Жил, чем теперь. На своем, для других отмежеванном поле
Он и доныне с детьми и со стадом живет, как наемщик.
«Нет, никогда, — говорил он, — по будням не ел я другого,
Кроме простых овощей и куска прокопченной свинины!»

Этим скромным земледельцам Гораций противопоставляет богатых римлян, которые предпочитают павлинье мясо куриному:

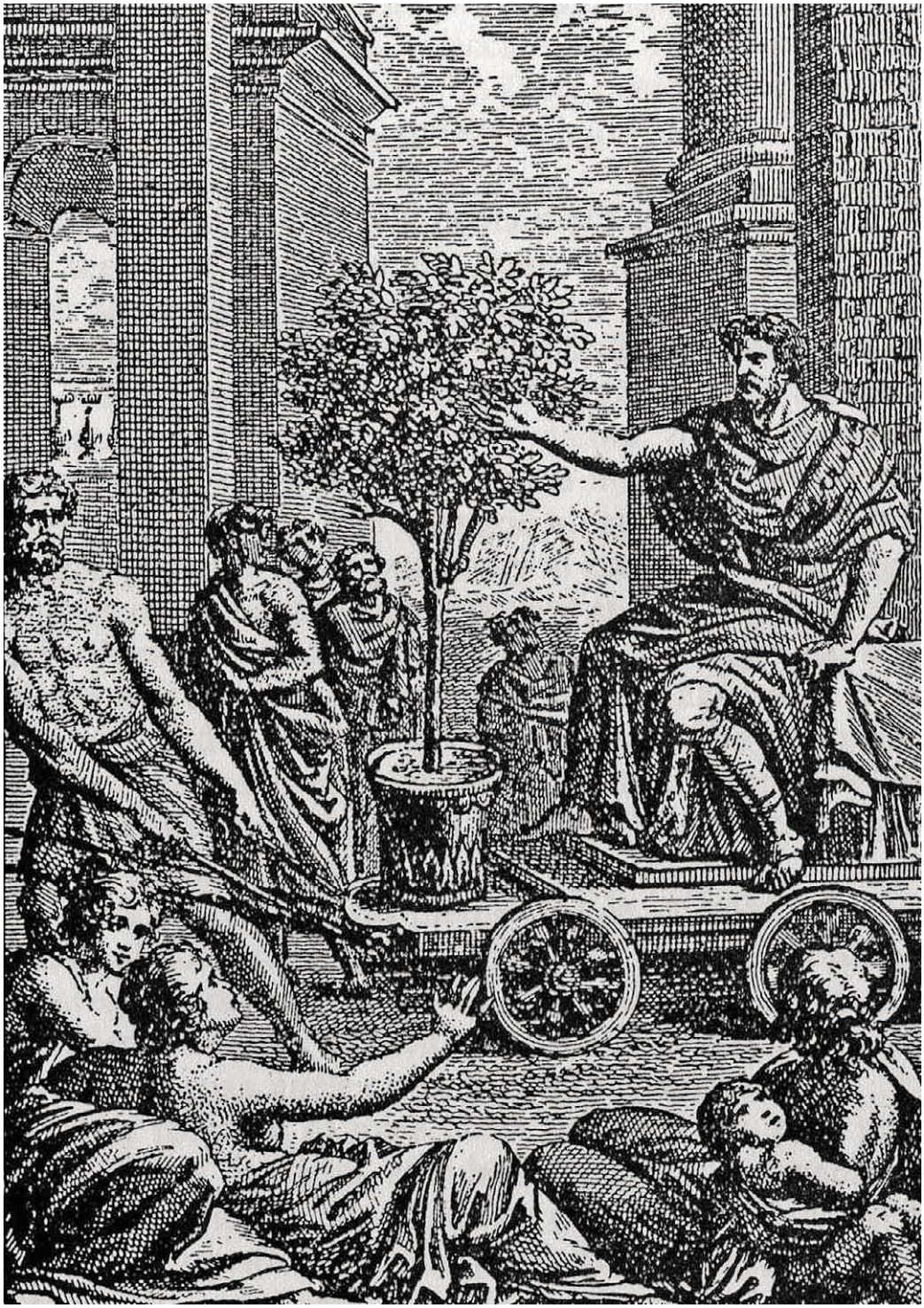
Сатиры II, 2 (пер. М. Дмитриева)

Если павлин пред тобою, как ни проси, ты не станешь
Курицу жирную есть — тот приятнее вкус твой щекочет.
Это все суетность! Все от того, что за редкую птицу
Золотом платят, что хвост у нее разноцветный и пышный;
Точно как будто все дело в хвосте! Но ешь ли ты перья?
Стоит их только изжарить, куда красота их девалась!

Во времена империи интерес к кулинарному искусству достигает апогея, сами императоры занимаются изобретением кулинарных



Фронтиспис французского издания книги Петрония «Сатирикон» (1902 год) с иллюстрациями Ж. А. Рошгросса



Лукулл привозит вишневое дерево в Рим.
Иллюстрация из журнала «Journal des Gourmands et des Belles», 1807 год, том 7

рецептов, не говоря уже о создании разнообразнейших блюд, приготовленных талантливыми поварами изо всех уголков огромной державы.



Портрет Петрония. П. Бодар, 1707 год

Богатые и влиятельные римляне (patroni) регулярно приглашали к себе на обед гостей, так называемых клиентов (clientes), среди которых были и молодые амбициозные политики, поэты и писатели. Иногда «патроны» предлагали «клиентам» взять еду домой (нечто вроде сухого пайка) в корзинке, называемой ſportula. Может быть, из-за этого слово «ſportula» приобрело в латинском языке новое значение — «угощение».

Одним из таких патронов был Лукулл — знаменитый римский полководец, который по окончании воинской карьеры предался гастрономическому гедонизму.

Лукулл известен тем, что привез из Армении, из города Церазус, вишневое дерево (поэтому вишня по-латыни называется cerasum). Еще большую известность Лукулл приобрел своими пирами, отсюда ставшее крылатым выражение «лукуллов пир» («cena Luculliana»). Плутарх в «Сравнительных жизнеописаниях» пишет о лукулловых пирах следующее: «Ежедневные пиры



Лукулл, Луций Лициний (*Lucius Licinius Lucullus*) (около 117–56 до нашей эры), римский полководец и государственный деятель. Лукулл руководил морскими операциями во время кампаний, которые Сулла вел против греков и понтийского царя Митридата (88–84 до нашей эры). Приведя в порядок финансы римской провинции Азия, Лукулл возвратился в Рим и в 77 году до нашей эры занял должность претора, а тремя годами позднее — консула. В 74–73 годах до нашей эры он вновь был назначен командующим римской армии в войне против Митридата, который после смерти царя Никомеда вторгся в Вифинию. Вначале Лукулл добился весьма впечатляющих успехов, изгнав Митридата из Вифинии и Понта, и в 68 году до нашей эры преследовал его в Армении. Однако из-за бунта легионеров в армии Лукулла Митридату удалось вернуться в Понт. Лукулл был смещен с поста командующего, и на его должность был назначен Помпей. После этого Лукулл не принимал участия в политике и войнах, возвратился в Рим, где зажил на широкую ногу и сделался покровителем литературы и гастрономического искусства. Афиней писал о нем в начале III века нашей эры: «Отцом той роскоши, которая появилась в наши дни, был Лукулл, тот самый, который победил Митридата... Ибо он, вернувшись в Рим после побед над Митридатом, а затем и над армянским царем Тиграном, получил триумф (государственное торжество в Риме в честь победителя. — *Прим. авт.*) и вместо прежнего скромного образа жизни предался роскоши. Таким образом, он первый, кто научил римлян роскоши» (Пир мудрецов, 274 f).



Лукулла были в духе тех, что позволяют себе разбогатевшие люди [...] со всякими видами мяса и изящно сервированными блюдами, при этом пиры сопровождались хоровым пением и декламацией драматических произведений. Известно изречение Помпея, когда он был болен. Его врачи прописали ему мясо дроздов, а слуги сказали, что дроздов в летний период нигде нельзя достать, кроме как у Лукулла, который специально их разводил. Помпей, однако, не позволил своим слугам обращаться к Лукуллу, сказав: «Неужели бы Помпей умер, если бы Лукулл не предавался роскоши?» (Лукулл, 40).

Хотя не сохранилось меню лукулловых пиров, однако мы можем себе представить пир римского патрона на основании свидетельства Петрония, который в своем «Сатириконе» приводит описание пира «римского олигарха» Трималхиона. Впрочем, в настоящее время трудно достоверно определить, в какой мере



Иллюстрация к «Сатирикону» Петрония. Гравюра Пьетро Санти Бартоли с античного барельефа, 1693 год



(справа) Фронтиспис издания книги Апиция «De re coquinaria» (озаглавленной издателями «De arte coquinaria»), Амстердам, 1709 год

пир, изображенный Петронием, есть подлинное отражение римской кулинарной культуры, а в какой — сатирический гротеск:

«Между тем подали совсем не вредную закуску. Посередине закусочного стола находился ослик коринфской бронзы с тюками на спине, в которых лежали с одной стороны черные, с другой — белые оливки. Над столом возвышались два серебряных блюда [...]. Лежали жареные сони, погруженные в мед и посыпанные маком. Были тут также жареные колбаски на серебряной жаровне, а под сковородкой — сирийские сливы и гранатовые зерна [...] павлиньи яйца, сработанные из крутого теста. И я вытащил из скорлупы жирного винноягодника, приготовленного под соусом из перца и яичного желтка.

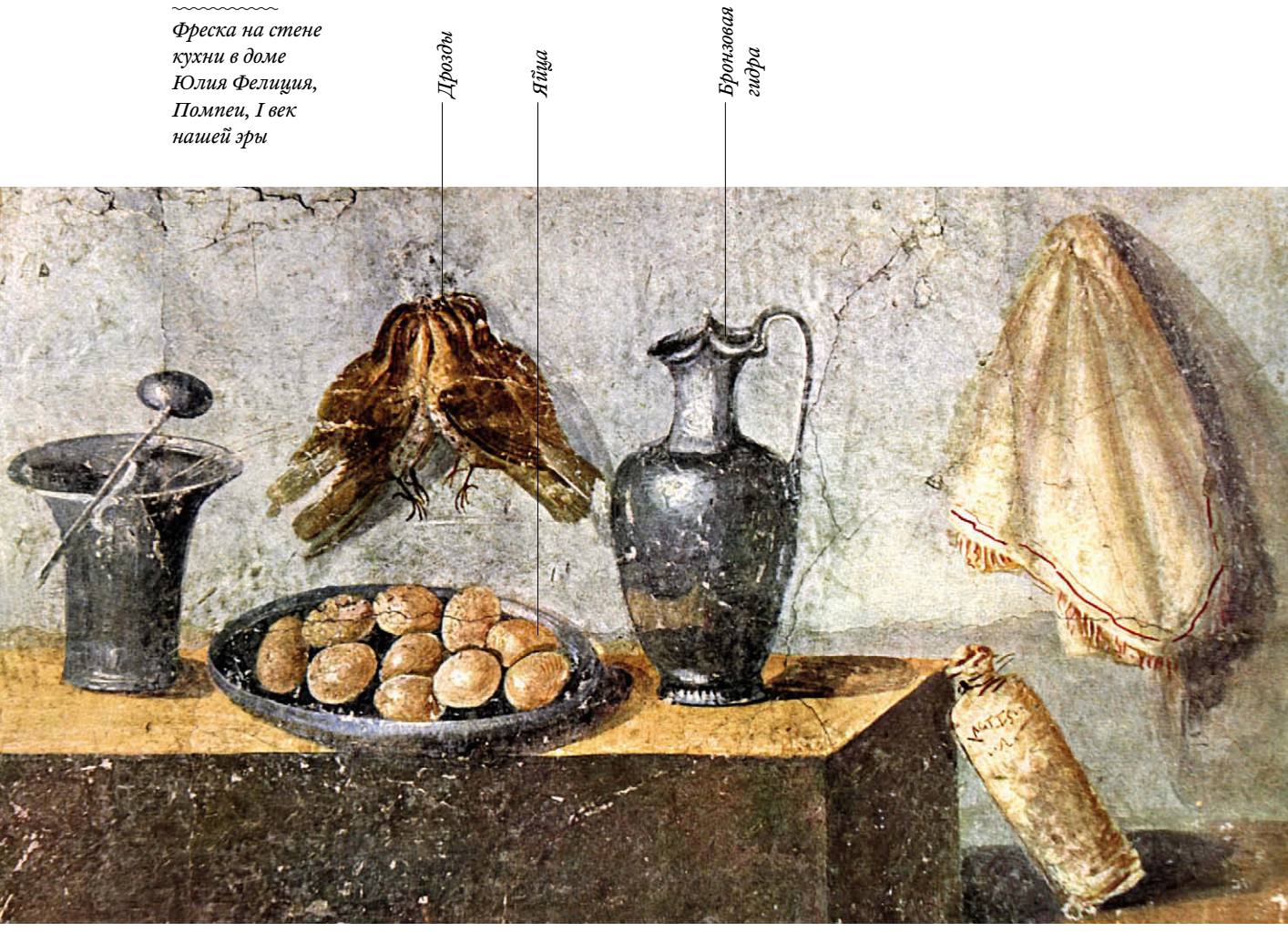
На круглом блюде были положены двенадцать знаков зодиака, причем на каждом кухонный архитектор разместил соответствующие яства. Над Овном — овечий горох, над Тельцом — говядину кусочками, над Близнецами — почки и тестикулы, над Раком —

венок, над Львом — африканские фиги, над Девой — матку неопоросившейся свиньи, над Весами — настоящие весы с горячей лепешкой на одной чаше и пирогом на другой, над Скорпионом — морскую рыбку, над Стрельцом — лупоглаза (oclopeta — неизвестное морское животное, возможно, морской конек. — *Прим. авт.*), над Козерогом — морского рака, над Водолеем — гуся, над Рыбами — двух красноборо-док. Посередине, на дернине с подстриженной травой, возвышался медовый сот. Египетский мальчик обнес нас хлебом на серебряном противне.

До сих пор была закуска. Прошу приступить к обеду.

При этих словах четыре раба подбежали и сняли с блюда крышку. И мы увидели другой прибор, и на нем — птиц и свиное вымя, а посередине — зайца в перьях, как бы в виде Пегаса. На четырех углах блюда мы заметили четырех Марсиев, из мехов которых

Фреска на стене кухни в доме Юлия Фелиция, Помпеи, I век нашей эры



вытекала обильно поперченная подливка прямо на рыб, плавающих, точно в канале.

Затем было внесено огромное блюдо, на котором лежал изрядной величины вепрь, державший в зубах две корзиночки из пальмовых веток — одну с сирийскими, другую с фиванскими финиками. Вокруг вепря лежали поросята из пирожного теста, будто присосавшись к вымени. Раб охотничьим ножом ударил вепря в бок, и из разреза вылетела стая дроздов. Птицеловы, стоявшие наготове с сетями, скоро переловили разлетевшихся по триклинию птиц.

Подали блюдо с огромной свиньей, занявшее весь стол [...]. Уже очутилось блюдо с пирожными, посреди них находился Приап из теста, держащий корзину с яблоками, виноградом и другими плодами» («Сатирикон», 31–40, перевод под редакцией Б.И. Ярхо).

Главная римская кулинарная книга

До нашего времени дошла единственная, в строгом смысле, римская кулинарная книга — это «De re coquinaria» («О кулинарии»), подписанная именем известного римского гурмана — Апиция. Этот труд, в котором отразились не только римская, но и греческая традиция и даже рецепты, пришедшие с Востока, стал классической кулинарной книгой эпохи поздней античности, которой восхищались и подражали вплоть до эпохи Нового времени.

Книга «О кулинарии» состоит из десяти частей, вот ее оглавление.



Приап — в античной мифологии божество производительных сил природы. В древнегреческой мифологии повествования о его происхождении очень расходятся, подчас даже противоречат друг другу. По одной версии, Афродита, уже беременная им от Диониса, имела любовные отношения с Адонисом. Ревнивая и завистливая мать Афродиты, Гера, заколдовала ребенка, сделав его уродцем. Уродство Приапа заключалось в наличии у него двух фаллосов из-за его двойного отцовства. По другой версии мифа, у Приапа был все же один фаллос, но столь большой, что из-за этого он был изгнан из греческого города Лампсака, легендарным основателем которого он считался. Культ Приапа получил особенное распространение в Римскую эпоху. Тогда он превратился в добродушное сельское божество, став стражем садов и виноградников, следящим за чистотой родников. В то же время он считался покровителем рыбаков и матросов, проституток и евнухов; он великий сводник, веселый кутила и гомосексуалист. Его изображения находились в садах, виноградниках, пасеках, а также на пристанях и в публичных домах. Каждая кухня считалась святилищем Приапа. Празднования в честь Приапа, совершавшиеся в марте и июне, сопровождались эротическим неистовством и безудержным весельем.

1) EPIMELES («Прилежный повар»). 1.1. Необычное вино с пряностями. 1.2. Вино с медом. 1.3. Римский абсент. 1.4. Розовое и фиалковое вино. 1.5. Либурнское масло. 1.6. Просветленное вино. 1.7. Об улучшенном соусе. 1.8. Как хранить мясо свежим без соли. 1.9. Как хранить свиную и говяжью кожу. 1.10. Как сделать соленое мясо сладким. 1.11. Как хранить жареную рыбу. 1.12. Как хранить устриц. 1.13. Как хранить лазерпиций. 1.14. Как хранить сладости из меда. 1.15. Как из испорченного меда сделать хороший. 1.16. Как узнать, испорчен ли мед. 1.17. Как хранить виноград. 1.18. Как хранить яблоки и гранаты. 1.19. Как хранить айву. 1.20. Как хранить инжир, яблоки, сливы, груши, вишни. 1.21. Как хранить лимоны. 1.22. Как хранить тутовые ягоды. 1.23. Как хранить овощи. 1.24. Как хранить репу. 1.25. Как хранить грибы. 1.26. Как хранить жесткокожие персики. 1.27. Как хранить зеленые оливки, чтобы в любое время жать из них масло. 1.28. Как хранить сливы, финики, изюм, гранаты. 1.29. Соль и пряности. 1.30. Устрицы с тмином. 1.31. О лазерпиции. 1.32. Эногарум с грибами. 1.33. Острые приправы. 1.34. Ипотримма 1.35. Оксигарум. 1.36. Пряности, толченные в ступке.

2) SARCOPTES («Мясник»). 2.1. Фрикадельки. 2.2. Фрикадельки из кальмаров. 2.3. Фрикадельки из морского лука. 2.4. Потроха. 2.5. Мозги с приправой. 2.6. Гидрогарум и соус с крахмалом. 2.7. Свиная утроба, сосиски. 2.8. Луканские колбаски. 2.9. Колбаски.



Мясник за работой. Римский рельеф, II век нашей эры

3) Cepuros («Садовник»). 3.1. Как сделать всякий овощ зеленым. 3.2. Легкие закуски для желудка. 3.3. Спаржа. 3.4. Тыква. 3.5. Цукатный арбуз. 3.6. Огурцы. 3.7. Кабачки и дыни. 3.8. Мальва. 3.9. Молодая капуста. 3.10. Порей. 3.11. Свекла. 3.12. Зелень. 3.13. Репа или брюква. 3.14. Редька. 3.15. Овощное пюре. 3.16. Полевые травы. 3.17. Крапива. 3.18. Цикорий и латук. 3.19. Артишоки. 3.20. Борщевик. 3.21. Морковь.

4) Pandecter («Всякая всячина»). 4.1. Слоеные салаты. 4.2. Блюда из рыбы, овощей и плодов. 4.3. Минутал (блюдо из рыбы, фрикаделек и мелко нарубленных овощей). 4.4. Ячменная каша или сок. 4.5. Закуски.

5) Ospreon («Каши и похлебки»). 5.1. Похлебки. 5.2. Чечевица. 5.3. Горох. 5.4. Бобы. 5.5. Каши из ячменя и полбы. 5.6. Зеленый горошек и байские бобы. 5.7. Греческая сочевица. 5.8. Фасоль и горох.

6) Tropetes («Птица»). 6.1. Страус. 6.2. Журавль, утка, куропатка, горлица, вяхирь и разные другие птицы. 6.3. Дрозд. 6.4. Вальдшнеп. 6.5. Павлин. 6.6. Фазан. 6.7. Гусь. 6.8. Цыплята (птенцы).

7) Polyteles («Деликатесы»). 7.1. Утроба нерожавшая, кожа, требуха, ребрышки и ножки. 7.2. Вымя. 7.3. Печень. 7.4. Мелко нарезанное мясо. 7.5. Жаркое. 7.6. Отварное мясо. 7.7. Потроха. 7.8. Филейная часть и почки. 7.9. Окорок. 7.10. Легкие. 7.11. Домашние сладости и мед. 7.12. Матка. 7.13. Грибы подосиновые и белые. 7.14. Грибы. 7.15. Кувшинки. 7.16. Улитки. 7.17. Яйца.

8) Tetrapus («Четвероногие»). 8.1. Кабан. 8.2. Олень. 8.3. Дикая коза (серна).



Апиций (*Apicius*) Марк Гавий (I век до нашей эры — I век нашей эры) — римский гурман и любитель роскоши. Античные авторы пишут, что Апиций растратил на кулинарные деликатесы все свое состояние, а когда у него осталась только сумма, которой хватало лишь на обычную еду, он покончил с собой. Ему приписывается авторство знаменитой книги по римской кулинарии — «De re coquinaria» («О кулинарии»). Однако окончательная редакция книги в том виде, в каком она дошла до нас, датируется IV веком н.э. Апиций упоминается у Плиния Старшего как изобретатель технологии откармливания гусей («Естественная история» 8, 209) и как «прирожденный гурман» (там же 9, 66). Сенека же пишет о нем как о гурмане, «заразившем весь свет своим кулинарным искусством» («Об утешении к Гельвии» 10, 8). Имя Апиция стало нарицательным, и книга, подписанная его именем, стала в последующие века неким символом ностальгической тоски по былой роскоши империи.

8.4. Горный кабан. 8.5. Говядина и телятина. 8.6. Козел и ягненок. 8.7. Поросенок. 8.8. Заяц. 9.9. Сони.

9) Thalassa («Морепродукты»). 9.1. Лангуст. 9.2. Скат. 9.3. Каракатица. 9.4. Сепия. 9.5. Осьминог. 9.6. Устрицы. 9.7. Все виды улиток. 9.8. Морской еж. 9.9. Моллюски. 9.10. Сардина, тунец. 9.11. Эмбрактум байский.

10) Halieus («Рыбак»). 10.1. О различных рыбах. 10.2. Мурена. 10.3. Угорь.



Афиней, Афиней Навкратийский (конец II — начало III века нашей эры) — греческий ритор и грамматик. Он родился в городе Навкратис в Египте. Его главным произведением является «Деипнософисты» («Пир мудрецов»), в котором цитируются около 800 античных авторов, произведения большинства из которых не сохранились. Жанр сочинения восходит к диалогу Платона «Пир», который положил начало жанра застольных бесед (симпосий) и имевший долгое продолжение вплоть до эпохи раннего Средневековья. За чашей вина общий разговор носил не только развлекательный, но и философский, и эстетический характер. Развлечения не мешали серьезной беседе, окрашенной зачастую в легкие, шутливые тона, что гармонировало с пиршественной обстановкой. Ценность и уникальность сочинения Афинея заключается в том, что здесь приводится огромное количество информации о древнегреческих винах, продуктах и кулинарии. Перевод Афинея на русский язык был выполнен Н.Т. Голинкевичем: книги I–VII (М., 2003), IX–XV (М., 2010).

Римский обед

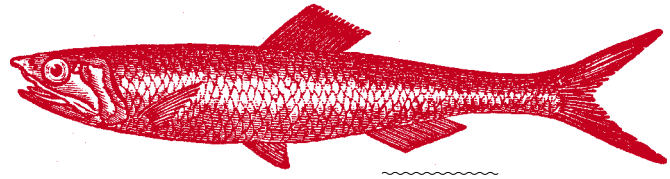
Римский обед начинался с закуски (gustus или gustatio), затем шло первое блюдо (mensa prima) и десерт (mensa secunda), состоящий, как правило, из фруктов и сладостей.

Закуски Римляне подавали перед началом пира различные закуски. Наиболее популярными были яйца и блюда из яиц, овощи, салат, грибы (в том числе трюфели), морепродукты, сыр с травами, оливки, соусы, а также различные фрикасе, которые могли бы считаться сегодня полноценными блюдами.

Мясные блюда Мясные блюда были роскошными, а для пиров запекались туши целиком. Также римляне преуспели в изготовлении различных колбас. Отметим интересную деталь римских мясных блюд. В отличие от современных, многие блюда представляли собой приготовленные внутренности животных (рубец, почки, яички и т.д.), либо такие части туши, которые сейчас практически не используются или же используются крайне редко: уши, хвосты, кожа, вымя и прочее. Еще одной особенностью римской кулинарии были блюда из маленьких птичек: дроздов, голубей и т.д.

Рыбные блюда Рыбные блюда были очень разнообразны. Апиций упоминает корюшку (apua), азелла (asellus), морского волка (lupus), ската (torpedo) и др. Морепродукты были представлены раками, омарами, кальмарами и др. Сам Апиций был большим любителем морепродуктов. Греческий писатель, живший в Риме, Афиней, в своей книге «Пир мудрецов» приводит такой случай: «Апиций, проживая по большей части в Минтурнах, в Кампании, питался очень дорогими (морскими) раками (καριδας), которые в тех местах по размерам превосходят не только смирнских раков, но и александрийских крабов. Узнав, что в Африке водятся еще бóльшие раки, он тотчас же отправился туда и страдал на протяжении своего путешествия. Когда он почти приплыл туда, местные рыбаки подплыли к его кораблю на своих лодках, демонстрируя лучших раков (ибо его приезд наделал много шуму в Африке). Он же, увидев раков, спросил, нет ли лучших; когда же рыбаки сказали ему, что лучших нет, он, вспомнив тех раков, которыми питался в Минтурнах, приказал капитану корабля немедленно плыть назад в Италию» («Пир мудрецов», 7, a-c).

Соусы и специи



Анчоус

Среди римских соусов особое место занимал garum («гарум»), острый соленый соус, который готовили посредством сбраживания внутренностей мелких рыб с добавлением уксуса и соли, а затем на долгое время выставляли на солнце. Рыбный соус у Апиция чаще всего обозначался словом liquamen. Что именно входило в его состав — неизвестно, скорее всего, он готовился из забродившей рыбы, как и «гарум». Также Апиций использует для обозначения пряного соуса слово jus (например, в 10-й книге «О кулинарии»). О важности соусов в римской кулинарии писал и Гораций:

Гораций. Сатиры, книга 2, 4 (пер. М. Дмитриева)

Свойства, однако же, знать нужно в точности разных подливок.
Есть простая: она состоит из чистого масла
С чистым вином и рассолом пахучим из капера-рыбы,
Только, чтоб он, разумеется, был не иной, византийский!
Если же в ней поварить, искрошивши, душистые травы
И настоять на корикском шафране, а после подбавить
Венафранского масла, то вот и другая готова!



Черный перец

Что касается специй, то у Апиция упоминаются черный перец, корица, имбирь и кориандр. Черный перец приходит на смену употреблявшимся прежде сушеным листьям мирта (myrtus communis), менее острым и более дешевым. Перец добавляется даже в десерты и сладости. В качестве приправы у Апиция часто встречается любисток (ligusticum), трава с тонким ароматом, напоминающим сельдерей, а также рута.

Сахар

До начала завоевательных походов Александра Македонского Европа не знала сахара. Сахар из тростника был продуктом другого мира, иной цивилизации, а именно индийской, с которой Европа прежде не соприкасалась. Даже Геродот, описывая Индию, еще ничего не говорит о сахарном тростнике.



Сахарный тростник

И лишь тогда, когда европейский мир, увлеченный гением Александра Македонского, устремился на Восток, на берегах Инда произошло первое знакомство европейцев с сахаром из тростника. Об этом удивительном растении сообщает один из полководцев Александра Македонского Неарх, находившийся рядом с Александром во время индийского похода 327 года до нашей эры. При возвращении греческого войска из Индии в Малую Азию Неарх был назначен командиром всего греческого флота и получил приказание исследовать береговую полосу Индийского моря вплоть до Персидского залива. Свое путешествие вдоль Индийского побережья от Инда до устья Тигра он описал в сочинении, озаглавленном (вероятно) «Περίπλους» («Перипл»), которым пользовался отец географической науки, греческий ученый Страбон (64/63 до нашей эры — 23/24 нашей эры): «Он [Неарх] говорит о тростнике, который дает мед, хотя и без пчел» («География», 15, 1, 20).

Откуда произошло само слово сахар? Большинство словарей производят латинское слово zuccarum (saccaron) и греческое σακχαρον от персидского shakar, восходящего к санскритскому sharkara — *галька*.

Родина сахара — Индия. Самые ранние произведения санскритской литературы — гимны ведическо-

го периода (около 1500–500 годы до нашей эры) — содержат упоминания о культивировании сахарного тростника, но ничего не говорят о производстве сахара. Из этого можно сделать вывод, что народы Северной Индии первоначально выращивали сахарный тростник ради получаемого из него сладкого сока. Первоначально санскритское слово *Sharkara* означало гранулированные частицы или попросту гальку и лишь позднее стало означать кристаллический сахар. В этом новом значении *Sharkara* появляется впервые в текстах, авторство которых приписывается древнеиндийскому грамматику Панини (V–IV век до нашей эры). А в древнеиндийском политико-экономическом трактате *Артха-шастра*, датируемом IV–III веками до нашей эры, уже содержится описание производства гранулированного сахара из сахарного тростника.

Греки, увидевшие и попробовавшие сахар, все же не придали ему большого значения, наверное, им было вполне достаточно меда и своих сладких фруктов. В эпоху эллинизма сахар не получил распространение в европейской кулинарии, и наш главный историк кулинарии и гастрономии Афиней ничего о нем не сообщает.

Тростниковый сахар на практике применялся только как лекарство. Следующее после Страбона письменное упоминание о сахаре в европейских источниках восходит к I веку нашей эры. Его мы встречаем в сочинении «Естественная история» Плиния Старшего, который о сахарном тростнике пишет следующее: «Сахар поставляет и Аравия, но славнее Индия: представляет же он собой мед, собираемый в тростнике, белую смолу, которую можно жевать, самые большие куски его по величине сравнимы с лесным орехом, используется только как лекарство» («Естественная история», XII, 17).

Медицинское использование сахара подтверждает известный римский медик I века нашей эры Диоскорид, который пишет о нем в своей книге



Плиний Старший (*Plinius*), Гай Плиний Секунд (23–79 гг. н.э.) — талантливый военачальник, плодовитый писатель и один из величайших римских энциклопедистов. Он был назван Плинием Старшим, чтобы отличать от его племянника — проконсула и писателя эпистолярного жанра — Плиния Младшего. Сохранилось лишь одно, но главное сочинение его жизни — «Historia naturalis» («Естественная история»), представляющее собой энциклопедическое собрание сведений по истории искусства, истории и географии Римской империи, а также естественнонаучных знаний античности в 37 книгах. В «Естественной истории» подробно рассказывается о сельском хозяйстве, растениях и продуктах питания, в том числе о винах и о сырах.

«О лекарственных веществах» (De materia medica, II, 104). Соответствующая глава называется «Περί Σακχάρου μέλιτος» («О медовом сахаре»). В ней имеется такая фраза: «Существует вид меда, именуемый сахар, который получают из тростника, произрастающего в Индии и Счастливой Аравии. По твердости он подобен соли и хрупок настолько, что его можно, как и соль, раскрошить зубами. Его растворяют в воде и пьют: он полезен для кишечника и желудка, а также при заболеваниях мочевого пузыря и почек».

В древнегреческом географическом сочинении «Перипл Эритрейского моря», написанном неизвестным автором около 100 года нашей эры в Александрии, содержится описание побережья Красного моря, Аденского залива и Аравийского моря, вдоль которого пролегали торговые пути египетских купцов, в том числе в Индию. В «Перипле» упомянуты сотни географических названий, подробно описаны предметы торговли на различных портовых рынках; среди товаров, привозимых из Аравии, упоминается «тростниковый мед, именуемый сахаром».

Таким образом, сахар, хотя и достаточно известный в Римской империи, не превратился еще из лекарственного средства в гастрономический продукт; чтобы это превращение произошло, нужно было дождаться наступления эпохи Средневековья.



Персики и стеклянный кувшин. Фреска из Геркуланума, около 50 года нашей эры

Десерты

Древнеримскими десертами были сладкие пироги и фрукты. У римлян существовал особый пирог, называвшийся libum. О нем упоминает Афиней в «Пире мудрецов»: «После этого внесли пироги из молока, итрионов и меда, который римляне называют libum». Отметим, что сам итрион Афиней определяет как тонкий слой теста с кунжутом и медом («Пир мудрецов», 646d, кн. 14, 55).

У Катона Старшего имеется рецепт пирога с медом, который называется savillum: «Савиллум делайте следующим образом. Возьмите полфунта муки, два с половиной фунта сыра и все это перемешайте, как при изготовлении либума, добавьте четверть фунта меда и одно яйцо. Все это следует поджарить на глиняном блюде, [предварительно] смазанном маслом... Когда приготовится, помазать медом и посыпать маком» («О земледелии», 84). Он приводит также и рецепты других сладостей, в том числе кренделей (§pirae), сладость которым также придавал мед, который был главным сладким продуктом в Риме. Сахар, хотя и известный в Европе в эпоху Античности, стал использоваться в кулинарии только в Средние века, о чем мы расскажем в следующей главе.

Что касается фруктов, то далеко не все из тех, которыми богата современная Италия, изначально произрастали на Апеннинском полуострове. Только в I веке до нашей эры в садах Италии появились такие восточные фрукты, как вишни, персики и абрикосы. Вишневое дерево и уход за ним описаны в книге Палладия Рутилия «О сельском хозяйстве» (кн. XI, гл. 12), а также у Колумеллы («О сельском хозяйстве» XI, 2). О персиковом дереве пишет Плиний Старший («Естественная история», XV, 13), Палладий Рутилий («О сельском хозяйстве», I, 37; V, 5 и др.) и Колумелла («О сельском хозяйстве» V, 10). Как следует из его



Колумелла (*Columella*) Луций Юний Модерат — римский писатель и агроном I века н.э. Его главный труд — энциклопедия в 12 книгах по сельскому хозяйству «De re rustica» («О сельском хозяйстве»), которая была написана около 42 года нашей эры. В 3-й книге он дал подробный обзор античного виноградарства Средиземноморья: описаны 50 наиболее известных сортов винограда (за что Колумеллу считают первым ампелографом). Также в его сочинении затронуты вопросы культивирования виноградной лозы, обрезки кустов, нормы вносимых удобрений, и т.д. Кроме этого он привел рекомендации по приготовлению вин. «De re rustica» Колумеллы стала самым обстоятельным римским трактатом по сельскому хозяйству, тем самым подведя итог накопленным в античности знаниям в этой области.

названия, оно было привезено из Персии. Абрикосовое дерево по-латыни называется armeniaca, что указывает на то, что его привезли из Армении. Оно упоминается у Колумеллы («О сельском хозяйстве», V, 10), у Плиния Старшего («Естественная история», XV, 12) и у Палладия Рутилия («О сельском хозяйстве», XII, 7).

Поэт Марциал в одной из своих эпиграмм упрекает устроителя пира, на который он был приглашен, что не были поданы фрукты, которые обычно подаются на десерт. Не было ни кистей винограда, которые «снимают поздней осенью», ни «сладких, как мед» яблок, ни груш, ни карфагенских гранатов («Эпиграммы», I, 43).

Интересно отметить, что римляне умели консервировать продукты, используя природные консерванты: соль и мед, — а также метод вяления на солнце. Причем мед использовался не только для консервирования фруктов, но и для сохранения мяса. Апиций пишет: «Чтобы мясо, приготовленное без соли, постоянно оставалось свежим, покрой мясо слоем меда» («О кулинарии», 1, 8). О разнообразных способах консервирования пишет Афиней в «Пире мудрецов», когда сообщает, что Апиций (имеется в виду другой гурман с этим именем, условно называемый Апицием Младшим) посылал императору Траяну, когда тот пребывал в Парфии, свежих устриц, «сохраняя их собственным способом консервирования».

Последним античным автором, писавшим о кулинарии, был Винидарий, который, вероятно, в V веке, составил «Apicii excerpta», то есть выдержки из кулинарной книги Апиция (однако текст Винидария отличается от дошедшего до нас текста «О кулинарии» Апиция). Ничего не известно о жизни этого славного мужа, однако ясно, что он хорошо разбирался в кулинарии. Это были не просто переписанные, но творчески переработанные рецепты, которые предваряет список трав и специй, необходимых хорошему повару.



Дионис на леопарде. Мозаика, II век до нашей эры

Вина Римской империи

Римляне, как и древние греки, не представляли себе цивилизованной жизни без вина. О боге вина Дионисе, или его римском «аналоге» Вакхе, античные писатели создали массу легенд. Греческий историк Диодор Сицилийский,

отождествивший бога Диониса с египетским Осирисом, писал, что до того, как стать богом, Осирис задумал «пройти через весь обитаемый мир и научить человечество выращиванию виноградной лозы... Ведь Осирис полагал, что, заставив людей отвратиться от дикости и изменив ежедневный уклад [их] жизни, он получит бессмертные почести» («Историческая библиотека», I, 17, 1). Таким образом, за свое изобретение вина и обучение людей выращивать виноград, «он и был, по общему мнению, удостоен бессмертия» (там же, IV, 1, 7).

Из римских стихов, прославляющих вино, можно составить обширную хрестоматию. Вспомним лишь Горация, восклицавшего с чашей в руке: «Пусть забудется хмурая старость!». И еще:

Оды I, 18 (пер. Н.С. Гинцбурга)

Вар, деревьев никаких ты не сажай раньше священных лоз
В рыхлой почве, вблизи Тибура рощ, подле стен Катила;
Трудным делает Вакх тем, кто не пьет, жизненный путь; нельзя
Едких сердца тревог прочь отогнать, кроме вина, ничем.

К началу нашей эры Италия стала лидером виноделия всего античного мира, вырвав пальму первенства у Древней Эллады. Как пишет Плиний Старший: «Не сразу стали известны наши вина: они стали пользоваться почетом после 600-го года от основания Города» («Естественная история», XIV, 87).

Римляне также пытались сформировать некую иерархию вин, предшественницу современной итальянской системы DOCG (Denominazione di Origine Controlata e Garantita), контролирующей и гарантирующей качество вина по происхождению. Первый такой список лучших вин был составлен тем же Плинием. Знаток вина, он утверждал, «что благородных вин, заслуживающих имени вина, во всем мире существует около 80, и две трети из этого числа принадлежат Италии, а она и так впереди всех стран» («Естественная история», XIV, 87).

Сохранилось также два больших списка итальянских вин, в которых они расположены в определенной иерархии, а также снабжены характеристиками и описаниями. Это списки Плиния Старшего и Афинея. Менее подробный список имеется у Страбона. Из этих списков мы узнаем четыре лучших римских «гран крю». Это вина, которые подавались на императорских пирах: фалернское, цекубское, альбанское и мамертинское.

Фалернское (*vinum Falernum*) — самое выдающееся вино Римской империи. Его делали на границе Лациума и Кампании, где Аппиева



дорога ответвляется вправо, к Неаполю, у подошвы горы Массико. О безусловном превосходстве фалернского вина свидетельствует Вергилий. Он перечисляет различные вина, но когда доходит до фалернского, утверждает, что с ним никто не может спорить: «Не веди все же спор с погребами Фалерна» («Георгики», II, 93–96).

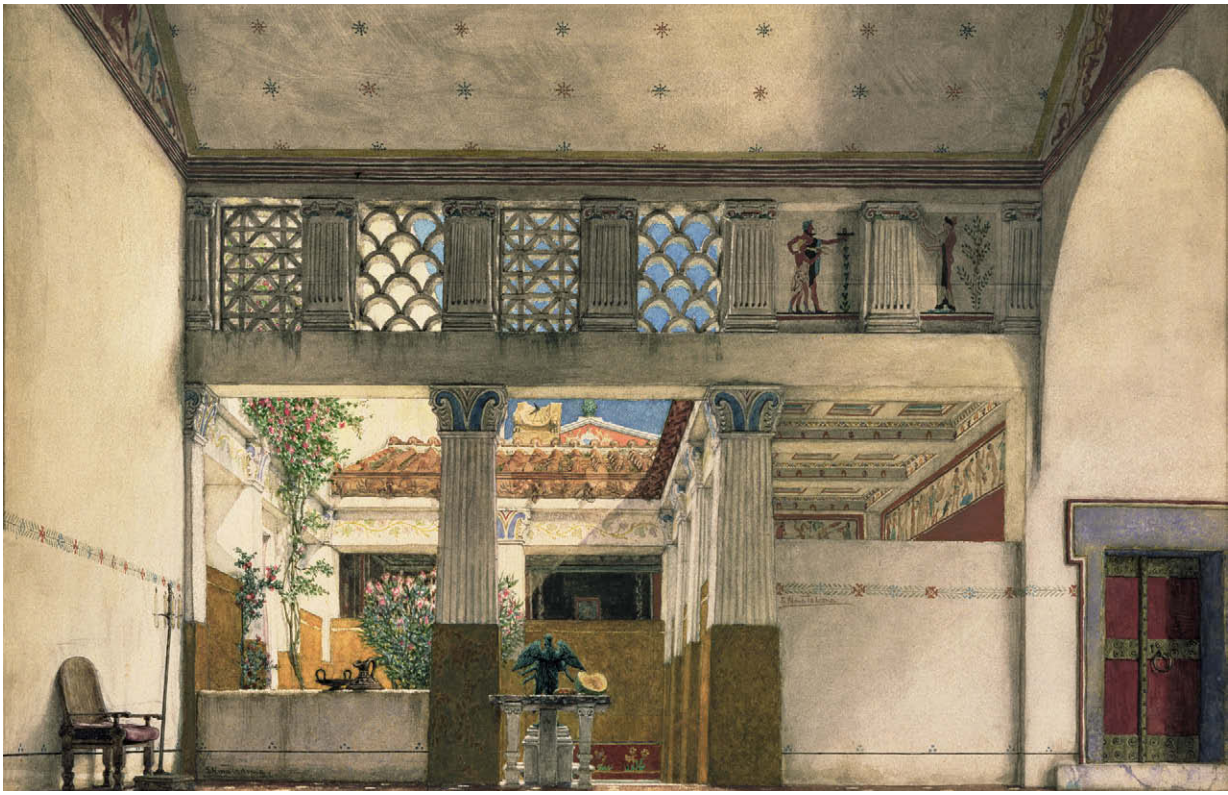
Существует ряд упоминаний об исключительном качестве фалернского винтажа 121 года до нашей эры (633 год от основания



Л. Альма-Тадема. Посвящение Бахусу, 1889 год

Рима), известного как «Опимианское фалернское» («Falernum Opimianum»), названное по имени римского консула этого года — Опимия. Эпизод, повествующий об угощении этим чудесным вином своих гостей Трималхионом, описан в «Сатириконе» Петрония:

«В то время принесли старательно запечатанные гипсом стеклянные амфоры, на горлышках которых имелись ярлыки с надписью



Л. Альма-Тадема. Интерьер дома Гая Марция, 1907 год



Тибулл Альбий (около 54–19 годов до нашей эры) — древнеримский элегический поэт. Оставил после себя две книги стихов, посвященных своему покровителю Марку Валерию Мессале Корвину. Стихи Тибулла — эта любовная лирика и мечты об идиллической жизни в деревне. Третья книга, приписываемая Тибуллу, содержит стихи других членов кружка Мессалы.

«Опимианское фалернское, столетнее». Когда надпись была прочтена, Трималхион всплеснул руками и воскликнул: «Увы, увы нам! Так значит, вино живет дольше, чем людишки! Посему давайте пить, ибо в вине жизнь. Я вас угощаю настоящим опимианским, вчера я не такое хорошее выставил, а обедали люди почище вас». Мы пили и удивлялись столь изысканной роскоши» («Сатирикон», 34).

О том, что это очень благородное вино, настоящее древнеримское grand cru, могло храниться, во всяком случае, многими десятилетиями, свидетельствует и Гораций:

(Пер. И. Крешева)

Беги же, мальчик, остуди
В ручье столетний сон Фалерна.

Это же подтверждает и другой великий римский поэт, Тибулл: «Принесите теперь чашу с окуренным старым фалерном» («Элегии», II, 1).

На первое место среди италийских вин ставит фалернское и Афиней («Пир мудрецов», I, 48). Тема фалернского вина проникла даже в басни, как это видно у Федра в его басне «Старуха и амфора».

Интересно отметить, что авторитет главного древнеримского gran cru — фалернского вина — оставался непререкаемым и у христианских авторов, начиная с одного из первых христианских поэтов Пруденция, который утверждал, что Иисус Христос в Кане Галилейской превратил воду не в какое-то ординарное вино, а именно в фалернское.

Cathemerinon. IX, 25 — 29

В чаши излитая влага благородным фалернским вином становится. Провозглашает служитель вином то, что из сосудов почерпнуто водных...

Латинский эпический поэт Корипп Африканский, около 567 года описывая пир византийского императора Юстина II и перечисляя разные вина, конечно же, говорит о Фалернском вине:

In laudem Iustini, III, 85–97

Счастливый император [Юстин II] со своей супругой [Софией] начал услаждаться радостями императорского стола, царскими блюдами и сладкими дарами Вакха, которые плодоносная Сарепта и Газа приносят и Аскалон, и даруют радостным земледельцам, теми, что древний Тир и плодоносная Аффрика посылают, теми, коими обладают Мэроэ, и Мемфис, и солнечный Кипр, теми, что приносят древние, зрелые и крепкие лозы, которые своими руками на Итаке посадил Одиссей, когда еще был мир с троянцами, [...] стеклянные кубки, наполненные фалернским...

В Средние века фалернское вино приобрело уже некий ореол святости и божественного дара. Первый французский историк Григорий Турский, который был также и агиографом, составлявшим жития святых, поведал о чудесах, в которых первостепенную роль играло фалернское вино. Так, он рассказывает о чуде св. Юлиана, который хотел отблагодарить всех собравшихся к его мощам в третьи календы мая (29 апреля). Тогда вино не только наполнило полупустой бочонок, но и начало изливаться через край, подобно каше из горшочка у братьев Гримм. Причем вино это было фалернским! «В других виноградниках еще только почки набухали, а из этого сосуда

вино потекло. По силе [святого] май соделывается октябрем, поскольку новое вино вливается в чаши, и, более того, без виноградника рождается фалернское...» (De passione et virtutibus sancti Juliani Martyris, 36).

В другом месте Григорий Турский пишет еще об одном чудесном случае, когда не знали, как определить, в каком из двух саркофагов похоронен святой епископ Валерий, и поставили на каждый из них по бокалу с фалернским вином. Когда же на одном из саркофагов вино умножилось в объеме и стало переливаться через край, уже никто не сомневался, что именно здесь похоронен св. Валерий (De gloria beatorum confessorum, 84).

Фалернское вино восхваляли не только римские поэты, его образ вошел в мировую, в том числе и русскую литературу. Стоит вспомнить только стихотворение Пушкина «Мальчику», представляющее собой вольный перевод стихотворения Катулла «Ad pincernam suum» («К моему виночерпию»):

Пьяной горечью Фалерна
Чашу мне наполни, мальчик!

Несколько ранее то же самое стихотворение Катулла перевел Антон Дельвиг:

К Диону (1814)

Мальчик, наполни фиал фалернским вином искрометным!
В честь вечно юному Вакху осушим мы дно золотое...

И, конечно же, именно фалернское вино появляется в самом таинственном и самом лирическом русском романе XX века «Мастер и Маргарита». Мессир приказал Азазелло передать Мастеру бутылку вина в подарок и при этом сказать, что это вино древнее, то самое, которое пил Пилат, т.е. фалернское вино.

Цекубское (*vinum Caecubum*) — также вино из Лация. Оно, по-видимому, не уступало фалернскому, так как Гораций писал о нем: «Цекуб [...], достойный кубка понтификов», то есть римских жрецов, совершавших этим вином возлияния богам. А также это вино, которое пьют по великим праздникам:

Carmina III, 28

Что делать мне, как отметить
Праздник Нептуна? Открой, этруск, крепкое цекубское.

И Афиней свидетельствует о благородстве этого вина: «Цекубское вино тоже благородно... его созревание требует многолетней выдержки».

Однако цекубское вино не стало, подобно фалернскому, легендой в последующие века. Объяснение такого стечения обстоятельств приводит тот же Плиний: «Раньше славилось благородное цекубское вино; получали его с лоз, росших у Аминкланского залива в болотистых тополевых рощах. Вина этого теперь нет: и хозяева нерадивы, и места не хватает, а самая большая помеха — это канал, который Нерон хотел сделать судоходным от Байского озера до самой Остии» («Естественная история», XIV, 61).

Альбанское вино (*vinum Albanum*). К третьей категории Плиний относит целый ряд вин Центральной Италии, получивших название «альбанские вина». Происходит оно от одного из древнейших городов Италии Альба-Лонга (Alba Longa), основанного, согласно легенде, сыном Энея Асканием (Вергилий, «Энеида» III, 390). Около 600 года до нашей эры город был разрушен римлянами и перестал существовать, дав свое имя возникшей на его месте усадьбе (praedium Albanum), у подошвы горы Mons Albanus (ныне Монте Каво, около озера Альбано). Плиний пишет: «Третье место занимают разные вина из виноградников Альбаны, по соседству с Римом; они очень сладкие и редко бывают терпкими» («Естественная история», XIV, 64).

Гораций восхваляет альбанское вино, которое он решил подать в честь дня рождения великого покровителя искусств — Мецената:

Оды (пер. А.А. Фета)

Есть полный у меня бочонок превеликий
Девятилетнего альбанского...

К этой же группе Плиний относит и суррентийские вина, то есть вина Суррента (современный Сорренто).

«Суррентийские (лозы, дающие их, нельзя подвязывать к деревьям), особенно полезны для выздоравливающих, так как они легки и обладают целебными свойствами».

В этой же последовательности помещает суррентийское вино и Афиней: «Суррентийское же вино начинает приобретать приятный вкус только после двадцати пяти лет выдержки».

Следующими Плиний называет массик и вина с горы Гавр, о котором упоминает и Афиней («Пир мудрецов», 28f). Гавр (Gaurus) — вулканический горный хребет в Кампании, ныне Monte Gauro.

Античные сосуды для вина



Ритон — сосуд для жертвенных возлияний богам в религиозных обрядах



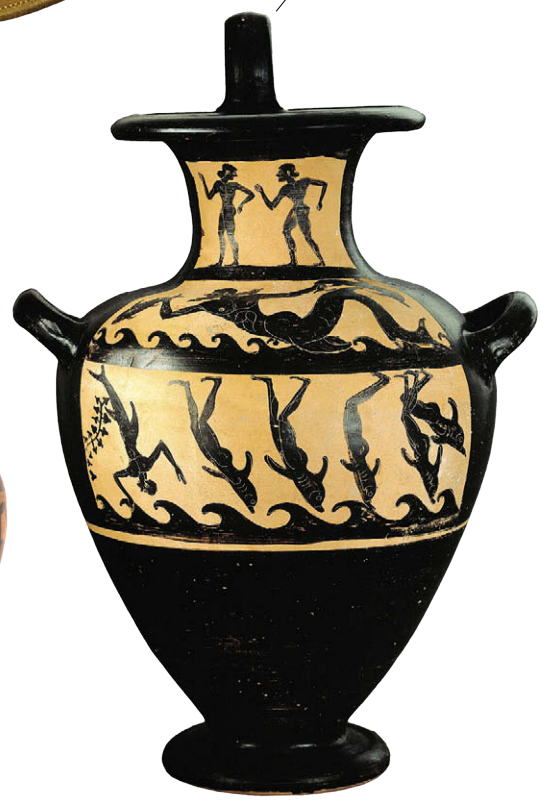
Патера или фиал — сосуд для жертвенных возлияний богам в религиозных обрядах



Пифос — сосуд для сбраживания и хранения вина



«Столовая» амфора — сосуд, в котором вино подавалось на пир



Гидрия — сосуд с водой

Античные сосуды для вина



Кратер — сосуд, в котором вино разводили с водой



Покулум — римский бокал



Канфар — бокал на высокой ножке для питья вина





Килик — двуручная чаша для питья вина



«Транспортировочная» амфора — сосуд, предназначенный для транспортировки и хранения вина



Ойнохойя — сосуд для розлива вина

Массийское вино вдохновило Горация на философские размышления. Он пишет, что и Сократ, и Катон согревали свой высокий дух вином.

Вино придает человеку силы, укрепляет малодушного, вселяет надежду в отчаявшегося, дает отвагу колеблющемуся, чтобы он не страшился гнева царей. Вино располагает к дружескому общению и пробуждает любовь:

Carmina III, 21 (перевод А.А. Фета)

Был Манлий консулом, когда со мной, амфора,
Ты родилась. Теперь чего б ты ни полна:
Веселья ли, вражды ль и буйного задора,
Безумной ли любви, отрадного ли сна,
И на какую б ты ни берегла причину
Массийское вино — в день радости моей
Почнем тебя. Сойди! Так хочется Корвину!
И мягкого вина побольше нам налей.
Хотя премудростью Сократа благочинной
Он славен, но найдешь ценителя ты в нем;
Недаром говорят, что и Катон старинный
Нередко доблести подогревал вином.

Судьба статанских вин дает Плинию повод вспомнить о том, что все в мире преходяще: «Статанские вина из мест, смежных с Фалернской областью, несомненно, занимали когда-то первое место и воочию показали, что для всякой области есть свое время и для всего свой час успеха и час заката».

И, по-видимому, он был прав. Хотя это вино было хорошо известно в древности, о нем очень высоко отзывались и Афиней («Статан принадлежит к числу лучших вин, он похож на фалернское»), и Страбон, в настоящее время даже происхождение его названия установить уже не представляется возможным.

Далее Плиний перечисляет еще четыре вина:

Каленское — из города Калы (Cales, ныне Calvi) в северной Кампании, к северо-западу от Капуи. Афиней отметил: «Каленское вино легкое».

Фунданское — из города Фунды (Fundi, ныне Fondi), приморского города в Лации. Афиней сообщает, что фунданское вино было крепким и питательным.

Велитернское — из города Велитры (Velitrae, ныне Velletri) — город вольсков в южном Лации. Афиней утверждает, что велитернское вино было сладким.

Привернское — из города Приверн (Privernum, ныне Piperno) — город вольсков в Лации. «Такая же [как регийскому вину — 15 лет] выдержка нужна и привернскому, которое суше регийского и совершенно не ударяет в голову» (Афиней).

Мамертинские вина. Плиний пишет, что «четвертое место на общественных угощениях заняли со времени божественного Юлия [то есть Юлия Цезаря] мамертинские вина» («Естественная история», XIV, 66). Название «мамертинское» происходит от прозвища наемников сиракузского правителя Агафокла (умер в 289 году до нашей эры), которых называли «людьми Марса» (от Mamers = Mars — Марс). Около 284 года до нашей эры, после того, как их отряды



Римский амфитеатр Колизей — главное место увеселительных зрелищ. Л. Альма-Тадема. Каракалла и Гета в Колизее, 1909 год



Пастух со стадом. Миниатюра из книги Вергилия «Георгики», V век нашей эры

были распущены, мамертинцы захватили Мессану (современный город Мессина), назвав ее Мамертиной.

Из списка вин Плиния отметим еще Ретийское — любимое вино императора Августа, как об этом сообщает римский историк Светоний («Жизнь двенадцати цезарей», Божественный Август, 77).

Об этом вине отзывался с восторгом также и Вергилий (Георгики II, 95–96). Плиний также упоминает Сигнийское. Сигния (Signia) — город в Лации, к юго-востоку от Рима, ныне Segni. Плиний пишет, что «сигнийское вино обладает исключительной терпкостью». Афиней, кроме тех, о которых речь шла выше, приводит еще целый список италийских вин, сопровождая их краткими характеристиками. Вот некоторые из них:

Анконское. Анкона (*Ancon*) — город в Кампании, ныне Ancona. «Анконское вино очень неплохое, с насыщенным вкусом».

Формианское. Формии (*Formiae*) — город в южном Лации, ныне — Mola di Gaeta. «Формианское похоже на привернское вино: оно, однако, быстрее созревает».

Тарентийское. «Тарентийское вино, как и все вина данного региона, мягкое… некрепкое и сладкое…».

Тибуртинское. Тибур (*Tibur*) — город в Лации, современный итальянский город Tivoli. В Тибуре были виллы поэтов Катулла и Горация, а также императоров Августа и Адриана. «Тибуртинское вино очень тонкое, оно быстро выдыхается; лучше всего его пить, когда оно достигнет десятилетней выдержки, после этого срока оно становится еще лучше».

Трифолийское. Трифолий (*Trifolium*) — гора около Неаполя. «Трифолийское вино созревает медленнее, вкус его более насыщенный, чем у суррентийского».

Регийское. Регий (*Regium*, ныне *Reggio*) — город в Калабрии, бывшая греческая колония, основанная в VIII веке до нашей эры. «Регийское вино обладает более богатым вкусом, чем суррентийское, лучше его пить после пятнадцатилетней выдержки».

Лабиканское. Лабики (*Labici*) — город в Лации. «Лабиканское вино сладкое и насыщенное; оно занимает место между фалернским и альбанским. Пить его можно после десяти лет выдержки».

Ульбанское. Происхождение названия установить не удается. «В Кампании, около города Кумы, производят вино, называемое ульбанским. Это легкое вино можно пить уже после пяти лет выдержки».

Буксентинское. Буксент (*Buxentum*) — город на западном побережье Лукании, ныне Policastro di Busento. «Буксентинское вино похоже на альбанское в том, что касается его кислого вкуса; оно является более крепким и полезным для желудка».

Номентанское. Номент (*Nomentum*) — город в Лации, к северо-востоку от Рима, ныне Mentana. «Номентанское вино созревает быстро, и его можно пить после пяти лет выдержки, оно не очень сладкое и не очень сухое».

Сполетанское. Сполет (*Spoletum*) — город в южной Умбрии, ныне Spoleto. «Сполетанское вино… сладкое, золотистого цвета».

Экванское. Эквы — племя, жившее к востоку от Рима, от Тибура до Тицинского озера. «Экванское вино во многих отношениях близко к суррентийскому».

Баринское. Возможно, имеется в виду город на правом берегу реки Аниен, которая является притоком Тибра, под названием Бария. «Баринское вино некрепкое…».

Кавлинское. Плиний пишет: «возле Капуи — Кавлинское вино». Афиней добавляет: «Благородно также кавлинское вино, которое близко к фалернскому».

Венефран. Вероятно, название вина происходит от города Венафр на границе Самния и Кампании. «Венефранское вино легкое и полезно для желудка».

Эрбуланское. Возможно, происходит не от географического названия, а от прилагательного helvolus — «желтовато-розовый». «Эрбуланское вино первоначально темного цвета, однако через несколько лет становится светлым; оно легкое и обладает изысканным вкусом». У Плиния упоминаются «helvolae uvae» — желтовато-розовые грозди. У Катона — «helvolum vinum» («О сельском хозяйстве», 24; сравни: Колумелла, III, 2). Возможно также, что название этого вина происходит от умбрийского города Hervillum.

Гарофало. Триумф Вакха, 1540 год

На следующем развороте: Ф. Бронников. Гораций, читающий свои Сатиры Меценату, 1863 год

Сохранилось описание и многих других вин, среди которых отметим сабинское, которое было







вином для бедных, его разливали в дешевых римских тавернах в свинцовые чаши. Оно противопоставлялось римским gran cru, как это видно из строк Горация, в которых он, приглашая к себе своего богатого друга, чтобы подчеркнуть свою бедность, говорит, что у него есть лишь сабинское вино:

Оды, I, 20 (пер. И.П. Крешева)

Простого выпьешь ты вина
Сабинских лоз из кружки бедной...
Ты у себя в чертогах пей
Сок виноградников Калена,
А в чаше не кипят моей,
Ни Формий, ни Фалерна пена.

Следует отметить, что уже в Римской империи начали создаваться особые ароматизированные вина, которые в отдаленном будущем превратятся в современные ликеры и итальянские амаро.

Это вино, смешанное с медом (mulsum). Данный сорт вина упоминается у Плавта в комедии «Перс» («Ты мед смешай и овощи готовь» — перевод А. Артюшкова), в трактате Цицерона «Об ораторе» («Граний посоветовал ему сейчас же по приходе домой выпить холодного вина с медом» — II, 70) и в поэме римского врача Серена Саммоника «Медицинские предписания» (глава 49). Было также в ходу у римлян перебродившее густое вино (defrutum). Оно упоминается в комедии Плавта «Псевдол» («Медом, морсом, винным соком брызжет, всякой пряностью» — перевод А. Артюшкова), у Катона Старшего («О сельском хозяйстве», 23), у Варрона («О сельском хозяйстве», I, 60), у Колумеллы («О сельском хозяйстве», XII, 21; XII, 44; XII, 48), у Палладия Рутилия (О сельском хозяйстве, XI, 8). О вине, смешанном с медом, пишет и Петроний, рассказывая о пире Трималхиона: «Трималхион дал разрешение всем, кто хочет, требовать еще медового вина» («Сатирикон», XXXIV).

Палладий Рутилий упоминает также выпаренное на одну треть вино, которое называется *caroenum*, и выпаренное на две трети вино, называемое *sapa*.

Апиций приводит рецепты различных вин с пряностями (Книга I «Прилежный повар», 1–4):

Необычное вино с пряностями: налей в медный чан шесть секстариев меда и два секстария вина, подогревай на медленном огне, постоянно помешивая палкой. Когда начнет закипать, осади, попрыскав сверху вином, сними с огня и дай остыть. Когда остынет,



Сцены пира этрусков из «Гробницы леопардов», V век до нашей эры

снова поставь на огонь. Повтори это во второй и третий раз. Затем поставь остывать и на следующий день сними пену. Добавь четыре унции молотого перца, три скрупула мастики, по драхме нардовых или лавровых листьев и шафрана, пять драхм жареных финиковых косточек, предварительно истолченных и вымоченных в вине, чтобы они стали более мягкими. Образовавшуюся смесь залей восемнадцатью секстариями легкого вина. После этого, чтобы очистить смесь, добавь уголь.

Вино с медом, которое можно брать в дорогу: перетри перец со снятым медом и налей в сосуд для пряного вина. Когда возникнет необходимость, смешай этот мед с вином.



1 СЕКСТАРИЙ — римская мера объема, около 0,55 л

1 ДРАХМА — римская мера веса, около 3,4 г

1 СКРУПУЛ — римская мера веса, около 1,1 г

1 УНЦИЯ — римская мера веса, около 27,3 г

Римский абсент. Чтобы приготовить римский абсент, следуй рецепту для пряного камерийского вина, в особенности в том случае, если полыни не хватает. Полынь можно заменить унцией очищенной понтийской полыни, которую следует истолочь с фиванским фиником, тремя скрупулами мастики и листьев, шестью скрупулами коста, тремя скрупулами шафрана, восемнадцатью секстариями вина. Не надо добавлять уголь, чтобы избавиться от горечи.

Розовое и фиалковое вино. Возьми розы и удали у лепестков белые кончики, нанижи на льняную нить и на семь дней замочи в вине. Через семь дней достань их из вина и снова замочи в этом вине свежие розовые лепестки. По прошествии семи дней повтори все в третий раз. Затем процеди вино. Перед тем как пить, чтобы завершить приготовление розового вина, добавь меда. Следи за тем, чтобы в вино попали только самые лучшие, свежие и сухие лепестки. Точно так же из фиалок получается фиалковое вино, и его следует смешивать с медом.

Розовое вино без роз. Наполни корзинку из пальмовых ветвей зелеными листьями цитрона и опусти в бочку с незабродившим суслом, а через сорок дней достань. Как потребуется, добавляй мед и используй вместо розового вина.

Людям низших классов и солдатам часто приходилось довольствоваться не вином, а неким подобием вина — это были posca, смесь уксуса (кислого вина) с водой, либо lora, жидкий слабенький напиток, полученный вымачиванием отжатой виноградной кожицы и стеблей в воде, а затем сбраживанием этого настоя. Солдаты, распявшие Христа, возможно, дали Ему губку, смоченную поской или лорой из своего пайка. Об этом напитке упоминает Катон Старший: «Свежие виноградные выжимки ежедневно просевай через сетку или через приготовленное для этого решето. Набей ими [...] осмоленный винный чан. Будет лора, чтобы пить рабам» (De agri cultura, 25).

История Римской империи подходила к своему закату. Варварский мир, стоявший у северо-восточных границ империи, с каждым годом набирал силу, и уже скоро римские легионы и крепостные валы не смогут удержать мощь новых вторжений.

Римляне, вспоминая строки Горация, обращенные им к своей возлюбленной Левконое, за чашей вина всматривались в свое будущее:

Carmina I, 11 (пер. В. Брюсова)

Нет, не надо гадать (ведать грешно) много ли, мало ли
Нам, Левконоя, ждать смертного дня и в Вавилонские
Тайны чисел вникать! Легче всегда — то, что придет, терпеть.
Много ль зим нам еще Юпитер дал, эта ль последняя,
Та, что бьется теперь тщетной волной моря Тирренского
В груди скал? Мудрой будь: вина цеди, краткому времени
Долгих грез не сули. Мы говорим: — мчатся мгновения
Жизни! День уловляй и берегись — веровать будущим.

Римская кулинария ушла в прошлое вместе с крушением Римской империи. Но вторгшиеся в Италию остготы, которые первыми из германских народов создали на ее территории свое королевство, сохранили наследие высокой римской кулинарии. Об этом — в следующей главе.


caldar
boca
le.
casse có piatti et mantili bia
nchi



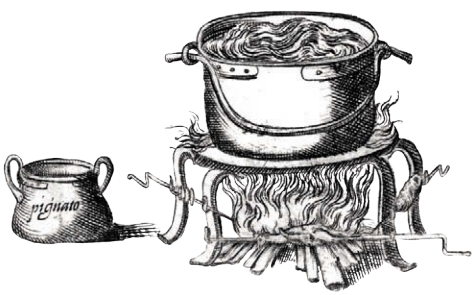
II

Глава вторая

«Мрачное» Средневековье

Великое переселение народов, достигшее апогея в V веке нашей эры, не только сокрушило Западную Римскую империю, изменив политическую карту Европы, но и привело к упадку античной цивилизации. Единственной структурой, которая в раннем Средневековье смогла стать хранительницей греко-римской культуры, античных ремесел и сельского хозяйства, была Католическая Церковь. Кафедральные соборы и аббатства стали создателями большинства величайших виноградников современной Европы. В аббатствах формировались рецепты лучших сортов пива. И большинство ныне производимых элитных сортов сыра также имеют «монашеское» происхождение.

Вследствие Великого переселения народов произошло слияние двух культур, прежде враждебных и противостоявших друг другу, — романской и германской. Культуры эти казались несовместимыми даже с гастрономической точки зрения. Если представители романской культуры считали хлеб, вино и оливковое масло символом и основой городской и земледельческой цивилизации, то для германцев основным источником ресурсов были охота, скотоводство и собирательство, поэтому основой их гастрономической культуры были мясо, пиво и сливочное масло. Это различие в образе питания стало символом противостояния двух миров. Но после того как германские народы прочно утвердились на территории бывшей Римской империи, они попытались освоить гастрономическую культуру побежденных ими римлян. Римская гастрономическая культура распространилась среди варваров



На кухне. Гравюра из книги Бартоломео Скаппи «Opera dell'arte del cucinare». Венеция, 1605 год

из-за престижа, которым она обладала, а также благодаря христианству, стремительно набиравшему силу в эпоху раннего Средневековья. Само христианство, зародившееся в средиземноморском культурном пространстве, приняло в качестве сакральных символов именно хлеб, вино и оливковое масло, которые сделались материей важнейших христианских таинств: евхаристии и елеопомазания (соборования).

В результате синтеза романского и германского начал основными составляющими новой гастрономической культуры уже в раннем Средневековье становятся хлеб, вино и мясо (в особенности свинина, игравшая первоначально главную роль для жителей лесов). Уже Венанций Фортунат — «последний поэт Античности», уроженец Италии, переселившийся во Франкское королевство Меровингов, — объединяет вино и мясо, а не вино и хлеб, как основу человеческой жизни. В стихотворном послании к своему покровителю мажордому Франкского королевства Австразии Фортунат объединяет вино (vinum) и пищу (cibus), под которой понимается говядина (bubula):



Венанций Фортунат (*Venantius Fortunatus*) — итальянский поэт и епископ (около 530–610). Получил классическое образование в Равенне, а затем уехал из Италии во Франкское королевство, где стал придворным поэтом короля Сигиберта I. Воспевая королей, графов и знатных дам, он приобрел почетное положение, а в конце жизни стал епископом Пиктавии (современный французский город Пуатье). Узы дружбы связали его с женой короля Хлотаря I Радегундой и ее духовной дочерью Агнессой, которые приняли монашество. Он часто бывал у них в гостях, а они готовили для него замечательные обеды и ужины, которые он затем описывал в стихах. Жизнь и творчество Венанция Фортуната представляли собой попытку сочетать христианскую религию и утонченность вкусов римской цивилизации.

Письмо к другу. Patrologia Latina, t. 88, 234

Нектар, вина, пища, одежда, учение, богатство.
Ты ущедрил меня дарами, о Гогон, изобильно.
Ты сладкоречивый Цицерон, ты наш Апиций
Тут насыщаешь словами, там — пищей.

Предписанное Церковью чередование пищи «скоромной» и «постной» также способствовало смешению гастрономических традиций и чередованию разной пищи (мяса и рыбы, сливочного и оливкового масла).

Римские императоры уже с III века нашей эры начали выбирать для своей резиденции другие города империи. А после переноса столицы в 330 году Константином I в греческий город Византий, расположенный на границе Европы и Азии, который был назван им Константинополем, императоры окончательно покинули Рим. После раздела империи на Западную и Восточную



Равенна. Раннехристианский баптистерий, V век



Купол баптистерия с мозаикой, изображающей сцену Крещения Христа

резиденцией императоров Западной Римской империи стала Равенна. Некоторые из них выбирали в качестве своей резиденции германский Трир (римское название Augusta Treverorum), а затем и Арелат (современный французский город Арль). В 493 году Италия была завоевана остготами под предводительством Теодориха, и столицей их королевства по уже сложившейся традиции стала Равенна. Несмотря на то, что религией остготов было арианство, король Теодорих не только проводил толерантную политику в отношении Католической Церкви, но прилагал все усилия для сохранения культуры и памятников Древнего Рима. При его дворе в разное время занимали пост главы администрации короля (magister officiorum) два самых выдающихся эрудита эпохи, представлявших

элиту римского общества: Боэций, которого потомки назвали «последний римлянин», и Кассиодор. Боэций при не совсем ясных обстоятельствах был обвинен в заговоре и в тюрьме написал самое свое знаменитое сочинение «Philosophiae consolatio» («Утешение философией»), а сенатор Кассиодор остался верен Теодориху и его преемникам до конца, покинув занимаемый им пост после завоевания Италии византийским императором Юстинианом I.

В собрании писем Кассиодора есть два, в которых он пишет о поставках вина, сыра и рыбы для королевского стола. В одном из них Кассиодор упоминает о веронском вине под названием «ацинатиций», изготавливаемом из подвяленного винограда. В этом письме Кассиодор дает указания о закупке упомянутого вина для короля Теодориха и обосновывает свой выбор тем, что оно наиболее соответствует королевскому столу. Так как король лицо не частное, а публичное, то перед своими подданными и послами других государств он должен являть удивительные блюда и вина. Кассиодор считает, что пурпурный цвет этого вина напоминает о царском достоинстве:



Кассиодор (*Cassiodorus*) (около 490 — между 585–590) — государственный деятель, писатель и историк. Кассиодор сыграл выдающуюся роль в сохранении и передаче последующим поколениям античной образованности в эпоху начавшегося упадка культуры. Он даже пытался создать в Риме некую высшую школу, прообраз будущих университетов. Он был приверженцем политики Теодориха по объединению римлян и готов, и этой задаче были посвящены его исторические и политические сочинения. Одним из таких сочинений Кассиодора является книга «Variae» («Разное») — сборник актов и писем, зачастую составленных по распоряжению короля Теодориха. Эти документы представляют собой образец изысканного административного и дипломатического стиля, оказавшего огромное влияние на эпистолографию эпохи Возрождения.



Variae, XII, 4

> *«Сладость [этого вина] неизреченной приятностью ощущается: вяжущий вкус неслыханной крепостью усиливается: прикосновение к нему густотой поражает, так что его можно назвать или жидкой плотью, или съедобным напитком».*

Далее Кассиодор переходит к описанию процесса его приготовления, который отличается от процесса приготовления других вин. Только зимой, в декабре, после нескольких месяцев хранения, виноград поступает в давильный чан:

Variae, XII, 4

> *«Осенью собранный, виноград подвешивается на перголах в домах [...], сморщивается, а не наливается соком, стареет: тогда, от вредной влаги освобождаясь, большую сладость приобретает. Выдерживается до декабря, когда в зимнее время вдруг новым соком наливается».*

О ретийском вине, как об одном из лучших италийских вин, писал еще Страбон: «Область ретов простирается до части Италии, расположенной над Вероной и Комом. Ретийское вино, как кажется, не уступающее прославленным сортам вин италийских областей, производится у подошвы Ретийских Альп» («География», IV, VI, 8). Как мы уже писали в первой главе, Светоний свидетельствовал, что император Август «больше всего любил ретийское вино» («Жизнь двенадцати цезарей», Божественный Август, 77). И Вергилий

Кассиодор и король Теодорих. Миниатюра из манускрипта XIV века



Речото делла Вальполичелла (*Recioto della Valpolicella*) — сладкое красное вино из области Вальполичелла в регионе Верона, имеющее статус DOCG. Урожай с лоз собирают вручную в начале октября, в период оптимальной зрелости винограда. Гроздья раскладывают в больших проветриваемых помещениях для подсушивания на пять-шесть месяцев. За это время ягоды теряют до 97% воды, и в них значительно возрастает концентрация сахара. Вино выдерживается три года в бочках из французского дуба. Это яркое красивое вино темно-гранатового цвета, с очень сложным и богатым букетом. Потенциал его выдержки в бутылке составляет 15–20 лет. Рекомендуется подавать при температуре 14–16 ^{0}C к голубым и выдержанным сырам, к десертам, а также в качестве дижестива.

Амароне делла Вальполичелла (*Amarone della Valpolicella*) — сухое вино, которое производится по той же технологии подсушивания, что и речото. В более холодные годы производители случайно получали сухое вино, которое изначально считалось браком, и до 1950-х годов амароне в промышленных объемах не производилось. Но со временем спрос на сухое вино амароне стал расти, и в 2010 году это вино получило статус DOCG.





Анфим (*Anthimus*) — византийский врач, работавший при дворе остготского короля Теодориха. Византийский историк Малх Филадельфиец сообщает, что Анфим был изгнан из Константинополя за шпионаж в пользу готов, так как сообщал готам о том, что происходит в Константинополе. Анфим известен своим диетологическим трактатом «De observatione ciborum» («О режиме питания»).

с восторгом отзывался об этом вине («Георгики», II, 95).

Наследником этого вина является современное знаменитое сладкое красное итальянское вино речото, а также родственное ему сухое вино амароне.

Во втором письме, адресованном Анастасию, канцлеру Брутии (современная Калабрия), говорится о поставках к королевскому столу сыра. О сырах более подробно речь пойдет в 10-й главе.

При дворе Теодориха работал еще один интеллектуал — греческий врач Анфим, автор сочинения по гастрономии и диетологии «De observatione ciborum» («О режиме питания»). В этой книге мы впервые встречаем рассуждения о новом «варварском» продукте — сале (lardum), который впослед-



Торговцы фруктами и зерном. Миниатюра из манускрипта XV века «О сфере»

ствии прочно вошел в европейскую кулинарию, а в кухне некоторых европейских народов стал даже культовым:

«Что касается сырого сала, который имеют обыкновение есть франки, то я хотел бы знать, кто указал им на это снадобье, которое делает излишними все прочие лекарства. Они едят его сырым, ибо оно очень полезно и является причиной их хорошего здоровья. Оно действует на их внутренности как хорошее лекарство, и если у них есть какие-нибудь недуги кишечника, оно исцеляет их» («О режиме питания», 14).

Дальнейшая история Италии в VI–IX веках складывалась драматично. В 535 году на Сицилии высадились византийские войска под командованием Велизария, полководца византийского императора Юстиниана I, мечтавшего воссоздать Римскую империю под своим скипетром. В ходе почти двадцатилетней кровопролитной войны Остготское королевство было разгромлено, и в Италии был создан Равеннский экзархат, во главе которого стоял экзарх — наместник византийского императора. Однако вскоре, спустя всего

лишь пятнадцать лет, в 569 году, в Италию началось вторжение германского племени лангобардов, которые обосновались в северных и центральных частях страны, образовав Лангобардское королевство и два герцогства — Сполетское и Беневентское. Византия, все более терявшая свое былое экономическое могущество и увязшая в войнах на восточных границах империи, не могла стать защитницей Италии. Римским папам пришлось обращаться за помощью к франкским королям. Союз римских пап с франкскими королями привел к тому, что Карл Великий восстановил империю на Западе и на Рождество 800 года был коронован Римским Папой Львом III императорской короной.

Сообщения о гастрономии Италии в эпоху раннего Средневековья очень скудны. Упоминания о сельском хозяйстве, в том числе виноградниках, встречаются в письмах самого талантливого Римского Папы этой эпохи — Григория I, который был не только плодовитым писателем, но и самым что ни на есть «крепким хозяйственником», поставившим на высокий уровень экономику папских владений — Патримония св. Петра. Интересно отметить, что в одном из своих писем он упоминает принадлежащие Патримонию св. Петра виноградники in civitatem Lilybetanum (город Лилибей, современная Марсала) на Сицилии. Этот город — родина знаменитого итальянского красного сладкого вина марсала.



Марсала (*Marsala*) — крепленое десертное вино, крепость 17–18%. Известность марсала приобрела в 1773 году, когда английский купец Джон Вудхауз, оказавшись волею случая в Марсале, «открыл» это вино и способствовал его популярности в Великобритании. После 1800 года, когда марсала была в больших количествах завезена в Англию на кораблях адмирала Нельсона, который о ней восторженно отзывался, она стала очень модным вином в Англии. А после победы англичан в Трафальгарском сражении 1805 года они даже стали называть марсалу «вином победы». Марсала широко используется в современной итальянской кулинарии для приготовления десертов, в том числе знаменитых тирамису, сабайона и других.

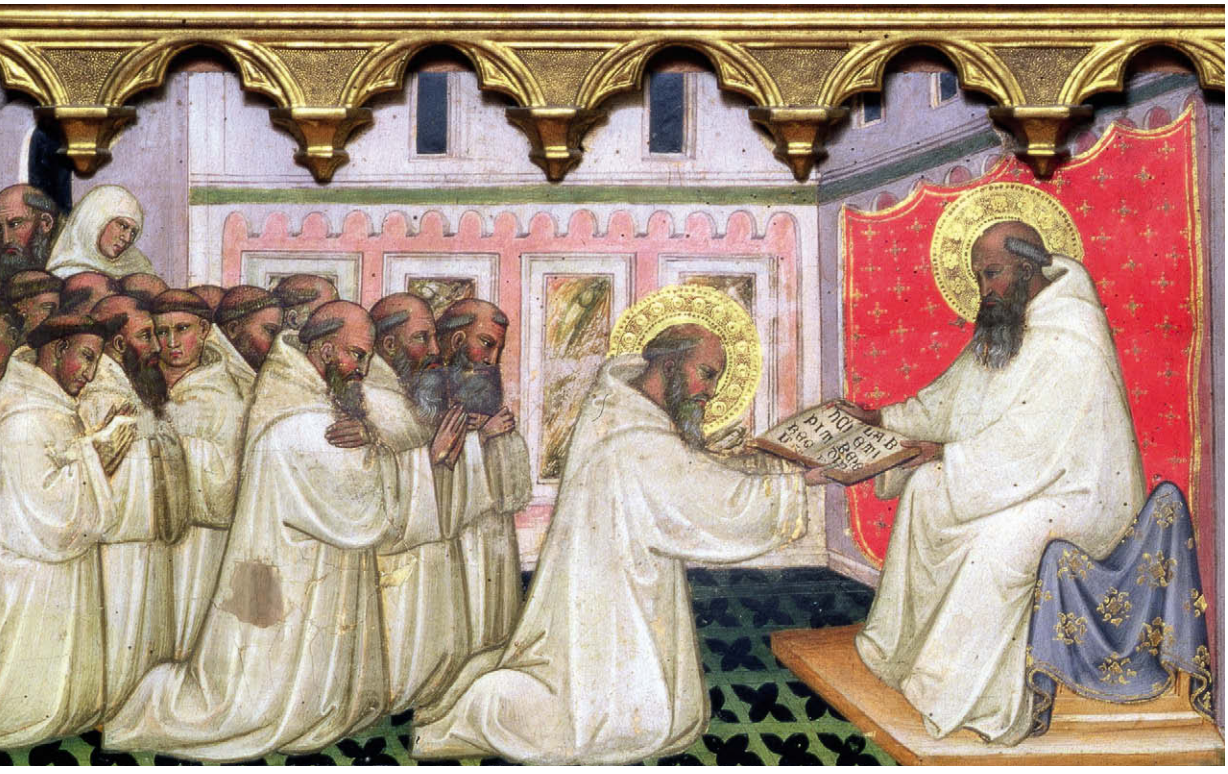
Интересно, что в Средние века в развитии виноделия огромную роль сыграли монахи. По-видимому, решающее значение в том, что монахи стали лучшими виноделами, имел «Устав» основателя западного монашества — итальянца Бенедикта из города Нурсии, имя которого получил древнейший орден Католической Церкви — Бенедиктинский орден. Бенедикт основал аббатство Монте-Кассино, сохранившееся и по сей день. Оно стало образцом для других бенедиктинских аббатств. «Устав» св. Бенедикта не делал акцент на аскетизме (как это было на Востоке), но вменял монахам в обязанность физический и интеллек-

туальный труд (в том числе переписку книг). А на развитие виноделия оказала влияние следующая «сакральная» фраза:

Устав святого Бенедикта, 40

> *«Каждому дан свой дар от Бога, одному тот, другому этот. Поэтому мы с известной опаской определяем, сколько кому следует есть и пить. Тем не менее… мы считаем, что гемины вина в день довольно для каждого».*

Вокруг объема этой загадочной «гемины вина», которую полагалось ежедневно выпивать монаху, развернулись оживленные дискуссии комментаторов, которые продолжались не только на протяжении Средних веков, но и в Новое время. Гемина (лат. hemina — дословно «*половина [кружки]*») являлась мерой жидкостей в Древнем Риме. Но так как в «эпоху темных веков» трансляция римского культурного наследия в значительной степени пресеклась, аутентичный смысл многих понятий был утрачен. Французский монах Смарагд (IX век), комментируя «Устав Бенедикта» писал, что «гемина равна 1 либре (фунту), то есть ½ секстария»



Турино Ванни. Святой Бенедикт вручает «Устав» монахам в Монте-Кассино, конец XIV — начало XV века



(около 270 мл). Напротив, согласно практике бенедиктинского аббатства Св. Мавра (Сен-Мор-де-Фоссе) (VII век) гемина составляла 35 унций, то есть чуть больше 1 литра: в доказательство своей правоты монахи даже показывали медный сосуд, якобы данный св. Бенедиктом своему ученику св. Мавру, основателю их аббатства. Монахи же из аббатства Монте-Кассино в своих комментариях к «Уставу Бенедикта» утверждали, что гемина «намного превышает то, что достаточно для утоления обычных потребностей



Папа Римский Лев III коронует императорской короной Карла Великого. Иллюстрация из манускрипта «Хроника императоров», XV век

одного монаха». В спор о гемине, согласно свидетельству Хильдемара (IX век), аббата монастыря Сан-Пьетро-аль-Монте в Чивате в Ломбардии (в 45 км к северо-востоку от Милана), в свое время вынужден был вмешаться сам император Карл Великий, по-видимому, чтобы умерить аппетиты монахов. Чтобы узнать доподлинно, чему равна гемина, он направил послов в Беневентское



Бенедиктинское аббатство Сан-Пьетро-ин-Валле, X–XII века. Вальнерина, Умбрия

герцогство, где находилось главное аббатство бенедиктинцев — Монте-Кассино — и там была найдена древняя гемина, после чего согласно этой гемине определяли «винный паек» монахов-бенедиктинцев во Франции.

Не продолжая далее эту интересную и весьма содержательную дискуссию, можно согласиться с оценкой гемины современными исследователями в объеме от 0,5 до 1 литра. Такой объем вина было положено выпивать монаху в день. Чем больше появлялось бенедиктинских аббатств и чем больше в них становилось монахов, тем больше возрастала потребность в вине, тем больше появлялось виноградников и тем больше совершенствовалась технология изготовления вина.

Вино наряду с хлебом стало одной из главных забот эконома аббатства, следившего также за пополнением винного погреба и хранением вина. Первая задача прибывшего в монастырь визитатора (так в монашеских орденах называется ревизор) — проверить, достаточные ли там запасы вина. Визитатор был вполне удовлетворен, если в своем отчете об инспектировании аббатства он мог написать: «У них есть запасы вина до следующего урожая».



Средневековая Генуя держала в своих руках торговлю на Черном море, имея крепости в Крыму. Генуэзская крепость в Судаке, XIV–XV века

Кулинарные книги итальянского Средневековья

Италия на протяжении всего Средневековья и даже позднее, вплоть до объединения страны, произошедшего в 1870 году, представляла собой конгломерат различных государственных образований: Северная Италия входила в состав Священной Римской империи во главе с германскими императорами, в центре располагалось Церковное государство — светское владение римских пап, а на юге — созданное норманнами Сицилийское королевство со столицей в Неаполе, вначале находившееся в вассальной зависимости от римских пап. Идиллический союз между империей и папством в Каролингскую и Оттоновскую эпохи, не считая отдельных инцидентов, вскоре, формально из-за вопроса об инвеституре (юридический акт введения вассала во владение феодом), перерос в открытое противостояние, а затем и в вооруженную борьбу. В феодальном средневековом обществе епископы и аббаты также были феодалами, и вопрос о том, кто имеет право назначать епископов и аббатов:



светская или церковная власть, — приобрел большое значение. Италия разделилась на гвельфов (сторонников папы) и гибеллинов (сторонников императора). А происходивший на этом фоне процесс возникновения самоуправления городов, начавшийся уже в X веке, привел к образованию городских республик; некоторые из них, такие как Венеция, Генуя и Флоренция, вскоре стали одними из самых могущественных государств Европы. Вино в Италии производиться не переставало, однако итальянские виноделы даже



Венеция. Дж. Беллини. Процессия на площади св. Марка, 1496 год

в цистерцианских аббатствах не продвинулись так далеко вперед в технологии производства вина, как их французские собратья.

Забавную историю о том, как благодаря итальянскому гастрономическому искусству был спасен архиепископ Медиолана (современный город Милан) Ариберт, рассказывает историк Ландульф Медиоланский. Во время конфликта



Ф. Хайес (1791–1882). Жажда крестоносцев у стен Иерусалима

Ариберта, задумавшего образовать из Миланской области самостоятельное «владение святого Амвросия» (святой Амвросий считался небесным покровителем города) по образцу папского патримония святого Петра, с императором Конрадом II в 1037 году, он был арестован по приказу императора. Охраняли его, как пишет историк, «псы дворцовые и жестокие тевтоны». И тогда у аббатисы монастыря Св. Сикста в Пьяченце созрел смелый план, как спасти арестованного. Она приказала доставить туда, где содержался архиепископ, «двадцать повозок с различными видами мяса и десять повозок с разными винами и многими различными фруктами» и, когда стражники напьются, незаметно вывести архиепископа. Таким образом, благодаря замечательному итальянскому гастрономическому искусству, Ариберт был освобожден из заключения, которому его подвергли «жестокие тевтоны» (Landulfus Mediolanensis, «Historia Mediolanensis» // PL t. 147, col. 875).

К началу XIII века Италия после долгого периода темных веков вновь становится хозяином Средиземноморья. Но теперь, в отличие от античного Рима, эту роль поделили между собой отдельные



Замок крестоносцев Колосси, Кипр

независимые друг от друга окрепшие итальянские города-государства, лидирующее положение среди которых прочно заняли Венеция и соперничавшая с ней Генуя. Эти города-государства стали мостом между богатством товаров Востока и деньгами Северной Европы.



Сбор винограда. Иллюстрация из книги Homo Faber

Во многом могущество Венеции выросло благодаря Крестовым походам, так как предводители крестоносцев нуждались в морском транспорте для перевозки своих войск в Палестину, в кредитах для оплаты жалованья солдат, в провизии и, конечно же, в вине. Рядовые крестоносцы, проходя через Италию и Грецию, открывали для себя такие неизвестные на севере качества вина, как сладость и высокая крепость, так как южные импортные вина были доступны лишь герцогам и королям. Южное и Восточное Средиземноморье было в значительной степени под мусульманским контролем,



Крестовые походы. Французский король Людовик IX с войском готовится к отплытию. Миниатюра из манускрипта «Большие французские хроники»

поэтому вино там было запрещено, однако оставшиеся там христиане и евреи имели возможность производить и продавать вино.

XIII век для Европы, в том числе и для Италии, становится эпохой подъема и творческого созидания. Это эпоха появления университетов, роста городов, активной торговли и расцвета ремесел. В Италии уже в это время появляются кулинарные книги, древнейшей из которых является книга «Liber de coquina» («Книга о кухне»), которая была написана на латинском языке неизвестным автором, предположительно в Неаполе в конце XIII или начале XIV века. С тех пор кулинарные книги в Италии уже никогда не теряли популярности.

«Liber de coquina» начинается с разговора об овощах. Сначала автор говорит о капусте, затем о зелени (петрушка, укроп, шпинат), затем о приготовлении гороха, чечевицы, фасоли. Такое начало выглядит несколько неожиданным, потому что в Средние века гастрономическим символом власти правящего сословия было мясо, а кулинарная книга предназначалась совсем не для крестьян.

Но в Средние века и власть имущим приходилось соблюдать пост. Поэтому «Liber de coquina» говорит о «зеленой капусте императорского стола».

Средневековая культура была весьма внимательна к сословным различиям: употребление той или иной пищи являлось важной характеристикой принадлежности к соответствующему сословию. Несмотря на то, что овощи были атрибутом кухни бедняков, а мясо — аристократического сословия, эти «деревенские» продукты могли как бы «искусственно облагораживаться». В тот момент, когда чесноком шпигуют жареного гусенка, деревенская природа чеснока меняется. Также и «Liber de coquina» в рецепте «нежной капусты для господ» уточняет, что капусту следует подавать как гарнир к мясу. Особенно облагораживают «деревенские блюда» специи (шафран, черный перец, корица, гвоздика и др.) наличие которых, вследствие их необычайно высокой цены в то время, сразу переносит читателя в мир социального благополучия.

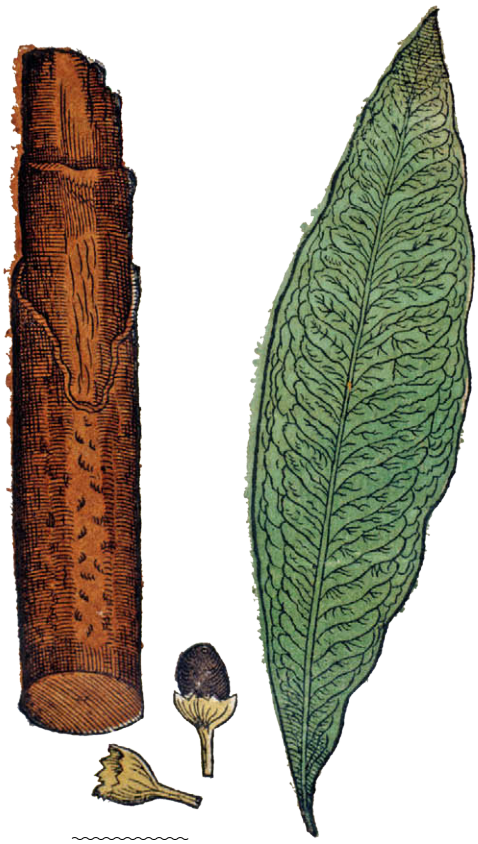
В «Liber de coquina» собраны рецепты почти из всех областей Италии и даже других стран: например, зелень ad usum Angliae (по обычаю Англии) или ad usum Franciae (по обычаю Франции). Здесь есть капуста ad usum Romanorum (по римскому обычаю), укроп ad usum Campaniae (по обычаю Кампании), генуэзская tria (средневековая паста, смотри главу 7), пармский пирог (torta parmesana) и compositum lumbardicum, то есть горчица по-ломбардски. Эта книга, благодаря тому, что она была написана на латинском языке, то есть языке, на котором говорил и писал весь образованный мир того времени, получила распространение и за Альпами — во Франции и Германии.

Специи

В Средние века особое значение приобрели специи. Русское слово «специи» происходит от латинского слова «species» (вид). Большинство из средневековых приправ уже использовались в кулинарии Римской империи. Мы говорили об этом, рассматривая кулинарную книгу «De re coquinaria» Апиция, где перечисляются специи, используемые для соусов и приготовления различных блюд: длинный перец, черный перец, гвоздика и кассия. Однако вследствие общей деградации культуры в эпоху раннего Средневековья европейцы забыли древние кулинарные рецепты, а многие пряности просто невозможно было достать. Европейцы заново открыли искусство приправлять пищу специями благодаря знакомству с Арабским Востоком. И в немалой степени это произошло

из-за Крестовых походов, во время которых европейцы открыли новые для себя сельскохозяйственные культуры и продукты. Родиной большинства специй была Индия: их переправляли в страны Средиземноморья арабские торговцы. По аравийским пустыням шли караваны верблюдов, навьюченных благоуханным драгоценным грузом, который затем перегружали на корабли и доставляли в Италию, где продавали по невероятно высоким ценам. Поэтому уже в Средние века европейских капитанов вдохновляла мечта найти морской путь в Индию, и вскоре эта мечта привела их к открытию новых стран и континентов.

Специи в Средние века превратились в некие культовые вещи. Кроме использования в пище, их преподносили в качестве подарков, их коллекционировали так же, как в наше время коллекционируют вина. Специи были символами статуса правящего класса, эмблемами власти и богатства, которые демонстрировались на пирах, а затем потреблялись. Чем сильнее перец обжигал нёбо гостей, тем большее уважение они испытывали к хозяину дома. Также следует иметь в виду, что уже в Средние века было известно, что многие специи являются афродизиаками, поэтому столь большое внимание, уделяемое им в кулинарии, не ограничивалось лишь приданием более изысканного вкуса блюдам.



Корица. Гравюра из книги Пьетро Андреа Маттиоли «Травник». Франкфурт, 1590 год

Посмотрим, какие специи использовались в средневековой итальянской кулинарии, для этого обратимся к книге «Liber de coquina».

Имбирь (*zingiber*) — многолетнее травянистое растение. Используется его корень, по своей форме напоминающей рога. Его название на санскритском языке означает «рогатый». Родина имбиря — Юго-Восточная Азия и Западная Индия. Имбирь был известен в античности, и о нем писали Диоскорид и Плиний Старший. Имбирь пробуждает аппетит, возвращает молодость и усиливает сексуальное влечение.

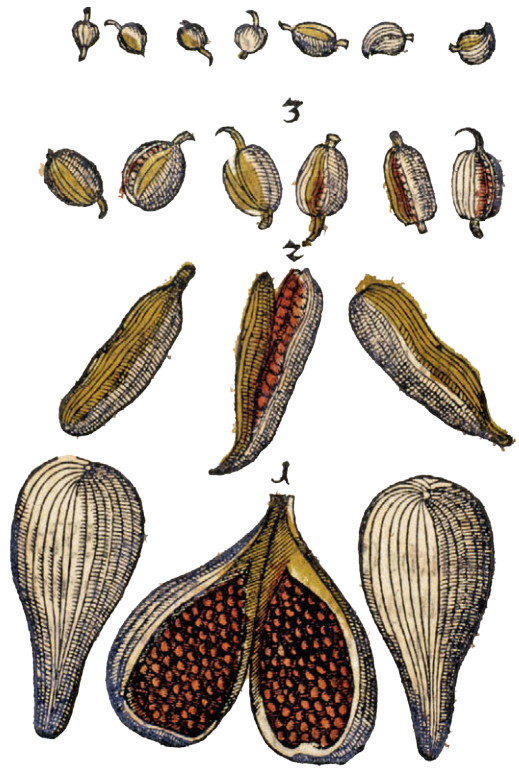
Специи и плоды. Рисунки из книги Пьетро Андреа Маттиоли «Комментарии к Диоскориду». Венеция, 1554 год



В «Liber de coquina» упоминается в качестве составной части горчицы с пряностями (книга 5, рецепт 14).

Корица (*cinnamon*) — высушенная кора вечнозеленого дерева коричник цейлонский. Европейцы познакомились с корицей еще во времена Александра Македонского. Упоминается как очень ценная специя у Апиция. «Liber de coquina» предлагает использовать корицу в качестве приправы к мясу кабана (книга 2, рецепт 44).

Гвоздика (*gariofillum*). Первым из европейцев ее описал Плиний Старший. Родина гвоздики — Молуккские острова. Упоминается в «Liber de coquina» в качестве приправы к мясу кабана (книга 2, рецепт 44) и в качестве составной части горчицы с пряностями (книга 5, рецепт 14).



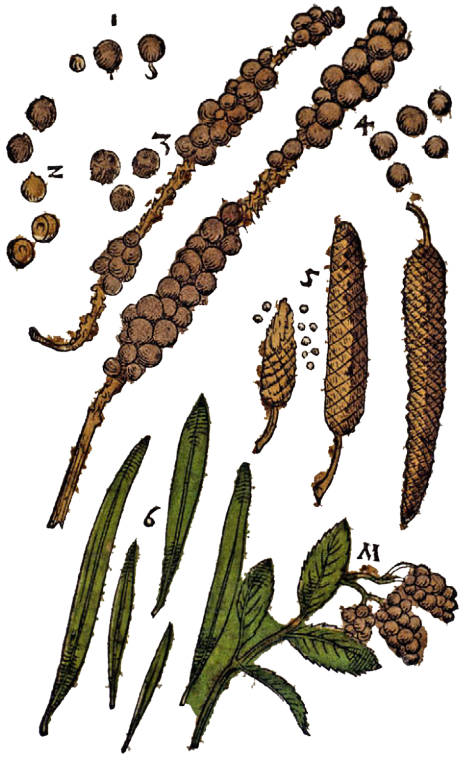
Кардамон

Кардамон (*cardamonum*), или мелегветский перец (piper meleguetum) — травянистое растение семейства имбирных. Это пикантная ароматическая пряность родом из Индии, растет на Малабарском побережье страны (современный штат Керала), отличается крайне жгучим вкусом и острым ароматом. Упоминается в «Liber de coquina» в качестве составной части горчицы с пряностями (книга 5, рецепт 14).

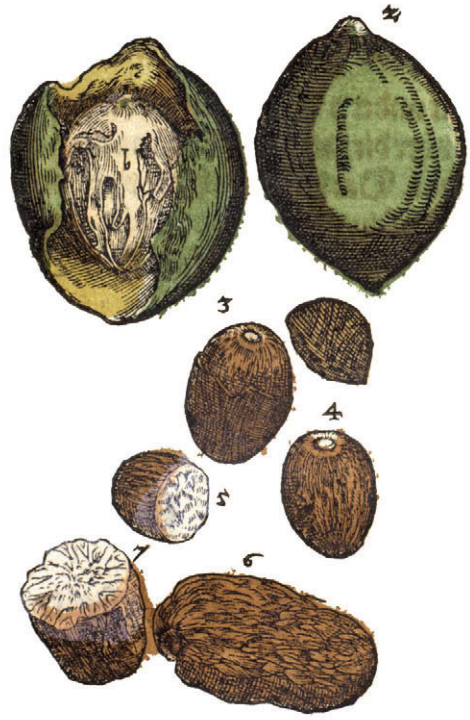
Черный перец (*piper nigrum*) — высушенные недозрелые плоды тропического многолетнего кустарника. Название происходит от санскритского «pippali», древнейшее упоминание о нем содержится в древнеиндийских медицинских текстах «Аюрведы». Европейцы познакомились с ним во время походов Александра Македонского. Первое описание перца в европейской литературе содержится у древнегреческого ученого Теофраста («История растений», IX, 20). Упоминается в «Liber de coquina» 27 раз.

Перец длинный (*piper longum*) — плод вечнозеленого вьющегося кустарника. По форме напоминает достаточно твердую сережку длиной до пяти сантиметров, имеющую сначала зеленый цвет, а после обработки — черный или серо-коричневый. Родом из Индии, он был завезен арабами сначала в Персию, затем попал к римлянам. Упоминается в «Liber de coquina» в качестве составной части горчицы с пряностями (кн. 5, рецепт 14).

Шафран (*crocus, saffranum*) — пряность, получаемая из высушенных рылец шафрана посевного (crocus sativus). Название происходит от арабского слова azafran — «желтый». В связи с тем, что его поставками в Средние века занимались арабы, то арабское название вытеснило в средневековых кулинарных книгах его латинское название — «крокус». Эта специя была хорошо известна во времена Римской империи. Сведения о ней приводит также Исидор Севиль-



Перец



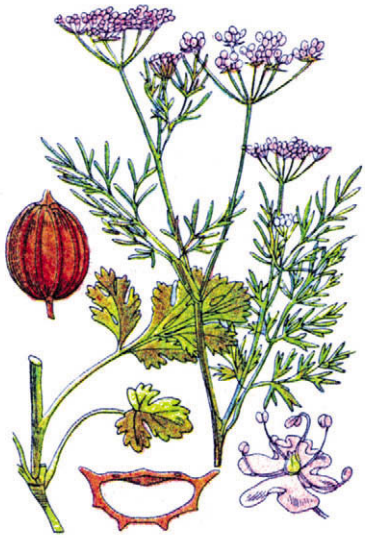
Мускатный орех

ский, автор первой средневековой энциклопедии «Этимологии». Упоминается в «Liber de coquina» в качестве приправы к гороху (книга 1, рецепт 24) и в других местах.

