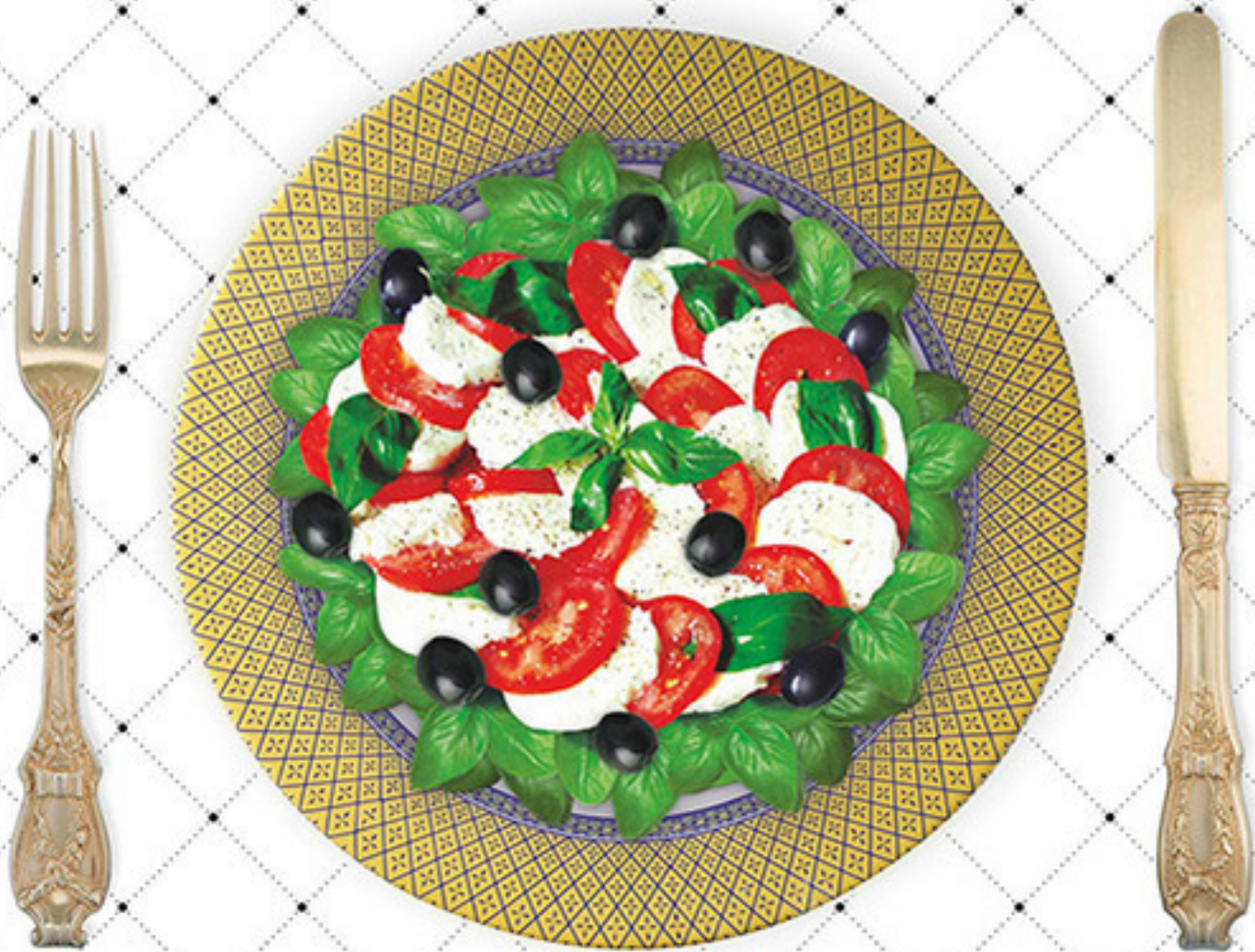


Олена Костюкович

ЇЖА

ІТАЛІЙСЬКЕ ЩАСТЯ

ПЕРЕДМОВА УМБЕРТО ЕКО



Олена Костюкович

Їжа. Італійське щастя

«Фолио»

2006

ББК 36.997(4ИТА)

Костюкович О. О.

Їжа. Італійське щастя / О. О. Костюкович — «Фолио», 2006

ISBN 978-966-03-6927-6

У 2006 році у Москві та Італії одночасно вийшла книжка Олени Костюкович «Їжа. Італійське щастя», що тоді ж була нагороджена в Москві премією Союзу рестораторів, а в Італії премією Союзу книготорговців «Банкарелла». Цей твір було опубліковано в 13 країнах: Китаї, Сербії, США, Канаді, Австралії, Великій Британії, Іспанії та інших. В Україні книжка виходить уперше. До українського видання автором було написано спеціальну передмову, перероблено текст, внесені оновлені дані. Ця книжка, матеріал до якої збирався протягом 10 років у всіх регіонах країни, знайомить читачів з італійською кухнею. Автор описує тисячі наїдків, напоїв, приправ (лише до одного виду спагеті їх більше ста!), страв, рецепт виготовлення яких змінюється в кожній із 20 областей Італії. Це своєрідна кулінарна подорож не тільки з півночі до півдня країни, «від Гомера до фаст-фуду», але й цікава розповідь про секрети середземноморської дієти, давні рецепти, про кулінарний календар, еротизм італійської кухні. Окрему частину книги займають глосарії, таблиці, класифікації і специфікації продуктів, що використовуються в італійській кухні. Але це видання не тільки про їжу, воно про країну, про її культуру, свідченням чого є включені до нього численні відгуки видатних людей про кулінарні традиції Італії, нерозривно пов'язані з культурою країни. Книжка призначена тим, хто вивчає Італію, і допоможе зрозуміти країну та її людей через універсальний кулінарний код.

ББК 36.997(4ИТА)

ISBN 978-966-03-6927-6

© Костюкович О. О., 2006

© Фолио, 2006

Содержание

Il linguaggio universale dell'italia	6
Універсальна мова Італії	9
Від автора	12
Від Мілана до Майдану	16
Фріулі-Венеція Джулія	18
Сагра	22
Венето і місто Венеція	26
Маслинова олія	32
Трентіно і Альто Адідже[27]	37
Прочани	42
Ломбардія	50
Слоу Фуд	60
Валле Д'Аоста	65
Євреї	68
П'ємонт	72
Кінець ознакомительного фрагмента.	82

Олена Олександрівна Костюкович

Їжа – італійське щастя

Il linguaggio universale dell'italia

Perché dovrei scrivere la prefazione a un libro di cucina? Me lo sono chiesto quando l'autrice me lo ha domandato, e ho avuto il sospetto di aver subito acconsentito perché Elena Kostioukovitch è la mia traduttrice in russo e io l'ammiro non solo per l'amore e la pazienza che ha dedicato ai miei libri ma anche per la sua intelligenza e la sua vasta cultura. Ma basta questa ragione, mi domandavo, visto che io non sono un gourmet?

Intendiamoci, il gourmet non è colui che, di fronte a un eccellente canard à l'orange o a una generosa porzione di caviale del Volga con bliny, si dichiara soddisfatto e felice. Costui è solo una persona normale, dai gusti non depravati e che non si chiama McDonald. No, il gourmet, il buongustaio, l'appassionato di cucina è colui che è capace di affrontare un viaggio di centinaia di chilometri per andare in quel tal ristorante dove fanno il canard à l'orange migliore del mondo. E io non sono una persona di questo genere perché di solito, tra il mangiare una pizza sotto casa e fare non dico duecento chilometri ma anche una corsa in taxi per andare a scoprire una nuova trattoria, scelgo la pizza.

Ma è proprio così? Mi sono reso conto che ho fatto chilometri e chilometri nelle Langhe (vicino alle quali sono nato, e di cui Elena parla nel capitolo dedicato al Piemonte) per condurre un amico francese (lui sì, gran gourmet) a scoprire i leggendari tartufi d'Alba, e altri chilometri ho fatto per partecipare a una seduta di bagna cauda a Nizza Monferrato dove il pranzo iniziava a mezzogiorno e terminava alle cinque del pomeriggio e tutto, salvo il caffè finale, era a base di aglio. E una volta sono andato nella più remota periferia di Bruxelles per assaggiare quella birra belga che si chiama gueuze e che può essere gustata solo sul posto, perché non sopporta il trasporto (tra parentesi, non andateci, meglio una buona ale inglese).

E allora? La cucina m'interessa o no? Riandiamo un momento agli esempi che ho citato. Una volta era per scoprire che tipo di birra amano i belgi, l'altra per far conoscere la civiltà piemontese a uno straniero e un'altra ancora per ritrovare il sapore di un rito come quello della bagna cauda che mi ricordava momenti magici della mia infanzia... In tutti questi casi andavo alla ricerca di cibo non per ragioni di palato ma per ragioni di cultura, voglio dire non (o non soltanto) per sentire un sapore nella bocca, ma per avere un'illuminazione, o il bagliore di un ricordo, o capire e far capire una tradizione, una civiltà.

E mi sono reso conto che, certo, se sono da solo, prendo la pizza sotto casa e non mi avventuro in un'esplorazione culinaria, ma non appena arrivo in un altro paese, prima ancora di visitare i musei o le chiese, faccio due cose: anzitutto cammino per le strade, cerco di perdermi in modo da girare a vuoto, a lungo, per vedere la gente, le vetrine, i colori delle case, sentire gli odori; e poi vado a cercare il cibo locale, perché senza l'esperienza del cibo non capirei il luogo in cui sono e il modo di pensare di chi vi abita.

E mi sono reso anche conto che in tutti i miei romanzi forse un po' meno nel Pendolo di Foucault dove i protagonisti (e i lettori) vivono per così dire a casa propria, tra Milano e Parigi, ma certamente moltissimo in Baudolino, ne L'isola del giorno prima e nel mio ultimo, La misteriosa fiamma della regina Loana faccio mangiare moltissimo i protagonisti, così come faccio mangiare almeno una volta i monaci de Il nome della rosa, e li faccio girare a lungo in cucina. Perché, se ti avventuri nelle isole dei mari del Sud o nell'Oriente bizantino, o in un universo scomparso da centinaia o da decine di anni, devi far mangiare il lettore, per condurlo a capire come pensano i personaggi.

Ho dunque un'ottima ragione per introdurre il libro di Elena. Perché Elena, che pure si rivela prodigiosa conoscitrice della cucina italiana in tutte le sue sfumature e i suoi misteri, ci conduce per mano (e diciamo pure per palato e per naso) nel suo viaggio culinario non solo per farci conoscere dei cibi ma per farci conoscere l'Italia, che essa ha passato la vita a scoprire.

Questo che state per leggere è un libro sulla cucina ma anche un libro su un paese, su una cultura, anzi, su molte culture.

Infatti è sempre imbarazzante parlare di «cultura italiana» così come è imbarazzante parlare di «paesaggio italiano». Se prendete un'automobile e visitate gli Stati Uniti, vi può capitare di viaggiare giorni e giorni per orizzonti sterminati (e quando vi fermate avrete sempre lo stesso hamburger della sosta precedente); se viaggiate nel Nord Europa potete percorrere a lungo, per orizzonti altrettanto ampi, chilometri di autostrada vedendo soltanto magnifici campi di segale e naturalmente non cito l'esperienza di un viaggio per le steppe dell'Asia centrale, per i deserti del Sahara e di Gobi, per le distese australiane, al centro delle quali si leva il gran sasso di Ayers Rock. Questa esperienza di un contatto con l'immensità della natura ha prodotto l'idea del Sublime, che nasce sempre di fronte a mari in tempesta e a cieli, abissi, picchi montani sproporzionati, rupi impervie, ghiacciai senza fine, distese senza confini.

Bene, non si viene in Italia per trovare la vertigine verticale delle cattedrali gotiche, l'immensità delle piramidi, le cascate del Niagara. Una volta che avrete superato le Alpi (dove certamente potreste avere impressioni sublimi, ma le potreste trovare anche in Francia, in Svizzera, in Germania o in Austria), iniziate ad avere un'esperienza diversa. L'orizzonte non si amplia mai a dimensioni titaniche, perché è sempre limitato a destra da una collina, a sinistra da un moderato rilievo montano, e il cammino è spezzato continuamente da piccoli centri abitati, almeno uno ogni cinque chilometri. E a ogni tratto di strada (salvo in un certo tratto della pianura del Po) avrete una curva, un mutamento di rotta, e il paesaggio cambierà, così che non solo da regione a regione ma all'interno della stessa regione voi scoprirete sempre un paese diverso, con infinite gradazioni dalla montagna al mare, passando attraverso colline di varia conformazione. Vi sono poche analogie tra le colline del Piemonte e quelle delle Marche o della Toscana, talora basta varcare da est a ovest o viceversa l'Appennino, che percorre tutto lo Stivale come una spina dorsale, per avere l'impressione di entrare in un altro paese. Sono diversi persino i mari, che sulla costa del Tirreno vi offrono panorami, tipi di spiagge, coste, diversi da quelli della costa adriatica, per non dire dei mari delle isole.

Questa varietà non è solo propria del paesaggio, ma anche dei suoi abitanti. L'Italia ha dialetti diversi, che cambiano da regione a regione, così che se un siciliano ascolta un piemontese del Nord-ovest non capisce affatto che cosa stia dicendo. Ma pochi stranieri immaginano che i dialetti mutano da città a città, all'interno della stessa regione, e talora, sia pure di poco, da villaggio a villaggio.

È che nello Stivale convivono i discendenti delle tribù celtiche o liguri che abitavano il Nord prima della penetrazione romana, degli illiri dell'Est, degli etruschi e dei vari ceppi italici del Centro, dei greci del Sud, e poi delle varie etnie che si sono sovrapposte nel corso dei secoli alle popolazioni autoctone, i goti, i longobardi, gli arabi e i normanni (per non dire dei francesi, spagnoli, austriaci e ricordando che ai confini del Nord-ovest si parla qualcosa di molto simile al francese, e tedesco sulle montagne del Nord-est, e albanese in alcune località del Sud).

Questa stessa varietà di paesaggi, di lingue e di gruppi etnici caratterizza anche e soprattutto la cucina. Non la cucina italiana che si gusta all'estero e che, per buona che sia, è come la cucina cinese gustata fuori della Cina, una sorta di koinè, di cucina generica, che si ispira a diverse regioni, e fatalmente concede qualcosa al gusto locale e alle attese del cliente «medio» che cerca un'immagine «media» dell'Italia.

Incontrare la cucina italiana in tutta la sua varietà vuole dire scoprire la differenza abissale, non solo di linguaggio, ma di gusti, mentalità, estro, sense of humour, atteggiamenti di fronte al dolore e alla morte, loquacità o silenzio, che separano un siciliano da un piemontese o un veneto da un sardo. Forse in Italia più che altrove (anche se la legge vale per ogni paese) scoprire la cucina vuole

dire scoprire l'anima degli abitanti. Provate a gustare la bagna cauda piemontese, poi la cassoeula lombarda, poi le tagliatelle alla bolognese, poi l'abbacchio alla romana, e infine la cassata alla siciliana, e avrete l'impressione di esservi mossi dalla Cina al Perù, e dal Perù a Timbuctu.

Praticano ancora, gli italiani, l'incontro con le molte cucine del proprio paese come mezzo di reciproca conoscenza? Non lo so. So che quando uno straniero (o una straniera), mosso da grande amore per questa terra ma conservando pur sempre lo sguardo distaccato di chi viene dal di fuori, inizia a descriverci l'Italia attraverso la sua cucina, allora gli stessi italiani scoprono un paese che avevano (forse) in gran parte dimenticato.

Del che dobbiamo essere grati a Elena Kostioukovitch.



Umberto Eco

Універсальна мова Італії

«Коли Олена Костюкович дала мені для прочитання цей рукопис, я одразу запропонував їй написати передмову. Я спершу підозрював, буцімто моя покvapлива готовність обґрунтована тим, що Костюкович – перекладач моїх творів на російську мову і я в захваті не тільки від любові й старанності, які вона виявляє в роботі з моїми книжками, але також від розуму Олени та широкої освіченості. Та чи достатньо цього, запитував я себе, зважаючи, що я геть не гурман.

До речі, про гурманів. Як на мій погляд, гурман – аж ніяк не той, хто тішиться й радіє перед розкішною *canard à l'orange* або рясною порцією чорної ікри з млинцями. Зображена особа – це лише нормальна людина з незіпсованим смаком, не шанувальник «Макдоналдса». А під гурманом (*gourmet*) – любителем поїсти, тонким гастрономом – я розумію такого, хто ладен проїхати сотні кілометрів, щоб дістатися до ресторану, де оту саму *canard à l'orange* готують у якийсь унікальний спосіб. З усією очевидністю, я до категорії гурманів не належу, оскільки між варіантами: а) швидко поїсти у найближчій піцерії або б) їхати, не кажу навіть двісті кілометрів, але хоча б десять хвилин на таксі, в якусь нову траторію, – завжди оберу варіант швидкої піци.

А між іншим... Я пригадав, що мені траплялося також мандрувати сотні кілометрів по Ланге (мої рідні краї, що їх Олена згадує у розділі, присвяченому П'ємонту), щоб доставити одного французького друга (друг той справжній *gourmet*) туди, де трапляються найліпші трюфелі Альби. Іншого разу я проїхав безліч кілометрів, запрошений на страву «банья кауда» до Ніцци Монферрато – там обід починався опівдні, а закінчувався о п'ятій вечора, і все, крім завершальної кави, було дуже начасничене. Я поплентався у дальнє передмістя Брюсселя, щоб куштувати оте їхнє славетне бельгійське пиво (*gueuze*), яке можна пити тільки на місці, – воно не терпить перевезення. До речі, майте на увазі, що ви можете туди не їздити – жодного порівняння з хорошим англійським елем.

То що ж, цікава мені їжа як основна тема книжки чи нецікава? Повернімося до згаданих прикладів. Того останнього разу я потягнувся світ за очі, щоб зрозуміти, якого сорту пиво смакує бельгійцям, другого – щоб продемонструвати іноземцеві особливості п'ємонтської культури, третього – щоб знову пережити призабутий ритуал, що пробуджує у мене в пам'яті чарівні миттєвості дитинства.

У всіх трьох випадках я звертався до їжі не заради шлунка, а заради культури. Точніше, я хочу сказати – не тільки для того, щоб відчутти в роті певний смак, а для того, щоб досягти осяяння, оживити спогад, щоб зрозуміти (або дати зрозуміти іншим) суть традиційного дійства, а отже, типу цивілізації.

Отоді я й усвідомив, що так, природно, у себе в Мілані або Болоньї, до того ж коли я один, без товариства, заради простоти задовольняюся піцою у сусідньому будинку і не думаю про кулінарні тонкощі. Однак, опиняючись за кордоном, ще до походу по музеях і соборах, коли я для початку просто тиняюся вулицями, намагаючись заблукати, простую куди ноги несуть, роздивляюся, що там за люди, що виставлено у вітринах, в які кольори пофарбовані будинки, я, водночас, приношуюсь до пахошів їжі, які долинають з помешкань і ресторанів. Потім неминуче надходить момент знайомства з місцевою їжею, тому що, доки не розкуштую її, я не зможу зрозуміти місцевого життя, уявити, про що думають і як міркують місцеві жителі.

А ще я усвідомив, що в усіх моїх романах (можливо, трохи менше в «Маятнику Фуко» – там герої, та й читачі, ототожнюючи себе з персонажами, не виходять, так би мовити, за межі свого будинку, знай у Мілані та в Парижі... хоча бразильський епізод цілковито побудований на їжі...) – в «Баудоліно», «Острові Напередодні» і в одному з останніх романів «Чарівне полум'я царіци Лоани» – мої персонажі постійно їдять. Їдять у мене, пригадується, також ченці в «Імені

рози», де важливі сцени роману розгортаються на монастирській кухні. Адже той, хто шукає пригод на островах у південних морях або на візантійському Сході, хто вирушає на пошуки втрачених світів, забутих або сотні років, або кілька десятиліть тому, – має неодмінно описати читачам їжу, щоб вони змогли зрозуміти, як мислять персонажі.

Отже, я маю вкрай вагомні причини для написання цієї передмови до Оленої книжки. Тому що Олена, яка до того ж виказує себе дивовижно глибоким знавцем італійської кухні у всіх її складних нюансах і потаємних глибинах, веде нас за руку (можна сказати, підманує на пахощі, полонить спокусливими смаками), і ми здійснюємо разом з нею кулінарну подорож не тільки для того, щоб дізнатися все про їжу, але в основному заради того, щоб дізнатися все про Італію. Про Італію, яку Олена Костюкович вивчає все своє життя.

Те, що ви зараз прочитаєте, – це книга про їжу, але це також книга про країну, про її культуру, точніше сказати, про різноманіття її культур.

Справді, завжди складно говорити про «італійську культуру» – так само, як складно говорити про «італійський пейзаж». Сядьте за кермо і їдьте машиною по просторах Сполучених Штатів. Вам випаде мчати тижнями, вдивляючись у нескінченний горизонт, і на кожному черговому привалі на вас чекатиме такий самий гамбургер, який ви їли на попередній зупинці. Якщо ви їдете Північною Європою – горизонт теж буде високим і далеким, і шосе звиватиметься багато кілометрів, а вздовж узбіч тягтимуться поля розкішного жита. Що вже й згадувати про подорож середньоазіатським степом, або пустелями Сахара і Гобі, або австралійськими просторами, серед яких височіє таємничою скелею Айерс-Рок. Такі зустрічі з безкрайною природою заронили в людську душу Ідею Недосяжного, Ідею Величного, що завжди бере початок з видовища бурі, грози, прірв, велетенських піків, неприступних скель, льодовиків і глетчерів, неозорих пустель.

