



<i>Предисловие</i>	7
1. Фетучине Альфредо.....	13
2. Аматричана.....	33
3. Карбонара.....	56
4. Ньокки.....	95
5. Тортеллини по-болонски.....	112
6. Рагу по-неаполитански.....	142
7. Рагу по-болонски.....	165
8. Лазанья.....	192
9. Песто по-генуэзски.....	216
10. Спагетти с помидорами.....	235
<i>Благодарности</i>	253
<i>Примечения</i>	255



«Нередко горизонт — у нас за спиной».

Тонино Гуэрра

Говорить о кухне в наше время в Италии — дело совсем не безобидное и довольно опасное.

Попробую привести пример, который, скорее всего, вы уже наблюдали или испытали на собственной шкуре как минимум раз в жизни и который ежедневно проявляется в каком-нибудь блоге или на кулинарном сайте, посвященном «традиционным» итальянским рецептам.

Я забыл купить гуанчале; к несчастью, у меня нет и пекорино. Я открываю холодильник, беру копченую панчетту, яйца и пармезан. И делаю карбонару. Перед тем как попробовать, я ее фотографирую и выставляю фотографию в Facebook. Поток оскорблений. Если я пытаюсь защититься, переходят к угрозам.

Кто же на меня так нападает? Люди особого склада (честно говоря, имя им легион), которых в этой книге мы будем называть «гастропуристами». Гастропурист — это новый жрец итальянской кулинарной традиции. Гастропурист *всегда* знает (то есть думает, что знает), каковы единственные и незаменимые ингредиенты, допустимые в каждом особом рецепте. Потому что его бабушка, бабушка его бабушки, ее самые отдаленные предки «готовили это так».

Исходный тезис таков, что традиционные блюда всегда были точно такими же, как и те, которые нам известны сейчас, и преодолев века истории, дошли до нашего стола в неизмен-

ном виде. Это порочная тенденция очень сильно идеологизированного представления об истории кулинарии, единственная цель которого — перевести назад стрелки, относя появление традиционных рецептов к максимально давним временам. Причина проста: древность и неизменность во времени — вот два основных критерия для определения того, что можно считать «традиционным», а что — нет. В результате распространяются более или менее неправдоподобные легенды о том, как были изобретены самые известные блюда из пасты, и таким образом история Италии заполняется трудолюбивыми и гениальными крестьянами или таинственными придворными поварами, которые, соединяя имевшиеся под руками немногочисленные ингредиенты, создавали незабываемые блюда.

Однако достаточно обратиться к истории — истории, представленной текстами и документами, — чтобы понять, что эти фирменные традиционные блюда *всегда* были изобретены гораздо позже, чем об этом думают, и что они вовсе не были неизменными. История каждого из десяти собранных здесь «неприкосновенных» рецептов изобилует бесчисленными вариантами, внезапными изменениями. Из этого следует, что сегодняшние блюда *всегда*, неизбежно, очень далеки от их изначального рецепта, и на их современный вид индустриализация и глобализация *всегда* влияли гораздо больше, чем нам бы хотелось думать.

Пожалуй, это положение проще объяснить двумя другими конкретными примерами из областей, не имеющих никакого отношения к кухне.

Все знают про братьев Люмьер — первых, кому удалось показать движущиеся изображения на большом экране, безусловных пионеров этой новой формы художественного выражения и, кроме того, столь прибыльного бизнеса всемирного уровня, каким стала кинематография. Попробуйте ответить на вопрос, не проверяя ответ заранее: как вы думаете, какие фильмы удалось увидеть при жизни Огюсту Мари Люмьеру, прожившему дольше своего брата? Может быть, один из первых полнометражных фильмов немого кино? Или он стал свидетелем появления звукового кино? Или ему даже удалось увидеть цветной фильм?