Мускатный орех (*nux muscata*) — вечнозеленое дерево высотой 10–15 метров с темно-зелеными листьями и белыми цветками. Плод желтый, похожий на персик, с одним семенем, в твердой кожуре. Семя имеет сильный аромат и жгуче-пряный вкус. В больших количествах оказывает наркотическое действие. Мускатный орех был завезен в Европу арабскими купцами примерно в XI веке. Упоминается в «Liber de coquina» в качестве приправы к куриному бульону (книга 2, рецепт 4).

Лавровый лист (*laurum*). Это одна из старейших собственно европейских специй. С древних времен лавровое дерево росло в регионе Средиземноморья. «Liber de coquina» предлагает использовать лавровый лист в качестве приправы к рыбным блюдам (книга 4, рецепт 1).

Галангал (*galanga*) — многолетнее растение из Юго-Восточной Азии, из семейства имбирных. Напоминает имбирь, но более



Кориандр. Рисунок из книги Б. Хёрманна «Указатель растений». Мюнхен, 1940 год

острый и с цитрусовым оттенком. Был известен грекам и римлянам. Упоминается в «Liber de coquina» в качестве приправы к куриному бульону (книга 2, рецепт 4).

Кумин (*cuminum*) — мелкие семена растения семейства зонтичных. Родина — Восточное Средиземноморье и Северная Африка. Древним грекам и римлянам кумин был хорошо известен, его считали и лекарственным растением. О нем писали Гиппократ, Диоскорид, Плиний Старший. Был распространен в Средние века, но затем был вытеснен тмином, с которым его часто путали и путают сейчас. Упоминается в «Liber de coquina» в качестве приправы к рыбным потрохам (книга 4, рецепт 24) и в других местах (но имеется ли в виду кумин или тмин, установить не представляется возможным).



Кассия. Рисунок из книги С. Шоу «Иллюстрированная природа». Лондон, 1823 год

Кориандр (*coriandrum*) — пряность красноватого цвета, семена кинзы. Родина — Восточное Средиземноморье. В Библии приводится описание манны, которая была «как кориандровое семя белая, вкусом же, как лепешка с медом» (Исх. 16,31). Кориандр был хорошо известен древним грекам и римлянам. О нем упоминают Плиний Старший и Апиций. Зелень кориандра у нас называется кинзой от грузинского «киндзи». Упоминается в Liber de coquina в качестве приправы к рыбным потрохам (книга 4, рецепт 24).

Кассия (*canella*) — вечнозеленое дерево, вид рода коричник (Cinnamomum) семейства лавровые (Lauraceae). Упоминается в «Liber de coquina» в качестве составной части ломбардской горчицы (книга 5, рецепт 11).

Вслед за неаполитанской книгой «Liber de coquina» в XIV веке аналогичные книги появляются в других регионах Италии, но теперь уже не на латинском, а на итальянском языке. Например, известна тосканская «Libro della cucina» («Книга

о кухне»), которая во многом основывается на неаполитанском латинском прототипе.

В «Libro della cucina» также упоминаются специи. Например, перец (pepe) упоминается 37 раз, шафран (zaffarano) — 66 раз, корица (cennamo) — 2 раза, имбирь (zenzovo) — 4 раза, гвоздика (garofani) — 6 раз, кумин (comino) — 5 раз, мускатный орех (noce moscada) — 1 раз, кардамон (cardamone) — 2 раза. В этой книге уже появляются такие блюда, как генуэзская паста (tria genovese), лазанья (lasagne), равиоли (ravioli), бланманже (blanmangieri), отварной рис (riso) с сахаром и миндальным молоком, то есть здесь мы уже видим в зародыше те блюда, которые позднее прославят итальянскую кулинарию на весь мир.

Люди более бедные, которые не могли позволить себе купить привозных специй, приправляли блюда семенами обычной горчицы, которая росла в самой Италии и стоила недорого. Семена горчицы замешивали на виноградном сусле с медом, уксусом или терпким соком, а для густоты добавляли вареные яичные желтки.

Обеспеченные же люди Средневековья стремились приобрести специи-афродизиаки, а некоторые, самые упорствующие в этом своем стремлении, пытались заполучить самый загадочный и таинственный афродизиак — мандрагору. Противоречивые сведения о мандрагоре, которые приводят древние авторы, даже дают повод думать о существовании разных растений, называвшихся одним и тем же именем, или же о том, что эти древние писатели что-то напутали. Так, например, Плутарх, Апулей, авторы «Кодекса Гиппократа», а также Александр Тралльский (VI век нашей эры), пишут о мандрагоре как о снотворном, а ученик Аристотеля Теофраст пишет, что она связана «с делами любви» (περί αφροδισίων) (Historia plantarum, IX, 8, 7-8). Перечисляя целебные свойства мандрагоры, Теофраст подчеркивает, что она используется «для любовных напитков (φίλτρα). Они [корни мандрагоры] даются с вином и уксусом» (Ibid., IX, 9,1).

Современный исследователь Лиза Маннихе отмечает, что мандрагора была известна уже в Древнем Египте. Цветы мандрагоры использовали для букетов, листья — для заживления язв, а корни — как любовное средство.

Упоминаются плоды мандрагоры (евр. «дудаим») и в Библии, причем именно в контексте любовных отношений: «Рувим пошел во время жатвы пшеницы, и нашел мандрагоровые яблоки в поле, и принес их Лии, матери своей. И Рахиль сказала Лии [сестре своей]: дай мне мандрагоров сына твоего. Но [Лия] сказала ей: неужели мало тебе завладеть мужем моим, что ты домогаешься и мандрагоров





Якопо Лигоцци. Мандрагора, начало XVI века

Мандрагора. Иллюстрация из манускрипта «Травник», 1591 год

сына моего? Рахиль сказала: так пусть он ляжет с тобою в эту ночь, за мандрагоры сына твоего. Иаков пришел с поля вечером, и Лия вышла ему навстречу и сказала: войди ко мне [сегодня], ибо я купила тебя за мандрагоры сына моего. И лег он с нею в ту ночь» (Быт 30, 14-16).

Второе упоминание о мандрагоре в Библии тоже связано с любовью и содержится в знаменитой Песне Песней: «Мандрагоры уже пустили благовоние, и у дверей наших всякие превосходные плоды, новые и старые: это сберегла я для тебя, мой возлюбленный!» (Песнь 7, 17).

Еврейское слово «дудаим» было переведено как «мандрагора» уже в Септуагинте (Септуагинта — это перевод еврейской Библии на греческий язык, выполненный в III–II веках до нашей эры), однако некоторые современные исследователи, например Мануэль Дубах, ставят под вопрос точность этого перевода.

В Средние века мандрагора превратилась в одно из самых мистических растений, связанное не только с любовью, но и с магией и колдовством, став непременным спутником ведьм. О ее произрастании и способах собирания сложились самые жуткие легенды, отголоски которых слышны еще в русской поэзии Серебряного века. Иван Бунин в стихотворении «Мандрагора» (1907 год), пишет, что этот цветок расцветает из могил возле виселиц.

Мандрагора оставалась синонимом любовного средства в Италии вплоть до эпохи Возрождения, хотя уже с долей иронии и юмора, характерных для этой эпохи. Достаточно вспомнить скандально известную пьесу Николо Макиавелли «Мандрагора», которая при-



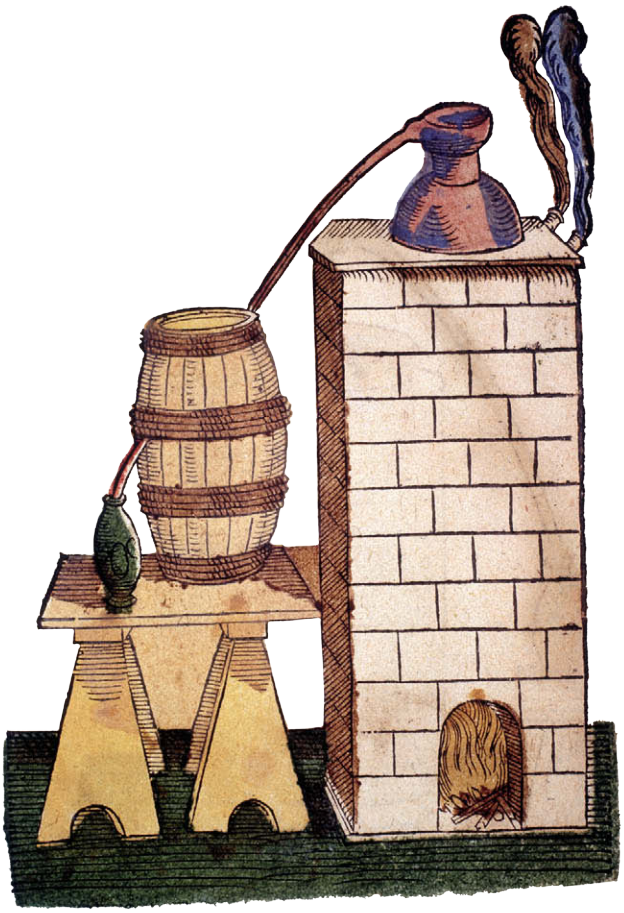
Мандрагора. Иллюстрация из манускрипта «Tacuinum sanitatis», XIV век

вела в восторг Вольтера. Герой пьесы Каллимах влюблен в молодую и благочестивую замужнюю женщину по имени Лукреция. Лукреция бездетна, а муж ее страстно мечтает о ребенке, и у Каллимаха рождается хитроумный план. Он под видом врача вкрадывается в доверие к мужу Лукреции и уговаривает его заставить жену принять очень эффективное лекарство от бесплодия: настойку мандрагоры (отсюда название пьесы). При этом он убеждает мужа Лукреции, что тот, кто переспит с женщиной, которая выпила сока мандрагоры, на следующий день непременно умирает. И, конечно же, этим «обреченным» любовником становится сам Каллимах.

AQUA VITAE — ВОДА ЖИЗНИ

В Италии в Средние века было совершено очень важное гастрономическое открытие, значение которого далеко выходит, собственно, за рамки гастрономии — это открытие спирта, или, как его тогда назвали по-латыни, aqua vitae (вода жизни).

Древний мир знал только два основных алкогольных напитка — вино и пиво. Менее распространенными и не имевшими столь большого значения в истории человеческой цивилизации были напитки из перебродившего меда, плодов некоторых фруктовых деревьев или рябины. Искусство дистилляции и, соответственно, крепкие спиртные напитки древним были неизвестны. Каких-либо точных данных, свидетельствующих о том, когда и где был открыт процесс дистилляции вина, в результате которого был получен спирт, не существует. Высказывались мнения о том, что изобретение крепких алкогольных напитков принадлежит или китайцам, или персам, или арабам. Однако нет никаких источников, которые бы подтверждали открытие спирта до эпохи Средневековья, причем в Европе. А самые древние из сохранившихся исторических документов свидетельствуют об изобретении спирта именно в Италии в XIII веке.



Первое упоминание об опытах по дистилляции, в которых посредством нагревания происходило испарение воды, а затем образовавшиеся пары путем охлаждения конденсировались, мы встречаем у Аристотеля:

Метеорологика, II, 3, 358b

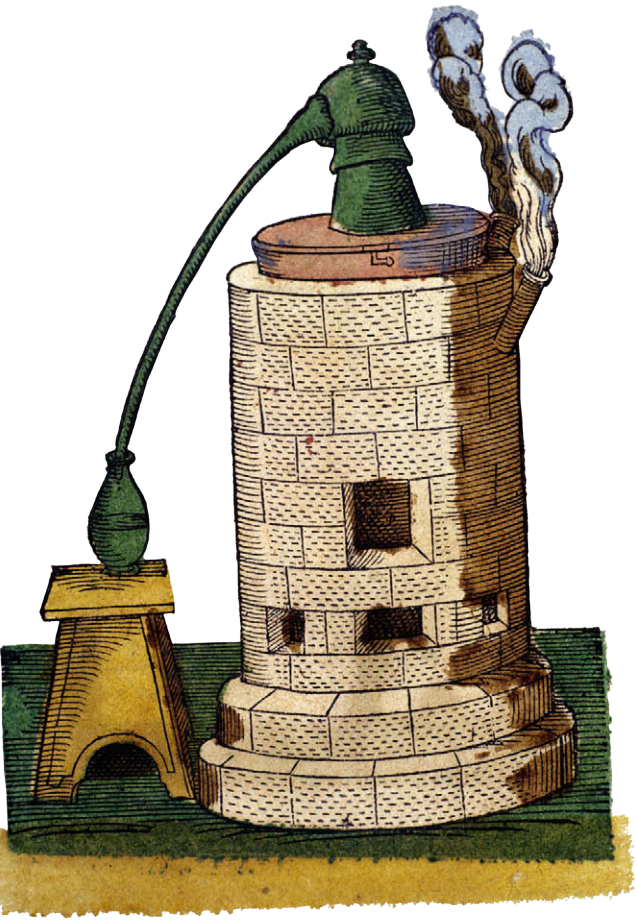
Мы утверждаем на основании опыта, что [морская вода], превращенная в пар, когда [этот пар] вновь сгущается, оказывается пресной и что морская [вода] из пара не образуется. То же происходит и с другими [жидкостями]: ведь если вино и все соки, испарившись, вновь превращаются в жидкость, получается [чистая пресная] вода.

Греческий философ Александр Афродисийский, комментируя это место из «Метеорологики» Аристотеля, пишет:

Alexandri Aphrodisiensis in Meteorologica commentarii. Venetia, 1527, p. 97

Таким способом некоторые делают морскую воду пригодной для питья. Они кипятят морскую воду на сильном огне и собирают пар, просачивающийся сквозь отверстие, и полученную воду используют для питья.

Виднейший представитель Александрийской алхимической школы IV века нашей эры, Зосим Панополитанский, в трактате «Об аппаратах и печах» приводит описание большого числа сосудов для дистилляции, которыми греческие ученые пользовались еще задолго до того, как они появились у арабов. Это свидетельствует о том, что в конце III — начале IV века нашей эры дистилляция была уже хорошо известна. Однако Зосим нигде не упоминает о дистилляции вина, поэтому нет никаких оснований полагать, что спирт был известен в эпоху Античности.

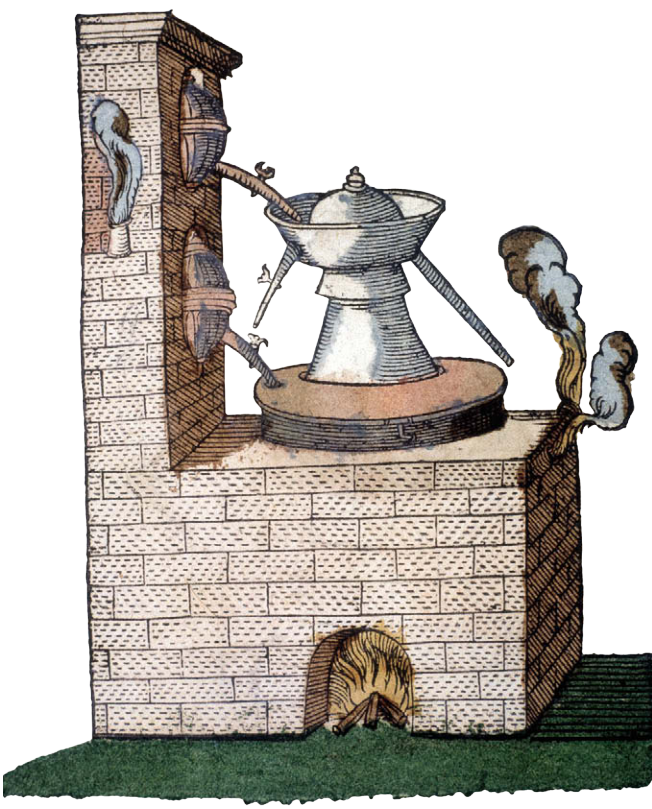


Средневековые дистилляционные аппараты. Иллюстрации из книги Пьетро Андреа Маттиоли «Комментарии к Диоскориду». Франкфурт, 1626 год

Вторжение варварских народов на территорию Римской империи, следствием чего стала деградация уровня образования на Западе, было лишь одной из причин, вследствие чего не только прервался процесс научных исследований, но и были утеряны многие сочинения античных ученых. Параллельно с усилением позиций христианства, несмотря на то что античные книги и знания сохранялись в отдельных аббатствах, в целом шло наступление на античную философию и науку как на проявление поверженной языческой

религии и идеологии. В 529 году византийский император Юстиниан I закрыл просуществовавшую дольше всех других античных учебных заведений Афинскую философскую школу, тем самым, казалось бы, нанеся окончательный удар по изучению и, соответственно, трансляции новым поколениям всего комплекса философских и естественно-научных знаний античности. За сорок лет до этого, в 489 году, византийскими властями была закрыта знаменитая Эдесская школа в Сирии.

Однако античное знание, укоренившееся с эпохи эллинизма в сирийской среде, особенно в городе Эдесса, где существовала знаменитая школа, проникло дальше на восток, в Персию, куда эмигрировали преподаватели Эдесской школы. Когда на Востоке на смену христианству пришел ислам, роль сирийцев в процессе трансляции античного знания оказалась решающей. Халифы Аббасиды пригласили на службу сирийских ученых, которые под покровительством новых господ продолжили исследования и преподавание античной философии и других наук. На арабский язык тогда было переведено большое число сочинений древнегреческих авторов, что заложило основу взлета арабской философии в X–XII веках. За этот краткий период арабский мир дал таких великих ученых, как аль-Фараби, аль-Газали, Ибн Сина, Ибн Рушд и многих других. Через них, а также через еврейских ученых, работавших в арабских странах, прежде всего Ибн Гебироля, европейцы вновь познакомились со многими выдающимися сочинениями античных авторов.



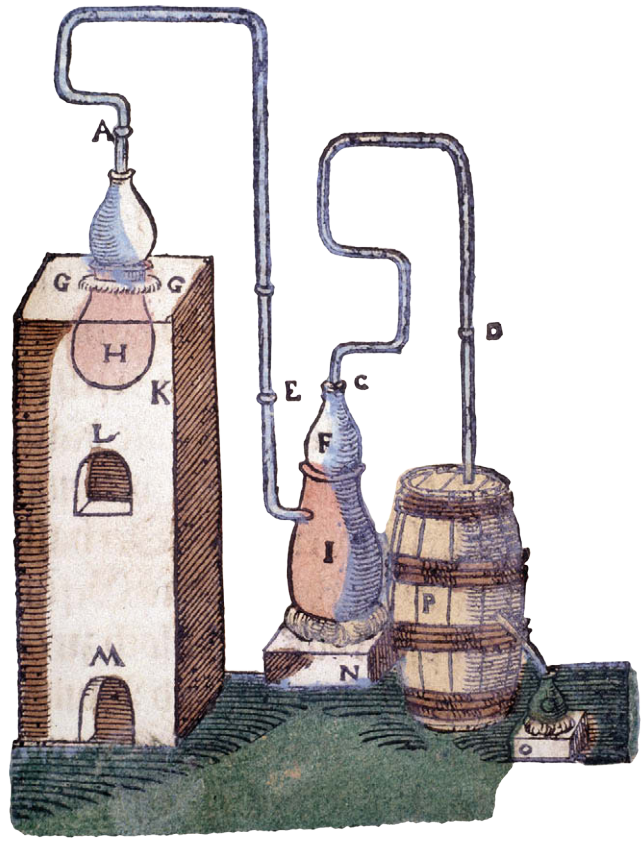
Что же касается процесса дистилляции, то здесь ключевой фигурой был персидский ученый, живший во второй половине IX — начале X века, Абу Бакр Мухаммед ибн Закария Ар-Рази, в средневековой Европе известный как Разес (Rhases или Rases). В своем сочинении «Поучительное введение» он описывает аппараты для дистилляции, в частности, аламбик и кукурбит. Такое же описание Ар-Рази приводит и в своей «Книге тайны

тайн». Однако он не использует технику дистилляции для получения спирта. Живший на столетие позже Ибн Сина, на латинском Западе называемый Авиценной, сравнивает биологические процессы, происходящие в организме, с процессом дистилляции: тело действует как аппарат для дистилляции, причем желудок — это кукурбит, а голова — аламбик, собирающий «влагу». Авиценна использует также слово «алкоголь», которое в переводе на латинский язык, выполненном Герардом Кремонским, транскрибируется как «alcohol» или «alcofol». Однако термин «алкоголь» Авиценна использовал в значении порошка для глаз, в соответствии с его первоначальным арабским значением. Арабское слово «алкоголь» произошло из артикля «аль» и слова «кооль» — обозначающего порошок сурьмы. Авиценна рекомендует также дистиллировать воду и употреблять ее в лечебных целях.



Изображение персидского врача и ученого Ар-Рази, из манускрипта Герарда Кремонского, XIII век

Дистилляцию описывает и арабский ученый, старший современник Ибн Сины, Абулкасис (Abulcasis) в своей медицинской энциклопедии «Китаб аль-Тамриф». Его труд был переведен на латинский язык Герардом Кремонским и вышел под названием «Liber servitoris» («Книга служителя»). Абулкасис пишет: «Этим методом



Средневековые дистилляционные аппараты. Иллюстрации из книги Пьетро Андреа Маттиоли «Комментарии к Диоскориду». Франкфурт, 1626 год

можно дистиллировать вино, если кто-то пожелает иметь его дистиллированным». Но сам Абулкасис вино не дистиллировал.

С XI по XIII век на латинский язык было выполнено множество переводов с арабского, еврейского, а затем и греческого языков, что дало сильнейший импульс развитию в Европе философии, медицины, а также естественных наук, прежде всего оптики и астрономии. Эти переводы начались в Испании, в Толедской переводческой школе, а затем продолжились в Италии и других европейских научных центрах. Особая роль в переводах интересующих нас трактатов принадлежала знатоку восточных языков Герарду Кремонскому. Кроме философских и естественнонаучных трактатов от арабов в Европу пришел усовершенствованный процесс дистилляции, перегонный куб и реторта.

Начало дистилляции в Европе, по-видимому, было связано с медицинской школой в Салерно, одном из крупнейших центров медицинских исследований в средневековой Европе, расцвет которой пришелся на период X–XIII веков. Хотя мы не можем точно сказать, когда был впервые получен спирт, тем не менее мы можем с уверенностью констатировать, что это эпохальное открытие было совершено средневековыми алхимиками, которые усовершенствовали достижения арабских ученых. В винах они пытались обнаружить и выделить ſpiritus vini («дух вина»), то есть субстанцию, опьяняющую человека. И им удалось путем дистилляции (от латинского глагола diſtillare — стекать по капле) получить неизвестную до этого прозрачную, легко воспламеняющуюся жидкость жгучего вкуса, которая обладала способностью растворять различные вещества и не замерзала даже при сильных морозах. Она вначале использовалась пре-



Таддео Альдеротти (*Taddeo Alderotti*) или Фаддей Флорентийский (*Thaddaeus Florentinus*) (1223–1295 или 1303) — итальянский ученый, врач и алхимик. Выходец из Флоренции, он большую часть жизни провел в Болонье, где занимался медицинской практикой, преподавал медицину в Болонском университете, комментировал сочинения других медиков (в частности, Авиценны) и писал собственные сочинения по медицине. В трактате «De virtutibus aquae vitae» («О свойствах воды жизни») он пишет о ее ценности в медицине: «Некоторая aqua vitae простая, некоторая — сложная. Простая — это та, что производится из одного лишь вина без добавления чего-либо еще и называется ſpiritus vini; ее следует принимать не разбавленной водой или вином. Ее слава неоценима: она родитель и господин всех лекарств, и ее эффекты удивительны». Согласно рукописному ватиканскому кодексу № 2418, описанному немецким исследователем фон Липпманом, Таддео Альдеротти путем двойной дистилляции получил 90%-ный спирт. Данте упомянул Таддео Альдеротти в «Божественной комедии» как прославленного ученого, который, однако, занимался своей профессиональной деятельностью совсем не бесплатно («Рай», XII, 83).



Дистилляция. Гравюра Филиппа Галле, конец XVI – начало XVII века

имущественно в медицине, что косвенно подтверждает и ее первоначальное название: aqua vitae — «вода жизни».

Алхимики, прежде всего, открыли антисептические свойства aqua vitae. В эпоху непрекращающихся войн тогдашним медикам приходилось иметь дело со всевозможными видами колото-резаных ран. В условиях повсеместной антисанитарии частым явлением было заражение крови. Здесь спирт оказался ценным союзником врачей. К тому же, помимо способности дезинфицировать раны, aqua vitae оказалась неплохим средством для наркоза при проведении операций. В скором времени были обнаружены и другие качества aqua vitae: терапевтические, общеукрепляющие, стимулирующие. В небольших дозах она действовала как сосудорасширяющее, слабительное, мочегонное, желчегонное и т.п.

Древнейшими из дошедших до нас сочинений, в которых описано получение спирта, являются трактаты итальянского ученого Таддео Альдеротти, который в 1264 году дал самое первое из сохранившихся до наших дней описание этого процесса.

Вторым ученым, чье имя неразрывно связано с получением спирта, был младший современник Таддео Альдеротти, испанец

по происхождению, но долгое время живший в Италии и преподававший в медицинской школе в Салерно, Арнальд из Виллановы.

Опыты с aqua vitae в конце XIII — начале XIV века получают в Европе повсеместное распространение, их проводят не только медики и алхимики, но и профессора университетов, монахи и даже высокопоставленные иерархи Церкви. Так, кардинал Виталий де Фурно (Vitalis de Furno, 1247–1327) в трактате «Pro conservanda sanitate» («О сохранении здоровья») рекомендует делать aqua vitae из хорошего красного вина. Кардинал Виталий де Фурно был родом из Арманьяка, поэтому местная традиция возводит к нему начало производство арманьяка, и на этом основании подчеркивает «бесспорную» древность арманьяка по сравнению с коньяком, который появился лишь в XVII веке. А вот анонимный автор XIII века в своем сочинении «De aqua vitae» настолько идеализирует новоизобретенный напиток, что характеризует его в следующих выражениях: «aqua vitae возвращает молодость, улучшает память, а также делает людей, пьющих ее, счастливыми» (Кодекс Add. 25031 Британского музея).

Алхимией занимался и дед знаменитого итальянского проповедника Джироламо Савонаролы, страстного обличителя астроло-



Арнальд из Виллановы (*Arnaldus de Villa Nova*) (около 1235–1311) — испанский ученый, врач и алхимик, преподававший сначала в Салерно, а затем во Франции, в Монпелье, где с 1220 года действовала медицинская школа, не уступавшая своей известностью Салернской (в ней уже в XVI веке обучались знаменитый астролог Мишель Нострадамус и писатель Франсуа Рабле). Арнальд, будучи практикующим врачом, описал в том числе и использование aqua vitae в лечебной практике: «Кроме того, вещь испытанная и мной наблюдавшаяся воочию: а именно aqua vitae, полученная из вина, в которой размягчены вышеуказанные травы, исцеляет язвы и раны, которые иным способом исцелены быть не могут». Арнальд из Виллановы был колоритной личностью. Он возглавлял медицинскую школу в Монпелье с 1291 по 1299 год. Из-за своей репутации астролога и алхимика он нажил немало врагов и не раз подвергался аресту, а некоторые его сочинения были осуждены Парижским университетом в 1299 году как еретические. Ему неминуемо грозила бы встреча с инквизицией, если бы он не нашел себе защиту и покровительство у высшего авторитета Средневекового мира — Папы Римского. Папа Климент V не только оказывал ему всевозможное покровительство, но и назначил его своим личным врачом. И в этом нет ничего удивительного, ведь Климентом V был не кто иной, как Бертран де Го, бывший епископ Бордо и известный винодел, которому мы обязаны замечательным бордоским вином Chateau Pape Clement. Арнальд из Виллановы — автор многих медицинских и диетологических трудов, из которых следует упомянуть книгу «De vinis» («О винах»), в которой он упоминает спирт, называя его «aqua ardens» (горящая вода). Это еще одно название новооткрытая жидкость получила по одному из своих свойств — воспламеняемости.



Ян ван дер Страт. Лаборатория алхимика, 1570 год

гии и алхимии, Микеле Савонарола, который написал трактат «De arte conficiendi aquam vitae simplicem et compositam» («Об искусстве изготовления воды жизни простой и сложной»). Под «сложной водой жизни» Микеле Савонарола понимал спирт с различными добавками — экстрактами из трав и т.п.

Микеле Савонарола разделял воззрение гуманистов Ренессанса, считавших здоровье одной из непреложных ценностей. Если вино и спирт помогают сохранению здоровья и способствуют продлению человеческой жизни (один из друзей автора — тоже медик — считал, что он обязан спирту дополнительными 22 годами жизни), то других аргументов не требуется. Хотя спирт к моменту написания трактата был хорошо известен, равно как и способы его получения, Микеле Савонарола продолжает эксперименты по дистилляции с целью оптимизации этого процесса (в частности, специалисты-историки отмечают, что Микеле Савонароле принадлежит идея охлаждать верхнюю часть дистиллятора, обертывая ее льняными простынями, пропитанными холодной водой). Микеле Савонарола также продолжил опыты по растворению в спирте различных веществ, начатые францисканским монахом Иоанном из Рупесциссы. Этот монах-францисканец был очень интересным персонажем: теолог, полемист, алхимик и настоящий средневековый революционер, пророчивший властителям и богачам грядущую революцию, которая уничтожит все их привилегии и накоп-



Микеле Савонарола (*Michele Savonarola*) (1386–1466) — итальянский врач и алхимик. Родился в знатной семье города Падуи, получил образование в Падуанском университете и позднее преподавал там медицину. В 1440 году он был приглашен ко двору Феррары маркизом Николо III д'Эсте. После смерти Николо III Микеле Савонарола стал придворным врачом у его сына Лионелло, который правил Феррарой с 1441 по 1450 год, а затем у брата Лионелло — Борсо, который получил от императора Священной Римской империи титул герцога. У Микеле Савонаролы было пятеро сыновей, младший из которых — Николо — стал отцом знаменитого проповедника Джироламо Савонаролы. Согласно свидетельствам современников, дед успел оказать влияние на внука и даже прочил ему медицинскую карьеру. Дед был еще жив в 1461 году, когда Джироламо было 9 лет: в тот год Микеле Савонарола получил диплом от герцога Борсо, в котором тот называл его «нашим возлюбленнейшим врачом». Микеле Савонарола — автор нескольких медицинских трактатов, написанных на латинском языке. Большинство из них были впоследствии изданы под общим названием «Каноническая практика» (аллюзия на «Канон медицины» Ибн-Сины): это трактаты «О лихорадке», «О купаниях», «О пульсе» и др. Его трактат об изготовлении спирта, написанный между 1444 и 1450 годами, находится на стыке алхимии и медицины. В 1484 году, уже после смерти автора, он был напечатан в Пизе и с тех пор неоднократно переиздавался.

ленные богатства. За это он, как и следовало было ожидать, провел большую часть из своих последних двадцати лет жизни в тюрьме. Этот замечательный монах также искренне считал, что только aqua vitae является единственным универсальным средством, способным победить все козни демонов!

К удивлению Микеле Савонаролы, его попытка растворить в спирте тростниковый сахар закончилась неудачей. Эта его неудача, впрочем, свидетельствовала о том, что спирт, полученный Савонаролой, был очень чистым и практически не содержал воды, так как сахар в чистом спирте не растворяется.

Вначале aqua vitae использовалась как лекарство. В таком качестве она выступает у Таддео Альдеротти, Арнальда из Виллановы и Микеле Савонаролы. Однако уже у Арнальда из Виллановы намечается и другое направление использования «воды жизни». В его сочинении «De vinis» («О винах») содержится рецепт приготовления на основе aqua vitae «ликера» или «дижестива» для угощения знатных персон:

Arnaldus de Villa Nova. Liber de vinis. Lyon, 1504, p. 308

> *Вино, которому можно сразу придать вкус и аромат. И это вещь в высшей степени любопытная для собраний и застолий господ и королей, которые хотят показать, что у них имеется удивительное разнообразие вин. Это служит к чести и одновременно к пользе, ведь этим способом можно один сорт вина сделать пригодным для лечения многих заболеваний. В aqua vitae, или aqua ardens («горящая вода», как еще называли спирт алхимики. — Прим. авторов), кладется трава или какое-либо ароматическое вещество на сутки, и сила этого вещества переходит в саму aqua ardens, и будет в ней вкус и аромат этого вещества. Эту aqua ardens добавляют в вино, и будет вино иметь вкус и запах этого вещества.*

Это положило начало созданию многочисленных ликеров и биттеров, которые все имели свою лекарственную предысторию. Например, итальянский гуманист и издатель XVI века Джироламо Рушелли, писавший под псевдонимом Алексей Пьемонтский (Alessio Piemontese, в латинском написании — Alexius Pedemontanus) в книге «De secretis» («О тайнах») приводит рецепт приготовления на основе aqua vitae некоего «ликера» (liquor) огромной силы, который «сохраняет и восстанавливает природное тепло, возвращает здоровье и молодость». Из глубины Средневековья берет свое начало слава итальянских ликеров, аперитивов и дижестивов, о которых пойдет речь в пятой главе.





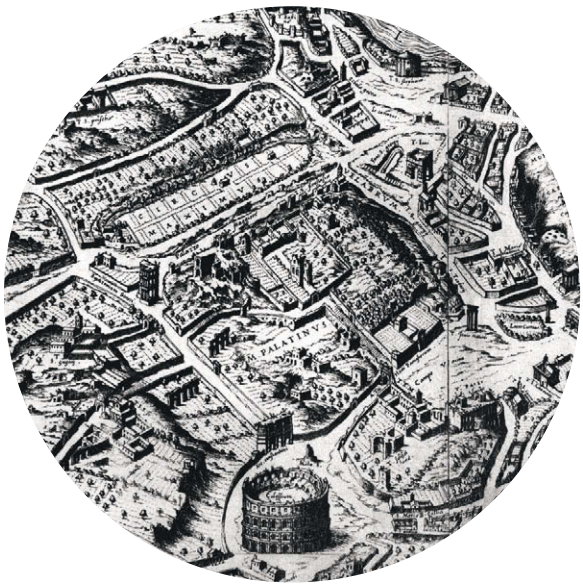
III

Глава третья

Возрождение и Новое время

Италия была не только родиной Ренессанса, но именно в Италии культура и искусство Возрождения выразили себя наиболее полно, как ни в одной другой стране. Ренессанс стал той духовной силой, которая разрушила статичный мир Средневековья и привела в движение процесс, в результате которого родилась современная Европа.

В основе эпохи Возрождения лежало гуманистическое мировоззрение и сознательное обращение к античному культурному наследию. Ренессансная литература опрокинула теологическое сознание, поставив в центр человека-творца. Манифестом этой литературы стало сочинение итальянского философа Пико делла Мирандолы «Речь о достоинстве человека», в котором было сформулировано понятие человеческой личности, с ее уникальностью и индивидуальностью. Потребности тела были приравнены к потребностям души, эстетическая сторона жизни — к этической. Счастье стали искать не только на небе, но и на земле. Определяющими факторами в развитии Возрождения стали политическая и экономическая активность свободных итальянских городов, формирование торгово-промышленного среднего класса и рост самосознания личности.



Карта Рима 1577 года

В конце XV века произошло открытие Америки находившимся на службе у испанского короля итальянцем из Генуи Христофором Колумбом. Начавшиеся дальние морские путешествия, открытие Америки, а затем кругосветное плавание Магеллана, положившее начало эпохе Великих географических открытий, расширили горизонт европейца



и изменили его ментальность, а стол его обогатили новыми продуктами питания.

Естественным развитием гуманизма Ренессанса стала научная революция XVI–XVII веков, особенно ярко проявившаяся в области астрономии, математики, оптики и физики и завершившаяся в 1687 году выходом в свет «Математических начал натуральной философии» Исаака Ньютона, которые заложили основы современной науки.

Еще одним революционным событием стало изобретение книгопечатания. Печатный станок Иоганна Гутенберга, начавший рабо-



Карта Италии из книги Абрахама Ортелия «Театр географический», Антверпен, 1570 год

тать в 1450 году «в славном городе Майнце прославленной Германии», означал прорыв в информационных технологиях. По мере совершенствования печатного оборудования книга становилась предметом массового производства, превращая способ распространения информации во все более быстрый и доступный.

Реакцией на Ренессанс стала Реформация и последовавшие за ней Религиозные войны. 31 октября 1517 года монах-августинец Мартин Лютер прибил листок с 95 тезисами против индульгенций к дверям крепостной церкви в Виттенберге. Так началась уже давно назревавшая Реформация, одной из главных мишеней которой стал папский Рим, живший ренессансной жизнью в окружении великих художников, поэтов, интеллектуалов-гуманистов, погруженный в атмосферу роскошных празднеств с изысканными винами и изощренной гастрономической культурой. Последовавшие за Лютером религиозные фанатики восстали против возрождения античной, «языческой» культуры. Другой, еще более радикальный вождь Реформации, Кальвин настаивал не только на отделении Церкви от государства, но и требовал, чтобы светская власть руководствовалась религиозными заповедями, проводя в жизнь все предписания церковных органов. Так что толерантности в протестантах оказалось ничуть не больше, чем в свое время в католической инквизиции. Символом католических репрессий против протестантов, не без оснований, считается Варфоломеевская ночь; картина репрессий против католиков была более мелкой, но тоже вполне впечатляющей: сожжение монастырей, разгром церквей, осквернение гробниц с разбрасыванием останков усопших (борьба с мощами святых и реликвиями), сожжение картин и уничтожение скульптур.

Италия на протяжении эпохи Возрождения и Нового времени в политическом отношении по-прежнему оставалась раздробленной. Но набравшие силу и разбогатевшие еще в эпоху Средневековья итальянские города-республики стали главными центрами притяжения художественной и научной элиты. Богатые купеческие и банковские фамилии,



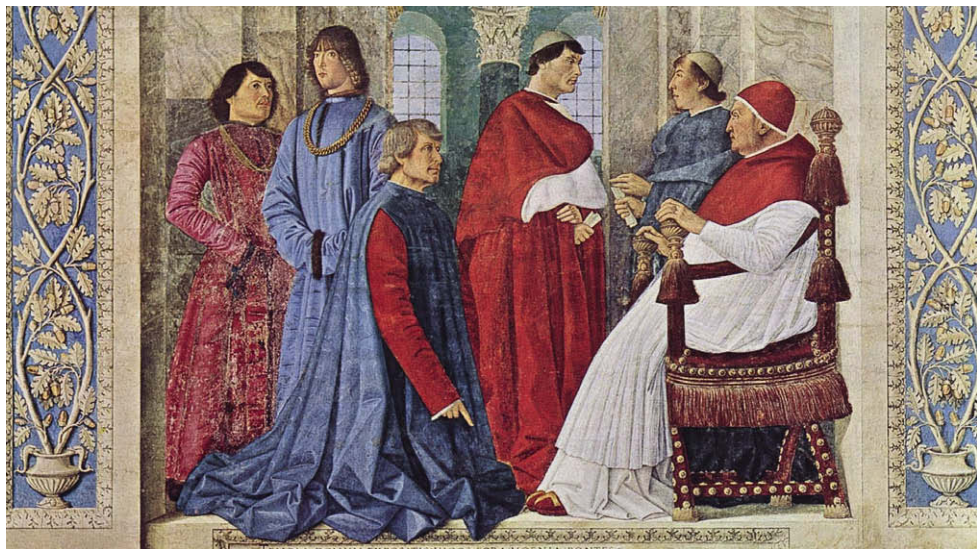
Венеция в эпоху Возрождения. Витторе Карпаччо. Отъезд английских послов, 1495 год

правители крупных и малых городов-государств, такие как Медичи во Флоренции, Сфорца в Милане, Гонзага в Мантуе, Эсте в Ферраре, Монтефельтро в Урбино, выступают в качестве покровителей наук и искусств. Новые палаццо, использовавшие лучшие образцы античной архитектуры, стали возводиться на улицах Флоренции, Венеции, Генуи, Феррары, Милана и других итальянских городов. Не отставал от этого движения и папский Рим, где римские понтифики собрали при своем дворе самых знаменитых мастеров: Микеланджело, Рафаэля, Леонардо да Винчи, Браманте и многих других. Папы-гуманисты окружают себя поэтами и писателями и, конечно же, прославленными кулинарами и знатоками изысканных вин. Возрождение охватило все стороны человеческой культуры, в том числе и искусство приготовления еды. Кулинарный ренессанс



начался с издания книги Апиция. Неожиданно итальянцы обнаружили совершенно другую кухню, кухню изысканного общества, которое культивировало гастрономические удовольствия и с радостью предавалось соблазнам аппетита. Благодаря Апицию возродился интерес к белым грибам, изысканным морепродуктам, рубленому мясу и колбасам, а также к спарже. Но главное, благодаря Апицию возродился сам тип гурмана.

Следует отметить, что изменяются и сами названия кулинарных книг в эпоху Возрождения. В Средние века, как мы помним, такие названия были весьма скучными и обыденными: «Книга о кухне», «Трактат о способе приготовления всякой пищи». В эпоху Возрождения названия кулинарных книг звучат философски-возвышенно, за кулинарией признается статус искусства: «Книга о кулинарном искусстве» Мартино де Росси,



Мелоццо да Форли. Папа Сикст IV назначает Бартоломео Платину директором Ватиканской библиотеки. Фреска, 1477 год. Ватиканская библиотека



Мартино де Росси, называемый Маэстро Мартино да Комо (*Martino de Rossi detto Maestro Martino da Como*) — великий итальянский кулинар, книга которого «Libro de arte coquinaria» («Книга о кулинарном искусстве») ознаменовала переход от средневековой кухни к кухне эпохи Возрождения. Мартино родился в первой половине XV века. Он был личным поваром патриарха Венеции кардинала Лодовико Тревизана (1401–1465), который в молодости был сначала врачом, а затем отважным полководцем-кондотьером. Кардинал Тревизан прославился своими роскошными пирами, за что был прозван «кардинал Лукулл».

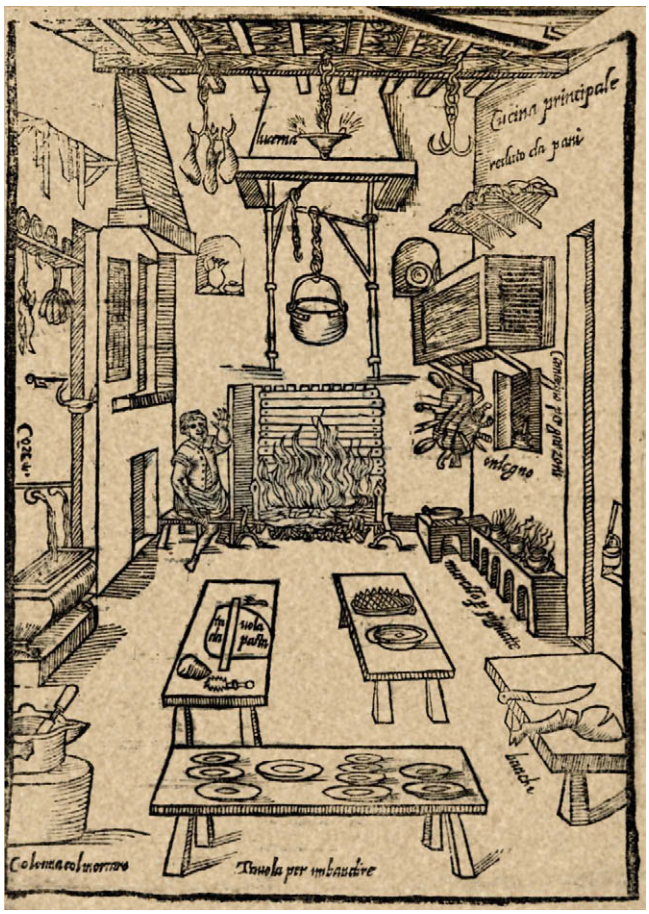
«О кушаньях и достойном наслаждении» Бартоломео Платины, «Сочинение об искусстве готовить пищу» Бартоломео Скаппи.

Первой кулинарной книгой эпохи Ренессанса было сочинение Мартино де Росси (или Маэстро Мартино) «Libro de arte coquinaria» («Книга о кулинарном искусстве»), написанное между 1460 и 1465 годами.

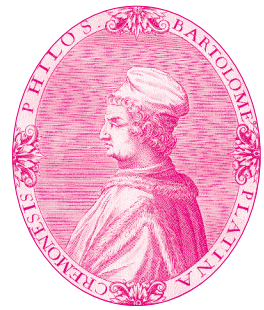
Несмотря на то, что влияние на итальянскую кухню этой книги было весьма значительно, она так и не была напечатана и до последнего времени оставалась только в рукописях. Первое издание книги вышло в издательстве Калифорнийского университета в США в 2005 году. Однако книга Мартино де Росси послужила основой для Бартоломео Платины, написавшего книгу «De obsoniis ac honesta voluptate» («О кушаньях и достойном наслаждении»), которая стала классической кулинарной книгой эпохи Возрожде-


BAP.
PLATINÆ
CREMONENSIS.
De honesta voluprate.
De ratione victus, & modo viuendi.
De natura rerum & arte coquendi
Libri. X.
πολλοὶ γὰρ διὰ τὴν κραιπάλην καὶ τὸ μέθυ μὰ ἀποθνήσκουσι.
IEHAN PETIT
In ædibus Ioannis Parui. M.D.xxx.

Бартоломео Платина. Фронтиспис книги «De obsoniis ac honesta voluptate»



Бартоломео Скаппи. Интерьер кухни. Гравюра из книги «Opera dell'arte del cucinare»



Бартоломео Платина (*Bartolomeo Platina*) — итальянский гуманист, филолог и историк, родился в 1421 году в Пьядене (Италия), умер 21 сентября 1481 года в Риме. Его настоящее имя — Бартоломео Сакки (Sacchi), а псевдоним Платина является латинским названием его родного города. Учился у известного греческого гуманиста Иоанна Аргиропула (1415–1487), в совершенстве владел латинским и греческим языками, а также прекрасно разбирался в античной литературе. Выдающийся поэт и гуманист Папа Римский Пий II назначил Платину аббревиатором (секретарем) Апостольского Престола. Однако новый понтифик Павел II, суровый аскет и моралист, распустил коллегию аббревиаторов и заключил Платину в тюрьму. С избранием на Римский Престол в 1471 году Сикста IV, инициатора создания Сикстинской капеллы, расписывать которую Юлий II поручил Микеланджело, карьера Платины вновь пошла стремительно вверх. Среди многочисленных исторических и философских трудов Платины наиболее известно его сочинение по истории Римских Пап — «Liber de vita Christi ac omnium pontificum» («Книга о жизни Христа и всех [римских] понтификов»).


LA SINGOLARE
DOTTRINA DI M. DOMENICO
Romoli sopranominato Panuncio,
Dell'ufficio dello Scalco, de' condimenti di tutte le vivande, le stagioni che si contengono a tutti gli animali, uccelli, & pesci, Banchetti di ogni tempo, & maniere de' apparecchiarli di dì, in dì, per tutto l'anno a Prencipi.
Con le dichiaratione della qualità delle carni di tutti gli animali, & pesci, & di tutte le vivande circa la sanità.
Nel fine vi è breve trattato del reggimento della sanità.
Opera fommamente utile a tutti.
E IL MIO FOGLIO
E IL MIO PARAGGIO.
Col Privilegio del Sommo Pontefice, & dell'Illustr. Senato Veneto per anni X.

Доменико Ромоли. Фронтиспис книги «La singolare dottrina»


OPERA DI M.
BARTOLOMEO
SCAPPI,
CVOCO SECRETO
DI PAPA PIO QVINTO.
Diuisa in sei Libri.
RISTAMPATA CON DVE AGGIVNTE,
Cioè; il Trinciante, & il Mastro di Casa.
CON LE FIGVRE CHE FAN BISOGNO NELLA CVCINA.
IN VENETIA, Presso Alessandro Vecchi. M DC V.

Бартоломео Скаппи. Фронтиспис книги «Opera dell'arte del cucinare»

ния. Она была издана в 1475 году, этот трактат стал первой печатной книгой о кулинарии.

Платина много внимания уделяет овощам и травам. Спустя почти сто лет после издания книги Платины итальянский врач и натуралист Костанцо Феличи (1525–1585), также уделит внимание овощам в своем сочинении «Lettera sulle insalate» («Письма о салатах»).

Третьей по хронологии и значимости кулинарной книгой Ренессанса был труд Доменико Ромоли «La singolare dottrina» («Единственное учение»). Эта книга представляет собой своего рода кулинарный календарь, в котором расписано меню на каждый день года, а также определен порядок трапез.

Заключительным памятником кулинарного искусства эпохи Возрождения является книга Бартоломео Скаппи, который был шеф-поваром Папы Пия V. Его монументальный гастрономический трактат «Opera dell'arte del cucinare» («Сочинение об искусстве готовить пищу») был издан в Венеции в 1570 году и подвел итог развития ренессансной гастрономии.



Ромоли, Доменико (XVI век) — флорентийский кулинар, о котором практически не сохранилось никаких сведений. Однако до нас дошла его книга «La singolare dottrina» («Единственное учение»), изданная в 1560 году с благословения Папы Павла III, который не дожил до ее выхода в свет.

В эпоху Возрождения происходит изменение вкусов, и прежде всего это видно в отношении к мясу. В эпоху Средневековья отличительной чертой аристократической кухни была дичь. На столе рыцарей царит оленина, кабанина, медвежатина. Например, на пиру Карла Великого, устроенном в Павии в честь победы над лангобардами, гостей потчевали мясом дикого быка. Ренессансная куртуазная знать перестала рассматривать себя как сословие суровых воинов: теперь знаком социального отличия стали утонченность нравов, образованность, изысканный стиль жизни. Поэтому почетное место в аристократическом меню заняла домашняя птица и телятина. Если человек мог позволить себе телятину, это свидетельствовало о его богатстве и высоком положении.

Новые продукты арабского Востока и Америки

Благодаря контактам с арабами, а также открытию новых стран и континентов в Европе появляются новые сельскохозяйственные культуры, на основе которых создаются новые блюда.

Баклажаны Многочисленные сорта баклажанов были завезены арабами в Испанию и на Сицилию. Они упоминаются уже с XIII века. Однако в течение долгого времени этот овощ вызывал недоверие, о чем свидетельствует и данное ему итальянцами название — malum insanum («бешеное яблоко»; отсюда современное итальянское melanzana — баклажан), которое мы находим, например, у Джироламо Рушелли. Он, кстати, приводит рецепт варенья из баклажанов. Итальянский ботаник и врач Пьетро Андреа Маттиоли (1501–1577) в «Комментариях к Диоскориду» (изданы на латинском языке в 1554 году в Венеции) описал баклажаны в комментарии к 71-й главе 4-й книги Диоскорида, где речь идет о мандрагоре. Маттиоли пишет, что баклажаны (mala insana) «растут повсюду», их «часто едят в Италии, готовят, как грибы, и едят с оливковым маслом, солью и перцем».

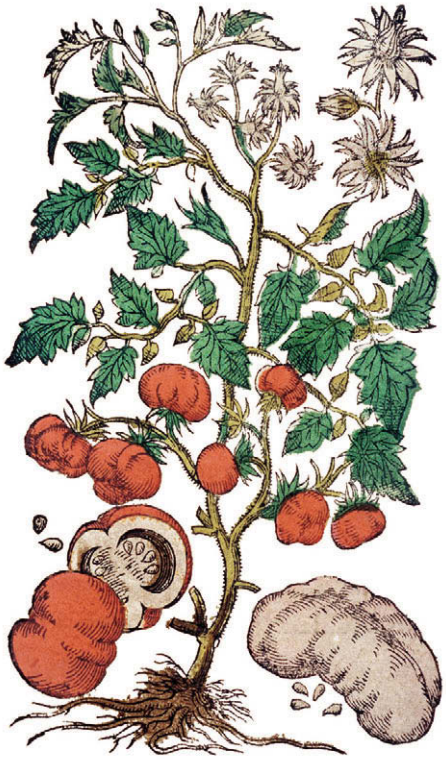


Баклажан

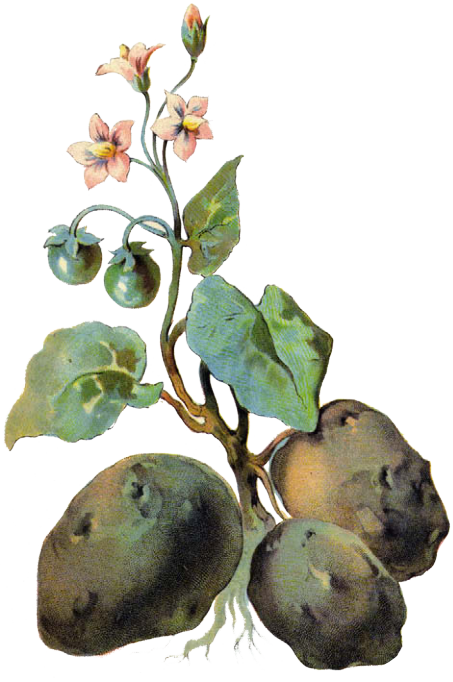


Бартоломео Скаппи (*Bartolomeo Scappi*; ок. 1500–1577) — знаменитый итальянский кулинар эпохи Возрождения. Родом из Болоньи, вначале состоял на службе у кардинала Лоренцо Кампеджи. Затем служил личным поваром римских пап Пия IV и Пия V. За свои достижения в кулинарном искусстве получил титул пфальцграфа, став ответственным за проведение церемоний папского двора.

Книга Скаппи «Opera dell'arte del cucinare» («Сочинение об искусстве готовить пищу»), которую часто называют просто «Opera» («Сочинение»), содержит около тысячи кулинарных рецептов. Скаппи хорошо знал кулинарные традиции не только Италии, но и других стран: Испании, Франции и Германии, он интересовался новыми методами приготовления блюд, а также кухонными инструментами, которые подробно описал. Его книга переиздавалась много раз, оказав глубокое влияние на дальнейшее развитие европейской кулинарии.



Помидор



Картофель

Помидоры В этой же главе как один из видов баклажанов Маттиоли описывает томаты: «Еще один из видов [баклажанов] начали привозить… они поначалу зеленые, а затем, когда поспевают, становятся иногда золотистого, иногда красного цвета, а потому по-итальянски их называют «pomi d'oro», то есть «золотые яблоки». Едят их, как и баклажаны».

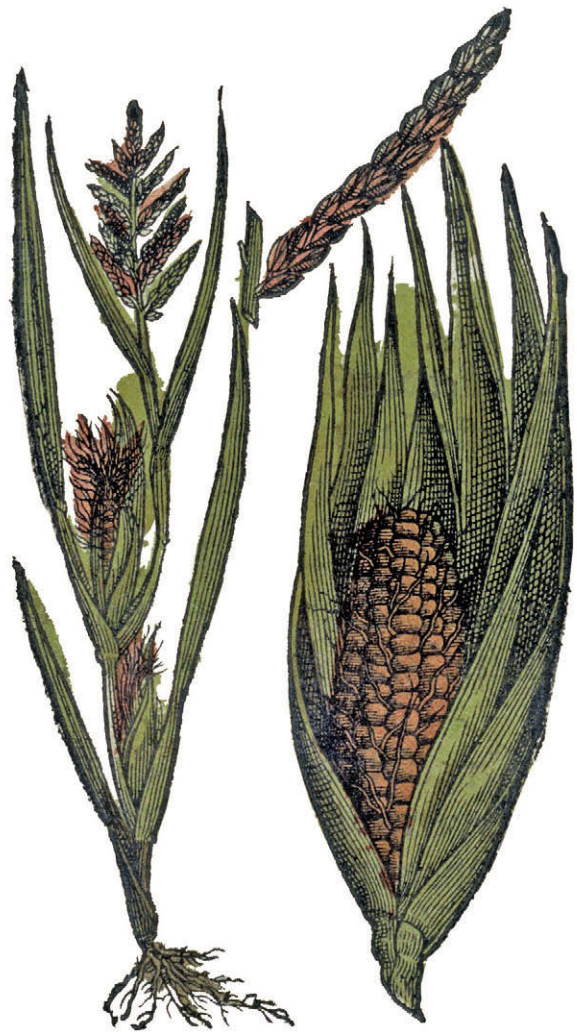
Помидоры были завезены из Америки. Их другое название, также вошедшее в европейские языки — «томаты», происходит от ацтекского слова «томатль», что дословно означает «набухающий плод». Специальную книгу, названную «I pomi d'oro» («Помидоры»), посвятил томатам итальянский натуралист Джованни Франческо Анджелита (эта книга вышла в свет в 1607 году). Однако свое место в высокой кухне томаты заняли лишь в конце XVII века благодаря кулинарной книге Антонио Латини (1642–1696) «Lo scalco alla moderna, overo l'arte di ben disporre i conviti» («Современный повар, или Искусство хорошо устраивать пиры»). Он описывает «соус из помидоров», приправленный луком, солью, оливковым маслом и уксусом. В своей книге «Il cuoco galante» («Модный повар»), вышедшей в Неаполе в 1786 году, итальянский кулинар Винченцо Коррадо (1736–1836) приводит несколько рецептов приготовления томатов, которые он уже называет привычным словом «pomidoro», т.е. пишет их название слитно в одно слово: «золотые яблоки» становятся «помидорами».

Картофель Картофель, так же как и помидоры, был привезен из Америки. Первым описал этот овощ швейцарский ботаник Каспар Баугин в своей книге «Pinax theatri botanici» («Карта ботанического театра»), вышедшей в Базеле в 1596 году. К картофелю

итальянцы поначалу отнеслись настороженно, а крестьяне вообще не хотели его высаживать на своих полях. Лишь в 1798 году, когда Винченцо Коррадо издал в Неаполе «Il trattato delle patate ad uso di cibo» («Трактат о картофеле и его использовании в пищу»), картофель начал свое вхождение в итальянскую высокую кухню. В книге Винченцо Коррадо приводятся многочисленные способы приготовления картофеля (например, жареный картофель с пармезаном).

Кукуруза Во второй половине XVI века в Италии появляется завезенная из Америки кукуруза. Адаптируясь к традициям Северной Италии, она становится базовым продуктом для приготовления такого блюда, как полента. В пьесе итальянского драматурга Карло Гольдони «La donna di garbo» («Модная женщина», 1743) поленту из кукурузной муки превозносит до небес вечно голодный Арлекин.

Полента — это густая итальянская каша, в которой стоит ложка. В настоящее время ее готовят из кукурузной муки, хотя в XVII веке ее готовили также из риса: рецепт приготовления поленты из риса мы находим у повара мантуанских герцогов Бартоломео Стефани, опубликовавшего свою книгу «L'arte di ben cucinare» («Искусство хорошо готовить») в 1662 году. Предшественницей поленты было древнеримское блюдо, называемое puls. Оно сначала изготовлялось из полбы, затем с добавлением пшеницы, к которой с течением времени стали добавлять просо, ячмень и сорго. Рецепт изготовления поленты из пшена приводит Агостино Галло из Брешии (1499–1570) в своей книге «Le vinti giornate dell'agricoltura» («Двадцать дней сельского хозяйства»), вышедшей в 1572 году:



Кукуруза



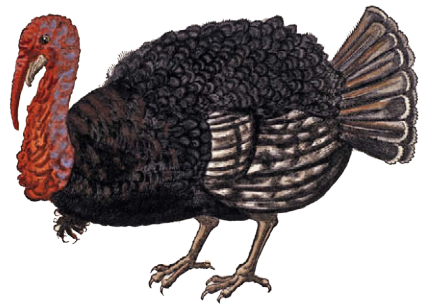
Gallo A. Le vinti giornate dell'agricoltura et de'piaceri della villa. Venezia, 1573

«Чтобы приготовить поленту на троих человек, нужно взять три-четыре фунта пшенной муки..., налить в котел пять-шесть фунтов воды, довести воду до кипения, бросить туда этой муки и оставить кипеть, помешивая палкой, пока не разбухнет и не отстанет от дна. Сняв котел с огня, нужно хорошенько растолочь поленту круглой и чистой палкой, чтобы она стала совершенно тонкой и мелкой. Затем, достав из котла, ее нарезают ниткой на тонкие куски и едят горячей с сыром или рикоттой».

Стендаль, в начале XIX века путешествовавший по Италии, свидетельствовал о том, что поленту очень любят дамы: «Дамы обожают uzei colla polenta (дрозды с полентой). Поздней осенью ловят сетью огромное количество птичек (uzei), которых подают жаренными в желтом тесте, приготовленном тут же из кукурузной муки, замешанной на теплой воде. Такое тесто (polenta) — основная пища ломбардского крестьянина в течение всего года» (Болонья, запись от 4 января 1817).

Индейка Само название этой птицы свидетельствует о ее «индейском», то есть американском происхождении, ведь Новый Свет сначала назывался Новой Индией.

Заслуга превращения индейки в главное праздничное, в том числе и рождественское, блюдо принадлежит иезуитам, которые начали выращивать ее на своих американских плантациях и всячески пропагандировать в Европе. Хотя иезуиты не были первыми миссионерами в Новом Свете (первыми были францисканцы, прибывшие в составе второй экспедиции Колумба, а за ними шли доминиканцы и августинцы), однако они вскоре обошли своих собратьев из других монашеских орденов во влиянии, которое они получили на просторах новооткрытого континента. Иезуиты особенно активно действовали в Латинской Америке и имели там большие владения, а с 1610 по 1768 год даже официально существовало так называемое «Государство иезуитов в Парагвае». Иезуиты так активно пропагандировали новый птицеводческий бренд, что, по-видимому, благодаря «рекламе» иезуитов,



Индюк. Иллюстрация из книги Конрада Геснера «История животных», 1560 год

Пьетро Лонги. Приготовление поленты, XVIII век

многочисленные рецепты блюд из индюшачьего мяса были включены в кулинарную книгу Бартоломео Скаппи, которая быстро разошлась по Европе, оказав большое влияние на включение мяса индейки в европейскую кулинарию. Но еще до Скаппи блюда из индейки описывает Доменико Ромоли в своей кулинарной книге «La singolare dottrina» («Единственное учение»), изданной в 1560 году по благословению Папы Юлия III (благословение Папа дал в 1550 году, но до выхода книги в свет дожить не успел). Иезуиты стремились провозгласить эту птицу самой престижной и закрепить ее в меню главного праздника — Рождества. Та же позиция в отношении индейки прослеживается и в книге кулинара Винченцо Червио, который состоял на службе кардинала Алессандро Фарнезе. В своей книге «Il trinciante» («Стольник»), изданной в 1581 году, он также расхваливает индейку, как необычайно ценное кушанье и непременное украшение пиров. В следующем веке праздничное блюдо из индейки становится уже традицией, как это видно из книги повара мантуанских герцогов Бартоломео Стефани «L'arte di ben cucinare» («Искусство хорошо готовить», 1662) и повара пармских герцогов Карло Наша «Li quatro

Винченцо Кампи. Птичий рынок, 1580 год



banchetti destinati per le quarto stagioni» («Четыре банкета, предназначенных для четырех времен года», 1685). Иезуиты также ввезли и всячески насаждали индейку и во Франции. Поэтому свободомыслящие философы, например Гельвеций, питали отвращение к этой птице вследствие своей неприязни к иезуитам.



Неизвестный художник. Портрет Папы Юлия III. Гравюра, XVIII век

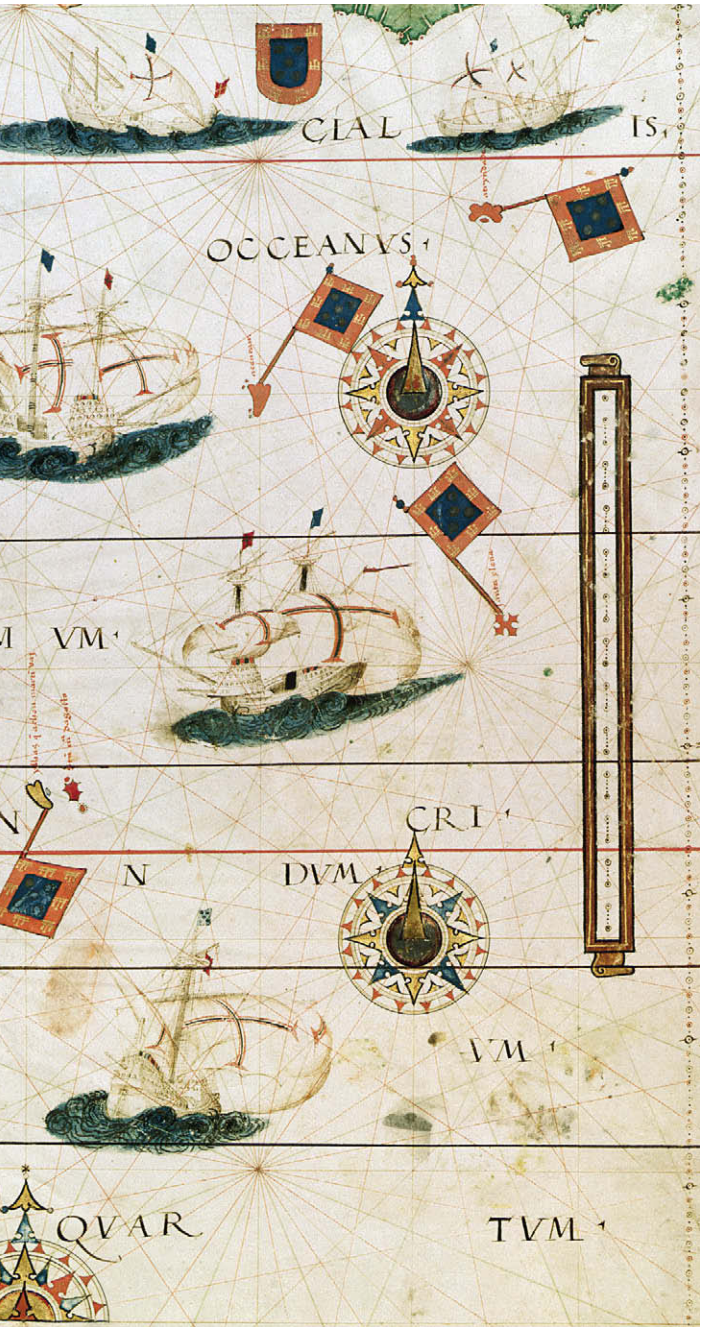
В конце XVI века к индейке перешла также декоративная и символическая роль, которая в Средние века принадлежала павлинам. Индейку вначале называли «индийским павлином». В Средние века павлины, которых жарили и подавали на стол целиком, оформляя в виде живой птицы, воткнув перья и пышный разноцветный хвост, были украшением самых главных праздников. Павлины были дорогой птицей и подавались к столу королей или богатых вельмож. Люди меньшего достатка заменяли павлина, соответственно, лебедем, гусем или уткой. Традиция подавать на рождественский стол гуся или утку сохранилась до настоящего времени во многих странах Европы: Дании, Германии, Украине. В таких странах, как Англия, США и Франция, индейка на рождественском столе стала обязательным атрибутом. В Англии это запеченная индейка под соусом из крыжовника, в США — индейка под клюквенным соусом, во Франции — индейка, запеченная в белом вине. Меню итальянского рождественского обеда стоит несколько особняком: на рождественский обед обязательно подается главная итальянская еда — тортеллини или другой вид пасты с мясной начинкой. Ведь итальянцы, наверное, не могут обойтись без своей пасты и на Рождество. А может быть, иезуиты просто перекормили их индейками.

Сахарная революция. Открытие Бразилии. Иллюстрация из «Атласа Миллера», 1519 год



«Сахарная революция»

Эпоха Возрождения в итальянской кулинарии разворачивалась под лозунгом широкого наступления сахара: он проникал в рецепты многочисленных блюд, даже тех, в которых его использование сейчас кажется несколько странным. Именно Италия стала первой европейской страной, где сахар перешел в стремительное наступление на средневековый мед. Триумф сахара являлся характерным для итальянской кулинарии. По ту сторону Альп, куда еще не пришел Ренессанс, по-прежнему преобладал кислый вкус, как это было во Франции, или наблюдалось традиционное употребление меда, как в Германии. Уже в средневековой итальянской книге «Liber de coquina» отражена тенденция замены меда, который еще присутствует в рецептах в значительном количестве, сахаром.



В Италии, где имели место не только вооруженные, но и мирные торговые контакты с арабским миром, сахар начал появляться достаточно рано. Первая подтвержденная источниками поставка сахара в Венецию датируется 996 годом. Однако из-за малых объемов поставок сахара и его дороговизны он не мог получить широкого распространения.

По-настоящему средневековая Европа познакомилась с сахаром только во времена Крестовых походов. Это была первая экспансия европейской цивилизации за пределы континента после падения Римской империи. Непосредственным поводом для организации I крестового похода, лозунгом которого



Мед и пчеловодство. Иллюстрация из книги Диоскорида «О лекарственных веществах», XV век

стало освобождение Гроба Господня от власти мусульман, была просьба о военной помощи византийского императора Алексея I, обращенная к Римскому Папе Урбану II. В XI веке турки завладели Малой Азией, и над Византийской империей нависла смертельная угроза. На Клермонском Соборе 27 ноября 1095 года Урбан II призвал христиан к освобождению святых мест. Тогда в войнах с сарацинами европейцы познакомились со многими новыми сельскохозяйственными культурами, в том числе и сахарным тростником.

Сахар начал наступление на мед в Италии, в стране, где зарождалась новая эпоха — Возрождение, первый начальный период которой, будучи еще наполовину средневековым, получил название

Проторенессанс (XIII–XIV века). Этот период уже характеризовался усилением светских тенденций в культуре и появлением еще робких обращений к античному наследию, что нашло свое отражение в творчестве Данте.

В кулинарных книгах Сицилии и Южной Италии начала XIV века, «Трактате о способе приготовления всякой пищи» и «Книге о кухне», зафиксировано еще значительное употребление меда в кулинарной практике, но во многих рецептах уже упоминается сахар.

Мартино де Росси был одним из первых кулинаров, который использовал сахар в больших количествах для приготовления сладких блюд, а не только в качестве приправы. Сахар упоминается в его книге почти 100 раз.

Его ученик Платина, говоря об использовании сахара в кулинарии, будучи историком и эрудитом, приводит в своей книге исторический экскурс о сахаре:

Platina B. De obsoniis ac bonesta voluptate. Paris, 1530, f. 18

> *«Сахар поставляет не только Аравия и Индия, но Крит и Сицилия. Плиний [Старший] называет его медом, собираемым с камышей. Он легко пережевывается и чем он белее, тем лучше по качеству. Белизну же он приобретает благодаря длительному очищению, троякому или более многократному. Его сила горячая и влажная: поэтому он хорошо насыщает, помогает работе желудка, смягчает в нем газообразование. Поэтому, как я считаю, древние использовали его исключительно в качестве лекарства, и по этой причине среди их закусок никогда не упоминается сахар. Они, впрочем, лишили себя большого удовольствия, потому что нет такого пресного блюда, которому сахар не придал бы приятный вкус. Отсюда родилась поговорка: «Никакую пищу не сделаешь пресной добавлением сахара». Добавляя в сахарный сироп миндаль, сосновые орешки, авелланские орехи, кориандр, анис, корицу и многое другое, мы получаем десерты».*

В «Сочинении» Скаппи имеется множество рецептов, в которых в качестве ингредиента упоминается сахар. Интересным примером первого блюда банкета, организованного Скаппи для римского папы, была «вкусная горчица» (mostardo amabile). Это была не простая горчица. Она готовилась из виноградного сока, яблок и айвы, отваренных в вине с сахаром, лимонной и апельсиновой кожуры, сахара, соли, мускатных орехов, горчицы, корицы и гвоздики. Как видно из этого списка, горчица была далеко не самым главным ингредиентом. Вот в каком количестве брались ингредиенты:

Scappi B. Opera dell'arte del cucinare. Toronto, 2008, p. 608

«Чтобы приготовить вкусную горчицу, возьми фунт виноградного сока, фунт айвы, отваренной в вине с сахаром, четыре унции яблок, отваренных в вине с сахаром, три унции засахаренной апельсиновой кожуры, две унции засахаренной лимонной кожуры и пол-унции мускатных орехов: все твердые ингредиенты следует истолочь в ступе вместе с яблоками и айвой. Затем залей все это виноградным соком и добавь три унции горчичных зерен... затем добавь немного соли и сахара, пол-унции корицы и четверть унции гвоздики...»

В 1488 году известный гуманист кардинал и патриарх Венеции Эрмолао Барбаро Младший (1454–1493) описывал в письме из Милана своему приятелю свадебный пир из 15 блюд: «Девятое блюдо — петух, приготовленный в сахаре и окропленный розовой водой».

В эпоху Ренессанса появился обычай изготовления сахарных фигур, которыми украшали торжественные банкеты. В Ферраре сахарные скульптуры украшали свадебные пиры во время правления герцога Эрколе д'Эсте в конце XV века. Специалистов по изготовлению «сахарных скульптур» приглашали в Феррару из Мантуи, Падуи и Венеции. Кондитеры смешивали сахар с маслом, миндалем и другими ингредиентами для изготовления вязкого теста, которому придавали нужную форму, а затем запекали. Таким образом, сахар был не только сладостью, но и веществом, из которого можно было ваять. Этими сахарными скульптурами можно было восхищаться, а затем их съедать.

Широкую известность получили торжества, устроенные Папой Сикстом IV и его племянником кардиналом Пьетро Риарио в Риме в 1473 году по случаю приезда Элеоноры Арагонской, невесты герцога Эрколе Феррарского. Итальянский историк Бернардино Корио (1459–1519) описывает по горячим следам (его книга «История



Обед кардиналов во время конклава. Гравюра из книги Бартоломео Скаппи «Opera dell'arte del cucinare». Венеция, 1605 год



Милана» вышла в 1503 году) пышное представление, устроенное во время этого торжества, на котором актеры изображали античных богов, в том числе Вакха и Цереру, античных героев и нимф. Во время пиршества залы украшали декорации из сладостей, изображавшие императорских орлов, корабли, человеческие фигуры и замки. Среди блюд были апельсины в сахаре, марципаны и другие сладости. Вообще кардинал Пьетро Риарио славился щедрыми пирами. Так, на банкет по случаю приема французского посольства он

истратил 20 000 крон, что по тем временам составляло огромную сумму.

Флорентийские пиры. Паоло Веронезе. Брак в Кане Галилейской, 1562 год

По эскизам известных художников эпохи Возрождения кондитеры изготавливали сладкие скульптуры и триумфальные арки. Даже гений Леонардо да Винчи послужил для кулинарного искусства. Так, Леонардо был организатором свадебного пира Джан Галеаццо Сфорца и Изабеллы Арагонской, состоявшегося 2 февраля 1489 года и сопровождавшегося «величайшею помпою». Леонардо да Винчи также организовывал церемонию свадьбы Лодовико Сфорца и Беатриче д'Эсте, состоявшуюся в 1491 году.

В XVI веке великолепие скульптур и декораций из сахара достигло наибольшего совершенства и профессионализма в их создании. В книге «Banchetti» (Банкеты) повара феррарских герцогов Кристофоро да Мессисбуго описывается пиршество, во время которого было подано 15 сахарных фигур высотой в три ладони: пять фигур Венеры, пять фигур Вакха и пять фигур Купидона. Оно состоялось 20 мая 1529 года, на нем присутствовал миланский архиепископ Ипполито д'Эсте и другие высокопоставленные лица.

В 1565 году на свадьбе герцога Пармского Алессандро Фарнезе с португальской инфантой Марией в конце банкета кондитеры из Фландрии подали целый «завтрак из сахара» (colazione di zucchero), который вошел в историю кондитерского искусства.

Уже упоминавшийся нами повар мантуанских герцогов Бартоломео Стефани в своей книге «L'arte di ben cucinare» («Искусство хорошо готовить») приводит проекты пиров, для которых предлагает украсить стол изображениями колесницы Фаэтона или горы Олимп с алтарем веры: все это должно было быть сделано из сахара. Неизвестно, впрочем, удалось ли Бартоломео Стефани реализовать свои проекты.

ФЛОРЕНТИЙСКИЕ ПИРЫ

Не будет большим преувеличением сказать, что Ренессанс начался во Флоренции. А сама эпоха Возрождения была многим обязана аристократическому роду Медичи, который с 1434 по 1737 год стоял во главе Флоренции, одного из самых могущественных городов-государств того времени. Медичи покровительствовали живописцам, ученым, поэтам и, конечно же, великим кулинарам. Не случайно Флоренцию XV века сравнивают с Афинами времен Перикла, а про эпоху Возрождения говорят, что она вообще никогда бы не состоялась, если бы не было Медичи.





Медичи, как и многие другие могущественные правители, от Навуходоносора до Иосифа Виссарионовича Сталина, любили грандиозные застолья, поражавшие воображение современников. Особой чертой пиров Медичи, благодаря чему они и вошли в историю, было участие в них самых знаменитых деятелей культуры итальянского Ренессанса.

Город Флоренция, которым правили Медичи, имеет долгую и богатую историю. В 59 году до нашей эры на месте нынешней Флоренции было основано поселение римских ветеранов, получившее название Florentia (в переводе с латинского — «цветущая»). В дальнейшем это поселение превратилось в город, который в VI веке захватили лангобарды, после чего он пришел в упадок. Хотя Лангобардское королевство уже в 774 году разгромил Карл Великий, возрождение города началось лишь в IX веке. С 1115 года Флоренция превратилась в независимую коммуну — город-государство, каких тогда было много в средневековой Европе. В 1434 году горожане избрали правителем Флоренции Козимо Медичи, который, постепенно укрепив свою власть, установил диктатуру семейства Медичи.

Уже основатель династии Медичи — Козимо Старый — прославился грандиозными пирами. Историк и торговец шелком Марко Паренти, очевидец событий, писал о временах Козимо Медичи: «Никогда еще Флоренция так не процветала. В городе часто совершались различные празднества, пышные свадьбы, балы и пиры с прекрасными декорациями; на пирах блистали женщины в шелковых платьях, кружевах, жемчугах и бриллиантах». Один из пиров был организован по случаю прибытия во Флоренцию Папы Римского



Пий II (*Pius*) — Энеа Сильвио Пикколомини, (1405–1464), Папа Римский с 19 августа 1458 по 14 августа 1464 года. Учился в Сиенском университете, зачитываясь произведениями Цицерона, Тита Ливия и, подражая римским поэтам, писал любовные стихи. С 1430 года выполнял функции секретаря высокопоставленных духовных лиц, проявив при этом большие дипломатические способности, благодаря чему стал личным секретарем императора Фридриха III, из рук которого принял корону «первого поэта». В 40 лет он поступил на службу к Римскому Папе Евгению IV, который возвел его в достоинство кардинала. В 1458 году был избран Папой. Рафинированный гуманист Пий II всемерно содействовал развитию культурной жизни при папском дворе. Он занимался изучением классической литературы, проводя ночи, как сам об этом говорил, за чтением латинских поэтов или за написанием собственного дневника, который стал первой автобиографией в истории Римских понтификов.



Портрет Лоренцо Великолепного. Аньоло Бронзино, вторая половина XV века

Пия II в 1459 году. Торжества длились восемь дней. В день приезда понтифика на площади Санта Кроче во Флоренции было организовано факельное шествие.

Традиции изящного стиля жизни Козимо были продолжены сыном Пьеро и его женой Лукрецией Торнабуони, которые покровительствовали поэтам и художникам. На устраиваемых ими торжествах вино лилось рекой, например, на свадьбе Наннины Медичи (младшей дочери Пьеро Медичи) и Бернардо Ручеллаи, которая состоялась 8 июня 1466 года во Флоренции во дворце Ручеллаи, спроектированном знаменитым архитектором Леоном Баттистой Альберти. В течение трех дней 50 поваров готовили блюда для гостей. Было куплено 1550 яиц, 260 каплунов, около 700 уток, 1500 цыплят, 470 голубей, 120 баррелей вина. Кроме того, Ручеллаи получили в дар от городских властей и частных лиц телят, каплунов, уток и перепелов, 60 фунтов соленой рыбы и 12 фунтов свежей рыбы



Джакопо Кименти. Папа Климент VII совершает обряд венчания Екатерины Медичи с Генрихом Орлеанским, XVI век

из реки Арно, а также сыр, фрукты, сладости и вино.

Флоренция — столица Тосканы, области, которая прославилась своим красным вином кьянти. В Средние века крупным производителем вина в Тоскане было бенедиктинское аббатство Валломброза, расположенное в 30 километрах от Флоренции. Название вина «Кьянти» впервые зафиксировано в деловых книгах итальянского купца Франческо Датини, который до 1382 года поставлял тосканское вино в резиденцию римских пап в Авиньоне, а затем перебрался в город Прато в Тоскане.

4 июня 1469 состоялась свадьба Лоренцо Великолепного — сына Пьеро Медичи — и Клариче Орсини. Об этой свадьбе упоминает итальянский гуманист Никколо Макиавелли в своей «Истории Флоренции»:



Пьемонт (итал. *piede montese* — дословно «*подножие гор*») — историческая область, расположенная в предгорье Альп. Территория будущего Пьемонта была вначале заселена кельто-лигурийскими племенами, которые римляне подчинили около 220 года до н.э., и основали ряд городов, среди которых был Августа Тауринорум (современный Турин). После распада Западной Римской империи этот регион подвергался неоднократному вторжению бургундов, готов и лангобардов.
В 1046 году граф Оддо Савойский присоединил Пьемонт к территории Савойского графства со столицей в Шамбери. Графство Савойское стало герцогством в 1416 году, а герцог Савойский Эммануил Филиберт I в 1563 году перенес столицу герцогства из Шамбери в Турин.

В 1530-е годы Савойское герцогство потеряло Женеву и другие владения в Швейцарии. В Женеве в 1536 году была провозглашена Реформация, а с 1540 года там уже начал прибирать к рукам всю власть известный реформатор Жан Кальвин. В последующем Савойя теряла и приобретала различные территории во время многочисленных войн.
В 1720 году Савойское герцогство получило у Австрийской империи остров Сардинию в обмен на Сицилию. После этого Савойское герцогство стало называться Сардинским королевством, которое в последующем стало ядром будущей объединенной Италии.

Н. Макиавелли. История Флоренции, VII, 21

«Чтобы увеселить Флоренцию, он (Пьеро. — Прим. авт.) решил пышно отпраздновать бракосочетание сына своего Лоренцо с его невестой Кларице из дома Орсини; свадьба эта была совершена со всей роскошью и великолепием, подобающими такому именитому гражданину. В течение нескольких дней давались балы с танцами в модном вкусе, пиры и представления древних трагедий и комедий».

На свадьбу во дворец Медичи было приглашено около 200 гостей. Во дворике на колонне стояла бронзовая статуя Давида работы скульптора Донателло. Пир продолжался три дня, в нем участвовало, по разным данным, от 400 до 1000 человек. Гости выпивали по 100 баррелей вина в день. Роскошные пиры продолжали идти своим чередом. Пир, устроенный Лоренцо Великолепным в декабре 1469 года, был описан гуманистом Кристофоро Ландино в диалоге «Об истинном благородстве». На пир были приглашены выдающиеся деятели культуры того времени, в том числе сам Кристофоро Ландино, прославившийся своими комментариями к Данте, Джорджио Антонио Веспуччи — дядя знаменитого мореплавателя Америго Веспуччи (именем которого была названа Америка), архитектор Леон Баттиста Альберти, философ Марсилио Фичино.

Анклав Франции в Италии

Среди различных государств, располагавшихся на территории современной Италии, особое место занимал Пьемонт, входивший с 1046 года в состав Савойского графства со столицей во французском городе Шамбери



Пьемонт

(ныне это главный город французского департамента Савойя). Этот регион на протяжении многих веков был проводником французской культуры в Италии. Это отразилось и на гастрономических вкусах и традициях.

Проникновение французского влияния в итальянскую кулинарию началось с деятельности известного французского кулинара Мэтра Шикара, личного повара герцога Амадея VIII. Именно в Пьемонте в 1420 году появилась его знаменитая кулинарная книга «Du fait de cuysine» («О приготовлении пищи»). Эта написанная на французском языке и французская, в своей сущности, кулинарная книга получила широкое распространение в итальянской среде, а Пьемонт стал, таким образом, «мостом» между гастрономическими культурами Франции и Италии.

Сам Шикар был ответственным за организацию официальных пиров не только в герцогском замке в Шамбери, но и в менее крупных замках на территории всего Пьемонтского герцогства. Шикар пишет в своей книге, что для того, чтобы приготовить хороший пир на два дня, нужно забить 100 голов крупного рогатого скота, 130 овец, 120 свиней, 200 поросят, 200 ягнят, 100 телят, 2000 кур. А также привезти 12 000 яиц, не говоря уже о невероятных количествах дичи и рыбы, пряностей, трав для салатов, фруктов, сахара, вина. К такому пиру надо готовиться, как считает Шикар, за четыре месяца вперед.

Вскоре после того как Мэтр Шикар написал свою книгу, Амадей VIII овдовел. Он решил стать отшельником, а затем стал антипапой Феликсом V. Это был последний антипапа в истории Католической Церкви. Говорят, что, даже будучи отшельником, Амадей VIII оставался изысканным гурманом. Этот факт нашел отражение во французском языке. Замок, в котором «уединенно» проводил свои дни отшельник Амадей VIII, назывался La Ripaille. Отсюда пошло французское слово «la ripaille», означающее «пирушка, банкет, попойка».

Скажем несколько слов о знаменитых блюдах пьемонтской кухни. Начнем с савойской капусты, которая неоднократно упоминается в книге Бартоломео Скаппи, например, в рецепте 198 («Как приготовить густой суп из савойской и болонской капусты на основе мясного бульона»):

«Срежь капустные кочаны в сезон, который длится с конца сентября до февраля. Чтобы кочаны были подходящими, они должны быть белыми и твердыми, хотя некоторые бывают с коричневой и кроваво-красной сердцевиной — и они самые лучшие. Удали верхние листья и разрежь лучшую часть на кусочки в зависимости от размера кочана. Промой их в воде и положи готовиться в горшок с кипящим мясным бульоном вместе с отбитым свиным жиром и желтой сухой колбасой. Когда суп почти готов, брось в него верхушки свежего фенхеля или пучки засушенного фенхеля. Готовый суп подавай горячим с плавающими в нем кусочками сухой колбасы».

Но главным гастрономическим изыском Пьемонта, который, можно сказать, породнил французскую и итальянскую кухню, является трюфель. «Трюфельная столица» Пьемонта — город Альба (на латинском языке «alba» — «*белая*»), по легенде, получил свое имя от белого трюфеля, который является символом пьемонтской кулинарной роскоши. В итальянской кулинарной традиции трюфель известен с эпохи Возрождения, о нем писал Бартоломео Платина: «Трюфель усиливает любовное влечение. Вот почему трюфели часто попадают на стол важных и благородных особ, которые так стремятся



Трюфели

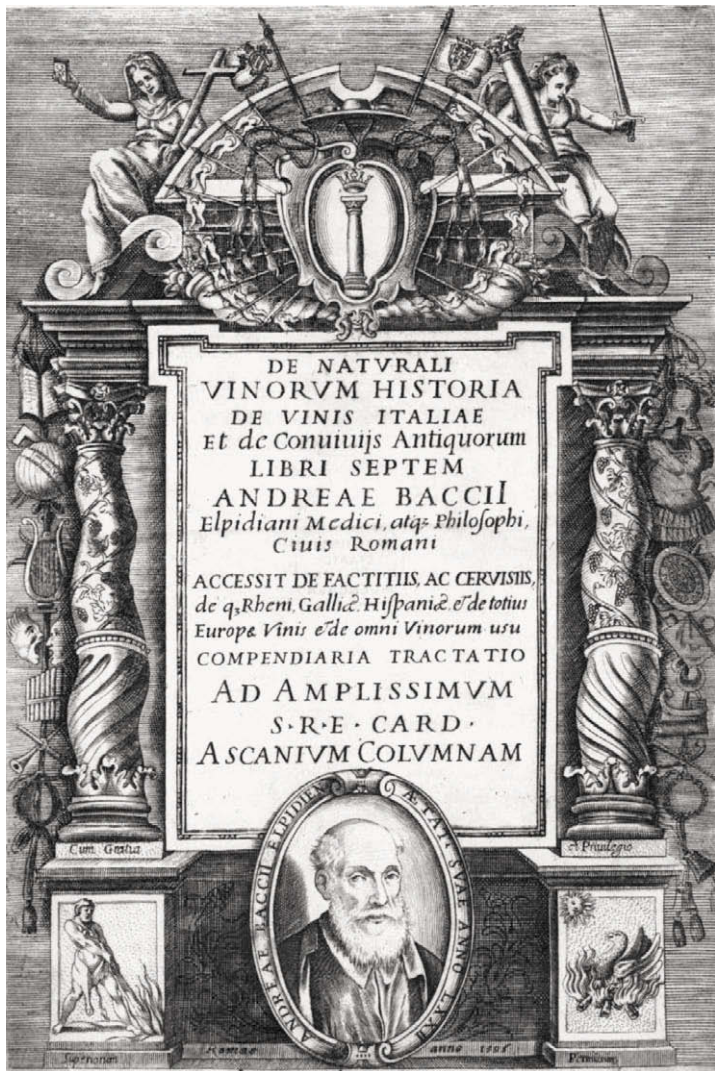


Панорама города Шамбери. Гравюра, 1880 год

к любовным утехам». Несколько веков спустя Платине вторил французский философ-гастроном Жан-Антельм Брийя-Саварен (1755–1826) в своем сочинении «Physiologie du gout, ou Meditations de gastronomie transcendante» («Физиология вкуса, или Размышления о трансцендентной гастрономии»), который называл белый трюфель «бриллиантом кухни». Он писал, что трюфель способен «сделать женщин более нежными, а мужчин более любвеобильными».

Вино в Италии в эпоху Возрождения

С изобретением книгопечатания в Италии издается все больше кулинарных книг, в которых в том числе описываются правила и традиции сочетания различных блюд с винами. Одной из таких книг было сочинение Доменико Ромоли «La singolare dottrina» («Единственное учение»), о котором мы говорили выше. Из рецептов, которые приводит Ромоли, можно упомянуть такие, как пирог из дынь (torta di melloni), макароны по-римски (maccheroni alla



Фронтиспис книги Андреа Баччи «De naturali vinorum historia»

Romana). Ромоли также обсуждает возможность употребления в пищу верблюжатины, пишет о соленых и несоленых сырах (называя их еще староитальянским словом cascio, а не formaggio), подробно описывает базилик (который позднее войдет в состав знаменитой пиццы «Маргарита»). Отдельная глава посвящена блюдам из риса. Доменико Ромоли писал о сочетании вин с различными блюдами:

«Если на первое дыня или салат, то греческое или салернское белое, к закускам — мальвазия, москателло или верначча, к вареному мясу — белые молодые вина, а к жаркому — красные и терпкие, к фруктам — гипокрас, маньягерра или салернское красное сладкое».

В Италии в эпоху Возрождения было создано первое в истории исследование по истории вина и виноделия. Автором этого труда был итальянский естествоиспытатель и врач Андреа Баччи (1524–1600). Его книга, озаглавленная «De naturali vinorum historia» («Есте-



Папа Климент VIII. Гравюра неизвестного художника

ственная история вин»), вышла в 1596 году на латинском языке при поддержке Папы Римского Климента VIII, который лично написал к ней краткое предисловие.

Врач, профессор ботаники и «римский гражданин» Андреа Баччи родился в 1524 году в небольшом городке Сант-Эльпидио-а-Маре. В 1558 году он написал книгу о термальных водах, а в 1567 году возглавил кафедру ботаники в университете Ла Сапиенца в Риме. В 1587 году получил должность архиатра (главного врача) папы Сикста V. Уникальное положение Баччи при папском дворе помогло ему заручиться поддержкой папы Климента VIII, который даже сопроводил его книгу «О естественной истории вин» специальным посланием, в котором под страхом штрафа и даже отлучения от Церкви запретил другим издателям печатать эту книгу без согласия автора в течение десяти лет. Причем Климент VIII не просто написал предисловие, а издал специальный папский документ —

motu proprio (лат. «*по собственной инициативе*»). Этот вид документов употреблялся в практике папских сношений с иностранными державами, когда Папа Римский не отвечал на сделанное ему предложение, но решал дело как бы заново — так, будто до тех пор никаких проектов и предложений по данному вопросу никто ему не представлял. Факт поддержки Римским Папой книги о вине особенно интересен, если мы вспомним, что именно Климент VIII осудил книги Джордано Бруно и, в конце концов, повелел сжечь его на костре на Площади Цветов в Риме. Действительно, лучше заниматься исследованиями в области истории вина, чем рассуждать об идеологии и политике!

Фрагмент motu proprio Папы Климента VIII

> *Климент VIII Папа на будущую о сей вещи память.*
> *«Когда Мы узнали, что возлюбленный сын Андреас Бакциус, римский гражданин, философ и профессор медицины в сем нашем родном граде, для общего блага республики собирается издать труд в семи книгах о естественной истории вин, о винах Италии и о древних пирах, но опасается, чтобы не получилось так, что огромные усилия, затраченные на этого труда написание, не обернулись бы для автора величайшим ущербом, если этот труд без согласия автора был бы напечатан другими издателями, Мы по своему почину, не по причине чьей-либо просьбы, адресованной Нам, всем и каждому, особенно продавцам книг и книгоиздателям, как в нашем родном городе, так и в прочих землях, подчиненных непосредственно или опосредованно Святой Римской Церкви, под угрозой штрафа в пятьсот золотых дукатов и конфискацией напечатанных книг, а также под страхом церковного отлучения, столько раз налагаемого, сколько раз будет совершено сие преступное деяние, повелеваем: чтобы в течение десяти лет со дня издания вышеупомянутого труда никто не смел без ясно выраженного согласия вышеупомянутого автора Андреаса печатать и продавать этот труд, кроме как по воле самого Андреаса, выраженной в письменной форме.*
> *Дано в Риме у Святого Петра и запечатано перстнем Рыбака 7 декабря 1596 года, в пятый год Нашего понтификата».*

Что представляет собой книга «Естественная история вин» и каково ее место в истории жанра энологической литературы? Обратим внимание на название: оно содержит аллюзию на «Естественную историю» Плиния Старшего, жившего в I веке нашей эры. Различие в том, что «Естественная история» Плиния — это повествование энциклопедического характера обо всем на свете, тогда как Баччи ограничился рассказом о винах древности и современном ему вино-



Тициан. Папа Павел III с внуками Алессандро и Оттавио Фарнезе, 1546 год

делии. Нельзя сказать, что Плиний не коснулся вин — им посвящена почти целиком вся 14-я книга «Естественной истории». Цель Баччи — посмотреть, что изменилось в виноделии за те полтора тысячелетия, что прошли после Плиния Старшего. Главная идея Баччи подобна максиме древнегреческого философа Гераклита: «В одну и ту же реку нельзя войти дважды», — только применять эту максиму надо не к рекам, а к виноградникам. «Опыт учит нас, — пишет Баччи, — что вкус винограда, собранного с одной и той же лозы, меняется в зависимости от времени, чему виной

изменчивость климата и множество других причин. Поэтому в виноделии речь не идет о константах, но о переменчивых сущностях, а следовательно, важна история вина».

Главное внимание Баччи уделяет прежде всего итальянским винам, рассматривая по отдельности винодельческие регионы Италии. Далее Баччи переходит к истории виноделия в других странах. Так, он описывает вина Крита (в то время принадлежавшего Венеции), острова Хиос (в то время принадлежавшего Османской империи), Швейцарии, Германии, Австрии, Венгрии, Бельгии, Франции. Упомянуты и такие страны, как Польша, Англия, Валахия.



Malvasia delle Lipari (*Мальвазия делле Липари*) — итальянское сладкое белое вино категории DOC, производимое на Сицилии. Это одно из старейших сицилийских вин получило категорию DOC в 1973 году. Некоторые современные сомелье называют вино Malvasia Delle Lipari «сладким совершенством», но из-за ограниченного объема производства оно не получило большого распространения. Делают вино на острове Липари в провинции Мессина. Виноград, который используют для производства Malvasia Delle Lipari, подвяливают на тростниковых матах в течение 10–20 дней, после этого приступают к выжимке сока. Вызревает вино минимум полгода в каштановых или дубовых бочках в соответствии с древней технологией. Мальвазия имеет янтарный цвет, нежный и щедрый аромат полевых цветов с нотами персика и приятный, медовый вкус. Это вино — прекрасный аперитив.

Интересную информацию приводит Баччи и о сладком вине мальвазия, которое пил Микеланджело и даже прославил его в своих стихах.

В эпоху Возрождения в Италии становятся модными сладкие вина греческого происхождения, такие как греко, мальвазия и москателло. Возрождение античных идеалов происходит во всех областях культуры, в том числе и культуры гастрономической. Почитатели Гомера не могли оставить без внимания его характеристики вина, в которых неизменно присутствует эпитет «сладкое»: «божественно-сладкий напиток», «сладостней меда вино» и т.д.

Особое место среди этих вин приобретает мальвазия, которая становится вином папского двора. Виночерпий римского папы Павла III, Санте Ланчерио, подавал понтифику мальвазию и «для питания тела», и «для полоскания горла», и для «макания в него пирожного». Такое внимание к мальвазии одного из самых образованных эрудитов эпохи и не менее изысканного гурмана, каким был этот понтифик, очень характерно.

Мальвазию присылает в 1555 году в дар своему учителю, великому живописцу и скульптору Микеланджело Буонаротти



Джорджо Вазари. Автопортрет, 1568 год

в то время уже снискавший известность архитектор и теоретик искусства Джорджо Вазари. Микеланджело, которому тогда уже исполнилось 75 лет, пишет письмо и благодарит своего ученика и друга за дары. Обращаясь к архангелу Михаилу, он просит взвесить этот дар на своих весах (считалось, что архангел Михаил во время Страшного суда будет взвешивать добрые и злые дела людей: в зависимости от того, что перевесит, будет определяться их окончательная участь). Это письмо Микеланджело затем переделал в сонет:

(Sonetti, IX)

К сахару, к мулу, к свечам
Ты присовокупил бутыль мальвазии.
Этот дар твой настолько превосходит все мои потребности,
Что не я, но архангел Михаил, должен отвесить тебе мой долг.

Происхождение этого восхваляемого в сонете вина, по-итальянски malvagia, связано с греческой крепостью Монемвасия.

В конце VI века нашей эры, византийцы, проживавшие на полуострове Пелопоннес, спасаясь от нашествия славян и аваров, основали на южной оконечности полуострова крепость, которую они назвали Монемвасия. Когда авары ушли обратно в степь, а славяне перестали совершать разбойничьи набеги и занялись земледелием, жители Монемвасии стали выращивать виноград и делать вино.

Впервые жители Западной Европы услышали о городе Монемвасия от английского монаха-паломника Виллибальда. Виллибальд со своим отцом и братом в 722 году (Виллибальду тогда было 22 года) решил отправиться в Святую Землю. Вернувшись из паломничества, Виллибальд описал это путешествие в книге, которую назвал



Мальвазия. Из атласа Фредерика де Вита. Амстердам, 1680 год

«Hodoeporicon» («Путешествие»). В этой книге он пишет о Монемвасии: «Отплыв из Сиракуз, мы пересекли Адриатическое море и приплыли в город Монемвасию, находящийся в стране славян, а оттуда отправились на остров Хиос». Это, кстати, одно из первых свидетельств о проникновении наших предков на территорию материковой Греции.

До 1460 года Монемвасия была византийским городом. Но после того как турки захватили Константинополь в 1453 году, возникла реальная угроза захвата турками и Монемвасии. Поэтому в 1460 году жители города обратились к папе римскому Пию II, чтобы он взял их город под свое покровительство. Это стало возможным благодаря унии, заключенной на Ферраро-Флорентийском соборе в 1439 году. Формально эту унию отменил синод греческих епископов в Константинополе лишь в 1484 году, поэтому жители Монемвасии могли оставаться в унии с Римом еще некоторое время. Папа Пий II, впрочем, не присоединил Монемвасию к своим владениям, а отдал ее венецианцам. Венецианцы владели Монемвасией до 1540 года. В 1540 венецианцы отдали Монемвасию туркам.

За это время венецианцы стали сажать виноград сорта мальвазия на острове Крит, которым они владели с 1210 года, и где их дела шли успешнее. На базе Крита венецианцы основали герцогство Кандия, которое просуществовало до 1669 года. Именно остров Крит стал главным производителем вина под названием мальвазия. Впоследствии даже возникло мнение, что название вина мальвазия происходит вовсе не от города Монемвасии, а от города Малевизи, находящегося в центре острова Крит.

Впрочем, мы имеем свидетельство английского путешественника, который посетил Монемвасию в 1506 году. Это был придворный английского короля Генриха VII Ричард Гилфорд. Вот что он пишет:

The Pilgrimage of Sir Richard Guylforde to the Holly Land A.D. 1506. London, 1851, p.12

> *«Мы покинули Модону из-за страха перед турками: до недавнего времени этот город принадлежал венецианцам, но теперь им владеют турки: там растет в изобилии ромния и мальвазия. Эта Модона находится в Морее... В Морее такие города: Модона, Аркадия, Корона, Неаполис, Камелиона, Малмазия, Саксенуло. На этом холме город называемый Мальзазия (Malsasia), где изначально рос виноград мальвазия и теперь растет, хотя теперь он растет более обильно в Кандии и Модоне и более нигде... В Кандии есть пещеры называемые Labor Jutus: там растут знаменитые сорта винограда, и особенно мальвазия и мускаделл. Жители все говорят по-гречески, кроме венецианцев, которые там господа и правители».*

Как бы то ни было, это вино быстро распространилось по Европе. В «Хронике Пражского университета» в записи, датируемой 14 июня 1420 года, говорится, что, когда табориты захватили Прагу, многие жители города бежали, оставив вина и съестные припасы, которые были распроданы, причем мальвазия шла по четыре гроша за бутылку, а французские вино — по два гроша за бутылку, то есть вдвое дешевле. Мальвазия упоминается в одном из документов архива итальянского города Павия: документ датируется 21 апреля 1428 года. Еще одно упоминание о мальвазии мы находим в рукописи монаха-францисканца Матфея из Агригенто (1376–1450): переписчик, немец брат Ульрих Лауфер в конце рукописи написал: «Истинно закончил сей труд — переписчик желает получить награду: пусть ему дадут бесплатно пищу — и есть обычай, чтобы давали разрешение на мальвазию» (это написано по-латыни и в рифму, которая потерялась при подстрочном переводе). Запись эта сделана 19 июня 1448 года. Поскольку эти упоминания предшествуют дате

вхождения Монемвасии в состав Венецианской республики, то приходится признать, что мальвазию венецианцы изготавливали на острове Крит, впрочем, не исключено, что на Крит виноград данного сорта попал из Монемвасии или из других мест Пелопоннеса. Впрочем, есть сведения, что до взятия Константинополя турками греческие купцы также торговали «сладким вином», в частности, с Англией. В 1444 году некий греческий купец Георгий доставил в Англию «сладкое вино». Когда византийский император Мануил II находился в Лондоне (это было зимой 1401/02 года), греческие купцы регулярно информировали его о положении дел в Константинополе, т.е. торговля между Константинополем и Лондоном шла еще полным ходом. В конце XV века вино мальвазия упоминается в контексте необычного исторического эпизода, который Шекспир обессмертил в своей драме «Ричард III». Если верить Шекспиру, то король Ричард III повелел утопить своего старшего брата и соперника в борьбе за английскую корону герцога Кларенса в бочке… с мальвазией. Это событие произошло в 1478 году. Вино мальвазия в Европе называли по-разному: на латинском языке ее название было «malvasia», на итальянском — «malvagia», на английском — «malmsey», на немецком — «Malvasierwein», а на французском языке — «malvoisie».