В Італію, навпаки, їдуть не за тим, щоб упиватися вертикальною запаморочливістю готичного собору, або неосяжністю пірамід, або потужністю водоспадів. Переїхавши через Альпи (де, звісно, буде чимало нагод подивитись на величну красу тих місць, але альпійська місцевість належить і Франції, і Швейцарії, і Німеччині, і Австрії), ви відкриєте душу для інших вражень та іншого досвіду.

В Італії обрій ніколи не розчахується до титанічної широчини, бо він завжди обрамлений і певною мірою звужений: праворуч він окреслений пагорбом, ліворуч – узгір'ям. На вісь будь-якого шляху настромлена низка сіл і містечок, вони змінюють одне одного що п'ять кілометрів. І на кожному відтинку дороги (за винятком деяких ділянок Паданської рівнини) на вас чекає поворот, краєвид набуває іншого характеру – він змінюється не тільки від області до області, а й усередині кожної області. Ви відкриваєте для себе постійно оновлювану країну, з неодмінними перепадами рівнів від гір і до моря, з безліччю проміжних ступенів – пагорбів усіх можливих форм. Мало спільного між п'ємонтськими узвишсями і горбовинами Марке або Тоскани. Вирушити в путь зі сходу на захід або з заходу на схід, перетнути Апенніни, що пронизують півострів, як хребет, – це означає опинитись у геть іншій країні. Моря в Італії теж усі різні: на Тірренському узбережжі вони чарують око такими пейзажами, панорамами і краєвидами, яких не знайдеш на Адріатиці. А острови – то вже окреме, особливе, ні на що не схоже відкриття.

Такою самою мірою вирізняються між собою мешканці тих пейзажів. В Італії у кожній області новий діалект, сицилієць не розуміє мови п'ємонтця. Це більш-менш природно. Але мало хто з іноземців по-справжньому уявляє собі, що особливі діалекти має кожне місто і навіть кожне село.

На півострові співіснують нащадки кельтських племен з правнуками древніх лігурів, які жили на півночі до римського завоювання, у східному краї мешкають нащадки іллірійців, а в центрі – етрусків і розмаїтих італійців. На півдні – греки, і повсюдно ті, хто свій древній родовід веде від завойовників: готів, лангобардів, арабів і норманнів. Не кажучи вже про французів,

іспанців і австрійців. Не забуваймо, що на північно-західних кордонах країни розмовляють мовою, більш схожою на французьку, на північному сході – німецькою, в багатьох селищах і бургах півдня – албанською.

Те саме розмаїття пейзажів, мов і традицій відбивається в їжі, ба навіть насамперед у їжі. Ті італійські страви, які подають за кордоном, ще не є італійською кухнею. Це те саме, що китайська кухня за межами Китаю. Якесь подоба *koïnè*, універсальної мови, щось надзвичайно загальне, схоже на всі кухні Італії одразу, до того ж просочене місцевими смаками і пахощами, щоб задовольнити місцевих споживачів цього усередненого уявлення про Італію.

Пізнати італійську їжу в усьому її різноманітті – означає відкрити для себе глибокі відмінності і смаків, і діалектів. Дізнатися, наскільки змінюються від однієї місцини до іншої психологія, дух, почуття гумору, ставлення до болю і до смерті. Відчути, наскільки одні народи Італії багатослівні, а інші мовчазні. До якої міри п'ємонтець несхожий на сицилійця, венеціанець на сардинця. В Італії більше, ніж у будь-якій іншій країні (хоча на інші країни цей закон поширюється теж), дізнатися і зрозуміти кулінарію – означає зрозуміти характер тих, хто населяє країну. Почніть з п'ємонтської «банья кауда», покуштуйте ломбардську «касселу», після того з'їжте болонські «тальятелле», потім замовте «аббаккйо» по-римському, завершіть свій бенкет сицилійською «кассатою» – і ви ніби проїхали з Китаю в Перу, а з Перу в Тімбукту.

Чи звертаються досі самі італійці до кулінарних традицій своєї країни для пізнання її духу? Не знаю. Знаю тільки, що коли іноземець, сповнений безмежною любов'ю до нашої Італії і водночас здатний бачити її стороннім оком, змальовує Італію через їжу, – після цього самі італійці теж починають пригадувати те, що, можливо, деякі з них призабули.

За це ми маємо бути вдячними Олені Костюкович.



Умберто Еко

Від автора

Ось уже дві тисячі сімсот шістдесят сім років усі дороги освіченого людства, як заведено казати, ведуть до Риму. У давні часи Італія завойовувала світ мечами легіонерів і генієм будівельників, які прокладали шляхи і зводили мости. Минули століття, мечі позатуплювались, мости частково обвалилися. Та виявилось, що Італія мала в запасі ще й міцніші знаряддя влади над світом. Знаряддя з матеріалів, які, як сказав Гораций словами кількох російських поетів, «бронзи литой мощней», «прочней железа» і значно «выше пирамид».

Перш за все це римське право – воно надихало отців-засновників усіх світових держав, коли вони складали кодекси законів і конституції. Це латинська мова, що застосовується й донині в юриспруденції та медицині.

Окрім того, це винайдені давніми італійськими архітекторами формули, які допомогли інженерам усього світу дотримуватись канонів грецької гармонії у вирішенні місцевих технічних завдань.

На додачу Італія Середньовіччя була для християн тим самим, чим для мусульман є Мекка. Без паломництва до Рима душа смертного не знаходила шляху в Царство Небесне. Тому всі, хто міг, перебували в Римі, цілували папську туфлю (або ногу статуї святого Петра в однойменному соборі) і вклонялися римським святим мощам.

Нарешті, Італія Відродження і те, що від неї залишилось, – картини, скульптури і будівлі, все, що можна дотепер оглядати або навіть обережно обмацувати руками, – стало метою паломництва безлічі культурних людей на землі. Хтось доїде і дійде до самісінької Сікстинської капели, хтось доїде і дійде тільки до копій «Давидів» Мікеланджело і Донателло в Італійському дворі Пушкінського музею. Але в будь-чиєму житті таке паломництво рано чи пізно трапляється. В Італії (справжній або уявній) побувала більшість людей на світі, якщо тільки вони читають, мислять, люблять мистецтво.

І на довершення всього, переможно і нестримно простує світом завойовник, якому за традицією заведено здаватися без бою, – італійська кухня.

Мій фах – зводити культурні мости між Італією та Росією. Перекладаючи російською мовою італійську літературу від канцон з давнього «Новелліно» до сучасних романів, викладаючи майстерність перекладу в Міланському університеті, працюючи у видавничій індустрії Росії та Італії, я вивчаю італійську культуру, політику і побут у їх гармонійній єдності. Щоб змалювати і пояснити культуру Італії, я шукаю найяскравіші знаки, що втілюють зміст і стиль, італійський дух та італійську лінію. Цими знаками для мене стали численні вирази і факти італійської літератури від Франциска Ассизького до Італо Кальвіно. Цими знаками я вважаю фігури та лінії італійського образотворчого мистецтва від Джотто ді Бондоне до Джорджо Армани.

До того ж, що довше я вдивляюся у систему італійської культури, то виразніше бачу, як авторська творчість і колективний дар Італії дублюються барвами, кольорами і знаками, що висхідним пунктом мають тему їжі. Вони дублюються також усім тим, що сказано і написано про їжу, і зображеннями їжі в скульптурі і в живописі. І нарешті, італійський геній втілюється в їжі – такій натуральній, смаженій і вареній, з її виглядом і кольором, пахощами і рецептурою.

Італійське ставлення до їжі спростовує народну мудрість, за якою «хоч скільки повторюй «халва», в роті солодко не стане». Стане! Італієць не просто називає якийсь інгредієнт їжі, він священнодіє. Він промовляє магічне заклинання. Він як Євангеліє цитує каталог форматів «пасташютти», він як молитву декламує перелік риб, придатних для засолювання, або весняних трав, що складають лігурійський букет «пребуджон». У роті промовця виявляються разом усі приправи, сумісні з названою їжею. Вимовляючи назви страв, знавець італійської кулінарії смакує повне – згори й до самого долу – ресторанне меню.

Любителю італійської кухні відкритий таємний код, побудований зі знаків їжі (назвімо його «*food code*»). Код – це поняття семіотики, науки про знаки. Знаками визначається характер культури. За допомогою цих знаків старовина пояснює сучасність. Та й сама старовина виявляє себе через знаки сучасності. Те минуле, що, здавалось би, зникло, як з'ясовується, можна з'їсти. Food code пояснює і систематизує комплекс відомостей, що стосуються історії, географії, сільського господарства, зоології, етнографії, дизайну, семіотики побуту і прикладної економіки Італії.

Варто відзначити також, що цей шар культури – найбільш радісний для дослідника. Не тільки тому, що макарони – це неабияка смакота. А ще й тому, що в побутових застіллях і впродовж наукових круглих столів, у будь-яких розмовах про їжу формується загальна, всім доступна, всім цікава, неймовірно демократична і позитивно забарвлена мова. Ті, хто розмовляє про їжу, можуть належати до дуже різних суспільних верств. Та хоч би ким вони працювали, хоч би скільки грошей витрачали, хоч би з якої родини походили – вони без жодних зусиль знаходять спільну мову. Про ранню городину чи про добре відгодовану птицю – то вже відповідно до сезону й обставин.

Так формується мова культури, стійка до споживчої зарази, здатна протистояти комерційній рекламі. Споживчі пристрасті та їхній провідник – реклама – зациклені на сьогоднішньому і скороминущому, на здешевленні вже відомого і подорожчання новоявленого. А мова кулінарії орієнтована на історію, новомодні фокуси для неї – кітч. Італійський кулінарний код сповнений гідності й ерудований. У його шкалі цінностей нагорі – усе стародавнє, реалізоване, насичене ароматом часу, всіма шановане.

Із цінителів і знавців італійського food code утворилась навіть політична партія, членом якої бути якось не соромно. Партія не у фігуративному розумінні. Вона справді існує. Це рух «Слоу Фуд» з філіями у багатьох містах Італії.

Рух видає часописи і книжки, скликає конференції, підтримує освітні програми, він спрямований на збереження рідкісних якісних продуктів і страв різних місцевостей. Можна сказати, що цей рух діє в руслі кулінарної археології або кулінарної реставрації. Він залучає не отупілих, не знудьгованих, не впалих у сплячку громадян Італії в цікаву спільну роботу, яка дозволяє вчитися, знайомитися і разом насолоджуватися як простими, так і вишуканими радощами столу. І залучає до цих внутрішньо-італійських радощів також і неіталійців.

Герцен писав про вроджену демократичність італійців:

«Ця різкість меж, визначеність характерів, самотність особистості всього: гір, долин, країни, міста, рослинності, населення кожного містечка – одна з головних рис та особливостей Італії. Невизначені кольори, невизначені характери, туманні мрії, мінливі межі, примарні обриси, неясні бажання – це все приналежність півночі. В Італії все виразне, яскраве, кожен клаптик землі, кожне містечко має своє обличчя, кожна пристрасть – свою мету, щогодини – своє освітлення, тінь, наче ножем, відрізана від світла...

...У італійців особливо розвинене почуття поваги до себе, до особистості; вони демократію не уявляють, як французи, вона в їхній вдачі; і під рівністю вони не розуміють рівномірності рабства».

Демократичність структури італійського суспільства означає самодостатність кожного села або бургу, відсутність переваги одного міста над іншим, столиці – над областю, центру держави – над провінцією.

«Це місто і село водночас», – писав про Італію Гоголь Плетньову 2 листопада 1837 року. В Італії немає провінції, тому що, повторимо за Герценом, «кожне містечко має своє обличчя». І в кожному містечку є свій «їстівний стяг». Це вид їжі, доведений до досконалості саме в тій місцевості: флорентійський біфштекс, міланське різотто, тревізанський цикорій, капрійський салат. Цим видом їжі громадяни містечка або села пишаються. А вся Італія пишається і цим видом їжі, і містечком.

У цій книжці ми домовимося називати такі страви «спецстравами», а продукти – «спецпродуктами», у такий спосіб перекладаючи рідною мовою італійське слово «*specialità*» і унікаючи варваризму «спеціалітет».

А також тут часто застовуються такі рідкісні, взяті із глибин російських словників терміни, як «олей» (*olio*), в значенні «маслинова олія», «оцет» (*aceto*), в значенні «винний оцет».¹ Назріла потреба відродити ці слова в російському побуті, принаймні стосовно середземноморської кухні. У багатьох північних країнах і, безумовно, в Росії під словом «оцет» розуміють розведену оцтову кислоту, яка не має нічого спільного з дорогоцінним настоем, що його виробляють з соку високосортного винограду після п'ятнадцятирічної витримки.

Про такі важливі теми, як олія і оцет, ризотто і паста, сировина і процеси готування, а також про старі (помідори, картопля, індишатина) і нові дари Америки (кока-кола, хот-доги, гамбургери), про середземноморську дієту, про кулінарний календар, про те, яку їжу в який час доби належить приймати, і про еротизм італійської кухні, і про щастя італійського застілля розповідається у дев'ятнадцяти інтермецо, вставлених у проміжки між описами дев'ятнадцяти областей.

Наприкінці книжки додаються словнички італійських назв злаків, трав, овочів, фруктів, грибів, риби, морепродуктів; а також способів приготування м'яса, риби, яєць, овочів... Словнички утворилися упродовж моєї багаторічної роботи – зібрані в них відомості нерідко відсутні у звичайних словниках. Ці глосарії можуть стати в пригоді як тому, хто хоче знатися на італійському житті, так і тому, хто бажає знати, сидючи перед ресторанним меню, що власне йому пропонують з'їсти і з чого приготовані подані кельнером страви.

Поруч із моїми власними польовими спостереженнями і матеріалами спеціальних студій для цієї книжки були використані ще й створені різними попередниками систематичні описи регіональних наїдків: «Спецпродукти регіонів Італії» Клаудії Пірас і Евдженіо Медальяні і путівник-енциклопедія «Поїздки та закуски» у трьох томах, а також періодичні програми «Краща кухня областей» («*La grande cucina regionale*») до газети «Корр'єре делла Сера» (осінь 2005 р.).

Найцінніші ідеї, факти та описи були знайдені мною у книжці Вільяма Блека «Макарони Гарібальді». Англієць Блек, за професією риботорговець, знає всі ринки й рибальські гавані країни, і він угледів і змалював стільки яскравих деталей кулінарної панорами, що без його спостережень гастрономічне дослідження Італії повним бути не може. Я з радістю відтворюю також багато унікальних матеріалів, зібраних Філіппо Чеккареллі у монографії «Шлунок Республіки».

Я не оминула також старовинні збірки рецептів, перші компендіуми італійської гастрономії: книжки Джованні Баттісти Кріші «Світоч придворних людей», Антоніо Латіні «Сучасний стільник, або Про устрій трапез». Ми наново пройдемо разом із читачем славні історично-гастрономічні маршрути таких знавців Італії та її кулінарних родовищ, як німецький журналіст Ганс Барт, автор книжки «Культурно-історична подорож італійськими остеріями від Верони до Капрі», як Паоло Монеллі, що змалював свій рейд 1935 року і видав під заголовком «Мандрівний ненажера», і як чудовий прозаїк Маріо Солдаті, що обезсмертив північ Італії у своїй «Подорожі долиною По» 1957 року. Ми з цікавістю познайомимося з враженнями одного з найгладкіших в Італії людей – Едоардо Распеллі, автора компендіуму «В Італії люблять попоїсти. Вимогливий мандрівник». Ми уважно прочитаємо разом книжки-довідники померлого в

¹ У словнику Даля: «ОЛЕЙ м. олея ж. южн. зап. елей церк. олия малорос. лат. постное, конопляное масло; вообще растительное». З огляду на посилання в першоджерелі на «олия малорос.» та надто наочну однокорінність слів «олива» і «олія», в українському перекладі надалі вживаємо «олія» там, де в оригіналі «олей». Що ж до «оцет», для якого перекладач не знайшов рівнозначного відповідника в українській (у Далі: «ОЦЕТ (оцта) м. церк. южн. зап. уксус, ... Зажадалося, як кобыли оцту»), читач має зважати на авторське уточнення щодо розбіжностей у значенні «оцет» і «уксус» у російській. (Пер.)

2004 році енциклопедичного знавця їжі та вин Луїджі Веронеллі, автора монографії «У пошуках забутих страв».

І, природно, ми процитуємо та обміркуємо ідеї і думки, що вже багато років наповнюють численні есе Давіде Паоліні і ті, що тепер зустрічаємо у ресторанних нарисах Камілли Барезані (і те й інше – колонки в недільному додатку до міланської газети «Іль соле 24 оре»).

Йдучи в ногу з останніми віяннями кулінарної ідеології, я використовувала для роботи переліки та описи продуктів, що перебувають під особливим захистом Кулінарної асоціації «Слоу Фуд» («L'Italia dei presidi. Guida dei prodotti da salvare»).

Що ж до власних моїх фольклорно-кулінарних експедицій, цінні матеріали з історії побуту та харчування я мала щастя збирати упродовж багатьох літніх сезонів на фермі Джо Батти Бруццоне «Черрето» в Лігурії, детально обговорюючи з її вченим і діяльним господарем і лісове господарство, і розведення олив, і кулінарні процеси, і спецстрави різних місцевостей Італії. Радію з нагоди висловити йому за це безмежну подяку.

Дякую Людмилі Улицькій, яка в тому ж маєтку «Черрето», поділяючи зі мною кулінарні та країнознавчі радощі, прочитала перший варіант цієї книги і порадила перекомпонувати її, зробити з монографії есе-путівник.

Я вдячна Умберто Еко не тільки за те, що він погодився написати передмову до моєї книжки, але за все взагалі: тридцять п'ять років, перекладаючи і коментуючи його книжки, стежачи за його творчістю, я знаходжу для себе в його особі вкрай необхідний будь-якій людині життєвий орієнтир, взірць наукового блиску, високих чеснот та відданості роботі. Це допомагає.

Багато що роз'яснив і показав мені також директор Міланського оптового рибного ринку професор Ренато Маландра. Дякую за цінні судження і уточнення знаменитій складачці кулінарних книжок і збирачці рецептів Олені Спаньйоль. Маргарита і Лев Бурцеви не тільки не знеохотилися до моєї роботи над цією книгою, але навіть часом пропонували корисні вдосконалення. Палка подяка – літературному агенту Лінді Майклз (США), яка зі зворушливим інтересом та ентузіазмом стежила за створенням цієї книжки від стадії задуму до готового рукопису і допомагала перетворити її на міжнародний видавничий проект.

Ця книжка призначена і тим, хто вивчає Італію здаля, і тим, хто лаштується туди вирушити. Поїдьмо разом! Почнемо з північних областей, дістанемось південного краю і побуваємо на найбільших островах, що їх включає територія держави. Спробуймо зрозуміти, чому в певній місцевості їдять певну їжу, як правильно вибрати ресторан і як не осоромитись перед офіціантом. У кожному розділі, присвяченому тій чи іншій області, є невеличкі підрозділи «Спецстрави» і «Спецнапої» (тобто що заведено їсти і пити в цій місцевості), а також «Спецпродукти» (тобто які покупки-сувеніри можна вивезти звідти, щоб з'їсти їх удома, подарувати друзям).

Від Мілана до Майдану (Авторська передмова до українського видання)

Любі друзі! Любі мешканці мого рідного міста і моєї рідної України!

Я дуже схвильована. Склалось так, що моя книжка, опублікована вже в тринадцяти країнах світу, виходить в Україні саме тепер, коли вітер перемін нуртує над країною з юною, нестримною енергією. Коли я у своєму Мілані, переглядаючи ночами комп'ютерне телебачення, дивлюсь на Майдан з таким гострим відчуттям, наче сама на ньому стою. Коли мої друзі в Росії підписують листи проти зростання агресивності і загрози війни на території України. Я не підписую протестні листи лише тому, що мешкаю в Італії і впевнена, що піднімати свій голос на спротив має право людина, яка перебуває на місці подій і ризикує власною головою, а з мого затишного далека волати «Ганьба!» було б занадто просто і комфортно.

Моя робота в іншому. Я хочу допомогти вам усім ліпше зрозуміти й полюбити Європу та її колиску, Італію. Італію – країну латинської законності, підвалину християнської релігії, батьківщину Колумба і Галілея, неосяжну галерею мистецтва – тобто серце Європи. Я переконана, що Європа, у якій я мешкаю вже двадцять шість років, – це наш із вами спільний дім. Сподіваюся, що ви з часом дедалі тісніше наблизитиметесь до нього, а отже, до Італії, а отже, також до мене... Приєднавшись до європейського світоустрою, узявши за норму – систему мислення, засновану на пріоритеті права, а на практиці – додатково полегшивши рух людей та ідей через кордони, ми з вами вбудуємося в те мирне і творче життя, яке вже притаманне європейцям. У європейців, звісно, є свої проблеми, є свої прикрощі, але простір свободи не обмежується і не закривається за бажанням політиків. Таке не вкладається в голову. Не для того Європа пройшла через свої революції і не для того засвоїла їхній досвід. Страшний досвід. Але він був прожитий не намарно. Тепер ми тут живемо в умовах, що дозволяють розв'язувати проблеми і долати прикрощі в душі закону і в повазі до прав окремо взятої людської особистості.