Два других брата, Уилбер и Орвилл Райт, главные герои иной великой революции, революции в авиации, догадывались, что человек сможет парить в воздухе благодаря моторному летательному аппарату с неподвижным крылом. Их первый полет длился чуть меньше минуты, но он стал началом новой эры. Вернемся к нашему вопросу: свидетелем какого этапа эволюции своего открытия при жизни стал Орвилл, проживший дольше своего брата? Появления бипланов? Беспосадочного перелета через Ла-Манш? Или через Атлантический океан? Аэропланов с одним крылом?

Так вот, Огюст Мари Люмьер умер в 1954 году в 91 год и смог оценить такие шедевры, как «Римские каникулы» с Грегори Пеком и Одри Хепберн или «Бульвар Сансет» с Билли Уайлдером — фильм, в котором был показан упадок золотого века Голливуда. Для Орвилла Райта положение было примерно таким же: скончавшийся в 1948 году, в возрасте 76 лет, он прожил достаточно, чтобы увидеть, как бомбардировщики сбрасывают ядерные бомбы на Хиросиму и Нагасаки, что стало трагическим эпилогом Второй мировой войны. В обоих случаях времени жизни хватило, чтобы стать свидетелями эволюции, начавшейся с первых прототипов, и вплоть до полной технологической зрелости их открытий, позволив им увидеть, как эти открытия изменили облик современного общества.

Когда мы покупаем билеты на самолет и едем в аэропорт, то ожидаем увидеть там Boeing 747, а, уж конечно, не биплан. И, тем не менее, оба эти летательных аппарата — аэропланы, и они позволяют нам делать одно и то же: летать. Однако, каким бы ни был уровень технического развития, они предлагают два разных *опыта* полета. И даже если мы не воспользуемся бипланом для долгого перелета на большое расстояние, полет на нем может иметь свой смысл — как наверняка он есть у того, что мы смотрим немой фильм.

Приблизительно то же самое относится и к кухне.

Нас не должно удивлять, что лазанья или аматричана, какими они были век назад, — не похожи на те, которые мы едим сегодня. Блюда, которые мы подаем на стол, не что иное, как результат долгой эволюции, неизбежно изменив-

шей их со временем. И уж наверняка не стоит считать заговором, если все старинные поваренные книги не воспроизводят в точности современный вариант нашего любимого блюда. Просто-напросто в прошлом сменяли друг друга — и во многих случаях сосуществовали — множество разновидностей одного и того же блюда, которое сейчас представляется нам неприкосновенным, как памятник, и которое мы считаем неотъемлемой частью нашей идентичности.

В мире итальянской кулинарии паста завоевала свое почетное место довольно медленно, и этот процесс явно ускорился лишь после середины XIX века. В наше время было бы невозможно представить итальянскую кухню без сухой пасты, но еще полтора века назад она занимала ничтожно малое место во многих поваренных книгах.

Возьмем крайний случай — *«Болонскую стряпуху»*, книгу рецептов, напечатанную в Болонье в 1874 году. Достаточно просмотреть оглавление, чтобы убедиться, что в ней нет не только *ни одного* рецепта блюда из пасты, но практически не осталось и следа ни от одного из тех блюд, которые сегодня являются символом столицы Эмилии — ни рагу, ни тальятелле, ни лазаньи, ни каннеллони; отсутствуют даже тортеллини! Зато мы находим рецепты, свидетельствующие о явном преклонении перед заграницей, характерном для многих наших поваренных книг XIX века: начиная от «супа по-немецки» до супа «по-португальски» или «по-каталански»; от «ризотто по-милански» до «говядины по-английски» или «бифштекса»; там же мы найдем рецепты «печенки по-венециански», «голубей по рецепту области Марке» и тому подобного.