Мальвазия появилась даже в Древней Руси: это вино, по-видимому, привезли священнослужители из Византии для использования в богослужебных целях. Из города Монемвасия был родом митрополит Киевский и всея Руси Фотий (он умер в 1431 году). Князь Андрей Курбский упоминает о мальвазии в своем сочинении «Взятие Казани». Вспоминая о трудностях похода на Казань и осады города, Андрей Курбский пишет:

Сказания князя Курбского. СПб, 1868, с. 15

> *«Аще и зело дорого плачено, но нам было, яко изнемоглым от гладу благодарно; а малвазии и любимых трунков з марцыпаны тамо не вспоминай».*

Речь идет о событиях середины XVI века (Казань была взята в 1552 году). Это самое раннее упоминание о мальвазии на Руси, которое нам удалось найти. Мальвазия упоминается также в «Речи Ивана Мелешко» — антипольском памфлете начала XVII века, написанном в Смоленске. Вспоминая о старых добрых временах, автор памфлета пишет:

«Добрая была гуска з грибъками, качка з перчиком, печонка з цыбулею или чосныком; а коли на перепышные достатки, каша



К. Маковский. Боярская свадьба, 1883 год

рижовая з шафраном; вина венгерского не зажи-
вали перед тым, малмазию скромно пивали,
медок и горилочку дюбали».

24 марта 1623 года датируется следующий документ, в котором Киевское воеводство (в то время Киев входил в состав Польши) даровало городу Чернигову некоторые привилегии:

«И дабы тот город наш Чернигов тим скорие размножатся и запомагатся могл, то им торги и торговли всякие пристойные позволяем там, что волно будет всякому мещанину черниговскому вечними часи меди, пива варить, солода робить, горилки курить и всякие таковые напитки домашние и привозные, а также вина малмазию з аликаною и прочее гарцом [гарнец — мера объема, около 3,3 л] справедливым или квартою львовскою шинковать».

Немецкий купец Т. Фенне в 1607 году на базе псковского диалекта составил «Немецко-русский разговорник». В «Разговорнике» упоминаются следующие вина, которые пили псковичи в то время: «малмазия», «бастард», «романия», «рейнское вино», «кларет», «горелка», «алаканта», «вино белое», «красное вино», «вино горячее».

Для нас особенно любопытно сообщение Баччи о Московии: конечно, не о виноградниках, которых на Руси не было, а о том, что

пили в те времена наши соотечественники. Надо сказать, что Баччи, живя постоянно в Риме и общаясь с папами, видел русских послов, прибывших в Рим к папе Григорию XIII (именем которого называется современный Григорианский календарь), возглавлявшему Римский Престол с 1572 по 1585 год, чтобы просить его посредничества в заключении мира. В то время Иван Грозный никак не мог закончить неудачную для него Ливонскую войну. Баччи сообщает, что русские послы не очень жаловали вино, а налегали преимущественно на «воду жизни» (aqua vitae), то есть уже тогда русские люди пристрастились к достаточно новому в то время, но быстро ставшему национальным напитку — водке. По мнению историка этого вопроса, Вильяма Похлебкина, первая водка была дистиллирована монахами Чудова монастыря в Кремле между 1448 и 1478 годами.

Любопытно, что со времен Арнальда из Виллановы винами стали все больше интересоваться медики, и Андреа Баччи в этом смысле не был исключением. В 1537 году в Париже выходит книга известного французского врача Шарля Этьенна (1504–1564): «Vinetum: in quo varia vitium, uvarum, vinorum nomina… brevi ratione continetur» («Виноградник: в котором различные названия лоз, винограда, вин… кратко описываются»). Можно вспомнить также английского врача Вильяма Тернера, опубликовавшего в 1568 году в Лондоне «Новую книгу о природе и свойствах всех вин».


HORATII
AVGENII
A MONTE SAN
CTO. MEDICI ET PHI
LOSOPHI PRAESTANTIS
SIMI: NEC NON IN ACADEMIA TAV
RINEN. PRIMARII PROFESSORIS PRIMA
ET SECUNDARIA OPERA
Apud Haeredes Andreæ Wechelli,

Орацио Аугенио (*Orazio Augenio*) — итальянский врач. В 1598 году издал книгу «De ratione curandi per sanguinis missionem» («О способе лечения посредством кровопускания»). После его смерти его сын Хиларио издал в 1604 году во Франкфурте-на-Майне книгу, в которой большое внимание уделяется чуме, ее профилактике и лечению. Книга называется «De febribus, febrium signis, symptomatibus et prognistico» («О лихорадке, ее признаках, симптомах и течении»). Орацио Аугенио написал также сочинение «Epistolarum medicinalium libri XII» («Медицинские письма в 12 книгах»).

Чем объясняется столь заметный интерес медиков к вину? Дело в том, что еще от Диоскорида (I век нашей эры) и Галена идет традиция энотерапии, то есть лечения различных болезней вином. Вино также рассматривалось и как профилактическое средство, укрепляющее здоровье (как бы мы сейчас сказали, повышающее иммунитет и укрепляющее защитные силы организма). В эпоху гуманизма, когда телесное здоровье объявляется высшей ценностью, а средневековые аскетические идеалы отходят на второй план, медицина переживает невиданный расцвет.

В книге Андреа Баччи «О естественной истории вин» имеется и приложение, в котором речь идет о «заменителях вина»,

прежде всего о пиве, но упоминается также и начавший входить в то время в моду сидр. Здесь, однако, Баччи не был первопроходцем. В связи с сидром нельзя не вспомнить книгу французского врача-гугенота Жюльена Полмьера «De vino et pomaceo» («О вине и сидре»), вышедшую на латинском языке в Париже в 1588 году и на французском «Traité du vin et du sidre» в Кане в 1589 году. Гугенот Полмьер опередил благочестивого католика Баччи.

Лечебное действие вин описал итальянский врач, профессор Падуанского университета Орацио Аугенио (1527–1603) в третьем томе «Медицинских писем» (книга 9).

Итальянские винные погреба князей и прелатов эпохи Ренессанса изобиловали изысканными иностранными винами, в отличие от простых горожан, которые покупали вино бочками, привезенными из близлежащих деревень. Эти две модели потребления вина сосуществовали в Италии: вино для ежедневного потребления, сделанное на ближайших виноградниках, и вино, привезенное из других регионов, а также вино с пряностями, которое могли позволить себе состоятельные покупатели. О винах с пряностями и их современных наследниках мы подробнее поговорим в пятой главе.




IV

Глава четвертая

Хлеб — первый элемент средиземноморской гастрономической триады

Хлеб — это важнейший компонент средиземноморской гастрономической триады. Хлеб — дар богини Цереры, как ее называли римляне, или Деметры, как она звалась у греков. Хлеб для древних представлял собой главную пищу, это был некий характерный знак, питание которым отличало человека не только от животных, но и от бессмертных богов.

Гомер пишет, что вкушение хлеба наряду с вином является признаком, отличающим человека от «всеблаженных» богов. Боги не вкушают хлеб, поэтому в жилах их не течет кровь:

Илиада. V, 341-342

Хлеба они не едят, и от гроздий вина не вкушают,
Тем и бескровны они, и бессмертными их называют.

О том общем убеждении древних, что хлеб каким-то особым образом связан с кровью, пишет и Гален в своем сочинении «О природных свойствах»: «Весь хлеб с очевидностью становится кровью. В любом случае, если человек не вкушает в течение длительного времени никакой другой пищи, кроме хлеба, у него все равно в жилах будет по-прежнему течь кровь» (De naturalibus facultatibus, I, 2).

Историк Павсаний в «Описании Эллады» передает легенду о том, что боги научили жителей Аркадии растить и печь хлеб, благодаря чему они превратились из диких пеласгов (народ, который, по мнению античных авторов, населял Грецию до возникновения Микенской цивилизации) в цивилизованных людей: «После смерти Никтима власть над страною принял Аркад, сын Каллисто. Он ввел хлебопашество, научившись ему у Триптолема; он научил свой народ



Богиня Церера



также печению хлеба и тканью одежд и всему тому, что относится к обработке шерсти, научившись этому у Адриста. После его царствования эта страна вместо Пеласгии стала называться Аркадией, и люди вместо пеласгов получили наименование аркадян».

Древние греки считали хлеб, наряду с оливками и вином, каждодневной пищей цивилизованного человека. Так, Аристофан в пьесе «Женщины в народном собрании» пишет: «Во время правления благородного Миронида никто не отваживался получать мзду за общественную деятельность, но каждый приносил с собой еду: хлеб, две луковицы, три оливки и немного вина» (Ecclesiazusae, 300).

Аристофан — это Греция V века до нашей эры, то есть периода расцвета. Но еще в VII–VI веках до нашей эры, в эпоху архаики, хлеб

Булочник и пекарня. Мозаика, III век нашей эры

Церера пожинает пшеницу. Мозаика, III век нашей эры



считался роскошью. Его заменяла каша из какой-либо крупы или муки, обычно ячменная или пшеничная. Профессиональные пекари, снабжавшие город свежим хлебом, появились в Афинах только в V веке до нашей эры. Муку изготовляли из ячменя, проса, пшеницы и полбы.

Римляне унаследовали от греков отношение к хлебу, как к основе цивилизации. И так же, как в Греции периода архаики, в раннем Риме хлеб был роскошью, а основной едой были каши. Причем хлеб, который пекли еще во времена Республики, был без закваски, как видно из рецепта, приводимого Катоном Старшим: «Хорошенько вымой руки и кадушку. Всыпь в кадушку муки, понемногу добавляй воды и как следует замеси. Когда хорошенько замесишь, раскатай и пеки под миской», то есть накрыв хлеб миской.



Булочник готовит белый хлеб. Иллюстрация из манускрипта «Tacuinum sanitatis», XIV век



Завтрак с хлебом. Иллюстрация из манускрипта «Tacuinum sanitatis», XIV век

Точно не известно, с какого времени вошел в употребление квасной хлеб. Однако уже Плиний Старший во второй половине I века нашей эры писал, что квасной хлеб получил широкое распространение и его ставили выше пресного.

У крестьян не было печей для выпечки хлеба, поэтому Колумелла, современник Плиния, рекомендует хозяину, у которого землю арендуют колоны, сложить в своей усадьбе печь такой величины, чтобы в ней можно было выпекать хлеб на все арендаторские семейства.

Плиний пишет, что профессиональные пекари появились в Риме только в первой половине II века до нашей эры. Открытие



Изготовление хлеба из проса. Иллюстрация из манускрипта «Tacuinum sanitatis», XIV век

пекарен в Риме было особенно важно, так как в квартирах многоэтажных домов, которых в Риме уже в конце III века до нашей эры было очень много, невозможно было установить печь для изготовления хлеба. Домашний хлеб в городах постепенно выходил из употребления, и даже владельцы богатых особняков, в которых можно было поставить хлебную печь, предпочитали его покупать.

В древней Италии хлеб пекли только из пшеничной муки; ржи италийцы не сеяли, знали о ней больше по слухам и считали ржаной хлеб вредным. Первосортный хлеб из лучшей муки, которую давала мягкая пшеница, подавали за столом у богатых людей; крестьяне и городская беднота ели хлеб из муки с отрубями.

Богатые люди имели в числе слуг собственных пекарей. Как пишет исследователь античной культуры и сельского хозяйства Мария Ефимовна Сергеенко, у Тория Флакка, проконсула Вифинии во времена правления императора Августа, был пекарь Митридат, вывезенный им из Малой Азии. Рабы-пекари, отпущенные на свободу, шли работать в пекарни, а если им удавалось накопить деньги, то открывали и собственное предприятие по выпечке хлеба. Один из таких разбогатевших пекарей, Ноний Зеф из города Остия, пригорода Рима, велел изобразить оборудование пекарни на большом мраморном саркофаге, который он заранее соорудил для себя и своей жены. Другой пекарь, Марк Вергилий Эврисак, живший в конце I века до нашей эры, поставил себе в Риме у Эсквилинских ворот огромный памятник, представлявший собой трехъярусную башню. На третьем ярусе башни был изображен процесс приготовления хлеба: ослы работают на двух мельницах, работники у стола сеют муку, хозяин берет пробу муки. На двух больших столах работники раскатывают и формуют тесто. К одному столу подошел хозяин или его помощник и дает какие-то указания пекарям. Все обернулись к нему и внимательно слушают. Около хлебной печи стоит работник и ставит в нее хлебы. А в высоких, доверху наполненных плетеных корзинах работники несут хлеб к весам, где его взвешивают и принимают эдилы.

В республиканский период за снабжение Рима хлебом отвечали особые должностные лица — эдилы: они отвечали за заготовку зерна, а также следили за качеством хлеба. Таким образом, уже тогда, две тысячи лет тому назад, в древней Италии была уже сформирована некая система государственного контроля качества продовольственных товаров. Безусловно, эта система не была столь совершенна, как современная итальянская система Denominazione di Origine Protetta, но сама идея государственного контроля появилась на итальянской земле. При правлении императора Августа было принято решение, что 200 тысяч бедных римских граждан могут получать бесплатно государственный хлеб, и число это оставалось почти неизменным вплоть до крушения империи.



Церера. Мозаика, III век нашей эры

Бесперебойное снабжение Рима зерном было постоянной заботой правительства как во времена республики, так и во времена империи. Обеспечить население хлебом означало при республиканском строе собрать себе голоса на выборах,



Булочник готовит ржаной хлеб. Иллюстрация из манускрипта «Tacuinum sanitatis», XIV век

при империи — сохранить в столице спокойствие, и при обеих формах правления — снискать народную любовь и благодарность. Хлеб в Римской империи был одним из хорошо известных символов народных требований: «Хлеба и зрелищ!».

Как пишет Плавт, хлеб — это мечта раба:

«Два Менехма», акт 5, сцена 6 (*пер. А. Артюшкова*)

Питать готовым хлебом плоть приятней,
чем зерно молоть.
Вот и служу хозяину послушно и покорно,
И мне оно на пользу.



Джорджо Моранди. Натюрморт с булкой, 1920 год

Тот же Плавт говорит устами своего героя Куркулиона из одноименной комедии, что «главнейшая опора» животу — это хлеб с говядиной («Куркулион», акт 2, сцена 3).

Уже к началу II века нашей эры искусство хлебопечения в Римской империи достигло своего расцвета. Афиней, живший в Риме, перечисляет 52 сорта хлебных изделий, в том числе: печеный хлеб, маковые хлебцы, хлеб, испеченный в горячей золе, вафли, тертый хлеб, ячменный хлеб. Катулл сообщает, что хлеб использовался римлянами и в ритуальных целях во время траурных церемоний — это был «хлеб поминальный с костра».

При переходе к Средневековью хлеб не утратил своего «стратегического значения». Так, Анфим, придворный врач остготского короля Теодориха, пишет в своей книге «О режиме питания»:



Джакомо Черути. Натюрморт с хлебом, 1750 год

«Во-первых, следует есть хлеб, который должен быть пышным, хорошо сброженным, не пресным, но хорошо приготовленным, ибо, если он не хорошо поднимется [на дрожжах], сильно отягощает желудок».

В книге «Liber de coquina» мы встречаем впервые новый вид хлебопродуктов, а именно сухари («micae panis assatae» — дословно: «поджаренные крошки хлеба»). О сухарях упоминается в рецептах жаркого из птицы (II, 25) и жареной миноги с перцем (IV, 7). В рецепте ухи из рыбьих потрохов (IV, 24) рекомендуется накрошить в уху хлеб. Уже в XIII веке хлеб считался пищей простонародья. Так, в сочинении «Трактат о способе приготовления всякой пищи», во введении ко второй части говорится: «Следует заметить, что некоторые виды пищи подобают благородным и богатым и живущим в покое, например, куропатки, фазаны, цыплята, каплуны, зайцы,



Йоб Беркхейде. Булочник, 1681 год

козлята и кролики, приготовленные различными способами. Некоторые же виды пищи подобают людям крепким и занимающимся трудом: это говядина и баранина, ветчина [засоленная свинина], оленина, горох, бобы, хлеб ячменный и пшеничный».

В первой кулинарной книге эпохи Возрождения, в сочинении Бартоломео Платины «О кушаньях и достойном наслаждении», восхваляется хороший пшеничный хлеб:

Platina B. De obsoniis ac honesta voluptate. Paris, 1530, f. 8

Среди плодов для пользы человека изобретенных, зерно полезнейшее есть: из коего продукты, согласно Цельсу, таковы: полба, рис, ячмень, крахмал, пшеница, [африканская] пшеница, полбенный хлеб. Нет ничего плодороднее и приятнее пшеницы, хотя бы потому, что она

питательнее всех прочих [зерновых], особенно если растет на холмах, а не в долинах. Ячмень считается наиболее благородным видом зерна [...]. Каша (polenta) из ячменя или вода, настоянная на ячмене, полезнее болящим, чем хлеб. Африканскую пшеницу, хлеб из которой древние хвалили, я считаю отличной от нынешней, носящей то же имя (siligo. — Авт.) [...]. Тот, кто изготавливает хлеб, пусть берет муку пшеничную (tritica) тонкого помола, отделив от пшеницы шелуху и сор. Воду в муку добавлять надо холодную и подсоленную, как делают в Италии жители Феррары. [...] Пусть пекарь внимательно следит, чтобы не положить закваски слишком много или слишком мало.

Платина в своей книге упоминает еще два блюда, в состав которых входит «тертый хлеб». Вот рецепт одного из этих блюд: «Блюдо из тертого хлеба. Натертый хлеб насыпать в мясную подливу. Когда смесь немного прожарится на огне, насыпать туда же немного тертого сыра и все это размешать в той же кастрюле. И получится вкусное блюдо цвета шафрана».

Доменико Ромоли в своей кулинарной книге «Единственное учение» отводит хлебу отдельную главу. Вот что он пишет: «Хлеб — это основа всякой другой пищи, однако его надо печь из отборной муки, ибо если его делать из плохой муки, то он не только не принесет пользы нашему телу, но и сильно ему навредит. Пшеничный хлеб превосходит по вкусу, качеству и красоте всякий прочий хлеб, ибо из него родится кровь лучше и здоровее, чем из всякого другого хлеба... Хлеб черный и с отрубями менее питателен, плохо переваривается и порождает вздутие и боль». Также Доменико Ромоли упоминает «блюдо из поперченного хлеба по-флорентийски».

Путешествуя по Италии, Иоганн Вольфганг Гете остался очень доволен качеством итальянского хлеба и в своей книге «Итальянское путешествие» неоднократно называет его «хорошим» (gut). Например, находясь в Мессине (Сицилия) 13 мая 1787 года и вспоминая, как он плыл на Сицилию, Гете пишет: «Я снова принял горизонтальное положение, в котором Книп (слуга. — *Прим. авторов*) предупредительно потчевал меня красным вином и хорошим хлебом». Как видим, итальянский хлеб был настолько вкусным, что спасал Гете от морской болезни. То же самое имело место и тогда, когда писатель проплывал мимо острова Капри: «Но я недолго наслаждался этой красотой, так как вскоре почувствовал приступ морской болезни. Спустившись в свою каюту, я принял горизонтальное положение, не ел ничего, кроме белого хлеба, пил только красное вино и, в общем, чувствовал себя совсем недурно» (запись от 30 марта 1787 года).

Во время своего путешествия Гете также наблюдал, как выращивают пшеницу в Тоскане:

Запись от 25 октября 1786 года, сделана в Перудже

«То, что я выше говорил об Апеннинах, какими они могли бы стать, ныне представляет собой Тоскана. Поскольку она расположена много ниже, то древнее море выполнило свое предназначение и нанесло толстый слой глины. Она светло-желтая и ее легко обрабатывать. Вспашка здесь ведется глубокая, но производится древним способом — плуг не имеет колес, а лемех неподвижный... Крестьяне сеют пшеницу, потом делают некие узкие грядки, между которыми образуются глубокие борозды, устроенные так, что по ним стекает дождевая вода. Хлеб всходит на этих грядках, крестьяне при прополке ступают по бороздам... Невозможно представить себе лучше возделанных полей: ни комочка, земля чистая и гладкая, как будто просеянная сквозь сито. Пшеница дает обильный урожай, по–видимому, здесь имеются все необходимые ей условия».

В XIX веке стали появляться булочки, которые итальянцы употребляли с кофе. Вот что пишет Стендаль в своей книге «Прогулки по Риму»:

Запись от 18 апреля 1828 года

«Мы взяли с собой на гробницу Менения Агриппы кофейники, хлебцы (petits pains) и кофе... Мы были в трех милях от Рима; вернувшись тем же путем, до того как перейти через Аньене по мосту Ламентано, разрушенному Тотилой и вновь отстроенному Нарсесом, мы спустились в долину и нашли там превосходный кофе, приготовленный нашим слугой-итальянцем, славным Джованни».

Хлеб (по крайней мере, в Риме) выпекался в маленьких частных пекарнях, как это следует из описания, содержащегося в повести Гоголя «Рим»: «Сюда не заезжала никакая карета, кроме разве только одной двухколесной трясучки, запряженной мулом, привезшим хлебнику муку».

В современной Италии выпекается множество сортов хлеба, очень различающихся по технологии приготовления: фокачча, микетта, розетта, чиабатта, пане казаречьо, молочный хлеб «pane al latte», тончайшие лепешки сардского хлеба (carasau) , которые называют «нотной бумагой» (carta da musica). А также существует много различных закусок, то есть антипасто, на хлебной основе, такие как брускетта, панунто (panunto), феттунта (fettunta).



Булочник. Фреска в замке Иссонь (Валь д'Аоста, Италия), XV век

В Италии существует более ста видов хлебобулочных изделий: лепешки из каштановой муки — неччи (necci), берлингоцци (berlingozzi) — колечки, напоминающие хворост. Существует даже «сумасшедший хлеб» (pane pazzo) — это хлеб с перцем, который выпекают в Тоскане. Есть еще и хлеб «всех святых» (pane di tutti i Santi) — хлеб с орехами и миндалем, который также является продуктом Тосканы. Это ритуальный хлеб, выпекаемый на праздник Всех Святых, за которым следует день поминовения усопших. Есть также «розмариновый хлеб», который приправлен ароматным маслом, настоянным на розмарине. Одним из самых необычных сортов является, наверное, хлеб «карсента» (carsenta), который выпекают завернутым в каштановые листья. Его едят в страстную пятницу. В Пьемонте выпекают сухие ломкие хлебные палочки гриссини (grissini).



Чиабатта



Пьядина

В Италии ежегодно потребляется около шестидесяти пяти килограммов хлеба на душу населения, и она занимает четвертое место в мире по потреблению хлеба на душу населения. Однако, несмотря на такое разнообразие хлебобулочных изделий и приверженность итальянцев к хлебу, в Италии выпечка хлеба так и не превратилась в индустриальное производство. Хлеб по-прежнему остается традиционным, и его выпекают в небольших пекарнях.

Остановимся на рассмотрении некоторых наиболее известных хлебобулочных изделий, которые производят в современной Италии.

Ciabatta (*чиабатта*) — итальянский белый хлеб, который готовят из пшеничной муки и дрожжей. В переводе с итальянского языка слово «ciabatta» буквально означает «туфля без задника», или «стоптанный башмак». Особенностью этого хлеба являются хрустящая корочка и мякоть с крупными, неравномерно распределенными дырами. Чиабатта вначале выпекалась в Лигурии, но в настоящее время этот хлеб распространен по всей Италии. Существует несколько разновидностей чиабатты. В Риме чиабатту часто пекут с добавлением оливкового масла, соли и майорана. Существует «молочная чиабатта» — «ciabatta al latte», в ее тесто добавляют молоко.

Piadina romagnola (*пьядина романьола*) — это плоская лепешка, название которой происходит от итальянского прилагательного «piatto», что значит «плоский». Пьядину делают из муки, замешанной с водой, соли и оливкового масла. В некоторые варианты этой лепешки добавляют яйцо. На севере Эмилии-Романьи пьядину делают более толстой, а на юге, наоборот, более тонкой. Традиционный способ ее выпечки — на углях костра или в очаге. Хотя в настоящее время ее, как правило, пекут на большой плоской сковороде.

В ресторанах, специализирующихся на кухне Эмилии-Романьи, перед подачей блюд на стол ставят зажаренные кусочки сала и свежевыпеченную пьядину. В заведениях быстрого питания горячую лепешку сразу же после выпекания режут на части, затем каждый кусок разрезают вдоль и прокладывают какой-либо начинкой. Классические варианты — с сыровяленой ветчиной, тушеной зеленью или же мягким сыром.

Существует другой вариант этого итальянского хлеба — так называемая закрытая пьядина, «крещоне». Но это уже, скорее, даже и не хлеб, а пирог, он представляет собой пьядину, фаршируемую до выпекания, а не после. Название пьядины «крещоне» происходит от итальянского названия кресс-салата (Lepidium sativum) —

crescione, который чаще всего использовался в качестве начинки. Современные начинки варьируются в зависимости от местности, но предпочтение отдается зелени: тушеный шпинат, свекольная ботва или так называемые «розоле» (листья мака). Зелень может дополняться мясной или сырной начинкой: ветчина, рикотта или тертый твердый сыр. Помимо зелени в крещоне часто кладут помидоры и моцареллу с тонкими ломтиками сыровяленой ветчины или салями либо же без них, иногда начинка делается из тыквы и картофеля.

Третий вариант пьядины — «ротоли». Очень тонко раскатанную пьядину покрывают начинкой и сворачивают рулетом. В тесто добавляют оливковое масло, чтобы оно получилось более эластичным и мягким. Кроме того, пьядина в данном случае не выпекается до готовности, а только слегка поджаривается с обеих сторон.

Chizze (*кицце*) — это тоже лепешки из Эмилии-Романьи, проложенные кусочками пармезана, которые готовят в свином жиру.

Focaccia (*фокачча*) — наверное, самая знаменитая из итальянских лепешек, которую готовят из того же теста, что является основой для пиццы (см. главу 9). Итальянское слово «focaccia» происходит от латинского слова «focus» — «*очаг*», то есть это лепешка, «испеченная на очаге». Тесто традиционной фокаччи содержало три компонента: муку, воду и дрожжи, в настоящее время появился и четвертый — оливковое масло. Традиционно фокаччу приправляют итальянскими травами (базиликом, орегано). Самая простая добавка к фокачче — оливковое масло или соль, но могут быть и более сложные варианты: пряные травы, сыры, томаты, оливки, лук, фрукты. Большинство наполнителей кладется в лепешку перед запеканием, исключением являются свежая зелень, чеснок и оливковое масло — их добавляют в горячую лепешку, когда она готова. В разных регионах Италии существуют свои особенности в рецептуре и способе приготовления фокаччи.

Focaccia Genovese (*фокачча дженовезе, генуэзская фокачча*) — это тоненькая лепешка, заправленная оливковым маслом и солью, но также она может готовиться и с луком.

Focaccia di Recco (*фокачча ди рекко*) — названа по имени города Рекко в Лигурии, откуда она родом. Эта фокачча состоит из двух слоев очень тонкого теста, внутри нафарширована сыром, тонко нарезанной копченой колбасой, сверху посыпана перцем или чесноком.

Фокачча



Брускетта





Россета софьяти



Микетта

Focaccia alla Barese (*фокачча алла барезе*) — типичная фокачча юга Италии, из города Бари, со свежими помидорами и оливками.

Существует также и сладкий вариант фокаччи: например, Focaccia Veneta (*фокачча венета*) — типичная пасхальная сладость в регионе Венето.

Farinata (*фарината*) — лепешка из нутовой муки с луком, розмарином и перцем. Это фирменная лепешка области Лигурия.

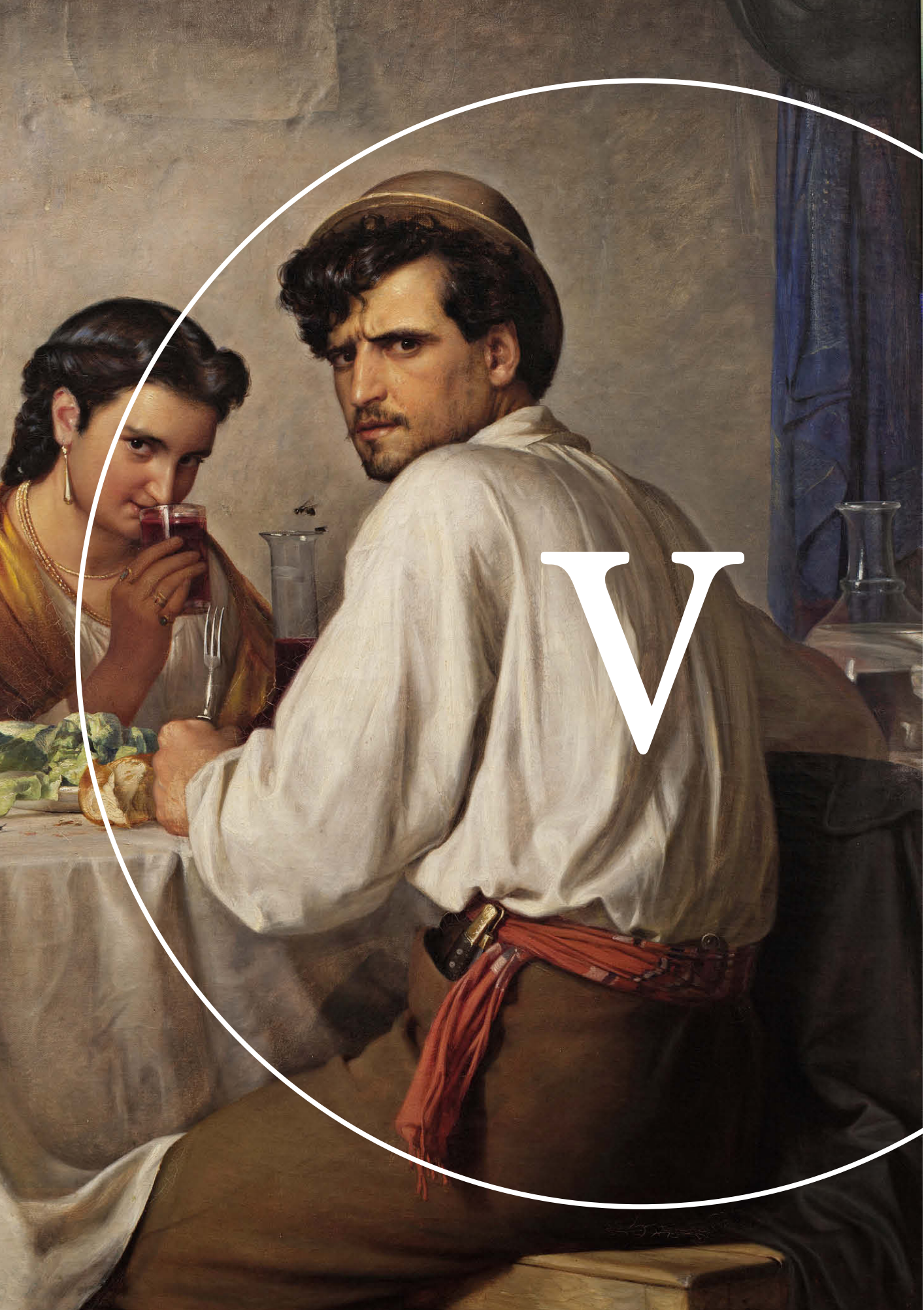
Bruschetta или Bruschetto (*брускетта*) — это хрустящий теплый гренок, политый маслом и сверху намазанный или паштетом, или томатной пастой с нарезанным помидором и зеленью. Брускетта — типичное антипасто из хлеба (см. главу 12).

Panunto (*панунто*) — это тоже хрустящий теплый гренок, но только политый маслом, без какой-либо начинки сверху. Панунто тоже представляет собой антипасто из хлеба.

Michetta (*микетта*) — хлеб Северной Италии, который делается с использованием пивных дрожжей. Такой хлеб обладает выраженной хрустящей корочкой.

Rosseta Soffiati (*россета софьяти*). Итальянские булочки россета очень похожи на достаточно известные у нас кайзеровские булочки. Они воздушные, с нежной хрустящей корочкой. В идеале они должны иметь почти полую середину, чтобы можно было их наполнить какой-либо начинкой.





V

Глава пятая

Вино — второй элемент средиземноморской гастрономической триады

Вторым элементом средиземноморской гастрономической триады является вино, искусство изготовления которого, как мы видели, проходит через всю историю Италии. Сегодня итальянские вина являются непременным украшением стола самых искушенных гурманов, так как уже более полувека итальянское виноделие находится в состоянии перманентной революции, и это явление даже получило название «Второго Ренессанса».

Однако еще не так давно итальянское вино было почти неизвестно. Итальянские вина в XIX веке и даже начале XX века не разливали в бутылки: их привозили в бочках и пили без церемоний, как пьют воду. Стендаль, путешествовавший по Италии, не приводит названий итальянских вин, а просто заказывает «хорошее итальянское вино»:

Запись от 28 ноября 1828 года

«Мы попросили его сходить в соседнюю osteria за несколькими boccali di vin buono».

Лишь в 1960-е годы правительство Италии приступило к решению важнейшей задачи по классификации вин и созданию системы сертификации, образцом для которой послужила старейшая в мире французская классификация, существующая уже с середины XIX века. В настоящее время все итальянские вина разделены на четыре категории, которые указываются на этикете.



Вино из бочки. Рисунок из книги Джузеппе Мителли «Пословицы в картинках». Болонья, 1678 год



Карта Римской Кампаньи из Атласа Янссона. Амстердам, 1628 год

DOCG (*Denominazione di Origine Controlata e Garantita*) — это самая высшая категория вин, происхождение которых контролируется, а также гарантируется их качество. К этой категории принадлежат такие дорогие вина, как Barolo, Barbaresco, Vino Nobile de Montepulciano, Brunello di Montalcino, Chianti Classico и др.

DOC (*Denominazione di Origine Controlata*) — это категория вин, производимых в конкретных регионах согласно местным нормам.

IGT (*Indicazione Geografica Tipica*) — местные вина из определенного региона происхождения.

VdT (*Vino da Tavola*) — наиболее распространенная в Италии категория столовых вин.

Регионы производства лучших итальянских вин находятся на севере, это, прежде всего, Пьемонт, с самыми знаменитыми вина-

ми Италии категории DOCG: Barolo и Barbaresco, и Тоскана с Chianti Classico, Vino Nobile de Montepulciano и Brunello di Montalcino. Это во многом обусловлено тем, что на северо-западе Италии и в Тоскане на протяжении веков преобладали частные усадьбы, в которых сформировались династии виноделов, создавшие элитные сорта вин.

Например, в Тоскане уже на протяжении более семисот лет виноделием занимается семейство маркизов де Фрескобальди. В эпоху Возрождения их винами восхищались скульптор Донателло и архитектор Микелоццо ди Бартоломео. В настоящее время поместья Фрескобальди занимают десять тысяч гектаров. Именно Фрескобальди были первыми, кто отказался от использования белых сортов винограда для Chianti. Они производят такие знаменитые вина, как Mormoretto, Giramonte, Chianti Rufina Montesodi.



Реклама вина Бароло, 1899 год

Вид на замок Бароло



Самым известным вином Италии, безусловно, является красное сухое вино Chianti (кьянти), которым славится Тоскана. Столица Тосканы Флоренция, бывшая инициатором эпохи Возрождения, и сейчас является одним из лидеров «Второго Ренессанса» итальянского виноделия. В Средние века крупным производителем вина в Тоскане было аббатство Валломброза, расположенное в тридцати километрах от Флоренции. Как мы уже отмечали, название вина «кьянти» впервые зафиксировано в деловых книгах итальянского купца Франческо Датини, который до 1382 года торговал тосканским вином в Авиньоне (где тогда находилась резиденция римских пап), а затем перебрался в город Прато в Тоскане. Франческо Датини считается изобретателем принципа «двойной записи» в бухгалтерском учете. Среди производителей кьянти нельзя не отметить винодельческий Дом Castello di Ama, который довел до совершенства вина Chianti Classico, а также делает вино L'Appartita, вошедшее в десятку лучших мерло в мире. А также винодельческий Дом San Felice со своим знаменитым вином «с Тицианом на этикетке» Chianti Classico Riserva Il Grigio.

Valpolicella



Valpolicella (*вальполичелла*). Вальполичелла на географической карте Италии — это ряд долин в западной части Венето (в окрестностях Вероны), ограниченных холмами и рекой Адидже. Это царство красных вин, где основным сортом винограда является корвина с темными ягодами с толстой кожицей, которая придает винам богатый аромат с нотами вишни. Доля этого сорта в ассамбляже составляет от 40 до 70%. Еще один сорт, имеющий в этом регионе важное значение, — рондинелла, также имеющий яркий цвет, но несколько менее ароматный, чем корвина; его доля в составе вин вальполичелла может доходить до 40%. Вина Valpolicella Classico производятся в самой древней винодельческой зоне региона. Вина Valpolicella Superiore имеют выдержку не менее четырнадцати месяцев. Лучшие вина Valpolicella обладают вишневым цветом, иногда с пур-



Friuli Aquileia DOC

пурными тонами, мягким и тонким ароматом и пикантной горчинкой во вкусе.

Северо-восток Италии — регион Фриули — известен своими белыми сладкими винами категории DOCG — Romandolo и Colli Orientali del Friuli Picolit. В XVIII веке во владениях графа Аскини делали вино Picolitto Passito, которое современники считали единственным достойным соперником знаменитого токайского вина. Статус DOCG вино Colli Orientali del Friuli Picolit получило лишь в 2003 году. В декрете, определившем новый аппелласьон, прописаны чрезвычайно жесткие правила (урожайность, например, не может превышать 22 гекалитра с гектара), чтобы сохранить характеристики пиколита в его первозданном виде.

Soave Classico DOC



Soave (*соаве*) — самое известное белое сухое вино из региона Венето. Виноградники Соаве находятся между городами Виченца и Верона. Соаве может быть только белым; для его производства разрешается использовать несколько сортов винограда. Основной из них — гарганега, доля которого в купаже должна составлять не менее 70%. Остальная часть ассамбляжа может быть образована пино бьянко, шардоне и треббьяно. Вина Soave имеют соломенный цвет с зеленоватыми тонами, они гармоничные и бархатистые. В 2001 году вино Soave Superiore получило статус DOCG. Это вино обязательно выдерживается не менее шести месяцев, а вина категории Riserva выдерживаются до двух лет.

Особенно выдающимися винами соаве отмечено винодельческое хозяйство Inama, которое лишь в 1995 году выпустило первую партию своего вина, а уже в 2004 году их вино Inama Soave Classico 2002 попало в список 100 лучших вин одного из ведущих винных рейтинговых агентств — журнала «Wine

Spectator». Бутылки имеют оригинальные этикетки, которые стилизованы под XV–XVIII века. На них можно видеть фрагменты работ итальянского теоретика архитектуры Себастьяна Серлио (XV век), английского архитектора Иниго Джонса (XVI век) или английского мебельщика Томаса Шератона (XVIII век). Так, чертежи «идеального города» из утопической мечты Себастьяна Серлио мы можем увидеть на этикетке замечательного вина Vulcaia. А наброски голов ангелов Иниго Джонса изображены на этикетках вин Vignetti di Foscarino и Vigneto di Lot.

Из бывшего «золотого региона», где производились самые знаменитые вина Римской империи, такие как фалернское и цекубское, можно назвать разве что Frascati из Лацио и Taurasi из Кампании.

Вина Frascati



Frascati (*фраскати*) — это знаменитое белое вино. Вина фраскати любили римские папы Павел III и Сикст V. О фраскати писал известный историк вина Андреа Баччи. Сухие вина фраскати очень мягкие, с богатыми ароматами. Сладкие вина фраскати Amabile и Cannellino скрывают в себе некий, чуть заметный, вкус меда. Название вина Frascati Cannellino происходит от выражения «alla cannella» (из крана), то есть раньше пили его, разливая прямо из бочек. Свои лучшие качества фраскати проявляет, будучи молодым. Существует даже молодая версия фраскати, Frascati Novello, это вино разливается в бутылки до 31 декабря года сбора урожая. Существует также красное вино фраскати и игристое Frascati Spumante.

Taurasi (*мауразі*) — это плод древней лозы сорта альянико, которая известна под классическим названием Vitis Hellenica (греческая лоза).



Винный погреб в Кагджьано



Натюрморт с вином Mastroberardino Radici Taurasi

Таурази — древнее вино, новейшая история которого прослеживается с XVIII века. Об этом вине писал итальянский поэт Джузеппе Пиччиола (1859–1912), называя его «vino sopraffino» («изысканное вино»). В 1993 году вино таурази получило статус DOCG. Лучшими производителями таурази считаются Feudi di San Gregorio, Antonio Caggiano, Mastroberardino. А наиболее интересными винами, по мнению экспертов, являются Radici Riserva и Naturalis Historia Taurasi из винодельческого хозяйства Mastroberardino, Taurasi Riserva Piano di Montevergine из винодельческого хозяйства Feudi di San Gregorio, Vigna Macchia Dei Goti из винодельческого хозяйства Antonio Caggiani и Vigna Cinque Querce из винодельческого хозяйства Salvatore Moletieri.

Несмотря на то, что древнеримские вина уже давно забыты, в настоящее время появляются энтузиасты, пытающиеся возродить или реконструировать виноделие Древнего Рима. К ним принадлежит профессор университета, писатель и потомственный винодел Пьеро Мастроберардино. Первое официальное упоминание о виноделах Мастроберардино из Кампании содержится в переписи населения, проведенной во время правления династии Бурбонов в 1754 году. До первой половины XIX века Мастроберардино делали столовое вино для местного рынка, но в 1878 году зарегистрировали ком-

панию, которая начала поставлять вино на экспорт. Пьеро Мастроберардино предпринял амбициозный проект возродить виноделие в археологической зоне Помпей.

После проведения согласований с археологическим комитетом Помпей в 1996 году на территории виллы Мистерий агрономы Мастроберардино высадили первые лозы на том самом месте, где они росли почти две тысячи лет назад. Завершив археологическое исследование территории бывших виноградников, их описаний и изображений, они выбрали местные сорта пьедироссо и шашинозо, при этом соблюдалась частота их высадки, соответствующая античной. Лозы были подвязаны к подпоркам из каштана, вбитым в скважины разметки 79 года нашей эры. Первый урожай «античного вина Помпей» был представлен в 2001 году. В настоящее время винодельческий дом Мастроберардино производит такие вина, как Mastroberardino Thaurasi Radici, Mastroberardino Lacryma Christi del Vesuvio Rosso, Mastroberardino More Maiorum Fiano di Avellino.

Spumante — игристые вина Италии

В русском языке за игристыми винами, к сожалению, прочно закрепилось название «шампанское». Это произошло потому, что на протяжении полувека в нашей стране было известно только «Советское шампанское». Аналогичная ситуация сложилась и с коньяком, и с хересом, и с портвейном, репутация последнего пострадала больше всех: из элитного португальского вина Porto оно превратилось в напиток алкоголиков. «Шампанским» может называться только то игристое вино, которое произведено в регионе Шампань во Франции. Остальные игристые вина не имеют права носить это имя. Аналогично и с коньяком, который может производиться только в регионе французского города Коньяк, расположенного в Западной Франции, на берегах реки Шаранты, а именно лишь в двух департаментах Франции: Приморская Шаранта и Шаранта. Даже крепкие напитки других регионов Франции из спирта, полученного путем двойной дистилляции (технологический метод производства коньяка) виноградных вин, не имеют права именоваться коньяками, не говоря уже о дистиллятах из виноградных вин других стран. Все они носят общее собирательное название «бренди».

Хотя небезынтересно отметить один занимательный исторический факт. Несмотря на то, что классическая технология производства игристого вина была разработана во Франции, тем не менее,



Живописный пейзаж с виноградниками

первая книга о необычных «колючих» винах была написана в Италии задолго до того, как в Шампани начали производить «vin saut-bouchon» (вино с выстреливающей пробкой). Ее автором был итальянский медик из Брешии Джироламо Конфорти, книга была написана на латинском языке под названием «Libellus de vino mordaci» («Книга о колючем вине») и вышла в свет в Брешии в 1570 году. Однако в Италии у Джироламо Конфорти не нашлось последователей, и сочинение осталось историческим курьезом, примером любознательности и широты кругозора итальянских гуманистов эпохи Возрождения.

В Италии игристые вина называются Spumante, от итальянского слова «spuma», что означает «пена». Эти итальянские вина бывают белыми, красными и розовыми.



Центром итальянского производства игристых вин является Пьемонт, где ежегодно производится почти 250 миллионов бутылок, большая часть которых идет на экспорт. Главным из этих вин, безусловно, является Asti Spumante, которое было увековечено в поэтических строках Мандельштама:

О. Мандельштам, 1931

За музыку сосен савойских, полей Елисейских бензин,
За розу в кабине ролльс-ройса и масло парижских картин...
Я пью, но еще не придумал — из двух выбираю одно:
Душистое асти-спуманте иль папского замка вино...

Асти — это небольшой город в области Пьемонт. Наряду с французским шампанским это вино является одним из самых популярных в мире игристых вин. Asti в отличие от шампанского менее крепкое и более сладкое вино. В 1993 году ему была присвоена степень DOCG. Кроме классического Asti Spumante, сегодня в регионе Асти производят еще менее крепкое и не такое игристое Moscato d'Asti, которое получают из мускатного винограда сорта Moscato di Canelli.

Своим рождением игристые вина Asti обязаны Джованни Баттиста Кроче — придворному ювелиру герцога Савойского Карла Эммануила I. Этот золотых дел мастер купил виноградники в горах неподалеку от Турина. Кроче в 1606 году написал трактат «О качестве и многообразии вин в Туринских горах и о том, как они изготавливаются» («Della eccelenza e diversità dei vini che sulla montagna di Torino si fanno»). Рецепт Кроче лег в основу изготовления современного Asti. Одно из условий его производства — неполное брожение: ферментацию останавливают до того, как сахар в сусле выбродит полностью. В результате получается легкое сладкое вино с низким содержанием алкоголя и богатым ароматом.

В середине XIX века виноделы Карло Ганча и Федерико Мартиноти изучили процесс производства игристых вин и усовершенствовали метод, разработанный туринским ювелиром. Они нашли способ изготовления вина, при котором напиток естественно насыщается углекислым газом при однократном брожении. Одним из первых виноделов, наладивших производство игристого напитка по новой на тот момент технологии, стал Энрико Серафино. В 1878 году он начал выпуск вина Mondoro Asti. Уже в 1884 году это вино завоевало первую из своих золотых медалей. Сегодня коллекция наград Mondoro Asti включает десять таких «знаков отличия» и множество других призов.



Asti Spumante

Asti Spumante производят много пьемонтских компаний, в том числе всемирно известные фирмы — Martini, Cinzano, Mondoro. В декабре 1932 года производителями игристых вин Италии был основан Консорциум «Consorzio Per la Tutela Dell' Asti». Его главной целью стала поддержка производителей «итальянского игристого вина», а также защита их интересов на международных рынках.

Franciacorta



Franciacorta (*франчакорта*) — это игристое вино производят в Ломбардии из винограда сортов пино и шардоне по традиционной французской технологии. В основном выпускают вино сорта брют.

Lambrusco (*ламбруско*) — красное игристое полусладкое вино из области Эмилия-Романья, ставшее в 70-е годы прошлого века синонимом дешевой красной «шипучки», в настоящее время приобретает стиль благородного легкого вина. История этого вина насчитывает уже более двух тысячелетий. Виноград ламбруско был описан Катоном Старшим, который отмечал его особую урожайность. Название «ламбруско» произошло от латинского слова «labrusca», что



Lambrusco

в переводе означает «дикий виноград». Об этом винограде писал Андреа Баччи. Однако на протяжении всей своей истории ламбруско не было игристым вином. Лишь в начале XIX века, когда в Италию пришла классическая шампанская технология, ламбруско стало игристым вином. Но среди вин ламбруско есть и свои аристократы, например, один из старейших винных домов Модены — Chiarli, — основанный в 1860 году, за свое вино Cleto Chiarli Vecchia Modena Premium Lambrusco di Sorbara в 2009 году получил высшую награду «Tre Bicchieri» («Три бокала») главного винного гида Италии Vini d'Italia Gambero Rosso. Причем это вино представляет собой редкий пример в истории итальянского виноделия, так как оно производится уже более ста лет и не меняет свою первоначальную этикетку.

Сейчас в Италии производится огромное количество различных наименований вин, так что итальянское вино самое многочисленное в мире по количеству марок, сортов и винодельческих хозяйств. Поэтому в настоящей книге нет возможности описать более подробно даже основные винодельческие регионы. Рассмотрев некоторые из наиболее известных итальянских вин, мы далее остановимся на описании лишь некоторых характерных для Италии аперитивов и дижестивов, которые в настоящее время стали визитной карточкой Италии, — это вермуты, биттеры, ликеры и граппа.

Аперитивы

Аперитивы — это напитки, которые подаются перед едой, чтобы возбудить аппетит. Термин «аперитив» происходит от латинского глагола aperire — «открывать». Как правило, в аперитивах незначительное содержание сахара, они терпкие и с горчинкой. Самыми известными итальянскими аперитивами являются вермуты, а среди них особое место занимают чинзано и мартини, а также ярко-красный биттер, или, как говорят итальянцы, амаро — кампари.

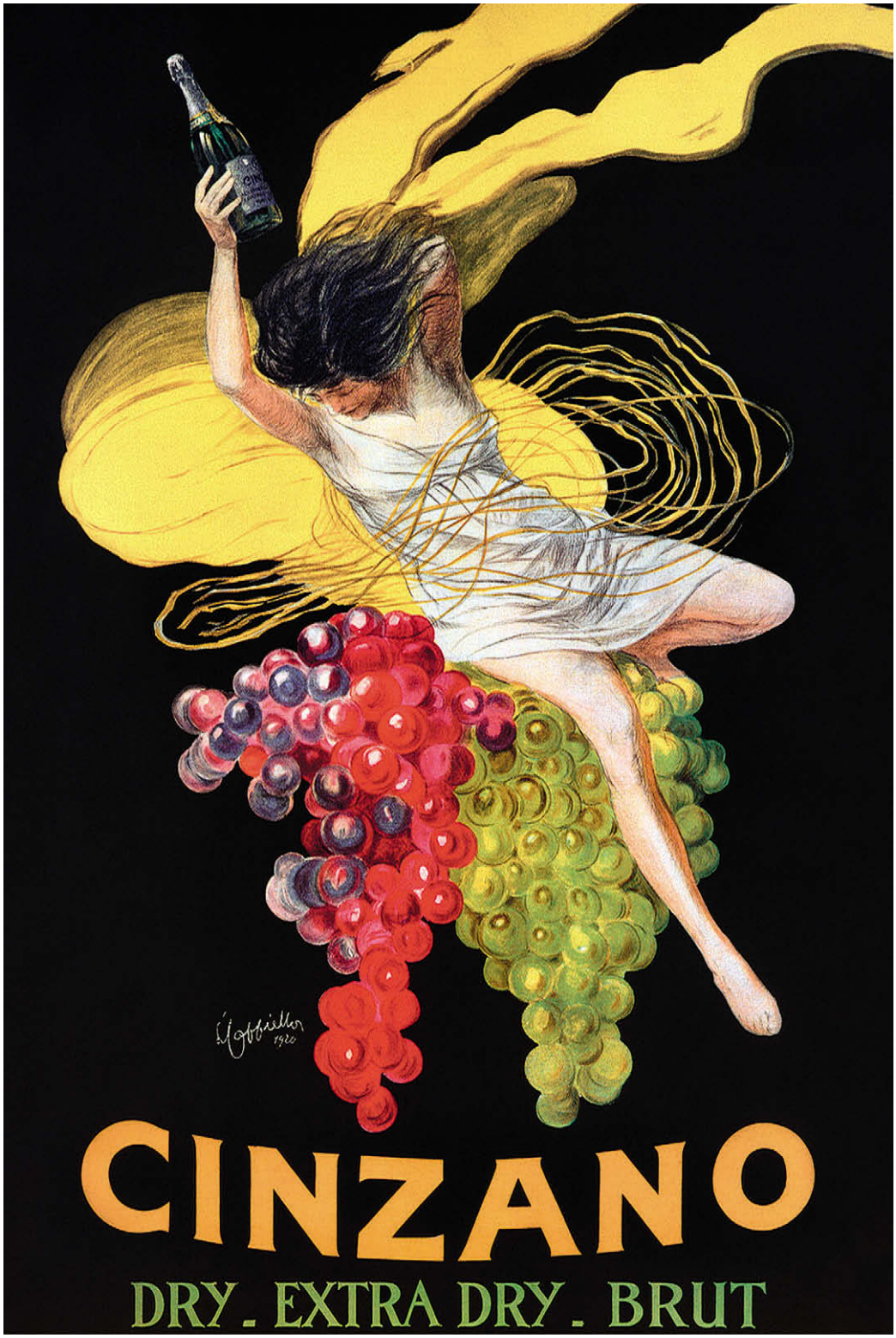
Вермут (vermut; нем. Wermutwein — вино с экстрактом полыни, от нем. Wermut — *полынь*) — крепленое вино, ароматизированное пряностями и различными растениями, прежде всего, полынью. Несмотря на то, что вермут был создан в Италии и Италия производит самые знаменитые его марки, само его название имеет немецкое происхождение. По-видимому, это связано с тем, что в Пьемонт, где итальянский вермут стали производить в XVIII веке, рецепт полынного вина пришел из Баварии или немецкоязычных кантонов Швейцарии.



Рекламные плакаты вермута Cinzano 1910 и 1920 года. Художник Леонетто Каппиэлло

Предки вермутов — вина с травами, цветами и смолами — были широко распространены в еще эпоху Античности. В Средние века многочисленные рецепты ароматизированных вин мы находим в книге «О винах» Арнальда из Виллановы (среди прочих он упоминает и «полынные вина»). В XIV–XV веках в Италии и Франции было широко распространено такое пряное вино, как гипокрас.

В середине XV века Микеле Савонарола приводит рецепты пряных вин в своей книге


CINZANO
DRY . EXTRA DRY . BRUT

«Об искусстве изготовления горящей воды, простой и сложной». В XVI веке мы находим рецепты пряных вин в сочинениях Жироламо Рушелли и Иоганна Якоба Веккера. Оба этих автора упоминают полынь в качестве одной из добавок к пряным винам. Также слово «Wermutwein» неоднократно встречается в стихах немецкого поэта и композитора Ганса Сакса (1494–1576). О «полынном вине» пишет также баварский врач Якоб Хорст (1537–1600) в книге «Opusculum de vite vinifera» («Сочинение о виноградной лозе»), вышедшей в Хельмштадте в 1587 году. Полынное вино Хорст называет vinum absinthites.



Гипокрас — это вино с пряностями. Его название происходит от латинского варианта имени знаменитого древнегреческого врача — Гиппократа, который, по мнению средневековых книжников, первый составил рецепт пряного вина. Гиппократ, по преданию, в качестве лечебного средства использовал вино, смешанное с медом и корицей. Но уже в Римской империи «пряные вина» перестали быть лишь лекарственными настойками, но стали тем, что мы сейчас называем дижестивами. Один из древнейших рецептов полынного вина содержится у Апиция (De re coquinaria, I, 3 — absintium Romanum). По мере распространения в Европе сахара, его стали добавлять в гипокрас вместо меда. Особое распространение гипокрас получил во Франции и в Италии. За гипокрасом прочно закрепилась слава действенного афродизиака, что следует из материалов инквизиционного процесса по делу французского маршала Жиля де Рэ, ставшего прообразом «Синей Бороды».

В XVIII веке вермутом стали называть пряное вино, в котором экстракт полыни составляет главную ароматическую добавку. Вермут был запатентован итальянским агрономом и натуралистом Антонио Бенедетто Карпано (1751–1821), уроженцем небольшого городка Биольо, расположенного в 70 километрах от Турина. Работу над рецептом вермута Карпано начал еще в 1780 году, а в 1786 году получил патент на свое изобретение от короля Пьемонта и Сардинии Виктора-Амадея III. Основой для вермута в версии Карпано было вино асти с добавлением спирта, сахара, пряностей, экстракта полыни и других ароматических трав. Ныне его именем назван один из итальянских вермутов Carpano Punt e Mes, рецепт которого был создан в Турине в одной из таверн фирмы Карпано в 1870 году.

Cinzano Rose



В Турине появились и другие винодельческие предприятия, производящие вермут: Cora, Cinzano, Martini e Rossi, Gancia, Anselmo, Ballor, Calissano, Chazalettes и другие.

Чинзано (*Cinzano*) — итальянский вермут, производимый компанией «Cinzano». Семья Чинзано начала свою деятельность в Пьемонте в деревне Печетто рядом с Турином, с XVI века специализируясь на производстве пряных вин. В 1703 году Джованни Баттиста Чинзано получил правительственную лицензию на производство и продажу эликсиров, сделанных в Печетто. В 1757 году была основана компания «Cinzano». Следуя модным веяниям в области виноделия, братья Чинзано создали большое количество рецептов ароматических вин, самым удачным из которых был вермут. И уже в 1859 году торговля вермутами чинзано началась и за пределами Италии.

В 1912 году в Париже вермут «Чинзано» стал первым использовать для рекламы неоновые элементы. Неоновая реклама чинзано спустя много лет поразила поэта и эссеиста Иосифа Бродского, который в своей книге о Венеции «Fondamenta degli incurabili» («Набережная неисцелимых») приводит ее романтическое описание.

Cinzano Bianco — Francesco Cinzano 1757



Cinzano Bianco Original



Martini Bianco Dry



Martini Rosso



Отражение неоновой рекламы «Чинзано» в воде Большого канала дробят винтами моторные лодки. Поэту представляется многозначительным, что тишина восстанавливается гораздо раньше, чем вновь обретает неподвижность отражение «Чинзано» на воде канала.

Martini (*Мартини*) — итальянский вермут, выпускаемый фирмой Martini & Rossi в Турине. Мартини — это основной конкурент чинзано. Компанию «Мартини и Росси», одну из наиболее известных итальянских компаний, производящих вермут, основал итальянский бизнесмен Алессандро Мартини (1812–1905). Дело пошло успешно благодаря талантливому гербалисту, то есть ученому, занимающемуся изучением трав, Луиджи Росси, который, не меняя состава пьемонтского букета, усовершенствовал его, придя к той неповторимой композиции специй, трав и вина, которая используется в Martini & Rossi сегодня. Не меньшее значение имел и организаторский талант Алессандро Мартини, который начал активную экспансию вермута на американские рынки.

Мартини создал свой яркий и неотразимый имидж. Он претендует даже на нечто большее, чем имидж — на свой особый стиль жизни, сформулировав шесть заповедей, первой из которых является «Удачи нет, есть тот, кто ее создает». Мартини позиционирует себя как неотъемлемый атрибут dolce vita — «сладкой жизни»: молодости и успеха, вкуса к жизни в лучших ее проявлениях. Мартини удалось совместить несовместимое: великосветский гламурный культовый напиток бомонда, он остается при этом в ценовой категории дешевых вин, таким образом, предоставляя возможность вдохнуть и впервые почувствовать аромат «сладкой жизни» тем, кто молод и пока беден, но исполнен амбициозных планов.

Среди итальянских биттеров-аперитивов наиболее известен ярко-красный кампари.

Campari (*кампари*) — ярко-красный аперитив на основе ароматических трав и цитрусовых, имеет отчетливо выраженный горьковатый вкус. Он был создан в Милане в 1867 году Гаспаре Кампари. В процессе изготовления напитка сначала путем выдержки в спирте делают настой из трав и фруктов. Затем к полученному концентрату добавляют воду, сахар и краситель. Кампари имеет насыщенный ярко-красный цвет. В качестве красителя прежде использовался кармин, получаемый из кошенили, который в настоящее время заменен на искусственный краситель. Крепость — 25%.

Амаро Campari, бар «Кампарино», Милан





Кампари — основа многих коктейлей, и его не пьют в чистом виде и, тем более, теплым. Наиболее известный и распространенный вариант коктейля — это 50% кампари и 50% водки, подавать его нужно обязательно в охлажденном виде. Когда известная американская журналистка Хелен Бенедикт пришла к поэту Иосифу Бродскому, чтобы взять у него интервью (это было в 1982 году), Бродский сказал ей с сильным русским акцентом: «I have only instant coffee or Campari, so I suppose it's coffee» («У меня есть только растворимый кофе или кампари, поэтому я предлагаю кофе»). У Бродского тогда, наверное, не было ни водки, ни холодильника.

Дижестивы

Если аперитивы подаются перед едой, то дижестив подается после еды. Название этого рода напитков происходит от итальянского слова «digestivo» — «средство, способствующее пищеварению». Дижестивы — это крепкие спиртные напитки или ликеры и сладкие крепленые вина. Итальянцы, как и другие народы Западной Европы, не пьют крепкие спиртные напитки во время еды, которую запивают вином. Крепкие спиртные напитки, как правило, пьют уже после окончания трапезы (исключение — кальвадос, являющийся самым знаменитым аперитивом). В принципе этот порядок «повышения градуса» восходит к античной традиции, хотя античность и не знала крепких спиртных напитков. Тогда во время обеда пили вино, разбавленное водой, а после окончания трапезы употребляли неразбавленные дорогие вина.

Самый известный крепкий итальянский напиток, безусловно, граппа, который итальянцы пьют как дижестив.

Grappa (*grappa*) — крепкий алкогольный напиток, традиционно вырабатываемый в Италии из виноградной выжимки, которая остается при производстве вин.

По-видимому, название напитка происходит от горы Граппа в северо-восточной Италии, или,



Grappa Nardini

по другой версии, от итальянского слова grappo [dell'uvo] — кисть [винограда]. Считается, что производство граппы берет свое начало в городке Бассано дель Граппа, хотя место ее первого появления давно является предметом полемики между виноделами Пьемонта, Венето и Фриули. Весьма продолжительное время граппа была местным алкогольным напитком, практически неизвестным за пределами севера Италии.

Дистиллятор Бартоло Нардини в 1779 году в городе Бассано дель Граппа стал производить напиток Acquavite di vinaccio («аква вита» из виноградных выжимок). И лишь позднее этот напиток получил название «граппа». Фирма Nardini — это старейшая и наиболее известная фирма по производству граппы.

Grappa di Brunello Riserva



1 августа 2011 года был издан декрет Министерства сельскохозяйственной, пищевой и лесной политики Италии № 5389, который ввел в действие статью 17 постановления Европарламента № 110 от 2008 года, гласящую, что «граппа — это спиртной напиток, получаемый из виноградных выжимок и производимый только на территории Италии, итальянской Швейцарии, то есть в кантоне Тичино (италоязычный кантон на юге Швейцарии) и Сан-Марино». Сейчас в стране насчитывается около 120 производителей граппы. С 1996 года в Италии действует Istituto Nazionale Grappa (Национальный институт граппы) в Павии.

Существуют различные виды граппы. Grappa bianca (белая граппа), которую разливают по бутылкам сразу после дистилляции. Если граппу выдерживают в деревянных бочках, то после этого она называется affinata, имеет более мягкий и гармоничный вкус. Имеется также vecchia («старая», т.е. выдержанная) граппа, которую выдерживают в бочке не менее двенадцати месяцев. Grappa stravecchia («очень старая») выдерживается

в бочках не менее восемнадцати месяцев. За это время она приобретает золотисто-янтарный оттенок и, как правило, становится крепче — в ней 45–50% алкоголя. В зависимости от однородности исходного сырья граппа может быть monovitigno (из выжимок одного сорта винограда), polivitigno (из выжимок нескольких сортов винограда) или cru (из выжимок винограда с одного терруара).

В настоящее время граппу стали производить также из цельного винограда. В 1984 такую граппу начала производить фирма Nonino (производящая крепкие алкогольные напитки во Фриули с 1897 года), которой она дала название UE (uve entere — цельный виноград). Для производства граппы UE специально выбирается виноград лучших виноградников Фриули.

Как известно, большим любителем граппы был американский писатель Эрнест Хемингуэй, что нашло отражение в его романе «Прощай, оружие!», о чем мы расскажем чуть ниже. Действие романа происходит как раз в тех местах, где впервые стала производиться граппа, ибо именно там разворачивались бои между Италией и Австро-Венгрией, в которых Хемингуэю довелось принять участие. «Свежий запах граппы» (un fresco odore di grappa) воспел известный итальянский поэт Аттилио Бертолуччи (1911–2000) в сборнике стихов «Индейская хижина» (1951).

Биттеры и ликеры

Итальянцы создали огромное количество различных биттеров — горьких спиртовых настоек, которые на итальянском языке называются amaro, и ликеров, которые употребляются, как правило, в качестве изысканных дижестивов. Итальянские дижестивы могут быть горькими, именно их выбирают, как правило, мужчины, или сладкими, предпочтение которым отдают представительницы прекрасного пола.

Fernet Branca (*фернет бранка*). Дижестивы бывают горькими и очень горькими, к этим последним относится и фернет, пожалуй, самый горький из итальянских биттеров. Обладая крепостью 40%, он представляет собой напиток для настоящих мужчин.

Фернет изготавливается из трав и пряностей. В его состав входят мирра, ревень, ромашка, кардамон, алоэ, шафран, женьшень, зверобой, шалфей, перечная мята и другие ингредиенты. Фернет готовится на основе дистиллята, получаемого из винограда. Производство Fernet Branca начал в 1845 году в Милане аптекарь Бернардино Бранка (? — 1877), открывший фирму, которая ныне называется



Fernet Branca

Fratelli Branca Distillerie. В 1861 году Fernet Branca получил премию на выставке во Флоренции. После смерти Бернардино Бранки фирму возглавили его дети — Джузеппе, Луиджи и Стефано, а затем сын Стефано — Бернардино Бранка Младший (1886–1957). Когда в Милане в 1870 году свирепствовала эпидемия азиатской холеры, Стефано Бранка предложил директору миланской больницы Ospedale Fatebenefratelli — священнику Наппи — попробовать давать больным холерой фернет. Результаты были позитивными, и фернет был рекомендован как лекарственное средство во всех итальянских больницах.

Эмблема Fernet Branca — орел, несущий бутылку, — впервые появилась в 1893 году. Ее создал итальянский художник хорватского происхождения Леопольдо Метликович (1868–1944). В 1905 году эта эмблема была официально зарегистрирована как логотип фирмы.

Фернет, который традиционно подают в конце трапезы, помогает лучше переваривать пищу. Кроме того, его можно добавлять в кофе эспрессо: такой кофе по-итальянски называется «caffè corretto» (возможные переводы — «правильный» или «скорректированный» кофе; см. также 15 главу нашей книги).

Amaro Ramazzotti



Amaro Ramazzotti (*амаро рамазотти*) — этот амаро производится в Милане с 1815 года. Он не такой горький, как фернет. Амаро рамазотти изготавливается по старинному секретному рецепту, созданному Озано Рамазотти, и состоит из смеси 33 лучших ингредиентов на основе трав, кореньев, специй и кожуры сицилийских апельсинов. Благодаря гармоничной уравновешенности горечи и сладости амаро рамазотти быстро приобрел успех, став одним из любимых ликеров в Италии. Крепость 30%.



Centerbe (*чентербе*) — один из самых крепких итальянских амаро. В переводе с итальянского — «*сто трав*», главный компонент — можжевельник, а также ангелика, шафран, корица, алоэ и другие, всего около ста. Его крепость составляет 70%, а у некоторых производителей и выше.

Sambuca (*самбука*) — дижестив для тех, кто с детства полюбил анисовую микстуру. Целебный напиток, в который входят вино и настойка аниса, упоминается уже в книге «Spadacrene» («Воды Спа») Генриха де Хеера (1570–1636), придворного врача архиепископа Кельнского Фердинанда, которая была издана в Льеже в 1630 году. Это крепкий прозрачный сладкий ликер на основе звездчатого аниса и десятка других компонентов крепостью 38–42%. Название ликера происходит по одной версии от латинского «sambucus» — «*бузина*», хотя бузина не является основным компонентом самбуки. По другой версии название связывают с арабским словом zammut — так называли анисовую настойку, завезенную в Италию через город Чивитавеккья. Первый ликер самбука был выпущен в Чивиттавеккье в 1851 году виноделом Луиджи Манци: он назывался Sambuca Manzi di Civitavecchia. Крупнейший производитель самбуки — компания «Молинари» — основана в 1945 году Анджело Молинари. Иногда самбуку подают «con mosca» («с мухами»), то есть с обжаренными кофейными зернами, плавающими на поверхности. Их обычно три, в Италии эти три зерна олицетворяют здоровье, счастье и благополучие. Самый зрелищный способ употребления самбуки — это «самбука фламбе», различные варианты которого едины в том, что ликер нужно поджечь, погасить, выпить и вдохнуть алкогольные пары, оставшиеся в бокале. Самбуку также пьют после кофе, чтобы убить запах кофе: в этом случае итальянцы называют самбуку ammazzacaffè (дословно: «убивающий кофе»).

Sambuca Molinari



Пылающий ликер Sambuca



Lemoncello

Limoncello (*лимончелло*) — это ликер, который получают мацерацией лимонных корок в спирте с последующим добавлением сахарного сиропа. Производить этот ликер стали в начале XX века, поэтому этикетки, например, фирмы Franciacorta, сохраняя колорит эпохи, выполнены в стиле модерн. За право называться его родиной спорят Сорренто, Амальфи и остров Капри. Этот душистый ликер лимонно-желтого цвета, в отличие от «мужского» черного фернета, очень полюбился девушкам. Однако его ценили и мужчины, среди которых писатель Максим Горький, сталелитейный магнат Фридрих Альфред Крупп и шведский психиатр Аксель Мунте.

Fragolino (*фраголино*) — земляничный итальянский ликер (от итал. fragola — *земляника*). Крепость — 25%. Этот сладкий ликер выпускается в Венеции и является местной достопримечательностью.

Amaretto (*амаретто*). Ликер, название которого дословно означает «горьковатый». На самом деле это сладкий ликер темно-янтарного цвета на основе миндальных или абрикосовых косточек,



Итальянские ликеры



Amaretto Disaronno Originale

иногда тех и других вместе. Сегодня Саронно считается родиной классического амаретто, хотя ликер производят и в других регионах Италии. Его пьют в чистом виде или со льдом и используют в качестве ингредиента для коктейлей, а также кондитерских изделий.

Амаретто — один из самых старых итальянских ликеров. Есть и легенда, излагающая одну из гипотез его появления. Она переносит нас в 1525 год, в городок Саронно близ Милана в провинции Ломбардия. В Саронно, в монастыре Санта-Мария-делле-Грацие, была церковь, которую расписывал художник Бернардино Луини, принадлежавший к школе Леонардо да Винчи. Он жил в небольшой гостинице рядом с церквью. Образ Девы Марии художник писал с хозяйки гостиницы, очень красивой женщины (образ этот сохранился). В знак признательности художнику, увековечившему ее образ, молодая женщина изготовила ликер, настояв миндаль на виноградном спирте.

Коммерческое производство амаретто начал в Саронно аптекарь Анджело Реина (1846–1901), который основал фирму ILLVA по производству ликеров и амаро.

В состав ликера входят семнадцать ингредиентов, из которых основными являются миндаль и измельченные косточки абрикоса.

Maraschino (*мараскино*) — ликер из горьковато-кислой вишни «мараска». Своим миндальным вкусом мараскино обязан вишневым косточкам, которые дробят до начала мацерации, а сладостью — меду, который, согласно изначальному рецепту, был обязательным ингредиентом мараскино. Ликер до трех лет выдерживают в бочках из древесины ясеня. Крепость ликера составляет 25%. Мараскино используют в коктейлях, а в кулинарии — в десертах и как заправку для фруктовых салатов.

Ликер. Maraschino — пятая бутылка слева



Strega (*стрега*) — этот ликер начал производиться в 1860-х в окрестностях Беневенто, в Кампании. Создатель этого ликера, Джузеппе Альберти, нашел его у местных монахов-бенедиктинцев и выпросил у них рецепт, пообещав ничего в нем не изменить. Сначала Альберти пытался продавать ликер как лечебную настойку, что делали многие в то время, но больших успехов не добился. Затем он дал ликеру новое имя — Strega («ведьма»). Продажи сразу же выросли. Ликер имеет ярко-желтый цвет благодаря шафрану. Помимо него в состав входят около 70 различных трав, в том числе мята и фенхель. Ликер подают в качестве дижестива в чистом виде или со льдом.



Рекламный плакат ликера Strega (примерно 1905 год). Художник Марчелло Дудович

Mirto

Cynar





Эрнест Хемингуэй в годы Первой мировой войны служил в Италии добровольцем в санитарных частях. Свой военный опыт Хемингуэй описал в романе «Прощай, оружие!», который вышел в 1929 году. Главный герой романа — Фредерик Генри, в котором угадывается автор, явно знал толк в итальянских крепких напитках. Когда военный врач Ринальди предложил ему выпить, Фредерик спросил его, не предлагает ли он ему стрегу. Только узнав, что Ринальди собирается угостить его не стрегой, а граппой, Фредерик согласился с ним выпить. Из этого эпизода можно сделать вывод, что стрега — напиток «на любителя».

Mirto (*мирто*) — ликер родом из Сардинии, в основе его лежит мирт. При производстве ликера в ход идут плоды и листья растения. Настойки из мирта известны в Европе уже с XII века. Пиво с добавлением мирта рекомендовала в качестве лечебного средства немецкая монахиня Хильдегарда Бингенская (1098–1179). Когда преобладают плоды, получается традиционный красный мирто (Mirto rosso). Но существует и белый мирто (Mirto bianco), при производстве которого используются только листья растения.

Cynar (*чинар*) — название этого ликера происходит от латинского названия главного его компонента — артишока, по-латыни cynara.

Помимо артишока в состав ликера входят еще 12 трав, которые придают ему темно-коричневый оттенок и горький вкус. Используется в качестве как аперитива, так и дижестива, как правило, со льдом.

Frangelico (*франжелико*) — это ликер, настоянный на травах и лесных орехах, который производится в провинции Кунео, в городе Канале. Характерная бутылка, напоминающая силуэт монаха в рясе, перевязанной шнуром, а также название апеллируют к некой древней монашеской традиции. «Фра» — это итальянское обращение к монаху, на русский язык переводится как «брат». Есть и какая-то смутная легенда о монахе-отшельнике Фра Анжелико, который жил в XVII веке, уединившись на пьемонтских холмах. Хотя на самом деле ликер Frangelico появился совсем недавно, в начале 1980-х годов. В 2010 году бренд был куплен концерном Gruppo Campari.

Основным компонентом ликера является лесной орех с добавками горького миндаля, а также ягоды дикорастущих растений, цветы апельсиновых деревьев и цейлонская корица. Ликер Frangelico темно-янтарного цвета, с мягким насыщенным ароматом. Крепость 20%.

Итальянские биттеры, вермуты и дижестивы являются ныне мировыми брендами и пользуются высокой репутацией во всех странах мира, в том числе и в России.


Ioan. Stradanus inuent.


VI
Phil's Galle excud.

Глава шестая

Оливковое масло — третий элемент средиземноморской гастрономической триады

Оливковое масло — это третий, наряду с хлебом и вином, краеугольный камень гастрономической культуры античного Средиземноморья, который сохранил свое сакральное значение и в современной гастрономической культуре Италии. Оливковое дерево с глубокой древности и по сей день остается одним из символов итальянского государства и его культуры.

Оливковое масло изготавливается из плодов оливы европейской (Olea europaea), одной из древнейших плодовых культур. Согласно древнегреческой мифологии, оливу сотворила Афина. Дерево стало аргументом богини-воительницы в ее споре с Посейдоном. Повелитель бурь и штилей ударил трезубцем в скалу — и оттуда брызнул источник. В ответ Афина вонзила копье в землю, и на этом месте выросло оливковое дерево. Этот эпизод описан в трагедии Еврипида «Троянки»:

Еврипид. Троянки, 799–805 (пер. Иннокентия Анненского)

Над раздольем для пчел, о, царь Теламон,
О, славный царь Саламина,
На прибежище волн у священных брегов,
Где серой оливы
Показала Паллада впервые красу
Светлым Афинам...
Снарядился на подвиг ты некогда, царь!

Знаменитый древнегреческий оратор Демосфен считал Грецию родиной всех главных продуктов (прежде всего хлеба и оливкового масла): «По моему мнению, также тот факт, что плоды земли, которыми живут люди, впервые были явлены у нас, даже если отвлечься от того, что они были высшим даром всем людям, суть признанное доказательство того, что эта страна является матерью наших



Посейдон и Афина спорят из-за Аттики. Камея, I век нашей эры



Вид итальянской оливковой рощи

предков» (речь 60, 5). Павсаний в «Описании Эллады» рассказывает о статуе Афины на Акрополе: «Здесь же Афина создает росток оливы, а Посейдон вызывает наверх волну источника» (описание Эллады, 1, 24, 3). В Парфеноне, согласно Павсанию, также была изображена сцена спора Афины с Посейдоном: «При входе в храм, который называют Парфеноном, «Храмом девы», все, что изображено на фронтонах, так называемых «орлах», — все относится к рождению Афины; задняя же сторона изображает спор Посейдона с Афиной из-за этой земли. Сама же статуя ее сделана из слоновой кости и золота» («Описание Эллады», 1, 24, 5). Оливковое масло (греч. ἔλαιον) впервые упоминается в поэме Гомера «Илиада»:

Илиада, кн. 2, ст. 753 — 755 (пер. Н.И. Гнедича)

Быстро в Пеней устремляющий пышно катящиеся воды,
Коих нигде не сливает с пенеем сребристолучинным,
Но всплывает наверх и подобно елею (ἔλαιον) струится...

Гомер упоминает об оливковом масле и в «Одиссее». В кладовых Одиссея было много оливкового масла. Так Гомер описывает, как сын Одиссея Телемах спустился в подвал отцовского дворца:

Одиссея, книга 2, ст. 338–344 (пер. В.А. Жуковского)

...Телемах же пошел в кладовую отцову,
Зданье пространное; злата и меди там кучи лежали;
Много там платья в ларях и душистого масла (ἔλαιον) хранилось.

В «Одиссее» оливковое масло упоминается не только как продукт питания, но и как косметическое средство, масло для натирания тела:

Одиссея, книга 3, ст. 465–469 (пер. В. Жуковского)

Тою порой Телемах Поликастою, дочерью младшей
Нестора, был отведен для омытия в баню; когда же
Дева его и омыла, и чистым натерла елеем (ελαιον)...

Греческий комедиограф Аристофан упоминает о том, что греки ели и просто оливки: один из персонажей пьесы Аристофана спрашивает своих слуг: «Где вчерашний чеснок? Кто съел оливки?» («Лягушки», 971). Аристотель в «Политике» (1259 г.) пишет о том, как знаменитый философ Фалес Милетский (VI век до нашей эры) разбогател на производстве оливкового масла: «Сверх того, полезно собирать и те ходячие рассказы, в которых говорится, каким образом некоторым людям удалось нажить состояние. Все это послужит на пользу тем, кто относится с вниманием к искусству наживать состояние. К такого рода рассказам принадлежит и рассказ о Фалесе Милетском. Когда его попрекали бедностью, утверждая, будто занятия философией никакой выгоды не приносят, то, рассказывают, он, предвидя на основании астрономических данных богатый урожай оливок, еще до истечения зимы роздал в задаток имевшуюся у него небольшую сумму денег всем владельцам маслобоен в Милете и на Хиосе, законтрактовав их дешево, так как никто с ним не конкурировал. Когда наступило время сбора

Старинный пресс для отжима оливкового масла





Уборка урожая оливок

оливок и сразу многим одновременно потребовались маслобойни, он, отдавая маслобойни на откуп на желательных ему условиях и собрав много денег, доказал, что философам при желании легко разбогатеть, но не это является предметом их стремлений».

С распространением греческих колоний оливковые деревья появились на юге Италии и в Испании. Описывая Турдетанию, территорию, расположенную на юге Пиренейского полуострова, античный географ Страбон пишет: «Из Турдетании вывозят много хлеба, вина, а также в большом количестве и превосходного качества оливковое масло» («География», кн. III, гл. 2, параграф 6).

Оливковое дерево появилось также и в Северной Африке, а позднее и на юге Галлии, то есть в современной Франции. Юг Франции — Прованс — дал название оливковому маслу, которое достаточно долго существовало в русском языке — «прованское масло». Во времена Иосифа Флавия (то есть в I веке нашей эры) оливковое дерево было уже обычным в Палестине: «Вообще, если даже по величине Галилея уступает Перее, то по силе и значению необходимо отдать преимущество первой, потому что она вся возделана и имеет вид огромного сплошного сада. Перея же, при ее гораздо более значительном протяжении, в большей своей части бесплодна, не культивирована и слишком дика для производства нежных плодов. Места же не столь пустынные и даже более или менее плодородные, равно как находящиеся под насаждениями равнины, используются преимущественно для культуры оливкового дерева, винограда, пальм и обильно орошаются горными потоками, а при их высыхании во время жарких ветров — постоянно действующими ключами» (Иосиф Флавий, «Иудейская война», книга 3, глава 3).

Каждый из основных продуктов римской гастрономической культуры имел своего божественного покровителя. Если Церера была покровительница зерновых культур, Бахус — вина, то оливковым маслом заведовала Минерва (латинское имя Афины). Описывая легендарный гобелен, изготовленный Арахной, Овидий пишет:

Овидий, Метаморфозы, книга 6, ст. 75–82

И тогда исткала она изображенье свое:
Щит в левой руке у нее, а в правой — копье
Остроконечное, и шлем на ее голове,
Доспехи ей грудь защищают.
Она вонзила копье в плодоносную почву,
И из земли олива прозябла
С бледными плодов зачатками.
И боги решили, что оливы дар — наилучший.

Вергилий в «Георгиках» воспевает богиню Минерву, подарившую людям оливу:

Вергилий, Георгики, кн. 1, ст. 18–19

И ты, о, Минерва, маслину
Щедрой рукою своею нам подарившая!

Оливковое масло (oleum) упоминается уже в пьесах древнеримского комедиографа Плавта (254–184 до нашей эры), из чего можно сделать вывод, что оливковое масло уже в III веке до нашей эры было хорошо известно римлянам. Так, например, в пьесе Плавта «Ослы» имеется следующий эпизод:

Плавт. Ослы (пер. А. Артюшкова).

Леонид: Эй, за доставку масла заплачено?
Либан: Заплачено.

Оливковое масло упоминается в одном из рассказов в «Сравнительных жизнеописаниях» Плутарха: «Как пример его умеренности в пище приводят следующий рассказ. Однажды в Медиолане (современный город Милан) он обедал у своего гостеприимца Валерия Леона, и тот подал спаржу, приправленную не обыкновенным оливковым маслом, а миррой. Цезарь спокойно съел это блюдо, а к своим друзьям, выразившим недовольство, обратился с порицанием» (Плутарх, Цезарь, 17). Римский врач Цельс (I век нашей эры) в своем сочинении «De medicina» («О медицине») пишет: «Клизма делается более эффективной благодаря добавлению оливкового масла, соды или меда (oleo vel nitro vel melle)» (De medicina, 2, 12). Упоминает об оливковом масле и римский врач Гален в своей книге «О природных свойствах» (De facultatibus naturalibus 2, 8). Катон Старший советует кормить рабов упавшими на землю оливками, то есть самым низшим сортом: «Обычно заготовляй (для рабов. — *Прим. авторов*) упавшие оливки, затем оливки спелые, из которых нельзя жать масло, не давай им тех, которые могут долго храниться. Где оливки съедены, давай уху или уксус. Оливкового масла давай им на месяц один полмодий (т.е. 4,4 л. — *Прим. авторов*)» («О сельском хозяйстве», 58). Тема оливок обильно представлена в поэме Вергилия «Георгики»:

Георгики II, 1–3

О том, как возделать поля, рассказал и о созвездьях небесных,
Ныне тебя воспою и деревья младые,
Вакх, и плоды неспешно растущей оливы.

Георгики II, 36–38

Придите же, о земледельцы, и научитесь
Как возделать поля непрестанным уходом
С Вакхом Испар сдружить и одеть Табурн в оливы.



Паллада (Минерва). Фрагмент картины Сандро Боттичелли «Паллада и Кентавр», 1483 год

Георгики II, 85–86

Не равно рождаются олив различные виды:
Орхады, и радии, и горькие паузии.

Георгики II, 420–425

А для олив обработки упорной не надо,
Не ожидают они серпа или острой мотыги.
Стоит лишь им укрепиться в земле и к ветру привыкнуть,
Почва сама даст влаги им вдоволь
И урожай обильный...

Плиний Старший посвящает оливкам первые шесть глав 15-й книги «Естественной истории». Он пишет: «Теофраст, один из знаменитейших греческих авторов, творивший примерно в 440 году от основания Рима, отрицал тот факт, что оливковое дерево не растет кроме как в пределах 40 пассов (около 60 метров. — *Прим. авторов*) от моря, а Фенестелла утверждал, что оливкового дерева вообще не было в Италии, Испании и Африке до времени правления Тарквиния Приска, то есть до 173 года от основания Рима. Теперь же оливковое дерево уже растет и за Альпами — в Галлии и в Испании». («Естественная история», XV, 1). Далее Плиний пишет, что, согласно Вергилию, существуют три вида оливок: орхада, радиол и паузия (в переводе С.В. Шервинского «круглые, длинные и горькие»; в латинском оригинале «orchades et radii et amara pausia»). Согласно тому же Плинию, Катон Старший выделял следующие сорта оливок: радиол, саллентинские, орхада, паузия, сергианские, коминианские, альбицера. Плиний пишет, что имеется три сорта оливкового масла. Первый сорт — самый вкусный — получают от еще не созревших маслин. Чем более зрелая ягода, тем гуще масло и тем оно менее вкусное. Так что третий сорт — это масло от спелых маслин. Оптимальное же время сбора оливок, чтобы сочетать обилие и вкус, — это когда оливки только начинают чернеть. Это будет второй сорт.

После падения Западной Римской империи судьба оливкового масла висела на волоске, но все же традиции его производства не были полностью утрачены. Анфим, личный врач короля Остготского королевства в Италии Теодориха Великого, в своей книге «De observatione ciborum» допускает использование сала в приготовлении блюд, однако «только там, где нет оливкового масла» (ubi oleum non fuerit).

Введению оливкового масла в рацион германских народов во многом способствовала Католическая Церковь. Свиное сало исклю-

чалось из рациона в постные дни. Такое чередование сала и оливкового масла мы видим в древнейшей итальянской кулинарной книге «Книга о кухне» (Liber de coquina): «Если хочешь приготовить белую капусту [...] вместо оливкового масла можешь использовать бульон, полученный от варки какого-нибудь мяса» (Liber de coquina, I, 1).





Оливковое дерево



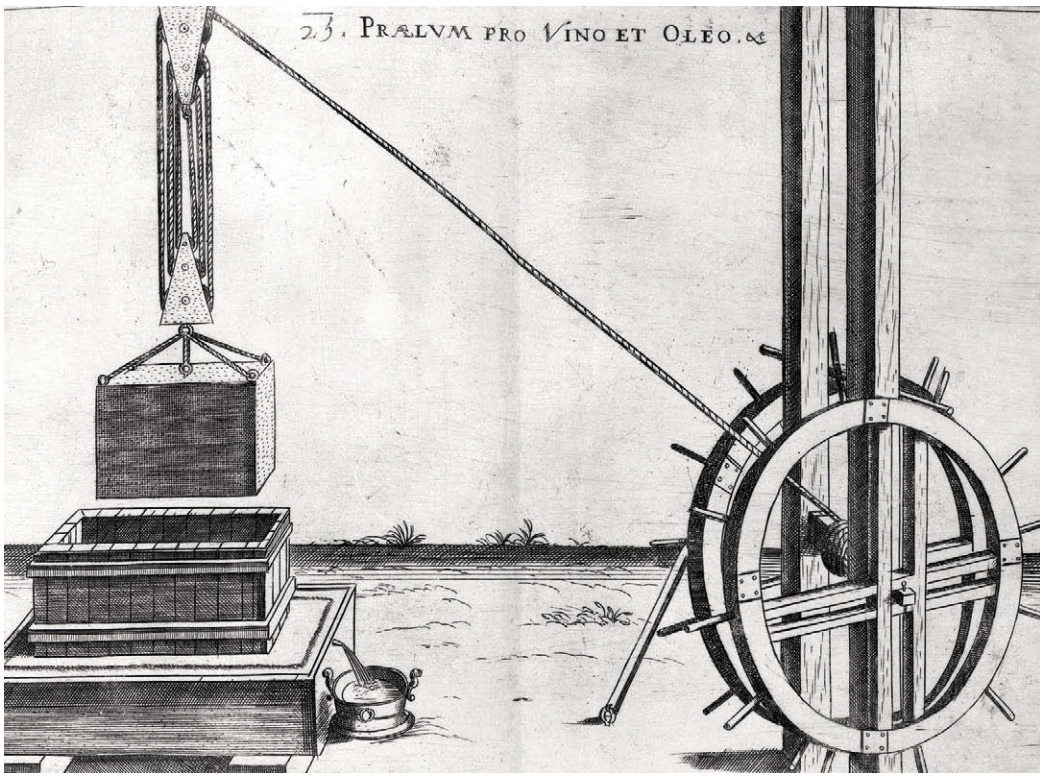
Миниатюра, изображающая процесс изготовления оливкового масла. Буквица из книги «Естественная история» Плиния Старшего, примерно 1460 год

Суп с овощами (olus) «Книга о кухне» советует готовить на сале или на мясном бульоне, но в дни поста — на оливковом масле (Liber de coquina I, 10) и вместо мясного бульона использовать уху (получается нечто необычное — уха с вареными овощами, т.е. некая смесь борща и ухи). Также «Книга о кухне» рекомендует отварить горох, слить воду и добавить пряности, шафран, соль, яйца и оливковое масло (Liber de coquina I, 26). Всего в «Книге о кухне» оливковое масло упоминается более 40 раз.

Сливочное масло (butyrum) в эпоху Средневековья начинает наступать на оливковое не только в Северной Европе, где оливковое масло было очень дорогостоящим продуктом, но и в самой Италии. Впрочем, в эпоху Возрождения защитники романской гастрономической культуры пытаются отстоять исключительное значение и аристократический престиж оливкового масла. Среди этих защитников оливкового масла выступают Бартоломео Платина и Микеле Савонарола, который в своем диетологическом трактате пишет, что сливочное масло недостойно стола благородных господ, оно «вредно для желудка, и к нему привычны лишь крестьяне».

И хотя сливочное масло уже у Бартоломео Скаппи занимает постоянное место в кулинарии для господ и продолжает наступление на оливковое масло на протяжении последующих веков, в XX веке оливковое масло вновь берет реванш, в том числе, благодаря широкому распространению так называемой Средиземноморской диеты.

В настоящее время Италия — второй (после Испании) производитель оливкового масла в мире. За исключением северных областей, где климат не позволяет выращивать оливки, во всех регионах Италии делают это масло. Особо ценится ручной сбор оливок: оливки при этом не трескаются и не окисляются на воздухе. Производство оливкового масла начинается с измельчения оливок с помощью тяжелых каменных жерновов. Затем масляная масса поступает в гидравлический пресс, диски сжимаются, и масло сте-



Пресс для оливок. Гравюра, XIX век

кает из пресса, но оно еще содержит воду и кусочки мякоти оливок. Эту смесь центрифугируют. Масло легче и поднимается наверх, а вода и мякоть опускаются на дно. Затем масло помещается в большие емкости для отстоя на срок 30–40 дней. За это время оливковое масло становится прозрачным и готовым к употреблению. Цвет масла зависит от сорта и спелости оливок.

Итальянское оливковое масло делится на четыре основные категории:

1) Olio extra vergine di oliva — натуральное оливковое масло экстра-класса. Кислотность не более 1%. Это масло первого отжима без нагревания (estratto a fredo). Самое лучшее масло этой категории имеет статус продукта, защищенного по месту происхождения DOP (Denominazione d' Origine Protetta). На этикетках некоторых марок масла указано racolte a mano (ручной сбор).

2) Olio di oliva vergine — натуральное оливковое масло. Кислотность не более 2%. Это тоже масло первого отжима без нагревания, но произведено из оливок худшего качества, чем масло экстра-класса.

3) Olio di oliva — смесь рафинированного и натурального оливкового масла. Кислотность не более 1,5%. Рафинирование — быстрое испарение масла без доступа кислорода и последующая конденсация. Рафинированное масло не имеет вкуса и запаха оливкового масла.

4) Olio di sansa di oliva — смесь рафинированного, натурального оливкового масла и масла из жмыха. Кислотность не более 1,5%. Самое дешевое оливковое масло.

Помимо чистого оливкового масла, существует также ароматизированное оливковое масло с различными специями, травами, перцем и грибами (например, Urbani Olio Extra Vergine Oliva Aromatizzato ai Funghi), трюфелями (например, Urbani Olio Extra Vergine Condimento al Tartufo). Оливковое масло без добавок и специй используется очень широко, им заправляют салаты, поливают горячие блюда, на нем жарят. Ароматизированное масло с добавками, как правило, используется исключительно для придания особого аромата горячим блюдам (пицце, мясу, рыбе и т.д.).

Для оливкового масла очень важно правильное хранение. Хранить его следует в сухом месте и в полной темноте. Оливковое масло очень хорошо впитывает запахи, поэтому следует держать крышку плотно закрытой. Нельзя ни в коем случае масло замораживать. Хотя при размораживании его цвет и консистенция восстанавливаются, вкус его будет безнадежно испорчен.

Основные регионы производства оливкового масла в Италии.

Лигурия Сорт оливок — таджаска. Максимальная кислотность около 0,8%. Желтое или желто-зеленое лигурийское масло отличается особо мягким вкусом, поэтому используется в нежных рыбных блюдах, а также является основой для классического генуэзского соуса песто. Оно часто присутствует в овощных салатах. Как правило, оно исполнено сладковатых фруктовых ароматов. Масло из оливок, собранных с 400-летних деревьев, представляет собой лигурийское масло Boeri Franco Roi Olio d'Oliva Extra Vergine Cru Riva Gianca Riviera Ligure.

К категории DOP принадлежит также и одно из лучших оливковых масел Лигурии Casa Rinaldi Olio Extra Vergine di Oliva DOP Riviera Ligure Riviera dei Fiori. Оно обладает очень нежным, деликатным и мягким вкусом, в нем отсутствует горчинка, столь характерная для масла таких регионов, как Тоскана и особенно Бари.

Венето Основными сортами оливок являются франтойо, леччино, гриньяно, фаварол, резара и казалива. Максимальная кислотность — 0,6%. Золотисто-зеленое масло имеет неярко выраженные фруктовые ароматы и легкую горчинку. Это масло идеально для рыбных блюд, которыми славится Венеция. Весьма достойным образцом оливкового масла этого региона является Zenato Sancta Christina Olio Extra Vergine d'Oliva, обладающее зеленым цветом и легким фруктово-овощным ароматом с нотками артишоков и орешков пинии.

Среди оливковых масел категории DOP можно назвать также масло Olio Extra Vergine di Oliva Veneto Euganei e Berici и Tre Colline Extra Virgin Olive Oil Garda Orientale.

Оливковое масло Sommariva Olio Extra Vergine di Oliva Riviera Ligure





Оливковое масло из Тосканы

Тоскана Основными сортами оливок являются франтойо, леччино, морайоло, корреджоле и оливастра. Максимальная кислотность — 0,6%. Имеет зеленоватый цвет и слегка фруктовый запах. Тосканское масло лучше всего использовать в блюдах из фасоли и бобовых, для заправки пасты, а также для мяса, жаренного на гриле.

Одним из достойных представителей масла этого региона является Castello Banfi Olio d'Oliva extra. Это одно из редких «винтажных» масел с указанием года урожая на этикетке. Также хотелось бы упомянуть оливковое масло, производимое в хозяйстве знаменитого рода виноделов — маркизов Фрескобальди, о котором мы писали в пятой главе, посвященной винам Италии. Это масло Marchesi di Frescobaldi Laudemio Olio Extra Vergine d'Oliva. Оливковое масло из знаменитого винодельческого региона Кьянти Классико, который также славится своим оливковым маслом, — Castello di Ama Olio d'Oliva Chianti Classico имеет характерный для всех масел Тосканы чуть горьковатый привкус.



Бутылки с оливковым маслом и пресс для отжима оливок

К высшей категории также относятся тосканское масло Il Silene Olivastra di Seggiano Olio Extra Vergine di Oliva.

Умбрия Основными сортами оливок являются морайоло, франтойо, леччино, сан-феличе, пендолино, агоджа. Максимальная кислотность — 0,65%. Похоже на тосканское масло, но имеет более деликатный вкус, а также более легкое по сравнению с тосканским. Идеальная заправка для пасты. Используется также для приготовления соусов и с мясными блюдами.

Самое известное оливковое масло Умбрии — это масло фирмы «Monini». Например, одним из его благороднейших образцов является масло Monini Olio d'Oliva Extra Vergine Umbria DOP Colli Assisi Spoleto. Не менее известно и масло фирмы «Casa Rinaldi», замечательный образец которого — масло Casa Rinaldi Olio Extra Vergine di Oliva Umbria Colli Assisi Spoleto DOP.

К категории DOP относится также оливковое масло Trasimeno Olio Extra Vergine di Oliva.

Абруццо Сорта оливок, выращиваемые в этой области: джентиле ди чиети, дритта, леччино, интассо, франтойо, кастильонезе, токколана. Максимальная кислотность — 0,6%. Эти масла обладают очень сильным фруктовым вкусом.

Хотя Абруццо не является самым известным регионом производства оливкового масла, культивируемый сорт оливок — дритта — придает маслу фруктовость и элегантность, как это можно почувствовать, например, в масле Rustichella d'Abruzzo Olio d'Oliva Extra Vergine. Известным производителем оливкового масла является фирма «De Cecco», производящая масло, в том числе De Cecco Olio Extra Vergine di Oliva Colline Teatine.





Оливковое масло

Кампания Основными сортами оливок являются пишиотана, ротонделла, карпелезе, минуччола, франтойо, леччино. Максимальная кислотность — 0,7–0,8%. В аромате часто встречаются ноты яблок и зеленой листвы, также присутствует легкая горчинка. Классическое использование для овощей и мяса, жаренного на гриле.

Образцом классического масла этого региона является еще одно масло от производителей вина Мастроберардино — Mastroberardino Soleyon Olio Extra Vergine d'Oliva. Его насыщенный аромат с ясными травяными оттенками имеет тонкие нотки артишоков и листвы помидоров, во вкусе горчинка и острота.

Юг Италии: Апулия и Калабрия В этом регионе Италии в эпоху, предшествовавшую Римской империи, располагались многочисленные древнегреческие колонии. Оливковое дерево культивируется здесь с древнейших времен и даже помещено на официальном гербе Апулии. Оливковое масло, производимое в этом регионе, имеет отчетливо золотисто-желтый цвет. Это масло очень густой консистенции, похожее на соус. Используется для овощных блюд из сладкого перца и баклажанов, а также для мяса, приготовленного на вертеле.

К высшей категории масел относятся: Casa Rinaldi Olio Extra Vergine di Oliva Terra di Bari (Castel del Monte) DOP с очень характерным горьковатым вкусом, а также Gabro Extra Vergine di Oliva DOP Organic Bruzio.

Сицилия Сорта оливок: ольирола, бьянколилла, черасуола, тонда иблеа, четрала, прунара, аббунара и тунна. Максимальная кислотность — 0,5%. В масле присутствуют ароматы свежих сицилийских трав. Во вкусе почти не ощущается горчинка. Пряность этого масла гармонично сочетается со всеми блюдами, приготовленными на гриле, кроме самых нежных сортов рыбы.

К элитным сортам сицилийского масла можно отнести Barbera Semifreddo Olio d'Oliva Extra Vergine. Это масло отжимается на гранитных жерновах в течение 12 часов после сбора урожая, что позволяет сохранить полноту фруктовых ароматов. Также необычайно нежным вкусом отличается Castel di Lego Olio Extra Vergine di Oliva DOP Monti Iblei.

В главе, посвященной оливковому маслу как главной приправе к итальянским блюдам, мы бы хотели рассказать еще об одной очень характерной для Италии приправе, а именно — о бальзамическом уксусе.

Бальзамический уксус

Бальзамический уксус (*aceto balsamico*) — это кисло-сладкая приправа, изобретенная в итальянском городе Модена. Бальзамический уксус, или, как его называют, «balsamico» (бальзамик), — это наиболее изысканный и дорогой среди пищевых уксусов. Несмотря на название «уксус», по способу приготовления он принципиально отличается от других пищевых уксусов. В отличие от винного уксуса, для которого вино оставляется скисать, бальзамик изготавливается из виноградного сусла. Отжатый сок свежего винограда уваривается до густоты, пока он не превратится в густой темный сироп. Бальзамический уксус применяют при приготовлении супов, салатов, маринадов, десертов. Традиционный бальзамический уксус имеет очень темный цвет, сладкий фруктовый аромат и густую консистенцию.

Первое упоминание о бальзамическом уксусе относится к 1046 году и содержится в сочинении «Vita Mathildis» («Жизнеописание Матильды»), автором которого был бенедиктинский монах Доницоне. Германский король и император Священной Римской империи



Бальзамический уксус из Модены

Генрих III потребовал от Бонифация III Тосканского, отца Матильды, в дар «славного уксуса, приготовляемого в Каносском замке» (PL, 148, 978).

Название «бальзамический» возникло потому, что первоначально его использовали преимущественно как медицинский бальзам. Благодаря сильному антимикробному и противовоспалительному действию этого уксуса им обрабатывали раны. Он использовался в качестве лекарства Лукрецией Борджа — дочерью Папы



Римского Александра VI. Похвалы бальзамическому уксусу расточал и итальянский историк Лодовико Муратори (1672–1750), именем которого назван знаменитый «Фрагмент Муратори» — открытый им древнейший список библейских книг. Поклонником бальзамического уксуса был и итальянский композитор Джоаккино Россини (1792–1868).