Хоч як дивно, але насамперед про таке право окремо взятої людської особистості, на щастя, говорить моя книжка, яку ти, друже мій читачу, тримаєш у руках. Їжа – це щастя, і їжа – це вияв індивідуальності, і в той же час їжа – триумф спілкування. Читаючи розділи, присвячені різним областям, ви переконаєтеся, що в різних частинах Італії і звички, і традиції, і клімат, і продукти, і мова – все різне. Скрізь усе особливе. Але це не перешкоджає чарівній італійській кухні бути єдиною в уяві громадян цілого світу!

У розмаїтті – багатство, в єдності – сила. Книга про італійську їжу – свідчення того, як у прагнення до щастя місцеві локальні відмінності геть не перешкоджають, а тільки збагачують.

Я чимало спілкуюся з громадянами України. У Мілані їх не бракує. Це люди динамічні, цікаві, активні трудівники, що легко вивчають і сприймають Європу з її мовами і місцевими особливостями. Сподіваюся, що моя книжка стане в пригоді також їм, хто освоювали італійську культуру для побуту та роботи, – і стане в пригоді тим українцям, що мешкають на батьківщині, а сюди до нас їдуть у туристську мандрівку. А також тим, хто нікуди наразі не їде і, сидячи вдома, читає про Італію так само, як я, що, мешкаючи дитиною в радянський час у Києві на Мало-Васильківській вулиці (тоді Шота Руставелі), читала про мушкетерський Париж і про ковбойський Техас і мріяла, що коли-небудь ті світи мені відкриються в дійсності. З їхніми фарбами! З їхніми запахами! З їхніми звуками! І, ясна річ, з їхньою їжею – тобто одним з найбільш універсальних аспектів людської культури.

Обіймаю вас, любі громадяни України, які відстояли свою гідність, створюєте нову суспільну і політичну громаду, і при цьому, я впевнена, не забуваєте також пишну, соковиту, розмаїту, цікаво організовану трапезу, яка з давніх часів є одним зі знаних в усьому світі українських див. Передайте привіт від міланського панеттоне – українській паляниці! Від ньюоккі –

галушкам, від оливкової олії – соняшниковій! Італійська народна «паста карбонара» має відношення до славетних революціонерів – карбонаріїв, таким чином слово «карбонарій» нині – символ боротьби за свободу і за незалежне життя людини. Ось і ми з вами бажаємо того самого: вивчаємо їжу, а наближаємося до щастя.

Фріулі-Венеція Джулія

Ім'я кесарської родини Юліїв вигулькує у назві цієї області двічі. Слово «Friuli» утворилося від «forum Julii». Стародавній Рим, пишаючись завоюванням віддаленої провінції, прагнув закарбувати своє верховенство в ній на віки вічні – і будівлями, і законами, і імператорським ім'ям. Чарівність цієї околиці – у її балканській суміжності. Написані латиницею оголошення тут часто мають слов'янське звучання. Подекуди хліб красується посередині столу, а подекуди взагалі зникає з ужитку. У селянських коморах зберігають десь пшеницю, а десь – кукурудзу. В одному селі їдять паляницю, в іншому, сусідньому – «поленту» (мамалігу. – *Пер.*).

У римські часи і в Середньовіччя, Фріулі-Венеція Джулія підпорядковувались великому місту Аквілеї (Aquileia) – розкішному, мозаїчному, золотому. Аквілея була заснована в 181 році до нашої ери. То був центр усієї італійської морської торгівлі зі сходом і північчю Європи. Через Аквілею йшли консульські шляхи на Балкани. Через цей порт у римський світ завозився бурштин. Бурштин дозволив збагатити і без того розмаїтий асортимент місцевих ремесел. У деяких селах Фріулі (наприклад, у бургу Шпілімберг) зародилося, зміцніло і досі процвітає майстерність інкрустації та мозаїки, у тому числі дрібних ювелірних виробів, але перш за все – виготовлення мозаїчних вуличних покриттів. Основний матеріал для мозаїк лежав теж під ногами: жовта галька з річки Медуна, чорна, зелена і червона галька річки Тальяменто і біла з ущелини Коса. З цих камінчиків викладені у Фріулі-Венеції Джулії дивовижні площі і тераси. Використовувались і привізні матеріали – синє каміння з Ірландії, чорне з Бельгії та червоне піренейське. Майстри мозаїк здобули свою славу за давньоримської доби, але й за дві з половиною тисячі років мало що змінилось. Майстри з того ж таки Шпілімберга працювали на запрошення в багатьох містах Італії та Європи і виклали в ХХ столітті славетні мозаїки на різних континентах – в паризькій Гранд-Опера і в соборі Святого Патрика в Нью-Йорку.

У разі набігів гунів жителі Аквілеї одразу ховались по навколишніх болотах, по островах. Утікачі могли тривалий час жити вуграми, раками, жабками, птахами і рибою, для освітлення та обігріву застосовувати риб'ячий жир, риб'ячою шкірою обтягувати човни. Мешканці Аквілеї символічно поєднували і практично пов'язували рибу як ідеальний символ християнства і як засіб існування у голодний рік.

Столицею області формально вважається Трієст, але це споконвіку вільне місто, портофранко, мало асоціює себе з Італією. У Трієста своя психологія і свої звичаї, пов'язані здебільшого з пам'яттю про роль цього міста як важливого центральноєвропейського перевалочного пункту в період, коли Трієст входив до складу Австро-Угорської імперії.

Символічним осередком місцевої самобутності визнається, звісно, не Трієст, а, радше, Аквілея, хоча її вже й немає. Але в часи Стародавнього Риму Аквілея була столицею провінції Венеція та Істрія. Це місто на в'язкому, просякнутому вологою березі лагуни Градо після падіння Римської імперії перетворилося на твердиню комунального життя для перших християнських спільнот і головний перевалочний пункт для піших прочан, що прямували пішим ходом до Рима [див. розд. «Прочани»]. Лагуна забезпечувала захист від бандитів і релігійних гонінь.

За своєю роллю центру раннього європейського християнства Аквілея не поступається Равенні та Мілану. У 381 році там пройшов славнозвісний Собор, на якому святий Амвросій, що прибув з Мілана, затаврував аріанську ересь. Потім Аквілейський діоцез назвався Венеціанським і в V столітті, приблизно в той самий час, що й Равеннський екзархат, збунтувався проти державного Риму, тобто Аквілея перетворилась на територію Візантії. Але в 590 році

Григорій I Великий, ставши папою, енергійно взявся за Аквілею: наслав на сепаратистів регулярне військо. Край наповнився розкольникми, які використовували місцеві можливості гри в хованки серед розкиданих у лагуні острівців.

Згодом, коли настала доба паломництва і ювілейних походів, тобто з XI по XV століття, в Аквілею припливала, щоб далі сунути на Рим пішим ходом, вся Східна Європа. Аквілея здійснювала первинний прийом, координувала логістику, брала на себе теоретичний і практичний інструктаж прочан. У деякі періоди історії патріарх Аквілеї, глава Венеціанського діоцезу, мав не менший вплив, ніж папа римський.

З XVIII століття Фріулі-Венеція Джулія увійшла до складу Австро-Угорської імперії. Мимоволі намагаєшся відшукати в деталях цієї культури колишню габсбурзьку центральноєвропейську велич. Однак у чарівності Фріулі-Венеції Джулії австрійський колорит, мабуть, майже не відчутний. На характері цієї землі найсильніше позначився той тривалий період з XV по XVIII століття, коли область жила під владою Венеції.

Розпоряджаючись морями, захоплюючи дедалі нові острови й облаштовуючи заморські колонії, Венеція якось не дуже цікавилася добробутом тих, що були мимохідь, без особливих зусиль поневолені нею в найближчому тилу, неподалік, на континенті. Венеція тільки будувала в неперспективних районах нові військові форти – такі, як Пальманова.² По суті, венеціанців жителі Фріулі цікавили тільки як робоча сила для будівництва столиці та як імовірні призовники-рекрути, яких можна було швидко набрати в цьому близькому тилу і вирядити на війну проти османців. Прилеглі до Венеції землі були спустошені. Поля обробляти було нікому, територія практично не керувалася і не організовувалась. Панувала страшна бідність, населення зменшувалось у чисельності й либонь геть би вимерло, якби не рятівна кукурудза [див. розд. «Давні дари Америки»]. Завезена з Нового Світу, невибаглива й поживна, кукурудза поширилась в області Фріулі-Венеція Джулія впродовж останньої чверті XVI століття. Згодом в голодній Росії настільки ж рятівну роль відіграв інший «давній дар» Америки – картопля.

«Полента» досі щодня вживається в їжу в Горіції, Удіне, Кортині-д'Ампеццо, попри її недобру славу. У давні часи «полента» неабияк скомпрометувала себе. Годуючись нею, населення Північної Італії в XVIII–XX століттях масово перехворіло пелагрою. Гете, подорожуючи Італією у 1780-ті роки, визначав причину нездоров'я селян майже як лікар:

«Мені дуже не сподобалася смаглява блідість жінок... Мені здається, що причина хворобливих відхилень закладена в надмірному вживанні кукурудзи і гречки. Першу вони називають жовтою гречкою, другу – чорною³... Німці, по інший бік гір, ділять це тісто на шматочки і підсмажують в олії. Італійські тірольці поїдають його просто так, іноді присипаючи сиром, і весь рік обходяться без м'яса. Така їжа неминуче склеює і засмічує кишки, особливо у жінок і дітей, про що свідчить їхній нездоровий колір обличчя...»

Незважаючи на таку недобру пам'ять, у Фріулі «полента» як спецстрава досі популярна. Але тепер її готують у розумніший спосіб, немов за рекомендацією Гете: варять, а тоді обсмажують і подають з ковбасними виробами, сиром, рибою, м'ясом. Таким чином небезпека авітамінозу, а отже – пелагри, зменшується і навіть зникає.

Відомий усій Італії корж фріко (frico)⁴ – здобуток кулінарії Фріулі. Вранці, виганяючи худобу, господині залишали на грубі, на високому розігрітому прилавку, шкуринки від вчо-

² Пальманова (яка служила венеціанцям для захисту від турків, поряд з фортецею Градіска) в області Фріулі – унікальний збережений архітектурний комплекс. Він був зведений найліпшими венеціанськими стратегами, інженерами, архітекторами та істориками фортифікацій під керівництвом генерал-інтенданта графа Джуліо Саворняні в 1593 році для захисту східних рубежів республіки. Це місто й донині зберігає форму ідеальної дев'ятипроменевої зірки, оточеної тришаровими бастіонами: два ряди кріпосних стін були зведені венеціанцями, третій додався в наполеонівські часи.

³ Помилка Гете: не «гречка» жовта і чорна, а затируха з гречки – «чорна полента», мамалига з кукурудзи – «жовта полента».

⁴ Смажена товчена картопля з цибулею, вершковим маслом, сиром.

рашнього сиру, м'яту картоплю, і залишки вчорашньої вечері перетворювалися на чудовий сьогоднішній обід. Печі у фріуланських селянських будинках незвичайні, круглі, вони поставлені в самісінькій середині основного приміщення. Така піч двічі (поверху і здолу) обнесена по периметру мідними прилавками. Прилавки нагріваються від центрального вогню, причому не сильно, а саме настільки, щоб їжа на нижньому прилавку не вичахла, а на верхній, високій полиці – тушкувалася від кількох годин до кількох діб.

У 2001 році у Фріулі випекли найбільший корж у світі – діаметром у три метри. Він важив три центнери, а спеціально замовлена в Австрії сковорода важила шість центнерів.

Кліматичні особливості, як годиться, загартували характер місцевих жителів і визначили їхні інтереси. В області Фріулі-Венеція Джулія найдовші в Італії і найбагатші на сніги зими. Місцеві мешканці знайшли собі заняття для тривалих неробочих сезонів – добре, що сировина тут цілком доступна. Вони спеціалізувались на обробці дерева, перш за все – на виробництві стільців. Усі стільці, що вивозяться з Італії в різні країни світу, роблять у районах бургів Маріано і Манцано у Фріулі. На саркофазі короля лангобардів VIII століття Ратхиса в соборі міста Чівідале дель Фріулі зображені ремісники, що роблять стілець. У Венеції, в архіві Палацу дожів, зберігаються документи, які свідчать, що столярів з Фріулі з XIV по XVIII століття запрошували майструвати стільці і крісла для громадських залів засідань. Нині в окрузі близько двохсот фабрик з виробництва стільців. Існує «Консорціум експортерів стільців з Фріулі» (GESSEF). Згідно з його статистикою, більша частина стільців зараз випускається за розробками кращих італійських дизайнерів Джо Понті, Карло Де Карлі і Віко Маджістретті. З 1977 року проводиться Фріуланський салон стільців. На в'їзді до Манцано височіє десятиметровий пам'ятник стільцю з написом «Ласкаво просимо в стільцеву столицю!» («Benvenuti alla capitale della sedia!»). Крім стільців у Фріулі різьблять з дерева чудові лускунчики – потреба в них виправдовується великою кількістю в околицях плодоносних горіхових гаїв.

Щоб забезпечити себе харчовими припасами для свого фріуланського досить монотонного раціону, селянські сім'ї в бідних лісистих областях (особливо там, де багато пагорбів і ростуть дубові, каштанові, горіхові гаї), неодмінно заводили свиню. Вона гуляла на вільній волі, сама шукала собі харчів під дубами і каштанами. Фріуланські свині справедливо вважаються рекордсменами з якості в загальноіталійському масштабі. Їх підгодовують молочною сироваткою і жомом винограду – побічними продуктами місцевого сироваріння і виноробства; а також, природно, кукурудзяними качанами.

У сільському побуті досі свято шанується звичай заколювання свині. Це найважливіша подія і для родини, і для всієї околиці. Діти з такої нагоди не йдуть до школи, дорослі скасовують свої роботи. Родина і сусіди чекають на визначну мить – прихід професійного колія-різника (purcitar). Свиню майстерно заколюють, кладуть на лаву спливати кров'ю, і одразу починається метушня. Треба обробити тушу, причому кишки і кров слід переробити у перший день. Селяни смажать чудові кров'яні ковбаси і випікають солодкий хліб на крові зі шкварками (pan de frizze dolce).

У Сан Даніеле дель Фріулі вміють коптити сирим способом найзнаменитіші в Італії окости. Шинку «Сан Даніеле» заведено їсти з фігами або динями. В Карнії, на далекій півночі Фріулі, роблять копчене сало (speck) і сир «Монтаза». Це сир із коров'ячого молока з витримкою від двох місяців до кількох років. Він був винайдений ченцями-бенедиктинцями в XII столітті, щоб забезпечити сухими пайками палігримів, що прямували до Рима Аквілейським трактом [див. розд. «Прочани»].

Запивати свинячі ковбаси заведено винами «Колліо», «Граве дель Фріулі» і «Коллі Орієнталі». Ці білі вина – мабуть, найкращі в усій Італії. Для підтримання їх престижності держава особливим законом обмежує площі виноградників. Вино у Венеції Джулії і Фріулі – неод-

мінний атрибут спілкування, частина ритуалу «тайют» (tajut). Відпрацювавши денну норму і перейшовши до законного відпочинку, мешканець Фріулі влаштовується на вулиці біля входу в бар і залучає знайомих перехожих до чарочки. Це особливий аспект високої якості соціального життя. Скляночки зовсім маленькі, спілкування дуже різнобічне. Заведено заїдати вино солодощами – на зразок сухих бісквітів (pinza) і горіхового торта (presnitz).

Як відомо всьому світові, у Фріулі вміють виробляти дорогі елітні граппи – щодо граппи Фріулі конкурує з П'ємонтою. Виробництво граппи переживається тут, як естетичний процес: з тонкого скла спеціально видуються (і в тутешніх місцях, і на муранських фабриках у сусідній Венеції) фігурні колби і чарки, призначені як для розливу грапп, так і для їх дегустації. Сяюча колба з граппою, в дерев'яному футлярі, може бути виставлена у вітрині і за п'ятсот, і за тисячу євро – скільки фантазія і совість дозволяють. Подібне видовище аж ніяк не рідкісне у вітринах модних барів Рима та Мілана.

СПЕЦСТРАВИ. СПЕЦПРОДУКТИ. СПЕЦНАПОЇ

Спецстрави

Перші страви: «полента» зі стручковою квасолею і кислою капустою (bisna); бульйончик по-градськи (brodetto gradese) – у ньому вариться дрібна риба місцевих річок.

Морські чорти (rane pescatrici), йоржі (acerine) у оливковій олії, часнику, оцті. Картопляні галушки з чорносливом (gnocchi di prugne).

Фріуланський суп йота (iota), в який входять квасоля, молоко, біла ріпа, кукурудзяне борошно, або в іншому варіанті – картопля, кисла капуста, копчена свинина. Славетна спецстрава – галушки з сухарів, цукру, яєць, духмяних трав і родзинок, відварені в свинячому бульйоні (pistum).

Другі страви: квашена біла ріпа, тушкована з салом у вині (brovada); смажені ковбасні кругляші (sevarcisi); квасоля з вершковим маслом, салом і цибулею (smolz), крабове м'ясо, підсмажене в олії з часником і петрушкою (granseola alla triestina), теляча голова, нарізана на шматочки, в соусі з вареного мозку і з хроном (testina alla carniola).

Крім того, законними спецстравами для Фріулі-Венеції Джулії є і гуляш, і заєць по-богемськи в білому оцті, й інші середньоевропейські страви, що залишились у спадок від окупантів-австрійців. «Полента». Корж «фріко».

Спецпродукти

Сири «Монтазіо» (Montasio) і «Табора» (Tabor). Часник з Ресіи.

Сирокопчені ковбаси з ягнятини і козятини «Пітіна», «Петучча» і «Пета» (Pitina, Petuccia, Peta). Шинки «Сан Даніеле», «Сауріс», «Карсоліно» (San Daniele, Sauris, Carsolino).

«Гірський корінь» або «крижаний корінь» (radic di mont, radic dal glaz). Це альпійський осот, його пагони у відвареному вигляді стають начинкою для пирогів.

Випічка: рулети з горіхами, родзинками і шоколадом (gubana, presnitz).

Спецнапій

Граппа.

Сагра

Сагра (sagra) – так називаються щорічні свята, що проводяться в кожному місті, бургу, в кожному селі Італії. Слово «сагра» походить від латинського «sacrum» (святе): це народне гуляння присвячене святому покровителю бургу чи міста. Ще один сенс Сагри – це оспівування якої-небудь страви, продукту, овоча, фрукта, вина, способу приготування, частини яловичої або ягнячої туші. Звеличують саме ту спецстраву, якою славиться конкретне село або місто (смажені каштани, садова суниця, пряжені в борошняному клярі жаб'ячі стегенця).

У містечку Рібера в провінції Агрідженто в квітні проходить апельсинова Сагра. Сагра на честь галушок «нйоккі» – у червні в Кастель дель Ріо поблизу Болоньї. Липень, Тропея – Сагра «синьої риби і червоної цибулі». Липень, Казальф'юманезе – Сагра абрикосів. У серпні в Нурсії (Norscia) вшановується славетна сочевиця Кастеллуччо, в Еболі – місцева «моццарелла». В бургу Альбанелла в провінції Салерно в серпні влаштовується Сагра піци. Сардинія у серпні зайнята відзначенням Сагри помідорів (Зеддіані, провінція Орістано) і вина «Верначча» (теж у провінції Орістано – у Нуракі). Багато хто приходить у народних костюмах, свята – гучні, музичні, танцювальні. Варене м'ясо – Сан Даміано д'Асті – вересень. Каштани – осінь, містечко Маррадзі близько Флоренції. Горіхова нуга (torrone) – головна героїня жовтневої Сагри в Кремоні і листопадової у Фаенці (Faenza). Свято гіркового салату – головна подія грудня у Тревизо. Національна виставка «вин, які схилиють до роздумів» (vini da meditazione) відбувається у Мантуї, у герцогському палаці, в останній уїк-енд квітня, а в другий уїк-енд того самого місяця у Дзерболо поблизу Павії проводиться «свято забутих смаків» (festa dei sapori perduti).

Походження італійської Сагри – язичницьке. Давньоримські свята на уславлення їжі і процесу їжі описували і Овідій, і – як «справи давнини глибокої» – енциклопедист Амвросій Феодосій Макробій, що жив у V столітті при дворі західноримського імператора Гонорія. А вже відтоді, як перемогла християнська релігія, веселощі в такі дні киплять і учасники славно бенкетують під вивісками святих заступників і мучеників. Благочестям на цих святах навіть не пахне. Ревні католики часто цим роздратовані і не завжди беруть участь у події. Тому головні організатори Сагри – це неформальні, світські об'єднання жителів «за інтересами»: скажімо, товариство рибалок, або комітет захисту довкілля, або група любителів історії. У наші часи, трапляється, такі пікніки перетворюються на арену ідейного протесту. Та хоч би там як, це світські свята, відкриті, легкі, демократичні.