Нас не должно удивлять и то, что еще в изданиях начала XX века с трудом признавали даже самые знаменитые блюда местной кухни. В первой поваренной книге, составленной на основе региональных рецептов, *«Сто фирменных блюд итальянской и зарубежной кухни»* 1908 года, кухня Пьемонта представлена такими блюдами: «Фондю по рецепту области Монферрат», «Баранина под особым соусом», «Бараньи языки на вертеле», «Телячьи уши с подливкой», «Рыба скат в сыре», «Телячья голова по рецепту из Верчелли», «Цыплята в сыре», «Филе зайца», «Телячьи бока по рецепту стряпухи»,

«Свежий лосось». Полагаю, что это довольно красноречивое свидетельство культурной дистанции, образовавшейся за это время: предлагаю найти какое-нибудь из этих блюд в меню ресторанов Пьемонта в наше время.

Однако неужели рецепты, которые мы считаем глубоко укорененными на наших территориях, так сильно изменились за столетие или вообще не существовали? Как они выглядели, каким был их вкус? Чтобы ответить на эти вопросы, я и написал эту книгу.

В завершение хочу сделать небольшое уточнение и пожелание. При написании этой книги я обращался ко многим источникам. Из них поваренные книги, более или менее старинные, содержали самую богатую информацию и были, разумеется, самым ценным инструментом, хотя и с определенными ограничениями. И действительно: чем больше мы удаляемся вглубь времен, тем более элитарными становятся руководства по кулинарии: сначала они свидетельствовали о том, как питались при дворе, потом — о том, как питалась знать и высшая буржуазия. Только в XIX веке появляются первые сборники рецептов для семейного использования и употребления.

Одним словом, на основании этого источника невозможно восстановить непрерывную историю. Основные пробелы относятся, что и понятно, прежде всего к повседневной кухне самых низших слоев общества, не говоря о том, что целые географические зоны долго не изучались исследователями. Трудность восстановления истории пасты на основании письменных источников, кроме того, усугубляется еще одним предубеждением: кулинарные издания долгое время считались пригодными для домашнего использования, но стоили дешево, из-за чего их редко сохраняли как частные лица, так и публичные библиотеки. Следовательно, надо помнить, что сегодня нашему наблюдению доступна только часть гораздо более обширной панорамы, включавшей устные традиции, небольшие, теперь исчезнувшие, рукописные тетради и все эти формы передачи, которые по тем или иным причинам не нашли того средства, которое позволило бы им сохраниться. Однако, несмотря на все эти ограничения, поваренные книги

остаются лучшими собраниями гастрономических тенденций прошлого, к которым мы можем обратиться, потому что они позволяют нам пересказывать истории, а не легенды. Кроме того, поваренные книги позволяют нам понять как раньше не только готовили, но и говорили о кухне. Этим, надеюсь, отчасти объясняется то удовольствие, которое доставит вам чтение.

Но цель этой книги не только в этом. У кухни, как и у любого искусства, были свои великие исполнители, и в этом издании мы узнаем о некоторых из них — неподвижных звездах в галактике менее значительных публикаций; к ним мы будем обращаться почти в каждой главе. Маэстро Мартино, самый великий повар XV века; Бартоломео Скаппи и Кристофоро Мессисбуго, великие мастера кухни эпохи Возрождения; неаполитанец Ипполито Кавальканти и Франческо Леонарди, повар российской императрицы Екатерины II; вплоть до самого популярного и по сей день автора книг о кухне — революционера кулинарии Пеллегрини Артузи. И тут сразу же возникает вопрос: почему мы все еще можем наслаждаться исполнением концерта Моцарта, но невозможно найти ресторан, в котором предлагались бы рецепты его современника Леонарди? Это как если бы мы сегодня слушали только музыку последних тридцати или сорока лет, а от всего остального остались бы только партитуры, но ни одного исполнения.

Многие документы, которые вы найдете в этой книге, являются не только ценными историческими свидетельствами; в большинстве случаев это рецепты, по-прежнему чрезвычайно ценные с гастрономической точки зрения. Я буду счастлив, если вы не только о них прочитаете и узнаете, но у вас возникнет желание перенести их и на стол.