Для приготовления бальзамического уксуса используются только три сорта винограда: ламбруско, треббиано и анчеллотта,

причем используется виноград, выращенный только в областях Модена и Реджо-Эмилия в регионе Эмилия-Романья. Сусло медленно нагревают до тех пор, пока оно не уварится до темного густого сиропа, а затем добавляется смесь специй. Каждый производитель использует свой собственный рецепт смеси специй, что и определяет вкус бальзамического уксуса. Важнейшее значение имеют особые климатические условия, определяющие созревание уксуса, которые характерны только для этого региона Италии: теплое лето запускает процесс брожения, а прохладная ветреная зима его приостанавливает. Чтобы получился традиционный бальзамик «Aceto Balsamico Tradizionale di Modena», он должен выдерживаться не менее двенадцати лет, а наиболее ценные сорта бальзамика выдерживаются до пятидесяти лет. На протяжении этого времени его переливают в бочки все меньшего объема, сделанные из разных пород дерева. Самые маленькие сделаны из ясеня и дуба, средние — из каштана и вишни, а большие — из тутового дерева. В процессе созревания бальзамический уксус обогащается ароматом древесины бочек. В итоге из 100-литровой бочки получается не более 15 литров бальзамического уксуса.



Доницоне из Каноссы (*Donizone di Canossa*) — итальянский монах-бенедиктинец, богослов и агиограф. Родился, вероятно, в Каноссе и жил на рубеже XI и XII веков. В 1090 году вступил в бенедиктинское аббатство Св. Аполлония в Каноссе, а позднее стал его аббатом. В течение своей жизни написал несколько сочинений на латинском языке, среди них «Enarratio Genesis» («Описание сотворения мира») и «Vita Mathildis» («Жизнеописание Матильды»), которое было им составлено около 1115 года.

Приготовленный по традиционным рецептам бальзамик обозначается марками «Aceto Balsamico Tradizionale di Modena» (традиционный бальзамический уксус из Модены) или «Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia» (традиционный бальзамический уксус из Реджо-Эмилии). В Модене и Реджо-Эмилии существуют жесткие стандарты для изготовления бальзамического уксуса, которые определяют все детали производства, включая даже упаковку, вплоть до таких деталей, какой должна быть форма бутылки и фольга для пробки.

В Реджо-Эмилии возраст бальзамического уксуса обозначает цвет этикетки. Красную этикетку имеет уксус, выдержанный как минимум двенадцать лет. Серебряная этикетка маркирует уксус, выдержанный не менее восемнадцати лет. Золотая этикетка обозначает уксус, выдержанный в бочках двадцать пять лет и более.

Система, принятая в Модене, использует для обозначения возраста крышку бутыл-

ки. Крышка кремового цвета означает, что возраст бальзамика не менее двенадцати лет, золотая крышка свидетельствует о его более чем двадцатипятилетнем возрасте.

Все производители традиционного бальзамического уксуса из Модены объединены в консорциум Consorzio dei Produttori dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena; производимый консорциумом продукт имеет статус контролируемого по региону происхождения DOP.

Традиционный бальзамический уксус стоит дорого, цена его может превышать сто евро за 100-граммовую бутылочку, поэтому такой уксус используется только в приготовлении дорогих блюд. Бальзамик используют для приготовления супов, маринованной рыбы, салатов, а также десертов в самых известных ресторанах мира. Несколько капель этого уксуса могут оттенить и дополнить вкус сыра, овощного или фруктового салата, омлета и даже мороженого. А на каждый день в Модене выпускается достаточно недорогой промышленный вариант бальзамика, который изготавливают из винного уксуса с добавлением подсластителей, натуральных красителей, сахара и загустителей.

Производители, чье производство находится за пределами установленного региона или которые производят уксус без подтверждения консорциумом, поставляют на рынок вторую категорию бальзамического уксуса. Такой уксус часто носит название condimento balsamico, но может также называться salsa balsamica или salsa di mosto cotto. Эти названия не гарантируют соответствия этого продукта традиционному бальзамическому уксусу.





VII

Глава седьмая

Главная итальянская еда — паста



Монахи дегустируют пасту. Алессандро Сани, конец XIX — начало XX века

Относительно главной итальянской еды — пасты, в русском узусе называемой макаронными изделиями, — существует большая терминологическая путаница, в которой, в сущности, во многом виноваты сами же итальянцы. Начиная с XIV века по век XIX они активно использовали термины «макароны», «вермишель» и «спагетти». Теперь же итальянцы называют свое любимое блюдо пастой и бывают очень обижены, если кто-то назовет его макаронами или как-то иначе. Макаронами они обозначают теперь лишь один сорт пасты в виде полых трубок. Когда Джузеппе Гарибальди взял Неаполь, он, по преданию, произнес: «Я клянусь вам, что макароны объединят Италию». Наверное, он тогда имел в виду не только полые трубочки, но все многообразие итальянской пасты. Не надо также забывать и о спагетти (тонкая длинная цилиндрическая паста), о которых актриса Софи Лорен сказала, что она им обязана всем, что у нее есть.

Паста — это национальная гордость и апофеоз итальянского обеда, который подают в аристократических домах после главного блюда. Неподдельное удивление вызывает у русского человека, впервые прибывшего в Италию, когда после нежнейшего мяса, или изысканной рыбы, или невообразимых экзотических морских существ предлагают насладиться «макаронами».

Предшественницей пасты (кстати, pastus по-латыни значит просто «*пища*») был древнеримский laganum — тонкая пластинка из теста, замешанного из муки с водой, которую нарезали широкими слоями и варили. Римляне заимствовали это слово из греческого языка, на котором оно звучало как λαγανον и означало большой плоский лист теста, разрезанный на полосы. Римляне, всегда готовые усваи-



Приготовление пасты. Иллюстрация из манускрипта «Tacuinum sanitatis», XIV век

вать достижения покоренных ими народов, в том числе и в области кулинарии, а также совершенствовать их, заимствовали и рецепт греческого λαγανον'а.

В книге «De re coquinaria» Апиция laganum упоминается в 14-й и 15-й главах 4-й книги (из контекста следует, что laganum — это не отдельное блюдо, а слой теста, являющийся частью многослойного пирога).

В 35 году до нашей эры великий поэт Гораций так описывал свой скромный ужин с пирогом (laganum):

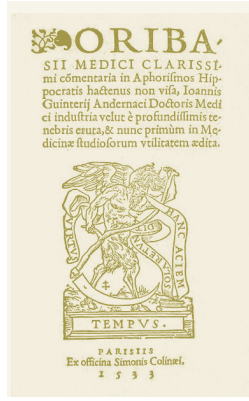
Сатиры I, 6, 111-116 (пер. М. Дмитриева)

Куда пожелаю,
Я отправляюсь один, справляюсь
о ценности хлеба
Да о цене овощей; плутовским
пробираюсь я цирком;
Под вечер часто на форум — гадателей
слушать; оттуда
Я домой к пирогу, к овощам.
Нероскошный мой ужин
Трое рабов подают.

Что представлял собой римский laganum, объясняет итальянский филолог Э. Форчеллини (1688–1768) в составленном им «Толковом словаре латинского языка» («Lexicon totius latinitatis»):

«Род пирога, приготовленного из тончайшей пшеничной муки и масла (как у Исихия), или пища из пшеничной муки тонкого помола, приготовленная в виде тонких плоских листов в соусе с перцем (как у Горация в *Сатирах*, I, 6, 115–116). Некоторые описывают лаганум как тонкие плоские листики из муки и воды, сваренные в жирном бульоне и приправленные сыром, перцем, шафраном и корицей. Несомненно, это нежнейшее блюдо, которое можно вкушать безо всякого труда».

Однако чтобы римский «лаганум» превратился в современную пасту,



Орибасий (около 320 — около 400 нашей эры) — греческий медик и личный врач римского императора Юлиана Отступника, родом из Пергама. Учился в Александрии, затем присоединился к свите Юлиана и сопровождал его в Галлию. Когда Юлиан в 361 году стал императором, Орибасий получил должность квестора и оставался с императором вплоть до его гибели в 363 году. Неоднократно издавались фрагменты сочинения Орибасия «Collectorum medicinalium libri XVII» («Медицинский сборник в 17 книгах»), представлявшего собой компиляцию из работ античных медиков. Орибасий уделяет много внимания диете, а также приводит кулинарные советы, в частности как выпекать хлеб.

необходима была кулинарная революция, которая совершилась в Италии на исходе Средних веков, и уже в эпоху Возрождения паста заняла достойное место на столах аристократов. Поворотным моментом было изобретение сухой пасты, которая могла долго храниться, превратившись, таким образом, из ручного изделия в промышленный продукт. Для производства сухой пасты необходимы только твердые сорта пшеницы. Они были описаны уже Плинием Старшим в «Естественной истории» (кн. 18, гл. 63–70), а также Орибасием (320–400), который был личным врачом императора Юлиана Отступника. Твердые сорта пшеницы выращивали в Египте и Палестине, а также на Сицилии.

Твердые и мягкие сорта пшеницы различали также арабские агрономы уже в X веке, например, Ибн Вакшия. К этому времени относится появление в арабской кулинарии слоеного пирога «itriyya» (от греческого слова «итрион» — многослойный пирог, впервые упоминающийся у древнегреческого поэта Анакреонта, VI–V века до нашей эры). Скорее всего тесто для пирогов изготавливалось из твердых сортов пшеницы, так как слои должны были быть тонкими и прочными.

Но, собственно, история пасты в Европе начинается в XII веке, и первое упоминание о ней мы находим в книге «Наслаждение для тех, кто любит скитаться по миру», написанной в 1154 году арабским географом аль-Идриси, который состоял на службе у короля Сицилии Рожера II. Так, он пишет о некой населенной местности с домами и «многочисленными мельницами» недалеко от Палермо, носившей название Трабия, где производили пасту в форме нитей (по-латыни tri или tria, по-арабски itriyya), а также о весьма развитой торговле этой «tria» со многими странами мира: «В Трабии изготавливается столько пасты, что ею торгуют повсюду, отправляют в Калабрию и в другие мусульманские и христианские страны».

Эту пасту «tri» также упоминает в своей книге «Clavis sanationis» («Ключ исцеления») итальянский врач Симон Генуэзский, являвшийся придворным врачом Римского папы Николая IV, который стоял во главе Церкви с 1288 по 1292 год. Симон Генуэзский описывает tri как длинные нити из пресного теста. К 1279 году относится первое упоминание о макаронах (в завещании генуэзского солдата Понцио Бастоне): «barixella una plena de macharonis» («одна корзина, полная макарон»).

В середине XIV века флорентийским купцом Франческо Пеголотти была написана книга «Libro di divisamenti di paesi e di misuri di mercatan-

Продавец макарон в Неаполе. Гравюра, 1835 год

zie e daltre cose bisognevoli di sapere a mercatanti» («Описание стран, объема торговли и других вещей, о которых должен знать купец»), в которой он утверждал, что пастой торговали по всему региону Средиземного моря. В перечне товаров, которыми торговали флорентийские купцы с 1310 по 1340 год, Пеголотти отмечает «vermicelli o tria» (вермишель или триа).

Слава макарон быстро росла, и вскоре они становятся не только «героями» кулинарных книг, но и «героями» высокой литературы



и поэзии. Макароны описаны в одной из новелл знаменитого «Декамерона» Джованни Боккаччо. Один из персонажей новеллы, простак Каландрино, с упоением рассказывает о волшебной Стране изобилия. В самом центре ее стоит гора тертого пармезана, с которой низвергаются удивительные макароны (новелла 3, день 8).

Страна изобилия ***(фрагмент книги Джованни Боккаччо «Декамерон». Перевод А.Н. Веселовского).***

> *«Мазо, очень довольный этим, продолжал свой разговор, когда Каландрино спросил его, где находятся столь чудесные камни. Мазо ответил, что большею частью они встречаются в Берлинцоне, в стране басков, в области, называемой Живи-лакомо, где виноградные лозы подвязывают сосисками, гусь идет за копейку, да еще с гусенком в придачу; есть там гора, вся из тертого пармезана, на которой живут люди и ничем другим не занимаются, как только готовят макароны и клецки, варят их в отваре из каплунов и бросают вниз; кто больше поймает, у того больше и бывает; а поблизости течет поток из Верначчьо, лучшего вина еще никто не пивал, и нет в нем ни капли воды».*

Если сравнить перевод «Декамерона», осуществленный А.Н. Веселовским в 1896 году, с более новым переводом Н.М. Любимова (1969), то видно невооруженным взглядом, что переводы во многом отличаются друг от друга. Это касается и данного фрагмента. Но мы не будем вдаваться в филологические тонкости, а посмотрим итальянское издание «Декамерона» 1573 года, чтобы определить, какие именно кулинарные термины использовал автор. Во-первых, Боккаччо использует слово «salsiccie» (множественное число от слова «salsiccia»), которое оба переводчика передают как «сосиски». Современный итальянско-русский словарь переводит это слово как «сальсичча (разновидность шпикачек)». Во-вторых, Боккаччо использует словосочетание «formaggio Parmigiano grattugiato», что дословно означает «тертый сыр пармиджано». Здесь мы отсылаем читателя к 10-й главе нашей книги, посвященной истории сыров. В-третьих, Боккаччо использует слово «maccheroni», которое оба переводчика передают словом «макароны». В-четвертых, Боккаччо использует слово «ravivuoli» (ravioli): Веселовский переводит это слово как «клецки», а Любимов — «равьоли».

Процесс приготовления макарон впервые, около 1460 года, подробно описал Мартино де Росси в своем сочинении «Libro de arte coquinaria». Происхождение названия «maccharoni» точно не установлено. Согласно наиболее распространенной версии, слово «maccharoni» восходит к одному из значений греческого слова «makaria». Первое значение слова makaria — это «*блаженство*».

Но в словаре позднеантичного грамматика Исихия Александрийского (V век нашей эры) мы находим еще одно неожиданное значение слова «makaria», а именно, «похлебка из хлеба (или ячменя)».

Что касается рецепта приготовления «вермишели» (vermicelli), то он также впервые встречается у Мартино де Росси. Бартоломео Платина в своей книге «De obsoniis ac honesta voluptate» («О кушаньях и достойном наслаждении») упоминает макароны (под латинским названием esitium siculum, т.е. «сицилийская еда») и вермишель (именуя ее латинским словом vermiculi, что дословно означает «червячки»). Рецепты Платины (в том, что касается приготовления макарон и вермишели) почти дословно повторяют рецепты Мартино де Росси.



Андреа дель Кастаньо. Портрет Джованни Боккаччо. Фреска, примерно 1450 год

Поэты также старались не отстать от прозаиков в прославлении макарон. Процесс изготовления макарон был описан в стихах придворным поэтом Римского папы Урбана VIII Франческо Браччолини (1566–1645) в поэме «Lo scherno degli dei» («Гнев богов») (Песнь 20, ст. 61–62).

А в далеком Туманном Альбионе, в Лондоне, в 1770-е годы даже существовал «Макаронный клуб» (The Macaroni Club). Там подавали макароны — блюдо, не пользовавшееся тогда известностью в Англии. Завсегдатаи клуба изобрели также собственный стиль одежды и прическу. Тех, кто одевался и причесывался соответствующим образом, стали называть «macaronis» (один из синонимов слова «денди»). Впрочем, эта мода долго не продержалась: уже в середине XIX века Роберт Чемберс, автор «Книги дней» (The Book of Days), вспоминает о ней как о курьезе.

В России макароны, как и многие другие замечательные вещи, появились при Петре I. Они были завезены итальянскими специалистами, приглашенными для работы в строящейся новой столице империи — Петербурге. Известно, что в 1827 году в Одессе уже действовала макаронная фабрика, которая, как небезынтересно отметить, существует и по сей день.

В конце XVIII века макароны входят и в русскую литературу. Восхваляя императрицу Екатерину II, поэт Гавриил Романович Державин писал в оде «На счастие»:

В те дни как Мудрость среди тронов
Одна не месит макаронов,
Не ходит в кузницу ковать;
А разве временем лишь скучным
Изволит муз к себе пускать.

Державин намекает на то, что в изготовлении макарон упражнялся кардинал Джулио Альберони, советник испанского короля Филиппа V, а французский король Людовик XVI любил заниматься слесарным ремеслом. Под именем «Мудрость» подразумевается Екатерина II.

Любителем макарон был русский баснописец Иван Андреевич Крылов. А Николай Васильевич Гоголь во время пребывания в Италии пристрастился к макаронам, и, зная о его слабости, этим блюдом его угощали в хлебосольном доме Сергея Тимофеевича Аксакова. В ноябре 1842 года А.С. Данилевский писал Гоголю в Италию: «Как живешь? Здоров ли? Где нагружаешься макаронами, фриттрами и пастами?».



Николай Васильевич Гоголь находился в Италии, в Риме, с 1838 по 1842 год. На фасаде дома, где он жил, в 1901 году была установлена мемориальная доска с надписью: «Великий русский писатель Николай Гоголь в этом доме, где жил с 1838 по 1842-й, сочинял и писал свое главное творение». Этим главным творением были «Мертвые души». Картины жизни в Италии Гоголь изобразил в своей неоконченной повести «Рим».

Немецкий поэт Генрих Гейне в сочинении «Из воспоминаний господина фон Шнабелевопского» называл макароны «Беатриче» («макароны надо есть руками, и тогда они называются Беатриче»), подчеркивая ассоциативную связь с возлюбленной Данте, путеводной звездой его «Божественной комедии». Но сами немцы готовить макароны не умели, как это следует из воспоминаний жены Федора Михайловича Достоевского А.Г. Сниткиной о путешествии в Германию в 1867 году: «Подали нам прескверный

суп, совсем холодный, потом макароны, ветчину, телячьи котлеты (эти еще были хоть кой-куда), жаркое — голуби (мы не ели) и пудинг, но такой дурной, что в рот нельзя было взять. Федя все спрашивал их: все ли это, и нам подали сыр с маслом, изюм и орехи. Федя пил вино Nieder Steiner. Вообще обед был так дурен, что мы горько раскаивались в своем легкомыслии».

В Италии макароны, конечно, готовили по-другому. Писатель Алексей Максимович Горький, долгое время проживший на острове Капри, сильно полюбил макароны, которые считались в то время «скромной пищей итальянских тружеников».

В советский период макароны стали одним из самых распространенных блюд. В 1920-е годы их рекламировал поэт Владимир Маяковский:

Где покупали, ели
самые вкусные макароны и вермишели?
Нигде кроме,
как в Моссельпроме.

А уже в 1950–1960-е годы макароны становятся в СССР синонимом банального продукта, что отражено в стихотворении «А здесь жила Петрова. Не могу...» (1969) поэта Иосифа Бродского. Макароны буднично торчат из сумки, а где-то рядом журчит уборная.

Но вот наступило время, когда итальянская паста (а не банальные макароны) триумфально вернулась в Россию: в наши рестораны и супермаркеты. В настоящее время пасту, как правило, классифицируют по трем параметрам: способу приготовления, наличию или отсутствию наполнителя и по форме.



Владимира Маяковского связывает с Италией приверженность футуризму. Основоположник итальянского футуризма Ф.Т. Маринетти еще в 1914 году приезжал в Россию и встречался с русскими футуристами, в том числе с Маяковским. В 1924 году Маяковский дал интервью корреспонденту итальянской газеты «Мессаджеро» в Москве — писателю-футуристу Энрико Каваккиоли, близкому соратнику основателя футуристического движения в Италии Маринетти. И вот финал: в 2009 году в Италии, в Турине, был установлен бюст Маяковского. Это событие приурочено к столетию итальянского футуризма.



Поэт Иосиф Бродский покинул СССР в 1972 году. С тех пор он каждый год старался приезжать на Рождество в Италию. Особенно полюбилась Бродскому Венеция, хотя он любил также и Рим. Венеции он посвятил свое эссе «Набережная неисцелимых». В 1991 году Бродский женился на итальянке. Он похоронен в Венеции на острове Сан-Микеле.

Классификация и основные виды современной пасты

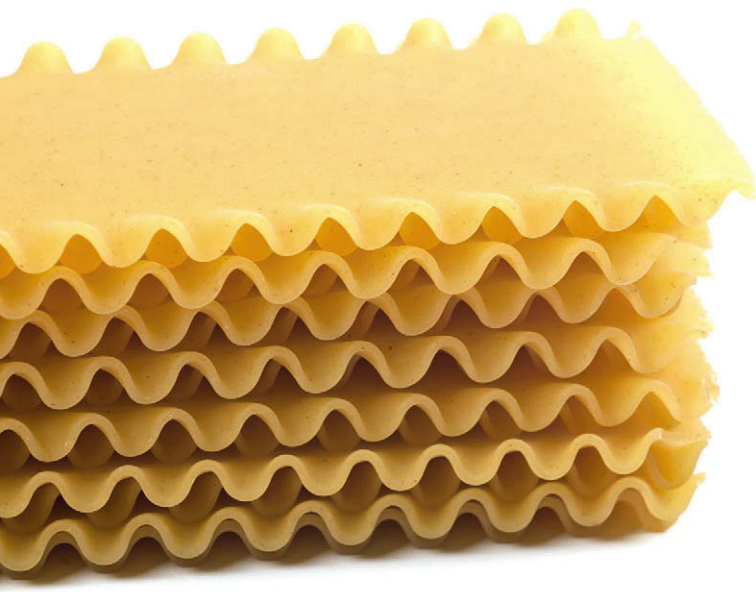
1) В настоящее время существует огромное количество разновидностей пасты, их более четырехсот. Современную пасту можно классифицировать по нескольким параметрам. По способу приготовления паста подразделяется на два основных вида: pasta secca и pasta fresca.

Pasta secca или pasta asciutta — сухая паста, то есть в русском узусе макаронные изделия, ее изготавливают из твердых сортов пшеницы. Она может храниться при комнатной температуре довольно продолжительное время.

Pasta fresca — свежая паста, не подлежащая засушиванию. Ее готовят из мягких сортов пшеницы с добавлением яйца, поэтому ее часто называют также pasta all'uovo, то есть яичная. Хотя pasta all'uovo может быть и сухой, например, fettuccine. Свежая паста в отличие от сухой пасты может храниться только в холодильнике, причем срок годности ее ограничен.

2) Еще одним параметром, по которому можно подразделять пасту, является наполнитель: паста с наполнителем (pasta ripiena) и паста без наполнителей. С наполнителем и без наполнителей может быть паста как сухая, так и свежая. Наполнителем служат, как правило, мясной фарш, морепродукты, сыр, джем. Самыми известными из паст с наполнителями являются, безусловно, лазанья и равиоли.

Лазанья



Lasagne — лазанья — это пласты свежей яичной пасты, переложенные рагу и залитые томатным или сливочным соусом.

Между пластами пасты может быть телятина, сырокопченая ветчина, сельдерей (так готовят в Эмилии-Рома-

нье), яичница, сыр и ветчина (по рецепту Пьемонта). В названии этого вида пасты отчетливо слышится название римского предка пасты — «лаганума». В Средние века она подавалась по праздникам в монастыре камальдулов в Тоскане. Средневековая кулинарная книга «Liber de coquina» (часть V, гл. 5) упоминает о лазанье (lagana) в описании экзотического блюда «Голова монаха». Не обошли ее своим вниманием и русские писатели. Лазанью упоминает писатель Василий Аксенов в романе «Новый сладостный стиль», описывая, как итальянские официанты приносили большие подносы, на которых стояла лазанья.

Рецепт: Лазанья болоньезе

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- *250 г грибов*
- *1 луковица*
- *4 ст. л. оливкового масла*
- *600 г говяжьего фарша*
- *1 букет гарни*
- *1 кубик говяжьего бульона*
- *2 зубчика чеснока*
- *пучок петрушки*
- *300 мл томатного соуса*
- *15 листов для лазаньи*
- *300 мл соуса бешамель*
- *250 г тертого сыра*
- *соль*
- *перец*

1 *Очистить и нарезать грибы и лук. Налить 2 столовые ложки оливкового масла в сковороду и поставить на огонь. Положить на сковороду половину нарезанного лука, соль и перец. Жарить в течение одной минуты. Добавить грибы и жарить, помешивая в течение 3–4 минут.*

2 *Налить еще 2 столовые ложки оливкового масла в сковороду и поставить на огонь. Затем добавить оставшийся нарезанный лук, соль и перец и жарить в течение одной минуты. Добавить фарш и хорошо перемешать.*

3 *Добавить букет гарни, кубик говяжьего бульона и зубчики чеснока. Когда фарш поджарится, вынуть чеснок и букет гарни. Добавить рубленую петрушку, грибы и томатный соус. Хорошо перемешать и снять с огня.*

4 *Подготовить соус бешамель и листы для лазаньи. Разогреть духовку до 180 °С. Форму смазать маслом и соусом бешамель. Выложить слой мяса в томатном соусе и посыпать сверху немного тертым сыром. Накрыть слоем лазаньи. Повторить эту операцию, пока блюдо не заполнится полностью. Закончить слоем лазаньи, залить соусом бешамель и покрыть слоем сыра. Выпекать в течение 40 минут.*

Ravioli — равиоли — это сухая паста с начинкой из мяса, рыбы, морепродуктов или фруктового джема. Классическая форма равиоли — четырехугольник размером 40–50 миллиметров.

Русским аналогом равиоли с наполнителем из фруктового джема являются вареники. А русским аналогом равиоли с мясным наполнителем — пельмени. Поэтому термин «равиоли» часто используется западными писателями, чтобы дать представление о русских пельменях. Например, известная французская писательница и подруга Жана-Поля Сартра Симона де Бовуар употребляет термин «raviolis sibériens» (сибирские пельмени) в своей книге «La force des choses» («Сила обстоятельств»): «Мы ужинали

у писателя Германа вместе с его семьей и Хейфицем, постановщиком «Дамы с собачкой»... Он накладывал в наши тарелки сибирские пельмени».

Некоторые из вариантов наполнителей для равиоли: сибас (Ravioli di branzino), семга и креветки (Ravioli al salmone e scampi), белые грибы (Ravioli ai funghi porcini), тыква (Ravioli di zucca). Мантуанские равиоли (Ravioli mantovana) — с кроликом.

Ravioloni — равиолони. Это большие равиоли, размер которых составляет 60–70 миллиметров.

Triangoli — трианголи. Это паста с наполнителем, родственная равиоли, но она имеет не четырехугольную, а треугольную форму. Распространены трианголи с начинкой из белых грибов и трюфелей, а также трианголи из рикотты, шпината на сливочном масле с шалфеем (Triangoli al burro e salvia).

Mezzelune — меццелуне. В переводе означает «половинки луны». Их размер составляет 30×60 миллиметров. Наполнителем для меццелуне часто служат креветки и сыр рикотта.

Равиоли



Равиолони





Мецелуне

Pansotti — панзотти. Напоминают мецелуне, но в полтора раза больше, их размер составляет 50×80 миллиметров. Интересный вариант соуса для панзоти — из грецких орехов (Pansotti con salsa di noci).

Tortellini — тортеллини. Название происходит от итальянского прилагательного «искривленный», «гнутый», «изогнутый». Эта разновидность пасты родом из Болоньи. По одной из легенд, богиня Венера в обличье земной женщины остановилась в гостинице в Кастельфранко. Повар, который проходил мимо ее комнаты, на мгновение в приоткрытой двери увидел ее обнаженной. На него снизошло вдохновение, и он создал пасту в форме ее пупка.

Тортеллини — это маленькие скрученные колечки с начинкой. Начинка может быть из мяса, сыра или овощей. И еще они бывают разноцветными. Тортеллини отваривают и заправляют разными густыми соусами, особенно сливочными. Можно есть их, просто

Триангули



Панзотти





Фаготтини



Тортеллини



Каппелли дель прете



Каппелетти романьоли

сбрызнув оливковым маслом, посыпав перцем, чесноком и тертым сыром Parmigiano Reggiano. Используются и в салатах. Итальянцы любят подавать их в бульоне, особенно зимой.

Fagottini — фаготтини. Это название по-итальянски означает «маленькие свертки» (fagotto — «узел», «тюк», «сверток»). Этот вид пасты с наполнителем предполагает широкую палитру возможностей. Наполнителем может быть картофель и курица, моцарелла (Fagottini di mozzarella), сыр горгонзола (Fagottini di Gorgonzola), а также творог или джем.

Cappelli del prete — каппелли дель прете. Название в переводе означает «шляпы священников». Это тоже одна из оригинальных паст с наполнителем. Шляпа — прекрасный образ для сбора пожертвований, поэтому ее и нужно наполнять.

Cappelletti Romagnoli — каппелетти романьоли. Это тоже шляпы, но «маленькие романские шляпки». И эта паста предназначена для наполнителя. Подаются с соусами, бульоном и просто с натертым сыром Parmigiano Reggiano.



Паста



Тальятелле

Каппелли дель прете

Ньокки

Фаготтини

Трофье

Равиолони

Пазотти

Равиоли

Каппелли дель прете

Каппеллетти романьоли



Панцаротти



Аньолотти

Panzarotti — панцаротти. По форме эта паста с наполнителем — точный аналог наших пельменей. Именно такой формы были пельмени в Советском Союзе. Наполнитель может варьироваться, наиболее известный вид панцаротти с пармезаном (Panzarotti ripieni di crema al parmigiano) и рикоттой.

Agnolotti — аньолотти. Этимология названия этого вида пасты неясна. «Agnello» по-итальянски означает «агнец», а «agnolo» на староитальянском языке означает «ангел». Аньолотти — это паста с начинкой из двух областей Северной Италии, Пьемонта (Agnolotti piemontesi) и Павии (Agnolotti pavesi). Небольшого размера и весьма симпатичные аньолотти фаршируют мясом, рикоттой или шпинатом и подают с различными соусами.

3) По размеру паста может подразделяться на два вида: pasta corta — (короткая паста) и pasta lunga (длинная паста). Среди наиболее известных «коротких паст», длина которых, как правило, не превышает пяти сантиметров, могут быть названы следующие виды.

Fusilli — фузилли. Это «маленькие спиральки». Название происходит от итальянского слова «fuso» — «веретено», с помощью кото-

рого пряли шерсть. Фузилли представляют собой три скрепленные вместе и закрученные по спирали лопасти шириной 0,65–1 см и длиной до 7 см, которые иногда путают с пастой ротини (см. следующий вид). Благодаря своей форме фузилли идеально удерживают на скрученной поверхности соус. Фузилли лучше всего подходят к соусам на основе мяса или рикотты, однако также прекрасно раскрывают свою индивидуальность в свежести салатов. Сицилийское блюдо Fusilli alla siracusana (фузилли по-сиракузски) — это паста с овощами и каперсами. А неаполитанское блюдо Fusilli alla napoletana (фузилли по-неаполитански) — это паста с томатным соусом.



Фузилли

Rotini — ротини. Название этой пасты происходит от итальянского глагола «rotolare» — «скатывать», «свертывать». Когда пасту делали вручную, ее обвивали вокруг спицы. Лучшие соусы для ротини — очень густые, с кусочками мяса и овощей. С этой пастой делают также салаты, мясные блюда (ротини с колбасой, кабачками и тыквой) и блюда из морепродуктов (креветки со спаржей).



Ротини

Penne — пенне. Это «перышки». Название происходит от итальянского слова «penna» — перо. Эти трубочки диаметром 8 миллиметров и длиной до 4 сантиметров, с их скошенными краями, действительно похожи на перо для письма. Пенне давно стали одним из самых



Пенне



Маникотти

популярных видов пасты. Обычно их отваривают не до полной готовности (аль денте, на зубок) заправляют горячими соусами, чаще густыми. Эта паста хороша и в запеканках, и в салатах. Также пенне идет в качестве компонента и в рыбных блюдах, например пенне с лососем и красной икрой.

Manicotti — маникотти. Они похожи на пенне, но шире и длиннее. Бывают с рифленой поверхностью. Слегка отвариваются, фаршируются различными начинками, заливаются соусом и запекаются.

Tortiglioni — тортильони. Эта короткая трубчатая паста среднего размера имеет диаметр 10 миллиметров. Она хороша и в салатах, и как самостоятельное блюдо с незатейливыми соусами.



Тортильони

Rigatoni — ригатони. «Rigato» означает «нарезной», «рифленый». Эти короткие толстые трубки диаметром 13 миллиметров действительно имеют рифленую поверхность. Благодаря этому и широкому отверстию внутри они замечательно удерживают любой соус, поэтому подходят и для запеченных блюд, и для салатов.

Trofie — трофье. Итальянское слово греческого происхождения «trofico» означает «относящийся к питанию», «пищевой». Эта паста в виде спиральки имеет диаметр 4 миллиметра и длину 50 миллиметров. Наиболее популярный рецепт — это трофье с песто. Название соуса «Песто» (Pesto) происходит от итальянского глагола «pestare» — «топтать», «растирать», «давить». Это популярный соус итальянской кухни на основе оливкового масла, базилика и сыра. Обычно песто продается в маленьких баночках



Ригатони



Трофье

и имеет специфический зеленый цвет. Существует разновидность соуса красного цвета, когда в него также добавляются вяленные на солнце томаты. В Лигурии трофье подают с грибным соусом (Trofie con salsa di funghi).

Cellentani — челлентани. Это спиралеобразные трубочки-«пружинки» диаметром 4 миллиметра, длиной 40 миллиметров и толщиной стенки 1 миллиметр. Один из вариантов подачи пасты челлентани — с индейкой под шубой из сыра.



Челлентани



Каннеллони



Зити

Cannelloni — каннеллони. Название происходит от итальянского слова «cannello» — «труба», «трубочка». Это самые длинные из «коротких паст», длиной 10 сантиметров, а диаметром 30 миллиметров. Каннеллони — это очень крупные длинные трубки. Вкуснейшее блюдо — каннеллони с рагу из молочного барашка (Cannelloni con ragù di abbacchio). Часто из-за их большого внутреннего размера каннеллони фаршируют мясными или сырными начинками (Cannelloni ripieni) и запекают под томатным соусом или французским соусом бешамель. Будучи запеченными, они в определенной степени напоминают фаршированные блинчики. Варианты каннеллони с морепродуктами — каннеллони с крабами и сливочным соусом (Cannelloni al granchio) или каннеллони с омарами и рикоттой (Cannelloni di astice). «Вегетарианские каннеллони» — это блюдо с каннеллони в соусе из красного перца и овощами во фритюре.

Ziti — зити. Этимология, возможно, связана с темой безбрачия или холостяцкой жизни (zita — незамужняя девушка, zito — ста-

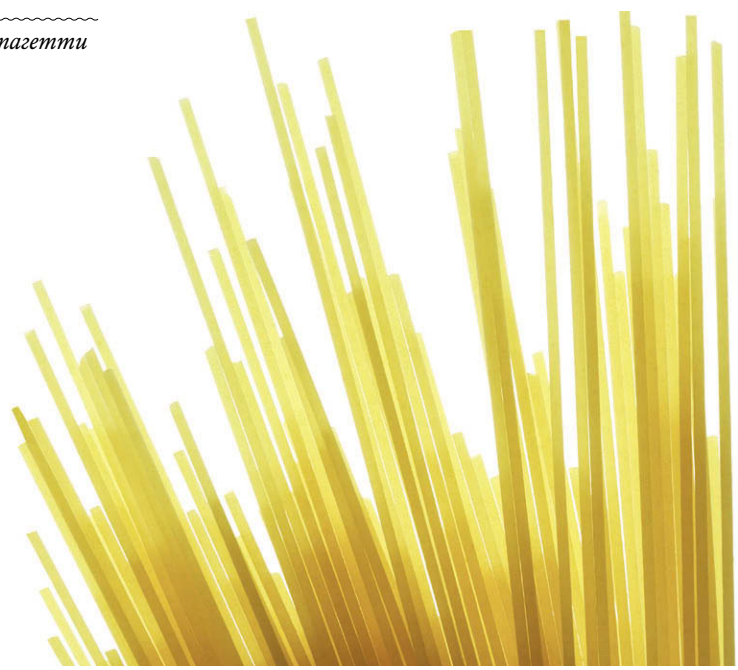
рый холостяк). Чуть изогнутые короткие трубки. Используют эту пасту в запеканках или салатах. Обычно для зити выбирают густые соусы.

Длинные пасты также имеют множество разновидностей. Самыми известными из «длинных паст», безусловно, являются тонкие спагетти и более толстые макароны.

Spaghetti — спагетти. Некоторые исследователи, например Елена Костюкович, производят этимологию этого вида пасты от слова «шпага», то есть «спагетти» — это «маленькие шпаги». По другой версии — название происходит от итальянского слова «ſpago» — «шпагат», «бечевка». Косвенным подтверждением первой гипотезы может служить текст Мартино де Росси, который пишет о «железных стержнях, тонких, как шпага» (sottile quanto un ſpagho), которые использовались в его время для приготовления «сицилийских макарон». У Бартоломео Платины, который приводит тот же рецепт, но по-латыни, уже нет слова «шпага», а остается лишь острая железная палочка (ſtilus ferreus).

Тонкие спагетти имеют диаметр от 1,8 до 2 миллиметров. Они представляют собой, пожалуй, самый популярный вид пасты, во всяком случае, в нашей стране. Разновидность спагетти, которые несколько потолще, называются «спагеттони», а те, что потоньше, — «спагеттини». Они отлично комбинируются с любыми томатными и молочными соусами, используются и в запеканках. Наверное, ни одна паста не имеет столько вариантов рецептов.

Слово «спагетти» как-то сразу полюбилось советским поэтам. Евгений Евтушенко в одном из стихотворений из цикла «Итальянская Италия», вошедшего в книгу стихов «Катер связи» (1966 год), сравнивает спагетти с трамвайными рельсами. А другой наш поэт, Андрей Вознесенский, в стихотворении «Поезд» сравнивает черные спагетти не с рельсами, как Евтушенко, а с проводами упавших телеграфных столбов.



Спагетти



Черные спагетти

«Черные спагетти» — Spaghetti nere — это спагетти, окрашенные чернилами каракатицы. Как правило, черные спагетти подаются с морепродуктами.

Perciatelli — перчателли — длинные, тонкие и прямые трубки, толще, чем спагетти. Едят горячими. Используют их вместо спагетти с соусом рагу, другими мясными соусами и запеченными с баклажанами.

Linguine — лингвине. Их название в переводе означает «язычки». Этот вид пасты похож на спагетти, но немного длиннее, причем не округлый в диаметре, а сплющенный. К лингвине подходят густые соусы на томатной основе. Также хороша эта паста с соусами маринара, песто и с сыром маскарпоне.

Maccheroni — макароны. Эта паста более толстая, чем спагетти (диаметр 4 мм). Название этого вида итальянской пасты дало в России имя всему классу так называемых «макаронных изделий», а сами макароны стали одним из самых распространенных гарниров. Итальянцы же не рассматривают макароны, как и другие виды

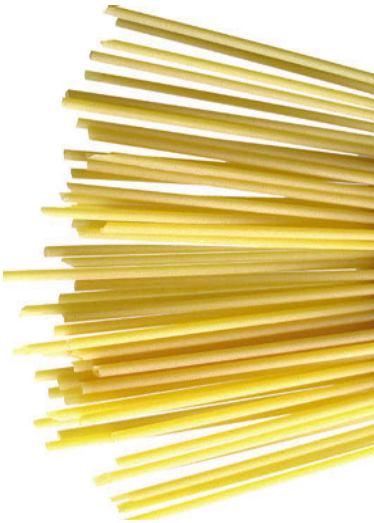
Перчателли





Лингвине

пасты, как гарнир. Полые внутри макароны хороши с жидкими соусами, которые легко попадают внутрь и пропитывают их.



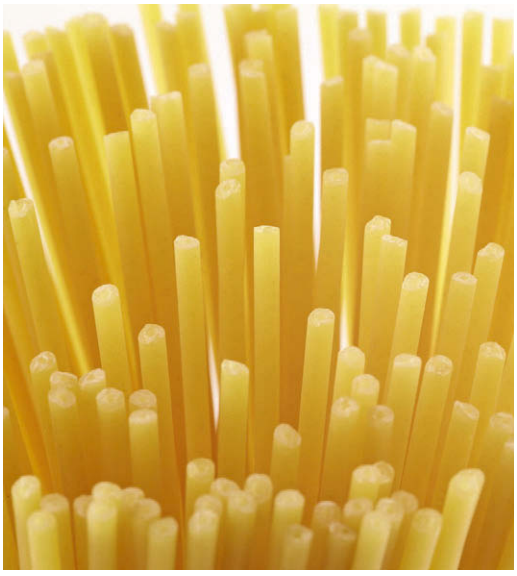
Макароны

Vermicelli — вермичелли. Знакомая каждому русскому человеку длинная паста — вермишель. На итальянском ее название означает «червячки». Как правило, она немного тоньше и короче спагетти. Готовится с легкими соусами. Для использования в овощных салатах обычно перед варкой ломается на кусочки.

Bucatini — букатини. Они по толщине представляют собой нечто среднее между спагетти и макаронами (диаметр 2,6–2,9 мм). Название их происходит от итальянского прилагательного «bucato» — «дырявый». Это длинная паста с тоненьким центральным каналом диаметром всего 2,4–2,7 миллиметра, которая напоминает соломинки. Идеальный соус для букатини — ароматный острый соус Amatriciana (аматричана) с корейкой, шпиком (или беконом) и помидорами. Однако букатини хороши и с любыми томатными, овощными и сырными соусами. Иногда букатини готовят в сухарях (Bucatini al pangrattato), они могут подаваться и с рыбой, например, с сардинами (Bucatini con le sarde).



Вермичелли



Букатини


Сравнение трех типов длинных паст
Спагетти
Вермичелли
Капеллини



Пичи

Pici — пичи — паста ручной работы, подобная спагетти, но более широкая. Родиной пичи является Тоскана, хотя ее производят также и в Умбрии под названием umbricelli (умбричелли). Пичи готовят из муки и воды, иногда добавляют яйца, хотя они не являются ее обязательным компонентом. Подается, как правило, с соусом алла карбонара.

Тальятелле



Tagliatelle — тальятелле — скрученная яичная паста (pasta all'uovo), с шириной полосок от 4,3 до 5,8 миллиметра. Этот вид пасты похож на феттучине, такая же длинная и плоская, но это более узкая «ленточная» паста. Пористая структура тальятелле идеально подходит для густых соусов. Ее часто подают с соусом болоньезе, с пикантными соусами на томатной или рыбной основе, а также со сливочным сыром маскарпоне. Еще тальятелле готовят с шафраном и говяжьей вырезкой в соусе из розмарина с хрустящим лардом. «Тальятелле» по-венециански (Tagliatelle alla veneta) — паста с телятиной и соусом из мускаты, красного вина и сливок.



Феттучине

Fettuccine — феттучине. Это яичная паста — pasta all'uovo — с шириной полосок 8–10 миллиметров. Название этого вида пасты происходит от итальянского слова «fettuccia» — «тесьма», «тесемка», «ленточка». Для феттучине подходят те же рецепты, что и для лингвини. Подавать эту пасту принято с пикантными соусами на томатной или рыбной основе (например, с макрелью или копченым тунцом), а также со сливочным соусом на основе сыра маскарпоне.

Capellini — капеллини. Длинная, круглая и очень тонкая — диаметром 1,2–1,4 мм — паста. На итальянском языке «capellino» значит «волосок». В итальянском языке очень похожи слова «capello» — «волос» (пишется с одним «р») и «шляпа» — «cappello» (с двумя «р»). Принято готовить с легкими, нежными соусами.

Capelli d'Angelo — капелли д'анджело. Название этой пасты переводится как «волосы ангела». Эта паста представляет собой вариант капеллини и такое милое название получила потому, что она значительно тоньше, ее диаметр составляет 0,78–0,88 миллиметра.

Капеллини



Капели д'анджело



Сравнение трех типов «ленточных» паст

Тальятелле *Тальерини* *Паппарделле*





Каватаппи



Джемелли



Паппарделле



Палья-э-фьено

Cavatappi — каватаппи. Это итальянское название переводится на русский язык как «штопор». Каватаппи — паста средней толщины, полые и гофрированные спиральки. Подают спиральки чаще всего с умеренно густым или крепким бульоном. Эти завитки отлично комбинируются и с изысканными, и с самыми простыми соусами. Каватаппи добавляют в супы и салаты, а также подают с густыми, сочными овощными и мясными соусами.

Gemelli — джемелли. Этот вид пасты представляет собой закрученные в спираль тонкие изделия, с виду похожие на два свитых вместе жгута. Так как эти оба скрученных изделия совершенно одинаковы, этот вид пасты и получил название джемелли (итал. «gemelli» — «близнецы»). Отличная компания для этой пасты — мясные, сливочные, овощные и рыбные соусы.

Pappardelle — паппарделле. Широкая длинная паста, похожая на фетуччине, но еще шире, ширина ленты составляет 11–15 миллиметров. Название «pappardelle» происходит от итальянского глагола «pappare» — «жадно есть», «пожирать». Подается с густыми соусами, чаще — в запеченных блюдах.

Paglia e fieno — палья-э-фьено. «Paglia» — это «солома», а «fieno» — это «сено», так что название этой пасты звучит сродни нашему выражению «сено-солома». Паста палья-э-фьено представляет собой скрученные «гнезда» из зеленой и желтой яичной лапши с шириной ленты 4,5–5,5 миллиметра.

4) По четвертому параметру, то есть форме, паста столь разнообразна, что у нас нет даже возможности перечислить все ее виды, для наименования которых используются всевозможные метафоры. Уже в тосканском варианте книги «Liber de coquina» подчеркивается: «Из теста ты можешь сделать все, что пожелаешь, а именно, подковы, пряжки, кольца, буквы и любое животное, какое захочешь». Назовем лишь некоторые наиболее известные и распространенные пасты.



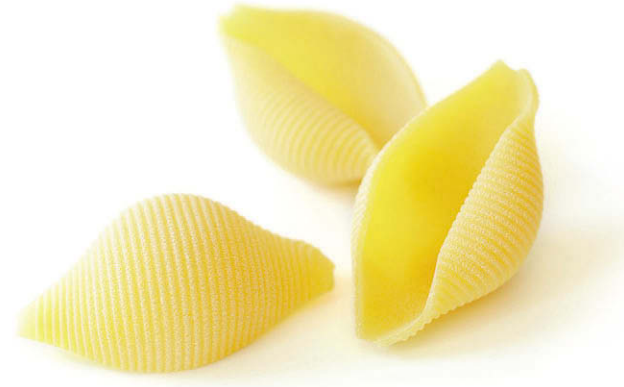
Фарфалле

Farfalle — фарфалле. На русский язык это название переводится как «бабочки». Эти «бабочки» могут быть не только обычного желтого пшеничного цвета, но и цветными. Их длина составляет 35 миллиметров. А подаются они обычно с яркими овощными соусами, основа которых — томаты, а также со свежими овощами и майораном.

Gnocchi — ньокки. Традиционно на русский язык переводятся как «клецки». Но итальянское слово «gnocco» имеет также значение «шишка». И действительно, форма этого вида пасты напоминает шишку. Обычно ньокки готовятся из теста с сыром, с манной крупой, картофелем или шпинатом. Их традиционно подают с томатным соусом, растопленным сливочным маслом и сыром. В Италии это дешевая и очень сытная еда. Ньокки часто подают с соусом «Болоньезе» (Gnocchi bolonese), а также с соусом из барашка (Gnocchi di agnello). «Ньокки по-сардински» — это ньокки с грибами, баклажанами, рикоттой и листьями мяты.

Ньокки





Конкилье



Конкильони



Пипе ригате

Conchiglie — конкилье. Название этого вида пасты переводится на русский язык как «раковины моллюсков». Диаметр «ракушек» — 35 миллиметров. Вогнутая форма помогает им удерживать любые соусы. Поэтому они хороши и запеченные, и в салатах.

Conchiglioni — конкильони. Те же «ракушки», но крупнее. Чаще всего их фаршируют каким-нибудь наполнителем и запекают под соусами.

Lanterne — лантерне. Название этого вида пасты происходит от итальянского слова «lanterna» — «фонарь». Закрученная ребристая форма и небольшой размер делают эту пасту идеальной для подачи с самыми густыми соусами и для различных салатов.

Pipe rigate — пипе ригате. «Pipa» — по-итальянски «трубка», а «rigato» — «рифленый», «с нарезкой». В народе этот вид пасты часто называют «улитками». Напоминают по форме трубочки, скрученные полукругом таким образом, чтобы соус удерживался внутри. Благодаря своей форме, пипе ригате отлично сочетаются с самыми разнообразными соусами, которые прекрасно удерживаются на ребристой поверхности и внутри ее. Очень хорошо пипе ригате сочетаются как с самыми легкими соусами, так и с соусами из овощей или сыров, которые, попадая внутрь изогнутой формы, позволяют медленно насладиться их вкусом. Они также будут хороши с густыми ароматными соусами, например, с соусом из грибов, колбасок и острого красного перца.



Радиатори

Radiatori — радиатори. Этот вид пасты носит гордое название «радиаторы». По-видимому, имеется в виду отопительный прибор, а не радиатор охлаждения автомобиля. Эта гофрированная, с выступами и глубокими желобками паста подается чаще всего с густыми сливочными соусами. Но она будет вкусна и в запеченных блюдах, салатах, в том числе и холодных фруктовых. Также радиатори будут замечательным украшением легкого супа.



Руоте

Ruote — руоте. Название этого вида пасты происходит от итальянского слова «ruota» — «колесо». Эта паста в виде колесиков диаметром 20–25 миллиметров и со спицами отлично комбинируется с густыми мясными, рыбными, овощными соусами. Их форма позволяет максимально «удерживать» соус. Используется также в салатах, гуляшах, реже — в супах.

Rotelli — ротелли. Хотя название этого вида пасты близко по значению к предыдущей «колесной» пасте, так как итальянское слово «rotella» переводится как «колесико», на самом деле это не «колесики», а почти то же самое, что и роккетти.



Орекьетте

Rocchetti — роккетти. Это название переводится на русский язык как «катушка». Такая короткая паста используется для создания салатов, рагу, как самостоятельное блюдо с густым соусом.

Orecchiette — орекьетте. Название этого вида пасты переводится на русский язык как «ушки». Симпатичные, диаметром 20–25 миллиметров, эти «макаронные изделия» действительно похожи на маленькие ушки. Используются в супах, салатах и как самостоятельное блюдо с разными соусами.



Кресте ди галлии

Creste di galli — кресте ди галли. «Cresta di galli» на итальянском языке означает «петушиный гребешок». Эти «гребешки» имеют длину 10–20 миллиметров. Эта паста очень вкусна с мясными соусами.

В отдельный вид можно выделить мелкую суповую пасту, которая также иногда используется в салатах.

Anellini — анеллини. Название этого вида пасты переводится как «маленькие колечки», от «anello» — «кольцо». Эти миниатюрные колечки обычно добавляют в супы и салаты.

Stelline — стеллине. В переводе с итальяского — «звездочки». Диаметр этих «звездочек» составляет 4 миллиметра. Эта паста употребляется обычно в супах и салатах.

Ditalini — диталини. Этот вид пасты представляет собой маленькие, очень короткие трубочки. Их название происходит от итальянского слова «ditale» — «наперсток». Применяются для густых супов, например, с фасолью или с овощами, а также для салатов.



Анеллини



Стеллине



Диталини



Триполини

Acini di pepe — ачини ди пепе. В переводе название означает «зернышки перца». Эта мелкая паста используется не только в супах, но и во множестве салатов.

Tripolini — триполини. Этимология названия этого вида пасты не совсем ясна. По-видимому, оно происходит от итальянского прилагательного «tripolare», что означает «триполярный», «трехполюсный». Крошечная паста в форме галстука-бабочки предназначается для супов и салатов, а как отдельное блюдо подается с простыми соусами.

Алфавет



Ордзо



Alphabet — алфавет (алфавит). Эта мелкая паста в форме букв латинского алфавита особенно нравится детям, и даже нелюбимые супы они едят с удовольствием, разглядывая и вылавливая плавающие в супе буковки.

Orzo — ордзо. Этот вид пасты своим видом и размером очень похож на ячмень, и ее название происходит от итальянского слова «orzo» — «ячмень». Используется в супах и салатах.

Pastina — пастина. Это одна из самых мелких разновидностей суповой пасты. Размер пастины соответствует ее названию «маленькая паста». С ней готовят легкие супы и салаты.

Все итальянцы обожают свою пасту. И каждый имеет какие-то предпочтения в этом огромном море разнообразия. Например, король Пьемонта Виктор Эммануил II (1820–1878), объединивший Италию и ставший первым королем единого Итальянского королевства, предпочитал тальерини.

Taglierini — тальерини. Название этого вида пасты происходит от итальянского глагола «tagliare» — «резать». Это яичная паста: Taglierini all'uovo (на пьемонтском диалекте называется «tajarin» — «тажарен»). Тальерини — почти то же самое, что феттучине, с ними отлично идет и сливочный, и томатный соус, а особенно замечательно — мелкие морепродукты, например креветки.

Возлюбленная Виктора Эммануила II Роза Верчеллана (пьемонтцы звали ее Прекрасная Розин), позднее удостоившаяся титула графини Мирафьори, имела обыкновение сама готовить тальерини для своего августейшего любовника, а с 1869 года — супруга. В Пьемонте тальерини обычно едят с трюфелями. То, что трюфели считаются афродизиаком (впервые об этом подробно писал Бартоломео Платина), придает пикантный оттенок рассказу о романтических отношениях между Виктором Эммануилом II и Прекрасной Розин.

Вот рецепт современного прочтения этого блюда итальянскими поварами.

Тальерини



Рецепт : Тальерини

ИНГРЕДИЕНТЫ (НА 4 ПОРЦИИ):

- *400 г тальерини*
- *150 г свежего сливочного масла*
- *100 г свежих трюфелей*

ДЛЯ СВЕЖЕЙ ПАСТЫ:

- *200 г манной муки*
- *120 г муки высшего сорта*
- *2 свежих яйца*
- *Щепотка соли*
- *Немного оливкового масла высшего сорта Olio extra vergine di oliva*

1 *Смешать два сорта муки и яйца, добавить соль и оливковое масло, раскатать тесто и разрезать на тонкие ленты толщиной 2 мм.*

2 *Отдельно растереть 50 г сливочного масла с 20 г тертых трюфелей, добавив примерно 20 г муки высшего сорта.*

3 *Ленты оставить подсохнуть на полчаса и затем варить в подсоленной воде, слить и слегка обжарить на сковороде в сливочном масле, предварительно смешанном с трюфелями и мукой.*

4 *Выложить в глубокую тарелку и посыпать тальерини тертым трюфелем.*

5) Паста с целью придания ей разнообразия иногда окрашивается в различные цвета. Ее собирательное название — «Pasta colorata» — «цветная паста». Цветными бывают многие виды пасты. Для окрашивания используются только натуральные красители, какими являются помидоры, шпинат, яйца, тыква, морковь, свекла, трюфели, перец чили или чернила каракатицы. Цвет не влияет на способ приготовления блюда из пасты, решающее значение имеет ее форма. Как правило, разноцветные пасты — короткие, как, например, фузилли. Зеленый цвет пасте придает экстракт шпината, а красный — экстракт свеклы.

Песто



Маринара



Приправы к пасте не менее разнообразны, чем ее разновидности. Итальянцы готовят пасту с сыром (например, с пармиджано реджано), морепродуктами (например, с креветками), а также с грибами и овощами, обильно приправляя ее различными соусами. Общее правило сочетания пасты с приправой: чем короче и толще паста, тем гуще должен быть соус. Ниже приведены некоторые наиболее распространенные соусы для пасты.

Pesto (*песто*) — базилик, орешки пинии, оливковое масло и тертый пармиджано реджано.

Marinara (*маринара*) — соус из смеси помидоров, чеснока, лука, базилика, которую варят на небольшом огне.

Salsa di pomodoro ai frutti di mare (*томатный соус с морепродуктами*) — готовится на основе помидоров с добавлением оливкового масла и специй. Единого рецепта приготовления этого соуса не существует. Поэтому к базовому томатному соусу можно добавлять анчоусы, кальмары, мидии и т.д.

Salsa di noci (*соус из грецких орехов*) — это густой и нежный соус из очищенных от кожицы грецких орехов с размоченным хлебом, чесноком и майораном. Его разводят сливками и подают.

Сальса ди помодоро ай фрутти ди мааре



Сальса ди ночи





Альо э олио



Альфредо



Алла путтанеска



Аль аматричана



Алла карбонара



Болоньезе

Aglio e olio (*альо э олио*) — это простой соус из прогретого в оливковом масле чеснока с петрушкой и острым перцем пеперончино.

Alfredo (*альфредо*) — масляный, обволакивающий нежный соус из сливочного масла и пармиджано реджано, иногда с добавлением сливок.

All'arrabbiata (*аль аррабьята*) — соус в «сердитом стиле», который готовится на основе томатного соуса, с чесноком и большим количеством острого перца.

Alla puttanesca (*алла путтанеска*) — то есть соус в «стиле путаны». Это очень острый микс из тушенных вместе чеснока, перца пеперончино, оливок, каперсов и помидоров. В неаполитанском рецепте еще добавляются анчоусы.

All'amatriciana (*аль аматричана*) — готовится на основе бекона, это традиционный соус из города Аматриче на границе Лацио-Абруццо. Измельченный лук обжаривается в оливковом масле, к нему добавляется бекон и обжаривается до золотистой корочки. Добавляются консервированные помидоры, лавровый лист, молотый черный перец и травы. Полученная смесь готовится на слабом огне не менее двух часов до загустения.

Alla carbonara (*алла карбонара*) — «соус угольщиков». Для его приготовления необходима ветчина, сливки или сметана, яичный желток, тертый пармиджано реджано, оливковое масло, чеснок, соль, молотый черный перец.

Bolognese (*болоньезе*) — густой соус, используется, как правило, в широкой пасте и лазанье. В его составе мясной фарш, чеснок, лук, морковь, молоко и сухое вино.





VIII

Глава восьмая

Ризотто — изобретение Северной Италии

Ризотто — это главное блюдо миланского стола и вообще Северной Италии. Хотя ризотто считается «северо-итальянским» блюдом, Италия не является родиной риса: он был завезен в Ломбардию с Востока примерно в XII веке, возможно, через Сицилию, имевшую широкие контакты с Арабским Востоком.

Risotto alla Milanese — это название фирменного миланского блюда, ризотто с шафраном и сыром грана падано. Согласно легенде, автором рецепта был художник-витражист Миланского собора — самого продолжительного строительства в истории, далеко оставившего за собой все советские образцы долгостроя, его возводили с 1386 года по 6 января 1965 года. Этот художник, имя которого так и осталось неизвестным, в 1574 году уронил обмазанную шафраном кисть в приготовленный ему на обед рис. Шафран тогда использовали в качестве красителя золотистого цвета. Этот рис выбрасывать не стали, а съели, и он очень понравился. С тех пор шафран в ризотто стали класть специально, а в эпоху барокко, говорят, в ризотто в миланской аристократической кухне добавляли даже настоящее золото.

В мире существует много видов растения oriza (рис), но только два из них подверглись окультуриванию: это азиатский рис (Oriza sativa) и африканский рис (Oriza glaberrima). Эти два вида существуют с глубокой древности. Более древним является азиатский (или белый) рис. Но и африканский (красный) рис также насчитывает полтора тысячелетия культурного возделывания (в бассейне реки Нигер и некоторых других регионах Африки). В Европу через Персию и Египет пришел азиатский рис, родиной которого является Китай.



Шафран. Иллюстрация из книги Ж.-Ж. Руссо «Ботаника». Париж, 1822 год

Скорее всего о рисе, как и о сахарном тростнике и многих других восточных растениях, европейцы впервые узнали



Миланский собор

благодаря Индийскому походу Александра Македонского. Согласно Аристобулу Кассандрейскому, очевидцу и участнику Индийского похода, «рис стоит прямо в воде, в огороженных местах и посеян в грядах. Растение достигает 4 локтей высоты, дает много колосьев и зерен. Жатва риса происходит около времени захода Плеяд, а его зерна толкут как полбу. Произрастает это растение в Бактриане, Вавилонии и в Сусиде, а также и в Нижней Сирии» (Страбон, «География», 15, 1, 18). О рисе сообщает Теофраст в своей «Истории растений»: «По большей части они [жители Индии] сажают рис, из которого делают похлебку. Он похож на полбу, и когда его измельчают в муку, получается похлебка, которая легко переваривается» (книга 4, глава 4). Сообщает о целебных свойствах риса и римский врач I века нашей эры Диоскорид в своей книге «О лекарственных веществах»: «Рис — это род травы, растет в болотистых и влажных местах, умеренно насыщает и закрепляет кишечник» (книга 2, глава 117).

Рис был известен и в Римской империи. Например, о рисе пишет Плиний Старший в «Естественной истории»: «В Индии имеется как культурный, так и дикий ячмень, из которого они делают отличный хлеб. Но наиболее излюбленная пища в Индии —

это рис (oryza), из которого они готовят питательный отвар, который прочие смертные делают из ячменя» (книга 18, глава 13). Рис в Древнем Риме не возделывался, а экспортировался из Индии или Персии и использовался в качестве лекарства. Так, в книге римского врача I века нашей эры Цельса «О медицине» мы читаем: «Для желудка очень полезны: пресный хлеб, вымоченная в воде полба, рис или ячменная каша» (книга 2, глава 24). Византийский врач Павел Эгинета советовал использовать рисовый отвар как лекарство при дизентерии («Медицина», книга 3, глава 42).

Уже в IX–XI веках рис широко культивировался в Сирии, Ираке и Египте. Арабский поэт Джахза аль-Бармаки (839–936) пишет, что «готов довольствоваться



Собирательница шафрана. Минойская фреска на острове Санторин, примерно 1500 год до нашей эры

рисовым хлебом, овощами, куском соленой рыбы и кувшином сока из фиников». Мавры привезли рис в Испанию в XI веке, а в Италии он появился столетием позже. В начале XIV века рис уже входит в состав многих блюд неаполитанской кухни, как это следует из книг «Liber de coquina» и «Tractatus de modo praeparandi et condiendi omnia cibaria», как в виде муки, так и в виде отваренных зерен. Причем в рецепте бланманже (Liber de coquina, II, 17) говорится, что бланманже следует готовить с рисовой мукой, но можно и «с целым рисом» (cum riso integro) и козьим молоком, как это делается «за горами» (т.е. во Франции). И действительно, в древнейшей французской кулинарной книге «Enseignemenz» («Обучение»), составленной около 1314 года, имеется рецепт бланманже с отварным рисом: «Если вы хотите приготовить бланманже, возьмите цыплячьи крылышки и ножки, отварите их в воде, возьмите немного риса, всыпьте его в эту воду и поставьте готовиться на малом огне».

В первой кулинарной книге на итальянском языке «Libro della cucina» в рецепт бланманже (blanmangieri) входит рис, как целый (riso intero), так и рисовая мука (farina del riso).

Еще в начале XV века французский кулинар, работавший в Пьемонте, Мэтр Шикар, будучи представителем французской кулинарии, в своей книге «Du fait de cuysine» упоминает о рисе в перечне специй, не говоря о нем как о самостоятельном блюде.



Шафран (лат. *crocus*) — специя и пищевой краситель оранжевого цвета, получаемый из высушенных рылец цветков шафрана посевного (crocus sativus). Название происходит от арабского слова azafran — «*желтый*». По-видимому, шафран (евр. «*карком*») упоминается в Песне Песней Соломона (Песн 4, 14), хотя полной ясности здесь нет, так как больше нигде в Библии он не упоминается.

В XV веке рис уже выращивают в Италии, и рисовая мука здесь заменяется в кулинарных рецептах отваром из рисовых зерен. Вот, например, рецепт приготовления риса с миндальным молоком из книги Мартино де Росси:

«Чтобы сделать 10 порций, возьми 1 фунт миндаля и хорошо очисти его, чтобы он был белый. Затем возьми полфунта риса, промой его два или три раза в теплой воде и, поместив его в чистую воду, поставь вариться на огне и дай ему хорошо приготовиться. Затем убери рис и дай ему остыть. Затем хорошо растолки миндаль, увлажняя его и спрыскивая его часто холодной водой, чтобы он не становился маслянистым; затем разведи его холодной водой, профильтруй и поставь кипятить получившееся молоко,



Собиратель шафрана. Минойская фреска Кносского дворца на острове Крит, примерно 1500 год до нашей эры

добавив в него полфунта мелко истолченного сахара. И когда оно начнет закипать, добавь отваренный рис и поставь горшок на угли далеко от огня, помешивая содержимое, чтобы оно не пригорало...».

Когда возник рецепт приготовления риса с шафраном? И рис, и шафран упоминаются в «Liber de coquina». По-видимому, предком ризотто было блюдо, называемое бланманже, поскольку в его состав входил и рис, и шафран. Рецепт бланманже содержится в рукописи начала XIV века «Tractatus de modo praeparandi et condiendi omnia cibaria» («Трактат о способе приготовлении всякой пищи»), IV, 9: «Отвари в воде зерна пшеницы, или овса, или риса, или проса в течение часа, предварительно тщательно промыв их теплой водой. И если хочешь, добавь яичные желтки с молоком и шафраном [...]».

Древнейшим изображением шафрана является минойская фреска Кносского дворца «Собиратель шафрана», датируемая около 1500 г. до нашей эры. На этой фреске изображен человек, склонившийся над распустившимся цветком крокуса.

О крокусе мельком упоминает Теофраст («История растений», кн. 7, гл. 7): «Некоторые называют и бесчисленные другие овощи,

среди которых растение, которое они именуют козлобородником, у него длинный и сладкий корень, листья его подобны листьям крокуса (κροκος)».

Плиний Старший в «Естественной истории» пишет о масле из шафрана (книга 13, глава 2). Книга «О кулинарии» Апиция также содержит упоминание о шафране, а именно, в рецепте приготовления пряного вина с медом (книга 1, глава 1). Исидор Севильский, автор первой средневековой энциклопедии «Этимологии», упоминает шафран (книга 17, глава 9). По-гречески шафран назывался κροκος (по-латыни — crocus), но в современных языках он известен под своим арабским именем. Идущее от арабского латинское слово «saffranus» мы впервые встречаем в первой итальянской кулинар-



Уборка риса в пьемонтских полях в XIX веке. Анджело Морбелли, «И все это за восемьдесят чентезимо?», 1895 год

ной книге «Liber de coquina» (книга 5, глава 11). А в итальянской книге XIV века «Libro della cucina» присутствуют оба названия: «croco» и «zaffarano». Возможно, речь идет о местном (croco) и привозном (zaffarano) шафране. Это была одна из самых востребованных специй. Ее ценили не только за вкус и аромат, но и за цвет, который золотистый шафран придавал блюдам.

Бартоломео Платина в книге «О кушаньях и достойном наслаждении» упоминает и шафран (crocus), и рис (risus), но не дает рецепта блюда, где рис присутствовал бы вместе с шафраном. В кулинарной книге Бартоломео Скаппи «Сочинение» имеется множество рецептов приготовления риса, как растертого в муку, так и в зернах. Вот, например, рис по-ломбардски:



Бартоломео Скаппи «Сочинение»

> *«Как приготовить блюдо с рисом по-ломбардски, тушеное, с цыплячьим мясом, сервелатом и яичными желтками. Возьми промытый рис и отвари его в бульоне, в котором варились каплуны, гуси и свиная колбаса. Когда он отварился, но еще твердый, возьми часть его и положи на тарелку. Сверху посыпь сыром, сахаром и корицей и положи сверху несколько кусков свежего масла, грудку каплуна и гуся, а также тонко нарезанной свиной колбасы».*

Имеется у Скаппи и рецепт, где рис присутствует вместе с шафраном:

> *«Возьми хороший рис и обработай его так, как при приготовлении рисовой муки в рецепте 155. Потом положи его в горшок с бульоном, так чтобы бульон покрывал его… Когда рис приготовится, можешь добавить яйца, протертый сыр, перец, корицу и шафран».*

Кристофоро да Мессисбуго, занимавший должность главного повара при дворе герцогов Феррары в первой половине XVI века и написавший книгу «Banchetti» («Банкеты») (1549), предлагает рецепт блюда, изготавливаемого из одного фунта риса, предварительно отваренного в мясном бульоне, двух фунтов тертого твердого сыра и десяти яичных желтков. В качестве специй он предлагает добавить черный перец, шафран, сахар и корицу. В итоге получается густая и насыщенная смесь, представляющая собой нечто среднее между средневековым рисовым пудингом и современным ризотто.

В XVI веке итальянский врач и диетолог Пьетро Андреа Маттиоли советует мужчинам употреблять рис, отваренный в обычном молоке, с добавлением шафрана и корицы. Он пишет в своих «Комментариях к Диоскориду»: «Некоторые считают, что рис, отваренный в обычном молоке с добавлением сахара и корицы, способствует генерированию мужского семени».

Медицинская поэма на латинском языке «Flos medicinae Salernitanae» («Цветник салернской медицины»), датируемая началом XII века, но содержащая интерполяции значительно более позднего времени, ибо в ней описан кофе (coffaeum), до начала XVII века в Европе не известный, дает следующую характеристику шафрану: «Шафран укрепляет, сообщая веселость, органы наслаждения укрепляет, и печень восстанавливает, шафран, добавляемый в пищу, дает всегда приятный запах, всякую гниль устраняет и возбуждает любовь».

Тема риса с шафраном, правда, не в положительном, а в негативном смысле, нашла отражение в «Итальянских путешествиях» Иоганна Вольфганга Гете. Находясь на Сицилии, Гете пишет в своем дневнике:

«Катанья, среда, 2 мая 1787.

Наша гостиница, по общему признанию, весьма дурна... Курица, приготовленная с рисом, была бы неплохой, если бы немереное количество шафрана не сделало ее столь же желтой, сколь и несъедобной».

Зато в музыке ризотто получило скорее положительные коннотации. Стендаль утверждает, что арию «Di tanti palpiti» («За все тревоги») из оперы «Танкред» Джоаккино Россини написал, дожидаясь, пока сварится рис, и поэтому эта ария известна как «aria dei risi»:

Стендаль «Жизнь Россини»

«Должен признаться, что это название довольно вульгарное, и мне даже неудобно рассказывать маленький анекдот, более гастрономический, нежели поэтический, с которым это название связано. «Aria dei risi» означает в переводе с итальянского «ария риса». В Ломбардии все обеды, и у самых знатных вельмож, и у самых скромных маэстро, неизменно начинаются с тарелки риса. А так как рис там любят не слишком разваренный, то минуты за четыре до того, как его подавать, повар всегда задает существенный вопрос: «Bisogna mettere i risi?» [Не пора ли класть рис?]. Когда же Россини в отчаянии вернулся домой, слуга задал этот обычный вопрос; рис был поставлен на огонь, и, прежде чем он сварился, Россини закончил свою арию».



Кристофоро да Мессисбуго (*Crištoforo da Messišbugo*) — итальянский кулинар, главный повар при дворе герцогов д'Эсте. Родился в конце XV века, умер в 1548 году в Ферраре. В 1533 году император Карл V удостоил Кристофоро да Мессисбуго титула пфальцграфа. Книга «Banchetti» («Банкеты») вышла в Ферраре после смерти автора. Похоронен в Ферраре в монастыре Сан-Антонио-ин-Полезине.

Стендаль также повествует и о выращивании риса в своих путевых заметках об Италии «Рим, Неаполь и Флоренция»: «Наполеон повелел, чтобы рисовые плантации и луга marciti (поливные, их скашивают по восемь раз в год) находились бы от Милана не ближе, чем в пяти милях. Но он дал землевладельцам отсрочку для перемены культур. Возделывать рис — предприятие очень выгодное,

поэтому землевладельцы подкупали полицию, и к западу от Милана, за воротами Верчелли, я видел рисовые поля на расстоянии пушечного выстрела от города» (Милан, запись от 4 октября 1816).

Постепенно ризотто завоевывало европейские столицы. В книге «Богемный Париж: Пикассо, Модильяни, Матисс и рождение современного искусства» описываются обеды у французского поэта Гийома Аполлинера (1880–1918):

Franck D. Bohemian Paris: Picasso, Modigliani, Matisse and the Birth of Modern Art, N.Y., 2003

> *Аполлинер следил за приготовлением пищи и за своей музой, которая училась готовить. Если что-то оказывалось пережаренным или переваренным, следовала сцена... Гийом был требовательным, начальственным, тираничным и ревнивым, как Пикассо... Он был доволен, когда видел, что стол хорошо сервирован, украшен вкусной едой и добрым вином... Его настроение становилось еще лучше, когда гости приносили с собой что-нибудь новенькое, что разнообразило несколько однообразное меню обедов Аполлинера, включавшее в себя непременное рагу из говядины с ризотто.*

Известный венгерский писатель Дьердь Фалуди (1910–2006) в своей автобиографии «Счастливые дни в аду» вспоминает, что в венгерской тюрьме один из заключенных мечтал о «ризотто по-милански» (венг. Risotto a la Milanesét).

В сети ресторанов «Пикассо» в Лас-Вегасе подают «голубя с ризотто». Когда ризотто попало на американскую почву? Это неизвестно. Любопытный факт сообщается в книге «Путешествие итальянцев в Америке» (Scarpaci V., Mormino G.R. The Journey of the Italians in America. Gretna, 2008, p. 144): «Эмигранты из Италии, поселившиеся на северо-западе США в городе Уолла-Уолла (штат Вашингтон), выращивали сафлор в качестве замены шафрану. Они сушили лепестки сафлора и делали из них порошок, чтобы сдабривать ризотто». Теперь ризотто можно отведать в самых удаленных уголках мира.

Так как рис отлично растет в заболоченных поймах реки По вокруг Венеции, то тремя классическими итальянскими областями ризотто стали Венето, Ломбардия и Пьемонт. Согласно «каноническим» правилам приготовления ризотто, для этого блюда необходим круглозерный рис арборио, лучшие сорта которого «виалоне нано» и «карнароли» выращивают именно в этих провинциях. Рис для ризотто должен быть с большим содержанием крахмала, благодаря которому блюдо приобретает кремовую консистенцию, но сохраняет цельность отдельных зернышек. Не менее важен и нейтральный вкус



Ризотто по-миланski

риса, позволяющий ему впитывать ароматы наполнителей: от морских кальмаров до прошутто, артишоков или каштанов.

Этот рис должен сначала томиться в сливочном масле с луком, затем его следует варить, подливая понемногу бульон и вино, пока рис не достигнет так называемой степени готовности «al dente», то есть приобретет кремовую консистенцию, но еще не разварится в кашу. Умение поймать этот момент — признак высокой квалификации повара.

Что касается бульона для «Risotto alla Milanese», то вот мнение перфекциониста — итальянского писателя и изысканного гастронома Карло Эмилио Гадда. Он в своей книге «Le meraviglie d'Italia: Gli anni» (Torino, 1964, p. 205) утверждает, что этот бульон должен быть сварен не только лишь из итальянской говядины с морковью и сельдереем, но все эти продукты должны происходить только из долины реки По.

Далее с рисом производят «mantecato», то есть «доводку» путем добавления сливочного масла и тертого северо-итальянского твердого сыра (Grana Padano или Parmigiano Reggiano). Затем ризотто оставляют на несколько минут, чтобы оно дозрело, после чего можно подавать.

Ризотто по-миланski — это ризотто, как мы уже говорили, с шафраном и сыром Grana Padano. Оно иногда также подается с «оссобуко», которое представляет собой срез телячьей голяшки с костью и костным мозгом. Кроме классического ризотто — «Risotto alla Milanese», — в Ломбардии иногда в это блюдо добавляют репу или спаржу.



Ризотто по-пьемонтски называют «белым ризотто», потому что в нем нет шафрана. Пьемонтцы также любят ризотто с вином. Пьемонтская пословица гласит, что рис рождается в воде и умирает в вине. Пьемонтское ризотто готовят с самыми изысканными дорогими винами Barbera и Barolo. И, конечно же, главный трюфельный регион Италии любит добавлять в ризотто трюфели. Белый трюфель — продукт класса премиум, сопоставимый по стоимости с дорогими спортивными автомобилями. Особо ценятся крупные трюфели, вес которых превышает полкилограмма. В городе Альба ежегодно проводятся трюфельные аукционы. В 2009 году экземпляр весом 750 граммов был продан за 160 000 долларов. Самый дорогой гриб за историю аукциона весом полтора килограмма был продан за 330 000 долларов.

Вот типичный состав ингредиентов для пьемонтского ризотто:

Рецепт: Пьемонтское ризотто

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- *куриный бульон — 1,2 л*
- *оливковое масло — 2 столовые ложки*
- *лук-шалот — 3 луковицы, мелко нарезанные*
- *сельдерей*
- *рис арборио карнароли — 300 г*
- *сухое красное вино — 100 мл*
- *сливки — 50 г*
- *сыр пармиджано реджано тертый — 50 г*
- *соль*
- *черный перец*
- *свежие белые трюфели*

Ризотто по-венециански готовится с рыбой или морепродуктами. Ризотто, как и паста, может быть черным благодаря все тем же чернилам каракатицы — это Risotto nero.

Еще один «страшный» вариант венецианского ризотто — это ризотто с красным радиккьо и красным вином, он имеет устрашающий фиолетовый оттенок. Не менее известный венецианский рецепт — ризотто с зеленым горошком: risi e bisi.



Рецепт: Ризотто с чернилами каракатицы

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- *рыбный бульон — 1 л*
- *рис карнароли — 240 г*
- *оливковое масло — 3–4 столовые ложки*
- *чернила каракатицы — 12 г*
- *лук-шалот — 3 шт*
- *кальмары — 80 г*
- *каракатицы — 400 г*
- *белое вино — 200 мл*
- *помидоры черри — 80 г*
- *чеснок — 2 зубчика*
- *петрушка*
- *соль*
- *черный перец*

1 *На оливковом масле обжариваем мелко нарубленный лук шалот 2–3 минуты, кладем рис и еще обжариваем 4–5 минут, заливаем белым вином, выпариваем, добавляем рыбный бульон и чернила каракатицы.*

2 *Рис готовим 8–10 минут, периодически помешивая.*

3 *Отдельно обжариваем каракатиц с мелко нарубленным чесноком на оливковом масле, соединяем с рисом, перемешиваем, солим, перчим.*

4 *Для украшения: на оливковом масле обжариваем мелко нарубленный чеснок, кольцо кальмара и нарезанные пополам помидоры черри.*

5 *Ризотто выкладываем на тарелку горочкой, украшаем кальмарами и помидорами черри, сверху украшаем веточкой петрушки.*



На свете существуют и другие цвета ризотто, причем очень нежные. Например «Розовый ризотто с альпийским сыром монтазио и сливками», характерный для самой северной, альпийской, части Италии, Альто-Адидже.

Рецепт: Ризотто с креветками и зеленой спаржей

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- *оливковое масло*
- *чеснок — 2 зубчика*
- *стебли спаржи*
- *рис арборио — 400 г*
- *куриный или овощной бульон — 1 л*
- *белое вино — 200 мл*
- *креветки*
- *сыр пармиджано реджано тертый — 80 г*
- *соль*
- *петрушка*

1 *Креветки очистить от панциря и черной нити кишечника; стебли спаржи поскоблить от твердой кожицы, отварить, нарезать, оставив макушки.*

2 *В глубокую сковороду влить оливковое масло, нагреть, добавить раздавленный ножом чеснок. Как только чеснок позолотится — удалить из сковородки.*

3 *Всыпать креветки, увеличить температуру, минуту обжаривать креветки, постоянно помешивая. Влить вино и дать ему выпариться, при этом помешивая креветки.*

4 *Добавить нарезанные стебли спаржи, оставив в сторонке макушки. Всыпать рис и влить бульон. Добавить соль. Дать закипеть и уменьшить температуру до минимума. По мере выпаривания бульона — добавлять по чуть-чуть, помешивая ризотто.*

5 *Блюдо готовится около 16–18 минут.*

6 *За 3 минуты до снятия с плиты всыпать тертый сыр.*

7 *Готовое блюдо посыпать свежей петрушкой и перемешать.*

8 *Разложить ризотто по тарелкам и добавить макушки спаржи.*



Рецепт: Ризотто с морепродуктами

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- *рис арборио — 350 г*
- *чеснок — 1 зубчик*
- *оливковое масло — 3-4 столовые ложки*
- *морепродукты — 500 г*
- *белое вино — 150 мл*
- *куриный бульон — 1,2 л*
- *лук репчатый — 1 луковица, мелко нарезанная*
- *шампиньоны — 200 г*
- *морковь — 1 шт.*
- *сыр пармиджано реджано тертый — 80 г*
- *листья базилика*
- *соль*
- *белый перец*

1 *В глубокой сковороде разогреть ложку оливкового масла, добавить морепродукты и обжарить в течение 3 минут.*

2 *Грибы крупно нарезать, добавить к морепродуктам, перемешать и тушить 3–4 минуты. Посолить по вкусу.*

3 *Лук очистить, нарезать мелкими кубиками. Зубчик чеснока раздавить плоской стороной ножа. На сковороде разогреть оливковое масло до появления характерного запаха. Положить в сковороду лук и слегка его обжарить при частом помешивании, примерно 1 минуту. Затем добавить раздавленный зубчик чеснока. Обжаривать чеснок минуту, после чего убрать из сковороды. По желанию можно добавить нарезанную кубиками морковь, это добавит ризотто яркости.*

4 *Всыпать сухой рис и хорошо перемешать, чтобы масло попало на каждое зернышко. Прогревать рис при постоянном помешивании до тех пор, пока он слегка не изменит цвет. Влить вино, прогревать, продолжая помешивать до тех пор, пока не испарится вино.*

5 *Затем влить 1–2 половника горячего бульона и сразу же добавить морепродукты. Бульон надо вливать по частям, т.к. в зависимости от количества риса понадобится больший или меньший объем жидкости. Следующую порцию бульона нужно вливать, когда предыдущая порция уже впиталась. Рис необходимо помешивать, чтобы он равномерно прогревался, и все ри-синки были одной степени готовности. Общее время, считая от момента закладки лука, не должно превышать 20-25 минут.*

6 *За 2 минуты до окончания варки добавить морепродукты с грибами, приправить солью, белым перцем и перемешать. Снять с огня, оставить на 2 минуты, по желанию посыпать горячий рис свежим базиликом и сыром.*

Рецепт: Ризотто с грибами и сыром

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- *рис арборио — 400 г*
- *куриный бульон — 1 л*
- *оливковое масло — 2 столовые ложки*
- *сыр пармиджано реджано тертый — 80 г*
- *лук репчатый — 2 луковицы мелко нарезанные*
- *масло сливочное — 40 г*
- *шампиньоны — 200 г*
- *сушеные грибы — 10 г*

1 *Поместить сушеные грибы в миску, залить кипящей водой и дать постоять 30 минут. Слить грибы и сохранить 125 мл жидкости.*

2 *Соединить грибную жидкость, бульон и воду в кастрюле, довести до кипения, уменьшить огонь, накрыть и оставить, пока готовится все остальное.*

3 *Разогреть сливочное и оливковое масло в большой сковороде, обжарить лук и все грибы, помешивая, пока лук не станет мягким. Добавить рис и размешать, чтобы он был полностью покрыт маслом. Добавить 1 чашку воды с бульоном, готовить на маленьком огне, пока вся жидкость не впитается.*

4 *Продолжать добавлять жидкость, по одной чашке, помешивая, пока вся жидкость впитается после каждого добавления. Всего это займет около 35 минут.*

5 *Размешать с сыром и подавать.*





IX

Глава девятая

Пицца — самое «юное» итальянское блюдо

Пицца, являющаяся в настоящее время, наряду с пастой и ризотто, одним из символов гастрономической культуры Италии, значительно более «юное» блюдо. Ее история начинается всего лишь в XIX веке, хотя ее предысторию можно отнести, по крайней мере, к временам Римской империи.

Подобный принцип еды (Елена Костюкович — исследователь итальянской культуры и автор книги «Еда: итальянское счастье» — называет его «съедобная тарелка») был известен не только в Римской империи, но и во многих кулинарных традициях мира. Арабская пита и грузинское хачапури — это варианты одного подхода: поместить, выражаясь словами Елены Костюкович, «пачкающую жирную начинку на не пачкающую съедобную тарелку». Причем хлебные съедобные тарелки были широко распространены в европейской средневековой кулинарии. Можно вспомнить не только английские «тренчеры», которые представляли собой тарелки из черного хлеба. В середине хлебного ломтя делали небольшое углубление, в которое клали еду. В Древней Руси также делали такие хлебные тарелки, которые назывались «вотрухи» или «вотрушки» (от «вотря» — начинка). Однако только итальянская пицца стала всемирно известным кулинарным брендом. И для этого были весомые основания: такого оригинального сочетания ингредиентов и виртуозного исполнения не знали предшественники пиццы.



Самая древняя пиццерия в Неаполе, открытая в 1830 году, — Antica Pizzeria Port'Alba

Слово «пицца» было в ходу в Неаполе уже в XVI веке, но означало оно, согласно Бартоломео Скаппи, пирог (например, пирог с мясом голубей, «который неаполитанцы называют pizza di bocca di Dama — пицца «дамский ротик»).

Бартоломео Скаппи. Рецепт 73

Как приготовить королевский торт с мясом голубей, который неаполитанцы называют pizza di bocca di dama

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- *6 голубей*
- *4 унции фиников*
- *8 унций марципанового теста*
- *4 унциии перемолотого говяжьего костного мозга*
- *6 свежих верхушек снятых сливок*
- *10 яичных желтков*
- *4 унции мелкого сахара*
- *1 унция корицы*
- *½ унции смеси гвоздики и мускатного ореха*

1 *Возьми мясо трех голубей, наполовину прожаренных на вертеле, причем кожу, кости и хрящи надо убрать, а также мясо трех отваренных в кипящей воде голубей. Все истолочь в ступе с четырьмя унциями очищенных от кожуры фиников, восемью унциями марципанового теста и четырьмя унциями перемолотого говяжьего костного мозга — все это следует истолочь столь мелко, чтобы смесь проходила сквозь сито. Если у тебя нет марципанового теста, возьми шесть унций очищенного и вымоченного в холодной воде миланского миндаля и четыре унции мелкого сахара.*

2 *Добавь сюда шесть свежих верхушек снятых сливок, а если нет снятых сливок, то фунт свежего творога, сделанного из овечьего молока.*

3 *Когда все пропустишь через сито, добавь десять свежих яичных желтков и еще четыре унции мелкого сахара вместе с унцией корицы и пол-унции смеси гвоздики и мускатного ореха.*

4 *Все это положи на сковороду для тортов, посыпанную предварительно мукой...*

5 *Запекай в печи...*

6 *Когда испечется, подавай горячим или холодным, как тебе угодно.*

Кухонная утварь. Рисунок из книги Бартоломео Скаппи «Opera dell'arte del cucinare». Венеция, 1605 год



А, например, рецепт 121 у Скаппи называется: «Как приготовить пирог с разными ингредиентами, который неаполитанцы называют пицца». Но, судя по ингредиентам этой пиццы, таким как миндаль, сахар, корица, финики и изюм, это явно было сладкое блюдо.

Происхождение названия «пицца» в настоящее время остается предметом дискуссий. Ее название возводят то к еврейскому «пит лахем» — «каравай хлеба», то к латинскому глаголу «pinsere» — «мять», то к турецкому «pide» — «лепешка».

Круглая, красная, с насыпанным сверху сыром, пицца была известна в Неаполитанском королевстве уже, как минимум, в начале XIX века. Впрочем, владельцы известной в Неаполе пиццерии «Pizzeria Port'Alba» утверждают, что



Кухонная утварь. Рисунок из книги Бартоломео Скаппи «Opera dell'arte del cucinare». Венеция, 1605 год

их заведение существует с 1738 года. В 5-м томе «Универсального критического энциклопедического словаря итальянского языка» (том издан в 1804 году), составленного аббатом Франческо д'Альберти ди Вилланова, имеется термин «pizza», где она определяется как «разновидность пищи, род пшеничной лепешки».

Согласно статистическим сведениям на 1813 год, в Неаполе число владельцев пиццерии составляло 66 человек. Для сравнения: там же число владельцев кафе (caffettieri) — 138, число торговцев сорбетом (sorbettieri) — 38. В то время пицца не была изысканным блюдом. Александр Дюма-отец, будучи не только великим писателем, но и выдающимся кулинаром, побывав в Неаполе в 1842 году, описал в своих «Путевых записках» пиццу следующим образом:



Франческо д'Альберти ди Вилланова (*Francesco d'Alberti di Villanuova*, 1737–1801) — знаменитый итальянский филолог, аббат из города Ницца, составивший французско-итальянский и итальянско-французский словарь, который выдержал множество изданий. При составлении словаря он активно использовал знаменитую «Энциклопедию» под редакцией Дидро и д'Аламбера, но по политическим причинам скупо ссылался на нее. Кроме французско-итальянского словаря им издан «Dizionario universale critico enciclopedico della lingua italiana» («Универсальный критический энциклопедический словарь итальянского языка» (Лукка, 1797). Второе издание, в шести томах, последовало уже после его смерти, в 1805 году.

Dumas A. Impressions de voyage. Paris, 1851, p. 94

«Пицца — это что-то вроде ватрушек, которые продают у нас в Сен-Дени: она круглая и делается из того же теста, что и хлеб. Она бывает разных размеров, в зависимости от цены. На первый взгляд, пицца кажется простым блюдом, но при более внимательном рассмотрении она оказывается сложной. Пицца бывает с оливковым маслом, с окороком, с салом, с сыром, с помидорами и с маленькими рыбками».

В книге известного итальянского поэта и драматурга Джованни Эмануэле Бидеры (1784–1858) «Прогулки по Неаполю и окрестностям» (1844), в главе «Таверна пиццайоло» описывается пицца с различными видами рыбок и сыра.

В книге «Нравы и обычаи Неаполя» (1866), редактором которой был Франческо де Буркард, говорится:

Burchard F. Usi e costume di Napoli. Napoli, 1866, vol. 2, p. 123

«Типичным посетителем пиццерии является легкомысленный молодой человек, без определенного рода деятельности или занятый тем, что отсиживает где-нибудь с одиннадцати утра до трех пополудни, обладающий крепким желудком и небольшим количеством денег».
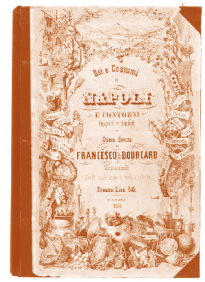
Тот же автор подробно описывает различные виды пиццы. Пицца с оливковым маслом и чесноком (di olio e di aglio) в те времена считалась «обычной пиццей». Ее посыпали также орегано и солью. Другие виды пиццы, согласно тому же автору, посыпали тертым сыром и украшали листьями базилика. Некоторые сорта пиццы изготавливались с моцареллой и мелкими рыбешками, а также с ветчиной,



Александр Дюма посетил Италию в 1835 году (Сицилия, Калабрия, Неаполь, Рим) и в 1840 году (Флоренция) вместе со своим близким другом художником Луи Годфруа Жаденом. Свои впечатления от первого путешествия в Италию Дюма изложил в трилогии: «Сперонаре» (итал. Speronare — *маленькая лодка* для плавания вблизи берегов), «Капитан Арена» и «Корриколо». Название третьей книги трилогии относится к виду транспорта, которым пользовался Дюма во время своего путешествия по Неаполитанскому королевству. Как объясняет сам Дюма: «Le corricolo — это разновидность кабриолета, рассчитанного на одного пассажира, в который должна быть запряжена одна лошадь; но итальянцы запрягают в него две лошади и набивают в него от 12 до 15 пассажиров».



Джованни Эммануэле Бидера (*Giovanni Emanuele Bidera*) — итальянский поэт и драматург. Родился 4 декабря 1784 года в Палацци Адриано (Сицилия), умер 8 апреля 1858 года в Палермо. Происходил из благородной сицилианской семьи албанского происхождения. В детстве увлекался либеральными и националистическими идеями, и отец, чтобы отвадить сына от этих идей, отправил его в греко-албанскую семинарию в Палермо. Однако Бидера не стал священником, а вместо этого посвятил себя литературной деятельности. Он является автором нескольких комедий и трагедий, а также ряда либретто к операм и путеводителя «Прогулки по Неаполю и окрестностям». Сочинения Бидеры содержат много ценной информации о быте Неаполитанского королевства в 1840-е годы.



Франческо де Буркард (*Francesco de Bourcard*) — итальянский издатель родом из Неаполя. Известен как редактор путеводителя «Usi e costumi di Napoli e contorni descritti e dipinti» («Нравы и обычаи Неаполя и его окрестностей в описаниях и рисунках»). Происходил из швейцарского рода, доводился племянником маршалу Эммануэлю де Буркарду, прославившемуся во время войны между Неаполитанским королевством и профранцузской Римской республикой и в 1799 году изгнавшему французов из Рима. Книга «Нравы и обычаи Неаполя и его окрестностей в описаниях и рисунках» является ценным источником информации о Неаполитанском королевстве (Королевстве Обеих Сицилий) в 1850–1860-е годы.

помидорами и моллюсками (т.е. наблюдения Дюма-отца с блеском подтверждаются).

В 1889 году королева Италии Маргарита посетила Неаполь. Она захотела попробовать уже получившую известность неаполитанскую пиццу. Неаполитанский кулинар Рафаэле Эспозито изготовил три вида пиццы: одну с маслом, другую с мелкой рыбой, а третью с помидорами, моцареллой и базиликом, красный, белый и зеленый цвет которых соответствовали итальянскому триколору, в то время уже ставшему национальным флагом Италии. Вообще-то триколор (зеленый, белый, красный) был знаменем уже Цизальпинской республики — государства, созданного Наполеоном Бонапартом на территории Северной Италии в 1797 году. Королеве больше всего понравилась третья. С тех пор эта пицца именуется «Маргарита».

Но, несмотря на королевское признание, пицца в то время не являлась блюдом, составляющим национальную гордость Италии, и была, собственно, мало известна за пределами Неаполя. Итальянская писательница и журналистка Матильда Серао в своей книге «Чрево Неаполя» (1884) описывает неаполитанца, который решил открыть пиццерию в Риме. Он прогорел, хотя предлагал разные



Маргарита Савойская — королева Италии. Родилась 20 ноября 1851 года в Турине, умерла 4 января 1926 года в Бордигале. Дочь герцога Фердинанда Савойского. Была женой короля Италии Умберто I, убитого анархистом Гаэтано Бреши 29 июля 1900 года. После смерти мужа передала бразды правления своему единственному сыну Виктору Эммануилу III. В 1922 году благословила итальянских фашистов идти маршем на Рим.



виды пиццы: и с маслом, и с помидорами и чесноком, и с орегано, и с анчоусами, и с моцареллой.

В начале XX века пицца, завезенная эмигрантами в США, переросла в явление не столько итальянской, сколько американской гастрономической культуры. В 1897 году в Нью-Йорке открылась первая пиццерия. Она располагалась по адресу: Спринг-стрит, 53. Владельцем пиццерии, представлявшей собой сочетание итальянского клуба, бакалейного магазина и пекарни, впоследствии стал иммигрант из Неаполя Геннаро Ломбарди. Он получил официальную лицензию в 1905 году. Его внук и поныне владеет пиццерией, которая называется «Пицца Ломбарди» и находится в Нью-Йорке на той же улице в доме № 32. Геннаро Ломбарди эмигрировал из Неаполя в 1895 году. Он прибыл в Нью-Йорк 1 апреля 1895 на корабле «Кронпринц Фредерик Вильгельм». Ему было двадцать лет, и он был холост. Он начал делать пиццу в пекарне на Малберри-стрит, используя тот же рецепт муки, что и его отец и дед, изготавливавшие пиццу в Неаполе. Пиццерия Ломбарди официально называлась «Grande ed antica Pizzeria Napoletana». Сам Ломбарди вначале не был ее владельцем, а был шеф-поваром. В 1933 году ученик Ломбарди — Паскуале Лансьери — открыл пиццерию в Восточном Гарлеме (район Нью-Йорка). В 1910 году появилась пицца в Сан-Паулу (Бразилия). Ее тоже привезли туда иммигранты из Неаполя. Сейчас жители Сан-Паулу хвалятся, что по количеству съедаемой пиццы на душу населения их город занимает второе место после Нью-Йорка. В Сан-Паулу около 6000 пиццерий, и там ежедневно съедается 1,4 миллиона порций пиццы.



Неаполитанская пиццерия Antica Pizzeria Port'Alba. Эстамп XIX века



Матильда Серао (*Matilde Serao*) — итальянская журналистка и писательница греческого происхождения. Родилась в греческом городе Патры 7 марта 1856 года. Отец ее был итальянец, эмигрировавший в Грецию по политическим мотивам, мать — гречанка. После свержения короля Обеих Сицилий Франческо II семья Серао переехала в Неаполь. В возрасте 16 лет Матильда перешла в католичество. В 1881 выпустила сборник коротких рассказов «Leggende Napolitane» («Неаполитанские легенды»), принесший ей известность. В 1891 основала газету «Il Mattino», существующую и по сей день. Автор романа «Il ventre di Napoli» («Чрево Неаполя») и других литературных произведений. Умерла за письменным столом в Неаполе 25 июля 1927 года.

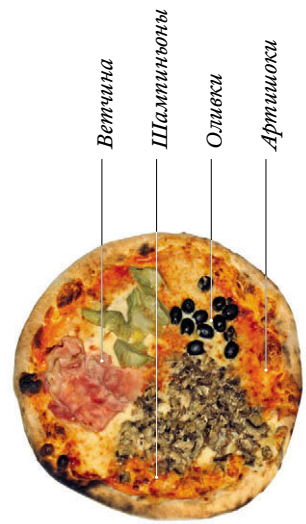


Пицца
«Неаполитанская»



Пицца
«Маринара»

В настоящее время разновидностей пиццы — огромное множество, приведем только наиболее распространенные и самые знаменитые ее виды:



Пицца «Четыре сезона»

Napoletana (*«Неаполитанская»*): помидоры, моцарелла, анчоусы, черные оливки, орегано, оливковое масло.

Marinara (*«Маринара»*): помидоры, чеснок, орегано, оливковое масло.

Quattro stagioni (*«Четыре сезона»*): ветчина (символизирует зиму), шампиньоны (символизируют осень), оливки (символизируют лето), артишоки (символизируют весну). Эти четыре символических ингредиента разложены по четырем отдельным секторам.



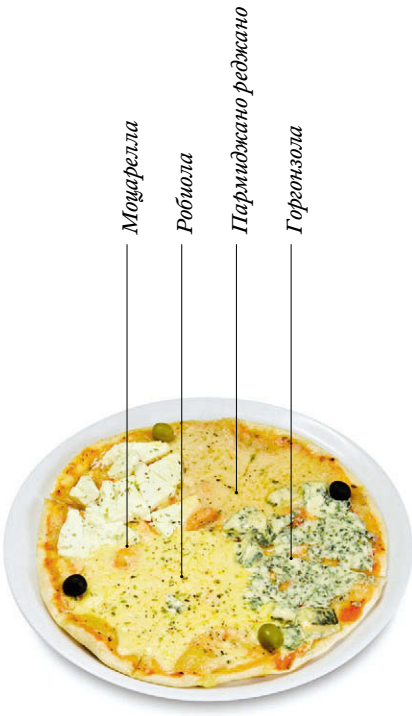
Пицца «Четыре сезона»



Пицца «Четыре сыра»

Quattro formaggi (*«Четыре сыра»*): моцарелла, пармиджано реджано, горгонзола, робиола.

Capricciosa (*«Капричиоза»*), «вычурная», «экстравагантная»: моцарелла, шампиньоны, артишоки, ветчина, оливки, оливковое масло.



Пицца «Четыре сыра»



Пицца «Капричиоза»



Пицца «Маргарита»

Siciliana (*«Сицилийская»*): помидоры, моцарелла, базилик, анчоусы, каперсы.

Tradizionale (*«Традиционная»*): помидоры, моцарелла, ветчина, шампиньоны.

Margherita (*«Маргарита»*): помидоры, моцарелла, базилик, оливковое масло.



Пицца «Традиционная»



Пицца «Сицилийская»



Пицца «Дьявольская»



Пицца «Римская»



Пицца «Регина»

Diavola (*«Дьявольская»*): моцарелла, помидоры, салями.

Regina (*«Регина»*), «королевская»: помидоры, ветчина, шампиньоны, моцарелла.

Romana (*«Римская»*): помидоры, моцарелла, анчоусы, орегано, оливковое масло.

Aglio e olio (*«Альо э ольо»*): с горячим оливковым маслом, слегка обжаренным в нем чесноком и орегано.

Aglio, olio e pomodoro (*«Альо, ольо э помодоро»*): оливковое масло, чеснок, орегано и помидоры.

Pizza con le cozze (*«Пицца кон ле коцце»*): с мидиями, чесноком, оливковым маслом и петрушкой.



Пицца «Фрутти ди маре»

Alle vongole (*«Алле вонголе»*): с венерками (двустворчатые моллюски), помидорами, чесноком, оливковым маслом, петрушкой и орегано.

Al tonno (*«Аль тонно»*): с тунцом.

Frutti di mare (*«Фрутти ди маре»*): с морепродуктами.



Средневековая кухня. Музей «Замок Кибург», Швейцария

С пиццей полагается пить только вино, лучше красное, сухое и молодое, с фруктовыми ароматами. И никогда с пиццей не следует пить пива.

Первая в СССР пиццерия открылась в Москве в 1990 году как филиал американской сети ресторанов «Пицца-Хат», основанной в Вичите (штат Канзас) в 1958 году и купленной компанией «Пепсико» в 1977-м. Переговоры об открытии двух пиццерий в Москве в 1990 году вел сам президент компании «Пепсико» Дональд Кендалл. В двух ресторанах «Пицца-Хат» (один — на улице Горького, другой — на Кутузовском проспекте) продавалась особая пицца, которая называлась «Москва» (с сардинами, тунцом, скумбрией, семгой и луком). Очень скоро московские филиалы «Пицца-Хат» стали рекордсменами по продажам, которые составляли около $6500 в день. О ресторане «Пицца-Хат» на улице Горького, где в начале 1990-х годов принимали только доллары, и пицца стоила дороже, чем в Лондоне, вспоминает также английский инже-

СССР



нер Барри Коултон в своей автобиографической книге «A Cumbrian Lad» («Парень из Камберленда»). В то время в Москве иностранцу трудно было найти место, где он мог бы вкусно пообедать. Есть также сведения, что уже в 1987 году в Москве открылась передвижная пиццерия (англ. pizza van); впрочем, она продержалась недолго. В дни августовского путча 1991 года директор «Пицца-Хат» на Кутузовском проспекте Александр Антониади (ресторан располагался вблизи Белого дома) распорядился бесплатно кормить пиццей «борцов с коммунизмом». Завоевав Москву, компании «Пепсико» оставалось только отправить пиццу в космос, что она с успехом сделала, спонсировав в 2001 году отправку пиццы на международную космическую станцию. Так итальянская пицца, зародившись в Неаполе, попала в космическое пространство.