У кожній ущелині, на кожній площі, на кожному пагорбі... Громадяни нахваляють, як писалось у давніх російських енциклопедіях, «повсякденні продукти їх власного добування». Сагра чорного хліба (Шампоршер, Валле д'Аоста), свято вальпеллінського супу (Вальпелліне, Валле д'Аоста), свято каштанів (Шатійон, Валле д'Аоста), гарячого вина – «паленки»⁵ (Етрубль, Валле д'Аоста), персиків (Канале, П'ємонт), ліщини (Кортемлія, П'ємонт), білого трюфеля Альби (Альба, П'ємонт), меду (Арезе, Ломбардія), жабок (Борнаско, Ломбардія), кроликів (Брембо, Ломбардія), спаржі (Кантелло, Ломбардія; Бассано дель Граппа, Венето), «різотто» (Віллімпента, Ломбардія), черешень (Бареджо, Ломбардія), молока (Трукаццано, Ломбардія), гусятини (Мортара, Ломбардія), білих грибів (Мотта Вісконті, Ломбардія), чорниці (П'яццаторре, Ломбардія), яблук (Кальдонаццо, Трентіно), оливков (Пове дель Граппа, Венето), кукурудзи (Марано Віцентіно, Венето), цикорію (Крепаторо, Венето), полуниці (Фаедіс, Фріулі), раків (Ремандзакко, Фріулі), оливкової олії (Монелья, Лігурія), кільок (Дейва Маріна, Лігурія), коржів (Рекко, Лігурія), смаженого на вугіллі м'яса (Терцоріо, Лігурія), рав-

⁵ У автора також «жжєнка» – в лапках – що формально відповідає українському «паленка», але може викликати у читача хибні асоціації. Також у російській, «жженка – напитек, приготавливаемый из зажженного коньяка или рома с сахаром, фруктами и пряностями. “Марина принесла бутылку рома, лимон, сахар, и жженка запылала”». Гончаров. (Словник Ушакова.) З огляду на це, тут і далі залишаємо тільки «гаряче вино». (Пер.)

ликів (Борджо Вересці, Лігурія), шавлієвих коржів (Лаванья, Лігурія), нутових коржів «фаріната» (Маїссана, Лігурія), каштанових коржів (Россільйоне, Лігурія), смаженого молочного поросяти і «тортелліні» (Лавеццола, Романья), свинячої ковбаси «котекіно» (Валь Тідоне, Романья), грінок-«брускетте» (Предаппіо Альта, Романья), коренеплодів (Сончіно, Ломбардія)...

Трапляється, що статуї угодників над бенкетними столами замінюють на портрети отців-засновників соціальних рухів. Знамениті комуністичні пікніки газети «Уніта» влаштовуються з вересня 1945 року.

Тоді на першому італійському святі «Уніти» у Маріано Коменсе (Ломбардія), організованому славетним партизаном Віллі Ск'яппареллі, «місцевий колорит» не підкреслювався, тобто ніхто не ставив собі за мету оспівування місцевої страви. Таке завдання, відверто кажучи, навряд чи могло бути вирішене у всій своїй «красі», оскільки війна у вересні 1945 року тільки-но закінчилась і в розпорядженні організаторів не було, по суті, жодних продуктів.

Спочатку свято «Уніти» замислювалось за французьким аналогом свят «Юманіте», перше з яких відбулось, як відомо, в паризькому передмісті Безон у вересні 1930 року. Учасники першого італійського свята, щоправда, підшукали таку їжу, що відповідала революційному, комуністичному забарвленню збіговиська – «поленту» (харч батраків) і червоне вино.

Вино було червоним, бо, як усі розуміли і розуміють, у гастрономії звиязжого пролетаріату має переважати червоний колір... хоча в якій їжі Італії червоний колір не переважає?

Потроху на меню комуністичних пікніків позначилося зростання добробуту італійського суспільства. У часи економічного дива (1960-ті рр.) набуло популярності «комуністичне» смаження відбивних біфштексів і ковбас на грилях і барбекю в міських парках, на стадіонах, на свіжому повітрі, при скупченні народу і загальному ентузіазмі.

Поступово ці величезні свята зросталися з традиційними італійськими саграми, і центральне місце в меню віддавалось місцевим спецстравам і спецпродуктам. Так само, як у минулі епохи на папертях соборів і домських площах, сьогодні на стадіонах, у скверах і парках під шатрами «Уніти» цілі родини спільно смажать, накривають столи, їдять і разом миють посуд. А після вечері все місто п'є вино і танцює до пізньої ночі.

Народ таки згуртований – особливо за їжею. Але на рівні високої політики ліві сили в Італії, як відомо, винятковою згуртованістю не відзначаються. У дев'яності роки комуністична партія припинила своє існування, і на її місці утворилися дві партії – «Демократична партія лівих сил» (Partito democratico della sinistra) і не надто до неї дружна «Новозаснована комуністична» (Rifondazione comunista). Лідер демократичних лівих сил Массімо Д'Алема в 1991 році підсумував те, що сталося, застосувавши природну для італійських ораторів, журналістів, політиків мову «кулінарного коду»: «Від нас відійшли ті, хто полюбляв смажити яловичі відбивні на святах “Уніти”».

Цим справа не обмежилась. Політичні чвари знайшли собі місце також у лоні «д'алемівців», тобто демократів, що відокремилися від комуністів. У лютому 1998 року, закриваючи з'їзд демократичної лівої партії у Флоренції, Д'Алема здійснив замах на свята святих – еміліанські «тортелліні» (різновид пельменів). А «тортелліні» ж були головним спецпродуктом на саграх «червоних Емілії і Романьї»! То була ікона партизанського руху, символ прогресу і народності, прапор революційної боротьби!⁶

⁶ Тут і далі використовуються, серед іншого, матеріали книги: Ceccarelli F. *Lo stomaco della Repubblica: cibo e potere in Italia dal 1945 al 2000* (2000).

Римлянин Д'Алема, атакуючи еміліанські «тортелліні», напевно, не розрахував удар... Він припустився величезної помилки, бовкнувши (перед самісіньким обранням на посаду прем'єр-міністра Італії!), що не схильний оплакувати «ліві сили, схильні до емоцій, охочі до розкидання метеликів, розклеювання маніфестів і ліплення тортелліні».⁷

Цих рис, заявив Д'Алема, «недостатньо, щоб керувати країною».

Таке висловлювання істотно завадило керувати країною йому самому.

Уряд Д'Алеми протримався менше очікуваного (27.10.1998 – 18.12.1999), і причиною його падіння став брак підтримки саме з боку колишніх партизанів та їхніх прихильників – «непорушного цоколя» лівих сил в Італії, із боку виборців центральних «тортеллінієвих» областей, які недолюбливали Д'Алему з багатьох причин, а вже почувши такі балачки, остаточно відвернулись від нього. Образа цих виборців була безмірною. Їх просто не можна було вразити болючіше. Колишній комуністичний мер Болоньї Гвідо Фанті кинув в обличчя Д'Алеми горду відповідь: «Якби ми не ліпили на саграх тортелліні, ти б не потрапив туди, де красуєшся сьогодні».⁸

Авторитетний журналіст правої орієнтації Інд्रो Монтанеллі вмить помітив ляпсус лідера лівих сил, який замірився на еміліанські «тортелліні». Монтанеллі подав сигнал усій Італії, що демократ посмів учинити замах на святе.⁹ Але Д'Алема вперто гнув своєї: «Не слід плутати урядовий тортелліні з бойовим тортелліні» («...c'è una differenza tra un tortellino di governo e un tortellino di lotta»)¹⁰

Що ж, кого боги мають намір покарати, того вони позбавляють, скажімо так, обачності... Ліві в Італії зазнали нищівної поразки буквально за кілька місяців по блюзнірських висловлюваннях про еміліанські вареники. Впала також Болонья, сорокарічна цитадель демократів. Новому антикомуністичному (вперше за повоєнний період) меру Болоньї Джорджо Гваццалока, м'ясникові, натоптувачеві ковбас і відбивателю відбивних, розумні люди порадили публічно заявити про свою прихильність до «тортелліні».¹¹

«Тортелліні» вічні, доки стоїть Італія! Коли в Італії у червні 2000 року антиглобалісти повсюдно влаштовували пікети біля «Макдоналдсів», з нагоди болонського конгресу OCSE (Світової організації з кооперації та культурного розвитку), то перед «Макдоналдсами» безкоштовно роздавали... «тортелліні».¹² То був вираз класової боротьби, революційного піднесення, народної гордості. Лунала бойова сурма, і «бойові тортелліні», відкинуті Д'Алемою, знову знаходили своє місце в лавах!

Місцеві Сагри на честь святих покровителів міста, а з ними також свята «Уніти», і різноманітні культурні заходи, що неминуче закінчуються спільною трапезою, несуть у собі явний сенс суспільного замирення. Психологи і соціологи, філософи – такі як Еліас Канетті – змальовують стан замирення маси, коли розсіяна в колективі конфліктність загасає, а колективна агресивність не розвивається. До подібних результатів здатне привести масу, по-перше, спільне відправлення релігійних обрядів і, по-друге, спільна трапеза. Натовп веселиться, утворюючи раблезіанське велетенське колективне тіло. Натовп замирюється, поїдаючи загальний величезний шматок: запеченого кабана, засмажену колосальну рибину, гігантську яечню, вели-

⁷ «Sinistra fatta di militanti generosi, capaci di distribuire i volantini, attaccare i manifesti, e preparare i tortellini» У вид.: Fabio Martini. «D'Alema: noi e l'Ulivo per governare». *La Stampa*, 15.02.1998.

⁸ «Era buon governo efficiente». *Il Foglio*, 29.06.1999.

⁹ Indro Montanelli. «La cosa due e i tortellini». *Corriere della Sera*, 18.02.1998.

¹⁰ «D'Alema e Montanelli, Tortellini di lotta e di governo». *Corriere della Sera*, 20.02.1998.

¹¹ «La prevalenza del tortellino. Guazzaloca si annette il simbolo dell'identità bolognese». *La Stampa*, 18.09.1999.

¹² Maria Laura Rodotà. «La strategia delle brigate tortellino». *La Stampa*, 14.06.2000.

чезну «поленту», циклопічну гору «пасташютти». Отож будь-яка Сагра являє собою у багатьох випадках спільне релігійне служіння (на честь місцевого святого), у низці випадків – соборне прославлення політичних ідей (пикніки «Уніти», «тортелліні» антиглобалістів) і, вже звісно, у всіх відомих випадках – спільне поїдання гір смачної їжі. Тому Сагри несуть у собі надзвичайно потужний заряд облагородження і примирення.

На додачу Сагри і політичні пикніки підтримують і поширюють кулінарну ерудицію. Чимало страв – скажімо, ослятину або жабок – тисячі італійців куштують винятково на таких збіговиськах. На фестивалі комуністичної партії у Болоньї у 1991 році було з'їдено сімдесят тонн жаб'ячих лапок.¹³

Провінційні свята щорічно минають настільки успішно і вони так подобаються публіці, що мода на фестивалі, присвячені їжі, за зразком «Слоу Фуд» (див. розд. «Слоу Фуд») розквітає дедалі пишніше як на національному, так і на регіональному рівнях. Тепер уже немає потреби чекати на тезоіменитство місцевого святого, готуватись до локального свята. Можна націлюватись на великі заходи, що проводяться на рівні країни Італії і навіть усього світу: нові знайомства, нові ідеї. Такими є «Салон смаку» і «Терра Мадре», що проходять восени в Турині (з 2014 року їх вирішено об'єднати). Ось уже десять років проводиться фестиваль «Ідентіта Голозе» аж по лютий у Мілані, головним гостем тут буває кулінарія екзотичних країн, наприклад 2014 року – Таїланд. З вересня 2012 року проводиться і зажив великої популярності національний фестиваль «Продукти Італії» в Цирку Массімо в Римі. З травня 2013 року веде свій відлік міланське видання цього фестивалю – в найславнішому міланському Замку Сфорца. А оскільки кулінарне шаленство, з одного боку, охопило весь Інтернет, а з іншого боку, віртуальним існуванням задовольнятися не може, з 2013 року по двадцяті числа вересня у Ріміні проходить подія національного рівня – «Блогфест»: з'їжджаються блогери, що спеціалізуються на кулінарії та історії продуктів.

¹³ «Italiani mangiatori delle rane alle feste del partito». *L'Unità*, 25.09.1991.

Венето і місто Венеція

Подібно до того як жителі Фріулі з четвертої-п'ятої години пополудні дотримуються свого «тайют» (групове сидіння сидьма, з перехилинням «по чарочці» в якому-небудь барі або на вулиці коло бару), венеціанцям, починаючи вже з одинадцятої ранку, належить гаяти час в особливому занятті – «ходінні в затінку» (*andar per ombre*). Це вештання, повільне переміщення з бару в бар, з випиванням у кожному барі по келишку крижаного білого вина «про-секко». Згідно з легендою, назва народилася з безупинного пересаджування від одного столика до іншого у барах на площі Святого Марка. Завсідники пересідали, щоб врятуватись від палючого сонця, залишаючись у прохолодній тіні, яку відкидає на плити площі та на голубів славетна дзвіниця собору Сан-Марко.

Марнотність, витонченість і похмурість: ці легендарні риси венеціанського життя, оспівані англомовною та російськомовною поезією, відображені в характерній кухні міста. Саме тут винайшли жакливе різотто «*al nero di seppia*», залите чорнилом каракатиць¹⁴ – тобто саме тим знаряддям, яке каракатиця застосовує проти ловців, які зазіхають на її свободу. Обробляючи каракатиць, слід не пошкодивши виймати центральні кістки і чорнильні мішки, а самих сепій стругати на слайси, які замаринувати в звичайній суміші: «часник – маслинова олія – лимон – біле вино», а тоді виготовляти «різотто», підливаючи в нього чорнило з мішечків.

Венеціанці часто готують сушеного мерлана, якого називають «*baccalà*», з принципу та любові до мелодійного звучання, свідомо припускаючись термінологічної помилки. В усій Італії, за межами Венеції, розрізняють засоленого моченого мерлана (власне *baccalà*) і засоленого засушеного мерлана, він же тріска (по-італійськи – *stoccafisso*, по-російськи – *шток-фшиш*). Отже, улюблена венеціанською кухнею сушена тріска, схожа на воблу, мала називатись «*stoccafisso*». Але венеціанці вперті – сказано «баккала», значить, «баккала».

Що ж до російського відповідника, то В. І. Даль погоджувався іменувати «тріскою» тільки засушену рибу (*stoccafisso*). У «Тлумачному словнику живої великоруської мови» Даля написано: «Названа тріскою тому, що в сушенні розколюється, як дерево, штокфіш, а свіжа: вахня, лабардан».

З любові до точності слід би запровадити і суворо дотримуватися щодо цієї риби трьох найменувань. Рибу в свіжому необробленому вигляді називати «мерланом». У в'яленому, за Далем, «тріскою». А в моченому – замінити гарне слово «баккала» (від якого, до речі, походить у рідній мові «бакалія»), з огляду на його брак у російському словнику – найменуванням «лабардан», бо воно теж запропоноване у словнику Даля для мочної, «свіжої» риби.

Питання про назву сушеного мерлана – з тих начебто другорядних дрібниць, від яких тягнеться нитка до кінцевих і навіть емблематичних для італійської свідомості царин: по-перше, лінгвістичної, по-друге, етнографічно-кулінарної. Саме в галузі лінгвістики і в царині кулінарії здійснювався у добу об'єднання Італії (середина XIX ст.) складний процес культурного становлення нації.

Одним із головних діячів у цій важливій роботі виступив Пеллегріно Артузі (1820–1911) – банкір, дилетант-літературознавець і любитель смачно попоїсти. Він народився у Романьї, в місті Форлімпополі, але, як палкий прихильник об'єднання Італії, зумів зібрати у своїй книзі (1891 р.) 790 рецептів з найрізноманітніших областей півночі країни.

На той час тосканський діалект утвердився як правильна літературна мова новооб'єднуваної нації. Тому романьйолец Пеллегріно Артузі писав свою збірку істинно тосканською мовою, а щоб краще вивчити її, у 1851 році переселився до Тоскани, аналогічно до того, як у

¹⁴ Каракатиці, або сепії, – це маленькі кальмари, тільки кругліші і коротші. Не випадково назва «кальмар» походить від грецького «каламаріон», що означає «вмістилище чорноти»; по-італійськи *calamaio* – чорнильниця.

1827-му головний класик нової Італії ломбардець Алессандро Мандзоні, прагнучи поліпшити свою тосканську мову для виправленого видання роману «Заручені» (1840), перебрався на п'ятнадцять років у Флоренцію, «полоскати свої строї у водах Арно».

Формувалась єдина мова країни – відповідно, виникала потреба у єдиному огляді національної кухні. П'єро Кампореці пише в передмові до збірки Пеллегріно Артузі:

«Книга являє собою чарівну колекцію рецептів, відому всім, принаймні з чуток; і до того ж Артузі у скромний, м'який, майже невідчутний спосіб виконав цивілізаційне завдання – об'єднати, насамперед у кулінарії, а після цього і в колективному несвідомому, в невивчених складниках народної психології, ті розрізнені групи людей, що тільки формально іменувались італійцями».¹⁵

У своєму високовченому судженні про сушеного мерлана великий Артузі наполягає на розмежуванні «baccalà» (лабардану – мочної риби) і «stoccafisso» (тріски – сушеної риби). Серед лабарданів ерудит Артузі виділяє два види – «гаспі» (gaspy) і «лабрадор» (labrador). Гаспі виловлюють на мілинах поблизу півострова Гаспе коло берегів Ньюфаундленду, тобто вже в Америці. Природно, цей вид тріски до відкриття Нового Світу в Європі був невідомий. А лабардан-лабрадор завозиться з Європи, з Ісландії, куди приходить з моря Лабрадор. Смак цієї риби знайоміший і звичніший для італійців. Саме цей продукт мали на увазі упорядники найдавніших книг рецептів, коли писали про способи приготування лабардану-«baccalà». Саме про лабардана з моря Лабрадор ідеться у спеціальних періодичних публікаціях «Лігурійського товариства любителів тріски і лабардану».¹⁶

Хоч би як цю рибу називали, в будь-якому разі, цей мерлан, імпортується до Венеції висушеним на сонці, на зразок вобли.

Перш ніж їсти, тріску треба як слід вибити, а тоді вимочувати два-три дні у воді, від чого весь навколишній простір наповнюється запаморочливим смородом. Воду від розмочуваної тріски за законами середньовічного міста дозволялося виливати і міняти не частіше одного разу на добу. Інакше з усіх будинків лилося б і смерділо безнастанно. У Середньовіччі виливати таку воду в канаву міська влада дозволяла тільки вночі – щоб уникнути травматичної дії на психіку чутливих громадян-перехожих.

Область Венето включає в себе місто Венецію і всю навколишню місцевість – долину річки По, від міста до озера Гарда. Венеція і Венето різняться між собою, як небо і земля, як місяць і сонце. У Венеції вас зачаровують обшарпані будинки XV і XVI століть, аристократична декадентська атмосфера. Натомість у Венето охайно прибрані містечка стоять собі серед зелених пагорбів, а серед сільської зелені біліють класицистичні, царствені вілли, зведені в XVI столітті архітектором Палладіо.

Гете писав про ці місця:

«Зелене море рослинності, без найменшого узвишшя, дерево до дерева, кущ до куща, незліченні насадження і незліченна кількість білих будиночків, вілл і церков, що визирають з-посеред зелені»

Атмосфера в буколічній області Венето – гармонійна, вільна, суєтна, соковита, народна. У Венето кухня радше континентальна, а в місті Венеція вся кулінарія, як легко здогадатися,

¹⁵ Camporesi P. Передмова до вид.: Artusi P. *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene. Manuale pratico per le famiglie* (1995).

¹⁶ Fochesato W., Pronzati V. *Stoccafisso & Baccalà. Storie, usi e tradizioni popolari dal Baltico al Mediterraneo* (1999). Див. також: Ferrari M. *Merluzzo, baccalà o stoccafisso? Leggende, miti, ricette di un grande pesce dei mari del Nord* (1998).

морська. Продукти на кухнях венеціанців вживаються здебільшого місцеві, непрославлені, такі як сардини, каракатиці, морські равлики (saragoi), черепашки «венерки» (saparossoli), молюски *sape longhe* та *reosi*. Ще черепашки вонголе (*pevarasse*). А також морські бабки (*canoce*, *cicale di mare*), краби (*granceole*), зокрема безпанцирні краби в період линяння (*moleche*) та жіноча особина краба (*masanete*), з яких перших їдять вареними, а других – засмаженими в тісті. Втім, незмінний успіх мають у Венеції також дорога привозна риба та морепродукти (омари – *aragoste*, морські міні – *code di rospe*, кам'яні окуні – *cernie*). Мало яке видовище здатне зрівнятися за мальовничістю із щоденним рибним ринком у венеціанському передмісті Кйоджа або в центрі Венеції коло опор мосту Ріальто.

А в області Венето, між Падуєю і Вероною, у містах, що здавна перебували під пануванням впливових герцогів Сфорца, рибу не їдять. Там поширене італійське селянське хутірське господарство, подібне, мабуть, до голландського, чуже середземноморським харчовим обрядам. Південний край Венето – Полезіне – іноді в путівниках називають італійською Голландією. Цей край розташований нижче рівня моря і, як Голландія, являє собою результат осушення мочарів і боліт. Венето – область без центру; в ній немає ні столичних жителів, ні провінціалів. Просто багато рівноправних невеличких міст (Верона, Віченца, Тревизо, Падуя, Басано), жодне з яких не намагається затьмарити і підкорити решту.

Область Венето неначе затишась робити все не схоже на Венецію, а якщо навіть схоже, то неодмінно – в інший спосіб. З основних видів харчової сировини в кухнях Венеції і Венето співпадають лише бобові культури.