Фетучине «Альфредо»

История итальянской пасты могла начаться только с этого — с легендарных фетучине «Альфредо». Простейшее блюдо, состоящее всего из двух ингредиентов, получило невероятный успех: его рецепт присутствует в восьмистах с лишним американских поваренных книгах, начиная с 1933 года и по сей день. Как? Вы его не знаете? Не волнуйтесь. Его известность в нашей стране была действительно очень ограничена. Именно поэтому для итальянцев, которые имеют о нем представление, фетучине «Альфредо» до сих пор занимают место между спагетти с фрикадельками из *«Леди и Бродяги»* и карбонарой с панчеттой, чесноком, грибами и сливками. Одним словом, грубая копия итальянского блюда, казалось бы, не имеющего ничего общего с нашей традиционной кухней.

За успех, как известно, надо платить. Но если бы я вам сказал, что «настоящие» фетучине «Альфредо» возникли давным-давно и, кроме того, являются первым макаронным блюдом нашей традиции? Об этом мы еще поговорим.

В наше время фетучине «Альфредо» в Соединенных Штатах превратились в блюдо тальятелле, приправленное соусом из сливок с сыром, в который иногда, для вкуса, добавляют чеснок и петрушку. Его можно обнаружить в простом варианте или обогащенным другими ингредиентами; наиболее распространенные из них — куриные грудки, в варианте «Chicken Alfredo» («Куриный Альфредо»); или креветки, в варианте «Shrimps Alfredo» («Альфредо с креветками»). Но самый крайний вариант — соусы «Альфредо», которые можно найти в американских супермаркетах: в пакетах, для приготовления с водой и маслом, или в банке, уже готовыми, чтобы поливать ими макароны (или пиццу, как советуют не-

которые). Десятки фирм производят эту приправу в разных вариантах, включая био- и вегетарианский. В лучшем случае главный ингредиент — это сливки, но иногда преобладают такие продукты, как модифицированный кукурузный крахмал, мальтодекстрин, частично гидрированное соевое масло и прочие подобные несуразности.

На первый взгляд, это могло бы показаться хорошо адаптированным классическим примером «итальянской реминисценции», которая утвердилась в американской (и не только) кулинарии, но не имеет никакого отношения к Италии. Речь идет о коммерческой операции какой-нибудь ловкой международной корпорации, создающий соус для удовлетворения потребности людей, привыкших к сливочным и обволакивающим вкусам и не имеющих ни малейшего представления о настоящей итальянской кухне. В самом деле, с определенно-го момента положение, судя по всему, становилось примерно таким. Однако это блюдо имеет неожиданное происхождение, появившись в самом сердце Италии в начале XX века, где повар обнаружил — или, лучше сказать, открыл заново — потрясающее блюдо, созданное из немногочисленных и простых ингредиентов, позволяющих достичь поразительного результата. Странно себе представить, но тогда в Риме еще не существовало первых блюд, известных сейчас каждому. Амаatricана робко появлялась в каких-нибудь харчевнях; «качо э пепе» (спагетти с сыром и перцем) — о котором мы еще поговорим в этой главе позже — еще не считался фирменным римским блюдом; тогда как карбонаре и гриче еще только предстояло увидеть свет.

В те времена в Вечном городе самым известным блюдом из пасты были именно фетучине «Альфредо».

Величественные фетучине с двойным маслом

Альфредо Ди Лельо, изобретатель фетучине, получивших свое название в его честь, родился в Риме в 1883 году. Свои первые шаги в кулинарии он сделал в семейном ресторане на площади Роза, исчезнувшей, чтобы уступить место зданию,

в котором теперь располагается галерея Альберто Сорди. Он был еще почти ребенком, когда начал помогать в семейном предприятии, управляемом мамой Анджелиной. Ресторан был безымянным, одним из многих, которыми изобиловала столица, и таким бы и остался, если бы не родился Армандо, первенец Альфредо. Дело было в 1908 году. После родов жена Инес ослабела настолько, что Альфредо решил изобрести питательную, легкую и легко усвояемую пищу, которая вернула бы силы молодой супруге.