Италия

Итальянская гастрономия в XX веке вышла за пределы своей родины, став международным брендом, который теперь известен даже в самых отдаленных уголках земного шара. И этими «Колумбом» и «Магелланом» итальянской гастрономии стали, прежде всего, пицца и паста.

География распространения итальянской пиццы и пасты

Объединение Италии привело к обеднению многих итальянцев. В результате усилилась эмиграция. Итальянцы отправились в США, Бразилию, Аргентину. Появилось новое понятие: итальянская диаспора. И везде итальянцы привозили с собой свое кулинарное искусство. Постепенно народы, среди которых жили итальянцы, стали приобщаться к итальянской кухне. Так возник, например, анекдот: «Пожилые американцы — муж и жена — приезжают в Италию в составе туристической группы. Увидев пиццерию, муж говорит жене: „Смотри, у них тоже есть пицца!“».

Термин «итальянская диаспора» описывает широкомасштабную эмиграцию итальянцев из Италии, начиная с высадки Гарибальди в Неаполе в 1861 году и вплоть до «итальянского экономического чуда» 1960-х годов.

Причиной итальянской эмиграции была бедность. До 1950-х годов Италия была в значительной мере сельскохозяйственной страной, где отсталые методы земледелия, особенно на юге и северо-востоке, не позволяли фермерам извлекать достаточного дохода. Вторым важным моментом являлась характерная для Италии XIX — начала XX века высокая рождаемость. Поскольку после

реформ здравоохранения, начатых еще во время оккупации Италии войсками Наполеона, детская смертность стала снижаться, имел место большой прирост населения. Апеннинский полуостров не мог вместить всех появляющихся на свет итальянцев. Между 1900 и 1914 годами около 9 миллионов итальянцев покинули Италию: большинство из них отправилось в Северную или Южную Америку. Вторая волна итальянской эмиграции имела место после Второй мировой войны, так как поражение Италии, ее оккупация американскими войсками и разрушения от бомбежек привели к резкому падению уровня жизни.

Следует учесть, что объединение Италии разрушило феодальные порядки, сохранившиеся на юге еще со времен Средневековья, где большими земельными владениями обладали аристократы, церковь и король. Аграрная реформа, однако, не привела к тому, что все фермеры получили землю: многие так и остались безземельными, а те, кто получил землю, вынуждены были делить свои участки между наследниками (подавляющее большинство семей в Италии были многодетными), что приводило к дроблению участков, которые становились такими маленькими, что не могли прокормить своих владельцев.

После Первой мировой войны Италия была разорена, несмотря на то что формально принадлежала к лагерю победителей. Экономические трудности в послевоенной Италии и социальная напряженность (приведшая к власти фашистов в 1922 году) «вытолкнули» из Италии только в 1920 году около 600 тысяч эмигрантов. Половина из них отбыли в США. В 1927 году итальянское правительство провело исследование, которое установило, что около 9 миллионов итальянцев (одна пятая часть итальянской нации) проживает за границей. После Второй мировой войны многие итальянцы эмигрировали в Австрию, Бельгию, Францию, Западную Германию и Швейцарию.



Германия

Эмигранты везли свои кулинарные традиции. А когда началось «итальянское экономическое чудо» 1960-х и Италия вступила в Общий рынок, а затем и в ЕЭС, миллионы туристов хлынули в Италию по стопам Гете, Стендаля, Диккенса и Гоголя. Возвращаясь домой, они везли с собой воспоминания о вкусной итальянской кухне.

Интересно рассмотреть географию распространения традиционных итальянских блюд. Начнем с макарон. Х. Осман-Мауш в своей книге «Все началось в Берлине» вспоминает о своем детстве,

пришедшемся на Вторую мировую войну: «На третий год войны нашей пищей было зачастую лишь картофельное пюре или макароны с хлебом или томатным соусом» (Ch. A. Ossmann-Mausch. Alles begann in Berlin. Hamburg, 2005, S. 162). Отметим, что во время Второй мировой войны итальянцы были союзниками Германии, поэтому отношение к макаронам как символу Италии было положительным. А вот в Первую мировую войну, когда итальянцы и немцы являлись врагами, австрийская газета «Reichspost» в 1917 году называла итальянцев «неверными даго» («даго» — презрительная кличка итальянцев в США), а макароны — «вероломными трубками» (Ch. A. Gulick. Austria from Habsburg to Hitler. Berkeley, 1948, p. 1155). Вспомним, что в годы Великой Отечественной войны в СССР итальянцев, воевавших вместе с немцами на Восточном фронте, наши солдаты презрительно называли «макаронниками»:

К Сталинграду воры подошли,
Много там всего они нашли.
Наша русская «катюша»
Вдоволь им дала покушать –
Сталью накормила досыта.
На полях российских фрицы спят,
Рядом макаронники лежат.
Ждет домой старуха сына.
Плачут Гитлер, Муссолини...



Финляндия

Любят макароны и в Финляндии. Там популярно блюдо, называемое по-фински «makaroonilaatikko», — запеканка из макарон с гамбургером, овощами, яйцами, молоком и маслом.

А вот рекламный проспект хельсинского ресторана «Carlito's»:

«Carlito's — это ресторан-пиццерия в центре Хельсинки, подобного которому вы никогда не видели. Расположен на углу улиц Александеринкату и Клуувикату. Его специальные блюда — это вкуснейшая пицца, роскошные салаты и паста, изготовленные из высококачественных ингредиентов. Одно из блюд «Пицца с прошутто и трюфелями»: кроме прошутто и трюфелей в ее состав входят свежий томатный соус и мягкий сыр моцарелла, изготовленный из молока буйволиц.

Carlito's — один из самых популярных ланч-ресторанов в Хельсинки».

А вот строчка из меню ресторана «Аттила» в Астане (Казахстан): «Паста с морепродуктами (спагетти, морской коктейль, белый соус)».

Перейдем теперь от макарон к пицце. Вот кафе «Неро» (Nero) в Тбилиси. «Кафе находится в престижном районе Тбилиси — Ваке, специализируется на европейской кухне и приготовлении различных видов пиццы. В кафе приятно посидеть по вечерам, здесь очень спокойная атмосфера, а интерьер отличается особенным стилем. В кафе имеется доставка блюд. Поэтому здесь можно выбрать любое блюдо и заказать его доставку, и его быстро доставят по назначенному в заказе адресу».



Казахстан



Грузия



Армения



Турция

Из Грузии в поисках пиццы отправимся в Армению. Долго искать не пришлось. Вот, пожалуйста: «ПЕПИНО — бар, пиццерия. Доставка пиццы, салатов, горячих блюд» (Ереван, Маштоци проспект, 23). Едем в Баку: там 15 пиццерий. Выбираем итальянский ресторан «Uno momento». Вот что гласит рекламный проспект: «Uno momento — итальянский ресторан в Баку. Синтез трех направлений: ресторан, пиццерия и кейтеринг. Тщательно продуманное меню высококвалифицированными поварами, прошедшими стажировку у лучших шеф-поваров из Италии. Великолепное исполнение блюд, более 30 видов настоящей итальянской пиццы, легкие закуски, изысканные салаты, превосходные горячие блюда, традиционные пасты, оригинальные десерты». Пересекаем границу СНГ и отправляемся в Стамбул. Там нам предлагают пиццерию «Flavio»: «Владельцы пиццерии Flavio, названной так в честь известного миланского повара, стараются создать в своем заведении непринужденную семейную атмосферу итальянского ресторана. Рядом с шумной и суматошной круглые сутки улицей Истиклаль им это, в целом, неплохо удается. Нет ничего удивительного и в том, что сорта фирменной овальной пиццы в данной точке общепита носят названия Flavio: Classico, Buono и Fumo». Или можно отправиться в Тегеран. В меню тегеранского ресторана «Bistango» при четырехзвездочном отеле Рамтин на ул. Вали-Е-Аср пиццы,

впрочем, нет, зато есть другие блюда итальянской кухни: салат «Цезарь» с пармезаном, цыплята панини, феттучине с соусом аль аррабьата с креветками или цыплятами, паста пенне с пармезаном, ризотто с грибами, кофе капучино, латте, эспрессо.

А что нас ждет в Эр-Рияде? Пиццерия «Napoli» в центре Эр-Рияда, на улице Принца Мухаммада ибн Абдулазиза.



Иран



Саудовская Аравия



Израиль



Исландия

Перенесемся в Израиль. 4 октября 2007 газета «Haaretz» опубликовала статью о пиццериях в Тель-Авиве, где было, помимо прочего, сказано следующее: «Тель-Авив в настоящее время переживает возрождение пиццы и пиццерий. Это, быть может, еще одна преходящая мода, но может быть также, что пицца, в отличие от гамбургеров, является быстрой и дешевой едой, которая все еще сохраняет репутацию относительно здоровой пищи». Разумеется, есть в наличии и кошерная пицца.

Посмотрим теперь, проникла ли итальянская кухня в Рейкьявик — самую северную столицу мира. Там, среди 158 ресторанов, есть и пиццерия «Эльдофнинн» (по-исландски eldofninn — «*разоженная печь*»). 3 января 2012 года один из посетителей написал следующий отзыв: «Я ходил туда несколько раз с моими коллегами по работе. Нам нравится пицца и интерьер. Там готовят пиццу на печи, которую топят дровами, что придает ей особый аромат. Теперь мои коллеги не хотят идти куда-либо еще». В северном городе Анкоридж в штате Аляска есть целых семь пиццерий. Например, пиццерия «Sicily's Pizza» в Анкоридже, помимо различных видов пиццы, предлагает также и три вида пасты: мясную лазанью, феттучине альфредо и спагетти. А вот итальянский ресторан «Стрега» в Бостоне. Мы думали, там будет знаменитый итальянский ликер стрега, воспетый Марио Пьюзо в романе «Крестный отец». Но ничего подобного. «Стрега» — это название одного из антипасти (La Strega: молодая руккола, грейпфрут, грецкие орехи и тертый пармиджано реджано в винегрете из цитрусовых). А также название одного из блюд из пасты — «Fettuccine Strega»: паста феттуччине с гигантскими креветками, объемистыми морскими раковинами и молодым шпинатом в сметанном соусе стрега.

Однако есть на Земле город, где мы не смогли найти следов итальянской кухни. Это столица Сомали — Могадишо. Но еще в ноябре 1993 там была пицца: согласно сообщению корреспондента американской газеты «Вашингтон пост», пиццей снабжались солдаты миротворческих сил ООН (J. Stevenson. Losing Mogadushu: Testing US Policy in Somalia. Annapolis (MD), 1995, p. 67–68). И это странно, ибо с 1889 по 1941 год Италия владела Южным Сомали в качестве своей колонии. Впрочем, в Харгейсе, втором по величине городе Сомали и столице de facto независимого государства Сомалиленд, можно попробовать, если не пиццу, то пасту — в отеле «Амбассадор».



США



Сомали



Судан



Эфиопия

Раз уж мы оказались в Африке, двинемся в Судан на поиски следов итальянской кухни. В марте 2009 года один из туристов, посетивших Хартум, писал в своем блоге: «В последнюю ночь своего пребывания в Хартуме я полакомился пиццей в пиццерии через дорогу от парка Озоне». Эта «Итальянская пиццерия» действительно обозначена на карте Хартума. В Джубе — столице недавно получившего независимость Южного Судана — вас могу угостить пиццей в отеле «Парадайз». В столице Эфиопии Аддис Абебе с пиццей нет проблем: «В стильном ресторане «Джакаранда» рекомендуется заказать фирменного омара и бокал великолепного вина. В баре отеля Hilton любят проводить время не только туристы, но и преуспевающие местные жители. На террасе устраивают барбекью и подают морепродукты. В саду под навесом можно позавтракать и отдохнуть за чашкой ароматного кофе. Любители пиццы по праву оценят подаваемую здесь пиццу, приготовленную в особой печи. Для трапезы при свечах как нельзя лучше подойдет классическая «траттория», помещение которой оформлено с использованием деревянных балок, фонарей и арок».

Из Африки отправимся в наше Заполярье. Проникла ли туда итальянская кухня? Начнем с Воркуты. В Воркуте круглосуточно работает пиццерия «Гелиос», расположенная на ул. Ленина. Пиццерия «Титан» в Воркуте обеспечивает доставку пиццы на дом.

А в родном городе Ленина — Ульяновске — имеется пиццерия «Сорренто». Уж не в память ли

о дружбе Ленина с Горьким? Горький, как известно, много лет провел в Сорренто. Там же, в Ульяновске, на улице Карла Маркса, есть и бар «Милано». На улице Пушкарева, 25 есть пиццерия «Сицилия». В Ангарске есть пиццерия «Маргарита». А в Нальчике — пиццерия «Верди». В Орске (городе, расположенном на границе Европы и Азии) есть пиццерия «Милано». В Петропавловске-Камчатском — пиццерия «Везувий» (а что удивительного, ведь на Камчатке много своих вулканов). В Якутске — пиццерия «Маленькая Венеция».



Россия



Вьетнам



Северная Корея



Гренландия

Покинем Россию и отправимся в Юго-Восточную Азию, в город Хошимин. Там есть итальянский ресторан «La Hostaria», где предлагают четыре вида тальятелле: тальятелле с лососем и сметаной (Tagliatelle al salmone), тальятелле с белыми грибами по-умбрийски (Tagliatelle ai porcini alla umbra), черные тальятелле с раками (Tagliatelle nere ai gamberoni) и тальятелле по-болонски (Tagliatelle bolognese). Там же вам предложат и пять видов ризотто: ризотто с морепродуктами (Risotto ai frutti di mare), ризотто с белыми грибами (Risotto ai funghi porcini), ризотто с колбасой и белым вином (Risotto salsiccia e vino rosso), черное ризотто с сепией и карпаччо тунца (Risotto nero di seppia e carpaccio di tonno), ризотто с красным латуком и сыром качиокавалло (Risotto radicchio e caciocavallo di podolica).

16 марта 2009 года в газете «Sky news» появилась статья «Пхеньянская пицца: кусочек Италии в Северной Корее». В этой статье говорилось: «Первая пиццерия, по слухам, открылась в Пхеньяне — по приказу лидера Северной Кореи, который является ценителем итальянской кухни. Ким Чен Ир — гурман, любящий пасту, послал северокорейских поваров в Неаполь и Рим, чтобы они научились рецептам аутентичной итальянской кухни». Ким Чен Ир умер. Останется ли итальянский ресторан в Пхеньяне?

Опять на север: в Гренландию. Самый крупный город Гренландии — Нуук. Там в гостинице «Арктика» есть кафе «Фердинанд», где одному из поздних посетителей сказали загадочную фразу: «У нас есть только паста». В ресторане «Сарфалик» (Sarfalik) в Нууке меню содержит итальянское вино массето (Masseto), граппу (Grappa di Sebastiani) и сыр горгонзола.




X

Глава десятая

Итальянские сыры — современное совершенство средневекового наследия

Сыр — продукт, получаемый из молока с использованием свертывающих молоко ферментов и молочнокислых бактерий. Современное итальянское слово formaggio (сыр) происходит от французского слова fromage (сыр) — искаженное formage (формирование, раскладка по формам). В староитальянском языке для обозначения сыра использовалось слово «cascio» (оно встречается еще в XVI веке у Доменико Ромоли), происходящее от латинского слова «caseus» (сыр).

Люди питались молоком животных уже в эпоху неолита, то есть примерно 10 тысяч лет назад. Самое древнее изображение процесса доения коров, процеживания молока и приготовления масла датируется примерно 2500 годом до нашей эры и происходит из древнейшей цивилизации — Шумера. По-шумерски сыр звучит как ga-ar. К эпохе III династии Ура (XXI–XX века до нашей эры) слово ga-ar редуцировалось в ga. Сыр был также широко распространен в Древнем Египте. Он был известен и в Древней Иудее, о чем есть упоминания в Библии (1 Цар 17, 17–18 и Иов 10, 10).

Древние греки в своей мифологии не обошли вниманием происхождение сыра, о котором существует несколько классических сюжетов. Согласно одному из мифов, миртовые нимфы научили створаживать молоко и готовить из него сыр сына Аполлона и нимфы Кирены Аристея. Кроме того, миртовые нимфы научили Аристея, как строить ульи и облагораживать дикую маслину. Эти знания он передал другим людям, которые в благодарность стали воздавать ему божественные почести. Согласно второму мифологическому сюжету, сыр явился из рога изобилия, образовавшегося из рога козы Амалфеи



Уличный продавец пармезана. Гравюра Аннибале Карраччи, конец XVI века

(хотя по другой версии — она была не козой, а нимфой), вскормившей своим молоком младенца Зевса на Крите, в пещере горы Ида, где его спрятала мать Рея, спасая от Кроноса, пожиравшего своих детей.

Во времена Гомера грекам был хорошо известен процесс приготовления сыра. В «Илиаде» (Песнь 11, 636–640) упоминается сыр (τυρός):

(пер. Н.И. Гнедича)

Тяжкий сей кубок иной нелегко приподнял бы с трапезы,
Полный вином; но легко поднимал его старец пилосский.
В нем Гекамеда, богиням подобная, им растворила
Смесь на вине прамнейском; натерла козьего сыра
Теркою медной и ячной присыпала белой мукою.

Гомер часто упоминает сыр в поэме «Одиссея», когда пишет о еде. Волшебница Цирцея, желая лишить своих гостей памяти, делает им напиток из вина, сыра, зеленого меда и ячневой муки, добавив в него некое зелье:

Одиссея. X, 233–236 (пер. В.А. Жуковского)

Чином гостей посадивши на кресла и стулья, Цирцея
Смесь из сыра и меду с ячменной крупой и с прамнейским
Светлым вином подала им, подсыпав волшебного зелья
В чашу, чтоб память у них об отчизне пропала…

Гомер включил в знаменитую «Одиссею» эпизод о том, как готовил сыр циклоп Полифем:

Одиссея. IX, 246–247 (пер. В.А. Жуковского)

Половину отлив молока в плетеницы,
В них он оставил его, чтобы оно огустело для сыра.

Сыр был вначале основной пищей атлетов на олимпийских играх, как об этом сообщает Павсаний: «Атлет по имени Дромей (Бегун) ввел для атлетов питание мясом, до тех пор их пищей был сыр, прямо из корзин» («Описание Эллады», 6, 7, 3). А Платон ввел сыр в обязательный рацион граждан своего идеального государства: «У них будут и соль, и маслины, и сыр, и лук-порей, и овощи, и они будут варить какую-нибудь деревенскую похлебку. Мы добавим им и лакомства: смоквы, горошек, бобы; плоды мирта и буковые орехи они будут жарить на огне и в меру запивать вином» («Государство», 372 c).



Странствующий продавец моцареллы. Неизвестный художник, XIX век



Крестьянка доит корову. Иллюстрация из книги Пьетро Андреа Маттиоли «Комментарии к Диоскориду», 1554 год

В античные времена, как и в эпоху Средних веков, как мы увидим далее, сыр был более «аскетическим» продуктом, чем мясо. Поэтому им питались мистически настроенные мудрецы, не вкушавшие мяса, например, пифагорейцы и маги, о которых сообщает первый историк философии, древнегреческий писатель Диоген Лаэртский в своем сочинении «О жизни, учениях и изречениях знаменитых философов»: «Маги проводили время в служении богам, жертвоприношениях и молитвах, полагая, что боги внемлют только им... Они составляли сочинения о справедливости... Они не носили золота и украшений, одежда у них была белая, постелью им служила земля, пищей — овощи, сыр и грубый хлеб, посохом — тростник; тростником же они прокалывали и подносили ко рту кусочки сыра за едой».

В Древнем Риме сыр делали не только из коровьего, козьего и овечьего молока, но также и из ослиного, кобыльего и верблюжьего, добавляя в него специи и травы. Римлянам были известны твердые, долго хранящиеся сыры из Малой Азии, мягкие сыры из жирного молока Гельвеции (современной Швейцарии), остро пахнущие плесневелые сыры галлов. Римляне умели также коптить сыр, такой сыр хранился еще дольше, и легионеры могли питаться им во время долгих походов. В I веке нашей эры Колумелла в своем трактате «О сельском хозяйстве» подробно описал процедуру сыроварения (книга 7, глава 8, De caseo faciendo «Об изготовлении сыра»).

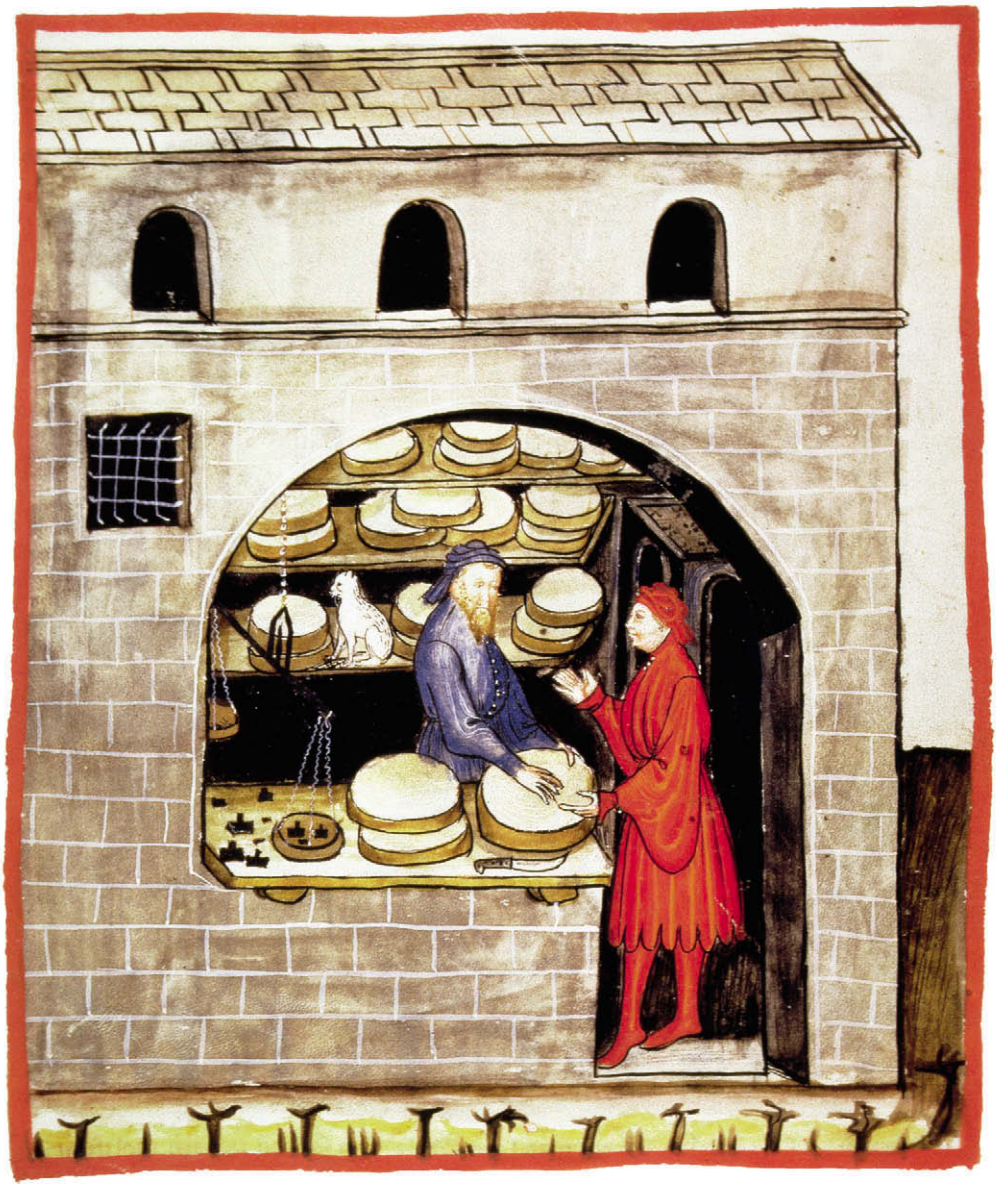
Сыроварение. Гравюра из книги Бартоломео Скаппи «Opera dell'arte del cucinare», Венеция, 1570 год


nenene si fá
latte mele si fa

Процесс изготовления сыра описывает и прославленный «главный врач» Римской империи Гален:

«О природных свойствах» книга 1, глава 15

«Пример изготовления сыра из молока ясно покажет, что я имею в виду. Ибо сыр, хотя его целиком помещают в цедило, не весь проходит сквозь него, но та часть, которая слишком тонкая относительно ширины пор, стекает вниз, и она называется сывороткой, а оставшаяся плотная часть, которая должна превратиться в сыр, не может пройти, ибо поры цедила не пропускают ее».



Апиций упоминает «сладкий сыр» (caseus dulcis) (I, 33), «коровий сыр» (caseus bubulus) (IV, 1), «вестинский сыр» (caseus vestinus) (IV, 2) [вестинский — от названия племени вестов, живших в Самнии к югу от Пицены, современная провинция Анкона, Италия], «мягкий сыр» (caseus mollis) (IV, 17), свежий сыр (caseus recens) (IV, 13).

Плиний Старший писал, что из сыров более всего славится сыр из Немаузенской провинции, ее столицей был город Немаузус — современный Ним, Франция («Естественная история», XI, 240). Из сыров, изготавливаемых в Италии, Плиний упомянул: лигурийский сыр «цебанум», изготавливаемый из овечьего молока, «сассинский» (от города Сассина в Умбрии), «вестинский», изготавливаемый из козьего молока, и др. Светоний сообщает, что сыр присутствовал и на императорском столе. Он рассказывает, что император Август любил и часто ел «влажный сыр, отжатый вручную» («Жизнь двенадцати цезарей», Божественный Август, 76).



Приготовление сыра. Иллюстрации из манускрипта «Tacuinum sanitatis», XIV век



В сырной лавке. Иллюстрация из манускрипта «Tacuinum sanitatis», XIV век

Образ сыра появляется и в римской литературе. Всем известна знаменитая басня Федра «Лисица и ворона» (I век нашей эры), в которой сыр (caseus) играет весьма важную роль.

Федр. Лисица и ворона (перевод А.П. Сумарокова)

И птицы держатся людского ремесла.
Ворона сыру кус когда-то унесла…
Увидела Лиса во рту у ней кусок,
И думает она: «Я дам Вороне сок!
Хотя туда не вспряну,
Кусочек этот я достану...»
«Дружок, Воронушка, названая сестрица!
Прекрасная ты птица!..»
Ворона горлышко разинула пошире…
Сыр выпал из роту, — Лисице на обед.

О сыре говорится и в первой эклоге «Буколик» Вергилия, хотя в русском переводе замечательного поэта Сергея Шервинского допущена вольность: в латинском оригинале написано слово «caseus», то есть «сыр», а не «творог».

Хотя античный мир знал сыры, но они не были основой питания, как у германцев. Гай Юлий Цезарь писал: «Они [германцы] не занимаются земледелием и питаются, главным образом, молоком, сыром и мясом («Записки о галльской войне», кн. 6, гл. 22).



Федр (*Fedrus*) — римский баснописец. Родился около 20 года до нашей эры, умер в 50 году нашей эры. Он переводил басни Эзопа на латинский язык. У Эзопа есть басня «Ворон и лисица», но там вместо сыра фигурирует кусочек мяса. По-видимому, греки не очень любили сыр. Так или иначе, наш отечественный баснописец И.А. Крылов взял за основу именно вариант Федра.

Во времена Остготского королевства в Италии о сырах писал Кассиодор. В письме, адресованном Анастасию, канцлеру Брутии (современная Калабрия), он говорит о поставках к королевскому столу сыра. Это были знаменитые славившиеся своей белизной и мягкостью круглые силанские сыры, получившие название от горного плато Сила в центральной Калабрии, где были особые пастбища с сочной благоуханной травой. Коров, пасшихся там, воспевал еще Вергилий в поэме «Георгики» (III, 219).

Другой интеллектуал, работавший при дворе Теодориха, греческий врач Анфим, был невысокого мнения о сырах: «Говорят, что сыр является тяжелой пищей не только для больных, но и для здоровых; особенно



Флорис Клас ван Дейк. Натюрморт с сыром, 1615–1620 годы

он вреден для страдающих болезнями печени и почек, ибо затвердевает в почках и образует камни» (De observatione ciborum, 81). Его негативное отношение к сырам подтверждает нашу гипотезу о том, что греки не очень любили сыр. Эту позицию отрицательного отношения к сырам займут в дальнейшем и средневековые врачи, воспринявшие традицию греческой медицины.

С точки зрения средневековых медиков, сыр был спорным продуктом. Ученые мужи с подозрением относились к таинственным процессам сбраживания и ферментации. Вот что писалось о сыре медиками ведущей в Средние века Салернской медицинской школы (Flos medicinae Salernitanae, Pars 1, Capitulus 7, Articulus 8, § 12):

Сыр тот хорош, который дает скупая рука.
Сыр и хлеб — хорошая пища для здоровых.
Кто нездоров, пусть не присоединяет к хлебу сыр.
Сыр вреден, потому что переваривает все вместе с собою.
Невежественные медики говорят, что я [т.е. сыр] вреден
Но не знают, почему я причиняю вред.

Впрочем, поэма «Flos medicinae Salernitanae» («Цветник салернской медицины») носит местами шутливый характер (обратите внимание, что повествование иногда ведется от первого лица), а поскольку в ней упомянут кофе (coffaeum), то, по-видимому, окончательный ее текст составлен в начале XVII века.

Процесс «облагораживания» сыра как продукта варварской кулинарии начался в Средние века, что было связано с представлением о нем как о постном продукте. В постные дни он заменял столь желанное мясо. Поэтому большая роль в распространении и использовании сыра, а также в изготовлении изысканных его сортов принадлежала аббатствам. Для них производство сыров имело, прежде всего, практическое значение. Во-первых, нужно было создать питательную замену мясным продуктам во время поста (запрещение есть сыр во время поста на Западе датируется лишь XI веком), а во-вторых, создать пищу, способную храниться во время пути в паломничествах и по пути в «командировку» в другие аббатства. Хотя некоторые ревнители монашеских уставов хотели запретить монахам питаться молочными продуктами, большинство бенедиктинцев (и даже цистерцианцев, которые имели более строгий устав), употребляли в пищу молоко и сыр. Кстати, греческие полемисты в XI веке обвиняли в связи с этим «латинян» в «нарушении поста». Впрочем, к концу XI века ригористы взяли верх и на Западе: употребление сыра в Великий пост было запрещено и в Католической церкви. Но, к счастью, этот запрет все же был снят в Новое время, и католики вновь во время поста могут наслаждаться сыром.



Хильдегарда Бингенская (*Hildegardis Bingensis*) — немецкая аббатиса, писательница, композитор и мистик. Родилась в 1098 году, умерла в 1179 году. В 14 лет приняла монашество вместе со своей старшей сестрой. Возглавляя Бингенское аббатство, она также занималась литературным творчеством и изучением естественных наук, писала, помимо прочего, трактаты по ботанике, медицине и диетологии. С детских лет имела видения, которые описала в своей книге «Scivias seu Visiones» («Узнанное, или Видения»).

Средневековые монахи-кулинары «рекламировали» сыр вопреки указаниям медиков. Сыр присутствует даже в видениях средневековой монахини Хильдегарды Бингенской: «И вот я видела на земле, люди несут молоко в сосудах своих и из этого молока сыр готовят, и некая часть этого молока была жирной, и из него получались твердые сыры, а некая часть менее жирной, и из него получались слабые сыры, а некая часть была смешана с плесенью, и из него получались горькие сыры» (Scivias seu Visiones, I, 4, 13).

В этом пророческом видении были перечислены практически все виды современных сыров: твердые, полутвердые, мягкие и сыры с благородной плесенью.

Монахи-кулинары, разрабатывая рецепты изысканных сыров, старались не зря. В эпоху Возрождения и в Новое время сыр уже получил статус «благородного продукта». Боккаччо в «Декамероне» прославляет сыр (подробнее об этом мы писали в главе 7). Любопытно, что один из персонажей «Декамерона» — Ферондо — ласково называет свою жену casciata (дословно: «усыренная» или «сдобренная сыром») («Декамерон», III, 8). Этот поэтический образ сравнения любимой с сыром, по-видимому, был заимствован Боккаччо у римского поэта «искусства любви» — Овидия.

Это показывает, как ценили сыр итальянцы уже в XIV веке. Панталеоне да Конфиенца (около 1417 — около 1497), являвшийся придворным врачом Савойских герцогов, в 1477 году опубликовал в Турине книгу «Summa lacticiniorum» («Сумма о сырах»). Панталеоне да Конфиенца перечисляет четыре итальянских «великих сыра»: пармский, пьяченский, павийский и миланский (традиция этих сыров сохранилась до наших дней: пармский сыр — это Parmigiano Reggiano; миланский — Grana Padano). Он утверждает, что эти сыры могут храниться от четырех до шести лет в прекрасном состоянии.

У сыра были почитатели и в Новое время. Так, Эрколе Бентивольо (1507–1573), итальянский поэт и драматург, уроженец Мантуи, написал длинную серию терцин во славу сыров «Rime piacevoli del formaggio» («Забавные стихи о сыре»). В частности, он пишет:



Панталеоне да Конфиенца (*Pantaleone da Confienza*) — пьемонтский врач. Родился около 1417 года, умер около 1497. В 1477 году издал в Турине свою книгу «Summa lacticiniorum» («Сумма о сырах»). Написал также медицинское сочинение «Pillularium omnibus medicis quam necessarium» («Книга об изготовлении и употреблении лекарств, необходимая каждому медику»).


RIME PIACEVOLI
DEL SIGNOR
ERCOLE BENTIVOGLIO.
DEL FORMAGGIO,
AL LETTOR BUON COMPAGNO.

Эрколе Бентивольо (*Ercole Bentivoglio*) — итальянский поэт. Был сыном Лукреции д'Эсте — внебрачной дочери феррарского герцога Эрколе I д'Эсте. Родился в Мантуе в 1507 году. Его отец — Аннибаре Бентивольо — был контотьером. В 1546 году опубликовал в Венеции поэтический сборник под названием «Le Satire et altre rime piacevoli» («Сатиры и другие забавные стихи»). В это произведение входила серия терцин во славу сыров «Rime piacevoli del formaggio» («Забавные стихи о сыре»).

«Если хочешь видеть хороший сыр, иди в Пьяченцу, в Парму или в Милан», тем самым подтверждая тезис Панталеоне да Конфиенца.

Долгое время считалось, что сыры являются, скорее, одним из важных ингредиентов определенных блюд, а не самостоятельным блюдом. Ломтики пармезана и кубики марцолино сочетали с фруктами, согласно композиционным требованиям натюрморта. В первой половине XVI века сыр оказывается в центре внимания некоторых философов и аристократов, как уже упоминавшийся нами поэт Эрколе Бентиволь и граф Джулио Ланди из Пьяченцы, написавший сатирическую поэму «Formaggiata» («Ужин с сыром»), увидевшую свет в 1542 году. Тертый пьяченский сыр упоминает Доменико Ромоли в своей книге «La singolare dottrina» (1560) в рецепте мясного пирога (глава 123). Сыр пармезан (formaggio Parmesano) упоминает Кристофоро да Мессисбуго в своей книге «Банкеты» (1564) в рецепте пирога с телятиной.

Переходя к повествованию о современных итальянских сырах, необходимо остановиться на рассмотрении одного из краеугольных камней, на котором возводится здание современной европейской гастрономии. Это сертификация по месту происхождения продукта и сертификация его качества. Традиция маркировки товаров по месту их происхождения уходит своими корнями в античность. Мы приводили в первой главе продукты, в названии которых присутствовала географическая местность. А что касается вин, то практически все они назывались по месту производства (фалернское, альбанское, статанское и другие). Однако современная история началась в 1824 году, когда во Франции был принят закон, согласно которому производитель, указавший место происхождения своего продукта, должен делать это честно, в противном случае он будет оштрафован. В 1883 году в Париже в конвенции по охране промышленной собственности было записано, что объектами охраны должны быть не только товарные знаки и патенты на изобретения, но и наименования места происхождения всех продуктов: вина, зерна, фруктов, минеральной воды и так далее. Эта Парижская конвенция действует в Европе до сих пор.

Затем было Мадридское соглашение о международной регистрации знаков от 14 апреля 1891 года, которое неоднократно корректировалось и дополнялось (последний раз в Стокгольме в 1967 году).

Но Парижская конвенция и Мадридское соглашение подразумевали продукты в целом и в тонкости не вдавались. Первым, собственно продуктовым, соглашением стала Стрезская конвенция, подписанная 1 июня 1951 года, которая была заключена в итальянском городе Стреза и касалась только сыров. В ней впервые был



Джованни Сегантини. Пастбище весной, 1896 год

детально прописан порядок определения сыров по месту происхождения и каким образом регулируются географические наименования по месту производства.

31 октября 1958 года было принято «Лиссабонское соглашение о защите указания места происхождения изделий и их международной регистрации». Оно было дополнено в Стокгольме 14 июля 1967 года.

В 1959 году в Мадриде под эгидой ООН был учрежден Международный совет по оливкам (International Olive Council), который занимается всеми вопросами, связанными с оливковым маслом и столовыми оливками.

В 1992 году Евросоюз принял правила о защите продуктов по месту их происхождения. Однако существуют много спорных, еще не урегулированных вопросов. Франция и Германия спорят о судьбе сыров бри и камамбер. У Италии и Германии также не решен вопрос с сыром камбоцола.

В настоящее время существуют три категории защищенных наименований продуктов:







«Защищенное обозначение происхождения» — Denominazione di Origine Protetta (DOP).

«Защищенное географическое указание» — Indicazione Geografica Protetta (IGP).

«Гарантия традиционности» — Specialità Tradizionale Garantita (STG).

Сертификация DOP защищает продукты национальных марок не только на территории Италии или Европы, но и на международном рынке. Этот знак сертификации означает, что продукт является уникальным: он произведен в определенном регионе из сырья данного региона и в соответствии с традиционной технологией.

Сертификация IGP (Indicazione Geografica Protetta) идентифицирует продукт, созданный в определенном регионе, гарантируя, что качество продукта и все его характеристики сохранены и ничем не отличаются от оригинального и традиционного места производства данного продукта.

Однако, если в случае DOP речь идет о продукте, изготовленном в уникальных географических условиях, именно там, где он изначально был изобретен (например, сыр, произведенный в Италии, в регионе Тоскана), то в случае IGP продукт не был создан на его родине. Аббревиатура IGP указывает его конкретное место производства, (например, этот же итальянский сыр произведен не в Тоскане, а в другом регионе Италии), однако условия производства, переработки и хранения (географические и технические) были полностью соблюдены.

В третью категорию, STG, можно включать любой традиционный продукт. Однако в Италии маркировка по этой категории не получила большого распространения.



«Правило сырной тарелки». Идеальная сырная тарелка — это четыре сорта сыра. Большее количество сыров в одну подачу воспринимают лишь профессиональные дегустаторы. Лучше подавать один вид твердого сыра из коровьего молока, один вид мягкого сыра, один голубой сыр, и один козий или овечий.

Доение коров и приготовление сыра. Фреска, XV век, замок Буонконсильо, Тренто



Самые известные современные итальянские сыры

Итальянские сыры в настоящее время уже приобрели всемирную известность. В наши дни на территории Италии производится более четырехсот наименований сыров. На сыры в Италии, как и на вина, и другие продукты, распространяется сертификация по месту происхождения Denominazione di Origine Protetta (DOP).

Существуют различные системы классификации сыров. В зависимости от содержания в них жидкости они могут подразделяться на три вида: твердые, полутвердые и мягкие. По исходному сырью, то есть молоку, — на коровьи, овечьи, козьи и другие (например, из молока буйволиц). Еще одну категорию составляют сыры с благородной плесенью, которые называются «голубыми». Рассмотрим наиболее известные из итальянских сыров, многие из которых имеют высший статус — категорию DOP.

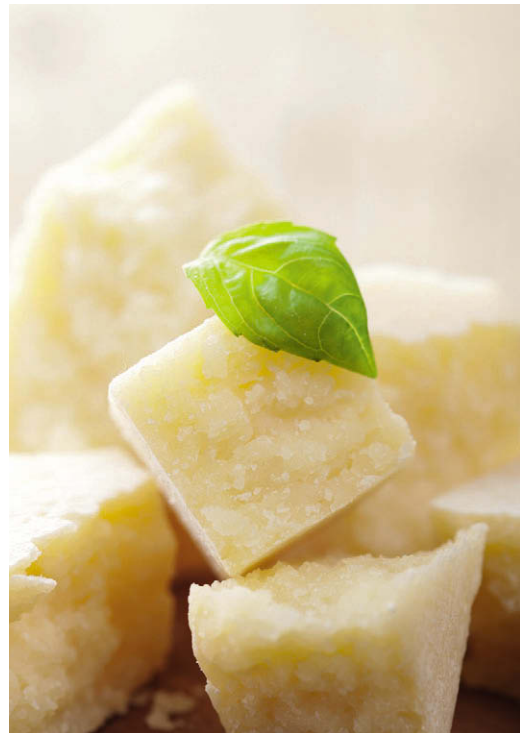
Твердые сыры

Италия, в отличие от Франции, которая известна, прежде всего, своими мягкими и голубыми сырами, прославилась сырами твердыми и очень твердыми, некоторые из которых даже не режут ножами, а колют специальными приспособлениями с лезвием треугольной формы, так как разрезать их обычным ножом просто невозможно.

Grana Padano DOP (*грана падано*) — это один из самых твердых сыров, производится из коровьего молока. История этого сыра началась в XII веке, когда цистерцианские монахи из монастыря Кьяравалле, основанного в 1135 году неподалеку от Милана (ныне в черте города) как дочерний монастырь французского аббатства Клерво, основателем которого был Бернард Клервоский, начали производство этого великого сыра. Название «грана падано» произошло от его зернистой (гранулированной) структуры и названия долины Падано (или По). Консистенция сыра настолько твердая и рассыпчатая, что его не режут, а крошат специальным ножом. Цвет сыра бледно-желтый или бежевый. Для производства 1 килограмма сыра требуется 17 литров молока. Часто грана падано употребляют в натертом виде. Как правило, к твердым сырам подходят красные вина, грана падано хорошо сочетается с брунелло, например, Le Presi Brunello di Montalcino.



Грана падано



Пармиджано реджано



Багосс



Битто



Асьяго



Монтазио



Формай де мут

Parmigiano Reggiano DOP (*пармиджано реджано*) — твердый сыр из коровьего молока, который получил название «пармезан». До недавнего времени «пармезаном» у нас называли любой очень твердый сыр. Название сыра происходит от двух географических топонимов: города Парма в области Эмилия-Романья и Реджо-Эмилии (одноименные город и провинция) в той же области Эмилия-Романья. Создателями этого сыра были монахи-бенедиктинцы из аббатства Марола, которое было основано маркграфиней Матильдой Каносской между 1076 и 1092 годами. Матильда подарила аббатству большие земельные владения, в том числе хорошие пастбища. Первый сыр был произведен монахами аббатства в 1159 году. Parmigiano Reggiano — это универсальный сыр, который добавляют в салаты, пасту, рыбные и мясные блюда, соусы и десерты. Оптимальные сочетания этого сыра получаются с овощами со слегка горьковатым вкусом, такими как артишок или рукола. Пармиджано реджано хорошо сочетается с винами кьянти.

Bagoss (*багосс*) — итальянский вареный прессованный сыр из коровьего молока. Современное название этому сыру дала

деревушка Баголино в ломбардской долине Вальсаббия; его производят в долинах Брешии (Ломбардия). Созревает багосс, как правило, не менее одного года. Хотя есть и молодые сыры, однако лучшие качества этого сыра раскрываются лишь через два года.

Bitto DOP (*битто*) — твердый сыр из Ломбардии, который изготавливают из коровьего молока с добавлением небольшого количества козьего. Битто обладает нежным, сладковатым вкусом, который по мере созревания становится более сильным, а сам сыр сухим и рассыпчатым. Минимальный период созревания составляет 70 дней, более выдержанный сыр созревает около трех лет. Битто используют для приготовления традиционных итальянских блюд, в том числе и поленты. По одной из версий, название сыра «битто» происходит от кельтского слова «bitu» — «[вечный] мир», что связано с его длительным вызреванием и хранением.

Asiago DOP (*асьяго*) — сыр из коровьего молока, который может быть мягким (Asiago pressato) и твердым (Asiago d'allevo), по вкусу напоминающим пармиджано реджано. Название сыра связано с городом Азиаго (область Виченца), где он производится.

Montasio DOP (*монтазио*) — твердый сыр из коровьего молока с выдержкой от двух месяцев до нескольких лет. Изготовляется в регионе Фриули-Венеция-Джулия. Первое упоминание о сыре монтазио датируется 1775 годом, когда он фигурировал в списке товаров, продававшихся на ярмарке в Сан-Даниэле-ди-Фриули. Однако этот сыр производили в горах Фриули еще в XIII веке. Начало его производству положили бенедиктинские монахи из аббатства святого Галла в Моджо-Удинезе, основанного в 1119 году. Это аббатство располагалось у подножия альпийской горы Монтазио, по названию которой и получил свое имя производимый в аббатстве сыр.

Formai de Mut DOP (*формай де мут*), полное название Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana — сыр из коровьего молока, производимый в долине Валь Брембана. Название он получил от названия горы высотой 2500 метров. Согласно историческим документам XVI века, этот сыр являлся средством обмена с соседней Швейцарией на другие товары. Географически производство сыра ограничено 21 муниципалитетом в провинции Бергамо. Срок созревания сыра составляет 40–45 дней. Подается сыр формай де мут к белому вину.




Fontina









Полутвердые сыры



Качокавалло силано

Фонтина



Проволоне вальпадана

Тома пьемонтезе



Раскера

Качотта д'урбино

Caciocavallo Silano DOP (*качокавалло силано*). Этот полутвердый сыр имеет, пожалуй, самый оригинальный вид из всех итальянских сыров. Некоторые называют его форму овальной, некоторые — грушевидной, другие видят в его форме образ слезы. А сверху сыр, словно мешок, перетянут веревкой. Производится из коровьего молока. Родина этого сыра — Сицилия, но сейчас он производится также в Калабрии, Базиликате, Апулии, Кампании и Молизе. Название сыра (cascio на староитальянском языке означает «сыр», а cavallo — «лошадь») происходит, вероятно, от способа его хранения: две головки, перевязанные веревкой, подвешиваются на жерди, словно сыр восседает в седле верхом на лошади. Зреет сыр от трех до шести месяцев.

Ragusano DOP (*рагузано*) — свежий или зрелый полутвердый итальянский сыр из коровьего молока категории «паста филата», представляющий собой сицилийскую разновидность качокавалло. Полное название этого сыра «Caciocavallo Ragusano», называется по имени его родины — провинции Рагуза на юго-востоке острова Сицилия. Рагузано могут коптить с помощью традиционных методов, в этом случае за его наименованием будет следовать слово affumicato (копченый). Рагузано используют и в свежем, и в жареном виде; его можно и натереть в различные блюда, и даже сделать с ним слоеные пирожки. Рекомендованное вино — сицилийская марсала.

Provolone Valpadana DOP (*проволоне вальпадана*) — полутвердый сыр с волокнистой текстурой (pasta filata), производимый из коровьего молока, созревает в течение 2–3 месяцев. Его название восходит к древней церковной традиции Капуи. Монахам, которые являлись основными закупщиками этого сыра, потому что им необходимо было соблюдать пост, местный сыр приносили на пробу (provatura). Проволоне в настоящее время производят почти во всех областях Северной Италии: Ломбардии, Венето, Эмилии-

Романье. Существуют два варианта этого сыра: выдержанный острый и неострый, который очень хорошо сочетается со спаржей. Специалисты рекомендуют к проволоне со спаржей игристое вино франчакорта, например, Ca'Del Bosco Franciacorta Brut.

Raschera DOP (*раскера*) — полутвердый сыр из коровьего молока, хотя в некоторые его сорта добавляют овечье или козье молоко. Он имеет тонкую желто-красную корку, местами покрытую серой плесенью. Зреет сыр от четырех до восьми недель, его мякоть бледно-желтого цвета испещрена маленькими глазками. Сыр назван по имени озера, лежащего в отрогах горы Монджойе в провинции Кунео (Пьемонт), где было основано его производство.

Toma Piemontese DOP (*тома пьемонтезе*) — полутвердый сыр (хотя есть также мягкий сорт) только из коровьего молока, производимый в Пьемонте. Это сыр родственен пьемонтскому сыру раскера. Тома пьемонтезе зреет от двух недель до шести месяцев. Это один из наиболее известных итальянских альпийских сыров.

Cacciotta d'Urbino DOP (*каччотта д'урбино*) — полутвердый сыр, производимый из смеси овечьего (процент содержания которого варьируется от 70 до 80% от общего объема молока) и коровьего молока. «Cacciotta» в переводе означает «сырок», такое название он получил благодаря небольшому размеру его головок. Первое упоминание об этом сыре датируется 1545 годом и содержится в «Commento alle Costituzioni del Ducato di Urbino» («Комментарий к конституциям княжества Урбино»), автором которого был Солоне ди Кампелло (Solone di Campello). Сыр пользовался особым покровительством герцогов ди Монтефельтро, а затем правящего в Урбине семейства Делла Ровере. Его производство облагалось льготным налогом. Пахнет молоком с привкусом лугов и пряных трав. Изготавливается в период с апреля по сентябрь, затем вызревает около месяца.

Fontina DOP (*фонтина*) — полутвердый сыр, получаемый из коровьего молока, из области Валь д'Аоста, самого северного региона Италии, расположенного у подножия Альп. Происхождение его названия имеет две версии. Согласно одной, «Fontina» — это название лучших местных пастбищ, по другой версии название происходит от французского слова «fondre», что значит «плавить». Первое упоминание о данном названии содержится в документах аббатства Гран-Сан-Бернардо в 1717 году, однако история этого сыра



Натюрморт из сыров и копченостей из области Валь д'Аоста



Бра



Вальтеллина казера

более древняя. Сыры Валь д'Аосты известны уже с XIII века, а в книге «Summa lacticiniorum» о сырах Аосты написано следующее: «Здешние пастбища превосходны, а среднего размера сыры очень хороши сами по себе и при добавлении в другие блюда». Сыр созревает от 3 до 6 месяцев, происходит этот процесс в сырых пещерах с уровнем влажности до 90%. Фонтина прекрасно сочетается с любыми продуктами: и мясом, и овощами. Также фонтину подают и в качестве антипасто: с кисловатым яблочным джемом и ржаным хлебом, иногда добавляя немного сладкой горчицы. Для этого северного сыра нужно подбирать и северное вино, например Colterenzio Alto-Adige Gewurtztraminer.

Fromadzo DOP (*фромадзо*) — полутвердый сыр из области Валь д'Аоста, который производят из коровьего молока двух доек (утренней и вечерней), иногда с добавлением козьего молока. Срок созревания сыра от 2 до 14 месяцев. Молодой фромадзо — светло-желтый сыр со сладковатым вкусом. При созревании корка сыра сереет, иногда покрываясь красными пятнами, а вкус становится более соленым и острым. Некоторые производители этого сыра добавляют специи, такие как можжевельник и тмин.



Бранци

Bra DOP (*бра*) — полутвердый сыр из коровьего молока с добавлением овечьего или козьего, производимый в Пьемонте. Bra d'Alpegio — «горный бра» — является наиболее твердым из всех производимых сыров бра.

Branzi (*бранци*) — вареный прессованный итальянский сыр из цельного коровьего молока, названный по имени маленькой пьемонтской деревни в верхней части долины Валь Брембана. Созревание сыра может длиться от 60 дней до 7 месяцев (чаще всего — от 2 до 3 месяцев). Это сыр с мелкими дырочками, довольно жирный, со сладковатым и нежным вкусом, который с возрастом приобретает остроту.

Monte Veronese DOP (*монте веронезе*) — сыр из коровьего молока. Может быть двух видов: полутвердый сыр, период созревания которого составляет 1–2 месяца, и твердый, который созревает в три раза дольше, от 3 до 6 месяцев. Монте веронезе производят в провинциях Трентино и Верона и в области Лессиния. Этот весьма древний сыр, история которого насчитывает уже десять веков, получил свое нынешнее название не так давно, в 1900 году. В 1996 году он был удостоен статуса категории DOP.

Valtellina Casera DOP (*вальтеллина казера*) — итальянский вареный прессованный сыр из коровьего молока. История и название этого сыра связаны с распространением еще в XVI веке в долине Вальтеллина ломбардской провинции Сондрио сезонных альпийских сыроделен casere d'alpe (от латинского «caseus» — «сыр»), где проходят обработка молока и созревание сыра в прохладных и влажных подвалах не менее семидесяти дней.

Мягкие сыры



Таледжо

Taleggio DOP (*таледжо*) — старейший и самый известный из мягких итальянских сыров. Название происходит от одноименной коммуны в регионе Бергамо. Знаменитый искатель приключений и писатель Джакомо Казанова описал этот сыр в своем незаконченном сочинении о сырах (1763). Под его бледной желтоватой корочкой, покрытой чуть заметным налетом тонкой изысканной плесени, скрывается необычайно нежная и вкусная мякоть.

Bel Paese (*бель паэзе*) — это, наоборот, очень новый мягкий сыр из коровьего молока, который был создан лишь в 1906 году производителем сыров Эджидио Гальбани в небольшом ломбардском городе Мельцо, расположенном между Бергамо и Миланом. Его название в переводе на русский язык означает «прекрасная страна», подразумевая под этой страной, безусловно, Италию. Нежный и изысканный, бель паэзе не имеет резкого и острого запаха, присущего французским мягким сырам. Название сыра было навеяно известной книгой об Италии «Il Bel Paese» («Прекрасная страна»), написанной в 1876 году геологом и писателем, аббатом Антонио Стоппани (1824–1891), большим другом семьи Гальбани. Антонио Стоппани был двоюродным дедушкой известного врача и педагога Марии Монтессори (школы с обучением по ее методу получили распространение во всем мире). Эта книга представляла собой один из первых опытов географического и геологического описания только что объединенной Италии. Хотя само выражение «Bel Paese» применительно к Италии встречается уже у Данте и Петрарки.

Срок выдержки этого сыра в среднем составляет около 40 дней. Бель паэзе хорошо плавится. Его маленькие головки, около 20 сантиметров в диаметре, в виде колес или медальонов, обычно оборачивают в фольгу, чтобы они не высыхали.

Quartirolo Lombardo DOP (*квартироло ломбардо*) — мягкий сыр из коровьего молока. В прошлом его делали исключительно с сентября по октябрь, когда коровы, спустившиеся с горных пастбищ в долину, питались свежей «quartirolo» (травой, выросшей на месте трех предыдущих покосов). Сыр созревает от 5 до 40 дней в прохладных хранилищах, в результате чего на его корке образуется тонкий слой плесени, защищающий мякоть от высыхания.



Джунката



Бель паэзе



Горгонзола

Голубые сыры

Gorgonzola DOP (*горгонзола*). Это единственный из итальянских голубых сыров, снискавший мировую известность. Итальянский аналог французского рокфора, он также созревает в пещерах и пронизан прожилками зелено-голубой плесени. Цвет сыра белый или слегка желтоватый, консистенция маслянистая. Но в отличие от своего французского собрата, сырьем для которого служит исключительно овечье молоко, горгонзола изготавливается из коровьего молока. Родиной сыра является Ломбардия. Сыр горгонзола появился приблизительно в XI–XII веках. Название происходит от небольшого городка в пригороде Милана — Горгонзола. В ломбардской кухне широко распространена полента с горгонзолой, а также ризотто с горгонзолой и красным цикорием.

Горгонзолу упоминает советский писатель Валентин Катаев в своей повести «Маленькая железная дверь в стене» (1964), в которой он предпринимает любопытную попытку реконструкции обедов Владимира Ильича Ленина во время его пребывания в гостях у писателя Максима Горького на острове Капри в 1908 и 1910 годах. Сам Катаев, конечно, не был очевидцем пребывания Ленина на Капри, но в 1927 году посетил Горького в Сорренто. По-видимому, поданное ему тогда писателем угощение он переносит и на мысленно представляемый стол, за которым сидят Ленин и Горький. На этом столе много зелени, рыба, спагетти,



Кастельманьо

рисовый суп с лимоном, розовое или белое вино, фиги, миндаль восковой зрелости и, конечно же, сыр горгонзола.

Горгонзола также является компонентом изысканных десертов. Горгонзола с медом и горгонзола с грушами на протяжении уже долгого времени считаются аристократическими миланскими десертами. Их подают с охлажденным до 6–8 °С игристым вином Asti или сладкими мускатами, например, Ceretto Passito Piemonte Vigniaioli di Santo Stefano.

Blu del Moncenisio (*блю дель монченизио*) — итальянский мягкий голубой сыр из коровьего молока. Созревает два месяца. Сыр имеет нежную эластичную консистенцию бледно-желтого цвета, довольно острый вкус и характерный аромат. Блю дель монченизио хорошо сочетается с мускатными винами.

Castelmagno DOP (*кастельманьо*) — сыр, производимый в основном из коровьего молока с небольшим добавлением овечьего или козьего (до 1/10 части от объема коровьего молока), с голубыми вкраплениями плесени. Этот сыр также имеет средневековое происхождение. В архиве города Кастельманьо сохранились документы, содержащие первое упоминание об этом сыре, датирующееся 1277 годом, когда маркиз города Салуццо обложил производство кастельманьо ежегодным налогом.

Овечьи сыры

Pecorino (*пекорино*) — общее название итальянских сыров, изготовленных из овечьего молока («pecora» на итальянском языке значит «овца»). Твердый овечий сыр (caseus aridus ovilis) описывал еще Колумелла в книге «О сельском хозяйстве» (XII, 43). Наиболее известны сорта овечьего сыра, имеющие статус DOP:

Pecorino Romano DOP (*пекорино романо*) — этот сыр на протяжении многих веков производили в предместьях Рима. Пекорино романо созревает от 8 до 12 месяцев. Вначале соленый, с фруктовым привкусом, он со временем становится все более и более острым.

Pecorino Sardo DOP (*пекорино сардо*) — производится на острове Сардиния. Пекорино сардо матуро, то есть вызревший (maturo), имеет острый вкус и аромат луговых трав. Он зреет 10 месяцев и становится твердым, зернистым, сухим. Вкус у него острый и слегка солоноватый. Также распространен более острый вид этого сыра — Pecorino Sardo Pepato (*пекорино сардо пепато*), очень твердый сыр с вкраплениями черного перца.

Fiore Sardo DOP (*фьоре сардо*) — твердый овечий сыр, который является разновидностью Pecorino Sardo. Название сыра происходит от породы овец, распространенной на территории острова Сардиния, — Цветок Сардинии.

Pecorino Toscano DOP (*пекорино тоскано*) зреет быстрее других сортов Pecorino — 6 месяцев. Пекорино тоскано на вкус мягкий, фруктовый и ароматный. Корки этих сыров окрашены в разные цвета, что получается благодаря подмешиванию в процессе изготовления корки либо помидора (отчего сыр выходит снаружи оранжевым), либо ореховых листьев (коричневый цвет), либо угля (черный цвет). Сыр с черной корочкой называется также Crosta Nera («черная корочка»).

Pecorino Siciliano DOP (*пекорино сичилиано*) — твердый сыр из овечьего молока, производимый в Сицилии. Период созревания сыра составляет от 3 до 18 месяцев. Особенностью этого сыра является островатый вкус и насыщенный аромат свежего молока. Иногда к нему добавляют горошины черного перца, такой сыр называется Tumazzu, зреет он дольше обычного и имеет ярко выраженный пряный вкус.



Пекорино сардо



Пекорино тоскано



Фьоре сардо

Canestrato Pugliese DOP (*канестрато пульезе*) — это твердый сыр из овечьего молока породы мерино происходит из Апулии, что следует из его названия. Canestri — это тростниковые корзинки с двумя ручками, в которых происходит его прессование. Сыр изготавливается вручную из сырого овечьего молока, зреет от 1 до 2 месяцев. Этот твердый пряный сыр обладает легким карамельным привкусом. Когда его оставляют дозревать в течение года, его аромат становится более насыщенным.

Murazzano DOP (*мураццано*) — это очень мягкий овечий невыдержанный сыр, производимый в Пьемонте, в области игристых итальянских вин Асти.

Marzolino (*марцолино*) — очень мягкий, наименее выдержанный из всех сыров пекорино. Он производится в долине Кьянти.

Pecorino Crotonese (*пекорино кротонезе*) — самый известный из овечьих сыров Калабрии. Этот сыр производится из смеси козьего и овечьего молока, исходя из соотношения: 2 части овечьего молока и 1 часть козьего. Сыр зреет около 50 дней в прохладном месте, но иногда его выдерживают до 2 лет, тогда он становится более сухим и приобретает пикантный вкус. Пекорино кротонезе подается на стол в качестве закуски с сушеными помидорами, калабрийскими копченостями и овощами, приправленными оливковым маслом.

Pecorino del Monte Poro (*пекорино дель Монте Поро*) — это один из лучших овечьих сыров юга Италии, он с древних времен производится в нескольких поселках провинции Вибо-Валентия. Монте Поро — это небольшое пустынное плоскогорье, находящееся между селениями Рикади на севере и Никотера на юге.

Оригинальные итальянские сыры

Mozzarella DOP (*моцарелла*) — мягкий волокнистый (вида pasta filata) сыр из молока буйволиц. Второе, после пиццы, кулинарное изобретение региона Кампания, получившее всемирную известность. От Рима до Неаполя тянулась полоса болотистых топей, которые были осушены только при Муссолини. Коров пасти было невозможно, поэтому жители разводили буйволов, которые охотно щипали осоку на заболоченных лугах. Молоко буйволиц невкусное, поэтому его не пили, а делали из него сыр. Впервые «белую, как молоко, свежую моцареллу» упоминает в 1570 году Бартоломео Скаппи в своем труде «Сочинение об искусстве готовить пищу». В настоящее время моцарелла — главный компонент всемирно известного салата капрезе. В нем нежность моцареллы соединена с пряностью базилика, оливковым маслом и кисло-сладкими помидорами Сан-Марцано, которые являются гордостью огородов Кампании.

Моцарелла





Рикотта

Ricotta (*рикотта*) — традиционный итальянский молочный продукт. Часто рикотту называют сыром, однако формально она им не является: рикотта производится не из молока, а из сыворотки (остающейся после приготовления моцареллы или других сыров). Сыр рикотта похож на творог, но более гладкий и совсем не кислый, скорее пресный. Рикотта переводится как «повторно сваренный» (ri-cotta). «Свежую рикотту» многократно упоминает Бартоломео Скаппи в своем труде «Сочинение об искусстве готовить пищу». Рикотта является компонентом многих десертов, для которых она измельчается и взбивается в мягкую массу: торт из рикотты и шоколада, соленые пироги, pastiera napoletana — традиционный пасхальный хлеб (подается тонкими ломтиками на пасхальной неделе на завтрак). Самым оптимальным сопровождением сладких блюд с рикоттой является «святое вино» из долины Кьянти — Fattoria di Felsina Vin Santo del Chianti Classico Berardenga. Рикотта применяется и в рецептах горячих блюд (в частности, некоторых разновидностей лазаньи), а также равиоли. Ricotta Romana, производимая в регионе Лацио, имеет статус DOP.



Маскарпоне

Mascarpone (*маскарпоне*) — мягкий, так называемый творожный, кремообразный сыр. Происходит из региона Ломбардия. Предположительно, впервые его стали делать в области между городками Лоди и Аббиатеграссо к югу от Милана в конце XVI — начале XVII века. При производстве маскарпоне используются сливки, к которым добавляют винную кислоту (традиционный способ), лимонный сок или белый винный уксус, чтобы начался процесс коагуляции (свертывания) молочного белка. Вследствие неиспользования для свертывания молочнокислых культур (заквасок) и ферментов, название «сыр» может быть применено к нему, так же как и к рикотте, с большой долей условности. Маскарпоне широко используют для приготовления десертов, в том числе наиболее известного из итальянских десертов — тирамису.

Robiola di Roccaverano DOP (*робиола ди Роккаверано*) — итальянский мягкий сыр, изготовленный из козьего молока. Иногда его также производят из смеси козьего с овечьим или коровьим молоком в различных пропорциях. Название сыра «робиола», по одной из версий, происходит от позднелатинского слова «rubeolus» (красноватый). Связано это с тем, что корочка сыра действительно слегка красноватая. Роккаверано — это местность, с которой связано начало его производства. В технологии производства этого сыра также отсутствует реннин, а молоко створаживается исключительно растительными ферментами. Производится сыр в области Асти и Алессандрия.



Бросс



Formaggio Ubriaco (*формаджо убриако*) — в переводе с итальянского означает «*пьяный сыр*». Согласно технологии его изготовления, молодой сыр опускается в вино, покрывается виноградными выжимками и оставляется в таком виде от 6 до 10 месяцев. В результате получается сыр с крепким ароматом забродивших фруктов. Традиция погружения сыра в вино для того, чтобы предохранить его от порчи, достаточно древняя. Она была описана еще в книге теолога Йозефа Игнаца Клауса (1691–1775), вышедшей в 1762 году (Joseph-Ignace Claus. Spicilegium universale sacro-profanum. Augsburg, 1762, p. 390).

Bruss (*брусс*) или Bross (*бросс*) — это не совсем сыр, а сырный продукт, который производится в окрестностях города Альба в Пьемонте. Для приготовления классического бросса сыры робиолу, тома, кастельманьо или какой-нибудь козий сыр измельчают, смешивают с козьим молоком, помещают в глиняный кувшин, добавляют граппу, молотый черный и жгучий красный перец, заливают оливковым маслом, размешивают деревянной лопаткой и ставят в холодное место. Для полного созревания бросса требуется 7 недель. В результате получается однородная пастообразная



Буррата



Робиола ди Роккаверано



Скаморца



Казателла тревиджана

масса цвета слоновой кости с весьма жгучим вкусом. Бросс продается в стеклянных или керамических горшочках. Его либо намазывают на свежий хлеб, либо добавляют в поленту.

Burrata (*буррата*) — это свежий волокнистый сыр с гладкой блестящей поверхностью. Он имеет мягкую, эластичную, волокнистую, нежную сливочную массу белоснежного цвета, легкий, свежий, сливочный вкус с легкой кислинкой и ароматом молока. Сыр хранится очень недолго и готов к употреблению уже на второй день.

Butirro (*бутирро*) — «масляный» сыр из Калабрии, относящийся к категории «pasta filata». Головку сыра формируют вокруг кусочка

сливочного масла, отсюда и его название: «butyrum» по-латыни «*сливочное масло*». Масло формируют вручную в ледяной воде, затем кладут в морозильную камеру. После этого масло помещают непосредственно в сыр, придают сыру традиционную форму груши. Сыр созревает в течение семи дней в прохладном месте. Бутирро снаружи желтый и упругий, а внутри — кремообразный со сливочной консистенцией. Изготавливают бутирро в весенне-летний период, когда скот пасется на альпийских лугах.

Casatella Trevigiana DOP (*казателла тревиджана*) — сливочный сыр, производимый в провинции Тревизо. Его готовят из пастеризованного коровьего молока. Это один из самых скороспелых и недолговечных сыров: он зреет всего лишь 2 дня, а срок хранения его составляет 2 недели. Этот оригинальный сыр статус DOP получил совсем недавно, в 2008 году.

Scamorza (*скаморца*) — оригинальный итальянский сыр, производимый, как правило, из коровьего молока, из овечьего или козьего его делают очень редко. Скаморца по способу производства является близким родственником моцареллы и относится к сырам вида «pasta filata».

Сыр скаморца созревает в собственной сыворотке в течение нескольких часов. В процессе свертывания сыр вырабатывает лактозу и молочную кислоту. В результате он становится упругим и эластичным. Сыр завязывают специальной веревкой в виде двух шаров — большого и поменьше. Приобретенная сыром после этого форма, по-видимому, обусловила и его название «scamorza», этимологически близкое к выражению «capa mozza», что на итальянском языке обозначает «отрубленная голова». Затем его вешают сушить, а потом сыр коптят. В результате головка сыра становится белой внутри и коричневой снаружи. Скаморца хорошо плавится, поэтому он используется для приготовления различных блюд. Этот сыр является традиционным блюдом неаполитанской кухни. Вариантом сыра скаморца является сыр Scamorzina (скаморцина), который имеет незначительные отличия в технологическом процессе изготовления.




XI

Глава одиннадцатая

Итальянская ветчина и колбаса

Ветчина и колбаса в ритуале традиционного итальянского обеда подаются в качестве антипасто. Они могут подаваться как отдельно, так и в качестве компонентов в более сложных закусках, в состав которых входят овощи и травы.

Русское слово «ветчина» (церковно-славянское «ветшина») происходит от прилагательного «ветхий» (О.С. Мжельская. Словарь обиходного русского языка Московской Руси XVI–XVII веков. Том 2, СПб. 2006, с. 141). Ветчина, таким образом, это «старое мясо» (мясо долгого хранения), в противоположность свежему мясу — «свежине». Ветчина — это просоленный и прокопченный свиной окорок, задняя или реже передняя лопатка; коптят и другие части, например, ребра. Также бывает ветчина медвежья, оленья, из индейки, курицы и т.д.

Славянское слово «колбаса» (первоначально кълбаса) известно с XII века; впервые оно встречается в новгородской берестяной грамоте № 842[1], где колбаса фигурирует в списке посланных продуктов. Возможно, это слово тюркского происхождения: турецкое kulbaśty означает «поджаренное на сковороде мясо». По другой версии, слово «кълбаса» имеет славянский корень и родственно слову «колобок». По третьей версии, слово «колбаса» произошло от еврейского словосочетания «коль басар», что означает «все мясо» или «всякая плоть».

На итальянском языке ветчина называется «prosciutto» (прошутто), что означает «*окорок*», а колбаса — «salame», и происходит от латинского слова «salsus» — соленый.



Лавка мясника. Иллюстрация из манускрипта «Tacuinum sanitatis», XIV век



Одиссей и сирены. Римская мозаика, III век нашей эры

История итальянской ветчины и колбасы берет свое начало в Римской империи. Римские кулинары были искусными в изготовлении рубленого мяса и владели способами его консервирования с помощью соли, меда и копчения.

Первое упоминание о колбасе в европейской литературе, вернее, о «протоколбасе» содержится у Гомера в «Одиссее»:

Одиссея, 18, 42–49 (пер. В.А. Жуковского)

Тут обратясь к женихам, Антиной, сын Евпетов, сказал им:
«Выслушать слово мое вас, товарищи, я приглашаю;
Козьи желудки лежат там на угольях; сами на ужин
Их для себя отложили мы, жиром и кровью наливши…

Колбаса появляется и у «отца комедии» Аристофана, а также у других древнегреческих драматургов, таких как Кратин, Эвполид, Алексид и Антифан. В греческом подлиннике у Алексида и Антифана «колбаса» звучит как «χορδη» (хорда), что дословно означает «кишка». Это не случайно, поскольку именно кишки служили и служат по сей день оболочкой при производстве колбас. Очищенные кишки забивали рубленым мясом, специями и солью, связывали концы и подвешивали подвялиться в тени. Этот продукт римляне называли «salsus». А колбаски, подвешенные над дымом, сушились намного быстрее, пропитываясь ароматом вкусно пахнущих ветвей яблони и ольхи. Дым обеспечивал отсутствие мух и их личинок, такая колбаса кроме своего особенного вкуса и аромата могла дольше храниться.

Римский энциклопедист и филолог Марк Теренций Варрон в книге «О латинском языке» (V, 111) упоминает о нескольких словах, которыми римляне в его время обозначали колбасы. Во-первых, это слово «farcimen» — «кишка, набитая фаршем». Во-вторых, это слово «lucana», потому что римские воины научились делать такую колбасу у луканцев (обитателей Лукании). В-третьих, это слово «fundolum» (от fundulus — «*слепая кишка*»), потому что эта (слепая) кишка открыта только с одной стороны. Наконец, римляне называли колбасу «hila» (от hila или hilla — «*кишка*»); здесь Варрон цитирует римского поэта Энния (II век до нашей эры, от его сочинения сохранились только фрагменты): «Не в убыток делает колбасу».

Четвертое стихотворение второй книги «Сатир» Горация целиком посвящено римской кулинарии и представляет собой кулинарную книгу в миниатюре. Там упоминается ветчина (perna — дословно «*задняя часть бедра*») и колбаса (hilla).

Фрикадельки, колбаски, сосиски — все эти знакомые нам мясные гастрономические продукты были обыденным блюдом на столах древних римлян, заимствовавших кулинарные изыски из Древней Греции. Уже в первых римских книгах, посвященных сельскому хозяйству, мы встречаем способы приготовления колбас и копченой ветчины.

Кулинары, занимавшиеся изготовлением колбас, в Древнем Риме именовались «fartores» (фаршировщики). У них была плохая репутация, как мы видим из пьесы Плавта «Грубиян»:

Плавт «Грубиян». Акт 1, сцена 2 (пер. А. Артюшкова)

Я знаю привычку людскую. Такая
У нас молодежь. Соберутся к подружке

Кутить впятером, вшестером ли, а план уж
Обдуман: вошедши к ней в дом, начинает
Беспрерывно подружку один целовать,
А другие займутся пока воровством.
Увидав, что за ними следят, отвлекать
Принимаются сторожа шуткой, игрой.
И едят очень часто на наш счет, точь-в-точь
Фаршировщики [fartores = изготовители колбас].

Видимо, изготовители колбас обманывали клиентов, почему Плавт и приравнивает их к жуликам. Ему вторит и Гораций:

Гораций Сатиры 2, 3 (пер. М. Дмитриева)

Но рассмотрим теперь расточительность и Номентана.
Здравый рассудок тебе легко их безумство докажет.
Этот, как скоро талантов до тысячи схватит в наследство,
Тотчас объявит всем рыболовам и всем, продающим
Овощи, птиц и душистые мази, всей сволочи этой,
Всем шутам, мясникам [fartor = изготовитель колбасы],
чтоб назавтра же утром явились.

О том, как засолить окорок (perna), пишет Катон Старший в книге «О сельском хозяйстве»: «Вот способ засолить окорок в бочке или в чане. Возьми полмодия (4,4 л) молотой римской соли для каждого окорока. Покрой дно бочки или чана солью и положи туда окорок кожей вниз. Посыпь все солью и положи сверху другой окорок и посыпь солью и его. Смотри, чтобы мясо не прикасалось к мясу. Когда уложишь все окорока, покрой их сверху солью, чтобы мяса не было видно, и разровняй соль. Когда окорока просолятся в течение 5 дней, вытащи их вместе с солью и переложи их, так чтобы те, которые были сверху, оказались внизу. Посыпь их, как и прежде, солью и утрамбуй. На двенадцатый день вытащи окорока, очисти их от соли и повесь их на два дня, чтобы они проветривались. На третий день вытри их тщательно губкой и протри оливковым маслом. Затем в течение двух дней копти их над дымом, а на третий день протри их смесью винного уксуса и оливкового масла. Затем повесь их в мясном погребе, и ни летучие мыши, ни черви их не тронут» (Катон. О сельском хозяйстве, гл. 162).

Женщины за приготовлением пищи. Иллюстрация из манускрипта «Tacuinum sanitatis», XIV век

Апиций приводит несколько рецептов приготовления сосисок и колбас, в том числе описывает способ изготовления знаменитых луканских колбас.





Якопо да Эмполи. Кухня с фруктами, овощами и ветчиной, конец XVI — начало XVII века

Как готовить сосиски (botelli) *(De re coquinaria, II, 3)*

Сосиски так делай: возьми шесть сваренных вкрутую яичных желтков, перемолотые сосновые орешки, лук, лук-порей мелко нарезанный, смешай с кровавым соусом, мелко истолченным перцем и нафаршируй этим кишку: добавь соус и вино и так готовь.

Луканские колбаски (lucanicae) *(De re coquinaria, II, 4)*

Луканские колбаски готовятся подобно тому рецепту, что приведен выше: перетри перец, кумин, чабер, руту, петрушку, специи, ягоды лавра, полей подливой, добавь мелко нарубленное мясо, снова перемешай с приправами. Добавь подливу, зерна перца, побольше жира и сосновых орешков, нафаршируй этим кишку и повесь коптиться над дымом.



Разделка и продажа баранины. Иллюстрация из манускрипта «Tacuinum sanitatis», XIV век



Разделка и продажа говядины. Иллюстрация из манускрипта «Tacuinum sanitatis», XIV век

Колбасы (farcimina) *(De re coquinaria, II, 5)*

1. Перетри яйца и мозги, сосновые орешки, перец, подливу, немного лазерпиция и нафаршируй этим кишку. Отвари, затем обжарь и подавай.
2. Еще: отварную полбу перетри в ступе с рубленым мясом, добавив перец, подливу и орешки. Нафаршируй этим кишку, отвари, затем посыпь солью и поджарь и затем подавай с горчицей или просто нарезанной на блюде.
3. Еще: очисти полбу и отвари ее с подливой из внутренностей и мелко нарубленной белой частью порея. Когда сварится, сними, наруби жир и мясо, и все это смешай. Перетри перец, зорю, три яйца, все это истолки в ступе с орешками и зернами перца. Добавь подливы, нафаршируй этим кишку, отвари и обжарь или подавай просто вареной.

Бартоломео Скаппи писал: «О мортаделле и других типах колбас я не говорю, потому что они не были моим ремеслом, — но тут же добавил: — Большие колбасы или ветчины можно готовить в воде и в вине. Правда, что ветчины по многу раз варятся со свежим сеном и водой и преимущественно в мае. Это делается для того, чтобы ветчина присвоила запах свежей травы...».



Аквилейский патриархат — исторический патриархат Католической церкви, существовавший в Северной Италии с середины VI века до 1751 года. Первое историческое упоминание о епископе Аквилеи относится к 314 году. В 554 году епископ Аквилеи Павлин I отказался признать вызвавшие очень большие споры решения II Константинопольского собора и, считая себя единственным главой ортодоксальных христиан, провозгласил себя патриархом. В 568 году Аквилейский патриарх, спасаясь от нашествия лангобардов, перенес свою резиденцию на остров Градо. В 607 году патриарх Кандиниан отрекся от схизмы, но епископы территорий, занятых лангобардами, провозгласили патриархом аббата Иоанна. Таким образом, образовалось два Аквилейских патриархата, один с центром в Градо (в 1454 году Папа Римский Николай V переместил его в Венецию), другой — Старая Аквилея с центром в Чивидале. Патриархи Старой Аквилеи оставались в схизме вплоть до конца VII века, когда патриарх Петр восстановил общение с Римом. В 1751 году Папа Римский Бенедикт XIV упразднил патриархат Старой Аквилеи, образовав на его территории два архиепископства — Удине и Гориции. Наследником Аквилейского патриархата является существующий ныне патриархат Венеции, один из двух (вторым является Лиссабонский патриархат) сохранившихся в Европе патриархатов Католической церкви.

В настоящее время Италия славится своей ветчиной, за которой в русском языке уже прочно закрепилось итальянское название «прошутто», и колбасой мортаделла.

Прошутто

Prosciutto — итальянская ветчина, сделанная из окорока. В Италии термин «прошутто» обозначает две разные категории мясных изделий: «прошутто крудо» — это сыровяленая ветчина, которая не подвергается термической обработке, и «прошутто котто» — ветчина, которая предварительно отваривается. Вареная ветчина не популярна в Италии, и, когда говорится о прошутто, подразумевается ветчина сыровяленая. Все приведенные ниже виды прошутто относятся к категории продуктов с защищенным происхождением (DOP и IGP), что гарантирует их высокое качество.

Самая известная разновидность прошутто — пармская ветчина — не содержит никаких других ингредиентов, кроме морской соли. В других регионах Италии в изготовлении прошутто используют различные специи (перец, чеснок и т.д.). Процесс вяления может достигать двух лет. Едят ее чаще всего нарезанной на тончайшие ломтики, иногда оборачивая их вокруг кусочков фруктов или овощей, добавляют в салаты и соусы.

Prosciutto di Parma DOP (*пармская ветчина*). Пармская ветчина характеризуется сладковатым изысканным вкусом, интенсивным ароматом и низкой калорийностью. Изготавливают знаменитую ветчину около двухсот производств, сконцентрированных в восточной части провинции Парма, и главным ее секретом является принцип откорма свиней. Животные питаются остаточными продуктами сыроваренного производства,



Прошутто

которое также традиционно развито в этой местности.

У достигшей достаточного возраста и массы свиньи окорок должен весить от 12 до 13 килограммов. Определены несколько регионов, откуда в Парму разрешено поставлять свиней: Пьемонт, Ломбардия, Венето, Эмилия-Романья, Тоскана, Умбрия, Марке, Лацио, Абруццо и Молизе.

Солят мясо совсем немного, из-за чего оно сохраняет естественный сладковатый вкус. После соления окороку дают «отдохнуть» в холодильной камере, затем наносят на его поверхность слой свиного жира, предотвращающего излишнее высыхание и позволяющего увеличить процесс созревания от 1 года до 2 лет.

Подавать пармскую ветчину принято с дыней или жареной свининой, она является обязательным ингредиентом классических тортеллини. Прошутто хорошо сочетается с белыми пармскими винами. Тончайшая нарезка пармской ветчины не предполагает сколько-нибудь длительного хранения, поэтому осуществляется непосредственно перед употреблением. Полежав на воздухе хотя бы час, такой ломтик утрачивает немалую часть своих качеств и сильно пересушивается.

Prosciutto di San Daniele DOP (*прошутто ди Сан-Даниэле*). Второй по известности после пармской ветчины сорт итальянского прошутто. Производится в городе Сан-Даниэле провинции Удине региона Фриули-Венеция-Джулия. В Средние века в городке Сан-Даниэле располагалась летняя резиденция патриарха Аквилеи. Местные жители платили ему часть оброка вяленым мясом.

Прошутто ди Сан-Даниэле изготавливается лишь из мяса свиней, выращенных в регионах Фриули-Венеция-Джулия, Венето,



Прошутто

Ломбардия, Пьемонт, Эмилия-Романья, Тоскана, Лацио, Абруццо, Марке и Умбрия. В отличие от других прошутто, используется исключительно морская соль. «Свинина, морская соль и время — вот что требуется для настоящего прошутто Сан-Даниэле» — говорят его производители.

Масса окорока свиньи не должна быть менее пятнадцати килограммов, толщина жира должна быть более полутора сантиметров. Натертые солью окорока оставляют на несколько месяцев. Затем окорока снимают и вывешивают в сухом темном помещении на срок до трех лет. Во время этого процесса главным фактором является уникальный микроклимат города Сан-Даниэле — дующие круглый год теплые бризы с Адриатики и холодные ветры с Альп смешиваются в долине и дают эффект естественной вентиляции. Каждый год проводится контроль качества, и неудачные окорока бракуются. Прошутто ди Сан-Даниэле производится в небольших объемах, лишь 28 производителей имеют права на эту марку.

Прошутто ди Сан-Даниэле отличается выраженной мраморностью и подается с хлебом, дыней, инжиром и ароматными белыми винами.

Culatello di Zibello DOP (*кулателло ди Дзибелло*). Это самый изысканный вид прошутто. Его производят из такого же огромного окорока, который идет на производство пармской ветчины, но он очищается от кожи, жира, сухожилий, из него удаляется кость и в итоге он уменьшается втрое — остается лишь сердцевина, состоящая из чистого мяса и имеющая грушевидную форму. Кулателло держат в холоде и натирают, практически массируют, солью и специями в течение нескольких дней, после чего помещают в естественную оболочку, крепко перетягивая шпагатом, чтобы избежать попадания воздуха. В таком виде кулателло должен созревать минимум 10 месяцев.

Prosciutto di Modena DOP (*прошутто ди Модена*). Производство прошутто ди модена сосредоточено в провинциях Модена, Болонья и Реджо-Эмилия. Используются окорока свиней, выращенных в регионах Эмилия-Романья, Венето, Ломбардия, Пьемонт, Лигурия, Умбрия, Тоскана, Марке, Абруццо и Лацио.

Масса готового окорока-прошутто после 14 месяцев созревания колеблется от 7 до 10 килограммов. К этому времени свиная кожа приобретает оттенок от янтарного до темно-коричневого. Так же, как пармская ветчина, прошутто ди Модена нарезается очень тонкими ломтиками и подается с дыней, киви, инжиром и молодыми

белыми и красными винами. Прошутто — традиционная начинка для тортеллини ди Модена.

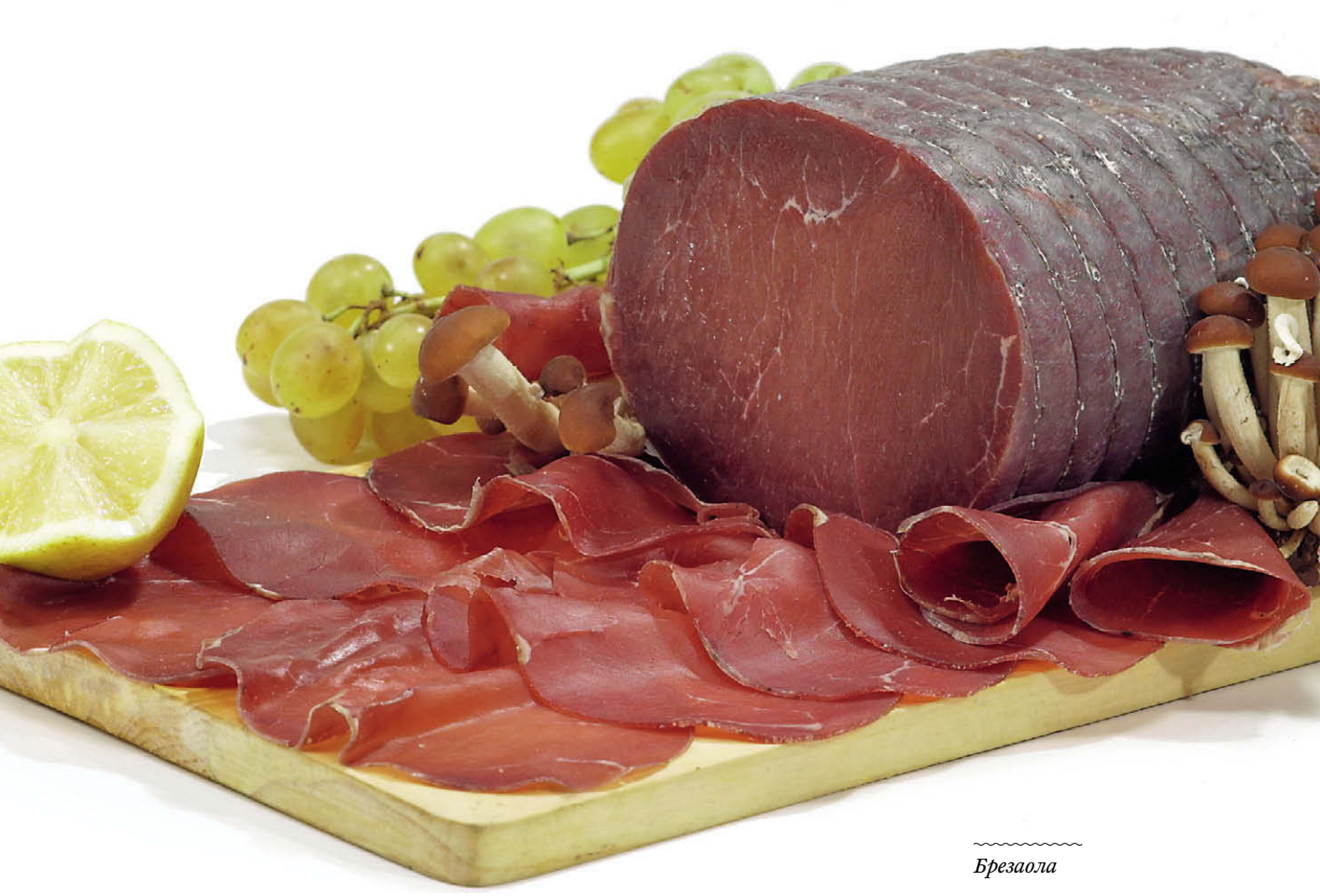
Prosciutto Toscano DOP (*прошутто из Тосканы*). Тосканский вариант прошутто имеет большое отличие от описанных выше сортов. Если продукция Пармы, Сан-Даниэле и Модены относится к так называемым сладким разновидностям, благодаря минимальному содержанию соли, то в Тоскане не только добавляют соль, но даже срез окорока натирают смесью чеснока, перца и других приправ.

Для изготовления тосканского прошутто используют окорока свиней, выращенных в Тоскане, Лацио, Марке, Умбрии, Эмилии-Романье и Ломбардии. Масса сырого окорока должна составлять не менее 11 килограммов, а после года созревания — не менее 7,5 килограммов. Мясо сначала подвергают сухому солению и натирают ароматными травами, через неделю окорок тщательно обмывают, высушивают и смазывают открытый срез смесью сала, муки, соли и перца. Далее следует длительный период созревания при постепенно повышающейся температуре и понижающейся влажности. Наибольшей полноты вкуса прошутто из Тосканы достигает на 18-й месяц созревания.

Prosciutto Veneto Berico-Euganeo DOP (*прошутто из Венето Берико-Эуганео*). Это прошутто, украшенное символом крылатого льва святого Марка, небесного покровителя Венеции, является гордостью региона Венето. В настоящее время производство сосредоточено в 15 коммунах провинций Падуя, Виченца и Верона. Прошутто из Венето отличается большим размером окорока. Это связано с традиционно насыщенным питанием местных свиней, которые пасутся свободно, без ограничения поедая многочисленные желуди и каштаны, из-за чего быстро набирают вес.

Bresaola DOP (*брезаола*) — вяленая говяжья ветчина из долины Вальтеллина в Ломбардии. Если прошутто производится из свинины, то брезаола — из говядины, хотя процесс производства у них сходен. Вначале куски говядины солят в течение 10–15 дней в особых емкостях с использованием йодированной морской или каменной соли, добавляют специи, вино и сахар. Затем подвешивают в сушильных камерах, завернув в особую оболочку, на срок от 4 до 8 недель. Сначала сушка проходит при температуре 30 °C, затем 15 °C, при этом влажность достигает 90%.

В зависимости от частей говядины, которые используются в производстве брезаолы, она делится на следующие виды:



Брезаола

- *Fesa — состоит из мышц заднемедиальной поверхности бедра, кусок брезаолы имеет массу от 3,5 кг.*
- *Punta d'anca — содержит приводящие мышцы бедра, минимальная масса — 2,5 кг.*
- *Sottofesa — состоит из широкой мышцы бедра, минимальная масса — 1,8 кг.*
- *Magatello — состоит из полусухожильной мышцы бедра, минимальная масса — 1 кг.*
- *Sottosso — содержит мышцы передней поверхности бедра, минимальная масса — 0,8 кг.*

Брезаола имеет красно-бордовый цвет и тонкий приятный аромат. В отличие от прошутто, брезаола более постная, в ней совсем нет прожилок жира. Ее нарезают тонкими прозрачными ломтиками и едят с оливковым маслом, лимоном и свежемолотым перцем.

Jambon de Bosses DOP (*жамбон де Босс*) — эта ветчина с французским названием производится в Валь д'Аосте, в районе, носящем также французское название, Сен-Реми-ан-Босс, который граничит с Францией. Жесткий стандарт DOP требует, чтобы этот сыровяленый свиной окорок имел вес минимум 7 килограммов, мясо было темно-красного цвета, а верхний слой жира очень светлый и твердый.

Колбасы



Мортаделла

Mortadella (*мортаделла*). Этот известный сорт колбасы изготавливается традиционно в Болонье, где она упоминается уже с конца XIV века. Предком мортаделлы была римская колбаса farcimen mirtatum, включавшая в состав ягоды мирта. Мясо для этой колбасы берется свиное. Мелкоизмельченное мясо смешивается с качественным жиром горловой части, с солью, специями (белый перец, кориандр, перец горошком, анис), фисташками и вином. Готовой смесью наполняют натуральную говяжью или свиную оболочку и оставляют в прохладном месте для выдержки. Текстура колбасы плотная, кусочки жира среднего размера распределены равномерно.

Мортаделла — упругая, розовая колбаса, которая не подвергается копчению, чтобы не забить ее мягкий и нежный вкус. Мортаделла прекрасно сочетается с сырами, грецкими орехами, с ней также готовят омлеты. Как правило, ее подают в виде тонкой нарезки или в виде небольших кубиков.

Гигантская мортаделла в остерии «Пиери Мортаделе», Удине



Buristo (*буристо*). Тосканская колбаса буристо относится к виду кровяных колбас, традиция изготовления которых уходит в глубину веков. В Древней Греции и Римской империи такие колбасы получили широкое распространение. В античности кровяная колбаса имела и некое сакральное значение, она приносилась в жертву Пану и была обязательным блюдом во время празднований Луперкалий.

Готовится буристо следующим образом: свиная голова отваривается с лимоном, апельсиновой цедрой, шалфеем, перцем и чесноком. Отварное мясо и хрящи смешиваются с кусочками сала и отфильтрованной кровью, после чего все это упаковывается в свиной желудок и доводится до готовности. Буристо готовят в ноябре и декабре и добавляют изюм и сосновые орешки. Буристо не производится промышленным способом, эту колбасу готовят только небольшие местные производители.

Salame (*салями*). Салями — это ломбардская сыровяленая колбаса со специями, кожура которой, как правило, покрыта тонким слоем белой плесени (penicillium). Салями в Ломбардии начали делать еще в Средние века, аббатства довели



Салями



Луперкалии — празднество в честь Луперка, римского божества, охраняющего от волков. Его священным местом была пещера у подножия Палатинского холма. По легенде, аркадец Эвандр посвятил ее богу полей, и в этой пещере легендарная волчица вскормила Ромула и Рема. Празднество луперкалий происходило, главным образом, у этой пещеры и совершалось 15 февраля (15-й день до мартовских календ), после чего 18 февраля следовала фебруация, или очищение города от злых духов. В этот день юноши, входившие в состав жреческой коллегии луперков, обнаженные, прикрывшись только специальным фартуком, надеваемым при совершении жертвоприношений, бегали по улицам Рима с кожаными ремнями в руках. Нанося ремнями женщинам удары в правую руку, они, как считалось, сообщали им дар плодородия. Празднование собирало много народа и завершалось совместной трапезой.



Салями



Вентричина

рецепты до совершенства. В Ломбардии в настоящее время производят четыре вида салями, контролируемых по месту происхождения. Салями Brianza готовится только из свинины. Она имеет рубиново-красный цвет и обладает сладковатым вкусом. Салями из Павии производится из более крупно нарубленной свинины. А другую павийскую салями — D'Oca di Mortasa — делают из гусятины, иногда из смеси гусиного и свиного мяса. Salamini italiani alla cacciatora — это «охотничьи колбаски», названные так из-за своего небольшого размера: такие колбаски удобно брать с собой на охоту.

Ventricina (*вентричина*) — сырокопченая колбаса. Ее производят в городке Кроньялето провинции Терамо. Ее название происходит от слова «ventre» — «желудок», который используется для оболочки. Вентричину готовят из свиного фарша, чеснока, апельсиновой цедры, розмарина, острого и сладкого перца.

Speck Alto Adige IGP (*спек Альто Адидже*). Спек — это сыровяленый окорок без кости, который родом с севера Италии, альпийской области Альто Адидже. По-немецки — это Южный Тироль. Близость этого итальянского продукта к немецкой гастрономической традиции подчеркивает и подзаголовок, на упаковке: Südtiroler Speck. В свиной окорок втирают многочисленные специи: соль, чеснок, черный и белый перец, лавровый лист, можжевеловые ягоды, и др. После этого спек оставляют на 30 дней «отдыхать». Затем в течение 10 дней производится процесс копчения при температуре 20 °C в специальных печах. При этом используются кленовые



Спек Альто Адидже

и буковые дрова, подбрасываются также ягоды можжевельника. После спек выдерживается 5 месяцев в сухих погребах. Спек Альто Адидже имеет статус IGP — защищенного географического указания. Спек нарезают тончайшими ломтиками и подают как антипасто. Спек используется также в качестве наполнителя в пасте. Спек Альто Адидже получил статус IGP в 1996 году. Производится в автономной провинции Больцано.

Lard d'Arna DOP (*сало лар д'Арна*) — сало из области Валь д'Аоста, которое является единственным салом, защищенным по происхождению (DOP). Для его производства используют только сало с лопатки, поскольку оно обладает мягким сладковатым вкусом. Это сало с прожилками мяса внутри выдерживают несколько недель в рассоле с пряными травами, как правило, розмарином. Емкости для засолки делают из каштана, дуба и лиственницы. Каждая из этих древесин прибавляет специфические оттенки вкуса к получаемому салу. Классический способ подачи сала — с черным хлебом, а также с медом и каштанами.



Сало лар д'Арна

Мосетта (*мочетта*) — вымоченное в смеси специй, а затем вяленое мясо коз и говядина. Это самый дорогой и редкий мясной деликатес северной Валь д'Аосты. Уникальный вкус мочетты обусловлен процессом ее длительного вяления, во время которого она теряет до 50% своего веса. Другим не менее важным фактором является смесь специй, в которой вначале вымачивают мясо. И каждый производитель имеет свою «секретную» формулу.

Будэн



Boudin (*будэн*) — близость к французской границе Валь д'Аосты отразилась в названии этих кровяных колбасок. В их производстве используется кровь, остающаяся при разделке свиной туши, которая смешивается с картофельным или свекольным пюре.





XII

Глава двенадцатая

Антипасти — закуски

Антипасто (antipasto) — традиционная итальянская горячая или холодная закуска. Название «антипасто» означает блюдо, которое подается «перед пастой», то есть основным блюдом.

Термин «antipasto» в итальянской кулинарии появляется в XVI веке в книге Доменико Ромоли «La singolare dottrina» («Единственное учение»), которая вышла в свет в 1560 году. Расписывая меню на каждый день года, то есть составляя своего рода кулинарный календарь, Ромоли расписывает также и порядок трапез, которые должны начинаться с закусок (antipasti). Кстати, в меню на 1 сентября мы находим знаменитую миланскую закуску: дыню с ветчиной (melloni, presciutto sfilato).

По-видимому, какой-то определенный порядок блюд был и в кулинарной традиции Римской империи, о чем свидетельствует крылатое латинское выражение «Ab ovo usque ad mala» («От яйца до яблок»), которое мы впервые встречаем в «Сатирах» Горация:

Гораций, Сатиры, кн. 1, 3 ***(пер. М. Дмитриева)***

Общий порок у певцов, что в приятельской доброй беседе,
Сколько ни просят их петь, ни за что не поют; а не просят –
Пению нет и конца! — Таков был сардинец Тигеллий.
Цезарь, который бы мог и принудить, если бы даже
Стал и просить, заклиная и дружбой отца и своею,
Все ни во что бы! — А сам распоется — с яиц и до яблок
Только и слышишь: «О, Вакх!» то высоким напевом, то низким
Басом густым, подобным четвертой струне тетрахорда.

Английский филолог Ф.Ф. Эббот в «Комментариях к письмам Цицерона» писал, что закуска (promulsis) у древних римлян во времена Цицерона состояла из легкой для усвоения пищи. На закуску римляне подавали яйца, колбасу, салат, оливки, артишоки, спаржу (F.F. Abbott. Commentary on Selected Letters of Cicero. London, 1897, p. 192). Закуска также называлась «gustus», «gustatio» и «antecoena». Кстати, любопытно обратиться и к самим письмам Цицерона, ибо они также проливают некий свет на содержание римского обеда. Так, в письме 60 (к Папирию Пету) знаменитый

На римской кухне. Античный барельеф



оратор пишет: «Не нужно, чтобы ты на закуску что-либо готовил… Ибо я уже не раз услаждался твоими маслинами и луканскими колбасами (oleis et lucanicis tuis)». А в письме 64 (к нему же) Цицерон пишет: «Не такую закуску, какую ты имеешь обыкновение делать. Вместо яйца предлагаю незапятнанную репутацию и так вплоть до жареной телятины…». Из этих писем мы можем сделать вывод, что на закуску римляне ели яйца, маслины и колбасу (что согласуется с мнением Эббота и с «Сатирами» Горация). А кульминацией древнеримской трапезы являлось телячье жаркое (vitulinum assum). Дополнительную интересную деталь дает нам эпиграмма Марциала. Он сообщает, что на закуску в эпоху Римской империи подавалась зелень, и прежде всего латук, тогда как в раннем Риме зеленый салат подавался после основного блюда, совсем как в ритуале современного французского классического обеда:

Марциал. Эпиграммы, кн. XIII, 14.

Если у предков обед обычно кончался латуком,
То почему же, скажи, мы начинаем с него?



Важным источником о продуктах и блюдах, которые подавались на закуску в эпоху Римской империи, является «Сатирикон» Петрония. Описывая обед уже известного нам римского олигарха Трималхиона, Петроний говорит о двух типах закусок. В первый тип мы можем выделить плоды и фрукты (оливки, сливы, гранатовые зерна), а во второй — легкие мясные горячие закуски (жареные сони, то есть маленькие зверьки из породы грызунов — glis, и колбаски). По-видимому, непременным атрибутом были яйца, но у олигарха была аллегория яиц, причем павлиньих, которые были сделаны из теста:

Петроний Сатирикон, 31. ***(пер. под редакцией Б.И. Ярхо)***

> *«Между тем подали изысканную закуску; все возлегли на ложа, исключая только самого Трималхиона, которому, по новой моде, оставили высшее место за столом. Посреди подноса стоял ослик коринфской бронзы с вьюками вперемет, в которых лежали с одной стороны белые, а с другой — черные оливки. Над ослом возвышались два серебряных блюда, по краям их были выгравированы имя Трималхиона и вес серебра, а на спаянной подставке, вроде мостика, лежали жареные сони с приправой из мака и меда. Были тут также и горячие колбаски на серебряной решетке, а под решеткой — сирийские сливы и гранатовые зерна [...], павлиньи яйца, сработанные из крутого теста».*

Трудно установить, что служило закусками в Средние века в Италии, но зато у нас много информации об итальянских закусках эпохи Возрождения.

Вот что пишет о порядке блюд Бартоломео Платина в книге «О кушаньях и достойном наслаждении»: «Следует соблюдать порядок в приеме пищи, поэтому в качестве закуски (prima mensa — дословно: «*первое блюдо*») подается все, что способно пробудить аппетит (omnia quae alvum movent — дословно: «*все, что может возбудить желудок*»), хотя бы и было малопитательно, как, например, яблоко или груша. Можно также добавить латук и что-нибудь сырое или приготовленное с уксусом и оливковым маслом. Кроме этого можно предложить яйца, особенно всмятку, и некоторые лакомства, которые мы называем вкусности (bellaria), приготовленные с пряностями и сосновыми орешками или с медом и сахаром [...] Из плодов фруктовых деревьев у нас раньше всего созревает вишня, поэтому она и предлагается как то, что надо съесть вначале (primum edenda)». Дальше Платина как бы забывает тему закусок и увлекается рассказом о том, как вишневое дерево привез в Рим из Армении знаменитый полководец и гурман Лукулл.