Утім, у ставленні до бобових Венеція і Венето теж поведуться неоднаково. Для континентальної частини області характерні такі страви, як «*risi e bisi*» – рис з ніжним свіжим зеленим горошком. А у Венеції цю страву з рису готують нечасто, здебільшого – на Святого Марка, 25 квітня. У цей день дощі урочисто й публічно куштували «*risi e bisi*» і молоді артишоки (*castraure* або *castradure*). В інші місяці року Венеція віддає перевагу «різотто» – особливо з морепродуктами.

А в області Венето «різотто» роблять з гарбузом, спаржею, тревізанським цукром або жаб'ячими стегенцями [див. розд. «Різотто»]. На болотах, на великих напівзатоплених просторах біля Венеціанської лагуни в «різотто» потрапляють вугри; але мешканці Венето називають їх не «*anguille*», як скрізь по всій Італії, а «*bisati*». Тому не слід плутати «*risi e bisi*», різотто з горошком – і «*risi e bisati*», різотто з вуграми.

На узбережжі стріляють і смажать лагунних і болотяних птахів, найчастіше полюють на качок.

Гастрономи-аристократи, знавці теорії, носії наукового підходу, часто навідувались у свої села і постачали хліборобів порадами, використовуючи свої маєтки у Венето як дослідницькі ділянки і в низці випадків уміли здобувати плоди вишуканої селекції. Лікар і астроном маркіз Джакомо Донді даль'Оролоджо в XIV столітті вивіз із Польщі та заселив в область Венето неймовірних курей, які особливо цінувались за красу і були призначені для гуляння маркізовим садом. Ця порода нині іменується «падуанські кури». У них довге пір'я, лапата борода і велике розмаїття забарвлень – від чорного і білого до срібного та золотого. А готують їх, нашпиговавши духмяними травами і зашивши в бичачий міхур. Потім міхур відварюють у казані з водою. З бичачого міхура, щоб запобігти вибуху, повітря відводиться через вузьку кишку. Цей вид кулінарної обробки називається «*alla canevera*».

Бар «У Гаррі», визначне місце Венеції, відкрив у 1930 році віртуоз закусок і коктейлів Джузеппе Чіпріані на кальє (вулиці) Валларессо, 1323, неподалік від площі Святого Марка, в доволі непримітному провулку – тобто для поінформованих і обраних клієнтів. Завсідниками цього бару, як багато хто пам'ятає за романами і світською хронікою, були Ернест Хемінгуей, Сомерсет Моєм, Ротшильди, Артуро Тосканіні, Орсон Веллс,

Арістотель Онассіс, Марія Каллас, Трумен Канотте, Пегі Гугенхайм, Чарлі Чаплін, а також принцеса Діана і багато інших високопоставлених осіб.

Переходячи від сільських картин до вишуканого міського побуту, не забудьмо, що по всій планеті славиться такий венеціанський делікатес, як «карпаччо».

«Карпаччо» – тонко нарізана сира яловичина, така ж сира, як улюблений п'ємонтцями «салат по-Альбійськи» (приправлені олією і лимоном сирі скибочки) або «сире м'ясо по-Альбійськи» (теж п'ємонтська дивина, а по суті – типовий біфштекс тартар). Проте з усіх різновидів сирого м'яса на світі найбільше прославився саме венеціанський варіант, і у всіх світових меню тепер красується ім'я венеціанського художника Карпаччо, що стало назвою страви: тож, без вагань, «карпаччо» можна вважати венеціанською спецстравою. Її було вперше приготовано приблизно п'ятдесят років тому в центральному барі «У Гаррі» («Harry's Bar»).

Тут було створено чимало цікавих гастрономічних нововведень, і всі вони за традицією отримали імена діячів мистецтва: коктейль «Тіціан», коктейль «Белліні». У ту ж низку входить і знаменита страва «карпаччо». А народилась вона за таких обставин.

Якось у другій половині п'ятдесятих років для однієї шляхетної венеціанської дами, Амалії Нані Моченіго, коли у неї виявили анемію і лікар прописав їй сире м'ясо, бармен Джузеппе Чіпріані приготував стругане яловиче філе. До речі, щоб його настругати, це філе попередньо слід приморожувати близько години у фризери, загорнувши в цигарковий папір, а вже тоді, перетворивши на затверділе поліно, філе треба нарізати скибочками в кілька мікронів завтовшки.

Це нарізане м'ясо з вустерським соусом, щойно приготованим майонезом, з кількома краплями соусу «Табаско» і купкою зеленої руки (дикорослою гірчицею, сухоребриком (рос. гулявник)) отримало назву на честь живописця, чії полотна заповнюють три зали венеціанської Академії мистецтв – Вітторе Карпаччо (бл. 1455 – бл. 1526). Його виставка з величезним успіхом проходила саме тоді, коли бармен Чіпріані експериментував зі стравою з сирого струганого м'яса.

Карпаччо, автор «Дива св. Урсули» і «Дива св. Хреста», художник, що зображав рубіновий колір того самого відтінку, яким червоніє тоненька скибочка філе з вирізки на прозорій порцеляновій тарілці, відомий значно меншому числу людей, ніж є на світі шанувальників «карпаччо». Слава цієї страви настільки безмежна, що людство забуло про Венецію, про маляра і про багрянну фарбу. Сьогодні «саграссіо» повсюдно асоціюється з назвою страв з тонко нарізаного сирого м'яса, а останнім часом – також із сирої нарізаної риби, сирих нарізаних грибів... Воно, здається, стає назвою способу обробки.

Вишукана їжа – важлива частина атмосфери в «країні атласних баут», під час мовчазного меланхолійного карнавалу... Фотохудожник Фульвіо Ройтер (Fulvio Roiter, нар. 1926 р.) все життя знімає карнавали у Венеції. Багаторазово виставлялись і публікувались його роботи, виконані з 1949 по 1979 рік. Одна з прославлених книжок створена ним за мотивами десяти оповідань Германа Гессе («Лагуни», 1997). На карнавальних знімках Ройтера головний герой – колір: круглі сумні маски замість облич, усі обличчя яскраво-білі та контрастують з агресивними барвами нарядів, а загальний фон – чорна вода, розцвічена відблисками. Фотографії Ройтера, трагічні і різкі, миттєво упізнаються, їх часто друкують на листівках і в календарях. Хто бачив фотознімки Фульвіо Ройтера, той не забуде: ламані пози, трагічні роти, нічні пейзажі, хворобливі барви, серед сотень нещасних П'єро – жодного Арлекіна.

Історик цього міста П'єтро Гаспаре Моролін ще 1841 року нарікав: «Найгірша вада венеціанців – обжерливість». Моролін мав на увазі гурманську ненаситність, пристрасть до рідкісної і дорогої їжі. Однак у наші часи масового туризму, коли більшість людей, що потрапля-

ють на карнавал, привозять з дому бутерброди і жують на прогулянці, залишаючи у Венеції масні обгортки замість туристських грошей, венеціанське громадське харчування, вболіваючи за продумані трапези в напівпідвальних елітних ресторанах – все ж таки виробило гідну гаму цілком хороших бутербродів і «трамезціні».¹⁷

Для вуличного споживання призначені також специфічні ласощі карнавалу – «галані», «фрітоле» і «крапфен» (galani, fritole, scräpfen), варіації на тему пряженого в олії солодкого тіста, відомого в Росії під невизначеною назвою «хворост» (укр.: вергуни). В Італії в кожному місті є свої підвиди вергунів. Форма і назва карнавальної випічки змінюються навіть від одного району до іншого. На одному венеціанському острові, Мурано, це печиво зветься «дзалеці» (zaleti). На іншому – Бурано – воно іменується вже «буранеллі» (buranelli). Точнісінько як в Одесі насіння називають «разговори», а у Мілані пряжене в олії тісто проходить під назвою «балачки» (chiacchiere).

СПЕЦСТРАВИ. СПЕЦПРОДУКТИ. СПЕЦНАПОЇ

Спецстрави

Вступні страви: мерлан в'ялений (baccalà mantecato). Це насправді риба штокфіш (stoccafisso), яку у Венеції вперто звать «баккала», тому що слово красивіше. Байдуже, що воно означає в лексиконі всіх інших італійців зовсім інший вид – солону вимочену рибу лабардан. У Венеції мерлан подається у вареному вигляді з петрушкою і вершковим маслом або під майонезом. Інші вступні страви – різноманітна риба в цибульному й оцтовому маринаді (in saor). Їх злегка солять просто на рибальському баркасі, продають малосольними, потім смажать і на завершення маринують. Доволі втомлива, треба зауважити, процедура.

Перші страви: квасоля з дикою качкою (al magasso); припутні в бульйоні (sopa coada); «різотто» з молодим горошком (risi e bisi); «різотто» з вуграми (risi e bisati); «різотто» з м'ясом вихолощеного баранчика (risi in savroman); «різотто по-кйоджинськи» – рис з рибою-бичками (risotto alla chioggiotta); «різотто» з тревізанським цикорієм (risotto alla trevigiana). «Спареті» з соусом з чорнила каракатиці або «різотто» з тим самим чорнилом.

Другі страви: печінка по-венеціанськи з великою кількістю цибулі, приготована на вершковому маслі. Каплун «alla canevera» (закладений у бичачий міхур, далі відварюється в окропі зі спеціальною кишкою або соломкою, встромленою для відведення повітря з міхура, що розігрівається). Молодь крабів, виловлена в квітні і травні або у жовтні та листопаді, в періоди краб'ячого линяння (moleche). Вони безпанцирні. Їх витримують добу живими у збитому яйці з духмяними травами, а коли краби наїдяться гоголя-моголя, їх засмажують на пательні і з'їдають цілком. Самки крабів (masanete). Морські равлики «garusoli». Печеня з конини (pastissada). Падуанські кури, ягнята з Альпаго.

Розварена осятина; качатина в горщику, залита жиром – це рід консервів. Равлики. «Peraà» – у Венеції це тюфтельки з бичачих мізків з сиром. В області Венето – «пеара» готується по-іншому. У Вероні це підлива до вареного м'яса – її готують з кісткового мозку, сухарів, «Пармезану», бульйону і перцю, а також неодмінно з печінкою тієї тварини, чие м'ясо мають намір приправляти. Не слід плутати «пеара» з іншою веронською спецстравою – «reverada», соусом не для вареного, а винятково для смаженого м'яса (курячі пупки, ковбаса «soppressa veneta», кільки, петрушка, лимон, олія, оцет з часником).

¹⁷ Трамезціно (tramezzino) – бутерброд з хлібною м'якушки: з хліба з усіх боків зрізана шкуринка, квадрат скибки розділений навскіс, отримуємо два м'яких трикутники.

Нанизані на тоненькі рожни маленькі пташки, засмажені цілком, що подаються з «полен-тою» (polenta e uccelli). Індича в гранатовому соусі (tacchinella alla melagrana). Припутні на рожні (toresani allo spiedo). Ягнята з Альпаго з духмяними травами. Фіолетові артишоки з Сант-Еразмо з лагунними креветками. Відварені пагони хмелю, заправлені олією (bruscandoli).

Солодоці: цукерки з коріння ірису і шкуринок апельсинів (fugazza). Ясна річ, «пандоро» (pandoro) – паска, яку випікають на Різдво у Венеції, аскетично-вишукана, без жодної начинки. «Пандоро» дуже відрізняється від напханого цукатами, родзинками і навіть шоколадом міланського «панеттоне», хоча в обох випадках йдеться про різдвяні паски [див. розд. «Календар»]. Одмінність святкової випічки, венеціанських «крапфенів» і міланських «балачок» відповідає різній атмосфері двох карнавалів: венеційського/венеціанського і міланського. Міланський карнавал цілковито присвячений куховарінню і обжерливості (зазначмо, що навіть триває міланський карнавал на чотири дні довше визначеного церквою терміну, забираючи ці чотири дні від Великого посту: він закінчується не в Жирний вівторок, а в першу Великоп'яну суботу). А венеціанський карнавал не буйне невгамовне свято, а, навпаки, сумне і стримане видовище, позбавлене звуку (чути тільки плескіт води), цілковито розчинене в постатях, в лініях і кольорі.

Спецпродукти

Сири сортів «Азьяго», «Монте Веронезе» (Asiago, Monte Veronese). Сир «Морлакко дель Граппа» (Morlacco del Grappa) з молока корів зникаючої породи Бурліна (Burlina). Ще донедавна залишалось у світі заледве 270 цих тварин. Але місцеві ентузіасти [див. розд. «Слоу Фуд»] взяли над коровами шефство, і нині поголів'я їх росте. Сири «Казателла тревіджана», «Золіго», «Скіц» (Casatella trevigiana, Soligo, Schiz). Вимочений у вині «п'яний сир» («formaggio ubriaco» або «embriago»), що виготовляється у П'яве.

Шинка з пагорбів Евганео і січена віцентінська шинка. Ковбаса «luganega» (тобто «луканського» типу) з Тревізо. Назва вказує на той факт, що рецепт був у давні століття вивезений з Лукано – це стародавнє найменування Базиликати. Але в наш час «луганега» – окраса і гордість тревізанської кухні.

Фрукти: велетенські черешні з Маростіки і з веронських пагорбів. Полуниці, яблука, дині та персики з Верони. Ківі і лимони з озера Гарда. Груші з берегів Адідже.

Овочі: ламонська квасоля, тревізанський червоний цикорій, спаржа біла з Бассано, часник з берегів Адідже, фіолетові артишоки з Сант-Еразмо (район венеціанської лагуни). Особливо цінуються бруньки цих артишоків, під назвою «castraure».

Супервисококласна олія озера Гарда і веронських пагорбів [див. розд. «Маслинова олія»].

Рис «Віалоне Нано Веронезе», дрібнозернистий, виведений у XV столітті бенедиктинськими черницями з абатства Грумоло. Черниці організували меліорацію боліт навколо Верони, поклали край мефітичним, тобто небезбечним для здоров'я, випаровуванням, прокопали по всій області канали і влаштували рисові поля (risaie), що донині дають гарні врожаї.

Каштани тревізанських гір і мед Белюнських Доломітів.

Спецнапої

Біле ігристе вино «просекко». «Резентін» (resentin) – граппа, налита в чашечку від випитої кави (витончене гурманство чи каприз?).

Маслинова олія

Як і решта країн Середземномор'я, Італія засновувала свою економіку і культуру на оливах. Доволі велика за обсягом література узгоджує маслинові гаї з психологією, історією, релігією Апеннінського півострова. Оновлені друковані матеріали випускаються щороку, коли проходять найважливіші національні конгреси та виставки. У листопаді в Мілані діє «Салон запаху і смаку», що його влаштовують для дегустаторів маслинової олії з усього світу. У лютому одночасно в Сієні та в Римі проходить «Тиждень олії», у Вероні щороку відбувається «Міжнародний салон маслинової олії». Щороку в червні на Сицилії проходить «Археоліо – Маслиновий ярмарок» з курсами підвищення кваліфікації для фахівців і мережею мобільних кухонь-кафе для любителів середземноморської кулінарії, основою якої є маслини і маслинова олія.

Культ олії Італія успадкувала від Стародавнього Риму, а Рим – від Греції. Це відомо з мистецтва та літератури античності. Культ олії у Греції був частиною міфології, він пов'язаний з культом землеробства, обробленої і облагородженої людиною землі, не залишеної у первозданному вигляді.

Римська культура, так само як грецька, не поважала необроблену природу. Більше того, в системі цінностей, підтримуваних грецькими та римськими мислителями, необроблена природа була негативною антитезою цивілізації (*civitatis*) та міста (*urbs*), тобто ладу, створеного людиною, що прагне виділитися з природи. Оброблене поле і сад – те, що римляни називали «ager», тобто оброблені землі, позитивно протиставлялось «saltus», незайманій природі.

Чудовий дослідник римського побуту Г. С. Кнабе пише:

«Основою стану і джерелом життя впродовж усієї історії <античного світу> залишалась земля. Справжній, повноправний громадянин полісу – громадянської спільноти – завжди власник землі, який живе перш за все її плодами. Вони доставлялися з маєтку в місто, де забезпечували життя родини, ними годувались безпосередні виробники – раби, ними населення провінції виплачувало більшу частину податків. Будь-яке відхилення від цього неперепустного, загального, світовизначального порядку уявлялося морально неприпустимим і небезпечним. Тільки становище сільського господаря було справді гідним, тільки дохід, отримуваний від землі, давав «чесне багатство». Земля – вища, священна цінність, людина, що не обробляє свою землю, – не гідна її...»

Це підтверджується, наприклад, промовою Цицерона на захист Секста Росція, де оратор прямо говорить про два ставлення до сільського життя: «Я... знаю багатьох, хто... те саме сільське життя, яке, по-твоєму, має слугувати для паплюження і звинувачень, вважає і найбільш чесним, і найбільш солодким».¹⁸ Така система цінностей утвердилася ще в часи, «коли на консульство обирали просто від плуга».¹⁹ Про те саме у Вергілія у «Георгіках»:

Орач розорює землю широко загнутим плугом;
З неї живе цілий рік, підтримує дім і державу,
З неї худобу годує і стада бичків надійніших.²⁰

¹⁸ «Sed permultos ego novi... qui... vitamque hanc rusticam, quam tu probro et crimini putas esse oportere, et honestissimam et suavissimam esse arbitrantur» – Cicero. *Pro Sex. Rosc.*, XVII, 48.

¹⁹ «Cum ab aratro arcessebantur, qui consules fierent» див. Cicero. *Rosc.*, XVIII, 50.

²⁰ Вергілій. *Георгіки*. II, 513–515. Пер. Миколи Зерова (Микола Зеров. *Твори в двох томах*. К.: Дніпро, 1990).

Сільське господарство було основою економіки греків і римлян, а трьома стовпами цього благородного сільського господарства були: зерно, вино, оливкова олія. Кожним з продуктів завідував олімпійський бог: Деметра / Церера – зерном, Діоніс / Бахус – вином, Афінa / Мінерва – олією.

У Греції боги сперечались за могутність, за володарювання Афінaми, за визнання свого продукту-символу. Посейдон вибив зі скелі воду, Афінa виростила оливу, перемогла інших богів, місто назвали на її честь. Цю перемогу до того ж розцінили як перемогу жіночого начала над чоловічим, творчого – над агресивним. На жаль, перемога обернулася для жінок сльозами. В «Енциклопедичному словнику» Брокгауза і Ефрона у статті «Родина» читаємо:

«...олива і джерело води. Афіняни, дізнавшись від оракула, що під оливою уособлюється Афінa, а під джерелом – Посейдон, скликали народні збори, щоб вирішити, чиїм ім'ям назвати місто. Жінки, які в ті часи мали право голосу в народних зборах, висловились за Афінu, чоловіки – за Посейдона. Оскільки жінок було на одну більше, ніж чоловіків, місто було назване за ім'ям богині Афінi. Ображений Посейдон затопив Аттику, після чого чоловіки, щоб умилювати розгніваного бога, обмежили права жінок і ввели походження за чоловічою лінією».

Плутарх розповідає, що молодих афінян на порозі повноліття приводили в святилище Агравла, і вони присягали на вірність своїй батьківщині: «Присягають же вони і мусять пам'ятати, що межі Аттики позначені пшеницею, вівсом, виноградною лозою та оливою».²¹ Так зерно, лоза й олива символізували для Греції три стовпи і багатства матеріальної культури і релігійного культу.²² Римляни успадкували від Греції ці багатства і цінності і в метафізичному, і в практично-кулінарному плані. А італійці перебрали традицію олії від римлян.

Олія об'єднує Італію, як прапор. Національна «Асоціація міст-виробників олії» зі штаб-квартирою в Монтеріджоне (Сієна) існує з 1994 року. Асоціація висуває суддів і старійшин, які пильнують незаплямовану честь цього «істівного стягу» Італії. При торгових палатах головних міст Асоціації – Генуї та Савони, Імперії, Сполето – є комітети (звані навіщось по-американськи – panels) перевірки якості олії. У комітетах працюють експерти. У період збору маслин раз на тиждень вони проводять дегустацію олії від кожного виробника. Експерти тренуються цілий рік, щоб до початку сезону бути в найліпшій формі. Ці непитуші, некуряші «нюхачі», що не вживають гострих приправ, покликані реагувати головним чином на три дефекти свіжовичавленої олії: пліснява (muffa), виноподібний запах (odore avvinato) і перегрівання (surriscaldato). Плісняву пояснювати немає потреби, винний запах чіпляється до олії, якщо діжку помили спиртом або оцтом і недостатньо добре просушили, перш ніж наповнювати олією, а перегрівання трапляється тоді, коли зібрані маслини тривалий час пролежали купую без ворушіння. Якщо їх тримають надто довго у такому стані, не дуже дбаючи про стан зібраної сировини, маслини псуються, починають виділяти тепло, олія стає прогірклою.

Маніакальна турбота про якість і натуральність – ознака сьогодення часу. Будь-який італійський споживач прагне мати на столі олію саме італійську, лігурійську, тосканську або «озерну». Багатюща література з цього питання – єдине читиво, що знаходить справжній попит в усіх без винятку родинах – свідчить: в італійській олії не піввідсотка, а цілий відсоток поліфенолів, тих речовин, які рятують від раку та інфаркту. Високосортна італійська олія запобігає

²¹ За: Плутарх. *Алківіад*. XV. Пер. С. П. Маркиша.

²² Ця тема докладно розглянута в статті П. Скарпі «Революція зернових та вина. Деметра, Діоніс, Афінa» у вид.: Scarpì P. *La rivoluzione dei cereali e del vino. Demeter, Dionysos, Athena* (1989).