Он сделал так: «Своими собственными руками он приготовил ей фетучине, замешанные с манной крупой и приправленные свежайшим сливочным маслом и пармезаном. После этого он прочитал молитву святой Анне (покровительнице рожениц) и подал это блюдо Инес со словами: «Если ты его не хочешь, я съем его сам!» [1]. Жене захотелось его отведать. Блюдо настолько понравилось, что она сразу же предложила включить его в меню их ресторанчика. Рецепт был прост: оно готовилось на основе сливочного масла и пармезана, старательно перемешанных до получения бархатистого и обволакивающего соуса для фетучине. Что было особенного в этом блюде фетучине по сравнению с обычной пастой с маслом? Разумеется, качество и свежесть ингредиентов, но, самое главное, идеальный способ добавления масла, что, благодаря умению Альфредо, придавало приправе необыкновенную нежность.

Через два года ресторан его родителей — тот, в котором были изобретены фетучине «Альфредо», — исчез в результате городских перестроек того времени. Но в 1914 году Альфредо удалось открыть новое заведение, опять же в Риме, но на сей раз в самом центре, на улице Скрофа, которому он дал свое имя. Почему слава его главного блюда вышла за пределы Рима настолько, что ее эхо можно было услышать даже по ту сторону Атлантического океана, остается загадкой. Однако на это наверняка повлияло то, что иностранцев завораживала та театральная манера, в которой готовил свое блюдо хозяин, и его фетучине отлично соответствовали американским вкусам в отношении пасты.

Одно из первых американских упоминаний о блюде встречается в книге «*Бэббит*» — романе Синклера Льюиса,

он был опубликован в 1922 году и пользовался в то время немалым успехом. В какой-то момент истории главный герой встречает высокопоставленную американку, которая признается ему в своей любви к Риму. Однако ее восхищение вызывают не картины, не музыка и не древности столицы, а, наоборот, «ресторанчик на улице Скрофа, в котором готовят лучшие в мире фетучине» [2].

Но это было только начало. Через несколько лет, в 1927 году, об этом ресторане в журнале «*Saturday Evening Post*» написал Джордж Ректор — авторитет в вопросах гастрономии, плодовитый эссеист и ведущий радиопередачи на «Си-Би-Эс», который в длинной статье восторженно описал шедевр «маэстро» Альфредо Ди Лельо. Свое описание он, разумеется, начал с технологии приготовления фетучине, замешанных с килограммом муки, пятью яичными желтками, стаканом воды и щепоткой соли. Однако настоящим ключом к рецепту, для Ректора, был другой: подача на стол, или, лучше сказать, *эта* подача на стол. Альфредо сам, лично, берет большую ложку и вилку, посыпает фетучине пармезаном и начинает их «мешать и перемешивать. Это кажется довольно простым, но, как говорила Ева Тангуэй [3] про свои танцы: «Дело не в том, что ты танцуешь, но в том, как ты это делаешь». Таков, наконец-то раскрытый, секрет фетучине, и рецензент с трудом сдерживает свое восторженное отношение к искусству Альфредо, о чем свидетельствует блистательный комментарий в конце: «Рецепт приготовления очень прост. Как и формула для того, чтобы нарисовать картину, как у Рембрандта. Возьми масляные краски, холст, нарисуй, и все готово» [4].

И тут становится ясным не только то, что фетучине были изысканной едой, но и то, что Альфредо оказался настоящим мастером привлекать клиентов, делая главным именно процесс приготовления своего фирменного блюда. То, что обычно делалось на кухне, теперь переносилось в зал, полный клиентов, ждущих увидеть превращение простых макарон с маслом в «величественные фетучине с двойным маслом» [5] — как их рекламировали газеты того времени, — приготовленные Альфредо.