На званом обеде у римского оратора Квинта Гортензия Гортала

У Платины мы еще не встречаем термин «антипасто», так как Платина писал по-латыни. Но у Бартоломео Скаппи, личного повара Папы Пия V, мы уже находим термин «antipasti». В предисловии к четвертой части книги «Opera» Скаппи пишет: «Я составил список блюд, которые можно подавать на стол по месяцам, блюд, которые обычно едят в Италии и, особенно, в Риме с некоторыми закусками (antipasti) и десертами (postpasti)». Среди закусок (antipasti), рекомендуемых Скаппи, — марципаны, неаполитанские пирожные и сыр рикотта с сахаром. А в качестве десертов (postpasti) — зерна в сахаре, орехи, фрукты. Как мы видим, Ренессанс в Италии был чрезвычайно сладким. Сладкими блюдами обед начинался и ими же заканчивался.

Кристофоро Мессисбуго в своей книге «Banchetti» («Банкеты») не использует термин «antipasti», но просто перечисляет порядок блюд. Так что первое по порядку блюдо можно условно считать закуской. В качестве первого блюда на пиру, который Мессисбуго приготовил в честь кардинала Ипполито д'Эсте 20 мая 1529 года, были поданы пирожки с форелью, 100 сваренных вкрутую яиц, очищенных от скорлупы и разрезанных пополам, осетровая икра, вареная осетрина с чесночным соусом, 60 жареных орат, а также жареная мелкая рыба из реки По. Но еще до первого блюда Мессисбуго упоминает о 60 марципановых бисквитах (biscottati), салатах из спаржи и осетровых котлетах. Может быть, это и были закуски? В их состав входили и яйца (ведь эпоха Возрождения подражала античности), были сладости (ренессансная «сахарная революция») и рыбные блюда, которые можем отнести к «рыбным антипасто».

О закусках, перечисляемых Доменико Ромоли, мы уже говорили. После книги Ромоли, вышедшей в 1560 году, термин «antipasti» появляется у Бартоломео Скаппи, книга которого вышла 10 лет спустя, в 1570 году, а уже в XVII веке термин «antipasti» мы находим в книге Бартоломео Стефани «L'arte di ben cucinare» («Искусство хорошо готовить»). Стефани предлагает в качестве закуски жареную славку (beccafico).

Термин «antipasto» часто приравнивают к французскому термину «hors d'oeuvre» или испанскому «tapas». Но происхождение этих терминов различно. Термин «hors d'oeuvre» впервые появился у французского кулинара Массьяло в 1691 году и означал блюда, которые подаются в поддержку первому и второму блюду. Так как по-французски «oeuvre» — это «дело», то есть обед, то «hors d'oeuvre» — это нечто второстепенное «вне главного дела», это то, что подают как бы в поддержку основному блюду, причем как к первому, так и ко второму блюду. В последующие века происходило

Антипасто. Маринованные овощи и плоды





Антипасто

сближение французского и итальянского терминов. Это особенно хорошо видно в пьемонтской кулинарной традиции, находившейся, как мы уже отмечали, под сильным французским влиянием. В пьемонтской кулинарной книге «Il cuoco piemontese» (пьемонтская кухня), которая вышла в 1766 году, термин «hors d'oeuvre» означает закуски для поддержания только первого блюда. А в следующем веке эти термины становятся практически синонимами. Также практически слился с ними и близкий им по значению французский кулинарный термин «entrée» (вход).

Испанская закуска «tapas» (тапас, множественное число от испанского слова «tapa» — «крышка») отличается от итальянской закуски «antipasto». Тапас — это закуска, подаваемая к вину или пиву и представляющая собой как орешки, чипсы или маслины, так и самостоятельные блюда (например, «пинчо моруно», шашлык из свинины, или «пинчос доностьяррас», множество различных холодных и горячих закусок). Но тапас — это, скорее, некая самодостаточная закуска, не связанная с классическим обедом, за которой проводят время (обычно полуденное время сиесты или

вечернее после работы) в похождениях из одного бара в другой с приемами небольшого количества алкоголя (как правило, вина, пива или сидра). В испанском языке есть даже выражение «ir de tapas», что означает «идти на тапас».

До объединения Италии на савойских придворных трапезах среди закусок можно было видеть сливочное масло стружками, соленья, дыню, сардины и тунец в масле, редиску и оливки, маринованные грибы и, естественно, икру. Однако уже в конце XIX века в Италии нарушается строгий порядок меню из-за смешения и взаимодействия народной, буржуазной и аристократической кухни. Например, свежий салат, которым раньше начинался обед, теперь все чаще подается в качестве гарнира к жареному мясу. Сыр тоже вызывает множество вопросов: подавать его как отдельное блюдо, или с фруктами после сладкого, или, может быть, в самом конце трапезы?

По меткому замечанию итальянских исследователей истории кулинарии Альберто Капатти и Массимо Монтанари, отказ от холодных закусок свидетельствовал о забвении ритуала, согласно которому обед начинался с расставленных на столе многочисленных блюд, и о конце средневековой диететики, утверждавшей незыблемое правило: аппетит следует постоянно стимулировать.

В итальянской кулинарной книге «Il Quattrova illustrato ovvero la cucina elegante», которая вышла в Милане в 1931 году, приводятся самые негативные отзывы о закусках, а также появляется мысль о полезности и необходимости замены закусок первыми блюдами. В послевоенной Италии, в вышедшей в 1950 году также в Милане кулинарной книге «Il Cucchiaio d'argento» вновь поднимается вопрос о ненужности этого блюда. Перепробовав вкусные и разнообразные закуски, человек перебивает себе аппетит, до того как приступить к основному блюду.

Однако в настоящее время традиционная итальянская закуска — antipasto — вновь возрождена в современной итальянской кулинарии. В определенной степени это обусловлено модой на так называемую средиземноморскую диету, которая стала популярной во всем мире.

В современной классической итальянской кулинарии условно можно выделить семь основных групп антипасти: овощи или грибы в масле, маринованные овощи, соленые овощи, блюда из мяса, блюда из рыбы, сыры, запеченный хлеб со специями. Ниже приведены лишь некоторые примеры антипасти, вариантов которых огромное множество, причем некоторые компоненты закусок могут меняться местами.

Sott'olio — в масле.
У Ромоли — con olio (с [оливковым] маслом): например: bottarga trinciata con olio (рубленая сушеная икра тунца в оливковом масле) — закуска на 28 марта. А вот современные закуски с оливковым маслом:

- *Peperoni sott'olio — пеперони, сладкий перец в масле. Перец жарят на гриле, снимают кожуру, нарезают на полоски и маринуют в оливковом масле, чесноке и зелени.*
- *Zucchini sott'olio — цукини в масле. Цукини жарят во фритюре, затем приправляют зеленью и уксусом.*
- *Funghi misti sott'olio — грибное ассорти в масле. Белые грибы, лисички и шампиньоны варят с добавлением уксуса, приправляют чесноком, лавровым листом, гвоздикой и заливают маслом.*



Антипасто «в масле»

Sott'aceto — в уксусе.
У Ромоли — con aceto (с уксусом): например: pulcinelli con aceto rosato (цыплята с розовым уксусом) — закуска на 31 мая. И вот современные закуски с уксусом:

- *Cipollini sott'aceto — маринованный лук. Маленькие белые луковицы варят в воде с уксусом с добавлением сахара. Подают теплыми или холодными.*
- *Olive sott'aceto — маринованные оливки в маринаде с добавлением уксуса.*
- *Fave sott'aceto — маринованные бобы. Свежие бобы обжаривают с чесноком и добавляют соус из хлебных крошек, уксуса, овечьего сыра и мяты.*

Антипасто «в уксусе»



Sott'aceto



Антипасто «соленья»

Sotto sale — соленые.

- *Pomodori secchi — вяленые помидоры. Их солят, приправляют травами, чесноком и заливают маслом.*
- *Olive ripiene — фаршированные оливки. Эта закуска известна под названием Olive ascolane. Соленые оливки начиняют чесноком, сладким перцем, анчоусами.*
- *Prataioli ripieni — фаршированные шампиньоны. Начинка для шампиньонов может состоять из овечьего сыра или анчоусов с чесноком, панировочными сухарями и петрушкой.*

A base di carne — из мяса.

- *Carpaccio — карпаччо, тонко нарезанная сырая говядина. Это венецианское блюдо названо по имени художника Витторе Карпаччо (1455 — около 1526). На картинах Карпаччо запечатлен рубиновый цвет такого оттенка, как у тонкого ломтика филе из вырезки. Готовят карпаччо путем либо заморозки, либо обжигания. В первом варианте филе около 1 часа замораживают во фризере, завернув в папиросную бумагу. Затем отвердевшее мясо нарезают на тончайшие ломтики. При втором варианте мясо обжигают, потом приправляют и нарезают. Эти тонкие кусочки говядины приправляют оливковым маслом или лимонным соком и подают на листе салата с пармезаном или рукколой. Блюдо было изобретено в Венеции в начале 1950-х годов*



Витторе Карпаччо. Проповедь св. Стефана перед воротами Иерусалима, 1514 год

Джузеппе Чиприани, который вначале был барменом, а затем известным рестораторомм и владельцем культового венецианского ресторана «Harry's Bar». Этот ресторан прославился посещением его многими знаменитостями, в том числе он был одним из любимых ресторанов Эрнеста Хемингуэя и был описан им в романе «За рекой, в тени деревьев». Интересно отметить, что в ресторане «Harry's Bar» изобретен еще и не менее «живописный» напиток — персиковый коктейль «Беллини», названный в честь другого великого венецианского художника эпохи Возрождения, Джованни Беллини (около 1430–1516), чьи полотна наполнены хроматической гармонией и мягким светом.

- *Carne Cruda — карне круда. Это тонко нарезанная сырая говядина. В кулинарии Пьемонта это говядина местной породы коров, которые находятся на специальной диете, состоящей из сена, отрубей и ячменя. Разделка туши происходит исключительно вручную.*
- *Violino di capra — виолино ди капра, соленый козий окорок на кости.*

К мясным закускам относятся многочисленные виды сыровяленой ветчины, а также колбас, среди которых назовем наиболее известные из используемых в антипасто:

- *Prosciutto di Parma — тонко нарезанная пармская ветчина.*
- *Salame — салями, из которых самая известная — миланская.*
- *Mortadella — мортаделла, вареная колбаса из Болоньи.*

Как правило, мясные антипасти подаются с листочками зеленого салата, среди которых наиболее распространена руккола. Руккола, являющаяся самым модным видом салата, в действительности является не салатом, а родственницей горчицы, чем и обусловлена некоторая горечь в ее вкусе и не характерная для салата форма листьев, напоминающая скорее листья одуванчика. Также очень часто к мясным антипасти добавляют кудрявый эндивий. Кресс-салат также может присутствовать в антипасти. Это самый быстрорастущий салат, который еще в начале XIX века известный шведский химик Й.Я. Берцелиус (1799–1848) выращивал методом гидропоники. Этим методом его, как правило, выращивают и в настоящее время.



Карпаччо



Карне круда



Антипасто из мяса

A BASE DI PESCE — из рыбы.

- *Ostriche — устрицы. Они подаются сырыми, с лимонным соком, на блюде с колотым льдом.*
- *Bottarga — боттарга, сушеная икра тунца. На Сардинии сушеную икру тунца нарезают тонкими ломтиками, солят, перчат, сбрызгивают оливковым маслом и лимонным соком.*
- *Insalata frutti di mare — салат из морепродуктов, состоящий из вареных креветок, мидий, кальмаров и каракатиц.*



Боттарга



Устрицы во льду



Фрутти ди маре

A BASE DI FORMAGGIO — из сыра.

- Mozzarella con olio d' olive — *моцарелла, нарезанная на ломтики, с оливковым маслом.*
- Parmigiano Reggiano — *пармиджано реджано. В качестве закуски этот сыр сочетается с брезаолой и карпаччо.*
- Ricotta salata — *соленая рикотта. Ее часто подают в сочетании с «miele di corbezzolo» — медом с земляничника.*



Салат капрезе

A BASE DI PANE — из хлеба.
У Ромоли: pane indorato con rognonata di vitella (поджаренный хлеб с телячьми почками) — закуска на 25 ноября.

- *Taralli — таралли, баранки из Апулии с соусом из оливкового масла, уксуса, соли и черного перца.*
- *Frisella con pomodori e basilico — хлеб фризелла с помидорами и базиликом.*
- *Crostini di capperi — хрустящий хлеб кростини с каперсами. На хрустящие хлебцы кладут каперсы, изюм, кедровые орешки, сбрызгивают оливковым маслом.*



Таралли



Фризелла



Панцанелла



Гриссини

- *Grissini — гриссини, сухие хлебные палочки из Пьемонта, сейчас получившие распространение по всей Италии.*
- *Bruschetta — брускетта. Это хрустящий теплый гренок, политый маслом и сверху намазанный либо паштетом, либо овощной пастой (например, томатной).*
- *Panunto — панунто. Это тоже хрустящий теплый гренок, но лишь политый маслом, без какой-либо начинки сверху.*

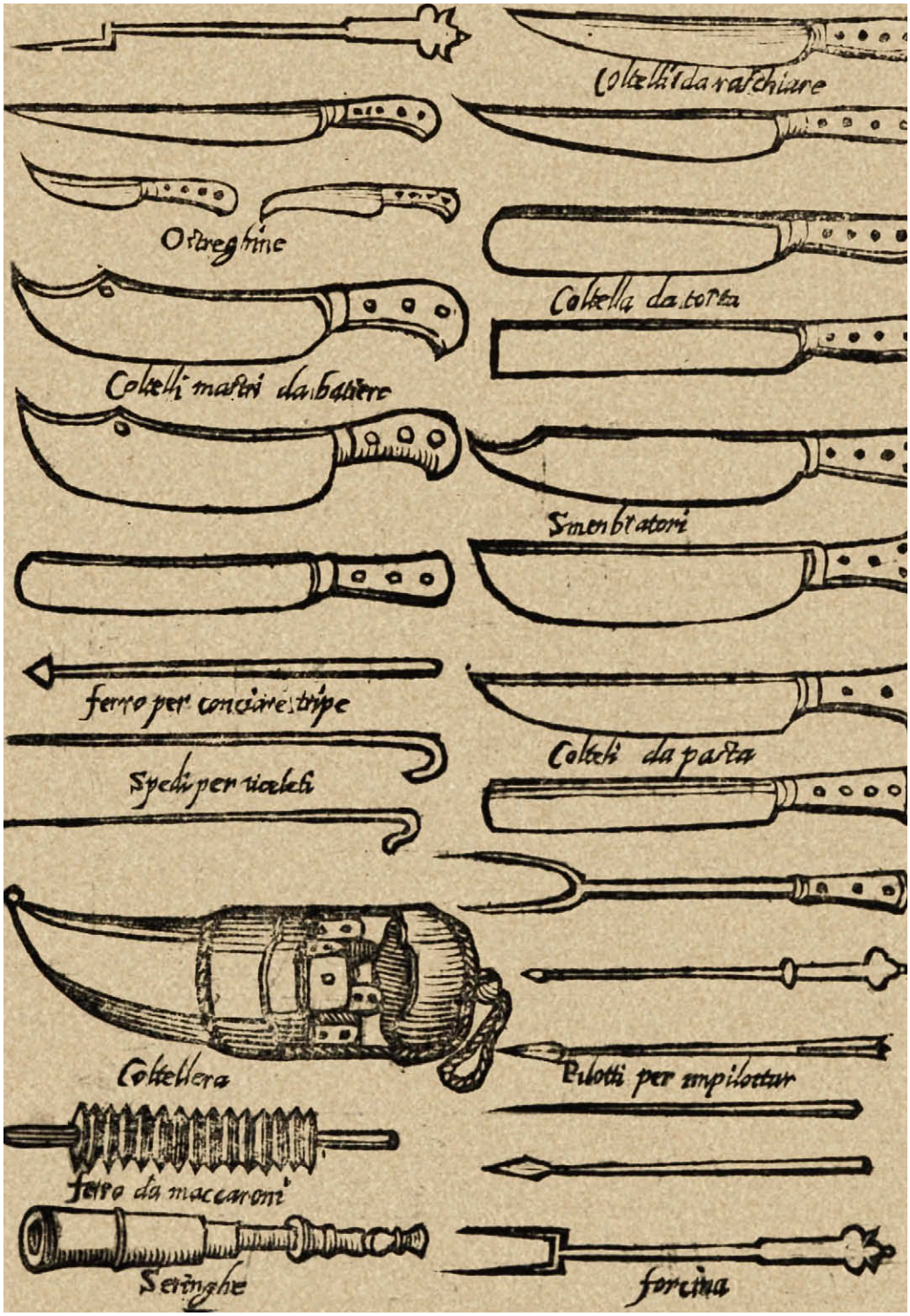
В эпоху Возрождения в Италии существовали другие закуски, многие из которых сейчас вышли из употребления. Например, Ромоли перечисляет следующие: жареные перепела, пироги, вишни, мелко нарезанные лимоны (все это закуски к 1 сентября). Вообще, список закусок по Ромоли можно продолжать почти до бесконечности.

Одним из наиболее известных итальянских «антипасто из сыра» является салат Caprese (капрезе) — закуска, включающая в себя помидоры, моцареллу, оливковое масло и базилик. Название эта закуска получила от острова Капри. Благодаря красно-бело-зеленому цвету, повторяющему цвета итальянского флага (как и пицца «Маргарита»), капрезе — одно из национальных блюд Италии. Капрезе композиционно выкладывают следующим образом: по кругу кладут нарезанную ломтиками моцареллу, помидоры и листики базилика, которые приправляют солью и черным перцем, а затем поливают оливковым маслом. В традиционном рецепте должен использоваться сорт томатов Сан-Марцано. К капрезе обычно подают свежий хлеб.

Закуской на основе хлеба (a base di pane) можно считать и салат Panzanella (панцанелла) — это итальянский салат из овощей и хлеба. В салате используется зачерствевший хлеб или свежий хлеб, слегка запеченный на гриле. Основными и классическими ингредиентами этого салата являются, помимо хлеба, лук и огурцы, все остальные ингредиенты меняются в зависимости от региона и времени года. Родиной панцанеллы является Тоскана.

В качестве антипасто подают также кулинарное изобретение Пьемонта — Bagna cauda (банья кауда, дословно: «*теплая баня*») — средневековое крестьянское блюдо, ставшее одним из символов пьемонтской кухни. В настоящее время это соус из соленых анчоусов, чеснока и сливочного масла с зеленью, который подают очень горячим. В этот соус макают свежие овощи.

Переходя в следующей главе к основным блюдам, самое время вспомнить о столовых приборах, и особенно о вилке, без которой сейчас немыслимо съесть второе блюдо. И как мы увидим, этим чудесным изобретением мы тоже обязаны Италии.



Ножи. Рисунок из книги Бартоломео Скаппи «Opera dell'arte del cucinare», Венеция, 1605 год

Италия — родина вилки

«В настоящее время, — пишет Иоганн Бекманн в своей книге «История открытий», — вилки настолько необходимы за столом у цивилизованных народов, что сама идея обойтись без них вызывает отвращение».

Согласно Бекманну, греческое слово κρεαγρα действительно означало вилку, но не ту, которая используется за столом. Оно означало вилку для мяса, которой повара доставали мясо из кипящего котла. Об этой вилке упоминает Афиней в «Пире мудрецов» (IV, 68; 169 b–c):

«Перечисление поварской утвари дает в «Кифареде» Анаксипп: Принеси суповую ложку, двенадцать вертелов, вилку для мяса, ступку, мелкую терку для сыра, нож для разрезания шкуры, три чаши, четыре топора».

Латинские слова «furca», «fuscina», «furcilla» и «fuscinula» также не означают современную вилку. Первые два (furca и fuscina) напоминают наши кочерги и вилы. Трезубец Нептуна также назывался «fuscina». Вилы под названием «furcilla» были столь большими, что использовались в качестве оружия. Слово «fuscinula» ни разу не использовалось древними авторами. Это слово мы находим только в латинском переводе Библии, во фрагменте из 1 книги Царств, где речь идет о сыновьях первосвященника Илия, достававших вилками жертвенное мясо из котлов (1 Цар. 2, 13–14). Итальянский историк Джеронимо Баруффальди пишет, что римляне использовали вместо вилок так называемые «ligulae». Но «ligula» напоминала, скорее, чайную ложку, нежели вилку. Такая же функция была у «cochleare» (ложки для поедания улиток). Марциал упоминает о лигулах и кохлеарах в своих эпиграммах (XIV, 120-121):

Серебряная лигула
«Хотя меня называют лигулой всадники и патриции,
Именуюсь лингулой невеждами-грамматиками».



Иоганн Бекманн (1739–1811) одно время преподавал в лютеранской гимназии в Санкт-Петербурге (в 1763–1765), затем уехал в Швецию, где учился у Карла Линнея. В 1780–1805 годах он написал пятитомную «Beiträge zur Geschichte der Erfindungen» («Историю открытий»), где описал также, как была открыта вилка.





Рельефы с изображением лавки ножовщика, II век нашей эры

Кохлеар:
«Я пригодна для [поедания] улиток, но не менее полезна
и для [поедания] яиц;
Почему же я зовусь кохлеар?»

Колумелла также упоминает о лигуле в своем сочинении «О сельском хозяйстве»: «Затем мед переливают в глиняные сосуды, которые на несколько дней оставляют открытыми, чтобы мед отстоялся, а образовавшуюся пенку следует несколько раз снимать лигулой» (De re rustica, IX, 15, 13).

Кохлеар (cochleare) и лигула были обнаружены в «погребении Царицы в Золотой маске» в Керчи: эти ложки датируются концом III — началом IV века нашей эры» (D.E. Strong. Greek and Roman Gold and Silver Plate. London, 1979, p. 205). В этой же книге сказано о столовых приборах древних римлян: «Пища приносилась уже готовыми [нарезанными] порциями, и поэтому столовые ножи были не нужны. По-видимому, вилки также не использовались за столом: некоторые серебряные вилки, найденные [во время раскопок] в Риме, считались ранее древними, но теперь принято считать, что они относятся к более позднему периоду. Единственным столовым при-

бором у древних римлян были ложки двух размеров. Большая или десертная ложка называлась лигулой, ею ели, к примеру, кашу. Маленькая ложка называлась кохлеар» (Ibid., p. 129).

Кохлеар упоминает и Петроний в «Сатириконе»:

Петроний, «Сатирикон», 33 ***(пер. под редакцией Б.И. Ярхо)***

«Сейчас же прибежали два раба и под звуки пронзительной музыки принялись шарить в соломе; вытащив оттуда павлиньи яйца, они раздали их пирующим. Тут Трималхион обратил внимание на это зрелище и сказал:

— Друзья, я велел положить под курицу павлиньи яйца. И, ей-ей, боюсь, что в них уже цыплята вывелись. Попробуем-ка, съедобны ли они. Мы взяли по ложке (cochleare), весившей не менее полуфунта каждая, и вытащили яйца, слепленные из крутого теста».

То, что лигула была больше, чем кохлеар, следует из эпиграммы Марциала, в которой он перечисляет полученные подарки за десять лет, которые становились все меньше и меньше:

Марциал Эпиграммы, VIII, 71.

Четыре фунта серебра мне в зимнюю пору
Ты послал вот уже десять лет назад, о Постумиан.
Я надеялся на большее, ибо прежними, или большими
Должны быть дары, а прибыло лишь два.
На третий и четвертый год — еще менее прибыло.
На пятый год получил я септициев фунт.
До восьмиунцевого блюда дошли на шестой год.
После дана мне была чаша в полфунта.
Лигулу восьмой год мне принес, еще на две унции легче;
Кохлеар, легче иглы, дал мне девятый год.
Меньше уж нет ничего, чтобы мог принести мне десятый.
К фунтам опять четырем, о Постумиан, возвратись.

До изобретения вилки и ложки в поедании мяса наблюдалась святая простота, которую живописал Гомер в «Одиссее»; мясо брали руками и ели:

Одиссея, кн. 14, 453 ***(пер. В.А. Жуковского)***

Подняли руки они к приготовленной лакомой пище.

О необходимости соблюдать опрятность во время еды (но не пользуясь при этом вилкой) поучает молодых женщин Овидий:

Овидий Наука любви, кн. 3, ст. 755–760

Кончиками пальцев к еде прикасайся,
Знать ты должна, что еда — это тоже искусство.
[...]
Меньше съедай за столом, чем тебе бы хотелось.
Если бы сын Приама увидел
Елену, жадно поглощавшую пищу,
Он бы возненавидел ее и сказал бы:
«Глупо с моей стороны похищать ее было».

То, что римляне ели руками, следует и из следующей эпиграммы Марциала:

Марциал Эпиграммы, III, 17

Сырный десертный пирог долго кругом обносили
Жаром своим он руки пирующих жег.

А вот как ели мясо древние галлы, пользуясь вместо вилки маленьким ножичком: «Стоик Посидоний, сочинивший свою «Историю» не без влияния философии той школы, приверженцем которой он был, описывает в ней много обычаев и установлений различных народов: «Кельты, — пишет он, — принимают пищу за деревянными столами, которые лишь немного возвышаются над землей, подкладывая под себя охапки сена. Пища их — немного хлеба и много мяса, вареного и зажаренного на углях или вертелах. Едят они опрятно, но с каким-то львиным неистовством: двумя руками хватают кусок животного и грызут мясо зубами; если же кусок жесткий, то отрезают от него мясо кинжалом, который нарочно для этого держат в ножнах» (Афиней, IV, 36; 151e).

Любопытный рассказ об использовании вилки в Венеции в начале XI века мы находим в 11 главе сочинения средневекового итальянского теолога Петра Дамиани «Institutio monialis» («Монашеское правило»): «Правитель Венеции имел супругу из города Константинополя, которая вела такой нежный и утонченный образ жизни, что не только старательно, но, так сказать, с искусством себе угождала, так что даже брезговала умываться обычной водой, но слуги ее отовсюду собирали небесную росу, из которой готовили ей достаточно хлопотное умывание. К пище своей также руками не прикасалась, но евнухи ее разрезали всякую пищу на мелкие кусочки, которые она тотчас же некими золотыми двузубчатыми вилками (fuscinulis aureis atque bidentibus) ко рту своему, лакомясь, подносила». (PL, 145, 744).

О каком же венецианском правителе шла речь в этой истории? Это был Джованни Орсеоло, сын венецианского дожа Пьетро II Орсеоло (правил с 991 по 1009 год). В 1003 году Пьетро II отправил сына в Константинополь для переговоров с византийским императором Василием II Болгаробойцей. Джованни Орсеоло было тогда 19 лет, и он формально также считался дожем в качестве соправителя своего отца. Император Василий II воспользовался присутствием Джованни в Константинополе и решил женить его на Марии Аргиропуло — дочери знатного патриция (некоторые историки считали ее родственницей самого императора). Венчание состоялось в императорской часовне в Константинополе. Молодых благословил Константинопольский патриарх Сергий II. Император Василий II даровал Джованни Орсеоло титул византийского патриция и подарил ему реликвии святой великомученицы Варвары, чтобы он взял их с собой в Венецию. Мария не хотела расставаться с роскошной жизнью в Константинополе, и родители со слезами провожали ее «в ссылку в чужую страну». (D.M. Nicol. Byzantium and Venice: A Study in Diplomatic and Cultural Relations. Cambridge, 1995, pp. 45–46). Судьба Марии и ее мужа была трагической: в 1007 году они (и их малолетний сын) умерли от чумы.

Но это был всего лишь эпизод. Настоящее использование вилок началось в Италии в конце XV века.



Римские ножи, II век нашей эры



Римские ложки из Помпей



Серебряные лигула и кохлеар, II век нашей эры

Итальянский гуманист и астролог Галеотто Марцио (1427–1497), успев посидеть в тюрьме инквизиции в Венеции по подозрению в ереси, прибыл в Венгрию в первый раз в 1461 году, возможно, по приглашению своего однокашника по Феррарскому университету Януса Паннония. Марцио несколько раз приезжал в Венгрию до 1486 года и сделался придворным гуманистом при дворе венгерско-



Столовые приборы XV века

го короля Матьяша I Хуньяди. При дворе Матьяша I жили итальянские гуманисты и художники: Марсилио Фичино, Верокkьо и др. Это объяснялось и тем, что Матьяш I в 1476 году женился на Беатрисе Арагонской, дочери неаполитанского короля Фернандо I. В 1485 году Марцио написал книгу «De egregie, sapienter, iocose dictis ac factis regis Mathiae» («Замечательные, мудрые и остроумные высказывания и дела короля Матфея»). Она была напечатана в 1563 и считается важным историческим источником о Венгрии XV века. В этой книге Марцио, в частности, писал: «Они [венгры] не едят каждый из своей тарелки, как едим мы, но все едят из одной тарелки и берут себе оттуда куски не вилкой, как мы в Италии, а пальцами» (цитируется по книге: M. Tanner. The Raven King: Matthias Corvinus and the Fate of His Lost Library. New Haven (Conn.) 2008, p. 109). Также Марцио сообщает, что король Матьяш I отказался использовать вилки, которые ему прислал в подарок герцог Феррары.



Портрет короля Матьяша I. Неизвестный художник, 1578 год

Галеотто Марцио был также придворным астрологом при дворе французского короля Людовика XI. Пребывание Марцио при дворе Людовика XI описано Вальтером Скоттом в романе «Квентин Дорвард»: «Знаменитый ученый долго жил при дворе доблестного венгерского короля Матвея Корвина, от которого Людовику удалось его переманить, так как он не мог перенести мысли, что венгерский король пользуется обществом и советами мудреца, умевшего, как говорили, проникать в тайны самого неба. Мартивалле не был одним из тех иссохших, бледных аскетов, служителей мистической науки того времени, слепивших свои глаза в ночных бдениях над пылающим горном и изнурявших плоть в наблюдениях над небесными светилами. Он любил радости жизни; а прежде, когда еще не был так тучен, прекрасно владел оружием и отличался во всевозможных военных и гимнастических упражнениях... Помещение этого мудреца, рыцаря и придворного было обставлено несравненно роскошнее тех покоев, что Квентину довелось видеть в королевском дворце. Изящные резные шкафы его библиотеки и великолепные ковры на стенах свидетельствовали об изысканном вкусе ученого итальянца. Одна дверь вела из этой комнаты в его спальню, другая — в башню, служившую ему обсерваторией. Посередине стоял огромный дубовый стол, покрытый богатым турецким ковром — трофеем, взятым из палатки паши после великой битвы при Яйце, в которой астролог дрался бок о бок с доблестным поборником христианства Матвеем Корвином. На столе были разложены дорогие математические и астрономические инструменты прекрасной работы. Здесь же лежали серебряная астролябия — подарок германского императора — и посох Иакова из черного дерева с богатой золотой инкрустацией, присланный ученому мужу самим Папой в знак особого к нему уважения».

В начале XIV века появляется столовый нож, однако он используется не как индивидуальный прибор, но как орудие повара для

приготовления пищи. В «Liber de coquina» нож (cutella) упоминается неоднократно: «Для приготовления мелко нарезанной зелени возьми петрушку, укроп и лук, порежь на мелкие кусочки ножом на доске и добавь оливкового масла» (I, 12); «возьми пахучие травы, укроп, петрушку, майоран. Порежь ножом на мелкие кусочки» (I, 15). «Куриное мясо мелко нарежь ножом на доске вместе с салом» (II, 20). «Для приготовления колбас возьми хорошую сырую свинину, не очень жирную, но и не постную, мелко нарезанную ножом: смешай ее с хорошими пряностями и солью, наполни этой смесью свиные кишки и поставь коптиться» (II, 55).

Лишь в эпоху Возрождения (вероятно, под влиянием греческих эмигрантов, нахлынувших из гибнущей под ударами турок Византии) итальянцы первыми в Европе освоили столовые приборы в полном объеме: ножи, вилки, десертные и чайные ложки, естественно, чайными тогда не называвшиеся.





XIII

Глава тринадцатая

Мясо и рыба

Основным блюдом в классическом итальянском обеде является мясное блюдо, то есть мясо или птица, или рыбное блюдо, то есть рыба или морепродукты.

Мясо и вино в средиземноморской культуре всегда считались неотъемлемой частью пиршества. Так, у Гомера в «Илиаде» вождь ахейцев Агамемнон рассматривает зажаренное мясо как необходимый элемент пиршества старейшин:

Илиада, кн. 4, ст. 336-348. ***(пер. Н. Гнедича)***

Первые вы от меня и о пиршествах слышите наших,
Если старейшинам пиршество мы учреждаем, ахейцы.
Там приятно для вас насыщаться зажаренным мясом,
Кубками вина сладкие пить до желания сердца.

Мясо считалось ценным блюдом, что следует из басни Эзопа «Ворон и лисица»:

Эзоп. Ворон и лисица ***(пер. Л.Н. Толстого)***

Ворон добыл мяса кусок и сел на дерево. Захотелось лисице мяса, она подошла и говорит:
— Эх, ворон, как посмотрю на тебя, — по твоему росту да красоте только бы тебе царем быть! И, верно, был бы царем, если бы у тебя голос был.
Ворон разинул рот и заорал что было мочи. Мясо упало. Лисица подхватила и говорит:
— Ах, ворон, коли бы еще у тебя и ум был, быть бы тебе царем.

Федр, перелагавший басни Эзопа на латинский язык, в аналогичной басне «Ворона и лисица» заменил мясо на сыр.

Во времена Римской империи мясные блюда были роскошными, а для пиров запекались туши целиком. Самым распространенным блюдом для пиров был кабан. Причем Гораций пишет, что лучшим кабаном был умбрийский:



Приготовление мяса. Гравюра из книги Бартоломео Скаппи «Opera dell'arte del cucinare». Венеция, 1605 год

Гораций. Сатиры, книга 2, 4. (пер М. Дмитриева)

Блюдо с умбрийским кабаном, питавшимся желудем дуба;
Но лаврентийский негоден: он ест камыши и поросты.

Согласно Светонию, мясо любили многие выдающиеся римские императоры, например, Клавдий, в уста которого Светоний вкладывает восклицание: «Разве можно прожить без куска [мяса] (offula)?» («Жизнь двенадцати цезарей», Клавдий, 40).



Интерьер итальянской кухни. Иллюстрация из книги Кристофоро да Мессисбуго «Banchetti». Феррара, 1549 год

В отличие от современной кулинарии Италии, в римской кулинарии многие блюда готовились из внутренностей животных (рубец, почки, яички и т.д.), либо из таких частей туши, которые сейчас практически не используются или же используются крайне редко: уши, хвосты, кожа, вымя и прочее. Это можно видеть из оглавления седьмой книги Апиция «Деликатесы» (Politeles) (см. 1-ю главу).

Однако среди мясных деликатесов у Апиция есть и вполне современные блюда. Вот рецепт блюда «Апициевы кусочки»: «Куски мяса без костей сверни в кружок, насади на вертел и помести в печь; затем уплотни, вытащи и, чтобы отдало влагу, на жаровне на медленном огне подсуши, но так, чтобы не пережарить. Добавь черный перец, зорю, купырь, кумин, острый соус и вино из сушеного винограда, и с этой подливой положи куски в кастрюлю, а когда приготовятся, сними и подсуши без подливы, посыпь перцем и подавай на стол» (Politeles, IV, 2).

Что касается птицы, то в римской кулинарии были очень распространены блюда из кур, гусей, страусов, куропаток, дроздов, голубей и многие другие, как это можно видеть из книги Апиция «Пернатые» (Tropetes).

Вот рецепт Апиция блюда из птицы: «Для приготовления вареного мяса страуса: черный перец, мята, жареный кумин, семена сельдерея, финики или кариоты, мед, уксус, вино из сушеного винограда, немного острого соуса и оливкового масла, и все это положить в кастрюлю, чтобы кипело. Вареное мясо посыпь крахмалом и в таком виде куски вареного страуса нанижи на вертел и посыпь сверху черным перцем» (Tropetes, I, 1).

В итальянской средневековой кулинарии среди мясных блюд предпочтение отдавалось свинине. Вот пример щей из свинины (Liber de coquina, I, 5): «Щи по-римски: мелко нарезанную капусту смешай с яйцами и свининой, помести в кипящую воду и оставь, пока не приготовится». В ход шло и свежее свиное сало: «Возьми свежее свиное сало, петрушку и хорошие натертые специи и ароматные травы: и все это либо мелко нарежь на столе, либо истолки в ступе. И затем добавь много сырых яиц и натертого сыра и перемешай» (Liber de coquina, II, 22).

Если в эпоху Средневековья ценилась свинина, то в эпоху Возрождения вкусы меняются, что отчетливо прослеживается в сочинении Бартоломео Платины «О кушаньях и достойном наслаждении». На первый план выходит телятина. Платина высмеивает главное блюдо средневекового пира — павлина, которое и в эпоху Возрождения ценилось нуворишами. Платина тем



Федор Бронников. У придорожной таверны, 1868 год

самым продолжает античную традицию иронического отношения к павлину на столе, начало которой положил еще Гораций. Вот главы из книги Платины:

О различии мясных блюд и о том, как и в какое время следует их готовить и есть

Наступает время перейти к блюдам, которые я называю вторыми и более сильными. Здесь речь пойдет о мясе, которое лучше и с большей пользой насыщает, чем какая-либо другая пища. И поскольку истинно, что существуют различные животные, как ходящие по земле, так и летающие, мясо которых питает людей, то их мясу с необходимостью присущи также и разные свойства. И различие это проистекает не только от видов этих животных, но также [внутри одного вида] и от пола, возраста и частей их. Ибо лучше мясо курицы, чем петуха, и мясо более молодых животных вкуснее, чем мясо более старых. Впрочем, у свиней вкуснее всего мясо шестимесячных или однолетних поросят. Также следует иметь в виду, что баранина вкуснее ягнятины. Вкуснее также мясо тех животных, которые питались в горах, чем тех, которые вскармливались на равнинах. Также лучше мясо тех животных, которые в меру упитаны,

а не чересчур тощи или чересчур жирны. Мясо тучных животных жирное и неаппетитное, его трудно переварить и оно слабит кишечник. Поэтому мы предпочитаем в мясе жирных животных более постные куски, а в мясе тощих животных — более жирные куски. Летом мы предпочитаем есть козлят и курочек, а зимой — птенцов голубей или дроздов. И способы приготовления мяса различных животных различны. Более жирное мясо лучше жарить, чем варить. И наоборот, мясо более постное лучше варить, чем жарить. А среднее, между жирным и постным, можно как жарить, так и варить. Лучше насыщает жареное мясо, хотя его труднее готовить, чем вареное, и приготовленное в собственном соку — чем протертое. Впрочем, не будем останавливаться на этих вещах дольше, чем это необходимо, и перейдем к описанию силы и свойств мяса различных животных, которых как по необходимости, так и для роскоши и торжеств поедают по обыкновению своему люди.

О быке

Бык, коего именем я называю как собственно быков, так и коров и телят, очень полезен для смертных, и в этом никто не сомневается. Египтяне чтили особое божество, имеющее вид быка, и называли его Апис. Бык оплодотворяет корову, и та по прошествии десяти месяцев рождает теленка для стада или для пользы человека. Тех, кто еще питается молоком [а не травой], называют телятами, их мясники покупают для убоя. Забивают также и коров, когда они перестают рожать, равно как и быков, когда они отказываются ходить в упряжке. Говяжье мясо по природе холодное и сухое, для приготовления оно наитруднейшее. Мясо четырехлетних и более [коров и быков] вызывает у людей паршу и проказу. Лучше и безопаснее есть телятину. Поэтому телятину по праву часто требуют к своему столу благородные господа.

Об овце, ягненке и кастрированном баране

Овца, ягненок и кастрированный баран полезны людям, ибо дают шерсть, шкуры, молоко, сыр, навоз. Барана используют для продолжения рода. Чем старше баран, тем успешнее он оплодотворяет овец. Юными овечками он брезгует, предпочитает старых. Вынашивает овца плод 5 месяцев, затем рождает ягненка мужского или женского пола. Ягнят женского пола пастух, если пожелает, может оставить для пользы стада. Из ягнят мужского пола оставляют одного, чтобы он вырос и стал бараном для стада, а остальных, еще сосущих молоко, продают мясникам. Тех ягнят мужского пола, которых пастух решает оставить, надо кастрировать, но не ранее

чем в 5 месяцев. Мясо кастрированных баранов полезное и более вкусное, чем ягнятина. Мясо [некастрированного] барана не только не полезно для здоровья, но чрезвычайно вредно.

О козе и козленке

Коза и козленок очень полезны, ибо коза дает молоко, очень полезное для здоровья, из которого делают сыр, а также они дают шкуру. Их шкура ценна тем, что непроницаема для дождевой воды. Африканские козы раньше высоко ценились, ибо некоторые из них дают много молока. Козлята мужского пола, еще сосущие молоко, наилучшие для еды. Козы дышат ушами, а не ноздрями, так считает Архелай. Возможно, поэтому нрав их горячее, чем у овец. Поэтому они также более страстно предаются соитию. Видят хорошо не только днем, но и ночью. Их укусы смертельны для деревьев: когда грызут оливу, делают ее бесплодной; поэтому коз приносили в жертву Минерве. Мясо козы и вонючего козла не следует вкушать. Козлятина легко готовится, хорошо насыщает, рождает хорошую кровь. Сия пища подобает порядочно живущим людям.

Об олене

Олень, боясь лая и укусов собак, прибегает к человеку. Он меньше боится человечьих следов, чем звериных. Самки оленя зачинают с восходом Арктура. Рождают через восемь месяцев после зачатия. Иногда рождают двойни. Олень — простодушное животное, на все вещи смотрит как на чудо: на лук и стрелы охотника смотрит с восхищением. Только олени-самцы имеют рога. Олени воюют со змеями: дыханием ноздрей своих изгоняют их из ущелий и затем ногами топчут. Поэтому оленьи рога помогают отгонять змей. Живут олени больше ста лет. Это животное не страдает от лихорадки. Поэтому некоторые князья, которые по утрам всякий день едят оленину, долгие годы живут, не страдая от лихорадки. Оленина похожа на говядину. Готовится она долго, насыщает плохо, способствует выделению черной желчи. На вкус оленина приятнее летом, нежели зимой, особенно в августе.

О съедобных птицах

Те, кто павлинов и съедобных птиц в кастрюли [и на сковородки] кладет, таковые мне никоим образом не кажутся неблагоразумными: ибо из этих птиц получаются блюда более вкусные, чем прочие, и более пригодные для стола королей и князей, чем для людей низкого звания. Да опасаются плебеи и простонародье что-либо подобное пробовать, а тем более вкушать. Это пища важных персон и осо-



Камилло Берти. Торговец домашней птицей, между 1648 и 1658 годами

бенно тех, которых не добродетель и прилежание, а удача или людская опрометчивость из самого низкого жребия, как-то из притонов, постоялых дворов, харчевен, не к богатствам только, что было бы еще терпимо, но к высшим степеням власти вознесла. Именно для этих людей рождаются и уловляются павлины и фазаны. Таковым людям требуется дорогая одежда и утварь и все славное, что может дать природа. Лук же и чеснок со мною поедает Помпоний (имеется в виду итальянский гуманист Помпоний Лет, друг и современник Платины. — *Прим. авторов*).

О павлине

Впереди прочих птиц идет на сковородку (или в кастрюлю) павлин: ибо и, когда живет, он славится, и в смерти своей также причастен славе. То, что павлин славится, видим из того, что он имеет разноцветные крылья, и, когда падает на них солнце, еще больше расправляет их, чтобы те переливались всевозможными цветами.



Бернардо Строцци. Кухарка, примерно 1630 год

Живет он двадцать пять лет. Оперение его становится ярким, когда павлин достигает трехлетнего возраста. Писатели эту птицу не славят, а, напротив, злословят. Первым зажарил павлина Гортензий (римский оратор. — *Прим. авторов*), подав его на ужин великому понтифику. Откармливать их на продажу первым начал М. Авсидий Луркон и этим предприятием дивным образом умножил свое состояние. Некоторые считают, что павлинье мясо жесткое и малопитательное, трудное для переваривания и усиливает выделение черной желчи. Подобно ему мясо страуса, который водится преимущественно в Африке.

О гусе и утке

Гусь как дикий, так и домашний более бдителен, чем собака, как свидетельствует об этом эпизод защиты Капитолия во время напа-

дения галлов на Рим. Поэтому цензоры отводили блюдам из гуся первое место. Гусь многим полезен людям: охраной (о чем мы уже говорили); перьями, коими мы набиваем подушки, чтобы головы нежных людей на мягком покоились, а также мясом, которое мы едим как свежеприготовленным, так и соленым; жиром, на котором мы готовим многие кушанья; печенью, которая у гуся является наиболее вкусной».

В Новое время появляются также рецепты приготовления заливного мяса, например, в книге Бартоломео Стефани «Искусство хорошо готовить» (1662). Диккенс, описывая свое пребывание в Риме, говорит о том, что в числе других блюд ему подали почти целого жареного козленка.

О римском жареном козленке упоминает и Николай Васильевич Гоголь как о традиционном римском блюде. Рассказывая, что владелец римской кофейни Сервилио, истратив все деньги на подготовку к будущему карнавалу, остался без средств и ему долго придется довольствоваться дешевыми овощами, Гоголь пишет: «Сервилио усадил все деньги на чудовищную скрыпку, которую собственноручно делал три месяца для карнавала, чтоб проехаться с нею по всем улицам, — теперь, вероятно, сьор Сервилио долго будет есть вместо жаренного на вертеле козленка одни броколи, варенные в воде, пока не наберет вновь денег за кофий».

В XIX веке современный ритуал итальянского обеда еще не сформировался, как следует из описания обеда, который подавали Диккенсу. Однако было много мясных блюд, в том числе кусочки свинины, зажаренные вместе со свиными почками, а также куропатки и индейки.

Современная итальянская кулинария очень богата различными мясными блюдами. Остановимся на наиболее известных из них, не вдаваясь в тонкости приготовления, в которых проявляются различия отдельных регионов.

Carbonada (*карбонада*) — тушенное в вине мясо с луком, знаменитое блюдо из Валь д'Аосты. Единого рецепта не существует, так как в долинах этого альпийского региона мясо тушится в красном вине, а в самих горах — в белом вине.

Cotoletta alla Milanese (*миланская котлета*) — миланское мясное блюдо, которое у нас называется котлетой. На самом деле это телячье ребро, обвалянное во взбитом яйце и сухарях. Название «cotoletta» происходит от «costola» — ребро, и котлета обязательно

должна содержать косточку. В России термин «котлета» также вначале, в XIX веке, означал мясо с косточкой, но затем он трансформировался в блюдо, которое в Европе более соответствует понятию «крокет». Миланская котлета, которой славится сейчас Ломбардия, является наследием Австрийской империи, под властью которой она находилась в XVIII–XIX веках. Типичный венский шницель превратился в миланскую котлету, став одним из символов ломбардской кухни.

Costoletta alla Valdostana (*вальдостанская котлета*) — это вариант миланской котлеты из альпийской Валь д'Аосты. Несмотря на свое миланское происхождение, эта котлета соединяет в себе главные продукты провинции: телятину, сыр фонтина и пряные травы. Главное ее отличие от миланской котлеты заключается в добавлении в мясо кусочка сыра фонтина.

Teteun (*тетун*) — это необычное блюдо является также характерным для кулинарии Валь д'Аосты и представляет собой спрессованное, засоленное и сваренное с пряностями коровье вымя. Тетун подается как в холодном, так и подогретом виде, с соусом из петрушки, масла и чеснока. Иногда его подают с фруктовым джемом, например из инжира и малины.

Мясное блюдо Пьемонта — отварное мясо. Элитная говядина в Пьемонте берется от «жирного быка». Мясо пронизано прожилками жира. Это мраморное мясо, которое на итальянском языке называется marezzato (волнистое, как море).

Bollito misto (*боллито мисто*) — традиционное пьемонтское мясное блюдо. Для него используют несколько типов мяса, среди которых обязательно должно быть мясо взрослых быков (мягкое, но не слишком постное), свиные ножки, голова теленка. Добавляются и другие виды мяса, но это уже зависит от индивидуальных кулинарных рецептов поваров. К боллито подают красный или зеленый соус. В состав красного соуса входят помидоры, морковь и различные специи. В состав зеленого соуса входят чеснок и петрушка.

Brasato al Barolo (*бразато аль бароло*) — говядина, маринованная в самом знаменитом вине Пьемонта — бароло — со специями в течение 12 часов, затем тушенная в этом же соусе. Часто это блюдо подают с полентой.



Карбонада



Миланская котлета

Тоскана знаменита мясными блюдами, приготовленными на открытом огне или на углях.

Bistella alla Fiorentina (*бистелла алла фиорентина*) — это блюдо столицы Тосканы, Флоренции, знаменитый огромный



Боллито мисто

«флорентийский бифштекс», который весит около полукилограмма. Он готовится исключительно из мяса коров долины Кьянти. Этот бифштекс готовится на решетках, положенных над углями, без всяких приправ и даже без соли.

Tonno del Chianti (*тунец из Кьянти*) — это не ошибка: тунец, попавший в раздел мясных блюд, потому что тосканское блюдо с таким названием готовится из мяса молочных поросят. Неболь-



Бразато аль бароло

шие куски мяса вываривают в течение 6–8 часов в белом вине, потом отделяют весь жир, укладывают в стеклянные банки и заливают оливковым маслом, при этом мясо приобретает вкус, напоминающий вкус тунца.

Arista alla fiorentina (*ариста по-флорентийски*) — тосканское блюдо, которое представляет собой свинину, нашпигованную чесноком и запеченную с травами. В приготовлении блюда используются свиная вырезка, лимон, розмарин, чеснок, фенхель, молотая гвоздика, соль и свежемолотый черный перец.

Бистелла алла фиорентина



Peposo alla Fornacina (*пепозо алла форначина*) — тушеная говядина с перцем, блюдо, являющееся гордостью тосканского города Импрунета.

Рим сохранил и в кулинарии приверженность к античным блюдам из экзотических частей животных. Чисто римское блюдо — бычий хвост с очень острой подливкой. Особо аристократическим мясным блюдом Рима является печеный молочный ягненок возрастом 3–4 недели.

Из мясных блюд Калабрии достойны упоминания Morseddu (*морседду*) — традиционный пирог с ливером, приготовленным из мясной требухи, красного вина, томата и специй, а также Tiana (*тиана*) — запеченный в горшке козленок.

Исследователь итальянской культуры и кулинарии Елена Костюкович отмечает тот факт, что остров Сардиния, в отличие от Сицилии, принадлежит, в целом, к мясной, а не рыбной кухне. Королем сардинских мясных блюд является Porceddu (*порчедду*) — жареный поросенок. Он готовится на остывших углях в течение четырех

Ариста по-флорентийски



часов. Средний вес поросенка — от 4 до 7 килограммов. Блюдо приправляется мирто́м и розмарином. Сардинским мясным блюдом является также CORDULA (*кордула*), представляющая собой жареные кишки ягнят с луком и петрушкой в пюре из помидоров.

Среди блюд из птицы следует отметить традиционное итальянское блюдо L'ANATRA ALL'ARANCIA (*утка под апельсиновым соусом*): комедия под таким названием была снята режиссером Лючано Сольче в 1975 году, в главных ролях которой снялись Моника Витти и Уго Тоньяцци.



Пепозо алла форначина

Утка под апельсиновым соусом



Рыба

Еще до того как на Апеннинском полуострове была установлена власть Рима, на южном побережье были основаны многочисленные греческие колонии. Жители этих колоний были хорошими рыбаками и занимались засолкой рыбы. Вот что пишет Страбон в «Географии» о жителях города Элея на юге Италии: «Город, который его основатели — фокейцы — назвали Гиелой, а другие — Элой по имени какого-то источника; наши же современники называют его Элеей. Родом из этого города были пифагорейцы Парменид и Зенон. Из-за скудости почвы жители были вынуждены обратиться главным образом к занятию морским промыслом и устраивать предприятия для засола рыбы» («География», кн. 6, гл. 1).

В кулинарии Римской империи рыба была представлена очень широко, а отдельные виды рыб и морепродуктов заняли высокое место в иерархии



Рыба на кухне. Римская мозаика, I век до нашей эры

римских блюд. Уже в эпоху поздней Республики редкие сорта рыбы стоили значительно дороже, чем простые виды мяса. Мы уже приводили высказывание Катона Старшего о Риме: «Удивительно, как еще стоит город, где за рыбу платят дороже, чем за быка!». О высокой стоимости рыбы свидетельствует Плавт в комедии «Клад»:

Клад, акт 2, сцена 8 ***(пер. А. Артюшкова)***

Хотел я подбодрить себя, свой дух поднять
Сегодня к свадьбе дочери отправился
На рынок: рыбы спрашиваю — дорого.

Почти два века спустя, уже во времена расцвета Римской империи при императоре Августе, Плавту вторит и Гораций:

Гораций Сатиры, книга 2, 4 ***(пер. М. Дмитриева)***

Но большая ошибка — три тысячи бросив сестерций,
Втискать в тесное блюдо к простору привыкшую рыбу!
Мало того, чтоб скупить дорогою ценою всю рыбу,
Если не знаешь, к которой подливка идет, а которой
Жареной быть...

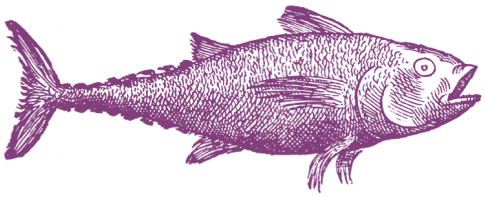
В меню римлян входили блюда из многих видов рыб. В основном кефаль, мурена, осетр, камбала, треска, форель, пескарь, угорь, тунец, морской еж и скат. Некоторые из этих видов рыб упоминаются в комедиях Плавта, например, в уже цитировавшейся выше комедии «Клад». Так, один из героев комедии, повар по имени Анфрак, дает распоряжение рабам:

Клад, акт 2, сцена 9 ***(пер. А. Артюшкова)***

Дромон, очисти рыбу. Ты, Махерион,
Мурене (murena) и угрю (conger) хребет повыскобли.
Пока вернусь, все от костей очистите,
Я сковородку тут спрошу поблизости
У Конгриона.

Интересно отметить, что одно из действующих лиц комедии названо «Конгрионом», имя которого происходит от латинского «conger» — «*морской угорь*».

В эпоху поздней Республики среди гурманов становятся популярными осетр, треска и лаврак. В сочинении Катона Старшего «О сельском хозяйстве» упоминаются кефаль (capito) и бычки (scorpio) (De agri cultura, 158).



Тунец

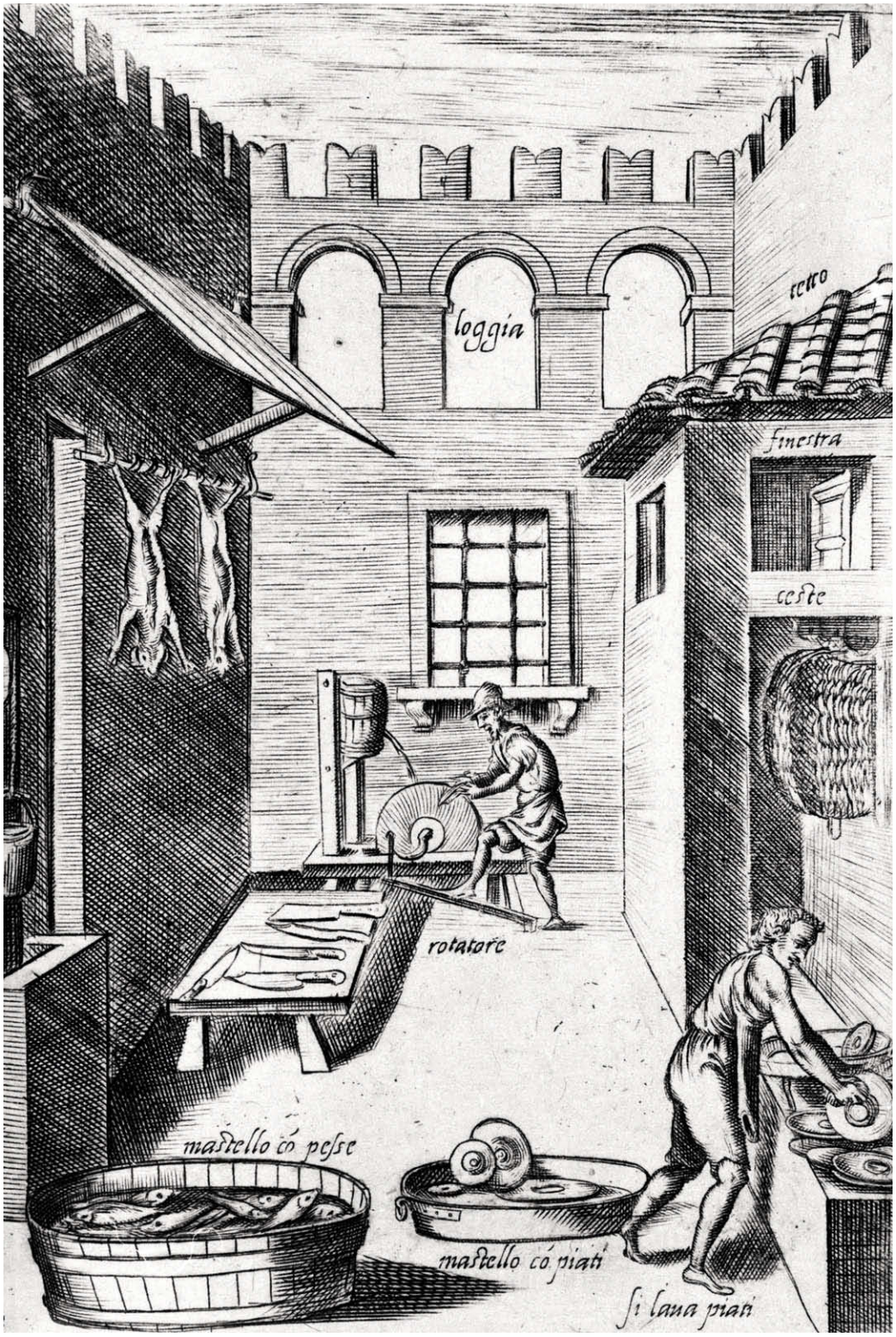
Плиний Старший посвятил рыбам девятую книгу своей «Естественной истории». Он утверждает, что ему известны 104 вида рыб («Естественная история», IX, 43). Плиний подробно описывает тунца («Естественная история», IX, 44 и далее), упоминает об азелле и золотистой форели («Естественная история», IX, 58). Разводить рыбу пытались в пресноводных и соленых прудах, а при богатых усадьбах в специальных водоемах — «писцинах» — с пресной или с проведенной по каналам морской водой. О первом бассейне для разведения рыбы сообщает Диодор Сицилийской в «Исторической библиотеке». Согласно Диодору, жители сицилийского города Акрагант (современный итальянский город Агридженто) построили силами карфагенских рабов, взятых в плен сиракузским тираном Гелоном и подаренных городу Акраганту, «роскошный колумбетр (т.е. бассейн), имевший семь стадий в окружности и двадцать локтей глубиной. В него направили воды окрестных рек и родников, и он сделался прудом для рыбы, поставлявшим ее в большом количестве для еды и услаждения гортани. В последующие годы, однако, колумбетр обмелел из-за нерадения и, наконец, разрушился» («Историческая библиотека», книга 11, глава 25, параграф 4–5). Эти события имели место в V веке до нашей эры.

Плиний Старший сообщает, что Сергий Ората устроил пруд для разведения устриц около города Байи еще до Марсийской войны, то есть до 89 года до нашей эры («Естественная история» IX, 168), а во времена Юлия Цезаря некий Гиррус устроил пруд специально для разведения мурены («Естественная история» IX, 171). Пруд для прочих рыб создал Лициний Мурена («Естественная история», IX, 170). Роскошные писцины были на виллах Лукулла и Гортензия.

Рыбу варили в соленой воде, поджаривали на гриле, тушили, готовили на углях, запекали и делали фрикасе. Апиций советовал к устрицам соус из перца, любистока, яичного желтка, уксуса, гарума, оливкового масла, вина, меда. Устрицы, по мнению Апиция, подходили для обрамления запеканки из вареной курицы, луканской колбасы, морских ежей, яиц, куриной печени, филе трески и сыра, а также овощей и приправ.

Интерьер кухни. Гравюра из книги Бартоломео Скаппи «Opera dell'arte del cucinare». Венеция, 1605 год

Вообще в книге «De re coquinaria» представлено большое количество блюд из рыбы и морепродуктов, причем в рецептах первостепенное внимание


loggia
tetto
finestra
ceste
rotatore
mastello cò pesse
mastello cò piati
si laua piati

уделяется их приготовлению. Особый интерес вызывает девятая книга, озаглавленная «Морепродукты». Вот выдержки из нее:

Лангусты

Соус из лангустов и омаров. Обжарь нарезанный лук. Соус: перец, любисток, финики, мед, уксус, вино, подлива, оливковое масло, сусло. К этому соусу добавь горчицу, если будешь отваривать.

Жареные лангусты. Вскрой лангусты, как это обычно делается, не извлекая из ракушки, наполни перцем и кориандром и обжаривай на решетке. Как подсохнут, всякий раз поливай на решетке соусом, пока хорошо не прожарятся, и подавай на стол.

Вареные лангусты с кумином: перец, любисток, петрушка, сушеная мята, побольше кумина, мед, уксус, подлива. Если хочешь, добавь листья и малобатр.

Еще один способ приготовления лангустов. Фарш из хвоста лангуста делается так: отдели

Морская фауна. Римская мозаика, II век нашей эры



вредные части, отвари, затем измельчи мякоть хвостов, добавь подливу, перец, яйцо и получишь фарш.

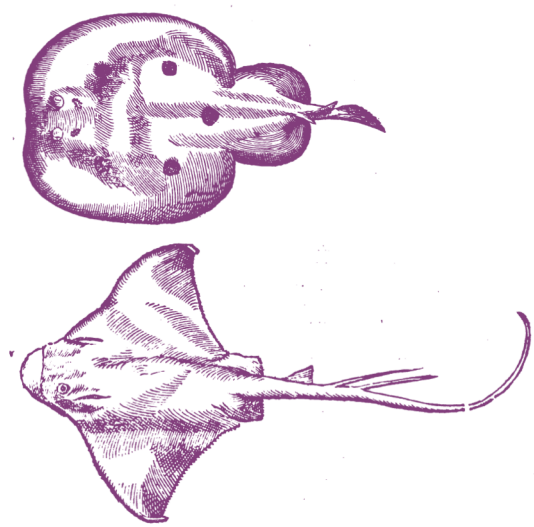
К вареному лангусту: перец, кумин, рута, мед, уксус, подлива и оливковое масло.

Еще к лангусту: перец, любисток, кумин, мята, рута, сосновые орешки, мед, уксус, подлива и вино.

Скат

Для ската: перетертый перец, рута, сушеный лук, мед, подлива, вино из сушеного винограда, немного [обычного] вина, несколько капель хорошего оливкового масла. Когда начнет кипеть, добавь крахмал для густоты.

Для вареного ската: перец, любисток, петрушка, мята, ореган, поляйца, мед, подлива, вино из сушеного винограда, [обычное] вино, оливковое масло. По желанию можешь добавить горчицу и уксус. Если хочешь, чтобы соус был горячим, добавь [подогретого] вина из сушеного винограда».



Скаты

Из морепродуктов делали так называемый «морской фарш» (De re coquinaria, II, 1,1): «Морской фарш делают из креветок и омаров, из кальмаров, каракатиц и лангустов. В фарш добавляют перец, любисток, кумин, корень лазерпиция».

В Риме было распространено такое блюдо, как «минутал», представлявшее собой кушанье из рыбы или мяса, фрикаделек и мелко нарубленных овощей.

Морской минутал (по Апицию): «Положи рыбу в кастрюлю, добавь острого соуса, оливкового масла, вина, бульона. Мелко наруби цельный порей и кориандр, приготовь из рыбы маленькие фрикадельки, нарежь филе приготовленной рыбы и добавь к нему хорошо промытых морских ежей. Когда все отваришь, перетри перец, любисток, ореган, растолки, сдобри острым соусом и образовавшейся подливой и вылей обратно в кастрюлю. Как закипит, добавь нарезанные слои теста, дай загустеть, перемешай, посыпь перцем и подавай» (Pandecter, III, 1).

Рецепты приготовления сардин (по Апицию): «О сардинах: фарш из сардин следует готовить так: из сардин внимают кости, толкут полей, кумин, зерна черного перца, мяту, орехи, мед. Начиняют



Джузеппе Рекко, «Натюрморт с рыбой», 1660 год

этим и зашивают, заворачивают в пергамент и готовят в закрытой кастрюле над огнем. Приправляют оливковым маслом, сладким кипяченым вином и рыбным соусом» (Thalassa, X, 1). «Сардины готовят так: отваривают и извлекают кости, затем перетирают с перцем, зорей, тимьяном, ореганом, рутой, финиками и медом. Помещают в небольшое блюдо с рублеными яйцами. Добавляют немного вина, уксуса, сиропа и свежего оливкового масла» (Thalassa, X, 2).

Морепродукты входили в рацион римлян уже во времена Плавта, который описывает заказ на покупку рыбы для нежной Касины:

Касина, акт 2, сцена 8 (пер. А. Артюшкова)

Лисидам: *Держи кошель.*
Ступай скорей закуску покупать. Смотри,
Купи еду нежнее, как она сама
Нежна.
Олимпион: *Могу.*
Лисидам: *Ну, каракатиц, ракушек*
Купи да белорыбицы...
Халин: *Себе под цвет.*
Лисидам: *И камбалы...*

Гораций писал о лучших морепродуктах, происходящих из различных уголков Римской империи:

Гораций Сатиры, книга 2, 4 (пер. М. Дмитриева)

«Цирцейские устрицы в славе;
Еж водяной — из Мизена, а гребень морской — из Тарента!»

Перенесемся на север империи, где жили германцы. Согласно свидетельству Юлия Цезаря («О галльской войне», кн. 4, гл. 10), «на островах на реке Рейн живут люди, происходящие из варварских племен: некоторые из них [жителей островов] питаются рыбой и яйцами птиц».



Неаполитанский продавец рыбы. Фрагмент картины П. Фабриса «Тарантелла на фоне Неаполитанского залива», конец XVIII века



Рыбы, выпрыгивающие из корзины. Римская мозаика, конец II — начало III века нашей эры

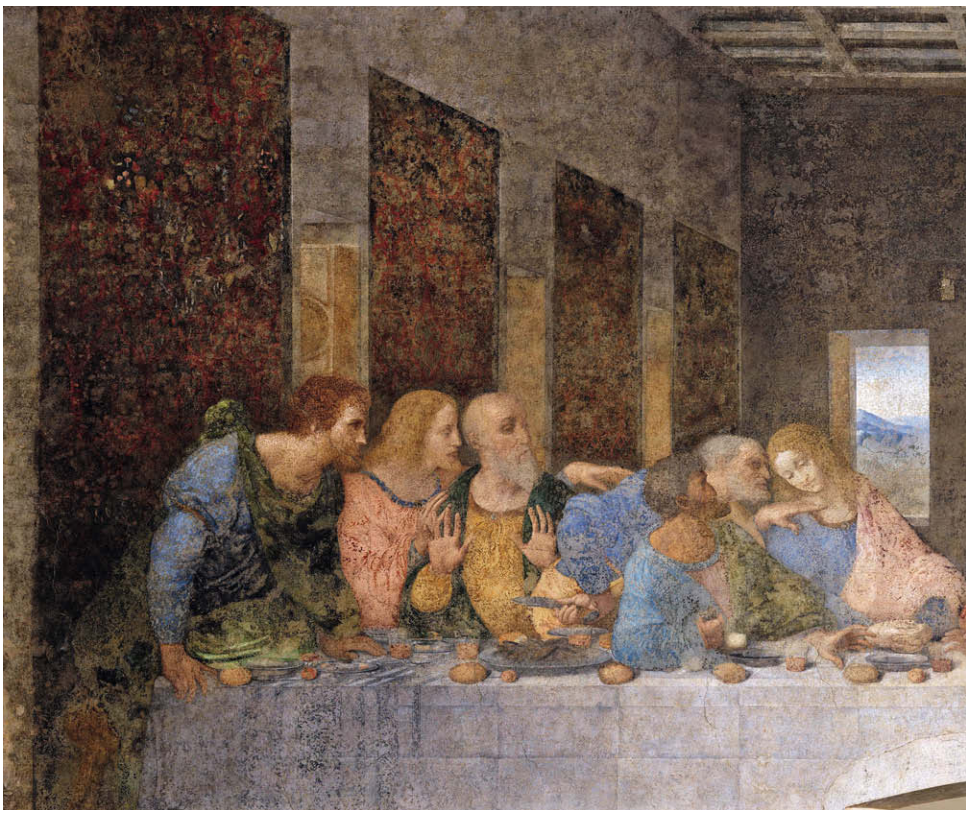
В книге «De observatione ciborum» Анфима — личного врача остготского короля Теодориха — также идет речь о рыбе, но сорта рыбы уже не такие, как в Римской империи. Все-таки чувствуется VI век и вообще специфика Остготского королевства: «Из рыб, которые водятся в сих местах, форель и окунь самые лучшие. Хороша также и щука. Однако если щуку жарить, то кожу есть нельзя, ибо она сильно вредит. Камбала и морской язык — это один род. Они хороши, когда их варят с солью

и оливковым маслом. Они годятся также и в пищу больным. Угри лучше те, которые водятся в скалистых местах, а не те, что водятся в болотистых местах. Жареные угри вкуснее отварных. Науприды (моллюски. — *Авт.*) не должны даже упоминаться ни среди больных людей, ни среди здоровых, ибо плоть их вредна и богата черной желчью, так что порождает вредные и тяжелые жидкости и черную кровь. Всякий род рыб следует есть свежим. Ибо если протухнут [дословно — «позеленеют»], достаточно сильно могут навредить. Плоть гребенчатых раковин хороша и отваренная, и зажаренная в раковинах. Они полезны и здоровым, и больным, однако только тогда, когда они свежие. Необходимо иногда разрешать по желанию и устриц, ибо они холодные и содержат много флегмы. Однако если их жарить в раковинах, то они вкуснее. Если же кто ест их сырыми, пусть следит, чтобы они не протухли, ибо если кто съест протухшие устрицы, то другого яда ему не понадобится» (De observatione ciborum, 39–49).

В Средние века с ростом влияния Церкви происходит пересмотр рациона гастрономических продуктов с точки зрения литургического календаря, и рыба превращается в символ поста. Уже начиная с IV века Церковь стала регламентировать отношения человека с пищей, определяя с помощью литургического календаря меню на соответствующие периоды и дни года, которые стали постными и во время которых запрещалось употребление мяса.

Рыба, ставшая образом поста и покаяния, опустилась в иерархии блюд по сравнению с мясом — обязательным атрибутом праздника и веселья. Итальянский кулинар XVII века Латини писал: «Святая Церковь предназначила рыбу в пищу Великим постом, зная ее способность обуздывать пыл человеческой слабости». Таким образом, рыба, скорее, стала необходимой как пища для души, а не для плоти.

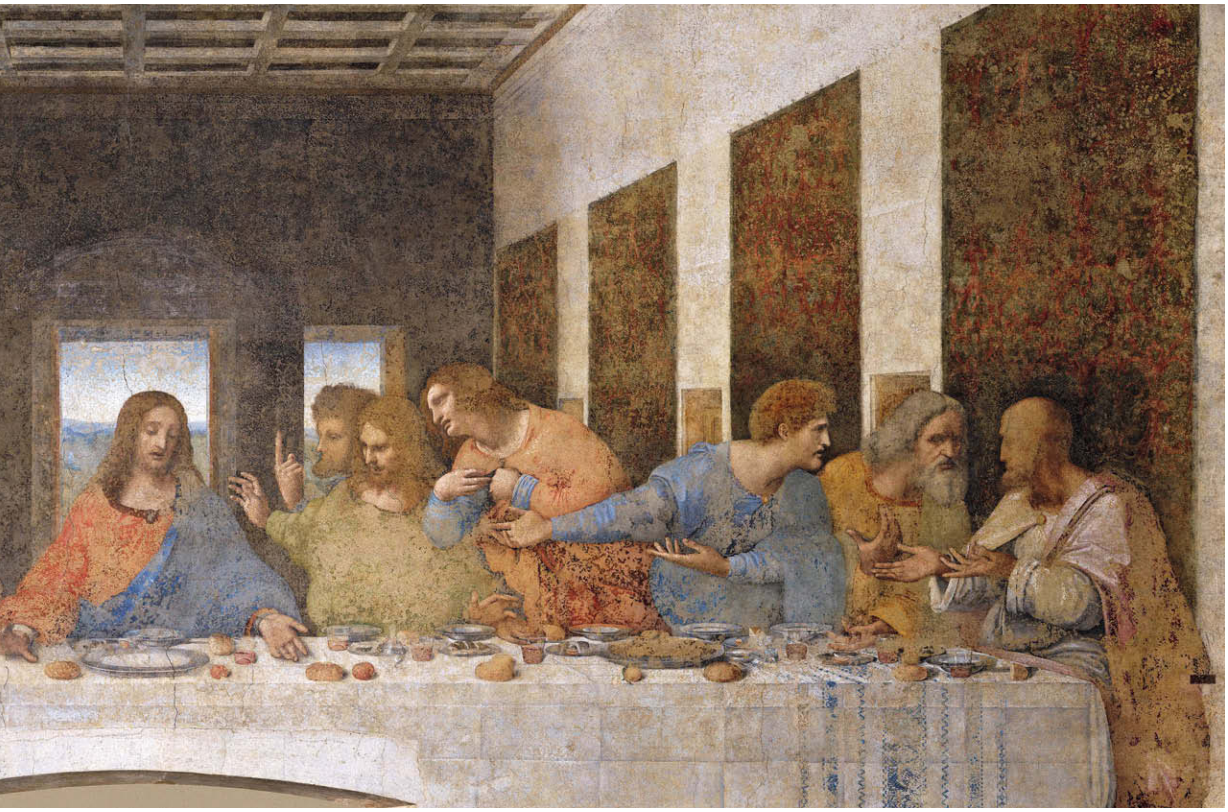
В средневековой кулинарной книге «Liber de coquina» отразилась практика замены мяса рыбой в период поста: «В дни поста [похлебка] делается с оливковым маслом. В прочие дни — с салом и вместо рыбы отваривается мясо» (Liber de coquina, I, 10). Или: «В период Великого поста возьми цельный горох, истолки и положи вариться с оливковым маслом, солью и рыбой» (Liber de coquina, I, 27). Появился и особый термин «pro carnibus» («вместо мяса»): «О чесночном блюде pro carnibus. Для чесночного блюда pro carnibus возьми очищенный миндаль, фисташковые орехи, мелко истолченные с чесноком и имбирем, и можешь есть с рыбой, трудной для переваривания, такой как треска и т.п.» (Liber de coquina, II, 67). Четвертый раздел «Книги о кухне» целиком посвящен рыбе. Здесь приводится



Леонардо да Винчи. Тайная вечеря, 1494–1498 годы. Церковь Санта-Мария-делле-Грацие

рецепт приготовления заливной рыбы (Liber de coquina, IV, 1), упоминаются такие породы рыб, как минога (Liber de coquina, IV, 5), ората (Liber de coquina, IV, 9), сардина (Liber de coquina, IV, 10). Упоминаются также каракатицы (Liber de coquina, IV, 17), омары (Liber de coquina, IV, 20) и лангусты (Liber de coquina, IV, 22). Отдельная глава посвящена изготовлению рыбных колбас (Liber de coquina, IV, 23).

Если в древнеримской кулинарии рыба была только морской, то в Средние века на первый план выходит рыба, которую можно поймать в местных реках и озерах. Пресноводная рыба становится лидером по количеству блюд, описываемых в кулинарных книгах. Рыба становится индикатором морских и континентальных районов. Если неаполитанская кулинарная книга «Liber de coquina» содержит много рецептов из морской рыбы, так как Неаполь расположен на берегу моря, то уже ее тосканский вариант — «Libro della cucina» — ориентируется на пресноводную рыбу, в частности в ней приводится рецепт приготовления соленых угрей (Libro della cucina, 78). Похоже, что в Тоскане угорь был основной рыбой, поскольку в рецепте «рыбного пирога» (Torta de pesse) в качестве «рыбы» фигурирует угорь (Libro della cucina, 94).



Угорь, согласно Данте, был любимым блюдом Римского Папы Мартина IV, бывшего французского кардинала Симона де Бриона, который управлял Католической церковью с 1281 по 1285 год. Симон де Брион был гурманом и привык к хорошему столу еще до избрания на Римский престол. Выпускник Парижского университета, он был назначен французским королем Людовиком IX канцлером Франции. Возведенный в достоинство кардинала в 1261 году Папой Урбаном IV, он переехал в Италию, где полюбил блюдо из угрей из озера Больсена. Данте, как и многие другие итальянцы, из-за про-французской политики Мартина IV, во всем поддерживавшего Карла Анжуйского, видел в нем политического противника. Поэтому в своей «Божественной комедии» он поместил несчастного Папу-гурмана в чистилище:

«Чистилище». XXIV, 20–24 (пер. М.А. Горбова)

За ним стоящий, изможденный паче всех других,
В своих объятиях держал святую Церковь.
Из Тура он и воздержаньем искупает
Угрей больсенских и вино Верначча.



Натюрморт с рыбами. Фреска из Помпей, I век нашей эры

Угорь снискал большой успех потому, что его можно было перевозить живым на большие расстояния. Угорь был любимым кушаньем Леонардо да Винчи. Американский историк Дж. Варриано, коллега Иосифа Бродского, который преподавал вместе с поэтом в университете Маунт Холиок, даже высказал гипотезу, что именно угорь изображен на знаменитой «Тайной вечере» Леонардо.

В итальянской кухне эпохи Возрождения появляется такая рыба, как осетр (storione). Книга Скаппи содержит 23 рецепта приготовления осетрины. Возможно, осетр был известен уже древним римлянам под именем «acipenser» (Платина упоминает рыбу под именем «acipenser» и утверждает, что римляне ели ее со времен Второй Пунической войны, но имеет в виду нечто иное, ибо у него есть специальная глава об осетре, которого он называет stirio).

Бартоломео Платина, являясь уже человеком Ренессанса, в своем сочинении «О кушаньях и достойном наслаждении» все еще



Продавцы рыбы. Фрагмент картины А. Лучани «Площадь Трибунала перед резиденцией вице-короля Неаполя во время революции Мазаньелло», конец XVII века

демонстрирует средневековый подход к рыбе, отдавая преимущество пресноводным рыбам: «Морские рыбы малопитательны и вызывают сильную жажду». Впрочем, автор уделяет достаточно большое внимание морепродуктам. В девятой книге есть специальные главы, посвященные улиткам, «как земным, так и водяным», черепахам, преимущественно морским, и даже лягушкам (Платина специально оговаривается, что их «никоим образом нельзя причислить к рыбам»).

Специальную главу десятой книги, которая целиком посвящена рыбам, автор уделяет тунцу. Также специальных глав удостаиваются угорь, мурена, морской еж, каракатица, сепия, полип, пурпурные улитки, лангуст, крабы, моллюски, мурекс, устрицы, ората, скар, морской волк, сом, палтус, осетр. Отметим специальную главу, посвященную осетровой икре (лат. caviare). Эту икру генуэзцы экспортировали из Астрахани через свои черноморские колонии. Наконец, отдельная глава посвящена маринованной рыбе.

Доменико Ромоли приводит много примеров рыбных закусок, например, bottarga trinciata con oleo (рубленая сушеная икра тунца в оливковом масле) — закуска на 28 марта: в книге Ромоли «Единственное учение» есть специальный раздел, где блюда расписаны на каждый день календарного года.

Только с конца XVII века начинает изменяться отношение к рыбе как стоящей ниже в иерархии блюд по сравнению с мясом.

Такой поворот намечается у Латини, который еще разделял средневековой подход к рыбе, как мы об этом писали выше. Однако в своей книге «Lo scalco alla moderna» он уже утверждает, если можно так выразиться, самостоятельную гастрономическую ценность рыбы и видит в ней не только замену мяса во время поста: «Рыба не ниже мяса, более избранного, чтобы порадовать вкус [...] напротив, она вкуснейшая, самая лакомая еда, какую произвела Природа, и наиболее приятная пища, какую вода может предложить нам для удовлетворения разнообразных и алчных наших аппетитов».

Пост в Италии соблюдался весьма строго (особенно в Папской области) еще в XIX веке, не говоря уже о более ранних временах. Вот что пишет по этому поводу Стендаль в своей книге «Прогулки по Риму»:

Запись от 28 сентября 1827 года

> *В 1824 году я присутствовал на канонизации святого Юлиана. Новый святой был возведен в этот сан по той причине, что, придя как-то к одному гурману — а дело было в пятницу, — он увидел на столе жареных жаворонков и тотчас же возвратил им жизнь; они вылетели в окно, и согрешить было уже невозможно.*

Стендаль снабжает этот пассаж примечанием: «Исторический факт. См. «Diario di Roma», официальный орган Папской области. [...] Другой святой недавно был причислен к лику праведных (блаженных. — *Прим. авторов*) за то, что превратил жирного каплуна в карпа». Стендаль продолжает:

«Один мясник в 1824 году был осужден на галеры за то, что торговал мясом в пятницу... В Риме народ был возмущен осуждением мясника. «E se l'è legata al dito», — сказал мне один римлянин. «Народ навязал это себе на палец». Это значит, что он занес это осуждение в счет тех оскорблений, за которые он когда-нибудь отплатит».

То, что в итальянской кулинарии рыбные блюда нисколько не уступают блюдам из мяса, отметил еще французский философ Мишель Монтень (1533–1592). Монтень, после своей поездки по итальянским городам написавший книгу «Путешествие по Италии», говорит об этой особенности итальянской кухни: «Эта нация не имеет нашей привычки есть много мяса». Это подтверждает и итальянский гуманист Джакомо Кастельветро (1546–1616), принявший протестантизм и вынужденный бежать в Англию от преследований инквизиции; в своей книге «The Fruits, Herbs and Vegetables of Italy» («Фрукты, травы и овощи Италии»), написанной в Англии в 1614 году, он заявляет: «Прекрасная Италия не столько

предана поеданию мяса, сколько Франция и этот остров», имея в виду Англию.

В настоящее время в окружающих Италию морях водятся около пятисот видов съедобных рыб и около ста видов различных ракообразных и головоногих. Среднестатистический итальянец занимает второе место в мире после японцев по потреблению рыбы.

В Венеции фирменным блюдом является мерлан (baccala), который вялят или подают вареным с различными молочно-сливочными соусами. В области Валь д'Аоста традиционным рыбным блюдом является жареная, а потом замаринованная форель.

В Лигурии — лигурийская форель, сначала обжаренная, а потом оставленная на сутки в маринаде. Еще одним традиционным лигурийским рыбным блюдом

Каппон магро





Морепродукты

является Cappon magro (каппон магро), которое готовится из нескольких видов рыб слоями вперемешку с овощами. Название этого блюда («постный каплун») указывает на его постный характер. Во время постов приходилось вместо блюда с петухом есть блюдо с рыбой, но с таким же названием.
И в настоящее время это блюдо сохранило свое предназначение, его, как правило, готовят на Страстной неделе Великого поста. Оно подается с зеленым соусом, приготовленным из чеснока, петрушки, анчоусов, каперсов, яиц и хрустящих панировочных сухарей.

В области Марке и в Лацио самое знаменитое рыбное блюдо — сваренные в красном вине угри, которых так любил Римский Папа Мартин IV. В Абруццо и Молизе, наверное, самое известное блюдо — рыбный суп, который готовится из морского ерша, ската, осьминога, лангуста и других рыб. Калабрия известна такими рыбными блюдами, как рыба-меч на гриле в томатном соусе и жареный тунец с каперсами.

Кулинария Сицилии — это царство рыбы. Тунец по-палермски готовят, маринуя с вином, оливковым маслом и уксусом с розмарином, а затем обжаривая на гриле. Зубана готовят, приправляя апельсиновым майонезом. Также в сицилийское меню входит множество морепродуктов, среди которых следует отметить устриц. Тарентских устриц восхвалял еще Плиний Старший. Современные плантации устриц в Таранто заложены в 1784 году при Фердинанде IV Бурбоне.

В итальянской кулинарии имеется целое море блюд из морепродуктов, позволим себе такую тавтологию. Вот, например, Conchiglie al Brandy (морские гребешки с бренди).

Рецепт: Морские гребешки с бренди

ИНГРЕДИЕНТЫ:

морские гребешки
свежий горошек
сливочное масло
сухое белое вино
бренди
мука
эстрагон
соль
перец

1 *Отварить горошек в подсоленной воде в течение 25 минут. Затем почистить ракушки, и после того, как они откроются, положить в кастрюлю, поставив ее на большой огонь.*

2 *Вынуть моллюсков из ракушек и обжарить их в сливочном масле вместе с горошком. Посыпать сверху мукой и взбрызнуть бренди.*

3 *Помешивать горошек с моллюсками на небольшом огне, чтобы бренди выпарилось. Смочить белым вином, накрыть крышкой и готовить на слабом огне в течение 5 минут. Посолить, поперчить и снять с плиты.*

4 *Выложить готовую смесь в ракушки и украсить листьями эстрагона.*




XIV

Глава четырнадцатая

Итальянские десерты

Все мы помним строки Пушкина: «Невольницы меж тем шербет носили ароматный...». Знаменитый турецкий прохладительный напиток шербет, воспетый Александром Сергеевичем в поэме «Бахчисарайский фонтан», ассимилированный и преображенный итальянской кулинарией под именем «sorbetto» — «сорбетто» — уже прочно вошел в нашу жизнь. Сорбетто — это холодный фруктовый десерт, приготовленный без добавления молока, сливок и какого-либо жира животного происхождения, представляющий собой замороженное фруктовое пюре с небольшим добавлением сахара. Также сорбетто называют прохладительный напиток из фруктовых соков, сахара с добавлением пряностей и фруктового мороженого.

А еще совсем недавно советскому человеку шербет (точнее, щербет) был известен только как восточная сладость, представлявшая собой ароматную помадку с дроблеными орехами.

Прохладительный напиток шербет был придуман арабскими кулинарами в странах Востока, где на протяжении больше полугода царят неумолимый зной и раскаленное солнце. На основании описаний, составленных европейцами, посещавшими восточные страны, можно выделить четыре главных компонента шербета.



Продавец мороженого и сорбета. Иллюстрация из книги Франческо де Буркарда «Нравы и обычаи Неаполя и его окрестностей в описаниях и рисунках»

Первый компонент — это лед. Описывая шербет в Алеппо (Сирия), немецкий врач и путешественник Леонард Раувольф, тот самый, который первым из европейцев описал кофе, свидетельствует о том, что шербет непременно подавался со льдом: «Среди других напитков они имеют особый, именуемый шербет [Tscherbeth]. Все эти напитки продаются на их огромных базарах [Batzar], где у них есть корзины, полные льда и снега в течение всего лета, которых они кладут так много в напитки, что у них начинают стучать зубы и трястись челюсть» («Достоверное описание путешествия в восточные страны», 1583).

Турецкий историк и путешественник Эвлия Челеби (1611–1682) сообщает о том, что в Бруссе (ныне Бурса, Турция) был даже специальный чиновник, ответственный за снабжение города льдом: «Эти ручьи и речушки зимой замерзают, и тогда чиновник, отвечающий за доставку льда (карий-баши), посылает двести или триста человек вырезать лед, который, прозрачный, как хрусталь, и сверкающий, как бриллианты, используется летом жителями Стамбула и Бруссы для охлаждения шербета».



Леонард Раувольф (*Leonhard Rauwolf*, 1535–1596) — немецкий врач, ботаник и путешественник. Учителем Раувольфа был знаменитый французский врач и зоолог Гийом Ронделе (Guillaume Rondelet, 1507–1566), выведенный Рабле в романе «Гаргантюа и Пантагрюэль» под именем доктора Рондибилиса.

Именем Раувольфа названа раувольфия — род растений семейства кутровых. Раувольф написал книгу «Достоверное описание путешествия в восточные страны». Эта книга вышла в баварском городе Лауингене в 1583 году. В ней содержится первое в Европе упоминание о кофе.

А вот приводимое Челеби описание одного из увеселительных заведений Бруссы, где посетителям предлагали шербет и бузу (турецкое слабоалкогольное пиво), а также, по-видимому, тем из них, кто любил мальчиков, предоставлялась возможность предаваться осуждаемым Челеби наслаждениям: «Там [в Бруссе] не менее 97 таверн [где продают бузу], равных которым нет в мире; стены их отделаны фаянсом, они разукрашены, каждая может вместить тысячу человек. Летом буза охлаждается льдом, как шербет; знатнейшие люди города не стыдятся посещать эти таверны, хотя обилие в них юношей, танцоров и певцов, опоясанных брусскими кушаками, побуждает их поклонников к гибели».

Что касается снега, то его использовали для охлаждения напитков (прежде всего, конечно же, вина) уже древние греки. Первые, самые ранние свидетельства об охлажденных напитках относятся к IV веку до



Кафе «Умберто I», Турин. Фото 1885 года

нашей эры. Они содержатся в комедии «Женщина, упившаяся мандрагорой» поэта и комедиографа Алексида, который замечает: «К питью нам нужен снег...», а также у известного ученика Сократа, писателя и политического деятеля Ксенофонта (444–356 до нашей эры). Ксенофонт в «Воспоминаниях о Сократе» упоминает питье со снегом. Порицая чревоугодие, он вкладывает следующие слова в уста персонифицированной Добродетели: «Ты ешь, прежде чем проголодаешься, и пьешь, прежде чем возжаждешь: чтобы пробудить аппетит, призываешь на помощь целую армию поваров и кондитеров; для утоления твоей жажды требуются самые дорогие вина, и приходится бегать туда-сюда в поисках снега в летнее время» (Memorabilia, кн. 2, гл. 1, пар. 30).

От греков традиция охлаждения напитков снегом перешла к римлянам. Плиний Старший в «Естественной истории» пишет: «Император Нерон придумал кипятить воду и потом, помещая ее в стеклянный сосуд, охлаждать снегом» («Естественная история», XXI, 23). А римский философ-стоик Сенека, который в свое время был учителем Нерона, в «Натурфилософских вопросах» говорит

уже об использовании не только снега, но и льда: «Не довольствуясь снегом, они ищут лед, поскольку в нем, как в веществе твердом, больше холода, и вновь и вновь добавляют его в воду» (Quaestiones naturales, кн. 4, гл. 13). Об обычае охлаждать воду снегом для царей свидетельствует и Плутарх в «Застольных беседах»: «Воду сначала нагревают до кипения, а потом сосуд, в котором она находится, окружают снегом, чтобы ее охладить» (Quaestiones convivales, книга 6, вопрос 4).

Однако в Средние века в Западной Европе традиция охлаждения напитков через добавление льда и снега была забыта. Она возродилась лишь во второй половине XVI века в Италии. Так, вспоминая свои странствия по Италии в 1581 году, французский философ Мишель Монтень пишет в своей книге «Путешествие по Италии»: «У них здесь [во Флоренции] есть обычай класть снег в бокалы с вином».

Второй компонент шербета — это сахар. О сахаре как одном из основных компонентов шербета пишет итальянский ботаник и врач Просперо Альпини на основании своих египетских впечатлений в книге «De medicina Aegyptiorum» (О медицине египтян). Сам Альпини находился в Египте в качестве личного врача венецианского консула с 1580 по 1583 год. Вот что пишет Альпини о шербете: «Они [египтяне] называют его сарбет [шербет], как бы напиток по преимуществу, ибо сарбет на их языке означает просто «напиток». Готовя его, растворяют в воде много сахара и добавляют туда свежевыжатый лимонный сок, который делает воду кислой. Эту воду в жаркое время все охотно пьют, как для утоления жажды, так и для охлаждения. Благородные египтяне и турки добавляют туда немного мускуса или амбры».

Отметим, что Просперо Альпини, описывая египетский шербет, не упоминает о льде. По-видимому, доставка льда в Египет из-за жаркого климата была в то время все же слишком сложной задачей.



Просперо Альпини (*Prosper Alpini*), или Альпинус (Prosperus Alpinus) (1553–1617) — итальянский врач и ботаник. В 1574–1578 учился в Падуанском университете, который окончил со степенью доктора медицины. В качестве личного врача венецианского консула в Каире Джорджо Эмо отправился в 1580 году в Египет. Трехлетнее свое пребывание там Альпини посвятил изучению природы и врачебного дела в Египте. По возвращении был врачом на флоте, потом профессором ботаники в Падуанском университете. Он написал трактаты «Об экзотических растениях» (De plantis exoticis, Венеция, 1627, изд. его сыном); «О растениях Египта» (De plantis Aegypti, Венеция, 1592; Падуя, 1640); «Естественная история Египта» (Historia naturalis Aegypti, 2 т., Лейден, 1735) и «О медицине египтян» (De medicina Aegyptiorum, Венеция, 1591; Парма, 1645).

Третий компонент шербета — это лимонный сок, что подтверждают многие европейские путешественники XVII века. Приведем свидетельство из книги «Viaggi» («Путешествия») итальянского путешественника Пьетро делла Валле, который познакомился с шербетом в Константинополе в 1615 году: «Они [турки] пьют обычную чистую воду с шербетом, который представляет собой некую смесь, жидкую или твердую (если его хотят сохранять длительное время и носить с собой), и делается из сахара и лимонного сока».

Четвертым компонентом шербета были различные ароматические вещества: амбра, мускус и розовая вода.

В Европе первые ледяные шербеты появились в Италии во второй половине XVI века, а в начале следующего века в больших городах они даже стали доступны простому народу. Вот что пишет по этому поводу английский путешественник Джордж Сэндис, посетивший Мессину в начале XVII века: «Здесь они живут во всяком изобилии и изысканности, имея пищи больше, чем необходимо, и фрукты всяческих видов; превосходные вина и снег летом, чтобы охладить их, причем по крайне низкой цене».

Неаполитанский кулинар Антонио Латини в своей книге «Lo scalco alla moderna» («Современный дворецкий»), опубликованной в двух томах в 1692 и 1694 годах, приводит рецепт лимонного шербета: «Возьми три фунта сахара, три с половиной фунта соли, 13 фунтов снега и 3 больших лимона. Из этого получится 20 бокалов лимонного шербета». Разумеется, соль смешивается не с самим лимонным соком, а со снегом для охлаждения шербета.

Впервые опыты по замораживанию бокалов вина в смеси снега и соды описал



Латини (*Latini*) Антонио (1642–1692) — дворецкий при дворе кардинала Антонио Барберини, кардинала-непота Папы Урбана VIII в Риме, а затем на службе у Дона Стефано Карилло Сальчедо, премьер-министра испанского вице-короля Неаполя. Родился в Каламато (провинция Марке, Италия). Автор книги «Lo scalco alla moderna» («Современный дворецкий»), первое издание которой вышло в Неаполе, первый том — в 1692, второй — в 1694 году. Латини в своей книге подробно рассказывает о существовавших в его время 24 хозяйственных службах, об обязанностях различных слуг, а также повествует о своем восхождении по ступеням придворной иерархии. Этой книгой, которая стала первым в европейской истории произведением, посвященным описанию придворных обычаев и устройству знатного дома, зачитывались все — короли и их слуги, прелестные дамы и строгие монахини.





Клубничный сорбетто

известный итальянский ученый Джамбаттиста делла Порта (1535–1615) в 14-й части своей книги «Magia naturalis» («Естественная магия»), в 11-й главе, озаглавленной «О различном приготовлении вин»: «Поскольку главное, чего желают на пирах, это питие заледеневшего вина, особенно жаркими днями, то мы научим, как это вино не только охладить, но и превратить в лед, так чтобы его можно было пить, лишь посасывая его и согревая своим дыханием. Для этого вино надо влить в бокал и добавить в него немного воды, чтобы оно скорее превратилось в лед, а затем поместить в деревянную миску со снегом, смешанным с селитрой».

Из Италии рецепт приготовления шербета попадает во Францию благодаря кулинару Николя Одиже. Он был управляющим и поваром графини де Суассон, затем перешел на службу к Кольберу, знаменитому министру финансов короля Людовика XIV. Досконально изучив итальянскую кухню во время своего пребывания в Италии, он написал книгу «La maison reglée et l'art de diriger la maison d'un grand Seigneur» («Устроенный дом, или Искусство вести хозяйство знатного сеньора»). Как сообщает сам Одиже в предисловии к своему труду, из Италии он привез во Францию «кофе, чай и шоколад, каковые еще немногим людям у нас во Франции были известны», став одним из первых, кто начал распространять моду на эти напитки. Одиже писал в четвертой части своей книги, которую он озаглавил «Трактат об истинном способе приготовления всяких сортов вод и ликеров по итальянскому образцу»: «В Италии я старался разузнать все, что можно, касательно варений и ликеров, а также научился в совершенстве готовить

все виды вод, как цветочных, так и фруктовых, замороженных и не замороженных, шербетов, кремов, оршадов, фисташковую, хвойную, кориандровую, анисовую и фенхелевую воду».

Прототип мороженого, шербет был первым холодным десертом и отражал, в целом, гастрономическую культуру Средиземноморского региона. С добавлением в шербет замороженного молока или сливок, основного компонента гастрономической культуры Северной Европы, произошло превращение шербета в мороженое.

В 1775 году в Неаполе вышла в свет книга профессора медицины Неаполитанского университета Филиппо Балдини «De sorbetti» («О шербетах»). Филиппо Балдини в 1787 году стал придворным врачом неаполитанского короля Фердинанда IV. В книге описываются шербеты, приготовленные на основе фруктов и ягод (лимон, апельсин, клубника), а также на основе шоколада, корицы, кофе и фисташек. В отдельной главе Балдини описывает «молочные шербеты», то есть мороженое. С выходом в свет книги Балдини начинается история современного европейского мороженого. Кстати, Балдини был многосторонним медиком и диетологом и, в частности, внес вклад в популяризацию в Италии картофеля.

Стендаль, оставивший замечательные путевые заметки об Италии начала XIX века, писал о мороженом и шербетах, которые подавались в миланском оперном театре «Ла Скала»: «В середине вечера кавалер, услуживая даме, обычно велит принести в ложу мороженое (des glaces). Здесь очень в ходу всевозможные пари, и держат их на шербеты (sorbets), которые просто божественны. Они бывают трех сортов: джелати, крепе и пецци-дури. Нет ничего лучше, как познакомиться с ними. Я еще не решил, какой сорт самый лучший, и каждый вечер провожу очередной эксперимент» (Милан, запись от 4 октября 1816).

Также Стендаль пишет о том, что повсюду в Италии подавались прохладительные напитки:

Запись от 27 июня 1828 года

> *«Всюду — обилие прохладительных напитков (sorbets) и почтительных лакеев».*

А это уже Владимир Ильич Ленин в Неаполе в сопровождении Максима Горького знакомится с итальянским мороженым. Так описывает эту сцену Валентин Катаев в уже упоминавшейся нами реконструкции пребывания Ленина в Италии. В воображении Катаева Ленин посещает Национальный музей, а когда выходит из «музейного сумрака», ему ударяет в глаза «нестерпимо яркий» свет

неаполитанского полдня. Вокруг Ленина снуют мороженщики с криками «джелято, джелято», но читателю повести Катаева «Маленькая железная дверь в стене» остается лишь гадать, отведал ли вождь мирового пролетариата знаменитого итальянского мороженого.

Тайна марципана

Марципан — это эластичная паста в виде смеси сахарной пудры с тертым, порошкообразным миндалем. Для создания марципановой массы необходимы лишь два компонента — миндаль и сахар. Из этой пасты изготовляют различные фигуры. Для придания марципану разнообразных вкусовых оттенков добавляются алкогольные напитки, ягодное и фруктовое пюре. В настоящее время марципан — непремен-



Марципан

ное украшение рождественского и пасхального стола, а также элитный десерт лучших европейских ресторанов.

Несколько стран, в том числе Италия, Франция, Германия и даже Эстония, претендуют на звание родины марципана. Более того, нет никакого согласия и относительно этимологии это слова. Что же означает слово «марципан»? Историки предлагают три версии происхождения этого слова:

1. Мартовский хлеб (итал. marzapane дословно — «*хлеб марта*» или «хлеб Марса»). Согласно этой версии, причиной изобретения марципана послужил голод. Когда весной заканчивались запасы муки для выпечки хлеба, единственным плодом, из которого можно было бы сделать муку, был созревавший в марте миндаль.

2. Хлеб святого Марка, небесного покровителя Венеции, где, согласно венецианской версии, впервые появился марципан.

3. Название происходит от арабского mawthabán — наименования средневековой монеты. Эта версия предполагает первенство изобретения марципана в арабском мире и последующее заимствование его европейской кулинарией.

Миндаль известен с глубокой древности. Его использовали в кулинарии еще в древнем Шумере. В шумерском языке миндаль обозначался словом eš: «Финики, фиги, большие гранаты… миндаль, желуди…Виноград, плоды из оранжерей, выращенные зимой, были посланы Энлилем в Урук» (Энлиль и Суд [Нинлиль],

Бартоломео Скаппи. Рецепт 122
Как приготовить торт из дыни без сыра

ИНГРЕДИЕНТЫ:

дыня
масло
марципановая паста
молотый миндаль
4 свежих яйца
мука
сахар
соль
розовая вода

1 *Возьми лучшую часть дыни, не слишком спелой, удалив предварительно кожуру и семечки. Готовь ее в масле.*
2 *Когда она приготовится, процеди ее и к каждой унции процеженной дыни добавь четыре унции марципановой пасты, истолченной в ступе, полторы унции молотого миндаля и четыре свежих яйца.*
3 *Когда эта смесь будет готова, положи ее на сковородку для тортов, предварительно покрыв слоем муки тонкого помола, желтками яиц, сахаром, солью, маслом и розовой водой.*
4 *Пеки или туши торт в печи, а затем покрой его глазурью из сахара и розовой воды.*



Марципан



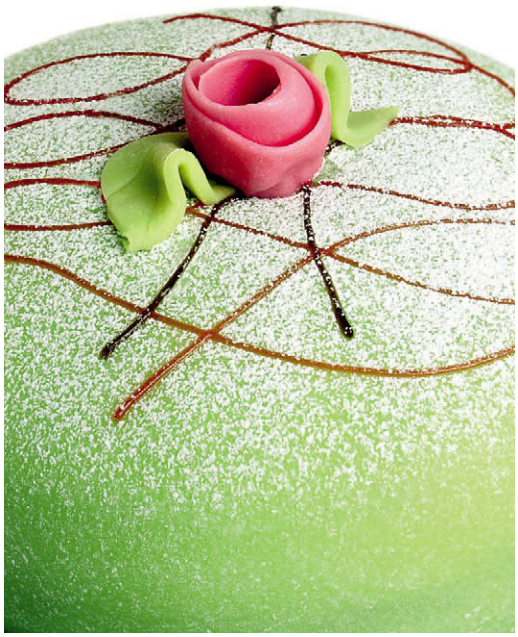
Марципан

А 118–123). Отметим, что Суд (Нинлиль) — это невеста бога плодородия Энлиля, а вышеперечисленный список — это свадебные подарки Энлиля.