жовчнокам'яній хворобі. Оберігає від атеросклерозу (ненасичені жири). Дозволяє уникнути рахіту, бо містить олеїн, пальмітин, міростіцин, а також вітаміни А і Е(антиоксиданти).

Експерти розповідають, що нинішні критерії оцінок відрізняються від підходу пращурів. Сьогодні фахівці удосконалюють свої рецептори до такої виняткової чуйності, що визначають: олія з родового обійстя, яку виробляли їхні батьки і діди, страждає на всі можливі дефекти. Коли їхні діди і прадіди засновували виробництво, головна увага приділялась не якості, а кількості, щоб, грубо кажучи, мати їжу. Якість на той час всіх влаштовувала.

Вся нація живе у вічному співвідношенні своєї реальності з високим ідеалом, в омріяному харчовому раї. Ми в Італії, і тому наше харчування проникнуте олією, ми включаємо олію в свій раціон тому, що олія животворить, як, зрештою, життєдайна вся італійська їжа, а отже, в житті таки є хоча що-небудь справжнє.

Отож, про справжність, «італійськість» споживаної масами маслинової олії. Є що заперечити загальнопоширеній думці.

Лігурійської олії вистачає тільки для еліти: щоб розжитися нею, треба зазнайомитись з яким-небудь селянином.

Тосканської олії вистачає теж тільки для еліти: щоб отримати тосканську олію, треба приятелювати з яким-небудь графом.

Веронської олії з озера Гарда бракує навіть для своїх. Вона іноді продається у бутиках, але «справжність» її залежить винятково від чесності господарів торгівельного закладу.

В Умбрії у маленькому містечку купити місцевої олії, загалом, можна.

В Апулії і поготів можна купити бездомішкової місцевої олії (тут виробляють майже 40 відсотків всієї продукції Італії). Більше того, справжня апулійська олія, ймовірно, з огляду на її не найвищу якість, продається і за межами Апулії.

Італійці охоче сперечаються про нюанси термінології, позначення різних видів і підвидів маслинової олії. Класифікація, як слід очікувати, змінюється як географічно, так і історично. У минулому столітті застосовували низку ознак відмінностей, які взагалі неможливо вживати до сьогоднішніх реалій, бо сьогодні й сировина не та, і процеси не такі, тому використовуються інші вирази та інші міркування. У «Брокгауза» сказано:

«Прованська олія,²³ до якої відносять усі їстівні сорти, являє собою взагалі олію високої якості і її розділяють на два головних види. Тонка прованська олія (huile vierge);²⁴ її одержують із стиглих, багатих на олію оливок і готують у Франції та в Італії щорічно в кількості до 100 000 метр. ц. Цей вид маслинової олії надходить у продаж під кількома марками, причому кращі сорти позначають марками АА і А. Інший вид маслинової олії, звичайну прованську олію (huile à manger ordinaire),²⁵ отримують з оливок різної зрілості. Прованська олія взагалі має бути прозорою і не повинна мати згірклого запаху: вона зазвичай світло-жовтого кольору, часто зеленуватого і вельми рідко безбарвна; безбарвну олію представляють деякі сорти італійської олії, а також олії штучно білені на сонці або за допомогою фільтрації через вугілля.²⁶ Оливою, або фабричною олією, називають усі неїстівні сорти маслинової олії; вони зазвичай каламутні, неприємні на запах і смак. Ці олії поділяються на декілька видів, за способами їх отримання і застосування (huiles lampantes, huiles de ressource, huile à fabrique, huile d'enfer). До тієї

²³ Прованською олією, як бачимо, називали маслинову. Як на те, ми знаємо, що походила вона аж ніяк не з Провансу.

²⁴ Ми називаємо її «натуральною» («незайманою»). Те саме слово вживають також французи.

²⁵ Звичайна, споживча.

²⁶ Фільтрація через вугілля – рафінування.

самої групи сортів відносять так звану турнантову олію, що застосовувалась для яскраво-червоного фарбування і яку отримують з оливок дуже квасних або гнилих, або з пресових залишків, а отже – з таких, що значною мірою розклалися. Звичайна маслинова олія для продажу має світлий, зеленувато-жовтий колір, під тривалою дією сонячного світла знебарвлюється».

Що ми читаємо сьогодні на етикетках у супермаркетах?

Сьогодні основні категорії олії мають такі назви:

Натуральна («незаймана») олія, отримана механічним способом без нагріву – *olio di oliva vergine*. Має кілька підвидів: екстранатуральна або супернатуральна, *olio di oliva extra vergine* (кислотність не більше 1 %); «незаймана» або натуральна, власне *olio di oliva vergine* (кислотність не більше 2 %); натуральна, споживча *olio di oliva vergine corrente* (кислотність не більше 3,3 %); натуральна лампова *olio di oliva vergine lampante* (кислотність понад 3,3 %).

Крім того, є також: рафінована маслинова олія – *olio di oliva raffinato* (кислотність не більше 0,5 %); суміш рафінованої та будь-яких натуральних («незайманих»), крім лампової – *olio di oliva* (кислотність не більше 1,5 %).

Найгірші сорти: олія, отримана зі застосуванням розчинника, із маслинового жому – *sansa di oliva greggio*; і олія, отримана методом рафінування і з вживанням розчинника, із маслинового жому – *sansa di oliva raffinato* (кислотність не більше 0,5 %).

Законодавство приписує нормативи, органи контролю відстежують порушників, і слід сподіватися, що нині вже не трапляється того, про що згадує словник «Брокгауза»:

«Всі сорти маслинової олії часто фальсифікують; оливу фальсифікують не тільки додаванням дешевших рослинних олій, а ще й вуглеводневими мінеральними оліями. В Росії під назв. оливи часто продають суміші інших рослинних жирних олій з нафтовими дистилятами та іноді ще додають сала».

Не станемо зважати на такі ексцеси в нашій класифікації і поговоримо радше про кришталеву чистоту.

Італійські рецепти і кулінарні поради вимагають завжди, скрізь, у будь-якому разі чистої маслинової олії. Водночас, будь-якій раціонально-мислячій людині зрозуміло, що на всі страви та випадки чистої маслинової олії не настанешся. Однак інтуїтивно вважається, що саме супернатуральна олія веде своє походження від священної кулінарної традиції, дарує довголіття, здоров'я, захищає від лиха. На пляшках подекуди написано: «Можна припустити, що ця олія зменшує ймовірність судинних патологій». Умовний спосіб висловлювання не применшує в наших очах привабливості вмісту пляшки... Воно й справді – з багатьох професійних праць на теми харчування ми дізнаємося, що чиста «незаймана» олія входить до категорії «functional food» – тобто їжі, яка зменшує ризик захворювань, і «nutriceutical food» – «цілющої їжі», здатної впливати на фізіологічні функції організму.

Можна, звісно, вказати оспівувачам «найчистішої олії першого вичавлення холодним способом» на те, що окремого першого вичавлення олійно-віджимна технологія не знає вже п'ятдесят років, що теперішні преси нагнітають тиск у 450 атмосфер, і все, що можна вичавити з маслин, вижимається одразу. Другого вичавлення просто не буває, як і холодного – олію повсюдно гріють до тридцяти градусів, до шістдесяти – нагрівають низькосортну олію.

Око шукає на етикетці слова «Prodotto in Italia», а знаходить, на жаль, найчастіше «Confezionato in Italia» – «Розлив італійський». Це означає, що олія доставляється з Марокко, Тунісу, Туреччини, а останнім часом дедалі частіше з Іспанії, вивантажується з величезних танкерів у портах Генуї, Імперії, Барі (великих центрах розливу маслинової олії) і йде на переробку. У ці порти дуже часто завозять низькосортні види олії – «лампову» (lampante), «з вичавків» (sansa), а часом відходи

вичавків – отримувана з вичавків маслинова макуха йде на фільтри для кондиціонерів повітря... Завезену олію облагороджують, розбавляють, іноді рафінують. І розливають по пляшках з написом «Confezionato in Italia».

А де ж та олія, про яку складено міфи і співаються пісні, – ідеальна, справжня, високоцінна?

А вона в уяві. У всіх наших міркуваннях про спецпродукти сімнадцяти з двадцяти італійських областей ми славимо вищу реальність, яка панує також у свідомості споживачів «маслинового нектару», – ідею справжньої життєдайної олії, цієї природної німфи, що вигодувала націю, безпосередньо пов'язаної з духовними основами життя. Ритуал споживання олії споріднений з ритуалом євхаристії, а маслинова олія і церковний єлей – взагалі одне й те саме. В обідню годину на кожному столі в Італії незалежно від етикетки на реальній пляшці – бачимо часточку цілющої вологи, джерело безсмертя.

Трентіно і Альто Адідже²⁷

Гете, в'їжджаючи в цю околицю Італії з півночі, радів: «Від Боцена²⁸ до Трієнта дев'ять миль родючою долиною, яка з кожною милею стає дедалі плодючішою. Все, що в горах сяк-так животіє, тут наповнюється життєвими силами, сонце пече щосили, і знову починаєш вірити в Бога». Однак, прибуваючи в ту саму місцевість з півдня, будь-хто відчує: цей край – не Італія, а Австро-Угорщина. Аж надто він північний. І хоча в Тренто і в Больцано в липні і серпні завжди стоїть нестерпна спека, Трентінська область має репутацію мало не вічної мерзлоти. На тутешні пагорби і в гори італійці тікають, щоб відсидітись, доки на Апеннінському півострові спека особливо жорстока. Трентінська і південнотірольська кухні керуються гаслом «Вистояти в суворих умовах зими!». Місцева народна культура пройнята пафосом боротьби з холодами. Найвеселіше тут святкують день закінчення зими та урочистого спалення її потворного опудала.

Трентіно і Південний Тіроль (Адідже) більшою мірою різномірні, ніж подібні. Трентіно з вигляду таки ближчий до Італії, а Південний Тіроль споріднений з Австрією. У Трентіно їдять білий і жовтий хліб, а в Південному Тіролі – чорний.

У цих двох половинах однієї області різняться навіть законодавство. Трентінська земельна власність безперешкодно ділиться між законними спадкоємцями, тим часом як Адідже тримається середньовічного правила майорату, званого тут «maso chiuso». Тут ділянки землі дробленню не підлягають, таким чином, маєтки залишаються великими. Ущемляючи в правах особу, уряд напівобласті заохочує пріоритети традиційного землеволодіння. Це спадщина часів венеціанського панування. Гете, побувавши на розгляді однієї цивільної справи у Венеції, у Палаці дожів, писав так:

«Спадкоємці майоратів мають у цій республіці чималі привілеї; нерухомість, раз проголошена майоратом, навічно зберігає свої права; якщо в силу якихось обставин вона й підлягала відчуженню навіть кілька століть тому, то, коли справа дійде до відкритого судового розгляду, виявляється, що права нащадків першого сімейства недоторканні і земельна власність має бути повернена їм».

Гете дивувався живучості цього стародавнього закону в XVIII столітті: чи не дивно, що закон залишається чинним і в XXI?

Головні страви трентінської та південнотірольської кухні – цілковито австрійські: капуста з картоплею, хліб, борошняні супи, шпек, «полента» і найсмачніші в Середземномор'ї яблука. Крім австрійців, з якими тутешніх мешканців зближує не тільки географія, але також історія (п'ять з половиною століть, з 1363 по 1918 рік, Трентіно і Південний Тіроль перебували під пануванням Габсбургів), тут присутня була також стороння еліта, яка здійснювала ідейну атаку на місцевих дещо по-іншому, але не менш активно, ніж іноземні загарбники. Йдеться про вищий католицький клір.

Тренто був оплотом католицької Контрреформації. У 1545 році був проголошений, в 1550-му скликаний і в 1563-му розпущений Тридентський (тобто Трентський) собор католицького священства.

Треба було зупинити просування лютеранства з Північної Європи до Італії. Яке місто ліпше за решту підходило для великого ідеологічного з'їзду? Одна з причин, з яких Святий престол зупинив свій вибір саме на Тренто, – це звичка населення до прийому численних

²⁷ Інша назва області Альто Адідже – Південний Тіроль.

²⁸ Нині Больцано.

гостей з інших міст, уміння організовувати постій і забезпечувати приїжджих продовольством. Тренто лежить на перехресті великих торгових шляхів і при злитті трьох річок – Адідже, Тальвера та Ізарко. Поруч вхід на єдиний гірський перевал, що веде з Італії в Австрію. Місто чудово пристосоване для влаштування великих торговельних ярмарків. І в нинішні часи тут проходять щорічні торги: це біржа надзвичайно смачного сала, розсади і, ясна річ, яблук.

Тренто – столиця яблучного царства, тут завжди розводили чудові сорти «Ранет», «Голден Делішес», «Штарк», «Моргендуфт» (Renette, Golden Delicious, Stark, Morgenduft), а нині тут переважає бренд «Мелінда» (Melinda) з долини Нон, новоявлений, «дизайновий», зі спеціальною наклеєною картинкою, з виразним іменем, рекламований з 1989 року для підтримки конкурентоспроможності місцевого садівництва. З цієї «Мелінди» нині роблять начинки до незрівнянного старовинного трентінського штруделя.

Про Тридентський собор оголосили заздалегідь, у 1545 році, за п'ять років до початку засідань. Ці п'ять років були відведені на приготування. Поступово в місті розселились і облаштувалися сотні чиновників-делегатів: від папського престолу, від ордену єзуїтів, від чернечих конгрегацій та орденів, і посольства від усіх єпископатів, і нунціати від усіх діоцезів і християнських церков планети, не згадуючи вже про численних співробітників «сек'юриті». Не дивно, що місто пережило в роки Тридентського Собору бурхливе економічне і гастрономічне відродження.

З рясного фольклору і літературних текстів нам відомо, як люблять прелати і ченці смачно попоїсти і як спритно вони вміють обходити, інтерпретуючи на свою користь, приписи про піст і утримання [див. розд. «Календар»]. Об'єктом іронії виявлялись і дяки, і римські папи. Пригадується сонет Джузеппе Джоакіно Беллі «Папська кухня» (тут і далі вірші в перекладі В. Чайковського для цього видання. – Пер.):

Co' la cosa che er coco m'è compare
m'ha voluto fa vede' stamaltina la cucina santissima. Cucina?
Che cucina! Ha da di' porto di mare.
Pile, marmitte, padelle, callare,
cosciotti de vitella e de vaccina,
polli, ovi, latte, pesce, erbe, porcina, caccia e ogni sorta di vivanne rare.
Dico: – Prosite a lei sor Padre Santo!
Dice: Eppoi nun hai visto la dispenza,
che de grazia de Dio ce n'è altrettanto.
Dico: Eh, scusate povero fijolo!
Ala ciò a pranzo con lui quarch' Eminenza?
Nò, – dice, – er Papa magna sempre solo.

Знайомий кухар, що при папі служить,
Сьогодні глянути мені дозволив
На кухню Найсвятішого престолу.
Кажу йому: – Це порт вантажний, друже!
У піч пливуть окости й цілі туші
У чавунцях, мов кораблі у морі.
А той мені: – Не бачив ти комори!
А це лише сніданок скромний дуже:
Ягня, курча і риба з ковбасою,

Заморські страви, дичина і сало —
Господь смаком намісника вдостойв!
– Чи всі з ним сядуть снідати кардинали?
– Ні, папа трапезує самотою;
Йому цього либонь ще буде й мало.

Не тільки літератори, а навіть дами жартували на цю тему, про що ми дізнаємося від того ж таки Гете:

«Увесь цей час наша пустотлива господиня не залишала в спокої бенедиктинців; невичерпним приводом для її блюзнірських і навіть аморальних дотепів стали рибні страви, яким з нагоди посту надано було вигляду м'ясних; найбільше їй подобалось підкреслювати пристрасть святих отців до м'ясного і радіти, що вони можуть насолодитися принаймні формою, коли вже сутність заборонена законом. Я запам'ятав кілька з тих дотепів, але мені бракує мужності, щоб тут їх відтворити...»

На тлі одержимості правилами дотримання посту, але водночас за явного потягу до обжерливості, сформувалась пишна і поживна трентінська пісна кухня, що потіснила місцеві невибагливі мисливські звички.

У скоромні дні святим отцям подавали і тетеруків (galli cedroni), і ланей (daini), і сарн (samosci), і козуль (cargioli). Про це пише папський кухар Бартоломео Скаппі,²⁹ що обслуговував вищих ієрархів Собору впродовж усього періоду засідань. Але оскільки пости за католицькими правилами охоплюють мало не половину року, а клір під час світового з'їзду волею-неволею змушений був ретельно виконувати церковні приписи, в повсякденному меню Трентіно й донині переважають борошняні, молочні страви, а також овочі. М'ясо потрапляє у трентінський казанок лише зрідка. Риба в трентінській пісній дієті майже не спостерігається (море далеченько). Якщо й потрапляє в меню трентінських трапез риба, вона не морська, а лише прісноводна. Виняток становлять американський та ісландський мерлан тривалого зберігання – штокфіш (stoccafisso), солоний лабардан (baccalà), що спеціально завозився для харчування в піст. На Тридентському соборі делегат від Швеції кардинал Олаф Мансон так успішно пролобіював інтереси своєї батьківщини, що було ухвалено генеральну лінію: завозити скандинавську продукцію в усі країни католицької Європи для харчування священства в піст.

М'яса серед трентінських і південнотірольських спецстрав небагато. Натомість, що стоїть серед борошняних страв – тут їх нечуваний і надзвичайний вибір.

Краці види випічки винаходили при монастирях, там, де готувались хліби для щоденної роздачі нужденним (ритуал, настійливо рекомендований Ватиканом). Зрозуміло, ченці випікали хліб також на продаж. Хліб зробився ритуальною частиною навіть невибагливого вжитку. Сорти і види хліба символічно демонстрували здоров'я, благоденство, склад сім'ї. У Трентіно (точніше кажучи, в бенедиктинському монастирі Монте Марія, Бургузіо, округ Малес) вигадали сорт сімейних хлібців, що випікався парним в одній формі: чорний дріжджовий «Ur-Paarl».³⁰ Сімейна пара мала куштувати по

²⁹ Scappi B. (перші десятиліття XVI ст. – після 1570). *Opera di M. Bartolomeo Scappi, cuoco secreto di papa Pio V. Divisa in sei libri... Con il discorso funerale che fu fatto nelle esequie di papa Paulo III. Con le figure che fanno bisogno nella cucina, & alli reverendissimi nel Conclave* (1570).

³⁰ Подібні парні хліби відомі також в інших національних кухнях, наприклад – єврейська хала.

половині хліба у формі «вісімки». Вдовицям і вдівцям випікали не «вісімку», а кільце.

Кращі, найвідоміші сорти трентінського хліба називаються «форшлаг», «шюттель-брот» (Vorslag, Schüttelbrot).

Борошняна пишність трентінської кухні створюється не тільки хлібобулочними, а й макаронними виробами (найбільш прославлені з них – галушки, «канедерлі»), в які часто входить картопля або картопляне борошно. З п'яти різних сортів картоплі, що ростуть в Італії та мають особливі назви («авеццано», avezzano – Абрुццо, «агата», agata – Емілія і Романья, «пастаджалла», pastagialla – Тоскана та Лігурія, «вітербезе», viterbese – Лаціум, тобто область біля Рима), трентінці явно віддають перевагу австрійському сорту, що має назву «зіглінде» (sieglinde). Такі картопляно-борошняні, тобто найбільш ситні, галушки зазвичай мають назви, в яких присутнє приховане глузування з духовництва («strangolapreti» – «попи вдавляться»).

Головні овочі в цьому холодному краї ті самі, що в Росії: картопля і капуста. До того ж, трентінці навіть уміють засолювати капусту й огірки на зиму. Адже в інших частинах Італії щось подібне просто неприпустиме. Там усе, що можливо, заливають оцтом, а солити продукти не заведено.

Трентіно славиться чудовими червоними винами («Зюдтіролер Лагрейн», «Трентінське Каберне», «Трамінер», «Терольдего», «Марцеміно»); в Сан-Мікеле цієї області розташована найвідоміша в Італії школа виноробства, заснована в 1874 році. На трентінських застіллях поряд з вином часто присутнє також пиво, що знов-таки відкриває глибинний австрійський вплив на душу місцевого населення.

СПЕЦСТРАВИ. СПЕЦПРОДУКТИ. СПЕЦНАПОЇ

Спецстрави

Перші страви: галушки – «ньюоккі», «канедерлі», «строццапреті» («піп удавиться»), різноманітні вареники, пиріг з макаронів, картопляна «полента».

Другі страви: квасоля з солониною, заєць по-трентінськи в кисло-солодкому маринаді, курка по-трентінськи – фарширована лісовими горіхами, насінням пінії, розмоченим у молоці хлібом, мозком, печінкою і яйцями. Сардельки зі свинини з телятиною, прокопчені у березовому диму (probusti).

Солодоці: грінки з фігами (pinza trentina); мигдальний пудинг (rosada); коржики (smacafam).

Альто Адідже

(Південний Тіроль)

Перші страви: млинці в м'ясному бульйоні (Frittatensuppe³¹). «Канедерлі», вони ж кнедлики – круглі вареники в бульйоні.

Другі страви: маринована сарна, равлики по-меранськи. Квашена капуста, сосиски.

Солодке: штрудель і пряники «Зельтен».

³¹ Це слово кумедно зліплене з італійського «frittata» (млинець), італійського «zuppa» (тетеря) і німецького «Suppe» (суп).