Однако лишь в 1927 году произошло самое настоящее освящение римского фирменного блюда, возведенного в подлинно высокий ранг. А иначе и быть не могло, учитывая, какую роль в пропаганде этого блюда играла его театральная подача. На кулинарный Олимп его возвели две голливудские звезды — Мэри Пикфорд и Дуглас Фэрбенкс. По правде говоря, эти двое уже бывали в ресторане Альфредо в 1920 году, во время своего свадебного путешествия. Семь лет спустя они появятся с неожиданным и имевшим огромный рекламный потенциал подарком: золотым столовым прибором с выгравированным посвящением — «To Alfredo the King of the noodles»* [6]. Трудно объяснить огромную популярность этих двух актеров немого кино, сравнивая их с персонами современной *звездной системы*. Дугласа Фэрбенкса называли «королем Голливуда», и он был первым, кто перенес на большой экран образ Зорро, не говоря о своей роли в знаменитом фильме «*Робин Гуд*» — лидере проката 1922 года — и был главным героем «*Черного пирата*», одного из первых в истории полностью цветных фильмов. Кроме того, он был одним из 36 основателей Академии, учредившей в 1929 году премию Оскар. Мэри Пикфорд была одной из самых популярных и высокооплачиваемых актрис немого кино, известной своими ролями веселых златокудых девчонок. Считавшаяся «любимицей Америки», она вместе с мужем и людьми такого уровня, как Дэвид Уорк Гриффит и Чарли Чаплин способствовала основанию «*United Artists*» — независимой кинокомпании, существующей и по сей день. Их брак не только освятил союз двух столпов кино, он создал то, что в те времена было, наверное, самой известной парой западного мира.

Никакая реклама не могла бы сравниться с признательностью Фэрбенкса, и Альфредо сумел воспользоваться этим удачным случаем, ни на йоту не изменив рецепт фетучине. Все мировые знаменитости, проезжавшие через Рим, непременно останавливались на улице Скрофа, где хозяин с его неизменной улыбкой, скрывавшейся под усами, как

* Альфредо, королю лапши (англ.).

у короля Умберто, готовил им свое фирменное блюдо прямо на столе.

В 1943 году, в самое мрачное для столицы время, Альфредо продал свой исторический ресторан вместе с висящими на стенах фотографиями звезд кино. После окончания Второй мировой войны он открыл второй ресторан на площади императора Августа, под названием «Настоящий Альфредо». Чтобы привлечь клиентов, оба ресторана использовали имя Альфредо, и между ними существовало яростное соперничество, но совсем не важно, какое из этих двух заведений было в те годы центром сладкой римской жизни, потому что рецепт уже приобретал известность далеко за пределами столицы.

Возможно, слишком тесное отождествление рецепта и его создателя, смешанное со всегда подстерегающим страхом плагиата, затормозило его распространение в Италии, где он никогда не сравнился с такими классическими римскими блюдами, как аматричана, карбонара или «качо э пепе». Причины могли быть и другими: «больничная» аура макарон с маслом; невозможность разнообразить соус, состоящий всего из двух ингредиентов, а также преобладание пармезана, а не пекорино, что препятствовало полноценному включению рецепта в число столичных фирменных блюд. И факт остается фактом: на родине фетучине «Альфредо» остались фактически ограничены стенами всего двух римских ресторанов.

Однако с 40-х годов XX века в кулинарных книгах стали появляться, хотя и редко, рецепты, учившие готовить дома знаменитые фетучине. Ни в одном из них уже никогда не упоминалось об Альфредо, только сообщалось о постоянно растущем количестве используемого масла. Так, от «тальятелле со сливочным маслом» [7] из книги *«Сокровищница итальянской кухни»* 1948 года перешли к «тальятелле с двойным маслом» [8] книги *«Аннабелла на кухне»* 1964 года, чтобы остановиться на «фетучине (тальятелле) с тройным маслом» [9] Луиджи Карначины 1961 года, вновь предложенных с тем же названием Винченцо Буонассизи в 1979 году [10] и, наконец, Луиджи Веронелли в 1985 году [11]. Давайте посмотрим, каким был вариант Карначины.