Древние греки в своей поэтической мифологии не обошли вниманием и происхождение миндаля. Легенду о нем приводит Павсаний в «Описании Эллады». Согласно мифу, приводимому Павсанием, миндаль (т.е. миндальное дерево — αμυγδαλη) вырос из отрезанного мужского полового органа божества Агдистис (рожденного Зевсом существа с двумя половыми органами: мужским и женским). Когда миндаль вырос и принес плоды, нимфа, дочь нимфы реки Сангариос, взяла миндальный орех и поместила его в свое лоно: орех тотчас растворился в нем, а она забеременела. В результате родился мальчик необыкновенной красоты. Этого мальчика звали Аттис (ср. «Описание Эллады», VII, 17, 5).

Упоминает миндаль и Афиней. Он пишет в книге «Пир мудрецов»: «... миндаль с острова Наксос самый лучший.... также славится кипрский миндаль».

Из латинских авторов о миндале (amygdala) сообщает Колумелла («О сельском хозяйстве» IX, 4), а также Плиний Старший («Естественная история», XII, 13, 19, 20, 31 и 55). О «жареном миндале» (amygdala tosta) пишет Апиций (De re coquinaria, 8, 1), он подавался как приправа к жареному кабану.



Марципан



Марципан

В «Liber de coquina» в главе 3 мы уже фактически находим один из первых рецептов приготовления марципана (хотя такого термина в этой книге еще нет): «Возьми одну унцию миндаля, одну унцию имбиря, две унции сахара с розовой водой, немного соли и одну унцию пряностей, все это надо растолочь и смешать с тестом. И из этого теста можно лепить фигурки мужчин и женщин. Потом, тщательно вылепив фигурки, аккуратно помести их в печь. И знай, что они быстро приготовятся. Вытащив их из печи, поставь с помпой перед господином» (Liber de coquina, V, 7).

Много внимания уделяет миндалю и блюдам из него Бартоломео Платина в своей книге «О кушаньях и достойном наслаждении». Вот что он пишет о самом миндале: «Миндаль надо сажать в календы февраля (т.е. во второй половине января. — *Прим. авторов*), поскольку он первым пускает почки. Плод миндаля, называемый миндальный орех, ранее всех [прочих плодов] созревает. Сухой миндаль полезен как средство от опьянения, если пять орехов съесть до питья вина. Едим его в составе сладостей и блюд, а также отдельно на второе и третье». Приводит Платина и рецепт каши с миндалем: «Фунт белого миндаля истолочь с хлебным мякишем. Растворить в воде и готовить так же, как и рис с миндалем, добавив полфунта сахару. Готовить недолго, чтобы каша получилась жидкой, а не густой. Некоторые добавляют также розовую воду». Далее

Платина приводит рецепт «белого торта» (torta alba): «Взять фунт хорошо истолченного миндаля, смешать с розовой водой и размешать с 8 унциями протертого отваренного риса, добавить три унции белых дрожжей, полфунта сахару, унцию кедровых орехов, истолченных в ступе. Все это поместить на сковородку, хорошо смазанную маслом. Приготовленный торт окропить розовой водой с сахаром». И, наконец, Платина дает рецепт «торта, называемого марципаном» (torta quam marzapanem vocant): «Торт, называемый марципаном, готовь следующим образом. Вымочи миндаль в воде сутки, хорошо очисть, тщательно истолки. Добавь, если хочешь, лучшего сахару по весу столько же, сколько миндаля. Когда все будет хорошо истолчено и растворено в розовой воде, поставь в печь, окропляя его постоянно розовой водой, чтобы он не засох».

В 1488 году венецианский гуманист патриарх Венеции Эрмолао Барбаро Младший (1454–1493) описывал в письме из Милана к своему приятелю свадебное застолье из 15 блюд и говорил уже о «марципане», сообщая, что это простонародное название блюда из миндаля с сахаром: «Первое блюдо — выпечка из миндаля и сахара, которая в просторечье именуется мартовским хлебом».

Марципан активно использует в своей кухне Бартоломео Скаппи. На основе марципана Скаппи готовит самые разнообразные блюда, например, торт из дыни.

О марципане не забывает и Шекспир в своей пьесе, посвященной «итальянской тематике», «Ромео и Джульетта» (акт 1, сцена 5): Зал в доме Капулетти. Первый слуга говорит, обращаясь ко второму: «Будь другом, оставь для меня кусок марципана». В комментарии к этой пьесе английский профессор из Кембриджа Захария Грей (1688–1766) пишет: «Марципан — это сладость, которая изготавливалась из фисташковых орехов, миндаля, сахара и т.п. и была очень ценима во времена Шекспира, как это видно из описания визита королевы Елизаветы I в Кембридж. Известно, что университет подарил своему канцлеру Уильяму Сесилю две пары перчаток, марципан и две головы сахара».

В XVI веке «марципан» становится уже устоявшимся термином в Италии. И уже с эпохи Возрождения он приобретает славу любовного торта. Бартоломео Платина называет его тортом, «возбуждающим эротическое влечение». Современный исследователь Роберт Хендриксон пишет, что марципан с древнейших времен имеет устойчивую репутацию афродизиака и что его рекомендовали любовникам в эпоху итальянского Возрождения. Поэтому неудивительно, что и в наши дни марципан является излюбленным подарком на День святого Валентина.

Торт

Если для итальянцев главными десертами являются марципан, тирамису или сабайон, то для русского человека главным десертом, можно даже сказать, апофеозом десертов стал торт. Но ирония судьбы заключается в том, что сам термин «торт» тоже итальянского происхождения.

Отдаленным предком торта был пирог, появившийся в глубокой древности. Печь пироги умели уже в Шумере и Древнем Египте. Сладкие пироги, начиненные медом и фруктами, являлись десертами и для людей последующих эпох, от античности, через средневековье, до Возрождения. Хотя место меда постепенно занимал сахар, пироги все же остались пирогами. Так,



Кондитеры за изготовлением пирожных и десертов. Гравюра, XVII век



Продавец пирогов в Париже. Иллюстрация, XVI век



Продавец неаполитанских пирожных. Акварель, XIX век

например, арабский путешественник Ибн-Баттута сообщает об обычае в Маллами (Египет) пропитывать пшеничные лепешки сахарным сиропом, который в избытке имелся на сахарных заводах, где сироп получали из сахарного тростника. Сладкие пироги, изготавливаемые сначала с медом, а потом с сахаром, были отдаленными предками современного торта.

Этимология слова «торт» весьма интересна. Торт (лат. torta) эволюционировал из пирога. Это, как пишет историк Барбара Сантич в своей книге «The Original Mediterranean Cuisine» («Первоначальная кухня бассейна Средиземного моря»), изданной в Аделаиде в 1995 году, произошло в Италии в XV веке. Однако уже в «Книге о кухне» мы находим рецепты разных «тортов», например, torta parmesanis (пармский пирог) — «Liber de coquina», V, 6. Различные рецепты тортов мы находим у Бартоломео Платины и его учителя в кулинарном искусстве Мартино де Росси.

Итальянское существительное torta означает «нечто скрученное», прилагательное torto — «кривой, извилистый». В свою оче-

редь итальянское прилагательное torto восходит к латинскому слову tortus — «извилистый, крученый, запутанный», далее от глагола torquēre «поворачивать, скручивать», который происходит от индоевропейского глагола twork — «искривлять».

Отметим, что итальянское блюдо, представляющее собой вид мясной пасты — тортеллини, о котором мы говорили в главе 7, образовано от того же корня «tort» со значением «нечто скрученное». И действительно, тесто для тортеллини скручивают.

Слово «торт» в русском языке известно с начала XVIII века, при этом оно имело более широкое значение, чем сейчас. Как и в старых итальянских кулинарных книгах, были возможны такие сочетания, как «торт мясной», «торт с кроликом», то есть слово «торт» было синонимом русского «пирога». Это слово пришло к нам, предположительно, из Голландии, столь сильно любимой нашим великим реформатором императором Петром I, для которого она во многом была образцом для подражания. В новом русском обществе, которое формировалось Петром I и сознательно ориентировалось на Запад, был заимствован и новый иностранный, западный термин для обозначения десертов. Название «торт», по-видимому, должно было подчеркивать принципиальное превосходство европейского «аристократического» десерта над простонародным «пирогом». Однако слово «торт» в русской классической литературе приживалось с трудом. Мы находим его в «Дневнике» жены Достоевского Анны Григорьевны Сниткиной за 1867 год: «Оттуда я зашла в булочную, выпила чашку кофею, съела торта и, несмотря на дождь, пошла осмотреть Minneralen Kabinet», а также у Александра Герцена в автобиографическом повествовании «Былое и думы», где упоминается «торт величиною с колесо» (глава 27).

В Голландии слово «taart» было заимствовано из итальянского языка. В других европейских языках этот сладкий кулинарный изыск называется совершенно по-разному. Например, во французском языке слово «торт» не отличается от слова «пирог» — gateau. Кулинарный термин «торт» распространен в таких европейских языках, как сербский (торта), где он появился в середине XIX века, болгарский (торта), латвийский (tortas). А в английском языке название торта (cake) созвучно нашему слову «кекс». Та же традиция сохраняется в датском (kage) и финском (kakku) языках. Название торта в испанском языке (pastel) и португальском языке (bolo) не имеет никакого соответствия и созвучия с какими-либо русскими названиями десертов. Хотя в испанском языке есть и слово tarta. Ну и, разумеется, не будем забывать итальянские torta (торт), tortellini, tortelli, tortiglione (разновидности пасты), tortino (слоеный пирожок).



Прибытие Христофора Колумба в Америку. Картина неизвестного художника из монастыря Ла-Рабида в городе Палос-де-ла-Фронтера в Испании, в котором перед отплытием в экспедицию, во время которой была открыта Америка, проживал Колумб

Итальянцы пробуют шоколад

Дерево какао дает плоды, из которых коренные жители Центральной Америки издревле готовили напиток под названием «шоколатль» или «шокоатль» (в переводе с ацтекского — «горькая вода»). Европейцы стали называть его «шоколад». Шоколад, которому добавление семян растения аннато придавало красный цвет, предписывался как лекарство, использовался в брачных церемониях и приносился в жертву богам.

Кто были первые из европейцев, увидевшие зерна какао, то есть основной продукт, из которого получают шоколад? Дело было во время четвертой (и последней) экспедиции Христофора Колумба в Новый Свет. Где-то в промежутке между 14 июля и 14 августа 1502 года участники четвертой экспедиции, в том числе сам Колумб, его брат и младший сын Фернандо, описавший затем эти события в своей книге «Жизнь Христофора Колумба», находились около одного из островов, расположенных у берегов современного Гондураса. К их кораблю тогда причалило индейское каноэ, нагруженное разными товарами. Среди прочих товаров были там и зерна какао (как замечает в своей книге Фернандо Колумб, «похожие на миндаль»). Наблюдательный сын Колумба (в момент происходящего Фернандо было тринадцать лет) сразу заметил, что индейцы очень ценили эти зерна и, обронив, сразу начинали их искать. Так произошла встреча европейцев с какао — основным ингредиентом шоколада.


HISTORIE
Del S. D. Fernando Colombo;
Nelle quali s'ha particolare, & vera relatione della vita, & de fatti dell'Ammiraglio D. CHRISTOFORO COLOMBO, suo padre:
Et dello scoprimento, ch'egli fece dell'INDIE Occidentali, dette MONDO NVOVO, hora possedute dal Serenis. Re Catolico:
CON PRIVILEGIO.
IN VENE M D LXXI.
Appresso Franco. Franceschi Senese.

Фронтиспис книги Фернандо Колумба «Historie». Венеция, 1571 год



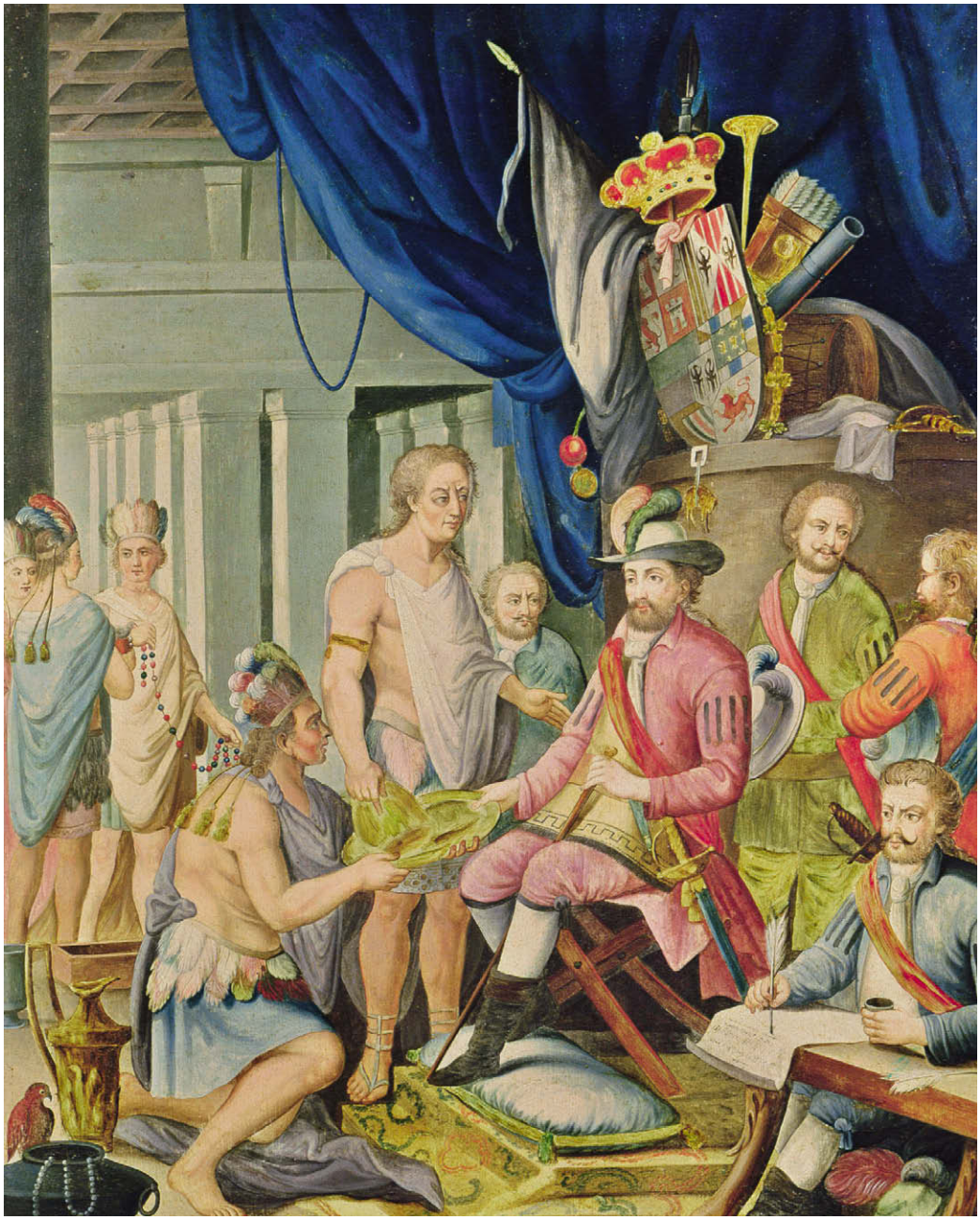
Фернандо Колумб (*Fernando Colon*, 1488–1559) — гуманист, путешественник и библиофил, второй сын Христофора Колумба и его возлюбленной Беатрис Энрикес де Арана, на которой он так никогда и не женился. В 1502 году принимал участие в экспедиции своего отца в Америку. В 1509 году, когда его старший брат Дон Диего был назначен губернатором Испаньолы — испанских владений в Америке, Фернандо отправился с ним в Новый Свет. Фернандо собрал огромную по тем временам библиотеку, насчитывавшую более 10 000 книг, и написал первую биографию своего отца. Эта биография была издана на итальянском языке в Венеции в 1571 году.

Но сам напиток европейцы увидели чуть позже, спустя 17 лет, когда у побережья Мексики высадился экспедиционный корпус знаменитого конкистадора Эрнана Кортеса. Из донесений Эрнана Кортеса императору Карлу V мы узнаем о какао некоторые дополнительные сведения, например, что зерна какао играли роль местных денег. Но о напитке из какао сам Кортес ничего не пишет. Хотя, обедая во дворце императора ацтеков Монтесумы II, Кортес не мог не заметить то, что позднее опишет в своей книге «Правдивая история завоевания Новой Испании» участник экспедиции Берналь Диас дель Кастильо: «...там был некий напиток, изготовленный из какао... Говорили, что он способствует успеху с женщинами. Я видел своими глазами, что [Монтесуме] принесли 50 больших сосудов, наполненных пенящимся шоколадом...». Этот пир состоялся в ноябре 1519 года.



Эрнан Кортес (1485–1547) — испанский конкистадор, завоеватель Мексики. Родился в небогатой дворянской семье, учился в Саламанкском университете. В 1504–1519 годах служил чиновником и владел поместьями в Вест-Индии (Санто-Доминго, Куба). В 1519–1521 годах возглавил завоевательный поход в Мексику, в ходе которого было установлено испанское господство в центральной части страны. При завоевании Мексики Кортес проявил большие военные и политические способности в сочетании с крайней жестокостью в отношении индейцев. В 1522–1528 он был губернатором, а с 1529 года — генерал-капитаном Новой Испании (Мексики). В 1540-м уехал в Испанию, где и умер.

Первое свидетельство итальянца о шоколаде датируется 1541 годом, когда испанские колонии в Новом Свете посетил итальянский путешественник Джироламо Бенцони. Известно, что Джироламо родился в 1519 году, то есть ему в момент знакомства с шоколадом было всего 22 года. Казалось бы, возраст юный, когда человек непредубежден и открыт всему новому. Однако впечатление молодого итальянца из Милана от экзотического напитка было явно отрицательное. Бенцони описал свой вояж в книге «История Нового Света», опубликованной в 1565 году в Венеции. Эта книга оказала большое влияние на французского философа Монтеня и была переведена на многие языки. Путешественник пишет: «[Шоколад] казался мне напитком, более пригодным для свиней, чем для людей. Я был в тех краях более года и ни разу не испытывал желание отведать его». Может быть, проблема была в том, что шоколад был несладкий? Действительно, Бенцони, попробовавший наконец шоколад, как он пишет, «за неимением вина и из нежелания пить только воду», жаловался, что напиток был «горький на вкус», хотя и признавал, что он «насыщает и освежает тело, при этом ничуть не опьяняет». Индей-



Монтесума приносит присягу перед Кортесом на верность королю Испании. Неизвестный художник, XVI век

цы тут ничего не могли поделать, ибо сахар был им еще не известен.

Сахарный тростник привезли с собой испанцы. Благодаря жаркому тропическому климату Центральной Америки и северо-восточного побережья Бразилии, он дал такие небывалые ранее



Дама, наливающая шоколад. Жан-Этьенн Лиотар, вторая половина XVIII века

урожаи, что сахар стал доступен практически всем слоям общества.

Уже в эпоху Возрождения лидерство в производстве сахара у крестоносцев перехватили португальцы. В XV веке португальцы стали выращивать сахарный тростник на Мадейре, Азорских и Канарских островах, а также на островах Зеленого Мыса (современное государство Кабо-Верде). Новые территории давали бóльшие урожаи, чем плантации сахарного тростника в Восточном Средиземноморье.

Однако и здесь условия для сахарного тростника не были идеальными. На восточных Канарских островах (Фуэртевентура и Лансароте) был слишком сухой климат и не было достаточно воды для орошения. На островах Зеленого Мыса также было мало воды для орошения. На Азорских островах было недостаточно жарко, и урожаи сахарного тростника были невысокими. Лучше была ситуация на Мадейре и западных Канарских островах (Гран Канария, Гомера, Пальма и Тенерифе), а также на острове Сан-Томе в Гвинейском заливе.

Спустя несколько лет после открытия Америки испанцы и португальцы начали выращивать сахарный тростник на острове Гаити и на северо-восточном побережье Бразилии, где наконец был найден идеальный для него климат. Сахар из Нового Света, несмотря на расходы по его транспортировке, оказался намного дешевле средиземноморского и появился уже не только на столах князей, но и в рационе зарождавшейся буржуазии. После появления дешевого бразильского сахара плантации сахарного тростника в Восточном Средиземноморье сделались нерентабельными и были постепенно заброшены.

Поэтому встреча сахара и шоколада должна была, конечно, рано или поздно состояться. Кто был первым европейцем (или индейцем), добавившим в шоколад сахар, история умалчивает. Легенда утверждает, что первым подсластил шоколад епископ Мехико Хуан де Зуммарага (1468–1548). Это был тот самый епископ, который в 1531 году впервые увидел чудесное изображение Гваделупской Божией Матери — главной святыни мексиканцев. Понятно желание мексиканцев приписать этому епископу все самое хорошее, вплоть до изобретения сладкого шоколада. По-видимому, имя человека, впервые добавившего сахар в шоколад, так и останется неизвестным. Описание же обычая «врачей Нового Света» добавлять сахар в шоколад принадлежит испанскому медику Бартоломе Маррадону, посетившему Новый Свет где-то в 1570-е годы.

Шоколад стремительно покорял Европу, начав свое завоевание с королевских дворов. В середине XVI века шоколад уже царил при дворе испанских Габсбургов. Там часто гостил савойский герцог Эммануил Филиберт I. Он и привез шоколад в Пьемонт в 1559 году. С тех пор шоколад прочно утвердился в Пьемонте. Король Пьемонта-Сардинии Карл Альберт говорил в 1843 году, что он «находится между кинжалами карбонариев и шоколадом иезуитов». По-видимому, король намекал на то, что шоколад привезли из Америки иезуиты, как они же завезли индеек. Турин до сих пор славится своим шоколадом, который называется джандуйя (gianduia) и был

запатентован в 1852 году. В ныне славящуюся своим шоколадом Швейцарию шоколад, скорее всего, проник из Пьемонта, ибо Женева до 1526 года входила в состав Савойского герцогства.

В конце 1830-х годов Николай Васильевич Гоголь, путешествуя по Италии, оставил воспоминание об очень скромных римских кофейнях, в которых подавался горячий шоколад:

«Тут нет никаких магазинов, кроме лавчонки, где продавался хлеб и веревки, с стеклянными бутылями, да темного узенького кафе, находившегося в самом углу улицы, откуда виден был беспрестанно выходивший боттега, разносивший синьорам кофий или шоколад на козьем молоке в жестяных маленьких кофейничках, известный под именем Авроры».

В настоящее время всемирную известность получили итальянские шоколадные конфеты «Ферреро-Роше», производимые компанией «Ferrero». Ежегодно в Перудже в октябре проводится международный фестиваль шоколада Eurochocolate. На основе шоколада готовятся многие итальянские десерты, наиболее известным у нас, несомненно, является тирамису.

Тирамису

Тирамису (*tiramisu*) — знаменитый итальянский десерт, название которого по-итальянски дословно означает «подними мне [настроение]». Однако есть и иная версия этимологии этого слова, так как тирамису относили к афродизиакам и вкушали его перед любовными свиданиями.

О происхождении тирамису существует много версий. Первая, наиболее романтическая, гласит, что знаменитый десерт был приготовлен в конце XVII века в Сиене по случаю приезда в город Тосканского герцога Козимо III Медичи. Сиенские кулинары, зная, что герцог очень любит сладкое, приготовили для него десерт, который они назвали «Zuppa del duca» (суп герцога). Этот «суп» очень понравился герцогу, и он увез его рецепт во Флоренцию. Затем рецепт попал в Венецию, где его очень полюбили куртизанки, которые и дали ему имя «тирамису».

Под названием «тирамису» у нас сейчас в России часто подают торт, который не имеет ничего общего с итальянским десертом. В классическом рецепте тирамису должны присутствовать четыре основных компонента: сыр маскарпоне, воздушное итальянское печенье савоярди (савойский бисквит), которое готовится из белка, муки и сахара, и имеет форму трубочек, шоколад и сладкое сицилийское вино марсала.



Тирамису

Вот рецепт тирамису из кулинарной книги, составленной знаменитой итальянской актрисой Софи Лорен (Sophia Loren. Ricordi e ricette. Roma, 1999, p. 207). Она, как видно из рецепта, решила заменить марсалу апельсиновым ликером. Наверное, апельсины у Софи Лорен больше ассоциируются с солнечной Сицилией, чем марсала.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

3 яйца

5 ст. л. сахара

6 унций сыра маскарпоне

1 пакет савоярди

1 чашка апельсинового ликера

1 чашка кофе эспрессо

2 унции истолченного горького шоколада

½ чашки какао-порошка

Панна котта

Панна котта (*panna cotta*) — это нежнейший десерт, в состав которого входят сливки, молоко, сахар и желатин. Родина это десерта — Пьемонт. История его происхождения не совсем ясна, однако достоверно известно, что он существовал уже в начале XX века. Дословно его название переводится как «вареные сливки». Панна котту подают в чистом виде без добавок, но чаще в качестве дополнения



Панна котта с шоколадом и ванилью



Панна котта с ягодой малины

и украшения блюда используют лесные ягоды, карамельный соус или шоколад. Готовый десерт подают в креманке или выкладывают на тарелку.

Для приготовления десерта сливки с сахаром и ванилью нагреваются и варятся на слабом огне 15 минут. К массе добавляется желатин, затем смесь разливают в формы, после остывания выкладывают из формы на тарелки.

ИНГРЕДИЕНТЫ КЛАССИЧЕСКОЙ ПАННЫ КОТТЫ (НА 4 ПОРЦИИ):

500 мл свежих жирных сливок (для взбивания)

6 г желатина (листового)

150 г сахара

1 стручок ванили

Мачедония

Мачедония (*macedonia*) — фруктовый салат с вином или другим алкогольным напитком (но не пивом!). Название салата, согласно одной версии, происходит от названия страны Македонии, где существовал обычай хранить фрукты в вине, чтобы уберечь их от порчи, а согласно другой версии — от названия империи Александра Македонского, где перемешались все народы (отсюда французское слово macedoine — «*смесь*»).

Ингредиенты мачедонии, согласно одному из современных рецептов, приводимому в книге М. Либерати (M. Liberati. The Basic Art of Italian Cooking. Harley, Pa., 2005, p. 100).

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- *1½ чашки земляники или клубники*
- *2 больших сладких апельсина*
- *2 больших красных или золотистых яблока (очищеных от кожуры и сердцевины и нарезанных на кусочки толщиной около ¼ дюйма)*
- *2 груши (очищенные от кожуры и сердцевины и нарезанные, как яблоки)*
- *2 банана (очищенные и нарезанные на круглые ломтики толщиной ¼ дюйма)*
- *1 свежая мускусная дыня (очищенная от кожуры и семечек и разрезанная на кубики высотой в ¼ дюйма, можно заменить любой другой дыней)*
- *сок, выжатый из 1 лимона*
- *¼ чашки сахара*
- *¼ чашки мараскино или красного вина*
- *свежие листья мяты для украшения*

Мачедония



А вот рецепт мачедонии с шампанским (ibid., p. 32).

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- *2 целых свежих ананаса*
- *1 гроздь белого винограда*
- *3 очищенных и нарезанных киви*
- *3 очищенных и нарезанных апельсина*
- *1 очищенный гранат*
- *½ чашки шампанского*
- *4 унции сыра рикотта*
- *3 ч. л. сахара*
- *3 ст. л. взбитых сливок*

Сабайон

Сабайон (*итал. zabaglione, zabaione; фр. sabayon*) — один из самых известных десертов итальянской кухни, вошедший в русскую гастрономию под французским названием. Это яично-масляный соус с вином и сахаром. Авторство сабайона приписывается Бартоломео Скаппи, в книге которого действительно содержится рецепт сабайона, но он называет его «похлебкой». В качестве вина он предлагает сладкое вино мальвазия.

В основе сабайона — взбитые желтки с сахаром, к которым затем добавляются какие-либо крепкие вина: марсала, мадера и т.п., или ром, а также пряности: ваниль и корица, в зависимости от желания кондитера и характера вина. Возможны сабайоны, приготовленные с тертым шоколадом и молоком. Сабайон часто подают к фруктам, а также к пудингам или кексам — фруктовым, ванильным, шоколадным или кофейным.

Бартоломео Скаппи: Рецепт 64
Как приготовить густую похлебку под названием сабайон

1 *Возьми шесть сырых яичных желтков, шесть унций сладкой мальвазии, три унции сахара, четверть унции молотой корицы и четыре унции чистой воды: все это перемешай и пропусти через сито.*

2 *Готовь похлебку в маленькой кастрюле, которую надо поставить в кипящую воду и держать под паром, пока сабайон не загустеет.*

Baci di Dama (*бачи ди дама*). Самый знаменитый пьемонтский десерт. Этот «Поцелуй дамы» представляет собой два песочных печенья в форме полусферы, склеенных друг с другом шоколадом, которые готовят с добавлением миндаля, ванили и апельсиновых цукатов.

Panforte (*панфорте*). Этот сладкий «крепкий хлеб» (так дословно переводится его название на русский язык) начали выпекать в Сиене. С 1370 года панфорте упоминается в венецианских хрониках как лакомство, которое привозили на Венецианский карнавал.

Шоколадный флан. Воздушный итальянский кекс с шоколадной начинкой. Простой и вкусный десерт. Его ингредиентами



Сабайон



Бачи ди дама



Панфорте

являются: яйца, горький шоколад, сливки и кукурузный крахмал. Например, известен «Flan di gianduia con banana caramellata e gelato alla vaniglia» — флан из шоколада джандуйя с засахаренными бананами и ванильным мороженым.

Сицилийские религиозные сладости

В кулинарной традиции Сицилии сладостям отводится особое культовое место, причем культовое не только в переносном, но и прямом смысле — почти все сладости имеют свое религиозное значение и посвящены либо религиозному празднику, либо святому небесному покровителю какого-либо города.

Сицилия имеет свою, несколько отличную от остальной Италии историю. С V по III века до н.э. Сицилия была независимым государством. После I Пунической войны Сицилия вошла в состав Римской республики. В 827 году ее захватили арабы. В 1060 году освободили норманны. Как знамение победы христиан над мусульманами была создана cassata — «кассата» (от арабского слова quas-at — «котел»), ставшая главным сицилийским пасхальным блюдом. Этот десерт состоит из миндального теста, пропитанного ликером мараскино или мандарино, овечьего творога, цукатов и сахарной глазури. Все это приправлено рикоттой, шоколадом и ванильными пенками.

На Рождество на стол подают buccellato — «буччеллато» (круглый торт со свежими фруктами и цукатами, а также орехами) и ciambella «чамбеллу» (бублик с цукатами и сухофруктами).

Пасхальным сладким блюдом является colomba «коломба». Это кекс, изготовленный в форме голубки. Кроме дрожжей в него входят мука, сливочное масло, яйца и апельсиновые цукаты. Его покрывают миндальной глазурью и украшают миндальными орехами и сахаром.

Также пасхальной сладостью являются picureddi — «пикуредди», фигуры пасхального агнца из сицилийского марципана, помещаемые на луг из разноцветных конфеток. Агнец, как правило, украшен красно-золотым знаменем Воскресения.

В День поминовения усопших, который в Католической церкви отмечается 2 ноября, принято дарить детям так называемые frutta di Martorana — «фрутта ди Марторана» — маленькие сладости из сицилийского марципана в форме фруктов, которые на протяжении многих веков готовили в женском бенедиктинском монастыре в Палермо, расположенном рядом с кафедральным



Пикуредди



Коломба



Кассата



Фрутта ди Марторана

собором Марторана, официальное название которого San Nicola del Greci (Сан-Никола-дель-Гречи).

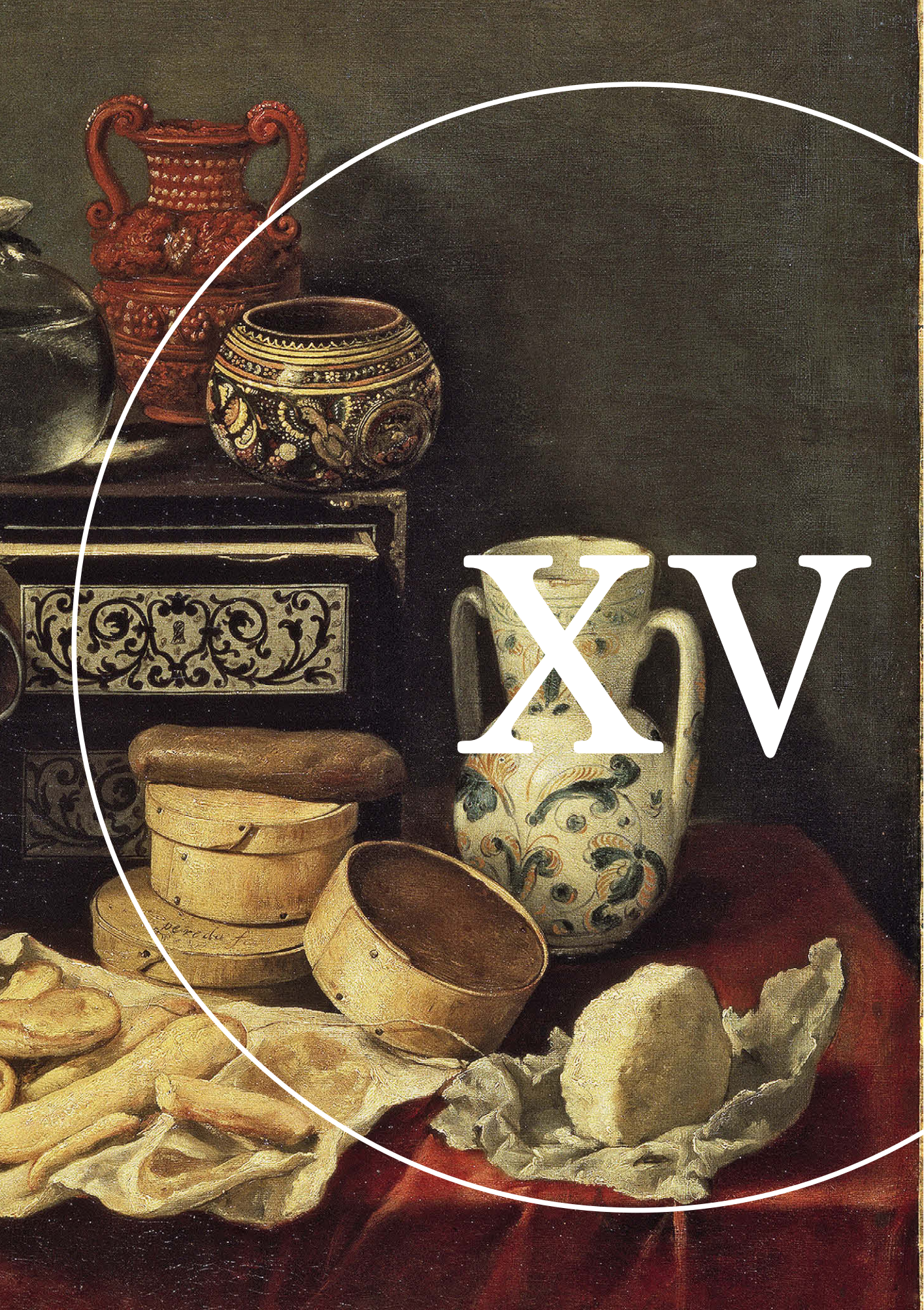
Название Марторана происходит от основательницы этого монастыря — знатной дамы Элоизы Марторана, которая заложила его в 1194 году. Согласно легенде, монахини украсили этими пирожными из марципанового теста в виде фруктов деревья в своем саду, чтобы удивить архиепископа, который прибыл к ним в монастырь с официальным визитом.

В дни праздников святых покровителей сицилийских городов принято готовить различные печенья, среди которых нельзя не

упомянуть знаменитые biscotti di San Martino — «бискотти ди Сан Мартино» (бисквитные печенья святого Мартина), являющиеся произведениями высокого кондитерского искусства. На праздник Святого Иосифа не обойтись без sfinci di San Guiseppe — «сфинчи ди Сан Джузеппе» (пирожное Святого Иосифа). А в Катанье готовят на праздник Святого Иосифа рисовые блинчики по-бенедиктински — сладкое жареное кушанье. Считается, что его изобрели монахини-бенедиктинки из монастыря в Катанье в XVI веке.

Десерт, который некогда готовили исключительно во время карнавала (наверное, видя в этом десерте что-то фаллическое), — это cannoli — «канноли» (дословно — «маленькие трубочки»), сладкие хрустящие трубочки из вафельного теста, начиненные творогом, сыром маскарпоне или кремом с добавлением различных сиропов или марсалы. В творог добавляется шоколад, иногда цукаты и сахар. Античных предшественников «канноли» восхвалял еще Цицерон, будучи проконсулом Сицилии: «Tubus farinarius, dulcissimo edulio ex lacte factus» (трубка из теста, вкуснейшая сладость, сделанная из молока).





XV

Глава пятнадцатая

Кофе по-итальянски

Каждый политический строй создает свою культуру, в том числе и кулинарную. Кофе, пришедший в XVII веке в Европу из Турции, стал «культовым» напитком европейцев эпохи торговой экспансии и промышленной революции. Уже в середине XVII века французский путешественник Жан Тевено (1633–1667) в своей книге «Описание путешествия в Левант» (книга опубликована в Париже в 1665) пишет, что «наши французские купцы [в Константинополе], когда им приходится писать много писем и когда они хотят работать всю ночь, выпивают вечером чашку или две кофе...». Отметим, что книга Тевено вышла еще до появления в Париже первой кофейни.



Кофе! Кофе!
Эдме Бушардон,
вторая четверть
XVIII века

Кофе стал напитком тех, кто начал выстраивать свой день не в соответствии со средневековыми литургическими часами, отмеряемыми звоном колоколов, а глядя на циферблат механических часов, призывавший рационально использовать время для достижения коммерческого успеха. Это были купцы и промышленники, пишущие деловые письма или составляющие бухгалтерские отчеты, которые иногда вынуждены были работать, невзирая на время суток. Кофе стал незаменимым напитком человека нарождавшегося капитализма.

Как мы знаем из сочинений Маркса, капитализм привел к отчуждению человека от продуктов его труда, след-

ствием чего стало несоответствие между выполняемым скучным и однообразным трудом и творческой природой человека (так называемая «антигуманная природа капитализма»). Психологи XX века (например, Эрих Фромм), видят в этом отчуждении труда источник психических заболеваний, в том числе депрессий, которые в XVII веке называли по старинке «меланхолией». И именно с меланхолией были призваны бороться кофеиновые стимуляторы и в первую очередь кофе. Об этом мы узнаем из книги английского священника и писателя Роберта Бертона (1577–1640) «Анатомия меланхолии», которая вышла в 1621 году. Полное название книги: «Анатомия меланхолии: ее разновидности, причины, симптомы, прогнозы и некоторые лекарства». И любопытно, что в числе лекарств от меланхолии Бертон упоминает кофе: «У турок есть напиток, называемый кофе (ибо они не пьют вина), названный так по имени ягоды, черной, как сажа, и столь же горькой (как тот черный напиток, который пили спартанцы, и, быть может, тот же самый), который они пьют только что снятым с огня и таким горячим, как могут вытерпеть; они проводят много времени в этих кофейнях, которые чем-то напоминают наши пивные или таверны, и они сидят там, болтая и убивая время, чтобы вместе радоваться, потому что они узнали из опыта, что таковой напиток, употребляемый таковым способом, помогает пищеварению и обеспечивает приподнятое настроение».

Однако, как ни парадоксально, первая кофейня Европы открылась не в Париже, а в Венеции, и произошло это в 1647 году. С тех пор судьба кофе неразрывно связана с судьбой Италии, и сейчас ни один итальянец не мыслит себя без кофе, причем крепчайшего.

Черный напиток мусульманского мира

В отличие от шоколада, пришедшего в Европу с Запада, из Америки, кофе проложил свой путь в Европу с Востока, из стран мусульманского мира. В 1699 году французский ориенталист Антуан Галлан, известный всему миру как первый переводчик с арабского языка «Тысячи и одной ночи», опубликовал книгу под названием «О возникновении и распространении кофе». Материалом для написания этой книги Галлану послужила арабская рукопись, обнаруженная им во Французской королевской библиотеке. Эта рукопись представляет собой мусульманский богословский трактат, написанный в 1587 году, озаглавленный «Соблюдение чистоты касательно употребления кофе». Автор этого трактата Абд аль



Ф. Бронников. Улица итальянского города, 1850 год

Кадир ибн Мухаммед аль Гезири аль Ханбали аль Ансари (Abd-al-Kadir ibn Mohammad al Geziri al Hanbali al Ansari) сообщает, что некий муфтий из Адена (Йемен) ввел в широкое употребление напиток, известный и до этого, но не получивший еще достаточного распространения. Вот как Антуан Галлан описывает появление кофе, основываясь на сведениях, приводимых в трактате Абд аль Кадира:



Джованни Антонио Менавино (*Giovanni Antonio Menavino*) родился в 1492 году в Генуе. В возрасте 12 лет, сопровождая своего отца — генуэзского купца — в его плавании из Генуи в Венецию, Менавино вместе со всем экипажем и пассажирами судна был захвачен в плен корсиканскими пиратами. Пираты отвезли пленников в Константинополь, где в то время находился крупнейший в Европе невольничий рынок. Впрочем, самого Менавино не продали, а подарили турецкому султану. С 1504 по 1514 год Менавино служил пажом (тур. icoglan) у султана. В его обязанности входило обслуживать султана: подносить ему воду, носить его меч, убирать комнату. Всего у султана было 300 пажей: все они были мальчиками из христианских семей. Большинство пажей было вынуждено принять ислам. В то время султаном был Баязид II. В 1514 году (уже при новом султане — Селиме I) Менавино удалось бежать через Персию и Грецию в Италию. Спустя более 30 лет после своего возвращения он написал свое единственное сочинение «I cinque libri delle legge, religione, et vita de' turchi» («Пять книг о законах, религии и жизни турок»).

«В середине IX века хиджры, т.е. в XV веке от Рождества Иисуса Христа Гемаледдин Абу Абдаллах Мохаммед Бен Саид по прозвищу Альдхабхани, поскольку он был родом из Дхабхана, маленького городка в Йемене, или Счастливой Аравии, жил в Адене — знаменитом портовом городе Счастливой Аравии, расположенном на океане, к востоку от Красного моря. Пост, который он занимал, был весьма значительным, потому что он был муфтием у князя, правившего там в то время. По некоторым делам сей муфтий должен был отправиться в Персию, и, пребывая в той стране, он был свидетелем того, как его соотечественники пьют кофе. Он наблюдал это, но не спросил у них, зачем они это делают и какую выгоду от этого получают.

Вернувшись в Аден, он заметил ухудшение своего здоровья и вспомнил о кофе, который его соотечественники пили в Персии; он подумал, что кофе может излечить его от болезни. Он стал пить кофе и почувствовал себя значительно лучше. Но кроме того, что он поправил свое здоровье этим средством, о котором он не знал раньше, он заметил, что кофе имеет особенные свойства, а именно, он веселит дух, дает радость, способствует освобождению кишечника и, главное, прогоняет сон, не вызывая при этом неприятных ощущений».

После этого муфтий Гемаледдин окружил себя дервишами, т.е. мусульманскими монахами, и молился с ними по ночам, прогоняя сон с помощью нового напитка. Дервиши, а также купцы, предпочитавшие путешествовать в Аравии по ночам, когда жара не столь сильна, высоко ценили способность кофе прогонять сон. Муфтий Гемаледдин умер в 1470 году. Тем временем кофе начал свой победоносный путь из Адена по всему миру. И первой остановкой на этом пути был священный для мусульман город

Мекка, куда кофе прибыл около 1480 года. Паломники из Адена, приходившие в Мекку, пили кофе, чтобы бодрствовать в молитве всю ночь, пребывая в Великой мечети. Жители Мекки, подражая паломникам, также начали употреблять кофе. Из Мекки кофе распространился и в другие города Аравии, прежде всего в Медину — еще один священный для мусульман город. Затем кофе вышел за пределы Аравийского полуострова и попал в Каир, куда его привезли дервиши из Йемена. Переломным в судьбе кофе чуть не стал 1511 год, когда муфтии Мекки запретили мусульманам пить кофе. Однако египетский султан не поддержал этот запрет. Кофе продолжил свое победное шествие по исламскому миру — сначала из Египта в Сирию — и к середине XVI века оказался в столице Османской империи — Стамбуле (Константинополе).

Европейские путешественники видят и пьют кофе

Генуэзский юноша Джованни Антонио Менавино был захвачен турками в 1504 году и провел десять лет в плену в Константинополе, прежде чем ему удалось бежать. В 1548 году во Флоренции вышли его воспоминания о пребывании в турецком плену под названием «Пять книг о законах, религии и жизни турок». В этой книге он подробно описывает быт турок, в частности их напитки, например, «некий напиток из риса, пшена и ячменя, который опьяняет человека, как вино», но ни одним словом не упоминает о кофе. Это согласуется с данными Галлана о том, что кофе попал в Константинополь лишь в середине XVI века.

Первым европейцем, увидевшим кофе, был немецкий врач и путешественник Леонард Раувольф, изучавший медицину в университете города Монпелье во Франции. О нем мы уже упоминали в главе, посвященной десертам. Раувольф прибыл в город Алеппо (Сирия) в 1573 году. Вот что он написал о кофе в своей книге «Достоверное описание путешествия в восточные страны»: «Среди прочих они [турки и арабы] имеют хороший напиток, который они высоко ценят, называемый ими хаубе [кофе], который почти так же черен, как чернила. Напиток этот приготовляется из плода [дерева], называемого бунну, которое по своей величине, форме и цвету внешне напоминает лавр. Плод окружен двумя тонкими оболочками, и, как мне сказали, его привозят из Индии. Под этими оболочками имеются два желтоватых зерна в двух смежных ячейках, и они совпадают по своим свойствам, форме, внешнему виду и имени с бунхам



Иллюстрации из книги Филиппа Дюфура «Новый и интересный трактат о кофе, чае и шоколаде», 1693 год

Авиценны и банха Разеса (известен также, как Ар-Рази — персидский врач и алхимик, около 865 — около 925. — *Прим. авторов*), поэтому я буду считать их теми же самыми, пока ученые мужи не проинформируют меня точнее. Этот напиток они пьют рано утром в открытых местах перед всеми, не таясь, из глубоких фарфоровых

чашек, таким горячим, как могут вытерпеть; они часто подносят чашку к губам, но пьют мало за один раз и пускают ее по кругу, сидя рядом друг с другом вокруг стола. Этот напиток весьма распространен у них, поэтому очень многие торгуют им, а другие продают [кофейные] зерна повсюду на их базарах. Они ценят этот напиток так же высоко, как мы ценим вино с полынью или иное, приготовленное с несколькими растениями или лекарствами».

Был ли «бунхам», или «бунхум», Авиценны кофе, до сих пор спорят ученые. Приведем описание бунхама из «Канона медицины» Авиценны в переводе на латинский язык, выполненном средневековым ученым и переводчиком арабских трактатов Герардом Кремонским: «Бунхум привозят из Йемена (jamen); некоторые говорят, что он изготовляется из корней акации (anigalem). Лучший [бунхум] — лимонного цвета и с легким приятным ароматом. Он укрепляет члены, очищает кожу и иссушает влагу, которая скапливается под кожей, придает телу приятный запах. Полезен для желудка».

Вскоре с кофе познакомился другой европеец, на этот раз итальянец, врач и ботаник Просперо Альпини. О нем мы тоже упоминали в главе, посвященной десертам. Вот что Альпини пишет в своей книге «О медицине египтян»: «Чрезвычайно распространено там [в Египте] употребление напитка, называемого хаова [кофе], который приготовляется из неких черных семян, внешне напоминающих бобы. Изготовляют же они этот напиток, беря ядра этих семян, очищенных от шелухи, в количестве полутора фунтов, немного обжаривают их на огне и затем кипятят в 20 фунтах воды; другие же оставляют вышеупомянутые ядра, высушенные и мелко раздробленные, на сутки в воде; некоторые, не вымачивая их в воде, сразу кипятят. Отфильтрованный напиток подают в закрытых глиняных сосудах».



Герард Кремонский (*Gerardus Cremonensis*, 1114–1187) — выдающийся итальянский ученый и переводчик — родился в Кремоне (Ломбардия). Приехал в Толедо, где в то время сформировался крупный научный центр, в исторической литературе получивший название Толедская переводческая школа. Выучив арабский язык, Герард занялся переводами философских и естественнонаучный сочинений с арабского языка.

Он перевел на латинский язык большое число сочинений, в том числе астрономический трактат «Альмагест» Птолемея, «Оптику» Альхазена, книгу «О науках» Аль-Фараби, «Канон врачебной науки» Авиценны, «Начала» Евклида и другие. Всего Герард Кремонский перевел с арабского на латинский язык 71 книгу.



Магазин кофе. Неизвестный художник, XVIII век

Третьим европейцем, познакомившимся с кофе, был венецианский консул в Константинополе Джанфранческо Морозини, впоследствии ставший кардиналом Католической церкви. В своих донесениях он отметил: «Весь этот народ [...] чрезвычайно ленив и проводит время в величайшей праздности. Они постоянно сидят и ради развлечения имеют обыкновение пить публично, в лавках или прямо на улице — причем не только простонародье, но и высокопоставленные люди — черную воду, горячую, как кипяток, насколько могут вытерпеть, которую они именуют кофе (cava) по названию зерен, называемых кофе (cavee), о которой говорят, что она обладает свойством прогонять сон. Они никогда не ходят гулять, напротив, шутят, когда видят христиан прогуливающимися, и говорят, что они сумасшедшие, раз они ходят пешком без необходимости».

Смелое сравнение сделал итальянский путешественник Пьетро делла Валле, сравнивая кофе с напитком, упоминающимся у Гомера, а также привел первое свидетельство о том, что кофе пьют с сахаром:

Джанфранческо Морозини (*Gianfrancesco Morosini*, 1537–1596) — итальянский церковный деятель и дипломат в Венеции. Был послом Венецианской республики в Савойском герцогстве (1568–1570), во Франции, а затем в Османской империи (1582–1584) в правление там султана Мурада III (правил с 1574 по 1595). В 1585 году Морозини был назначен епископом Брешии и в период с 1585 по 1587 год был апостольским нунцием (то есть послом Святого Престола или, как говорят сейчас, Ватикана) во Франции, в то время раздираемой религиозными войнами. Поддерживал Католическую лигу. Папа Сикст V возвел Морозини в достоинство кардинала 15 июля 1588 года. Дипломатические донесения Морозини в бытность его послом в Константинополе представляют собой ценные исторические документы, описывающие быт и нравы Турции в конце XVI века.

«Есть у турок и другой напиток черного цвета. Летом он освежающий, а зимой — согревающий. Я его пил и он весьма мне понравился. Этот напиток, если я хорошо помню, делается из семян или плодов, которые дает одно дерево, которое родом из Аравии, из окрестностей города Мекки. Его плоды величиной примерно со среднюю оливу. Чтобы сделать кофе (cahue) особенно приятным, порошок кофе насыпают в воду хорошего качества с сахаром, добавляя корицу и немного гвоздики [...]. Кто хочет бодрствовать ночью, тот пьет кофе после ужина, так как этот напиток прогоняет сон. Если его пить с вином, как его пьют с водой, я осмелился бы предположить, что это будет nepenthe Гомера...».

Действительно, у Гомера в IV книге «Одиссеи» мы находим упоминание о некоем напитке (по-гречески называемый νηπενθης, что в переводе означает «*утоляющий боль*»), который Елена, жена царя Менелая, добавила в вино, когда принимала в качестве гостя Телемаха, сына Одиссея:

Одиссея, кн. 4, стих 219-221 (пер. В.А. Жуковского).

Умная мысль пробудилась тогда
в благородной Елене:
В чаши она круговые подлить
вознамерилась соку,
Гореусладного, миротворящего,
сердцу забвенье
Бедствий дающего; тот,
кто вина выпивал, с благотворным
Слитого соком, был весел весь день
и не мог бы заплакать,
Если б и мать и отца неожиданной
смертью утратил,
Если б нечаянно брата лишился иль
милого сына...

В 1671 году возникла еще одна легенда, связанная с кофе. Якобы кофе открыли христианские монахи где-то на Востоке (страна не указана). Эту легенду поведал миру профессор восточных языков



Пьетро делла Валле (*Pietro della Valle*, 1586–1652) — итальянский путешественник и композитор. Родился в Риме в знатной семье. Он был образованным человеком, знал латынь, греческий, классическую литературу. В 1614 году он отплыл из Венеции в Константинополь, где оставался больше года и приобрел хорошее знание арабского и турецкого языков. Затем он продолжил свое путешествие по странам Востока, посетил среди прочих стран Персию, Индию и Египет и вернулся в Рим в марте 1626 года. Там он был принят Папой Римским Урбаном VIII, который удостоил его придворного титула. Пьетро делла Валле описал свои путешествия в книге «Viaggi di Pietro della Valle, il pellegrino: descritti da lui medesimo» («Путешествия паломника, описанные им самим»), вышедшей в Риме в 1650 году.



Иллюстрация XVIII века к комедии Карло Гольдони «Кофейня»



Карло Гольдони (*Carlo Goldoni*, 1707–1793) — итальянский драматург и поэт, родился в Венеции. Получил образование в Удинском и Моденском университетах. Работал адвокатом в Венеции. Стал писать пьесы в 1747 году. Всего Гольдони написал более 250 сочинений (из них 150 комедий, остальное — трагедии и либретто к операм). Пьесы Гольдони «Слуга двух господ» и другие приобрели мировую известность. Пьесу «Кофейня» перевел на русский язык Александр Николаевич Островский.

в Римской коллегии (главном учебном заведении ордена иезуитов) Антуан Найрон (Antoine Nairon, 1635–1707) в своей книге «De saluberrima potione cahue» («О полезнейшем напитке кофе»):

Nairon A. De saluberrima potione cahue.

«Пастух верблюдов (или коз, как считают иные) рассказал некоторым монахам, что иногда его козы или верблюды всю ночь бодрствуют и прыгают, и настоятель монастыря сразу догадался, что причину этого следует искать в пище. Чтобы более удостовериться в этом, он отправился в те места, где часто пасли этот скот, и заметил, что в тот день, после которого скот проводил ночь, прыгая, много встречалось кустов, плоды с которых скот, по-видимому, поедал. Итак, собрав некое количество этих плодов для исследования, отварил их в воде и заметил, что выпитый отвар прогоняет сон; движимый этим [открытием], стал давать этот отвар монахам для питья, чтобы они не спали во время ночной службы».

Как мы видим из описаний европейских путешественников, впервые познакомившихся с кофе в восточных странах, этот напиток преобразился в Европе. Из напитка для отдыха или молитвенных бдений, каким он был в мусульманском мире, кофе превратился в Европе в напиток, стимулирующий активных и целеустремленных людей, для которых деятельность и успех стали смыслом жизни.

Итальянизация кофе

Первая кофейня в Европе была открыта в 1647 году в городе, представлявшем собой главные европейские ворота на Восток, в Венеции. Ее описал впоследствии итальянский драматург Карло Гольдони в пьесе «La bottega del caffè» («Кофейня», 1750).

Поразившие воображение Чарльза Диккенса ночные кофейни в Венеции были описаны им в книге, посвященной путешествиям по Италии, «Картины Италии»: «Ночью, когда в окружавшей главный собор галерее, под самой крышей, мерцали перед иконой Богоматери две зажженные по обету лампады, я вообразил, что большая площадь Крылатого льва представляет собой море радостного света, и что вся аркада полна народу, в то время как толпы людей развлекались в выходящих на нее великолепных кофейнях, которые, как мне кажется, никогда не запираются и открыты всю ночь».

Кофе стремительно распространялся по Италии. Мемуарная литература XVIII века изобилует описанием кофе. В 1770 году Казанова в Папском Риме пил кофе в обществе кардинала Франсуа де Берни.



Джакомо Казанова (*Giacomo Casanova*) — итальянский писатель, мемуары которого принесли ему скандальную известность. Родился в Венеции 2 апреля 1725 года. Получив духовное образование, Казанова некоторое время служил в венецианской армии, затем играл на скрипке в театре Сан-Самуэле, но свое подлинное призвание нашел в любовных приключениях и карточной игре. В 1750 году он отправился во Францию, затем совершил путешествие по Центральной Европе и вернулся в Венецию. Он привлек к себе внимание инквизиции и 26 июля 1755 года был заключен под стражу во Дворце дожей по обвинению в масонстве и прочих прегрешениях. Через 15 месяцев, 1 ноября 1756 года, Казанова бежал, о чем впоследствии рассказал в книге «Histoire de ma fuite» («История моего бегства»), написанной на французском языке. Казанова уехал во Францию, где стал директором правительственной лотереи. Исколесил всю Европу от Испании до Англии и от Польши до России. В конце своих странствий он устроился библиотекарем в замке графа Вальдштейна в Богемии. С 1791 и до последних дней жизни он работал над мемуарами. Умер в 1798 году.



Кафе «Флориан» в Венеции


LORIAN
CAFFE
58

Вольфганг Гете описывает в своих «Итальянских путешествиях», как он пил кофе в Мессине (15 мая 1787 года) и в Неаполе (3 июня 1787 года).

Согласно переписи населения, проведенной в 1813 году, в Неаполе было 138 «владельцев кофеен» (caffettieri). Для сравнения: согласно той же переписи, в Неаполе было 66 пиццайоли, т.е. изготовителей и продавцов пиццы. Американский историк Дэвид Рамсей (1749–1815) в своей книге «Всеобщая история для американцев», вышедшей в 1819 году, описывает Неаполь в 1810-е годы. Тогда это был четвертый по численности населения город в Европе: в нем проживало 380 тысяч человек, и он уступал по числу жителей только Лондону, Парижу и Стамбулу. Рамсей упоминает о кофейнях в Неаполе, а также о том, что величайшей роскошью в этом городе является вода со льдом (ее можно было также приобрести в кофейне).

Действительно, в итальянских кафе подавали не только кофе, но и прохладительные напитки со льдом: об этом пишет Стендаль в своих путевых очерках «Рим, Неаполь и Флоренция» (1818). Также Стендаль рассказывает, как он пил кофе со знаменитыми миланскими сливками «panera», о которых он замечает: «В Милане найдется, пожалуй, около тысячи жителей ростом ниже трех футов: это от сырого климата и от panera (замечательные местные сливки — подобных им не найдешь нигде, даже в Швейцарии)» (Милан, запись от 8 ноября 1816). От миланского кофе Стендаль был в восторге: «Я пошел выпить чашку кофе со льдом и с замечательными сливками, который превосходит, по-моему, все, что можно найти в Париже» (запись сделана в Милане в сентябре 1811). А в Болонье ему удалось даже бесплатно пить кофе, бывая в салоне у одной знатной госпожи: «Некто из моих новых друзей, встретившись со мной в один из этих вечеров, спросил: «Бываете вы иногда после обеда у госпожи Д.?» — «Нет». — «Напрасно, надо заходить к ней в шесть часов: qualche volta si busca una tassa di caffè (там порою можно бесплатно получить чашку кофе). Это выражение веселило меня три дня. Затем, чтобы подавить в себе комплекс иностранца, я стал бывать после обеда у госпожи Д. И действительно, мне, как пра-



«Итальянские путешествия» (*Italienische Reise*) — книга И.В. Гете, представляющая собой описание его путешествий по Италии в 1786–1787 годах. Гете посетил Верону, Виченцу, Венецию, Болонью, Рим, Неаполь и Сицилию. Книга была издана тридцать лет спустя в 1816–1817 годах. «Итальянские путешествия» основаны на дневниках, которые Гете вел в Италии, с добавлением более поздних рассуждений, а также писем, которые Гете во множестве отправлял своим друзьям из Италии.

вило, удавалось благодаря этому сэкономить двадцать сантимов — стоимость чашки кофе» (Болонья, запись от 7 января 1817).

В 1850 году в Неаполе открылось знаменитое кафе «Гамбринус», которое впоследствии посещали итальянский философ Бенедетто Кроче, итальянская писательница Матильда Серао, а также именитые туристы: Эрнест Хемингуэй, Оскар Уайльд и Жан-Поль Сартр.

Папский Рим, бывший в то время столицей Церковного государства, также импортировал кофе. Об этом упоминается в «Коммерческой статистике» Джона Макгрегора (т. 1, Лондон, 1844). Согласно сведениям, приводимым Макгрегором, Церковное государство импортировало в среднем за 10 лет (с 1830 по 1840) 542,4 тонны кофе в год (для сравнения: сахара — 3390 тонн, сыра — 441 тонну).

В начале XX века над Италией повсюду витал запах кофе. Им были наполнены не только улицы живущих в напряженном ритме крупных городов, но даже воздух на отдаленных от энергичной и напряженной жизни курортных островах.

В этот кофейный запах погружался и Владимир Ильич Ленин, приезжавший к Максиму Горькому на Капри. Вот как это выглядело в литературной реконструкции Валентина Катаева: «Горький — худой, сутулый, с опущенными книзу желтыми усами, и Ленин, одетый в новую полосатую тройку, сшитую в Женеве, с портфелем в короткой, крепкой руке, из которой тщетно пытались выхватить портфель местные носильщики-факино. А вокруг неповторимые ароматы Капри — запах жареной рыбы, кофе, аниса, лимонов». Е.Я. Зазерский и А.В. Любарский в книге «Ленин. Эмиграция и Россия» (М., 1975) пишут о том, что Ленин, гостя у Горького на Капри, любил выпить чашечку крепкого итальянского кофе. Разумеется, за кофе велись глубоко идейные разговоры: Ленин цитировал Шопенгауэра и критиковал гостившего у Горького философа Александра Богданова за увлечение махизмом. В книге П.В. Московского и В.Г. Семенова «Ленин в Италии, Чехословакии, Польше» (М., 1986) упоминается о том, что Ленин пил кофе и в Праге в 1912 году во время очередной конференции РСДРП. Так что у вождя мирового пролетариата была возможность сравнить, как готовят кофе в Италии и других странах.

Италия познакомила Европу с кофе, а также стала первой европейской страной, в которой сформировался «кофейный ритуал». Хотя итальянцы многое сделали для открытия европейцами также и чая, сами они остались верны кофе, и чай в Италии практически не получил распространения. Трудно встретить итальянца, который бы пил чай. Одной из причин было то, что, в отличие от англи-



Е. Чепцов. Ленин и Горький с рыбаками на Капри, 1932 год

чан, они не имели колоний в Юго-Восточной Азии. А торговля с арабским миром, из которого поступал кофе, наоборот, вначале во многом шла через Италию. Итальянцы изобретали различные виды кофе как напитка. И поэтому неудивительно, что за всеми самыми знаменитыми видами кофе закрепились итальянские названия: капучино, эспрессо, латте, латте маккиато, и даже американский кофе называется по-итальянски «американо», а не «американ кофи».

Первым сообщением о чае в европейской литературе является свидетельство итальянца Джованни Баттисты Рамузио (Giovanni Battista Ramusio) (1485–1557), венецианского политического деятеля и писателя. Хотя сам Рамузио практически не путешествовал, он опубликовал книгу «Navigationi et Viaggi» («Плавания и путешествия»), в которой привел рассказы путешественников, в том числе рассказ о чае персидского купца Хаджи Мухаммада (Chaggi Memet): «Они [китайцы] берут растение, которое именуется ими чай (chiai catai), либо в свежем, либо в засушенном виде, и тщательно кипятят его в воде. Этот отвар они пьют в количестве одной или двух чашек натощак. Он излечивает лихорадку, головную

боль, боль в животе, боль в боку и в суставах; главное — пить его таким горячим, каким можно вытерпеть».

А вот свидетельство о чае, основанное на дневниках знаменитого итальянского миссионера в Китае иезуита Маттео Риччи (1552–1610), записанное его сподвижником, Николя Триго (1577–1628): «Однако я не могу и не должен обойти вниманием две или три вещи, нам [европейцам] доселе неизвестные. Первая — это некий кустарник, из листьев которого изготавливается знаменитый среди китайцев, японцев и соседних с ними народов напиток, который они называют чай (cia). Его употребление у китайцев не может быть очень древним, ибо в старых их рукописях не встречается иероглиф, обозначающий чай. Листья чая они собирают весной, сушат их в тенистом месте и используют для каждодневно употребляемого напитка, который они из него готовят. Они пьют его почти все время, не только после еды, но и всякий раз, когда к ним приходит гость; они встречают его этим напитком и предлагают ему чай второй и третий раз, если беседа затягивается. Его всегда пьют горячим или, скорее, прихлебывают, и на вкус не неприятна некая горечь этого напитка, но воистину полезно его частое употребление [...] У японцев употребление этого напитка несколько отличается от того способа, что принят у китайцев. Ибо японцы две или три ложки порошка из листьев чая смешивают с кипящей водой в некоем кубке и пьют таким способом приготовленный напиток. Китайцы же погружают листья чая в небольшой сосуд с кипящей водой и оттуда пьют его горячим, после того как он впитает в себя силу этих листьев: сами же листья остаются в сосуде».

Еще один иезуит, гуманист, историк и писатель Джанпьетро Маффеи (Giampietro Maffei) (1538–1603) составил на основе свидетельств современных ему миссионеров книгу «История индийских миссий», в которой он подчеркивал лечебные свойства чая: «Также из некоей травы [китайцы] получают весьма полезную жидкость, называемую чай (chia), которую пьют горячей, как и японцы, и благодаря ее великому благотворному действию они не знают таких болезней, как насморк, тяжесть в голове, гнойное воспаление глаз». Говоря о Японии, Джанпьетро Маффеи сообщает о благоговейном отношении японцев к употреблению чая: «Они [японцы] не знают использования виноградной лозы и делают вино из риса. Но они также более всего услаждаются питием воды, почти кипящей, погрузив в нее некий порошок, именуемый чай (chia). Касательно этого напитка они проявляют всяческое тщание: самые знатные из них своими руками его готовят и перемешивают, и этим напитком угощают гостей; у них есть специальная часть дома, отведенная для этого».


400
THE MAP OF
REGNUM CIALIS
CAR
ACATAI vel Cataia nigra.
SCI:
EN
SI
QUI:
CHEU
HU
SUS:
CU:
QUAM
CO:
EN:
IU:
AN
SI:
NAN
Flumen Flavium
Polo Cam.
Nangan
Nanhium
CAN
Hainam
vel Ainan
Lacus Constantionum
Janfu
chiang
MATHAEUS RICIUS.
A Picture of a Chinese man
Cauchinchina



Карта Китая

Портрет Маттео Риччи. Неизвестный художник, XVII век



Cappuccino (*капучино*). Название капучино — кофе с накрывающей его молочной пенкой, словно капюшоном — связано с католическим монашеским орденом капуцинов, члены которого носили коричневые плащи (после добавления молока цвет кофе меняется с черного на коричневый) с капюшоном. Впоследствии возникла легенда, что капучино изобрел монах-капуцин Марко д'Авиано (1631–1699), герой битвы с турками под Веной в 1683 году, причисленный Католической церковью к лику блаженных. Достоверным в этой легенде является лишь тот факт, что, когда турки поспешно ретировались после поражения, нанесенного им под Веной, они бросили на произвол судьбы обоз, в котором



находилось множество мешков с кофе, доставшихся победителям в качестве трофея.

На самом деле капучино распространился по всему миру благодаря трем итальянским изобретателям. Первым был Луиджи Беццера, который запатентовал в Милане в 1901 году машину по быстрому приготовлению кофе (этот кофе стал называться эспрессо, от итал. espresso — «*срочный*»). В 1938 году другой изобретатель, Акилле Гаджа, усовершенствовал кофейный аппарат, а последний глянец нанес американец итальянского происхождения Пьетро Перукка, запатентовавший кофейный аппарат в США в 1963 году. С тех пор капучино сделался мировым брендом.



Эспрессо, латте и капучино



Капучино

Мы имеем свидетельство биографа Папы Римского Иоанна Павла II, что он, еще будучи Краковским епископом Каролем Войтылой, любил пить капучино в перерывах между заседаниями II Ватиканского собора, который проходил в Ватикане с 1962 по 1965 год. То есть в начале 1960-х годов капучино был уже признанным напитком в Риме. Польский историк Мечислав Малинский в своей книге «Иоанн Павел II: жизнь Кароля Войтылы» вспоминает, что «Кароль обычно заказывал капучино или иногда кола-колу, если было жарко и он испытывал жажду» (речь идет об их совместном посещении буфета для участников II Ватиканского собора). Вскоре капучино распространился по всему миру. Русско-американская писательница Людмила Штерн в книге «Бродский: личные воспоминания» отметила, что, когда Бродский уже жил в Нью-Йорке на Мортон-стрит, он пригласил ее в свое любимое кафе «Реджио» в Гринич-Вилледже (район Нью-Йорка. — *Прим. авт.*), где они пили капучино. Людмила Штерн покинула СССР в январе 1976 года, а Бродский пересе-

лился на Мортон-стрит в 1977. Из этого мы можем сделать вывод, что во второй половине 1970-х капучино в Нью-Йорке был уже широко распространенным напитком.

Согласно итальянскому «кофейному ритуалу» капучино — это кофе для завтрака, и его следует пить только утром. После обеда пьют эспрессо и никогда — капучино. Итальянцы считают пить капучино после обеда или ужина моветоном. А некоторые итальянские кулинары ревнители ритуала — даже «тяжким преступлением».

Espresso (*эспрессо*) — кофе, приготовленный путем пропускания очень горячей (около 90 °С) и находящейся под давлением воды через фильтр с молотым кофе. В Италии его подают в миниатюрных чашечках, где находятся всего два-три глотка этого очень крепкого кофе.



Эспрессо

Americano (*американо*) — кофе, приготовленный по способу, который заключается в добавлении определенного количества горячей воды в эспрессо. Это позволяет получить менее крепкий (в зависимости от соотношения кофе и воды), чем классический эспрессо, напиток. Заказать его можно во всех уголках мира, даже в Непале. Вот, например, кафе «La Habana» в Мехико — столице Мексики — на авеню Морелос, 62, около станции метро «Хуарес». Это большое кафе является излюбленным местом собраний писателей и журналистов, которые сидят часами за чашкой кофе американо. Согласно легенде, именно в этом кафе Фидель Кастро и Че Гевара обсуждали в конце 1950-х годов планы подготовки кубинской революции.

Latte (*латте*) — кофе, приготовленный из молока (итал. latte) и кофе эспрессо. Так как это название итальянское, его нужно произносить в соответствии с итальянской фонетикой, делая ударение на первом слоге (то есть на предпоследнем). И ни в коем случае нельзя «французить», ставя ударение на последний слог, итальянцы этого не переносят. Известно, что латте любил Папа Римский Павел VI, который знаменит тем, что завершил II Ватиканский собор и провел литургическую реформу. В быту понтифик был прост: он вставал в 6.30 утра, принимал ванну, затем его брил слуга, после чего Папа совершал утреннюю мессу. Во время завтрака, который неизменно состоял из кофе латте, булочки и фруктов, разговор вращался вокруг утренних новостей, в то время как Папа просматривал газеты.



Латте

Latte macchiato (*латте маккиато* — «молоко, запятнанное [кофе]») — кофе, приготавливаемый путем вливания в молоко кофе эспрессо в пропорции 3:1. Маккиа (итал. macchia — «*пятно*») обозначает маленькое пятнышко кофе, остающееся на поверхности молочной пены. Этот вид кофе можно пить с добавлением корицы и мускатного ореха, как об этом пишет Ричард Д. Аллен, профессор пресвитерианского «Колледжа Завета» в городе Лукаут Маунтен, штат Джорджия: «Я использую любую возможность, чтобы посетить мой любимый книжный магазин, заказать большую чашку моего любимого, хотя и дорогого, кофейного напитка (двойной латте-маккиато с густыми сливками, добавочной корицей и примесью мускатного ореха — и со взбитыми сливками, если моя жена отвлеклась), а затем иду в секцию экономики и бизнеса, чтобы посмотреть новинки на мою любимую тему — лидерство».

Завершая разговор о кофе, скажем и о том, что еще существует уже упоминавшийся нами caffè corretto — кофе с добавлением фернета. А дижестив, который пьют после кофе, по-итальянски называется ammazzacaffè (от итальянского глагола ammazzare — «*убивать*»), то есть «убийца кофе», им может быть амаретто, граппа или самбука.



В современной Италии получили большое распространение праздники различных кулинарных достижений и гастрономических продуктов. Они родились из торжеств, посвященных святым, которые считались небесными покровителями города или же покровителями какого-либо продукта, например, вина (во Флоренции им считается сам библейский Ной, посадивший виноградную лозу сразу же после Всемирного потопа), кондитерских изделий и т.д. Эти ежегодные праздники получили название «сагра» — от латинского слова «sacrum» (священное).

В честь святых организовывались праздники с определенными ритуалами, и им составлялись специальные службы и молитвы. Так, например, Ною флорентийцы придумали следующую специальную молитву: «О пресвятой патриарх Ной, ты в течение своей долгой жизни занимался насаждением виноградной лозы и дарованием человечеству драгоценной влаги, которая утоляет нашу жажду, питает и дает радость всем людям. Смилуйся над нами и, простершись перед небесным престолом Бога, обещавшего сынам Своим плодородие земли и изобилие пшеницы и вина, помолись Ему о нас. Пообещай Ему от нашего имени, что с помощью Его благодати мы оставим путь греха и будем тщательно соблюдать Его святой закон и закон нашей святой матери Католической церкви».

Исследователь итальянской культуры Елена Костюкович в своей книге «Еда: итальянское счастье» подчеркивает, что смысл сагры заключается в прославлении определенного блюда или продукта, которым славится данная местность.

Праздник сбора винограда в Древнем Риме. Л. Альма-Тадема. 1871 год

Праздники в честь еды существуют во многих странах Европы. Но Италия имеет свои особенности, как, например, это обстоит с карнавалом. В Италии, на родине древнейших и знаменитейших карнавалов, как это ни кажется парадоксальным,

карнавал не стал «праздником еды». Карнавал, в русской традиции называемый Масленица, совершается в течение трех дней перед началом Великого поста, который в Католической церкви начинается в «Пепельную среду». Согласно наиболее распространенной версии слово «карнавал» происходит от латинских слов «caro» — «плоть», «мясо» и «vale» — «прощай». Но, в отличие от северных стран, таких как Германия, где карнавал был действительно «прощанием с мясом» и где 90 мясников могли нести во время карнавала в процессии 440-фунтовую колбасу (как это имело место, например, в Кенигсберге в 1583 году), итальянский карнавал, прежде всего самый известный, венецианский, уделял мало внимания мясу и вообще продуктам. Таким его описывают, к примеру, Гете и Диккенс. Главными в итальянском карнавале были маски, переодевания, танцы, конные состязания. Разве что в Риме участники осыпали друг друга гастрономическим продуктом — confetti (зернами в сахаре) — так, что черные сутаны священников моментально становились серо-бурыми в крапинку, или в Иврее бросали друг в друга яблоками, а сейчас бросаются апельсинами (в 1994 году в «Битве апельсинов» было задействовано 265 тонн этих ценных фруктов).

Сейчас, после экономического подъема, наступившего в 1960-х годах, Италия обрела новое дыхание, теперь и карнавалы, и праздники в честь местных гастрономических продуктов проходят с большим размахом и собирают массу зрителей и участников, в том числе немало иностранных туристов. Праздники в честь съестного — это отличительная черта чуть ли не каждого итальянского города. Причем эти праздники не совпадают с карнавалом, а проводятся в соответствии со своим местным календарем.

Приведем несколько примеров, хотя их число можно без труда увеличить, как минимум, в десять раз.

Артишок (*carciofo*) — главное кулинарное блюдо Рима. Название происходит от его арабского названия «al-khurshuf». От арабов артишок в IX веке попал в Неаполь, затем во Флоренцию и Венецию. Италия занимает первое место в мире по выращиванию артишоков, производя ежегодно 486,6 тонны этого ценного овоща, оставив далеко позади Испанию, занимающую второе место в мире (198,9 тонны), и Египет, находящийся на третьем месте (180 тонн). Место проведения праздника — городок Ладисполи (подчиняется административному центру Рим) в Лацио. Время проведения — середина апреля (то есть после Пасхи). Проводится с 1950 года. Официальное название праздника: Sagra del Carciofo Romanesco.

Чилийский перец (*peperoncino*), известный в России как паприка или острый красный перец, подарил нам Христофор Колумб, когда открыл Америку. Как и многие другие продукты из Нового Света — помидоры, картофель и др., — чилийские перцы хорошо прижились в Европе. Место проведения праздника — городок Диаманте (провинция Козенца) в Калабрии. В Калабрии эти перцы особенно популярны и составляют неотъемлемую часть местной кухни. Время проведения фестиваля — начало сентября. Проводится с 1992 года. Официальное название праздника: Festival del Peperoncino.

Бальзамический уксус. Место проведения праздника — городок Спиламберто (провинция Модена) в Эмилии-Романье. Традиционный бальзамический уксус из Модены (Aceto Balsamico Tradizionale di Modena) — это оригинальный итальянский продукт. Время проведения праздника 23–26 июня, поскольку 24 июня празднуется День святого покровителя города — Иоанна Крестителя. Осуществляется в рамках ежегодной ярмарки Fiera di San Giovanni (Ярмарка св. Иоанна Крестителя), которая, в свою очередь, проводится с 1870 года.

Пицца. Место проведения праздника — город Неаполь. Время проведения — сентябрь. Проводится с 1984 года. Официальное название праздника: Pizzafest. Понятно, почему именно Неаполь избран в качестве места проведения фестиваля пиццы. Ведь именно в этом городе зародилось это удивительное блюдо, ставшее известным во всем мире.

Фокачча с сыром. Хотя тесто для традиционной фокаччи содержит четыре компонента: мука, вода, дрожжи и оливковое масло, — но подчас она готовится с начинками на поверхности, как, например, фокачча с сыром. Место проведения праздника — городок Рекко (провинция Генуя) в Лигурии. Время проведения — конец мая. Проводится с 2010 года. Официальное название праздника: La Festa della Focaccia col Formaggio di Recco.

В середине 1980-х годов в Италии зародилось движение, направленное против получающего все большее распространение быстрого способа еды, предложенного братьями Макдоналдами, — «Fast Food». Для названия этого движения был выбран антоним «быстрой еды» — «Slow Food», то есть «медленная еда». Основателем движения стал социолог, профессор Трентинского университета Карло Петрини. В 1989 году движение «Slow Food» приобрело статус международной ассоциации.

Это движение было вызвано некоторой ностальгией об античных пирах — convivium, где вкушение изысканных вин и различных блюд, представляющих собой произведения кулинарного искусства, сопровождалось интеллектуальной беседой, обсуждением философских и эстетических тем, где трапеза становилась пространством общения людей. Но кроме этого глубинного «пиршественного» аспекта, ассоциация ставит перед собой и более конкретные задачи: сохранить лучшие гастрономические традиции отдельных регионов, не дать исчезнуть замечательным блюдам национальной кухни, продуктам, производимым по национальным рецептам, а также противостоять исчезновению пород животных, как например, вымирающей породе итальянских коров vacca burlina.

В 2009 году в ассоциации «Slow Food» было уже более 100 тысяч человек из 132 стран мира. Ассоциация состоит из региональных отделений. В Италии отделения называются «condotta» (участок) или «presidio» (президиум), а в других странах мира — «convivium» (пир). Ассоциация периодически проводит международные съезды, выпускает журналы и путеводители, освещает различные мероприятия.

Эти сагры, праздники и фестивали продуктов и кулинарных блюд — достаточно новое итальянское явление, но оно достойно увенчивает многовековую традицию итальянской гастрономии, которая заняла одно из лидирующих мест среди гастрономических культур современного мира. Итальянцы, жизнь которых с раннего детства окружена произведениями искусства, которые не только хранятся в музеях и коллекциях, а окружают их на улицах, в интерьерах домов, в мебели, одежде, в повседневных предметах быта, не могли не оставить без внимания и национальную гастрономию. И они превратили ее, как и все, что их окружает, в высокое искусство.


RISTORANTE
CAFFETTERIA
ZUPPE
UOVA AL TEGAMINO CON TARTUFO NERO
SELEZIONE PECORINI
PROSCIUTTO CRUDO E PECORINO SCOPERINO
VINO AL CALICE
PIZZA
BRUSCHETTE MISTE
RIBOLLITA
SCHIACCIATINE
INSALATONE
FRULLATI
ENOTECA
RESTAURANT
PRIMI PIATTI
TAVERN WITH KITCHEN
TAGLIERINI AL TARTUFO NERO FRESCO
PASTA E FAGIOLI
BISCOTTI ARTIGIANALI
TORTA DI MELE
TORTA DI PERE E NOCI
CANTUCCI CON VINSANTO
TORTA AL CIOCCOLATO FONDENTE
DOLCE CIOCCOLATINO
PRALINERIA "VENCHI"

Глоссарий

Итальянско-русский гастрономический словарь

A

Abbachio (*аббакио*) — молочный ягненок возрастом 3–4 недели

Aceto (*ачето*) — уксус

Aceto Balsamico (Balsamico) (*ачето бальзамико, бальзамико*) — бальзамический уксус, кисло-сладкая приправа из Модены

Acciuga (*аччуга*), alice (*аличе*) — анчоус (латинское название Engraulis encrasicholus), мелкая морская рыба из вида сельдеобразных, а также килька, хамса, подается в уксусе, оливковом масле или в засоленном виде, из анчоусов часто делают приправы к другим блюдам

Acerina (*ачерина*) — речной ерш (латинское название — Acerina acerina), мелкая рыба размером до 20 сантиметров

Acqua minerale (*аква минерале*) — минеральная вода, газированная (gassata), слабо газированная (frizzante), негазированная (naturale)

Acquacotta (*аквакотта*) — дословно «вареная вода», тосканский овощной хлебный суп, но в отличие от других подобных супов хлеб не варится, а кладется в тарелку уже готового супа

Affettato (*аффеттато*) — антипасто в виде мясной нарезки или сырного ассорти

Affumiciato (*аффумичато*) — копченый

Agliata (*альята*) — чесночный соус, в состав которого также могут входить помидоры, орехи, сало и другие компоненты

Aglio (*альо*) — чеснок, компонент многочисленных соусов, в том числе широко используемого соуса «aglio e olio» (чеснок и оливковое масло), например для приготовления §paghetti all'aglio e olio

Agnello (*аньелло*) — ягненок, вырезка которого идет на жаркое, тушится и запекается в виде отбивных котлет, традиционное пасхальное блюдо

Agnello da latte (*аньелло да латте*) — молочный ягненок

Agnellone (*аньеллоне*) — годовалый барашек

Agnolotti (*аньолотти*) — паста с наполнителем небольшого размера

Agrodolce (*агродольче*) — кисло-сладкая приправа на основе сахара и уксуса, часто используется в качестве маринада

Agrumi (*агруми*) — цитрусовые, общее название апельсинов, лимонов, мандаринов, грейпфрутов

Albicocca (*альбикокка*) — абрикос, он не получил широкого распространения в итальянской кулинарии, хотя используется в десертах и круассанах с абрикосовой начинкой «all' albicocca», «albicocca» называется и абрикосовое печенье

Al forno (*аль форно*) — блюдо, приготовленное в печи

Al vapore (*аль вапоре*) — блюдо, приготовленное на пару

Alchermes (*алкермес*) — ликер алого цвета на основе специй, используется для приготовления пирожных и десертов

Alfredo (*альфредо*) — масляный, обволакивающий нежный соус из сливочного масла и сыра Parmigiano Reggiano, иногда с добавлением сливок

Alphabet (*алфабет*) — мелкая суповая паста в форме букв латинского алфавита

All'agro (*аль агро*) — в кислом соусе, в который, как правило, входит лимонный сок

All'arrabbiata (*аль аррабьята*) — в соусе в «сердитом стиле», который готовится на основе томатного соуса, с чесноком и большим количеством острого перца

Alla carbonara (*алла карбонара*) — соус в стиле «древесного угля», в состав которого входят ветчина, порезанная на мелкие кубики, сливки или сметана, яичный желток, тертый сыр Parmigiano Reggiano, оливковое масло, чеснок, соль, черный молотый перец

Alla diavola (*алла дьявола*) — «по-дьявольски», то есть очень острое блюдо, маринованное с черным и красным перцем и томатным соусом, потом зажаренное

Alla livornese (*алла ливорнезе*) — «по-ливорнски», то есть тушенное в томатном соусе с оливковым маслом, чесноком, луком, лавровым листом и петрушкой

Alla putanesca (*алла путанеска*) — то есть соус в «стиле путаны», очень острый соус из тушенных вместе чеснока, перца пеперончино, оливок, каперсов и помидоров; в неаполитанском рецепте еще добавляются анчоусы

Alla romagnola (*алла романьола*) — «по способу Романьи», то есть с горохом и томатным соусом

Alla rustica (*алла рустика*) — блюдо, приготовленное в простом крестьянском стиле

Alla Toscana (*алла тоскана*) — «по-тосканьски», то есть маринованное в лимонной цедре, оливковом масле, лавровом листе, эстрагоне, купыре, затем тушенное с картофелем и грибами

Alice (*аличе*) — см. Acciuga

Alloro (*аллоро*) — лавровый лист, см. также Lauro

Amabile (*амабиле*) — полусладкий, может относиться к вину (например, Melini Orvieto Classico DOC Amabile), колбасе салями (Salame Levonetto amabile)

Amaretti (*амаретти*) — миндальное печенье

Amaretto (*амаретто*) — дижестив, ликер, название которого дословно означает — «горьковатый», хотя на самом деле это сладкий ликер на основе миндальных или абрикосовых косточек

Amaro (*амаро*) — биттер, горькая спиртовая настойка

Americano (*американо*) — кофе, приготовленный по способу, который заключается в добавлении определенного количества горячей воды в эспрессо

Ammogghio (*аммогио*) — сицилийский соус для рыбы из трав, чеснока и оливкового масла

Anatra (*анатра*) — утка, очень распространенное блюдо: L'anatra all'arancia (утка под апельсиновым соусом)

Anellini (*анеллини*) — мелкая суповая паста в виде маленьких колечек

Aneto (*ането*) — укроп, используется в салатах, основных блюдах и для приготовления соусов, например, в соусе (горчица, йогурт и укроп) для вымоченной в молоке и маринованной сельди aringhe in salsa all'aneto (сельдь под укропным соусом)

Anguria (*ангурия*) — арбуз, подают в свежем виде, а также готовят сорбетто или желе

Anice (*аниче*) — анис, используется в качестве специи и компонент настоек и ликеров, самым известным из которых является самбука

Anguilla (*ангуилла*) — угорь (латинское название Anguilla anguilla). Размер до 1,3 м, вес до 6,5 кг. Угорь имеет немного сладковатое и достаточно жирное плотное мясо. Его тушат, запекают, варят в супах, готовят в желе и коптят

Antipasto (*антипасто*) — холодная или горячая закуска

Aperitivo (*аперитиво*) — аперитив

Aragosta (*арагоста*) — лангуст, обычно его варят или жарят, подается, как правило, в холодном виде с лимоном или приправой на основе майонеза

Arancia (*аранча*) — апельсин, один из наиболее распространенных и широко употребляемых фруктов в Италии

Arancini (*аранчини*) — сицилийское блюдо, представляющее собой жареные шарики из риса с начинкой из мясного фарша и горошка

Arborio (*арборио*) — сорт риса, из которого готовится ризотто

Aringa (*аринга*) — сельдь (латинское название — Clupea harengus), морская рыба размером около 50 сантиметров

Arista (*аристa*) — свиная вырезка, жарится традиционно на шомполе с добавлением розмарина, тимьяна и чеснока, например, arista alla fiorentina (аристa по-флорентийски), то есть запеченная с приправами, среди которых розмарин, чеснок, перец, фенхель, гвоздика

Aromi (*ароми*) — общее название специй

Arrosto (*арросто*) — жаркое, как правило, из мяса, но может быть и из рыбы, запеченное в очаге или духовке, например, arrosto di maiale alla grappa (жаркое из свинины с граппой)

Asiago (*асьяго*) — сыр из коровьего молока, который может быть мягким (asiago pressato) и твердым (asiago d'allevo)

Asparago (*аспараго*) — спаржа, подается вареной в холодном виде под майонезом, готовится с сыром (asparagi alla parmigiana) или добавляется в ризотто (risotto con asparagi)

Astaco (*астако*), astice (*астиче*) — омар, например, spaghetti all'astice (спагетти с омаром)

B

Baccala (*баккала*) — соленая вяленая треска, ее подают в сыром виде, а иногда отваривают и тушат или жарят

Baci di Dama (*бачи ди дама*) — пьемонтский десерт, дословно «поцелуй дамы», представляющий собой песочное печенье, которое готовят с добавлением шоколада, миндаля, ванили и апельсиновых цукатов

Bagna càuda (*банья кауда*) — дословно «теплая баня» — соус, представляющий собой нагретую смесь оливкового масла и чеснока, в которую добавлены растертые кильки и сливочное масло, в нее макают свежие овощи: морковь, сладкий перец и другие

Bagoss (*багосс*) — вареный прессованный сыр из коровьего молока

Balsamico (*бальзамико*) — см. Aceto Balsamico

Basilico (*базилико*) — базилик, самая популярная зелень в Италии, используется для приготовления соусов, в том числе pesto, в антипасто и основных блюдах, например, spaghetti con pomodoro e basilico

Beccacce (беккаче), beccaccino — бекас, он же вальдшнеп, как правило, подается в жареном виде

Bel Paese (*бель паэзе*) — мягкий сыр из коровьего молока, дословно «Прекрасная страна»

Berlingozzi (*берлингоццци*) — хлебные колечки, напоминающие хворост

Besciamella (бешамелла) или balsamella — французский соус бешамель (один из пяти основных, или материнских, соусов французской кухни), состоящий из муки, масла и молока

Bieta (*бьета*) — свекольная ботва

Biscotti (*бискотти*) — бисквиты или печенье, дословно «печеные дважды»: печенье запекают сначала одним батоном, потом разрезают на кусочки и запекают повторно с целью достижения сухой, очень хрустящей структуры

Bistella (*бистелла*), bistecca (*бистекка*) — бифштекс, самый знаменитый — Bistella alla Fiorentina (бистелла алла фиорентина) — огромный «флорентийский бифштекс», который весит около полукилограмма и готовится из мяса коров долины Кьянти

Bitto (*битто*) — твердый сыр из Ломбардии, из коровьего молока с добавлением небольшого количества козьего

Bocconcini (*боккончини*) — термин широкого значения, используемый для определения отдельных кусочков готовой еды, наиболее часто употребляется для названия маленьких шариков моцареллы, но также и для кусочков телятины, завернутых в рулет с прошутто и сыром или зеленых оливок, фаршированных сладким перцем, обернутых сверху филе маринованной кильки

Bollito (*боллито*) — вареное мясо

Bollito misto (*боллито мисто*) — традиционное мясное блюдо Пьемонта, в котором используется несколько типов мяса, в том числе обязательно должно быть мясо взрослых быков (мягкое, но не слишком постное), свиные ножки, голова теленка

Bonet (*бонет*) — пьемонтский шоколадный пудинг

Borragine (*борраджине*) — огуречная трава, молодые листья которой, имеющие вкус и запах огурцов, идут в салат или минестру, например, minestra di lenticchie e borragine

Bottarga (*боттарга*) — сушеная икра тунца. Используется как заправка для пасты, например, спагетти с артишоками и боттаргой (spaghetti con carciofi e bottarga)

Bottatrice (*боттатриче*) — налим (латинское название — Lota lota)

Bra (*бра*) — пьемонтский полутвердый сыр из коровьего молока с добавлением овечьего или козьего

Braciola (*брачьола*) — отбивная котлета, braciola panata — шницель

Branzi (*бранци*) — вареный прессованный сыр из коровьего молока

Branzino (*бранзино*) — лаврак (латинское название — Dicentrarchus labrax) или сибас, или морской волк. Размер до 1,5 м, вес до 12 кг. Эту рыбу со времени Римской империи в прилегающих морях почти всю выловили, поэтому то, что подают в ресторанах, — почти всегда лаврак, выращенный на фермах, в отличие от чилийского сибаса, которого вылавливают в океане. Фермерский лаврак немного жирнее дикого

Brasato (*бразато*) — тушеное мясо, например, миланское блюдо brasato al barolo — мясо, тушенное в красном вине бароло

Bresaola (*брезаола*) — сыровяленая ветчина из говядины

Bruschetto (*брускетто*) — хрустящий теплый гренок, политый маслом и сверху намазанный либо паштетом, либо овощной пастой (например, томатной), разновидность антипасто из хлеба

Broccoli (*брокколи*) — капуста брокколи

Bross (*бросс*) — сырный продукт из Пьемонта, однородная плавленая масса нескольких сыров, в которую добавлено козье молоко, граппа и оливковое масло. Бросс намазывают на хлеб или добавляют в поленту

Bucatini (*букатини*) — паста, по толщине представляющая собой нечто среднее между спагетти и макаронами

Buccellato (*буччеллато*) — круглый торт, в состав которого входят различные фрукты, как сушеные, так и свежие, а также фисташки и грецкие орехи

Budino (*будино*) — пудинг, может быть сладким с фруктами, или острым, с сыром, например, рикоттой

Bufala (*буфала*) — буйвол; используется молоко буйволиц, из которого готовится mozzarella di bufala

Burrata (*буррата*) — свежий сыр, изготавливаемый из сливок и молока буйволицы или коровы, относится к семейству сыров моцарелла

Buristo (*буристо*) — кровяная колбаса

Burrida (*буррида*) — очень густой рыбный суп «средиземноморского типа» или рыба в овощах

Busecca (*бузекка*) — суп из рубца, фасоли и других овощей

Busecca matta (*бузекка матта*) — томатный суп с яичными блинчиками

Butirro (*бутирро*) — «масляный» сыр из Калабрии типа pasta filata

C

Cacciocavallo (*каччокавалло*) — полутвердый сыр оригинальной грушевидной формы из коровьего молока. Название сыра (cascio на староитальянском языке означает «сыр», а cavallo — «*лошадь*») происходит от способа его хранения: две головки, перевязанные веревкой, подвешиваются на жерди, словно сыр восседает в седле верхом на лошади

Caciofiore (*качьофьоре*) — сардинский мягкий сыр из овечьего молока

Cacciotta d'Urbino (*каччотта д'урбино*) — полутвердый сыр, производимый из смеси овечьего и коровьего молока. «Cacciotta» в переводе означает «сырок», такое название он получил благодаря небольшому размеру его головок

Cacciucco (*каччукко*) — очень густой рыбный суп из Ливорно (Тоскана), готовится на смеси рыбного бульона, красного вина и томатного соуса, в которую добавляются морепродукты и не менее пяти видов рыбы (например, морской петух, морской черт, дорада, мурена, морской угорь)

Calamaro (*каламаро*) — кальмар, используется как компонент для приготовления различных салатов и как самостоятельное блюдо, например, calamari ripieni (фаршированные кальмары), фаршем для которого служит смесь хлеба, яиц, сардин, оливкового масла и лимонного сока

Camoscio (*камошьо*) — серна, мясо обычно тушится

Campanelle (*кампанелле*) — паста в форме колокольчиков

Campari (*кампари*) — аперитив, ярко-красный амаро на основе цитрусовых с горьковатым вкусом

Canestrato Pugliese (*канестрато кульезе*) — твердый сыр из овечьего молока

Cannella (*каннелла*) — корица, используется как специя в широком спектре блюд, в основном в кондитерских целях

Cannelloni (*каннеллони*) — паста в виде длинных трубочек

Cannoli (*канноли*) — сицилийские вафельные трубочки с рикоттой, кусочками шоколада и цукатами

Cantuccio (*кантуччо*) — сдобный сухарик с анисом (может быть alla mandorla — с миндалем), обычно подается с бокалом сладкого вина Vin Santo

Cappelli del prete (*капелли дель прете*) — паста с наполнителем, дословно «шляпы священников»

Capelli d'Angelo (*капелли д'анджело*) — паста под названием «волосы ангела» представляет по форме очень тонкие скрученные ниточки

Cappelletti Romagnoli (*капелетти романьоли*) — паста с наполнителем, дословно «маленькие романские шляпки»

Capperi (*каппери*) — каперсы, засоленные или свежие, подаются в качестве приправы ко многим блюдам, особенно к холодным antipasti

Cappon magro (*каппон магро*) — традиционное лигурийское блюдо, которое готовится слоями: рыба вперемешку с овощами

Cappone (*каппоне*) — каплун, то есть кастрированный петух. У цыплят мужского пола три варианта судьбы: немногие, самые удалые, становятся производителями, большинство — бройлерами, остальные — каплунами. Каплун отличается более нежным мясом. Как правило, каплунов запекают и жарят

Cappuccino (*капучино*) — кофе с накрывающей его молочной пенкой, словно капюшоном, как у монахов ордена капуцинов, члены которого носили коричневые плащи (после добавления молока цвет кофе меняется с черного на коричневый)

Capra (*капра*) — коза, мясо козы жарят, запекают или тушат

Caprese (*капрезе*) — блюдо, представляющее собой закуску, состоящую из помидоров, моцареллы, оливкового масла и базилика

Capretto (*капретто*) — козленок

Caprino (*каприно*) — общее название сыров из козьего молока

Capriolo (*каприоло*) — косуля

Carasau (каразау), pane carasau — сардинский хлеб в виде тончайших листов, называемый также carta da musica

Carbonada (*карбонада*) — мясо, тушенное в вине с луком

Cardamono (*кардамоно*) — кардамон

Carciofo (*карчиофо*) — артишок, главное традиционное римское блюдо — carciofi alla romana (артишоки по-римски)
Carne (*карне*) — мясо
Carne cruda (*карне круда*) — тонко нарезанная сырая говядина
Carota (*карота*) — морковь
Carpa (*карпа*) — карп (Cyprinus carpio). Карп и сазан — это одна и та же рыба, только сазан (по-итальянски — ciprino) — дикая, а карп — одомашненная много веков назад. Зеркальный карп отличается почти голой кожей с крупными чешуйками. У карпа коричневатое, достаточно жирное волокнистое мясо. Как правило, подается в запеченном виде
Carpaccio (*карпаччо*) — изначально — тонко нарезанная замороженная сырая говядина, в настоящее время готовится также из рыбы или фруктов
Carta da musica (*карта ди музика*) — «нотная бумага» — хлеб в виде тончайших листов, см. carasau
Carvi (*карви*) — тмин
Casatella Trevigiana (*казателла тревиджана*) — сливочный сыр из коровьего молока, производимый в провинции Тревизо. Один из самых скороспелых и недолговечных сыров: он зреет всего лишь 2 дня, а срок хранения его составляет 2 недели
Cassata (*кассата*) — сицилианский десерт
Castagna (*кастанья*) — каштан, более крупный вид съедобных каштанов называется marrone. В Италии существуют аппелласьоны каштанов. Тоскана: Castagna del Monte Amiata IGP и Marrone del Mugello IGP. Кампания: Castagna di Montella IGP. Эмилия-Романья: Marrone di Castel del Rio IGP. Венето: Marrone di San Zeno DOP
Castelmagno (*кастельманьо*) — коровий сыр с голубой плесенью из Пьемонта
Cavatappi (*каватаппи*) — паста средней толщины, представляющая собой полые гофрированные спирали
Cavolfiore (*кавольфьоре*) — цветная капуста, используется не только как гарнир, но и для приготовления самостоятельных блюд, например, cavolfiore fritto (цветная капуста во фритюре)
Cavolo (*каволо*) — капуста, широко используется в итальянской кулинарии, особенно в северных областях Фриули и Альто Адидже
Cavolo verza — савойская капуста
Cellentani (*челлентани*) — паста в виде спиралеобразных трубочек
Centerbe (*чентербе*) — крепкий амаро, дословно — «сто трав», главным компонентом из которых является можжевельник
Cerfoglio (*черфольо*) — кервель, одна из душистых трав (erbe aromatiche), используется в салатах, супах и для тушения мяса
Cernie (*черние*) — каменный окунь (латинское название — Serranus cabrilla), размер до 40 сантиметров, вес до 2 килограммов, рыба маленькая и костистая, однако она является непременным компонентом крепких ароматных рыбных бульонов и супов, в том числе итальянской буриды
Cetriolo (*четриоло*) — огурец
Champignon (*шампиньон*) — шампиньон
Chizze (*кицце*) — лепешки из Эмилии-Романьи, проложенные ломтиками пармезана, которые готовят в свином жиру
Ciabatta (*чиабатта*) — итальянский белый хлеб, изготовляемый из пшеничной муки и дрожжей
Cicero (*чичеро*) — горох
Cicoria (*чикория*) — цикорий
Ciliegia (*чиледжа*) — черешня
Cipolla (*лук*) — репчатый лук
Ciprino (*чиприно*) — сазан, см. карп
Coda alla vaccinara (*кода алла ваччинара*) — бычий хвост, жаренный на шомполе, используется в качестве основы для мясного соуса, традиционная римская кухня
Composta di frutta cotta (*компоста ди фрутта кота*) — фруктовый компот
Conchiglie (*конкилье*) — морские гребешки, например, conchiglie al brandy (морские гребешки в бренди), и общее обозначение моллюсков с твердой раковиной, а также паста в виде ракушек
Coniglio (*конильо*) — кролик, например, кролик в соусе из свиной ветчины (coniglio in porchetta)