Спецпродукти

Сири «Грана трентіно», «Граукезе», «Моенська смердючка», «Спресса», «Веццена», «Цигенкезе» (Grana trentino, Grauchese, Puzzzone di Moena, Sprezza, Vezzena, Ziegenkäse). Сало (speck) з Альто Адідже, домашня ковбаса (Hauswurst).

Форель гірських струмків. Яблука сорту «Мелінда» з долини Валь ді Нон. Маслинова олія з озера Гарда.

Чорний хліб з долин Валь Пустерія, Валь Веноста, Валь д'Ультімо за рецептом бенедиктинських ченців, зокрема сорт «Ur-Paarl» (парні хлібці) з житнього борошна, полби та суміші трав, до якої входять кріп, гуньба (trigonella), кмін; має форму вісімки, легко розламується на два кільця.

Мед з Больцано.

Спецнапої

Благородні червоні вина.

Прочани

У явлення про Італію як про обшир постійного руху, на зразок велетенського аеропорту – людські потоки течуть, розділяються на рукави, одержують відомості та рекомендації, рухаються в зазначених напрямках, губляться в незнайомій місцевості, нервуються, довіряються порадиникам, тягнуть вантажі, проходять перевірки, купують сувеніри, вирують перед вивісками з інформацією, застоюються в пунктах, де продається щось їстівне або де треба отримувати подорожні грамоти... і знову течуть за запропонованими маршрутами, а потім їх заступають на цих маршрутах нові мандрівники – це уявлення має понад двотисячолітню історію.

Через Стародавній Рим проходили найбільші середземноморські шляхи. Але найважливіше – що землями Італії з VIII по XII століття пролягала дорога до Святої землі. А з XIII століття Італія стала для всіх християн світу не просто країною, що лежить на шляху до Єрусалима, а самодостатньою, головною і основною метою релігійного паломництва.

Організована система паломництва до Риму створена була наприкінці XIII століття. Саме в ті часи римська церква розробила і запровадила систему індульгенцій і рекомендованих маршрутів для спокутних і богомольних походів, винайшла Чистилище і ввела в релігійну практику ювілеї.

До того часу християни по-іншому уявляли собі проміжне (не райське і не пекельне) потойбічне буття. Вони вірили, буцімто існує переддвір'я раю, накопичувач, який іменується «прохолода». Це слово побутувало також у Росії. У Даля ми знаходимо відповідник поняттю «refrigerium»: «Прохлада и прохлад м. сев. вост. покой, нега, обилие, жизнь в довольстве, утеха. Дай вам Бог век в прохладе жить, нужи не знать!» У Росії теж розуміли радість «прохолоди», але все ж думається, що позитивне уявлення про холод повинно було виникнути в умовах середземноморського літнього пекла...

Проміжний стан душі описано навіть у Старому Заповіті («Лоно Авраамове»). Та коли католицька церква запропонувала парафіянам ідею Чистилища, а Данте негайно ж прославив і увічнив цю ідею у своєму головному творі – «Божественній комедії» – стало ясно, що проміжний стан у католиків – не те саме, що у євреїв. У католиків Чистилище – це не очікування раю, а продовження пекла. Це не «прохолода», а, як ми бачимо у Данте, поневіряння.

Чистилище відрізняється від пекла тим, що мука в Чистилищі не нескінченна, як у пеклі, а дозується пропорційно до гріхів. І що найголовніше – доза мук небіжчика може бути скорочена і навіть зведена до нуля, залежно від розміру молитовної спокути – або грошового викупу – що надходить зі світу його іще живих родичів і друзів.

Такі замогильні перспективи міняли самосвідомість тієї частини суспільства, яка рухалася вгору в динамічних міських середовищах раннього Відродження, тобто самосвідомість народжуваного середнього класу. До того часу професія, наприклад, купця була прибутковою, але ідейно хибною. Ототожнювані з корисливістю і лихварством, банкіри і купці прирікалися на пекло. XII–XIII століття запропонували суспільству нову троїсту формулу «пекло – чистилище – рай», а отже, можливість все ж таки врятувати свою безсмертну душу, навіть пробувши за життя діяльним індивідом: банкіром або негоціантом, відкупником, забудовником. Врятуватися можна було, обравши один із двох способів: або ще за життя повернути набуті статки людству (тобто церкві), або уповноважити на те своїх спадкоємців, наказавши їм поступитися частиною багатства, віддати її тій-таки церкві, тобто відкупитись за небіжчика.

Закликавши на допомогу схоластичну філософію, римська церква зуміла обґрунтувати своє виняткове право на прижиттєвий (*absolutio*) і посмертний (*subfragium*) дозвіл і відпущення гріхів – на індульгенцію. За цією теорією, великі заслуги Христа, Богоматері і святих перед Господом утворюють невичерпний резерв благ, які уповноважена розподіляти церква, так що саме церква отримувала право клопотатись про тих, що мучились у Чистилищі. Кло-

потання священиків, запевняла римська церква, неодмінно буде задоволено. Але кожен, хто скористався з якоїсь дешиці благ із загального резерву, має внести в загальну скарбничку свою лепту. Лептою можуть виступати грошові пожертвування, благочестиві подвиги, участь у чернечих братствах, Хрестові походи і не в останню чергу – подорожі до святих місць, відвідування римських соборів, поклоніння римським мощам.

Агітація на користь паломництва римського (замість єрусалимського) почалась, як було зазначено, в XIII столітті. 1240 року папа Григорій IX оголосив індульгенцію тим, хто певну кількість разів помолиться у базиліках Святого Петра і Святого Павла. А з XIV століття, після того як у травні 1291 року впала Акка (Saint Jean d'Acre), останній оплот християн на Сході, рекомендацію відвідати Гроб Господній повністю заступило запрошення до Риму. І хоча для Данте тема паломника все ще залишається пов'язаною з темою Палестини і його пілігрими саме з Єрусалима: «che si reca il bordon di palma cinto...» (що несе ціпок, увитий пальмовою гілкою)³² (від «пальма» також російське «паломники») – як на те, що далі, то певніше Рим перетворювався на «Новий Єрусалим». У Рим були перенесені благодатні дари і зі Святої землі, і з Константинополя. Належало хоча б раз у житті прийти в Рим, бажано пішки, спеціальними паломницькими трактами, і поклонитися славетним реліквіям у встановлених для цього семи церквах.³³

Олена, імператриця Візантії, мати імператора Костянтина Великого, у III – на початку IV століття перенесла до Рима з Єрусалима кілька реліквій, які вона «знайшла, дякуючи диву»: захований у землі Христовий хрест, цвях розп'яття, два шипи з тернового вінця і дощечку з написом «Ісус Христос Цар Іудейський» єврейською, грецькою і латинською мовами (нині в соборі Св. Петра). У Римі, при храмі Св. Іоанна Латеранського, зберігаються також Священні Сходи з палацу Понтія Пілата в Єрусалимі, сходження якими здійснюється тільки на колінах і до яких прилягає заповідна і таємнича молитовня пап – Святая Святих, Sancta Sanctorum. Вхід туди заборонений, паломникам дозволяється тільки зазирнути крізь заграбовані віконця, прочитати напис «Non est in toto sanctior orbe locus» («Не існує святішого місця у світі»).

Образ Рима як моральної столиці християнства сформувався за тисячу років до того, в добу, коли прославились головні римські святині – і прах найближчих апостолів Христа – Петра і Павла – і реліквії, які стосуються самого Ісуса. Зі Святої землі поетапно були перенесені в Рим і земля з Голгофи, і стовп бичування Христа (до церкви Св. Євпраксії), і ясла з Віфлеєма, куди був покладений новонароджений Христос (церква Санта Марія Маджоре), і дошка від столу Таємної Вечері (там само), і спис, що пронизав груди Спасителя (храм Св. Петра), і хустка з нерукотворним відбиттям його лику, отертого під час хресного шляху (так звана «Вероніка» – до 1608 року в храмі Св. Петра), і кілька нерукотворних образів та відтята голова Іоанна Хрестителя (вона зберігається у церкві Св. Сильвестра).

Син Олени, перший імператор-християнин Костянтин, ні про що, схоже, так не дбав, як про заснування гідних місць для зберігання реліквій, перенесених його матір'ю. За Костянтина, в IV столітті були закладені ті самі чотири основні римські базиліки, які й донині є обов'язковими етапами паломництва. Ці базиліки символізують, за походженням головних своїх реліквій, святі для християнства місця світу: храм Св. Іоанна – Єрусалим, Св. Петра – Кон-

³² Данте Аліґ'єрі. *Божественна комедія*. «Чистилище». XXXIII, 78. (У пер. Євгена Дроб'язка просто «Як пілігрим несе ціпок святий». – Пер.)

³³ Це церкви Св. Петра у Ватикані, Св. Іоанна Латеранського, Св. Марії Маджоре, Св. Павла «за околицею» (fuori le Mura), Св. Хреста Єрусалимського, Св. Лаврентія «за околицею», Св. Себастьяна.

стантинополь, Св. Павла – Александрію і Св. Марії – Антіохію, місто, де вперше, за свідченням «Діянь апостолів», було запроваджено у вжиток слово «християнин». Взагалі для повноцінного паломництва необхідно довести число церков до семи, тобто обійти всі сім пагорбів Семипагорбного Граду, і додати до основних чотирьох також церкви Св. Хреста Єрусалимського, Св. Лаврентія і Св. Себастіана (дві останні з названих – входили в найдавніші катакомби, в яких перші християни ховалися від переслідувань і хоронили своїх небіжчиків).

Найщасливішим паломництвом вважалося таке, що включало лицезріння папи римського. Саме це мав на увазі Гоголь, зазначаючи в листі до О. С. Данилевського від 15 квітня 1837 року: «Я приїхав до Рима якраз напередодні світлого свята, і перше, що побачив, був папа. Таким чином, я виконав давнє правило...» Про той же ритуал у листі від 13 травня 1838 року він згадував уже геть іронічно: «Золотарьов пробує півтора тижні у Римі і, побачивши, як папа миє ноги і благословляє народ, вирушив у Неаполь, щоб швиденько оглянути все, що можна оглянути».

З часом релігійне ставлення до святинь Рима поширилось також на римські пам'ятки, які не мали безпосереднього релігійного значення. Ось що писав з роздратуванням Іполит Тен у 1864 році про видовище, яке відкривається відвідувачеві Колізею: «У центрі цирку стоїть хрест; людина міщанського вигляду в синьому одязі підходить до нього в мовчанні, скидає капелюха, складає зелену парасольку і з ніжним благоговінням кладе три чи чотири швидких поцілунки на дерево хреста. За поцілунок належить відпущення гріхів упродовж двохсот днів».³⁴

«Папи вправлялися у добуванні коштів і створили хитромудру систему здирства під виглядом резервацій, конфірмацій, аннатів, комендацій, уній, інкорпорацій, диспенсацій, індульгенцій, ювілеїв, хрестових податків, тощо...» – читаємо у «Брокгауза».

Безсовісна торгівля повітрям у «радіусі дії» римських святинь свого часу не на жарт вразила уяву Чарльза Дікенса – зокрема той-таки хрест у Колізеї, що згодом так розлютив Іполита Тена:

«Усього цього чимало також і просто неба, на вулицях і шляхах; і часто, коли ви йдете, думаючи про що завгодно, тільки не про жерстяну кружку, вона раптом вискакує з маленької придорожньої будки, а на кришці її написано: «Для душ чистилища». Збирач пожертв багаторазово повторює цей заклик, побрязкуючи перед вами тим кухлем, як Пан побрязкує тріснутим дзвіночком, котрий його невгамовна життєрадісність перетворює на орган. Це нагадує мені також про те, що деякі вівтарі в Римі, шановані більше решти, мають напис: «Кожна меса, відслужена коло цього вівтаря, звільняє від мук одну душу чистилища». Я так і не зміг точно з'ясувати, яка платня стягується за таке богослужіння, але воно либонь недешево. Є також у Римі хрести, приклавшись до яких, ви отримуєте відпущення гріхів на різні терміни. Той, що поставлений посеред Колізею, дарує відпущення на сто діб, і тут з ранку до вечора можна бачити людей, які ревно прикладаються до нього. Цікаво, що деякі хрести набувають чомусь особливої популярності, і це саме один з них. В іншому кінці Колізею є ще один хрест на мармуровій плиті з написом: “Хто поцілує цей хрест, отримає відпущення гріхів на двісті і ще сорок діб”».³⁵

³⁴ За: Тэн И. А. *Путешествие по Италии* (1866). Пер. князя В. Барятинского и М. Зайцевой. С. 15. Колізей з усією очевидністю шанували як місце мучеництва християн, але позитивістська свідомість сприймає його не інакше як «цирк». Крім того, Тен подорожував Італією у добу Рісорджіменто. У ті часи Рим був місцем ідейного і військового протистояння між світською громадськістю, що об'єднувала країну, і релігійною владою Папської держави, що опиралась об'єднанню.

³⁵ За: Диккенс Ч. *Картины Италии* (1846). Пер. А. С. Бобовича. С. 466.

Поступово в арсеналі католицької пропаганди посіла гідне місце також і красива ідея «блаженної смерті» в Римі – та сама, що «на слуху» у російського читача завдяки славетній фразі М. В. Гоголя: «Немає кращої долі, ніж померти в Римі; на цілу верству тут людина ближче до божества».³⁶ Згідно з церковною теорією, смерть у Римі зручна для благого постмортального буття з такої причини: з Рима душам блаженних небіжчиків, а також розкаяних і помилуваних грішників ближче добиратись до раю. Річ у тім, що кілька римських церков обладнані святими дверима, які ведуть безпосередньо в рай.

Святі Врата є в чотирьох головних міських базиліках (тобто у храмах з п'ятьма нефами і п'ятьма дверима). Вони є в соборах Св. Петра, Св. Павла, у Великому соборі Св. Марії (Santa Maria Maggiore) і Св. Іоанна на Латерані. П'яті вхідні двері в цих базиліках постійно замкнені, навіть закладені цеглою. «Розбиває» це мурування (тобто робить перші три символічні удари) молотком особисто папа, під час проголошення кожного ювілейного року. Впродовж усього року ювілею зберігається можливість прискореного потрапляння через ці ворота в рай, а коли ювілей закінчується, двері знову закладають цеглою

Дата першого оголошеного християнського ювілею – 1300 рік. То був зручний момент для формування ритуалу на об'єднання всіх християн. Завершення XIII століття породило бродіння в Європі, приблизно так само, як уже було в тисячному році. Повсюдно поширилися голод і злидні, очікувався кінець світу, переважали аскетичні настрої. Пріоритет серед чернечих конгрегацій здобув францисканський орден, де бідним і незаможним відводилося в суспільній ієрархії найпрестижніше місце. Есхатологічні настрої створювали сприятливі умови для нової теорії відпущення гріхів усім без винятку: хто не має можливості сплатити прижиттєву контрибуцію за майбутнє блаженство, хай попрацюють ногами, особисто прибудуть до Рима протягом 1300 року і візьмуть участь в урочистих процесіях. Папська булла від 22 лютого обіцяла повне відпущення гріхів тим, хто впродовж будь-яких чотирьох тижнів цього року щоденно молитиметься у римських базиліках Святого Петра і Святого Павла. Були також визначені храми для ювілейних паломництв поза межами Рима. Зокрема, це вирізаний у скелі в X столітті паломницький храм Михаїла Архангела в Монте-Сант-Анджело (провінція Фоджа) на півострові Гаргано на гірському мисі, що витягся в Адріатику в бік Македонії. Поблизу храму, за переказами, являвся паломникам архангел Михаїл, шанований у давнину як символічний двійник Христа Караючого з Апокаліпсису. А також це храм Святого Якова (Сантьяго) ді Компостелла в Іспанії, на місці поховання перенесених з Єрусалима решток апостола Якова.

Незліченна кількість пілігримів потяглась до святинь Рима. Богомольців, що давали обітницю відвідати Рим, у Середньовіччі називали «ромео». Не випадково шекспірівській Джульєтті закоханий Ромео представляється «пілігримом», а вона його називає «мій добрий пілігрим». Таким чином, на балу, ще не знайомий з Джульєттою, він фактично відкриває їй своє ім'я. Спочатку «ромео» було грецьким терміном, і називали ним паломників, які йшли до Палестини, але незабаром, шляхом народної етимології, термін став застосовуватися до прочан, що йшли до Рима.

Шлях «ромео» зазвичай не був простим. Перш ніж вирушити в дорогу, пілігрим складав заповіт, погоджував з дружиною тривалість і форми її можливого майбутнього вдовування, роздавав борги, з усіма мирився, просив благословення у священика і вбирався у ритуальний плащ, сандалі, беручи традиційні ціпок і торбу. Паломники, що йшли

³⁶ Гоголь М. В. Лист до П. А. Плетівова, 2.11.1837.

в Іспанію до Святого Якова (Сантьяго) ді Компостелла, припасовували до капелюха мушлю. Ті, що йшли до Єрусалима, прикріплювали гілку пальми, а більшість, які простували до Рима, прилаштовували до головного убору бляху з зображенням нерукотворного образу Христа («Вероніки»).

З усіх кінців Європи, з Північної Африки, з Азії до Рима пролягли шляхи «ромео». Бурштинова путь з Балтики через Тіроль; Норманська з Візантії та Малої Азії через південний схід Італії, Апулію, через край норманських замків і норманських соборів. Так само Норманським (варязьким) шляхом приходили жителі Причорномор'я. Еміліанська путь (від Ромея) вела з Балкан і зі Східної Європи через Аквілею та Фріулі, тоді – через Венето і Романью. Францигенська путь вела з Британії через Францію і альпійський перевал Святого Бернарда.

Францигенський маршрут був уперше зазначений у добу лангобардського королівства на території Італії (568–774). Лангобарди будували цей шлях, щоб зв'язати провінцію Тоскана (Tuscia) з долиною По (Padania). Стародавнім римлянам зв'язувати ці райони не спадало на думку – вони у такій комунікації не мали потреби, у них всі дороги вели до Рима. Лангобарди, що конфліктували з Візантією, вважали за ліпше триматися подалі від Східної Римської імперії, тож вирішили прокласти шлях на Європу крайнім заходом Італії. Саме лангобарди розчистили небезпечний шлях по Апеннінському перевалу Чиза, відновивши римську дорогу, яка в давніші часи зв'язувала Лукку і Парму, і дотягли його до західного кінця дороги Емілія. Розчищеним, розширеним, пропущеним через тунелі, в багатьох місцях наново вимощеним і обладнаним інфраструктурами шляхом з VIII століття рушили палігрими, що прямували у Святу землю. Коли в IX столітті на зміну лангобардам в Італію прийшли франки, дорога набула ще більшого значення і отримала назву «Francisca» або «Francigena», що означало «прокладена франками». Це звучало ефектно, але з історичної точки зору несправедливо.

Францигенський шлях можна назвати головним палігримським шляхом людства. Ним ішли і ті прочани, що прямували в Палестину, і ті, хто далі плів до Іспанії, до святилища Сантьяго ді Компостелла (туди відпливали з Лігурії на кораблях Генуезької республіки, від причалу Санта Маргеріта Лігуре, де й донині стоїть собор Св. Якова для напутніх відправ). Не дивно, що Францигенський тракт служив для сухопутних перевезень товарів у Францію, в Англію, в Голландію. Отже, цілком природно, що вздовж цього тракту розташувались найбагатші, найбільш культурні, освічені і вишукані в кулінарному відношенні зони Європи – і середньовічної, і доби Відродження, і барокової.

Збереглись подорожні нотатки кентерберійського архієпископа Сігеріка, який здійснив паломництво до Рима в кінці X століття. Сігерік докладно змальовує маршрут, облаштований притулками для палігримів, шпиталями, будинками для подорожніх на відстані не більше одногоденного пішого переходу, тавернами, абатствами, каплицями, молитовнями. На палігримських шляхах перебувала охорона мандрівного контингенту від розбійників – часто зусиллями лицарів-тамплієрів. У вжитку була також зародкова подоба «трєвел-чеків», тобто страхове перевезення грошей, – також силами лицарів-тамплієрів, до початку XIV століття, тобто аж доки їхній орден не сплюндрували, пограбували і знищили заздрісники.

Саме такими трактами до Рима тяглося, здавалось, усе населення Європи. Флорентійський історик Гульєльмо Вентура стверджував, що в перший ювілейний рік Рим відвідало два мільйони осіб. Цифра ця, напевне, перебільшена. Але, поза сумнівом, у деякі дні наплив становив одночасно не менше тридцяти тисяч осіб. Ось що діялося, за словами Данте Аліґ'єрі, на єдиному мосту, що вів через річку до храму Св. Петра:

Come i Roman, per l'esercito molto,
L'anno del Giubbileo, su per lo ponte
Hanno a passar la gente modo tolto:

Che da l'un lato tutti hanno la fronte
Verso il castello, e vanno a Santo Pietro;
Dall'altra sponda vanno verso il monte...

Так римляни роздвоїли жерло
Моста на час святого ювілею,
Щоб тісняви між піших не було,
Й прочани струминою однією
До замку й до Петра туди текли
І другою вертали течією.³⁷

Ріки людські, ріки дукатів текли в міські мури в пишні святкові роки. У парадоксальному контрасті з аскетичним сенсом події, від ювілею до ювілею місто сяло дедалі розкішнішим блиском, ставало дедалі оздобленішим. На отримані від мільйонів туристів доходи мостили вулиці, купувалися статуї, створювали колекції, обладнували палаци, і всього було замало, і все примножувалося, подесятерялося в нову круглу дату, і у церковників, і у городян голови йшли обертом від блиску мармуру і мерехтіння позолоти.