Contorni (*конторни*) — гарниры
Copertina (*копертина*) — лопатка, то есть мясо, покрывающее лопатку, его отваривают, готовят рагу или гуляш
Coratella (*корателла*) — потроха, например, римское блюдо coratella d'abbacchio (потроха ягненка), которые готовятся с чесноком, розмарином, белым вином, анчоусами, острым красным перцем; см. также: Frattaglie
Coriandolo (*кориандоло*) — кориандр (кинза)
Costato (*костато*) — реберная часть, антрекот, от французского выражения «entre cote» — «*между ребер*»
Costoletta (костолетта), cotoletta — мясо на кости, натуральная котлета, самая знаменитая — cotoletta alla milanese (миланская котлета), телячье ребро, перед жаркой обвалянное во взбитом яйце и панировочных сухарях
Cotiche (*котике*) — шкварки (cotica — свиная кожа), например, fagioli con le cotiche (фасоль со шкварками)
Cozze (*коццe*) — мидии, употребляются в сыром виде, но чаще пропаренными или тушенными с белым вином и помидорами
Crema (*крема*) — крем, десерт, например, crema al profumo di amaretto (миндальный крем)
Crescione (*крешоне*) — кресс-салат, широко используется в салатах и в основных блюдах, например, petto d'oca in crescione (гусиная грудка с кресс-салатом)
Creste di galli (*кресте ди галли*) — мелкая суповая паста в виде петушиных гребешков
Crostini (*кростини*) — хрустящие хлебцы, антипасто из хлеба: на кростини кладут каперсы, изюм, кедровые орешки и сбрызгивают оливковым маслом
Culatello (*кулателло*) — кулателло, элитное прошутто, середина свиного окорока молодого кабанчика, процесс вяления которого длится 14 месяцев
Cumino (*кумино*) — тмин
Cynar (*чинар*) — дижестив, ликер на основе артишока

D

Del giorno (*дель джьорно*) — «блюдо дня» в ресторане
Digestivo (*диджестиво*) — дижестив, алкогольный напиток, подающийся после трапезы, как правило, граппа, амаро или ликер
Ditalini (*диталини*) — мелкая суповая паста в виде маленьких, очень коротких трубочек
Dolci (*дольчи*) — дословно «сладкие», общее название десертов
Dragoncello (*драгончелло*) — эстрагон

E

Espresso (*эспрессо*) — кофе, приготовленный путем пропускания очень горячей (около 90 °C) и находящейся под давлением воды через фильтр с молотым кофе, его подают в миниатюрных чашечках

F

Fagiano (*фаджьано*) — фазан, обычно подается запеченным на рашпере, жареным или тушеным
Fagiolino (*фаджьолино*) — стручковая фасоль, перед приготовлением любого блюда из стручковой фасоли ее сначала отваривают и подают, например, с ветчиной (fagiolino con prosciutto crudo)
Fagiolo (*фажьоло*) — фасоль зерновая, ее добавляют в густые картофельные супы с зеленью (zuppa di fagioli), делают с ней пасту (pasta e fagioli), а также готовят фасоль с беконом (fagioli alla pancetta)
Fagottini (*фаготтини*) — паста с наполнителем в виде маленького свертка
Falsomagro (*фальсомагро*) — сицилийское блюдо, представляющее собой говядину, начиненную фаршем с яйцами и запеченную в красном вине, томатном соусе и бульоне
Farfalle (*фарфалле*) — паста в виде «бабочек»
Farinata (*фарината*) — лепешка из гороховой муки с луком, розмарином и перцем
Fava (*фава*) — боб
Fegato (*фегато*) — печень, например, fegato di vitello al brandy (телячья печень с бренди)
Fernet Branca (*фернет бранка*) — дижестив, один из самых горьких итальянских биттеров

Fettuccine (*феттучине*) — скрученные полоски яичной пасты
Fettunta (*феттунта*) — поджаренный хлеб с оливковым маслом, чесноком, солью и перцем
Filetto (*филетто*) — поясничная филейная часть
Finferli (*финферли*) — лисички, например, risotto con finferli (ризотто с лисичками); см. также: Gallinacci
Finnocchio (*финнокьо*) — фенхель, например, risotto con finocchio (ризотто с фенхелем)
Fiore Sardo (*фьоре сардо*) — твердый овечий сыр, который является разновидностью Pecorino Sardo, его название происходит от породы овец из Сардинии — «цветок Сардинии»
Foccacia (*фокачча*) — пресный дрожжевой хлеб
Fonduta (*фондута*) — фондю, расплавленный сыр (обычно фонтина) с вином, в который макают хлеб или овощи
Fontina (*фонтина*) — полутвердый сыр из коровьего молока из области Валь д'Аоста, самого северного региона Италии, расположенного у подножия Альп
Formaggio (*формаджьо*) — сыр
Formai de Mut (*формай де мут*), полное название Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana — сыр из коровьего молока, производимый в долине Валь Брембана, на границе со Швейцарией
Fragola (*фрагола*) — клубника, широко используется для приготовления всевозможных десертов, например, sorbetto alla fragola (клубничный сорбетто), а также коктейлей и ликеров
Fragolino (*фраголино*) — дижестив, земляничный ликер
Fragolino di bosco (*фраголино ди боско*) — земляника (дословно: *маленькая лесная клубника*), используется в десертах, например, panna cotta alle fragoline di bosco (панна котта с лесной земляникой), а также в известном земляничном ликере fragolino (фраголино)
Frattaglie (*фраттальe*) — потроха, также см. Coratella
Frittata (*фриттата*) — омлет, который готовят с начинками из сыра, овощей, колбасы или мяса
Frittata a occhio di bue (*фриттата а окксьо ди буэ*) — дословно: омлет с глазом вола, яичница-глазунья
Fritto (*фритто*) — обваленный в муке или обмазанный тестом и погруженный в кипящее масло, таким способом готовят мясо, рыбу и овощи, например, cavolfiore fritto (цветная капуста во фритюре)
Fromadzo (*фромадзо*) — полутвердый сыр из области Валь д'Аоста, который производят из коровьего молока двух доек (утренней и вечерней), иногда с добавлением козьего молока
Frutta di Martorana (*фрутта ди марторана*) — сицилийские маленькие сладости из марципана в форме фруктов
Frutti di mare (*фрутти ди маре*) — морепродукты (мидии, креветки, кальмары, лангусты, каракатицы и др.), на основе которых готовится большое количество блюд, в том числе risotto con frutti di mare, spaghetti con frutti di mare
Funghi (*фунги*) — грибы
Fusilli (*фузилли*) — паста в виде маленьких спиралек

G

Gallina (*галлина*) — курица
Gallinacci (*галлиначчи*) — лисички, см. также Finferli
Gamberi (*гамбери*) — общее название ракообразных, в том числе креветок и раков, различными образами приготовленных: вареных, жареных или запеченных
Gamberetti (*гамберетти*) — креветки, используются как в салатах, так и основных блюдах, например, pizza con gamberetti (пицца с креветками)
Gelato (*джелато*) — холодный десерт, мороженое
Gemelli (*джемелли*) — паста в виде двух закрученных в спираль тонких жгутов
Geretto anteriore (*джеретто антерьоре*) — передняя часть голяшки, рулька
Geretto posteriore (*джеретто постерьоре*) — задняя часть голяшки, состоящая из мышц голени, самое известное блюдо — ossobuco alla milanese (телячьи ножки по-милански)

Garofano (*гарофано*) — гвоздика
Gianduia (*джандуйя*) — ореховый шоколад из Пьемонта фирмы «Ферреро»
Girarrosto (*джираросто*) — жареный на шампуре
Giuncata (*джунката*) — калабрийский мягкий сыр
Gnocchi (*ньокки*) — традиционно на русский язык переводятся как «клецки», паста в виде маленьких «шишек»
Gorgonzola (*горгонзола*) — самый известный итальянский сыр с голубой плесенью
Grana Padano (*грана падано*) — один из самых твердых сыров, производится из коровьего молока
Granatina (*гранатина*) — гренадин, густой сладкий сироп из граната
Grappa (*граппа*) — крепкий алкогольный напиток, вырабатываемый из виноградной выжимки, которая остается при производстве вин
Gratinato — запеченный под коркой из тертого сыра и сухарей, например, riso gratinato alle verdure (рис, запеченный с овощами)
Grigliato (*грильято*) — гриль, жаренный на решетке
Grissini (*гриссини*) — сухие хлебные палочки, вид хлебного антипасто
Gubana (*губана*) — сладкий рулет с орехами, изюмом и шоколадом, десерт из области Фриули-Венеция-Джулия

I

Imbottito (*имботтито*) — фаршированный, (например, мясо, рыба или пирог)
In umido (*ин умидо*) — тушенный в жидком соусе. Жидкие соусы используются для запекания и тушения блюд, они могут быть различны, например, coniglio in umido (кролик в соусе)
Infarinata (*инфаринната*) — тосканский суп из овощей и кукурузной муки
Insalata (*инсалата*) — салат

L

Lampone (*лампоне*) — малина, предпочтительно употребляется в свежем виде в десертах gelato, sorbetto, panna cotta и других
Lanterne (*лантерне*) — паста небольшого размера закрученной ребристой формы
Lardo (*лардо*) — сало
Lasagne (*лазанья*) — пласты свежей яичной пасты, переложенные рагу и залитые томатным и/или сливочным соусом
Latte (*латте*) — кофе, приготовленный из молока (итал. latte) и кофе эспрессо
Latte macchiato (*латте макки-ато*) — дословно: «запятнанное молоко», кофе, приготавливаемый путем вливания в молоко кофе эспрессо в пропорции 1:3
Lattuga (*латтуга*) — салат латук, используется в различных салатах, например, «Primavera» di lattuga, mozzarella bufala, pomodorini, tonno, patate e salmone marinato» (салат «Примавера» с листьями латука, моцареллой, помидорами черри, тунцом, картофелем и маринованным лососем)
Lauro (*лауро*) — лавровый лист, одна из древнейших итальянских специй, смотри также: alloro
Lenticchia (*лентиккья*) — чечевица, гарнир к мясным блюдам, например, из свинины — cotechino con lenticchie (свиная колбаса котекино с чечевицей) или птицы — pernici con lenticchie (куропатки с чечевицей)
Limoncello (*лимончелло*) — дижестив, лимонный ликер
Limone (*лимоне*) — лимон
Linguine, linguini (*лингвини*) — паста, похожая на спагетти, но немного длиннее, и не округлая, а сплющенная
Lombata (*ломбата*) — говяжьи тонкий край и оковалок, самое нежное и вкусное мясо. Это мясо на последних ребрах и в поясничной области идеально для приготовления ростбифов, бифштексов, как на косточке (bistecca alla fiorentina), так и без нее
Luganega (*луганега*) — свиная колбаса из Ломбардии

Lumache (*лумаке*) — улитки, lumache di terra — земные улитки, lumache di mare — морские улитки, их обычно жарят на слабом огне, запекают с чесноком или тушат

M

Maccheroni (*маккерони*) — макароны
Macedonia (*мачедония*) — фруктовый салат с вином
Maggiorana (*маджьорана*) — майоран, очень распространенная специя, ароматом похожая на тимьян, но немного слаще, используется для приготовления мяса, фаршированных овощей, соленых пирогов (torte salate), соусов, салатов из свежих овощей
Maiale (*майяле*) — свинина, из нее готовят множество блюд, например, arrosto di maiale alla grappa (жаркое из свинины с граппой)
Maiocchino (*майоккино*) — сицилийский сыр из овечьего молока
Mandarino (*мандарино*) — мандарин
Mandorla (*мандорла*) — миндаль
Manicotti (*маникотти*) — паста в виде трубочек, похожая на пенне, но шире и длиннее
Manzo (*манцо*), carne di manzo — говядина, мясо животных в возрасте 3–4 лет (кастрированных бычков, нерожавших телок); хотя это мясо содержит меньше воды и больше жира по сравнению с телятиной, оно еще остается нежным и диетическим
Maraschino (*мараскино*) — дижестив, ликер из горьковато-кислой вишни «мараска»
Marinara (*маринара*) — соус, представляющий собой смесь помидоров, чеснока, лука, базилика, которую варят на небольшом огне
Marrone (*марроне*) — каштан, более крупный и вкусный вид, чем castagna
Marzapane (*марцапане*) — марципан
Marzolino (*марцолино*) — очень мягкий овечий сыр
Masaro alla valesana (*мазаро алла валезана*) — венецианское блюдо из дикой утки, маринованной в уксусе, тимьяне и эстрагоне, а затем запеченной, разрезанной на куски и поджаренной с маслом, вином, анчоусами, луком и каперсами
Mascarpone (*маскарпоне*) — мягкий, так называемый творожный кремообразный сыр из Ломбардии
Mazzafegati (*маццафегати*) — свиные сосиски из Умбрии с апельсиновой цедрой, кедровыми орешками и изюмом
Mela (*мела*) — яблоко, используется как в сыром виде, так и в составе десертов, например, mele agli agrumi (яблоки с цитрусовым соком)
Mela cotogna (*мела котонья*) — айва, используется для приготовления джема и в кондитерских изделиях
Melanzana (*меланцана*) — баклажан, очень распространенный овощ в итальянской кулинарии, например, melanzane con prosciutto cotto e fontina (баклажаны с прошутто и сыром фонтина)
Melone (*мелоне*) — дыня
Melograno (*мелограно*) — гранат
Menta (*мента*) — мята
Mezzelune (*меццелуне*) — паста с наполнителем, дословно «половинки луны»
Michetta (*микетта*) — хлеб с хрустящей корочкой, который делается на пивных дрожжах
Miele (*мьеле*) — мед
Migliacce (*мильячче*) — кровяные колбаски с изюмом
Millefoglie (*миллефольe*) — дословно «тысяча листьев», торт или пирожное, которое в России называется «наполеон»
Minestra (*минестра*) — очень густой суп, а также общее обозначение супов
Minestra in brodo (*минестра ин бродо*) — бульон с пастой или рисом
Minestra mariata (*минестра мариата*) — (по-итальянски «minestra» женского рода), то есть «замужняя похлебка», неаполитанский суп, в котором сварены вместе мясо и овощи, с добавлением овечьего сыра
Minestrina (*минестрина*) — легкий овощной суп
Minestrone (*минестроне*) — «большая минестра», густой суп с большим количеством овощей, а также добавлением пасты или риса и жиров

Mirtillo (*миртилло*) — черника, подается свежей или в сахарном сиропе
Mirto (*мирто*) — дижестив, миртовый сардинский ликер
Mocetta (*мочетта*) — вымоченное в смеси специй, а затем вяленое козье мясо или говядина
Moleca (*молека*) — краб в мягком панцире, как правило, подается в жареном виде
Molluschi (*моллюски*) — моллюски, кальмары, ракообразные и пр.
Montasio (*монтазио*) — твердый сыр из коровьего молока
Monte Veronese (*монте вероне-зе*) — сыр из коровьего молока, может быть двух видов: полутвердый и твердый
Morseddu (*морседду*) — пирог с ливером, приготовленным из мясной требухи, красного вина, томата и специй
Mortadella (*мортаделла*) — свиная колбаса из Болоньи
Mostarda (*мостарда*) — горчица, а также засахаренные фрукты в сиропе, приправленные семенами горчицы
Mozzarella (*моцарелла*) — мягкий волокнистый (вида pasta filata) сыр из молока буйволиц
Muggine (*муджине*) — кефаль (латинское название mugil). Существует около ста видов кефали, она живет повсеместно, даже в пресных водоемах. У кефали нежное и вкусное мясо, которое, как правило, жарят на гриле или запекают в фольге
Murazzano (*мураццано*) — очень мягкий овечий сыр из Пьемонта
Mustica (*мустика*) — калабрийский горячий соус, приготовленный из сушеных анчоусов или икры сардины с добавлением перца чили и оливкового масла

N

Necci (*неччи*) — тосканские тонкие блинчики из каштановой муки, выпекаемые в керамических формах, подаются с овечьим сыром или рикоттой
Nocciola (*ноччьола*) — лесной орех, общее название орехов
Noce (*ноче*) — грецкий орех
Noce moscata (*ноче москато*) — мускатный орех
Nutella (*нутелла*) — шоколадный крем, представляющий собой разновидность джандуйи, производимый фирмой «Ферреро»

O

Oca (*ока*) — гусь, гусыня
Occhio di bue (*оккьо ди буе*) — дословно «глаз вола», яичница-глазунья
Olio (*ольо*) — масло, общее название растительного масла, например, olio di arachide (арахисовое), girasole (подсолнечное), mais (кукурузное), noce (из грецких орехов)
Olio di oliva (*ольо ди олива*) — оливковое масло
Oliva (*олива*) — оливки, их употребляют в свежем и засоленном виде, а также в измельченном виде в салатах и при тушении мяса
Orata (*ората*) — рыба, которая в России, как правило, называется дорада (латинское название — Sparus auratus). Размер до 70 см, вес до 10 кг. Нежное нежирное розоватое мясо с малым количеством костей. Обычно ее запекают в соли или пергаменте
Orecchiette (*орекьетте*) — мелкая паста в виде маленьких «ушек»
Origano (*оригано*) — орегано, используется для приготовления соусов, супов и тушеного мяса
Orzo (*ордзо*) — ячмень, используется в кашах и супах; а также название мелких макаронных изделий для приготовления супов
Ossobuco (*оссобуко*) — срез телячьей голяшки с костью и костным мозгом: ossobuco alla milanese — телячьи ножки по-милански
Ossocollo (*оссоколло*) — фриульская ветчина из свиной шейки
Ostrica (*острика*) — устрица, обычно употребляют в сыром виде или в запеченном

P

Paarl (*паарль*) — тирольский грубый ржаной хлеб с тмином и укропом
Paglia e fieno (*палья-э-фьено*) — паста, представляющая собой мотки зеленой и желтой яичной лапши

Pajata (*пайята*) — римское блюдо из внутренностей теленка или ягненка, приготовленных с пряным томатным соусом, обычно подается с пастой rigatoni

Paletta (*палетта*) — лопатка, см. Copertina

Pancetta (*панчетта*) — корейка, свиная или телячья вырезка из части, расположенной ниже ребра; в копченом виде — pancetta affumicata

Pandoro (*пандоро*) — рождественский кулич из Венеции

Pane (*пане*) — хлеб, общее название хлеба

Panettone (*панеттоне*) — ломбардский рождественский или пасхальный высокий кулич цилиндрической формы, усыпанный засахаренными фруктами

Panforte (*панфорте*) — тосканский сладкий рождественский пирог, дословно «крепкий хлеб»

Pane al latte (*пане ал лате*) — молочный хлеб

Panelle (*панелле*) — оладьи из чечевичной муки в Сицилии, где эти оладьи часто едят на манер бургеров в булочках с кунжутом

Panna (*панна*) — сливки

Panna acida (*панна ачида*) — сметана

Panna cotta (*панна котта*) — пьемонтский десерт, в состав которого входят сливки, молоко, сахар и желатин

Pansotti (*пансотти*) — паста с наполнителем, напоминающая по форме меццелуне, но большего размера

Panunto (*панунто*) — хрустящий теплый гренок, брускетта, политая оливковым маслом, без какой-либо начинки сверху, разновидность антипасто из хлеба

Panzanella (*панцанелла*) — салат из овощей и черствого хлеба

Panzarotti (*панцаротти*) — паста с наполнителем, по своей форме — точный аналог пельменей, которые производились в СССР

Pappa al pomodoro (*паппа аль помодоро*) — тосканское блюдо из тушеных помидоров, чеснока, оливкового масла, базилика, сыра Parmigiano Reggiano и черствого хлеба

Papavero (*папаверо*) — мак

Pappardelle (*паппарделле*) — широкая длинная паста, похожая на феттучине, но еще шире

Parmigiano Reggiano (*пармиджано реджано*) — твердый сыр из коровьего молока

Pasta (*паста*) — общее название всех итальянских макаронных изделий

Pasta filata (*паста филата*) — свежие сыры с вытягиваемым сгустком, без процесса созревания

Pasta fresca (*паста фреска*) — свежая паста, яичное не высушиваемое тесто, которое хранится в холодильнике

Pasta secca (*паста секка*) — сухая паста, макаронные изделия

Pasticceria (*пастиччерия*) — общее название кондитерских изделий; также магазин-кондитерская

Pastina (*пастина*) — одна из самых мелких разновидностей суповой пасты

Pastinaca (*пастинака*) — пастернак

Pasto (*пасто*) — общее название еды

Patata (*патата*) — картофель

Pecorino (*пекорино*) — общее название итальянских сыров, изготовленных из овечьего молока, «pecora» на итальянском языке значит «овца»

Pecorino Romano (*пекорино романо*) — овечий сыр, производимый в области Лацио

Pecorino Sardo (*пекорино сардо*) — овечий сыр, который производится на Сардинии

Pecorino Siciliano (*пекорино сичилиано*) — твердый сыр из овечьего молока, производимый в Сицилии

Pecorino Toscano (*пекорино тоскано*) — овечий сыр, который производится в области Тоскана

Penne (*пенне*) — паста в виде трубочек с заостренными концами, дословно «перышки»

Pepe (*пепе*) — черный перец

Peperoncino (*пеперончино*) — острый красный перец чили

Peperone (*пеперone*) — сладкий крупный перец, красный, желтый или зеленый, обычно тушится с другими ингредиентами

Peposo (*пепозо*) — тосканское блюдо, представляющее собой говяжью или свиную голень, тушенную с большим количеством перца

Pera (*пера*) — груша, на ее основе готовят различные десерты, например, pere con crema di formaggi (груши с сырным кремом) или pere farcite (запеченные груши, фаршированные другими фруктами и сливками)

Perciatelli (*перчателли*) — паста, представляющая собой длинные, тонкие и прямые трубки, толще, чем спагетти

Pernice (*перниче*), также Faraona, — куропатка, например, ломбардское блюдо faraona alla creta (куропатка запеченная в глине)

Pesca (*песка*) — персик

Pesce (*пеше*) — рыба, общее название рыбы

Pesce d'uovo (*пеше дуово*) — тосканский омлет в форме рыбы

Pesto (*песто*) — соус, в состав которого входят базилик, орешки пинии, оливковое масло и тертый пармиджано реджано

Petto (*петто*) — грудка, обычно термин относится к домашней птице

Piadina (*пьядина*) — плоская лепешка, выпекаемая из муки, замешанной с водой, соли и оливкового масла, в некоторые варианты этой лепешки добавляют яйцо

Piato (*пьято*) — блюдо, не только посуда, но и еда — «первое блюдо», «второе блюдо»

Piato unico (*пьято унико*) — «комплексное блюдо», то есть первое и второе в одной тарелке

Picante (*пиканте*) — острый, пряный

Piccata (*пикката*) — тонкий эскалоп, зажаренный на небольшом огне

Pinolata (*пинолата*) — пирог с орешками пинии

Pinoli (*пиноли*) — орешки пинии, компонент многочисленных блюд, в том числе десертов, а также знаменитого соуса песто

Pipe rigate (*пипе ригате*) — паста в виде рифленых коротких трубочек

Piselli verdi (*пизелли верди*) — зеленый горошек, используется во многих блюдах, например, penne con funghi e piselli (пенне с грибами и зеленым горошком)

Pistacchi (*пистаккьи*) — фисташки

Pitina (*питина*) — сырокопченая колбаса из области Фриули-Венеция-Джулия

Pizza — пицца

Polenta (*полента*) — густая каша из кукурузной муки

Pollastra da ingrasso (*полластра да инграссо*) — пулярка, мясная курица, ее, как правило, запекают целиком (например, с черными трюфелями)

Pollo (*полло*) — цыпленок

Pollo alla diavola (*полло алла дьявола*) — цыпленок «по-дьявольски», то есть цыпленок табака

Polpetta (*польпетта*) — тефтели, блюдо в виде шариков из рубленого мяса с различными ингредиентами, которыми могут быть специи, яйца и др.

Polpo (*польпо*) — осьминог, как правило, его варят или тушат, иногда жарят или готовят на гриле; чтобы мясо стало нежным и не было жестким, требуется довольно долгая термическая обработка

Pomodoro (*помодоро*) — помидор, основа томатных соусов, компонент салатов, а также самостоятельное блюдо, например, pomodori al forno (помидоры, запеченные с чесноком, спеком и сыром фонтина)

Pompelmo (*помпельмо*) — грейпфрут

Popone (*попоне*) — дыня

Porchetta (*поркетта*) — запеченный целиком фаршированный травами молочный поросенок

Porcina (*порчина*) — белый гриб

Prezzemolo (*прецземоло*) — петрушка, используется в супах, тушеных блюдах и в качестве гарнира

Prosciutto (*прошутто*) — сыровяленая ветчина из окорока

Prosciutto di Parma (*прошутто ди Парма*) — пармская ветчина, сыровяленая ветчина из свиного окорока

Probusti (*пробусти*) — сардельки из свинины с телятиной, прокопченные в березовом дыму из Трентино и Альто Адидже

Provolone (*проволоне*) — полутвердый сыр с волокнистой текстурой (pasta filata), производимый из коровьего молока

Prugna (*прунья*) — слива, ее едят свежей, тушеной или используют в качестве компонента десертов

Prugna secca (*прунья секка*) — чернослив

Q

Quartirolo Lombardo (*квартиролло ломбардо*) — мягкий сыр из коровьего молока

R

Radiatori (*радиатори*) — гофрированная, с выступами и глубокими желобками паста

Rafano (*рафано*) — редька

Rafano tedesco (*рафано тедеско*) — хрен

Ragusano (*рагузано*) — полутвердый сыр из коровьего молока вида pa$ta filata, представляющий собой сицилийскую разновидность качиокавалло, полное название этого сыра Caciocavallo Ragusano

Ramazotti (*рамазотти*) — дижестив, амаро горько-сладкого вкуса

Rana-pescatrice (*рана-пескатриче*) — рыба-жаба или удильщик (латинское название — Lophius piscatorius), подают, как правило, в жареном или печеном виде, изысканное блюдо — с соусом из лигурийского вина Rossese

Rapa (*рапа*) — репа, используется для салатов, основных блюд, например, lasagne con cime di rapa (лазанья с ботвой репы), а также для приготовления соусов

Raschera (*раскера*) — полутвердый сыр из коровьего молока, хотя в некоторые его сорта добавляют также овечье или козье молоко

Ravanello (*раванелло*) — редис, его можно фаршировать, например, ravanelli ripieni (редис, фаршированный солеными каперсами, майонезом и горчицей)

Ravioli (*равиоли*) — сухая паста с начинкой из мяса, рыбы, морепродуктов или фруктового джема

Ravioloni (*равиолони*) — большие равиоли

Razza (*рацца*) — скат, обычно его жарят на небольшом огне

Ribes (*рибес*) — смородина

Ribollita (*риболлита*) — дословно «прокипяченная еще раз» (то есть суп становится более вкусным на следующий день), тосканский овощной суп, обязательными компонентами которого являются лук, карликовая фасоль и тосканская «черная капуста»

Ricotta (*рикотта*) — итальянский молочный продукт, производимый из сыворотки, остающейся после приготовления моцареллы или других сыров

Rigatoni (*ригатони*) — паста в виде коротких толстых трубочек с рифленой поверхностью

Risi e bisi (*ризи э бизи*) — ризотто с молодым горошком

Riso (*ризо*) — рис, главный компонент ризотто

Risotto — ризотто

Ri$tretto (*ристретто*) — в переводе «крепкий», особенно крепкий кофе эспрессо

Robiola (*робиола*) — итальянский мягкий сыр, изготовленный из козьего молока

Rocchetti (*роккетти*) — небольшая паста в виде разрезанных пополам катушек

Rombo (*ромбо*) — рыба-ромб, камбала, например, filetto di rombo farcitto con verdurine al vapore (филе камбалы с овощами на пару), см. также Sogliola

Ro$po (*роспо*) — морской черт, рыба-жаба или большой европейский удильщик (латинское название — Lophius piscatorius). Размер до 2 м, вес до 57 кг. Рыба ужасного вида и очень непрактичная: из туши весом почти 20 кг вырезают всего несколько килограммов филе с хвоста. Из него делают шашлыки, потому что нетипично плотное для рыбы мясо не разваливается на шампурах

Rotini (*ротини*) — паста в виде спиралей

Rovo (*рово*) — ежевика

Ruccola (*руккола*) — руккола, широко используется в салатах

Ruote (*руоте*) — паста в виде колесиков

S

Salmone (*сальмоне*) — лосось (латинское название — salmo). Размер до 1,5 м, вес до 46 кг. Атлантический лосось у нас называется семгой. Серебристый лосось имеет мясо розовато-оранжевого цвета. Розовый лосось совсем не жирный и считается самым изысканным. Существуют тысячи способов готовить эту рыбу, в том числе из нее делают карпаччо

Salame (*саламе*) — салями, общее название итальянской колбасы
Sale (*сале*) — соль
Salmoriglio (*сальморильо*) — калабрийская и сицилийская приправа из оливкового масла, соли, чеснока, орегано, петрушки и лимона
Salsa (*сальса*) — соус
Salcicia (*сальсича*) — колбаса, общее название многих сортов колбасы, преимущественно из свинины с приправами
Salvia (*сальвия*) — шалфей, ароматная трава для соусов и приправ
Sambuca (*самбука*) — дижестив, амаро на основе аниса
Sardine, sarde (*сардине, сарде*) — сардины, существует множество блюд из сардин, например, sardine con impanatura aromatica sulla pasta (сардины, панированные в сухарях, с пастой, оливками и каперсами)
Savoiardi (*савоярди*) — бисквитное печенье вытянутой плоской формы (савойский бисквит), которое готовится из яичных белков, муки и сахара
Sbroscia (*сброша*) — суп из озерной рыбы
Scalogno (*скалоньо*) — лук-шалот, используется для приготовления многих блюд, например, lasagne al gorgonzola e scalogno (лазанья с горгонзолой и луком-шалотом)
Scamorza (*скаморца*) — оригинальный итальянский сыр, производимый, как правило, из коровьего молока, по способу производства является близким родственником моцареллы и относится к сырам вида pasta filata
Scorfano (*скорфано*), Scorpena (*скорпена*) — морской ерш или скорпена (латинское название — Scorpena porcus), небольшая рыба размером до 37 см и весом до 1,9 кг. По степени уродливости с ней может сравниться только морской черт. Ядовитые иголки необходимо срезать перед готовкой. Однако его белое мясо обязательно присутствует в густых рыбных супах средиземноморского типа, таких как буйабес
Scorzetta candita (*скорцетта кандита*) — засахаренная цитрусовая цедра для оформления десертов, а также конфеты
Sedano (*седано*) — сельдерей, широко используется как в салатах, так и в супах, например, crema di sedano (суп-пюре из сельдерея)
Semelle (*семелле*) — маленькие флорентийские булочки с ямочкой наверху
Sepia (*сепья*) — сепия, каракатица, помимо различных блюд, чернила каракатицы используются для окрашивания в черный цвет спагетти (špaghetti nere) и ризотто (risotto nero)
Sgombro (*сгомбро*) — скумбрия (латинское название — Scomber scombrus), в России эта рыба также называется макрель. Размер до 60 см, вес до 3,4 кг. Жирность скумбрии весной составляет около 3%, а осенью — до 30%. Поэтому скумбрия весеннего лова идет на консервы, а скумбрию осеннего лова жарят на гриле или коптят. Чтобы отбить запах рыбьего жира, ее маринуют со специями. Например, sgombri sott'olio (маринованная скумбрия в оливковом масле)
Siluro (*силуро*) — сом (латинское название — Silurus glanis), крупная пресноводная рыба без чешуи
Soffiello (*соффьелло*) — суфле, кондитерское изделие
Sogliola (*сольйола*), Rombo (*ромбо*) — камбала, морской язык, рыба-соль (Solea solea). Размер до 70 см, вес до 3 кг. Нежнейшее мясо, которое готовят по-разному: от варки до фритюра. Например, sogliola alla fiorentina (камбала по-флорентийски — со шпинатом)
Sorbetto (*сорбетто*) — фруктовое мороженое, холодный фруктовый десерт без добавления молока, сливок и какого-либо жира животного происхождения; также прохладительный напиток из фруктовых соков и сахара с добавлением пряностей и фруктового мороженого

Sott'olio (*сотт ольо*) — продукты, консервированные в оливковом масле, например, овощи, грибы, тунец, сардины, анчоусы

Spada (*спада*) — рыба-меч (латинское название — Xiphias gladius). Размер до 4,5 м, вес до 650 кг, но обычно весит 50–70 кг. Рыбу жарят на гриле, тушат, и запекают, например, arosto di spada con crema di melanzana (жаркое из рыбы-меч с пюре из баклажанов)

Speck Alto Adige (*спек Альто Адидже*) — сыровяленый окорок без кости из Альто Адидже, близость к немецкой гастрономической традиции подчеркивается и его подзаголовком на упаковке: Südtiroler Speck

Spaghetti (*спагетти*) — спагетти, один из самых распространенных видов пасты

Spiedini (*спьедини*) — приготовленные на вертеле кусочки мяса (spiedini di carne), или рыбы (spiedini di pesce), или морепродукты, например, креветки (spiedini di gamberi), в русском узусе — ашлык

Spinacio (*спинач*) — шпинат, используется в приготовлении многих блюд, например lasagne con spinaci e ricotta (лазанья со шпинатом и рикоттой)

Spumante (*спуманте*) — игристое итальянское вино

Stelline (*стеллине*) — мелкая суповая паста в виде звездочек

Storione (*сторионе*) — осетр (латинское название — acipenser), крупная рыба размером до 6 м, весом до 800 кг, которую варят, запекают, готовят на гриле

Strega (*стрега*) — дижестив, ликер на основе шафрана, ярко-желтого цвета, название в переводе означает «ведьма»

Susina (*сузина*), prugna — слива

T

Tacchina (*таккина*) — индейка

Tagliatelle (*тальятелле*) — скрученная яичная паста

Taglierini (*тальерини*) — яичная паста, почти то же самое, что феттучине

Taleggio (*таледжо*) — один из старейших и известнейших мягких итальянских сыров

Tartufo (*тартуфо*) — трюфель

Teteun (*тетун*) — спрессованное, засоленное и отваренное с пряностями коровье вымя, которое подается холодным или теплым, с соусом из петрушки, масла и чеснока

Tinca (*тинка*) — линь, пресноводная рыба из вида карповых, латинское название — Tinca tinca, размер до 70 см, вес до 7,5 кг

Tiramisu (*тирамису*) — многослойный десерт из сыра маскарпоне, печенья савоярди, шоколада и вина марсала

Toma (*тома*) — полутвердый сыр (хотя есть также мягкий сорт) из коровьего молока, производимый в Пьемонте

Tonno (*тонно*) — тунец (латинское название — Thynnus). Размер до 4,5 м, вес до 680 кг. Крупная рыба с красным нежирным мясом. Тунца жарят стейками, запекают, кладут в салаты, а также делают карпаччо

Tortellini (*тортеллини*) — паста с наполнителем в виде маленьких скрученных колечек

Tortiglioni (*тортильони*) — короткая трубчатая паста среднего размера

Tramezzino (*трамеццино*) — маленький бутерброд с острой начинкой, термин был введен писателем Габриэле д'Аннунцио, чтобы заменить английское слово «сэндвич»

Triangoli (*трианголи*) — паста с наполнителем, родственная равиоли, но имеет не четырехугольную, а треугольную форму

Trippa (*триппа*) — рубец, обычно тушенный с помидорами, луком, морковью и сыром Grana Padana, например, trippa alla fiorentina (рубец по-флорентийски)

Trofie (*трофье*) — паста в виде спиралек

Trota (*трота*) — форель, радужная форель (латинское название — Oncorhynchus mykiss), пресноводная рыба, которую в настоящее время эффективно разводят на фермах. Это универсальная рыба, которую можно запекать, варить тушить и подавать с множеством соусов

U

Uva (*ува*) — виноград

V

Vacca (*вакка*) — корова. Carne di vacca — мясо коровы в возрасте от 4,5 до 6–8 лет и более. Мясо темное, жир желтого цвета, подкожного жира почти нет. Это мясо самого низкого качества

Valtellina Casera (*вальтеллина казера*) — вареный прессованный сыр из коровьего молока

Vaniglia (*ванилья*) — ваниль

Vellutata (*веллютата*) — суп-пюре, например, vellutata di zucca e riso (суп-пюре из тыквы и риса)

Verdure (*вердуре*) — овощи, например, lasagne alle verdure (лазанья с овощами)

Vermicelli (*вермичелли*) — вермишель

Vitello (*вителло*), Carne di vitello — телятина, мясо теленка в возрасте около 120 дней — розовое, содержит повышенное количество белка и воды, пониженное количество жира по сравнению с говядиной

Vitello di late (*вителло ди лате*), Carne di vitello di latte — молочная телятина (животное в возрасте до 10 недель). Мясо молодого теленка, которого вскармливают только молоком, — молочно-розового цвета, подкожный жир почти отсутствует, внутренний жир белого цвета

Vitellone (*вителлоне*), Carne di vitellone — телятина, полученная от животного в возрасте от 12 до 18 месяцев, по строению, цвету, консистенции и вкусу считается ценным мясом

Z

Zabaglione (*дзабайоне*) — сабайон, крем-мусс из яичных желтков, сахара и вина

Zafferano (*дзаффферано*) — шафран, используется как приправа, придает блюдам не только аромат, но характерный желтый цвет; он непременный атрибут классического миланского ризотто с шафраном — risotto alla milanese

Zampone (*дзампоне*) — свиная колбаса из Модены, в оболочке из кожи свиной ноги

Zenzero (*дзендзеро*) — имбирь

Ziti (*зити*) — паста в виде дугообразных коротких трубочек

Zucca (*дзукка*) — тыква, используется как гарнир к основным блюдам, например, zucca al forno (запеченная тыква по-тосканski), и как компонент супов

Zucchero (*дзуккеро*) — сахар

Zucchino (*дзуккино*) — зеленоплодный кабачок цукини

Zuppa (*дзуппа*) — суп из овощей, мяса, рыбы, теоретически более густой, чем классический суп minestra

Zuppa inglese (*дзуппа инглезе*) — торт с заварным кремом, пропитанный сладким вином или ликером

Zuppa di pesce (*дзуппа ди пеше*) — уха, общее название рыбных супов

Источники

Аврелий Виктор. О Цезарях. Пер. В.С. Соколова. // Римские историки IV века. М., 1997.

Антология античной лирики в русских переводах. Составитель и автор комментариев Я.Э. Голосовкер. М., 2004–2006, т. 1–3.

Аристотель. Сочинения. М., 1976–1984, т. 1–4.

Аристофан. Комедии. Пер. А.И. Пиотровского. М., 2002.

Афиней. Пир мудрецов. Кн. I–VIII. Пер. Н.Т. Голинкевича. М., 2003; Idem. Кн. IX–XV. Пер. Н.Т. Голинкевича. М., 2010.

Боккаччо. Декамерон. Пер. Н.М. Любимова. М., 2008. Idem. Пер. А.Н. Веселовского. М., 1955.

Брийя-Саверен А. Физиология вкуса, сочинение Брилья-Саварена, переведенное на немецкий язык и дополненное Карлом Фогтом // Лаврентьева Е.В. Культура застолья XIX века: Пушкинская пора. М., 1999, с. 200–264.

Гален Клавдий. О назначении частей человеческого тела. Пер. С.П. Кондратьева. М., 1971.

Демосфен. Речи. Пер. В.Г. Боруховича, С.И. Радцига и др. М., 1994–1996, т. 1–3.

Катон, Варрон, Колумелла, Плиний. О сельском хозяйстве. Пер. Я.М. Боровского, М.Е. Сергеенко. М., 1957.

Варрон Марк Теренций. Сельское хозяйство. Пер. М.Е. Сергеенко. М.-Л., 1963.

Вергилий. Буколики. Георгики. Энеида. Пер. С.В. Шервинского, С. А. Ошерова. М., 1971.

Гомер. Одиссея. Пер. В.В. Вересаева. М., 1949.

Гомер. Илиада. Пер. Н.И. Гнедича. Статья и примечания А.И. Зайцева. М., 1990.

Гомер. Одиссея. Пер. В.А. Жуковского. Статья и примечания В.Н. Ярхо. М., 2000.

Гораций. Оды. Эподы. Сатиры. Послания. Вступительная статья М.Л. Гаспарова. М., 1970.

Данте Алигьери. Божественная комедия. Пер. М. Лозинского. М., 1982.

Диккенс Ч. Картины Италии. Пер. А.С. Бобовича. / Собрание сочинений в тридцати томах, т. 9, с. 311–526.

Диоген Лаэртский. О жизни, учениях и изречениях знаменитых философов. Пер. М.Л. Гаспарова. М., 1979.

Диодор Сицилийский. Историческая библиотека. Книга I. Пер. О.А. Васильевой // Древний Восток и античный мир. Труды кафедры истории древнего мира исторического факультета МГУ им. Ломоносова. Выпуск III. М., 2000, с. 106–123.

Диодор Сицилийский. Греческая мифология. Пер., статья, комментарии и указатель О.П. Цыбенко. М., 2000.

Еврипид. Трагедии. Пер. И. Анненского. М., 2006, т. 1–2.

Иосиф Флавий. Иудейские древности. Пер. Г.Г. Генкеля. СПб., 1900.

Казанова Дж. Мемуары. СПб., 2008.

Катон. Земледелие. Пер. и комм. М.Е. Сергеенко. М.-Л., 1950.

Катон, Варрон, Колумелла, Плиний. О сельском

хозяйстве. Под ред. М.И. Бурского. М.-Л., 1937.
Катулл Гай Валерий. Избранная лирика. Пер. М. Амелина. СПб., 1997.
Ксенофонт. Воспоминания о Сократе. Пер. и комм. С.И. Соболевского. М.-Л., 1935.
Марциал. Эпиграммы. М., 1968; М., 2008.
Микеланджело. Поэзия Микеланджело. Пер. А.М. Эфроса. М., 1992.
Овидий. Метаморфозы. Пер. С.В. Шервинского. М.-Л., 1937.
Павсаний. Описание Эллады. Пер. С.П. Кондратьева. М., 2002, т. 1–2.
Петроний Арбитр. Сатирикон. Пер. [В.А. Амфитеатрова] под ред. Б.И. Ярхо. М.Л., 1924.
Пиндар. Вакхилид. Оды. Фрагменты. Пер. М.Л. Гаспарова. М., 1980.
Плавт Тит Макций. Собрание сочинений в трех томах. Пер. А. Артюшкова. М., 1997.
Платон. Собрание сочинений. М., 1994, 4 т.
Плутарх. Сравнительные жизнеописания. В двух томах. Отв. ред. С.С. Аверинцев. М., 1994.
Плутарх. Застольные беседы. Пер. Я. Боровского, М. Ботвинника и др. Вступительная статья Л. Сумм. М., 2008.
Пушкин А.С. Полное собрание сочинений в 16 томах. Л., 1937–1959.
Светоний. Жизнь двенадцати цезарей. Пер. М.Л. Гаспарова. М., 1998.
Стендаль. Рим, Неаполь и Флоренция. Пер. Н.А. Рыковой. // Собрание сочинений в пятнадцати томах. М., 1959, т. 9.
Стендаль. Прогулки по Риму. Пер. Б.Г. Реизова. // Собрание сочинений в пятнадцати томах. М., 1959, т. 10.
Стендаль. Дневники. Пер. Д.Г. Лившица и др. // Стендаль. Собрание сочинений в пятнадцати томах. М., 1959, т. 11.
Страбон. География. Пер., статья и комм. Г.А. Стратановского. М., 1964.
Сергеенко М.Е. Ученые земледельцы древней Италии. Л., 1970.
Федр. Бабрий. Басни. Пер. М.Л. Гаспарова. М., 1962.
Юлий Цезарь. Записки Юлия Цезаря и его продолжателей о Галльской войне, о Гражданской войне, об Александрийской войне, об Африканской войне. Пер. М.М. Покровского. М.-Л., 1948.
Acosta Jose. Historia naturale e morale delle Indie. Verona, 1596.
Alberti di Villanuova Fr., d'. Dizionario universale critico enciclopedico della lingua italiana. Lucca, 1797.
Albertus Magnus. De secretis mulierum. Amstelodami, 1669.
Alexander Aphrodisiensis. Ioannis Grammatici in libri de generatione et interitu et Alexandri Aphrodisiensis in Meteorologica commentarii. Venetia, 1527.
Alexius Pedemontanus. De secretis libri sex. Lugduni, 1561.
Alpinus Prosperus. De medicina Aegyptiorum. Parisiis, 1645.
Alpinus Prosperus. De plantis Aegypti. Venezia, 1592.
Anthimus. De observatione ciborum. Berlin, 1963.
Anthimus. De observatione ciborum. On the Observance of Foods. Ed. M. Grant. Blackawton, 1996.
Apicius. De re coquinaria libri decem. / Ed. Th. Schuch. Heidelberg, 1867.
Apicius: A Critical Edition with an Introduction and an English Translation / Ed. Ch.W. Grocock, S. Grainger. Blackawton — Totnes, 2006.
Arnaldus de Villa Nova. Opera. Lyon, 1504.
Athenaeus of Naucratis. The Deipnosophists. London, 1854, t. 1–3.
Audiger N. La maison reglée, et l'art de diriger la maison d'un grand Seigneur. Paris, 1692.
Avicenna. Liber canonis totius medicinae. Lyon, 1522.
Bacci A. De naturali vinorum historia. Roma, 1596, // ristampata: Torino, 1990.
Baldini F. De sorbetti. Napoli, 1784.
Benedictus. Regula Sancti Benedicti. Pannonhalma, 1995.
Bentivoglio H. Le Satire et altre rime piacevoli. Vinegia, 1550.
Bourcard Fr. (ed.). Usi e costumi di Napoli e contorni descritti e dipinti. Napoli, 1866.
Cassiodorus. Opera omnia. // Patrologia Latina, t. 69.
Cassiodorus. Letters. Translated by Th. Hodgkin. London, 1886.
Castelvetro J. The Fruits, Herbs and Vegetables of Italy. London, 1614.
Cato Marcus Porcius, Varro Marcus Terentius. On Agriculture. Cambridge (Mass.), 1960.
Celebi Evliya. Narrative of Travels in Europe, Asia, and Af-

rica in the Seventeenth Century. Vol. 2, London, 1850.
Cervio V. Il trinciante. Roma, 1593.
Chiquart. Du fait de cuisine. Ed. T. Scully. Tempe (Arizona), 2010.
Claus J-I. Spicilegium universale sacro-profanum. Augsburg, 1762.
Collection des alchimistes grecs. Ed. M. Berthelot. P., 1888 [Reprint: Charleston (South Caroline), 2009].
Columella L. J. M. De re rustica. On Agriculture / Recension of the Text and English Translation by H. B. Ash. Cambridge (Mass.), 1948.
Conforti Hieronymus. Libellus de vino mordaci. Brixiae, 1570.
Corrado V. Del cibo pitagorico ovvero ebraceo per uso de'nobili e de'litterati. Napoli, 1781.
Corrado V. Il cuoco galante. Napoli, 1793.
Cucchiaio d'argento. Milano, 1950.
Cucina elegante ovvero il Quattrova illustrato. Milano, 1931.
Felici C. Scritti naturalistici. Roma, 1569.
Galland A. De l'origine et du progrès du café, sur un Manuscrit Arabe de la Bibliotheque du Roy. Paris, 1699.
Galen. On the Natural Faculties. London, 1916.
Gallo A. Le vinti giornate dell'agricoltura et de'piaceri della villa. Venezia, 1573.
Gregorius Papa I. Epistolarium. // Monumenta Germaniae Historia, Epistolae, t. 1–2.
Gregorius Turonensis. De gloria beatorum confessorum, 84 // Patrologia Latina, t. 71.
Hildegardis Bingensis. Subtilitates diversarum naturarum creaturarum. // PL, t. 197.
Horst J. Opusculum de vite vinifera ejusque partibus. Helmstadii, 1587.
Ibn Battûta. Voyages. Paris, 1982, t. 1–3.
Idrisi. Muhammad al-Edrisi. Description de l'Afrique et de l'Espagne. Leiden, 1866.
Il cuoco piemontese. Torino, 1766.
Ioannes de Rupescissa. De consideratione quintae essentiae rerum omnium. Basel, 1561.
Isidorus Hispalensis. Etymologiae // Patrologia Latina, t. 82.
Lando O. Commentario delle piu notabili e mostruose cose d'Italia e altri luoghi, di lingua aramea in italiana tradotto. Venetia, 1569.
Landulfus Mediolanensis. Historia Mediolanensis // Patrologia Latina, t. 147.
Latini A. Lo scalco alla moderna. Milano, 1993.
Liber de coquina. Ed. L. Sada, V. Valente. Bari, 1995.
Libro di cucina del secolo XIV. Ed. L. Frati. Livorno, 1899.
Il libro della cucina del secolo XIV. Ed. F. Zambrini. Bologna, 1863.
Loren S. Ricordi e ricette. Roma, 1999.
Maestro Martino. Libro de arte coquinaria. / Ed. E. Montorfano. Milano, 1990.
Maffeius I. P. Historiarum Indicarum libri XVI. Coloniae, 1590.
Mattioli P. A. I discorsi di Pietro Andrea Mattioli su De materia medica di Dioscoride. R., 1557.
Messisbugo C. Libro nuovo nel qual s'insegna a far d'ogni sorte di vivanda. Venezia, 1557 (первое издание книги вышло под названием Banchetti compositioni di vivande. Ferrara, 1549).
Menavino G. A. I cinque libri delle legge, religione, et vita de Turchi. Venezia, 1548.
Montaigne M. de. Oeuvres. Paris, 1837.
Montaigne Michel, de. Essais. Bordeaux, 1870–1873, t. 3.
Naironus A. De saluberrima potione cahue seu café nuncupata discursus. Roma, 1671.
Rauwolf L. Aigentliche Beschreibung der Raiss inn die Morgenlaender. Laugingen, 1583.
Rauwolf L. A Collection of Curious Travels and Voyages, Containing Dr. Leonhart Rauwolf's Journey into the Eastern Countries. London, 1738.
Palmarius J. De vino et pomaceo libri duo. Parisii, 1588.
Pantaleon de Confluentia. Pillularium omnibus medicis quam necessarium et Summa lacticiniorum. Lugdunum, 1525.
Pedanios Dioskurides. Arzneimittellehre. Stuttgart, 1902.
Petrus Damiani. Institutio monialis. // Patrologia Latina, t. 145.
Pietro della Valle. Viaggi di Pietro della Valle, il pellegrino: descritti da lui medesimo. Brighton, 1843.
Platina B. De obsoniis ac honesta voluptate. Venetiis, 1475.
Platina. Platina, on Right Pleasure and Good Health: a critical edition and translation of De honesta voluptate et valetudine / Ed. E. Milham. Tempe (Arizona), 1998.
Plinius Secundus. Naturalis historiae libri XXXVII. Leipzig, 1831.
Giambattista Della Porta. Magiae naturalis libri XX. Lugdunum, 1651.
Prudentius. Opera. // Patrologia Latina, t. 59.

Ramusio G.B. Navigationi et viaggi. Venezia, 1583, vol. 1–2.
Regimen sanitatis Salernitanum. / Translated into English verse by J. Ordronaux. Philadelphia, 1870.
Regula Sancti Benedicti. Pannonhalma, 1995.
Romoli D. Il Panonto dottrina singolare. Venetia, 1637.
Savonarola M. Libellus singularis de arte conficiendi aquam vitae simplicem et compositum. / Ioannes de Rupescissa. De consideratione quintae essentiae rerum omnium. Basel, 1692, p. 237–332
Scappi B. Opera dell'arte del cucinare. Venezia, 1570.
Scappi B. The Opera of Bartolomeo Scappi (1570): L'arte et prudenza d'un maestro cuoco / Ed. T. Scully. Toronto, 2008.
Seneca. Naturales quaestiones. London, 1972, Books 4–7.
Serao M. Leggende Napolitane. Napoli, 1970.
Stefani B. L'arte di ben cucinare. Venetia, 1685.
Stephanus C. Vinetum, in quo varia vitium, uvarum, vinorum antiqua Latina, vulgariaque nomina. P., 1537.
Thaddaeus Alderotti. Consilia di Taddeo Alderotti XIII secolo / Ed. P.P. Giorgi. Bologna, 1997.
Theophrastus. Historia plantarum. Parisiis, 1529
Tractatus de modo preparandi et condiendi omnia cibaria. // M. Mulon. Deux traits inédits d'art culinaire medieval. Bulletin philologique et historique, 1 (1968), pp. 369–436.
Trigautius N. De Christiana expeditione apud Sinas, suscepta ab Societate Jesu. Ex P. Matthaei Riccii ... commentariis. Coloniae, 1617.
Venantius Fortunatus. Opera. // Patrologia Latina, t. 88, col. 9–596.
Vini d'Italia giudicati da Papa Paolo III (Farnese) e dal suo bottigliere Sante Lancerio. Livorno, 1890.
Vitalis de Furno. Pro conservanda sanitate. Moguntiae, 1531.

Библиография

Андреев А.Р. История Крыма. Краткое описание прошлого Крымского полуострова. М., 1997.

Бансон М. Римская империя. Энциклопедия. М., 2001.

Бахтин М.М. Творчество Франсуа Рабле и народная культура средневековья и Ренессанса. М., 1965.

Богданов И.А. Лекарство от скуки, или История мороженого. М., 2007.

Бортник О.И. Крепкие спиртные напитки. Минск, 2010.

Борухович В.Г. Квинт Гораций Флакк. Саратов, 1993.

Вересаев В.В. Полное собрание сочинений. М., 1985, 4 т.

Гиро П. Частная и общественная жизнь римлян. СПб., 1995.

Голенищев-Кутузов И.Н. Средневековая литература Италии. М., 1972.

Головинская В. Inama. // Simple Wine, № 5 [6], 2006, p. 90–91.

Горелов Н.С. Закуска для короля, румяна для королевы. Энциклопедия средневековой кухни и косметики. СПб., 2008.

Девитт Д. Тайны итальянской кухни. М., 2009.

Джонсон Х. История вина. М., 2004.

Джонсон Х. Робинсон Дж. Вино. Атлас мира. М., 2003.

Дэвис Н. История Европы. М., 2005.

Задворный В.Л. Сочинения Римских понтификов I–IX веков. М., 2011.

Задворный В.Л., Лупандин И.В. Услащение Европы // Вокруг Света. № 10, 2010, с. 222–230

Задворный В.Л., Лупандин И.В. Меню секретного ужина // Simple Wine News, № 4, 2011.

Задворный В.Л., Лупандин И.В. Пиры Медичи // Simple Wine News, № 6, 2011, с. 84–87.

Задворный В.Л. Бургундия и Пьемонт у истоков // Simple Wine News, № 7, 2011, с. 84–87.

Задворный В.Л. Фалернское к индейке // Simple Wine News, № 10, 2010, с. 60–64.

Задворный В.Л., Лупандин И.В. Пятый элемент. // Simple Wine News, № 9, 2011, с. 102–105.

Ирвинг В. Жизнь и путешествия Христофора Колумба. Харьков, 1992.

История Италии. М., 1970, т. 1–3.

История культуры стран Западной Европы в эпоху Возрождения. Под ред. Л.М.Брагиной. М., 1999.

Каппати А., Монтанари М. Итальянская кухня. История одной культуры. М., 2006.

Каримов У.И. Неизвестное сочинение Ар-Рази «Книга тайны тайн». Ташкент, 1957.

Корнеев А. Вина Италии. Второе итальянское Возрождение. М., 2001.

Костюкович Е.А. Еда: итальянское счастье. М., 2006.

Кудрявцев П.Н. Судьбы Италии от падения Западной Римской империи до восстановления ее Карлом Великим. СПб., 1889.

Кукулина А. Рис со товарищи. // Simple Wine News, № 5, 2006, с. 32–45.

Кукулина А. Высшая проба. // Simple Wine News, № 8, 2008, с. 96–102.

Кукулина А. Десять ликов Фриули. // Simple Wine News, № 5, 2007, с. 64–70.

Машкин Н.А. История Древнего Рима. М., 1947.

Мжельская О.С. Словарь обиходного русского языка Московской Руси XVI–XVII веков. Т. 2, СПб., 2006.
Мулен Л. Повседневная жизнь средневековых монахов Западной Европы (X–XV вв.). М., 2002.
Назарова О., Кобрин К. Путешествия на край тарелки. М., 2009.
Никитюк Е.В. Быт античного общества. СПб., 2005.
Обрезчиков А. Сокровище Болоньи. // Simple Wine News, № 8 [47], 2010, с. 112–115.
Похлебкин В.В. Специи и приправы. М., 2009.
Похлебкин В.В. История водки. М., 2008.
Рабинович В.Л. Алхимия как феномен средневековой культуры. М., 1979.
Ребора Дж. Происхождение вилки — история правильной еды. М., 2007.
Сергеенко М.Е. Жизнь Древнего Рима. М.-Л., 1964.
Сергеенко М.Е. Простые люди древней Италии. М.-Л., 1964.
Сергеенко М.Е. Очерки по сельскому хозяйству древней Италии. Л., 1958.
Усков Н.Ф. Христианство и монашество в Западной Европе раннего Средневековья: германские земли II/III — середины XI века. СПб., 2001.
Ферретти Э. Шоколад. М., 2007.
Abbott F.F. Commentary on Selected Letters of Cicero. London, 1897.
Albala K. Food in Early Modern Europe. Westport (Connecticut), 2003.
Albala K. Eating Right in the Renaissance. Berkeley (California), 2002.
Albala K. Cooking in Europe: 1250–1650. Westport (Connecticut), 2006.
Adorno F. The World of Renaissance Florence. Firenze, 1999.
Alberini M. Storia della cucina italiana. Casale Monferrato, 1992.
André J. L'alimentation et la cuisine a Rome. Paris, 1981.
Behrendt A., Behrendt B. Grappa: A Guide to the Best. N.Y., 2000.
Benporat C. Storia della gastronomica italiana. Milano, 1990.
Black M. Food and Cooking in Medieval Britain. English Heritage. 1985.
Bober P.P. Art, Culture and Cuisine: Ancient and Medieval Gastronomy. Chicago, 1999.
Boé Ph. La magie du café: arabica, espresso, kawa, robusta, cerise, torréfaction, arôme. Paris, 2000.
Booth C. Cosimo I, Duke of Florence. Cambridge, 1921.
Burton R. Anatomy of Melancholy. L., 1826, 2 vol.
Chocolate: Food of the Gods / Ed. A. Szogyi. Westport (CT), 1997.
Chaudhuri K.N. Asia before Europe: Economy and Civilization of the Indian Ocean from the Rise of Islam to 1750. Cambridge, 1990.
Collins R.O. Eastern African History. Princeton, 1997.
Cremona L., Soletti Fr. L'Italia dei formaggi. Milano, 2002.
Day I. Cooking in Europe: 1650–1850. Westport (Connecticut), 2009.
Dubach M. Trunkenheit im Alten Testament: Begrifflichkeit — Zeugnisse — Wertung. Stuttgart, 2009.
Enciclopedia dei Papi. Roma, 2000, 3 vol.
Forbes R.J. A Short History of the Art of Distillation. Leiden, 1970.
Forcellini E. Lexicon totius latinitatis. Padua, 1940.
Franck D. Bohemian Paris: Picasso, Modigliani, Matisse and the Birth of Modern Art, N.Y., 2003.
Gadda C.E. Le meroviglie d'Italia. Torino, 1964.
Galloway J.H. The Sugar Cane Industry: An Historical Geography from Its Origins to 1914. Cambridge, 1989.
Giacosa I.G. A Taste of Ancient Rome. Chicago, 1994.
Grivetti L. E., Shapiro H.-Y. Chocolate: History, Culture, and Heritage. Hoboken (NJ), 2009.
Gulick Ch. A. Austria from Habsburg to Hitler. Berkeley, 1948.
Hendrickson R. Lewd Food: The Complete Guide to Aphrodisiac Edibles. Radnor, 1974.
Irving W. The Life and Voyages of Christopher Columbus. Boston (Mass.), 1981.
Leclercq H. Fourchette. // Dictionnaire d'archeologie Chretienne et de liturgie. P., 1923, t. 5, partie 2, col. 2097–2098.
Liberati M. The Basic Art of Italian Cooking. Harley, Pa., 2005.
Lippmann E.O., von. Thaddäus Florentinus (Thaddeo Alderotti) über den Weingeist // Archiv für Geschichte der Medizin, 1914, 7, s. 379–389.
Lippmann E.O., von. Beiträge zur Geschichte der Naturwissenschaften und der Technik. Berlin, 1925, 2 vol.
Loren S. Ricordi e ricette. Roma, 1999.

Manniche L. An Ancient Egyptian Herbal. Austin (Tex.), 1993.
Montanari M. Storia e cultura dei piaceri della tavola dall'Antichita al Medioevo. Roma, 1989.
Montanari M. La fame e l'abondanza. Storia dell'alimentazione in Europa. Roma, 1996.
Moseley B. A Treatise Concerning the Properties and Effects of Coffee. London, 1792.
Naso I. Formaggi nel Medioevo. La Summa lacticiniorum di Pantaleone da Confienza. Torino, 1990.
Nicol D.M. Byzantium and Venice: A Study in Diplomatic and Cultural Relations. Cambridge, 1995.
Norton M. Sacred Gifts, Profane Pleasures: A History of Tobacco and Chocolate in the Atlantic World. Ithaca (N.Y.) 2010.
Ossmann-Mausch Ch. A. Alles begann in Berlin. Hamburg, 2005.
Paavilainen H.M. Medieval Pharmacotherapy: Continuity and Change. Leiden, 2009.
Paschoud F. Roma aeterna. Roma, 1967.
Pernis M. G. et al. Lucrezia Tornabuoni de' Medici and the Medici Family in the Fifteenth Century. N.Y., 2006.
Phillips W.D. Slavery from Roman Times to the Early Transatlantic Trade. Manchester, 1985.
Proctor H.B. Rice: Its History, Culture, Manufacture and Food Value. London, 1882.
Pyrard F. The Voyage to the East Indies, the Maldives, the Moluccas, and Brazil. New Dehli, 2000.
Reato D. La bottega del caffè: i caffè veneziani tra '700 e '900. Venezia, 1991.
Saban F., Serventi S. A tavola nel Rinascimento. Roma, 1996.
Santic B. The Original Mediterranean Cuisine. Adelaida, 1995.
Scully T. The Art of Cookery in the Middle Ages. Woodbridge, 1995.
Scully T. The Neapolitan Recipe Collection. Ann Arbor (Michigan), 2000.
Scarpaci V., Mormino G.R. The Journey of the Italians in America. Gretna, 2008.
Shatzmiller M. Labour in the Medieval Islamic World. Leiden, 1994.
Sirasi N. Taddeo Alderotti and His Pupils: Two Generations of Italian Medical Learning. Princeton, 1981.
Strong D.E. Greek and Roman Gold and Silver Plate. London, 1979.
Tanner M. The Raven King: Matthias Corvinus and the Fate of His Lost Library. New Haven (Conn.) 2008.
Varriano J. At Supper with Leonardo. // Gatronomica, 2008, vol. 8, p. 75–79.
Weinberg B.A., Bealer B.K. The World of Caffeine: The Science and Culture of the World's Most Popular Drug. N.Y., 2002.
Zanini De Vita O. Encyclopedia of Pasta. Berkeley (California), 2009.

Индекс
Список личных имен

Абд аль Кадир, арабский писатель: 480, 481
Абулкасис, арабский ученый: 94
Август Октавиан, римский император: 17, 19, 50, 51, 67, 154, 321, 425
Авиано Марко д', итальянский монах-капуцин: 499
Агамемнон, царь Микен: 409
Агафокл, правитель Сицилии: 49
Агдистис, древнегреческое божество: 454
Агнесса, аббатиса, духовная дочь королевы Радегунды, 64
Адонис, древнегреческий бог: 29
Аксаков Сергей Тимофеевич, русский писатель: 236
Аксенов Василий, русский писатель: 239
Александр Афродисийский, греческий философ: 91
Александр Македонский, полководец, создатель первой европейской империи: 34, 83, 84, 274, 469
Александр Тралльский, греческий врач: 87
Алексей I, византийский император: 120
Алексей Пьемонтский (Рушелли Джироламо), итальянский гуманист: 99
Алексид, древнегреческий поэт: 359, 447
Аллен Ричард, американский ученый: 503
Альберони Джулио, кардинал: 236
Альберти Джузеппе, итальянский винодел: 199
Альберти Леон Баттиста, итальянский архитектор: 128, 130
д'Альберти ди Вилланоува Франческо, итальянский аббат, филолог: 294
Альдеротти Таддео, итальянский ученый, 94, 95, 99
Альпини Просперо, итальянский врач и ботаник: 448, 485
Амадей VIII, герцог Савойский: 132
Амалфея, в древнегреческой мифологии коза, рог которой — рог изобилия: 315
Анакреонт, древнегреческий поэт: 232
Анастасий, канцлер Брутии: 68, 323
Анджелита Джованни Франческо, итальянский ботаник: 112
Анк Марций, царь Древнего Рима: 13
Антониади Александр, ресторатор: 305
Антоний Марк, римский полководец и государственный деятель: 17
Анфим, врач при дворе остготского короля Теодориха: 68, 156, 212, 323, 432, 530
Апиций, римский гурман и кулинар: 27, 29, 31, 33, 34, 38, 56, 64, 81, 83, 86, 107, 186, 231, 278, 321, 360, 411, 426, 429, 454, 530
Аполлинер Гийом, французский поэт: 282
Аполлон, древнегреческий бог: 315
Апулей, римский писатель, философ: 87
Аргиропул Иоанн, гуманист, филолог: 109
Ариберт, архиепископ: 77, 78
Аристей, сын Аполлона и нимфы Кирены: 315
Аристобул Кассандрейский, греческий военачальник: 274
Аристотель, древнегреческий философ: 87, 90–91, 207, 529
Аристофан, древнегреческий комедиограф: 150, 207, 359, 529
Арнальд из Виллановы, испанский врач и алхимик: 96, 99, 144, 184
Ар-Рази, персидский ученый: 92–93, 484

Архестрат, греческий гурман и кулинар: 21
Аугенио Орацио, итальянский врач: 144, 145
Асканий, сын Энея: 45
Аттис, древнегреческое божество: 454
Афина, древнегреческая богиня мудрости: 205, 206, 209
Афиней, древнегреческий писатель: 21, 25, 32, 33, 35, 37–39, 43, 45, 48, 49, 51, 52, 156, 397, 400, 454, 529
Афродита (Венера), богиня любви: 29, 124, 241
Барбаро Эрмолао Младший, итальянский кардинал: 122, 456
Барберини Антонио, итальянский кардинал: 449
Бармаки, Джахза аль-Бармаки, арабский поэт: 276
Бастоне Понцио, генуэзский солдат: 232
Баугин Каспар, швейцарский ботаник: 112
Бахус (Вакх, Дионис), древнеримский бог вина: 29, 38–39, 41, 43–44, 123–124, 209–210, 211, 379
Баччи Андреа, итальянский ученый: 134–138, 143–145, 176, 183
Баязид II, турецкий султан: 482
Беатрис Энрикес де Арана, мать Фернандо Колумба: 461
Беатриса Арагонская, королева Венгрии: 403
Бекманн Иоганн, шведский ученый: 397–399
Беллини Джованни, итальянский художник эпохи Возрождения: 77, 389
Бенедикт св., основатель западного монашества: 70–73
Бенедикт Хелен, американская журналистка: 189
Бентивольо Эрколе, итальянский поэт и драматург: 325–326
Бенцони Джироламо, итальянский путешественник: 8, 462
Берналь Диас дель Кастильо, испанский конкистадор: 462
Берни Франсуа де, французский кардинал: 492
Бертолуччи Аттилио, итальянский поэт: 192
Бертон Роберт, английский писатель: 480
Бидера Джованни Эмануэле, итальянский поэт и драматург: 294–295
Бовуар Симона, французская писательница: 239
Боккаччо Джованни, итальянский писатель: 234–235, 325, 529
Боэций, римский философ и государственный деятель: 66
Браманте Донато, итальянский архитектор: 106
Бранка Бернардино, итальянский винодел: 192–193
Браччолини Франческо, итальянский поэт: 235
Бреши Гаэтано, итальянский революционер: 296
Брийя-Саварен, Жан-Антельм, французский философ-гастроном: 133, 529
Бродский Иосиф, русский поэт: 187, 189, 237, 436, 501
Бруно Джордано, итальянский ученый: 136
Бунин Иван, русский писатель: 88
Буркард Франческо де, итальянский издатель: 294–295
Вазари Джорджо, итальянский архитектор, теоретик искусства: 139
Вакх (греческий Дионис), римский бог вина: смотри — Бахус
Валерий св., святой Католической Церкви: 44
Валле Пьетро делла, итальянский путешественник и композитор: 449, 486–487
Варриано Джон, американский историк: 436
Варрон Марк Теренций, римский филолог и энциклопедист: 56, 359, 529
Василий II Болгаробойца, византийский император: 401
Веккер Иоганн Якоб, немецкий алхимик: 186
Велизарий, византийский полководец: 69
Венанций Фортунат, итальянский поэт: 64
Венера (Афродита), богиня любви: смотри — Афродита
Вергилий, римский поэт: 40, 45, 51, 68, 210, 212, 323, 529
Верчеллана Роза, супруга итальянского короля Виктора Эммануила II: 265
Веспуччи Америго, итальянский мореплаватель: 8, 130
Веспуччи Джорджио Антонио: 130
Виктор-Амадей III, король Пьемонта и Сардинии: 186
Виктор Эммануил II, итальянский король: 265
Виктор Эммануил III, итальянский король: 296
Виллибальд, английский монах: 139
Винидарий, последний кулинар эпохи Античности: 38
Виталий де Фурно, французский кардинал: 96
Витти Моника, итальянская актриса: 423
Вольтер, французский философ и писатель: 89
Вудхауз Джон, английский купец: 70
Гадда Карло Эмилио, итальянский писатель: 283
Гаджа Акилле, итальянский изобретатель: 500

Газали, аль-Газали, арабский философ и ученый: 92
Гален, римский врач: 144, 149, 210, 319–320, 529
Галлан Антуан, французский ориенталист: 479–483
Галло Агостино, автор книги по сельскому хозяйству: 113
Гальбани Эджидио, итальянский сыродел: 340
Ганча Карло, итальянский винодел: 181
Гарибальди Джузеппе, итальянский политический деятель, революционер: 229, 305
Гейне Генрих, немецкий поэт: 236
Гемаледдин, йеменский муфтий: 482
Генрих VII, английский король: 141
Георгий, византийский купец: 142
Гера, древнегреческая богиня, жена Зевса: 29
Гераклит, древнегреческий философ: 137
Герард Кремонский, переводчик арабских текстов: 93, 94, 485
Геродот, древнегреческий историк: 34
Герцен Александр, русский писатель: 459
Гете Иоганн Вольфганг, немецкий писатель: 159–160, 281, 306, 492, 508
Гилфорд, Ричард, придворный Генриха VII: 141
Гиппократ, древнегреческий врач: 86–87, 186
Гоголь Николай Васильевич, русский писатель: 160, 236, 306, 419, 466
Гольдони Карло, итальянский драматург: 113, 488–489
Гомер, древнегреческий поэт: 138, 149, 206–207, 316, 358, 399, 409, 486–487, 529
Гораций, римский поэт: 19, 22, 33, 39, 42, 44–45, 48, 51, 54–56, 58–59, 231, 359–360, 378–380, 409–412, 425, 430–431, 529
Горький Максим, русский советский писатель: 196, 237, 311, 342, 451–452, 493–494
Грей Захария, профессор из Кембриджа: 456
Григорий I, Папа Римский: 70
Григорий XIII, Папа Римский: 144
Григорий Турский, средневековый историк: 43–44
Гримм, братья Якоб и Вильгельм, немецкие филологи: 43
Гутенберг Иоганн, изобретатель книгопечатания: 104
Дамиани Петр, итальянский средневековый теолог: 400
Данилевский Александр, друг Н.В. Гоголя: 236
Данте Алигьери, итальянский поэт и мыслитель: 94, 121, 130, 236, 340, 435, 529
Датини Франческо, итальянский купец: 129, 174
Дельвиг Антон, русский поэт: 19, 44
Демосфен, древнегреческий оратор: 205, 529
Державин Гавриил, русский поэт: 236
Джонс Иниго, английский архитектор: 176
Диккенс Чарльз, английский писатель: 306, 417, 489, 508, 529
Диоген Лаэртский, греческий писатель и философ: 318, 529
Диодор Сицилийский, древнегреческий историк: 38, 426, 529
Дионис, бог вина: смотри — Бахус
Диоскорид, римский врач: 35, 86, 111, 144, 274, 280
Донателло, итальянский скульптор: 130, 173
Доницоне, монах-бенедиктинец: 221, 224
Достоевский Федор Михайлович, русский писатель: 236, 459
Дюма Александр, французский писатель: 294–296
Евгений IV, Папа Римский: 127
Еврипид, древнегреческий драматург: 205, 529
Евтушенко Евгений, русский поэт: 251
Екатерина II, российская императрица: 236
Елизавета I, английская королева: 456
Жаден Луи Годфруа, французский художник: 295
Зевс, главный бог древнегреческого пантеона: 316, 454
Зосим Панополитанский, греческий алхимик: 91
Ибн Баттута, арабский путешественник: 458
Ибн Вакшия, арабский агроном: 232
Ибн Рушд, арабский философ и ученый: 92
Ибн Сина, арабский философ и ученый: 92–93, 98
Ибн Гебироль, еврейский философ и ученый: 92
Иван IV Грозный, русский царь: 144
Идриси, аль-Идриси, арабский географ: 232
Иисус Христос: 43, 482
Иоанн из Рупесциссы, монах-францисканец: 98
Иоанн Павел II (Кароль Войтыла), Папа Римский: 500
Иосиф Флавий, еврейский историк: 209, 529
Исидор Севильский, испанский епископ, писатель: 84, 278
Исихий Александрийский, греческий грамматик: 231, 235
Каваккиоли Энрико, итальянский писатель: 237

Казанова Джакомо, итальянский писатель: 340, 480, 492, 529
Кальвена Гай Матий, основоположник искусства топиара: 22
Кальвин Жан, религиозный деятель Реформации: 105, 130
Кампари Гаспаре, итальянский винодел: 188
Кампеджи Лоренцо, итальянский кардинал: 111
Карл V, император Священной Римской империи: 281, 462
Карл Альберт, король Пьемонта: 465
Карл Великий, император: 70–71, 73, 110, 127
Карл Эммануил I, савойский герцог: 181
Карпано Антонио Бенедетто, итальянский агроном: 186
Карпаччо Витторе, итальянский художник эпохи Возрождения: 388–389
Кассиодор, государственный деятель и писатель: 66–67, 323
Кастельветро Джакомо, итальянский гуманист: 438
Кастро Фидель, вождь кубинской революции: 502
Катаев Валентин, советский писатель: 342, 451–452, 493
Катон Марк Порций (Старший), римский государственный деятель, писатель: 18, 22, 37, 48, 52, 56, 58, 151, 182, 210, 212, 360, 425, 529
Кендалл Дональд, президент компании «Пепсико»: 304
Кирена, нимфа: 315
Кларенс, английский герцог: 142
Клаус Йозеф-Игнац, немецкий теолог: 351
Климент V, Папа Римский: 96
Климент VIII, Папа Римский: 135–136
Колумб Христофор, мореплаватель, открывший Америку: 8, 103, 115, 461, 509
Колумб Фернандо, сын Христофора Колумба: 461
Колумелла, римский агроном: 37–38, 52, 56, 152, 319, 344, 397, 456, 529
Кольбер, французский министр финансов: 450
Константин I, римский император: 64
Конфиенца Панталеоне да, итальянский врач: 325
Конфорти Джироламо (Иероним), итальянский врач: 180
Корио Бернардино, итальянский историк: 122
Коррадо Винченцо, итальянский кулинар: 112–113
Корипп Африканский, римский поэт: 43
Кортес Эрнан, испанский конкистадор: 462
Костюкович Елена, русский культуролог: 251, 291, 422, 505, 531
Коултон Барри, английский инженер: 305
Красс Марк Лициний, римский полководец и государственный деятель: 16
Кратин, древнегреческий поэт: 359
Кронос, древнегреческий бог времени, отец Зевса: 316
Кроче Бенедетто, итальянский философ: 493
Кроче Джованни Баттиста, итальянский ювелир: 181
Крупп Фридрих Альфред, немецкий промышленник: 196
Крылов Иван, русский писатель: 236, 318
Ксенофонт, древнегреческий философ: 447, 530
Купидон (Эрот), римский бог любви, постоянный спутник Венеры: 124
Курбский Андрей, русский князь: 142
Ланди Джулио, итальянский граф и писатель: 325
Ландино Кристофоро, итальянский гуманист: 130
Ландульф Медиоланский, историк: 77
Лансьери Паскуале, итальянский кулинар: 297
Латини Антонио, итальянский кулинар: 112, 433, 438, 449
Лауфер Ульрих, немецкий монах-францисканец: 141
Лев III, Папа Римский: 70
Ленин Владимир Ильич: 310–311, 342, 452–453, 493–494
Леонардо да Винчи, итальянский художник, инженер, мыслитель: 106, 124, 197, 436
Лепид Марк Эмилий, римский патриций: 17
Либерати М., итальянский историк: 469
Ливий Тит, римский историк: 127
Линкей, древнегреческий писатель: 21
Линней Карл, шведский ученый натуралист: 398
Ломбарди Геннаро, итальянский кулинар: 297
Лорен Софи, итальянская актриса: 229, 467
Луини Бернардино, итальянский художник: 197
Лукулл Луций Лициний, римский военачальник, гурман: 24–26, 381, 426
Людовик XI, французский король: 404
Людовик XIV, французский король: 450
Людовик XVI, французский король: 236
Лютер Мартин, религиозный деятель, инициировавший Реформацию: 105
Магеллан Фердинанд, мореплаватель, совершивший

первое кругосветное путешествие: 103
Макиавелли Николо, итальянский философ и писатель: 88, 129–130
Макгрегор Джон, английский экономист: 493
Макдоналды, братья Дик и Мак, американские изобретатели «быстрой еды»: 509
Малинский Мечислав, польский историк: 500
Малх Филадельфиец, византийский историк: 68
Мандельштам Осип, русский поэт: 181
Маннихе Лиза, американский историк: 87
Мануил II, византийский император: 142
Манци Луиджи, итальянский винодел: 195
Марradона Бартоломе, испанский медик: 465
Маргарита Савойская, королева Италии: 296
Маринетти, Филиппо Томазо, итальянский писатель и поэт: 237
Мария Аргиропуло, византийская патрицианка: 401
Мартини Алессандро, итальянский винодел: 188
Мартиноти Федерико, итальянский винодел: 181
Марторана Элоиза, сицилийская знатная дама: 474
Марциал, римский поэт: 38, 380, 397, 399–400, 530
Марцио Галеотто, итальянский гуманист, астролог: 402–404
Массьало Франсуа, французский кулинар: 382
Мастроберардино Пьеро, итальянский винодел: 178
Матильда Каносская (Тосканская), маркграфиня: 221, 222, 332
Маттиоли Пьетро Андреа, итальянский ботаник и врач: 111–112, 280
Матфей из Агригенто, итальянский монах-францисканец: 141
Матьяш I Хуньяди, венгерский король: 402–404
Маффеи Джанпьетро, итальянский иезуит, историк: 495
Маяковский Владимир, русский поэт: 237
Медичи Лоренцо Великолепный, правитель Флоренции: 129, 130
Медичи Козимо Старый, правитель Флоренции: 127–128
Медичи Козимо III, тосканский герцог: 466
Медичи Наннина, дочь Пьеро Медичи: 128
Медичи Пьеро, правитель Флоренции: 128–129
Мелешко Иван, писатель: 142
Менелай, царь Спарты: 487
Менавино Джованни Антонио, итальянский писатель: 482–483
Мессисбуго Кристофоро да, итальянский кулинар: 124, 280–281, 326, 382
Микеланджело, итальянский художник, скульптор, архитектор и поэт: 106, 109, 138–139, 530
Микелоццо ди Бартоломео, итальянский архитектор и скульптор: 173
Минерва (Афина), древнеримская богиня мудрости: 209
Митридат, царь Боспорского царства: 25
Молинари Анджело, итальянский винодел: 195
Монтень Мишель, французский философ: 438, 448
Монтессори Мария, итальянский врач и педагог: 340
Монтесума II, император ацтеков: 462–463
Морозини Джанфранческо, итальянский дипломат, кардинал: 486
Мунте Аксель, шведский психиатр: 196
Мурад III, турецкий султан: 486
Муратори Лодовико, итальянский историк: 223
Мэтр Шикар, французский кулинар: 131–132, 276
Навуходоносор, царь Вавилона: 127
Найрон Антуан, профессор восточных языков: 488
Наполеон I, французский император: 281, 296, 306
Нардини Бартоло, итальянский винодел: 191
Неарх, полководец Александра Македонского: 34
Нельсон Горацио, английский адмирал: 70
Нерон, римский император: 45, 447
Николай IV, Папа Римский: 232
Нинлиль, невеста шумерского бога плодородия: 453–454
Ной, библейский персонаж: 505
Нума Помпилий, древнеримский царь: 13
Ньютон Исаак, английский ученый: 104
Овидий, римский поэт: 209, 325, 399–400, 530
Оддо Савойский, граф: 130
Одиже Николя, французский кулинар: 450
Одиссей, легендарный царь Итаки: 207, 491
Орибасий, греческий врач: 231–232
Орсеоло Джованни, дож Венеции: 401
Орсеоло Пьетро II, дож Венеции: 401
Орсини Клариче, супруга Пьеро Медичи: 129, 130
Осирис, древнеегипетский бог: 39
Павел II, Папа Римский: 109
Павел III, Папа Римский: 137–138, 176

Павел VI, Папа Римский: 502
Павел Эгинета, византийский врач: 275
Павсаний, древнегреческий писатель: 149, 206, 316, 454, 530
Палладий Рутилий, римский агроном: 37–38, 56
Панини, древнеиндийский грамматик: 35
Папирий Пет, римский патриций: 379
Паренти Марко, флорентийский купец: 127
Пеголотти Франческо, флорентийский купец: 232–233
Перукка Пьетро, итальянский изобретатель: 500
Петр I, российский император: 236
Петрарка, итальянский поэт: 340
Петрини Карло, основатель движения «Медленная еда»: 509
Петроний, римский писатель: 25–26, 41, 56, 381, 399, 530
Пий II, Папа Римский: 109, 127–128, 140
Пий IV, Папа Римский: 111
Пий V, Папа Римский: 110–111, 382
Пико делла Мирандола, итальянский философ: 103
Пиндар, древнегреческий поэт: 530
Пиччиола Джузеппе, итальянский поэт: 178
Плавт, римский комедиограф: 56, 155–156, 210, 359–360, 424–425, 430, 530
Платина Бартоломео, итальянский философ: 108–110, 121, 132–133, 158–159, 214, 235, 251, 265, 279, 381–382, 411–417, 436–437, 457–458
Платон, дренегреческий философ: 32, 316, 530
Плиний Старший, римский писатель-энциклопедист: 31, 35, 37–39, 45, 48–52, 82–83, 86, 121, 136–137, 152, 212, 214, 232, 274, 278, 321, 426, 441, 447, 454, 529
Плутарх, греческий писатель: 22, 25, 87, 210, 448, 530
Полифем, циклоп: 316
Полмьер Жюльен, французский врач: 145
Помпей Гней, римский полководец и государственный деятель: 16, 25–26
Помпоний Лет, итальянский гуманист: 415
Порта Джамбатиста делла, итальянский ученый: 450
Посейдон, древнегреческий бог морей: 205–206
Похлебкин Вильям, русский историк: 144, 532
Приап, римское божество: 29
Пушкин Александр Сергеевич, русский поэт: 19, 44, 445, 530
Пруденций, римский поэт: 43
Пьюзо Марио, американский писатель: 309
Радегунда, франкская королева: 64
Рамсей Дэвид, американский историк: 492
Рамузио Джованни Баттиста, итальянский политический деятель и писатель: 494
Раувольф Леонард, немецкий врач и путешественник: 448, 485
Рафаэль, итальянский художник: 106
Реина Анджело, итальянский винодел: 198
Рея, древнегреческая богиня, мать Зевса: 316
Риарио Пьетро, итальянский кардинал: 122–123
Ричард III, английский король: 142
Риччи Маттео, итальянский иезуит-миссионер: 495
Рожер II, король Сицилии: 232
Ромоли Доменико, итальянский кулинар: 110, 116, 133–134, 159, 315, 326, 379, 382, 386–387, 393, 395, 437
Ромул, легендарный основатель Рима: 13–14, 371
Росси Мартино де, итальянский кулинар: 108, 121, 234–235, 251, 276, 458
Россини Джоаккино, итальянский композитор: 223, 281
Рэ Жиль де, французский маршал: 186
Савонарола Джироламо, итальянский монах-доминиканец, проповедник: 96, 98
Савонарола Микеле, итальянский врач и алхимик: 96, 98–99, 184, 214
Сальчедо Стефано Карилло, премьер-министр испанского вице-короля Неаполя: 449
Сантич Барбара, американский историк: 460
Светоний: 67, 321, 410
Серао Матильда, итальянская писательница: 296–297, 493
Сартр Жан-Поль, французский писатель: 239, 493
Сенека, римский писатель, философ: 31, 447
Сервий Туллий, царь Древнего Рима: 13
Серен Саммоник, римский врач: 56
Серлио Себастьян, итальянский теоретик архитектуры: 176
Серафино Энрико, итальянский винодел: 181
Сигиберт I, франкский король из династии Меровингов: 64
Сикст IV, Папа Римский: 108–109, 122
Сикст V, Папа Римский: 135, 176, 486
Симон Генуэзский, итальянский врач: 232
Скаппи Бартоломео, итальянский кулинар: 108–111,

116, 121–122, 132, 214, 279–280, 291–292, 319, 347–348, 363, 382, 411, 436, 456, 470
Скотт Вальтер, английский писатель: 404
Смарагд, монах: 71
Сниткина А.Г., жена Ф.М. Достоевского: 236, 459
Сократ, древнегреческий философ: 48, 447
Сольче Лучано, итальянский режиссер: 423
Сталин Иосиф Виссарионович: 127
Стендаль, французский писатель: 115, 160, 171, 281, 306, 438, 451, 492, 530
Стефани Бартоломео, итальянский кулинар: 113, 116, 124, 382, 417
Стоппани Антонио, аббат, геолог, писатель: 340
Страбон, древнегреческий географ: 35, 39, 48, 209, 274, 424, 530
Сфорца Джан Галеаццо, герцог Миланский: 124
Сфорца Лодовико, герцог Миланский: 124
Сэндис Джордж, английский путешественник: 449
Тарквиний Гордый, царь Древнего Рима: 13
Тарквиний Приск (Старый), царь Древнего Рима: 13, 212
Тевено Жан, французский путешественник: 479
Телемах, сын Одиссея: 207
Теодорих, король остготской Италии: 65–68, 156, 212, 323, 432
Теофраст, древнегреческий ученый: 84, 87, 212, 274, 277
Тернер Вильям, английский врач: 144
Тибулл, римский поэт: 42–43
Тигран II Великий, царь Армении: 25
Тоньяцци Уго: 423
Торнабуони Лукреция, итальянская поэтесса, супруга Пьеро Медичи: 128
Траян, римский император: 38
Тревизан Лодовико, итальянский кардинал: 108
Триго Николя, французский иезуит-миссионер: 495
Трималхион, персонаж «Сатирикона» Петрония: 26, 41–42, 56, 381, 399
Тулл Гостилий, царь Древнего Рима: 13
Уайльд Оскар, английский писатель: 493
Умберто I, король Италии: 296
Урбан II, Папа Римский: 120
Урбан VIII, Папа Римский: 235, 449, 487
Фалес Милетский, древнегреческий философ: 207
Фалуди Дьердь, венгерский писатель: 282
Фараби, аль-Фараби, арабский философ и ученый: 92, 485
Фарнезе Алессандро, итальянский кардинал: 116, 137
Фарнезе Алессандро, герцог Пармский: 124
Фаэтон, сын древнегреческого бога солнца Гелиоса: 124
Федр, римский баснописец: 43, 318, 322, 409, 530
Феличи Костанцо, итальянский ученый натуралист: 110
Фердинанд IV, неаполитанский король: 441, 451
Фернандо I, неаполитанский король: 403
Филипп V, испанский король: 236
Фичино Марсилио, итальянский гуманист, философ: 130, 403
Форчеллини Эгидио, итальянский филолог: 231
Фотий, Киевский митрополит: 142
Франческо II, король Королевства Обеих Сицилий: 297
Фрескобальди, род маркизов из Тосканы: 173, 218
Фридрих III, император Священной Римской империи: 127
Фромм Эрих, немецкий философ и психолог: 482
Хеер Генрих, придворный врач архиепископа Кельнского Фердинанда: 195
Хемингуэй Эрнест, американский писатель: 192, 200, 493
Хендриксон Роберт, американский историк: 456
Хильдегарда Бингенская, немецкая аббатиса: 200, 324
Хлотарь I, франкский король из династии Меровингов: 64
Хорст Якоб, баварский врач: 186
Хрисипп, древнегреческий писатель: 21
Церера, древнеримская богиня плодородия: 123, 149, 209
Цирцея, волшебница, персонаж «Одиссеи»: 316
Цицерон, римский писатель и государственный деятель: 22, 56, 64, 127, 379–380, 475
Че Гевара, кубинский революционер: 502
Челеби Эвлия, турецкий путешественник, писатель: 446
Червио Винченцо, итальянский кулинар: 116
Чинзано, семейство итальянских виноделов: 187

Чиприани Джузеппе, итальянский ресторатор: 389
Шекспир Уильям, английский драматург: 142, 456
Шератон Томас, английский мебельщик: 176
Шервинский Сергей, русский поэт-переводчик: 212, 323
Штерн Людмила, русско-американская писательница: 501
Эббот Франк Фрост, английский филолог: 379–380, 534
Эвполид, древнегреческий драматург: 359
Эзоп: 318, 409
Элеонора Арагонская, герцогиня Феррарская: 122
Эммануил Филиберт I, Савойский герцог: 130, 465
Эмо Джорджо, венецианский дипломат: 448
Эней, сын царя Трои Приама: 13, 45
Энлиль, шумерский бог плодородия: 453, 454
Энний, римский поэт: 21–22, 359
Эспозито Рафаэле, итальянский кулинар: 296
Эсте Борсо д', маркиз Феррары: 98
Эсте Ипполито д', итальянский кардинал: 124, 382
Эсте Лионелло д', маркиз Феррары: 98
Эсте Лукреция д', дочь феррарского герцога Эрколе I д'Эсте: 326
Эсте Николо III д', маркиз Феррары: 98
Эсте Эрколе I д', герцог Феррары: 122, 326
Юлиан Бриудский, мученик Овернский: 43
Юлиан Отступник, римский император: 231–232
Юлиан св. Августина, францисканский монах: 438
Юлий III, Папа Римский: 116–117
Юлий Цезарь, римский государственный деятель, пожизненный диктатор: 15–17, 49, 210, 323, 379, 426, 431, 530
Юстин II, византийский император: 43
Юстиниан I, византийский император: 66, 69, 92
Янус Панноний, венгерский гуманист: 402

Иллюстрации

DUSAN ZIDAR, Kamira, flaviano fabrizi, Antonio Abrignani, gresei, Adriano Castelli, Bayanova Svetlana, zkruger, lorenzo_graph, Nayashkova Olga, Neirfy, lsantilli, Gayvoronskaya_Yana / Shutterstock.com
Используются по лицензии от Shutterstock.com

Ron Chapple Studios, Valentyn Volkov, Stjepan Banovic, Veronika Sussmannova / Thinkstock / Getty Images / Fotobank.ru;

Comstock, Brand X Pictures, JupiterImages / Stockbyte / Thinkstock / Getty Images / Fotobank.ru;

Denys Kornylov, Juan Moyano, Sandra Cunningham, Riccardo Bruni, Feng Yu, Janis Veveris, Claudio Divizia, Nicolas Batista, Elena Elisseeva, Gennady Kravetsky, Richard Semik, Boris Ryzhkov, Tom Perkins, Danilo Ascione, Maria cristina Sferra, Cathy Yeulet, Claudio Monni, Julia Saponova, Gordana Sermek, Mikael Damkier / Hemera / Thinkstock / Getty Images / Fotobank.ru;

David Bukach, AGfoto, marco palazzi, angelo gilardelli, William Berry, sabrina dei nobili, LianeM, Massimiliano Pieraccini, Linas Lebeliunas, mdlart, CGissemann, FRANCO DI MEO, Elena Elisseeva, Angela Shirinov, Nathalie Dulex, Claudio Baldini, Joe Gough, Eric kievit, vlana, Sergej Petrakov, Pamela Uyttendaele, Marina Appel, Robert Cravens, Scott Rothstein, fabio boari, Robyn Mackenzie, Stefano Tiraboschi, Evgeny Karandaev, Branislav Senic, marilyn barbone, felinda, Alina Solovyova-Vincent, Oliver Hoffmann, Jacqueline Kemp, Tom Tomczyk, jorge-imstock, Kristian Peetz, Lubos Chlubny, nikoniano, Anatoly Abyshev, Sylwia Kachel, Sally Scott, Dimitris Kolyris, Juanmonino, Wiktory, Barbara DudziAska, Misko Kordic, Aleksandra Duda, dblight, Alessandro Campagnolo, xlello, Boris Ryzhkov, Francesco Dibartolo, AlKane, Natallia Khlapushyna, miha Krivic, Uros Petrovic, MorePixels, Tatiana Belova, Arcadie Poia, Fedor Selivanov, OlgaMiltsova, Flavio Massari, marmo81, Adriana Spurio, adriano mauri, Sabino Parente, Roberto Tartaglione, Norberto Mario Laur, Alfred Nesswetha, Rolando Paolo Guerzoni, Marco Maroccolo, ilbusca, Elena Schweitzer, Spin12, SVETLANA KOLPAKOVA, eyewave, Maxim Shebeko, Pierrette Guertin, Katarzyna Bialasiewicz, Claudio Baldini, piccerella, Mariia Komar, vanillla, Giancarlo Polacchini, Piotr Rzeszutek, brebca, Elisabeth Coelfen, Paul Cowan, joannawnuk, GrenouilleFilms, Ildiko Papp, guido nardacci, Birgit Reitz-Hofmann, Anastasiya Zolotnitskaya / iStock / Thinkstock / Getty Images / Fotobank.ru;

Deagostini RF/ UIG / Thinkstock / Getty Images / Fotobank.ru;

The Bridgeman Art Library / Fotodom.ru;
Staatliche Kunstsammlungen Dresden, Mondadori Electa, Christie's Images, Tarker, Heini Schneebeli, De Agostini Picture Library / The Bridgeman Art Library / Fotodom.ru;
De Agostini Picture Library / A. de Gregorio / The Bridgeman Art Library / Fotodom.ru;
De Agostini Picture Library / A. Dagli Orti / The Bridgeman Art Library / Fotodom.ru;

Jean Bernard, Costa, Battaglini, Bianchetti Stefano, Luisa Ricciarini, Fototeca, Ravenna, MP, Lylho, Selva, Hirsch / Leemage / FOTOLINK;

Bluered, Paolo Reda, Robert Harding, Alberto Campanile, Marco Casiraghi, Michael Short, Federico Meneghetti, Eddy Buttarelli, Alfio Giannotti, Renato Valterza, Vittorio Sciosia, Caterina Bruzzone, Marco Simonini, Adriano Bacchella, Enrico Caracciolo, Paolo Picciotto, Michele Bella, Mauro Raffini, Stefano Venturini, Anne Conway, Angelo Tondini, Nico Tondini, Alberto Campanile, Giuseppe Famoso, Robert Harding / CuboImages / Legion-Media;

COLIN Matthieu / hemis.fr / AFP PHOTO / FOTOLINK;

Mary Evans, DeAgostini, SuperStock RM, Alinari, Science Photo Library RM, imagebroker RF, Heritage Images / DIOMEDIA;
www.BibleLandPictures.com, Masterprints, David J. Green, Chloe Johnson, Keith J Smith., Photo Mere Milan-Italy, Tim Graham, ilian food & drink, B&Y Photography, Neil Setchfield, Per Karlsson - BKWine.com / Alamy / DIOMEDIA;
ZUMA Press, Inc. / Alamy / DIOMEDIA;
Samuel Magal / Getty Images / Fotobank.ru;
G. DAGLI ORTI / De Agostini Picture Library RM / Getty Images / Fotobank.ru;
G. NIMATALLAH / De Agostini Picture Library RM / Fotobank.ru;
ORTI / De Agostini Picture Library RM / Fotobank.ru;
DEA PICTURE LIBRARY / De Agostini Picture Library RM / Getty Images / Fotobank.ru;
Brygos Painter / Getty Images / Fotobank.ru;
Peter Willi / SuperStock RM / Fotobank.ru;
Peter Macdiarmid, Marco Secchi / Getty Images / Fotobank.ru;

Karl Thomas, Sammlung Rauch, Anita Schiffer / INTERFOTO / Legion-Media;

Ginet-Drin, Manceau, Nurra / Photocuisine / FOTOLINK;
Thys / Supperdelux / Photocuisine / FOTOLINK;

Eising Studio — Food Photo & Video, Gerhard Bumann, Rolf Feuz, Bruno Hausch, James Carriere, Jean Cazals, Giannis Agelou, Imagerie, Barbara Lutterbeck, Studio Adna, Jörn Rynio, Imagerie, Mario Matassa, Feig & Feig, Walter Pfisterer, Gerrit Buntrock / StockFood / Fotodom.ru

Архив РИА Новости

Lars Halbauer / DPA / AFP / FOTOLINK

Издание для досуга

Задворный В. Л., Лупандин И. В.
Италия. История гастрономии
от Лукулла до наших дней

Ответственные редакторы
С. Ильичева, И. Лазарев, Т. Радина
Художественный редактор
А. Сауков
Дизайн
А. Васин
Редактор
О. Ивенская
Верстка
А. Евдокимов
Компьютерная верстка обложки и футляра
Н. Кудря
Шрифт William
М. Дореули

ООО «Издательство «Эксмо»
127299, Москва, ул. Клары Цеткин, д. 18/5
тел. 411-68-86, 956-39-21, факс. 411-68-86
www.eksmo.ru info@eksmo.ru

Сведения о подтверждении соответствия издания
согласно законодательству РФ о техническом
регулировании можно получить по адресу:
http://eksmo.ru/certification/

Өндірген мемлекет: Қытай
Сертификация қарастырылмаған

Подписано в печать 22.10.2013. Формат 75×108/16.
Гарнитура William. Печать офсетная. Усл. печ. л. 51,00
Тираж 2000 экз.

Отпечатано в типографии Art Impact Ltd,
(Address: 1401 China Insurance Group Building,
141 Des Voeux Road, Central, Hong Kong);
Арт Импакт Лтд, (Адрес: Здание Страховой
компании Китая, ул. Де Во, 141,
район Централ, Гонконг)

ISBN 978-5-699-57097-3



16+

Оптовая торговля книгами «Эксмо»:
ООО «ТД «Эксмо». 142700, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное,
Белокаменное ш., д. 1, многоканальный тел. 411-50-74.
E-mail: **reception@eksmo-sale.ru**

По вопросам приобретения книг «Эксмо» зарубежными оптовыми покупателями *обращаться в отдел зарубежных продаж ТД «Эксмо»*
E-mail: **international@eksmo-sale.ru**
International Sales: International wholesale customers should contact Foreign Sales Department of Trading House «Eksmo» for their orders.
international@eksmo-sale.ru

По вопросам заказа книг корпоративным клиентам, в том числе в специальном оформлении, *обращаться по тел. +7 (495) 411-68-59, доб. 2261, 1257.*
E-mail: **vipzakaz@eksmo.ru**

Оптовая торговля бумажно-беловыми и канцелярскими товарами для школы и офиса «Канц-Эксмо»: Компания «Канц-Эксмо»: 142702, Московская обл., Ленинский р-н, г. Видное-2, Белокаменное ш., д. 1, а/я 5. Тел./факс +7 (495) 745-28-87 (многоканальный).
e-mail: **kanc@eksmo-sale.ru**, сайт: www.**kanc-eksmo.ru**

Полный ассортимент книг издательства «Эксмо» для оптовых покупателей:
В Санкт-Петербурге: ООО СЗКО, пр-т Обуховской Обороны, д. 84Е. Тел. (812) 365-46-03/04.
В Нижнем Новгороде: ООО ТД «Эксмо НН», 603094, г. Нижний Новгород, ул. Карпинского, д. 29, бизнес-парк «Грин Плаза». Тел. (831) 216-15-91 (92, 93, 94).
В Ростове-на-Дону: ООО «РДЦ-Ростов», пр. Стачки, 243А. Тел. (863) 220-19-34.
В Самаре: ООО «РДЦ-Самара», пр-т Кирова, д. 75/1, литера «Е». Тел. (846) 269-66-70.
В Екатеринбурге: ООО «РДЦ-Екатеринбург», ул. Прибалтийская, д. 24а.
Тел. +7 (343) 272-72-01/02/03/04/05/06/07/08.
В Новосибирске: ООО «РДЦ-Новосибирск», Комбинатский пер., д. 3.
Тел. +7 (383) 289-91-42.
E-mail: **eksmo-nsk@yandex.ru**
В Киеве: ООО «РДЦ Эксмо-Украина», Московский пр-т, д. 9. Тел./факс: (044) 495-79-80/81.
В Донецке: ул. Артема, д. 160. Тел. +38 (032) 381-81-05.
В Харькове: ул. Гвардейцев Железнодорожников, д. 8. Тел. +38 (057) 724-11-56.
Во Львове: ТП ООО «Эксмо-Запад», ул. Бузкова, д. 2. Тел./факс (032) 245-00-19.
В Симферополе: ООО «Эксмо-Крым», ул. Киевская, д. 153.
Тел./факс (0652) 22-90-03, 54-32-99.
В Казахстане: ТОО «РДЦ-Алматы», ул. Домбровского, д. 3а.
Тел./факс (727) 251-59-90/91. **rdc-almaty@mail.ru**
Интернет-магазин ООО «Издательство «Эксмо»
www.fiction.eksmo.ru
Розничная продажа книг с доставкой по всему миру.
Тел.: +7 (495) 745-89-14. E-mail: **imarket@eksmo-sale.ru**



В настоящее время итальянская кулинария покорила почти весь мир. Паста, ризотто, пицца стали, в каком-то смысле, символами Италии. Итальянские продукты и вина, итальянская кухня стремительно распространились по всему миру во второй половине XX века. И это было не медленное проникновение, а некий «Большой взрыв», да простят нас астрономы, которые определяют этим термином начало возникновения Вселенной.

Задворный Виталий Леонидович
Кандидат философских наук. Директор Института европейской цивилизации. Автор 5 книг и более 500 статей по древней и средневековой истории, истории философии, истории вина и гастрономических традиций.

Лупандин Иван Владимирович
Кандидат философских наук. Заместитель директора Института европейской цивилизации. Автор более 100 статей по философии и истории.



ISBN 978-5-699-57097-3