Саме до ювілеїв пристосовували наймасштабніші будівництва, найсміливіші реконструкції. Ремонтувались не тільки ювілейні, але будь-які храми, і взагалі не тільки храми, а всі міські площі, вулиці, мости. Державні замовлення надходили таким архітекторам і скульпторам, як Борроміні та Берніні, і місто здобувало творіння чистої геніальності: фонтан Річок Берніні на п'яца Навона і тисячі інших дивовиж. Весь ювілейний рік римські ночі спалахували сяйвом феєрверків. У рамках підготувань до ювілею 1600 року вичистили й облаштували Квітковий ринок (Campo dei Fiori) в центрі Рима, і саме на цій площі, як частина святкової інавгурації, 17 лютого 1600 року був живцем спалений Джордано Бруно.

Туристичні меню недавнього ювілею 2000 року включали такі ресторани спецстрави на радість прочанам і гостям: «Ягня Камерарія» (Abbacchio del Camerlengo); «Медальйони кардинальські» (Medaglioni del Cardinale); білі гриби «Сікстинська капела» (Porcini alla Sistina); салат «Купол Св. Петра» (Insalata Ciprolona); «Цикорій по-чернечому» (Cicoria del Fraticello). Все це стилістично близьке до різноманітних «Салатів ювілейних», типових для радянського громадського харчування.

Мандрівник із петровської Росії стольник Петро Толстой відвідав Рим у 1699 році, тобто напередодні чергового ювілею. Природно, перш за все його цікавили святині, важливі для православ'я, і він вирушив в уніатську церкву і в будинок Святого Алексія чоловіка Божого. Але для приїжджого варвара радо відчинилися і «палати папи, де влітку жар великий», і «папська бібліотека, де безліч стародавніх книг різних мов, у тому числі бусурманський Алкоран». «Воевода римський», спеціально до нього приставлений, узяв у папи для Толстого дозвіл і ключі, щоб «показати всі святі речі, які перебували в Римі». Так, стольнику було продемонстровано і витлумачено все, що пов'язано з генеральною репетицією ювілею, насамперед – Свята Святих і Сходи, «є у римлян про ту церкву прислів'я, що ніби тую церкву відчинять, прийшовши на землю, Ілля-пророк і Єнох. У тій великій церкві з паперті зроблені п'ятеро дверей... між якими середні бувають завжди замкнені. І сам папа тими дверима до церкви не завжди входить...» Стольник Петро Толстой ухильно пише про святий рік – для православ'я наближався рік, що ні

³⁷ Данте Аліг'єрі. *Божественна комедія*. «Пекло». XVIII, 28–32. Пер. Євгена Дроб'язка.

за концепцією, ні за літочисленням святим не був. Але враження від організації туристичного обслуговування у місті Римі у Толстого однозначно позитивне:

«Народ чоловічої і жіночої статі благовидний і вельми ввічливий... Народ римський до іноземців вельми ласкавий, а паче до московських людей безмірно приємний... На столах бувають скатертини порядні... тарелі і тарілки олов'яні, порядні, чисті... Рукомийники і цебра чисті завжди... Тютюну димового римські жителі, чесні люди, не вживають і тим гребують...»³⁸

Саме так: становище приймаючої країни зобов'язувало надавати приїжджим чисті рукомийники і тарілки і вживати поменше димового тютюну... Італійська кухня формувалась відповідно до запитів величезного числа прибульців, що брели і мчали верхи країною. Італійці винаходили для паломників різні види «напутніх» продуктів тривалого зберігання, випікали коржі і хліб, що їх можна було скільки завгодно тримати в торбі. Час від часу власники трактирів і ресторанів демонстрували не лише неабияке завзяття, але й брак гарного смаку.

Головними бенефіціарами та операторами розрахованої на туристів економіки виступали форпости католицизму – середньовічні монастирі. Коли внаслідок посилення арабів і ослаблення могутності Візантійської імперії, а також зростання кількості розбійників і піратів, у VII–X століттях Середземне море виявилось непридатним для перевезень, в економіці Європи почався трагічний застій, розблокований тільки в XI столітті – Хрестовими походами. А до Хрестових походів, у VIII столітті, араби тримали під контролем Середземне море і не пускали європейців нікуди. Через це втратили економічну потугу стародавні міста, що були великими за давньоримської доби, в V–VIII століттях мали важливе значення як перевалочні пункти для товарів, вивантажуваних у портах Середземномор'я для подальшого розвезення континентом до самісінької долини Рейну.

Усе європейське купецтво опинилось у вимушеній кризі. Ввезення якісного імпорту в Європу звелось майже до нуля. Дефіцитом стали і папірус (матеріал для писемності), і спеції (матеріал для медицини та кулінарії). У цей важкий час Італія єдина зуміла підтримати важливу мережу культурних і торгових зв'язків. То були зв'язки і між замками аристократів, і між єпископськими палацами, але найміцнішими були зв'язки між монастирями. Вони тримались за будь-яких умов. Від монастиря до монастиря, Францигенським шляхом та іншими пілігримськими трактами, під захистом католицьких стражників переміщалися люди, товари, інформація.

Так само, слід зазначити, збереглася соціальна психологія Італії. У цій країні кожне селище і село почувуються не глушиною, а самостійною територією.

Відомо, що за середньовічного лихоліття монастирі врятували книжкову культуру, зокрема античну, вони протоколювали історію, записували мови, формували бібліотеки. Але монастирі рятували також і економіку, і агрономію, і зоотехніку, і туризм, і кулінарну культуру.

Глухих закутків не могло бути в краях, якими текли безперервні людські потоки! А комплекси неповноцінності не могли виникнути у містах і селах, які пишалися прекрасними соборами, монастирськими школами, бібліотеками, на церковних святах ставились містерії, а для обслуговування прочан розвивалися передові професії та ремесла.

Монастирі керували паломницькими потоками. Монастирські лікарі завідували притулками для ослаблених і хворих. Пілігримів поселяли, лікували, мили і годували в 650 монастирях на самому тільки північному заході Італії, від Альп до Рима. А скільки ще монастирів розташувались на півдні, від Апулії до Калабрії!

³⁸ За: Путешествие стольника Толстого по Европе (1697–1699). М.: Наука, 1992. С. 225.

Монастирі відзначилися своїм енергійним і творчим підходом навіть у тому, що стосується заповідей національної кухні. Практично в монастирях ніхто не зациклювався на тому, щоб самочинно умертвляти плоть. В обителях підтримувався здоровий вегетаріанський спосіб харчування. Там відбувалося витончене вдосконалення середземноморської дієти. Разом з тим досвідчені монастирські кухарі у високих білих ковпаках (цей головний убір затворників потім став атрибутом одягу кухарів у всіх ресторанах, у всіх країнах) освоювали також елементи варварської кухні.

Окультурення кулінарії в монастирях відбувалося шляхом вивчення старовинних книг, у тому числі з землеробства, та складання збірників рецептів. Бібліотеки монастирів були джерелом кулінарної філософії і практики, кухні та городи монастирів – дослідними лабораторіями. Олей (єлей), як відомо, є матеріалом для католицького богослужіння. Тому на монастирях лежала турбота про наукове культивування олив і про сортову селекцію. Кращі види хлібобулочних виробів теж були винайдені при монастирях – там, де готувалися хліби для щоденної роздачі неможливим (ритуал, рекомендований Ватиканом), а також на продаж.

Монахи-бенедиктинці винайшли згаданий у «Леопарді» Джузеппе Томазі ді Лампедузи сицилійський макаронний пиріг, римські та неаполітанські рисові «апельсинчики» (arancini), асколанські оливи зі складним фаршем, сицилійську «кассату», фігурки з марципанів. Фріуланське копчене сало і сир «Монтаза» були спеціально створені в XIII столітті ченцями-бенедиктинцями для прочан Аквілейського тракту.

Поряд з цим абатства і абатські кухарі сприяли схрещуванню культурних традицій. Адже ченці, що мешкали в монастирях, були родом з різних країн. Побувавши в Іспанії в інквізиторській справі, чернець Доменіко Кантуччі завіз у домініканський монастир у Гран Сассо (Абруццо) шафран (*Crocus sativus*) – і в результаті в Абруццо виникли чудові шафранові плантації.

Вся Італія – це шлях. У кращих фільмах XX століття – у Фелліні, Пазоліні, Антоніоні – опанування Італії відбувається через метафору дороги. Столиці у цієї країни немає. Рим потрібен населенню світу, але для Італії він не авторитет. Рим – це кінець маршруту, а не початок походу. Оволодіння Італією – рух, успадкований від сторіч пілігримства. Це рух повсюдний, цей рух пішки, велосипедом, автомобілем. Так рухалися в Середні віки: із зупинками, дняваннями, ночівлями, пікніками, з огляданням визначних пам'яток і куштуванням спецпродуктів і спецстрав. Намотуючи на кардан кілометри, намотуючи на виделку «спагеті», вдається досягнути Італію, а принагідно – хтозна, раптом і справді? – звільнити свою душу і совість від будь-яких гріхів.

Ломбардія

Кухня цього регіону різноманітна, як жодна інша. На неї вплинули всі сусідні області і країни: з півночі – Тічіно і взагалі Швейцарія, з заходу П'ємонт, з півдня Емілія, зі сходу Венето і Трентіно. Відчутні також сліди чужоземних завоювань. Іспанці, які володіли областю в XVI і XVII століттях, залишили по собі на пам'ять шафранове «різотто» (символ ломбардської кухні – risotto alla milanese), а господарі Ломбардії в XVIII і XIX століттях – австрійці – типовий віденський шніцель, перейменований тут у міланську котлету (cotoletta alla milanese).

У ломбардському репертуарі поєднуються продукти з Альп (білкові, як будь-яка гірська кухня) з продуктами долини По (вуглеводними, як будь-яке меню рівнини).

От тільки впливів морської кулінарії, слід визнати, в ломбардському наборі харчових звичок відшукати за жодних спроб не випадає. Проте в наші дні, в XXI столітті, міланський оптовий рибний ринок (все привізне) – найліпший в Італії. Тому у столиці Ломбардії є високо-класні ресторани рибної кухні. Відвідувати їх дуже приємно, хоча тамтешні страви й не мають стосунку до міланських традицій і до ломбардських кулінарних пам'яток.

Бергамо і Брешія, що були колись під владою Венеції, досі зберігають венеціанський колорит у їжі. У Мантуї і Кремі переважають еміліанські страви. У Північній Ломбардії відчувається вплив швейцарської кухні – а саме в традиціях обмеженого озерного міста Комо.

Комо з давніх часів – цитадель кулінарних умінь. Недарма ж саме з Комо родом славетний маестро Мартіно де Россі, автор одного з головних італійських творів із кулінарії – «Книжки про кулінарне мистецтво» («Liber de arte coquinaria», 1450). Мартіно багато років пропрацював таємним кухарем аквілейського патріарха, служив і при венеціанському дворі, і в Мілані при дворі Джан Джакомо Тривульціо, кондотьєра, що служив у міланських герцогів, перебрав від міланців іспанські смаки. Двір Тривульціо в Мілані, зокрема, був політичним і культурним центром взаємозв'язків Італії зі Швейцарією. Від Мартіно ми дізнаємося, що вже в XV столітті, як і нині, найважливішою складовою частиною кухні Комо була прісноводна риба: форелі (trote), окуні (persici), лини (tinche), а також оселедці (finte) і сушені дрібні рибки, розмочені в оцті і підсмажені (missoltit). З кухні Комо прибуло в північноломбардську кухню «різотто» з філе окуня (pesce persico).

На початку XI століття, на тлі загального занепаду й розорення, відсутності товарів у більшій частині Європи, в Павії (неможливо повірити!) можна було купити все. Красномовно свідчать про це аннали «Honoranciae Civitatis Papiæ». Там розповідається, що з кожного венеціанського купця стягувався на користь міністра фінансів Павії (Maestro del Tesoro) фунт перцю, фунт кориці і фунт імбиру, а його дружині належало отримати з кожного купця гребінь зі слонової кістки, дзеркало і скриньку з туалетним набором або двадцять павійських сольдо.

Нашестя Наполеона і поширення в XVIII столітті франкоманії залишили по собі таку специфічну страву, як «кассела» (cassoeul, cassoeula) – «каструля», аналог південнофранцузького «pot-au-feu». Кассела з м'яса, овочів, щерби, що нагадує капуста (ші), тобто де перше і друге в одній тарілці, – одна з численних тутешніх «комплексних страв» (piatto unico), що дозволяє працюючим, квапливим і надзвичайно організованим ломбардцям швидко сісти за стіл, наїстися чимось одним, не чекаючи на перемену страв, встати з-за столу і, не витрачаючи марно часу, знову влитися в трудові будні.

Головним містом цієї області в добу раннього і пізнього Середньовіччя, після навали на Італію в VI столітті лангобардів, був не Мілан, що старшинствує над Ломбардією з XV століття

і по сьогодні, а Павія, центр лангобардського королівства. Павія – королівське місто, хоч назва його спершу збиває з пантелику, вказуючи не так на імператорську, як на папську владу (Papia). У Середньовіччі Павія розкошувала безмірно, завдяки своєму унікальному розташуванню на єдиному водному шляху, який давав можливість венеціанським кораблям з товарами спускатися від Адріатики до П'ємонту.

З часом дедалі частіше купці з Франції, Іспанії, Англії, Німеччини та східні торгові гості прибували в Павію, забирали у венеціанців товари, вивозили в свої країни. Так з розвитком північної торгівлі зростало значення шляху на північ.

Минав час, в 1176 році Павія (а правив нею Фрідріх Барбаросса) зазнала поразки в битві під Леньяно від Ліги ломбардських міст (Мілана, Бергамо, Лекко, Кремони, Мантуї і Брешиї). Після цього був освоєний новий торговий тракт через Сен-Готардський перевал від Мілана в Рейнську долину через Базель і Люцерн. Так почалося піднесення Мілана. Мілан зумів потіснити Павію, особливо відтоді, як Оттон Вісконті, міланський архієпископ, у 1278 році був проголошений також міланським синьйором, отримавши над містом не тільки релігійну, а й світську владу. Силою цього подвійного керівництва місто додатково зміцнилось. За посилення міланської могутності ролі Павії та Мілана помінялися. Павія стала політичним додатком Мілана. А в 1882 році під Сен-Готардом був прокладений транспортний тунель, і з того часу Мілан уже не боявся жодної конкуренції в ролі головного транспортного та перевалочного комерційного вузла Європи.

Нинішні системи іригації вдосконалено, порівняно з Леонардовими часами, і вони включають міріади невеликих фонтанчиків, що розбризкують над полями і луками росяний пил. Температура цього туману постійно підтримується на рівні плюс восьми градусів, що рятує поля і луки як від перегрівання та посухи, так само й від морозів. Це дає можливість хліборобам і тваринникам знімати по кілька врожайів кормових культур на рік.

Міланський герцог Джан Галеаццо Вісконті (1351–1402) жив на околицях Павії, там він збудував розкішний замок, де любив оточувати себе літераторами. Смак до вченого і поетичного дозвілля, до вишуканого товариства прищепив герцогу Джану Галеаццо його дядько, міланський синьйор Джованні Вісконті, що прихистив при своєму дворі в 1353–1361 роках поета-емігранта Франческо Петрарку. Тож павійська резиденція будувалася спеціально для блискучого придворного життя, і там влаштовувались надзвичайно пишні, багаторазово змальовані в поезії раннього ренесансу бенкети (головні страви – дичина, свіжина). Прибувши до Мілана в 1483 році до двору герцога Людовіко Моро (другого поспіль правителя з родини Сфорца, що витіснила династію Вісконті з міланського престолу), Леонардо да Вінчі проектував гідротехніку і канали для майбутніх рисових плантацій, які й сьогодні оточують Павію, простягшись аж до Мілана.

Вигодовування великої рогатої худоби – це один із спеціальних напрямків сільського господарства Ломбардії. Хоч у Ломбардії економіка здебільшого промислова, але за рівнем розвитку сільського господарства область на другому місці в Італії після Емілія-Романьї.

Стендаль писав:

*«Болонья ліпиться по схилах пагорбів, обернених на північ, тим часом як Бергамо приткнувся до пагорбів, що спускаються на південь. Між ними пролягає розкішна долина Ломбардії, найпросторіша в усьому цивілізованому світі».*³⁹

³⁹ За: Стендаль. *Рим, Неаполь и Флоренция* (1817). Пер. Н. Я. Рыковой. С. 133.

На рукотворних райських ґрунтах Ломбардія побудувала свою економічну міць. Ломбардський літератор Карло Каттанео змальовує це у «Відомостях про Ломбардію»:

«Здатність цього простору прогосподувати населення, тобто природна і дика родючість його, відповідає приблизно десятій частині нашого сьогодішнього багатства. На дев'яносто ж відсотків наша земля – не творіння природи, а творіння людських рук. Наша штучна батьківщина».⁴⁰

Стендаль у подорожі з Мілана до Павії зазначав у щоденнику:

«Край, який проминаєш, прямуючи сюди з Мілана, – один з найбагатших у Європі. Перед очима повсякчас канали з проточною водою, що забезпечують родючість ґрунту».⁴¹

Головними видами сільськогосподарської діяльності хліборобів Ломбардії є розведення рису в долинах Ломелліно (тобто від Павії до П'ємонт) і на південний захід від Мантуї, а також заготівля фуражу на всіх доступних рівнинах, завдяки чому область підтримує розвинене тваринництво з розведенням свиней і великої рогатої худоби. Ще в XIII столітті геніальний чернець, основоположник вивчення граматики, терціарій ордену гуміліатів Бонвезін де Ла Ріва писав у своїй праці «Про визначні пам'ятки Мілана» («De magnalibus urbis Mediolani»): «Таким чином на наших землях запанувала щаслива родючість різноманітних злаків... Fit etiam in nostris territoriis felici fetu fertilibus bladi multiformis...» Бонвезін утверджував, що тридцять тисяч биків розорювали міланські поля. Він змальовував також вражаючі картини м'ясного достатку на міських ринках.

Серед спецпродуктів Ломбардії є один, так би мовити, політично-програмний. Це сир «Bel Paese» («Прекрасна країна»). Він був створений 1906 року підприємцем Еджідіо Гальбані з бургу Мельцо, розташованого між Міланом і Бергамо. Гальбані, надихнувшись успіхом французьких сирів, замислив запропонувати міжнародному ринку сорт сиру з менш вираженим смаком і менш нав'язливим запахом, ніж у традиційних італійських сирів. Була проведена одна з найбільш ранніх маркетингових кампаній в історії італійської харчової промисловості, продумано ім'я нової марки. Торговельне найменування, яке Гальбані дав своєму «бренд-овому» продукту, повторювало назву книжки абата Антоніо Стоппані «Il bel Paese», що вийшла 1875 року і зажила чималого успіху серед міланської буржуазії. Свого часу книжка Антоніо Стоппані стала однією з перших спроб географічного та геологічного опису об'єднаної країни з актуальною ідейною метою – вироблення спільної італійської самосвідомості.⁴² А сир «Бельпаезе» став однією з перших спроб просування марки через ідейний імідж. Побутова культура Італії не схвалює такої безцеремонності в підході до святого – до їжі. Сир «Бельпаезе» ще й до сьогодні викликає у італійських споживачів інстинктивну недовіру: ходять необґрунтовані чутки про те, буцім його виплавляють зі шкуринок і обрізків, і часто можна почути, нібито «смак “Бельпаезе” взагалі ні на що не схожий».

Верховенство Мілана над навколишньою територією, зокрема, стало можливим завдяки безперебійності водопостачання цього великого міста. Це може видатись дивним: адже в околицях Мілана, як показує географічна мапа, немає великої річки. Так, але поблизу Мілана

⁴⁰ Cattaneo C. *Notizie sulla Lombardia- La città* (1844). P. 472.

⁴¹ За: Стендаль. *Рим, Неаполь и Флоренция* (1817). Пер. Н. Я. Рыковой. С. 121.

⁴² Вираз «Il bel Paese», що тепер зробився звичною перифразою для Італії, вперше вжив Данте Аліґ'єрі: «del bel paese là dove 'l sì suona» («привабливого краю, де лунає sì!»), *Inferno*, XXXIII, 80; тут «bel Paese» застосовано до ареалу поширення італійської мови, тобто «мови sì!». Франческо Петрарка використав вираз «bel Paese» до Італії як географічного ареалу, обмеженого Апеннінами, Альпами і морем: «il bel paese // Ch'Appennin parte e 'l mar circonda e l'Alpe» (*Canzoniere*, CXLVI). А у книжці Антоніо Стоппані цей описовий вираз був уперше запропонований як гасло. Цей рекламний слоган у XX столітті зробився загальноживаною формулою.

розташовані колосальні водні ресурси – льодовики Альп! Стікаючи з альпійських вершин у підземні печери, вода розтоплених гірських снігів заповнює великі нагромаджувачі в земній товщі. Чимало таких невідомих світу водосховищ є також під Міланом.

Як показують історичні путівники і назви вулиць (абсолютно сухопутні Озерна вулиця і Озерний провулок – *via e vicolo del Laghetto*), з часів Леонардо да Вінчі (одного з проєктувальників міста) і до часів Муссоліні, Мілан міг пишатися надзвичайно зручним кільцем каналів, з'єднаних з річками Тічино і По.

Стендаль був у захваті від того, як розумно налагоджено гідрокомунікації у самому Мілані, а також у його передмістях:

«Під кожною вулицею... підземні канави. Через кожні сто кроків лежить камінь з просвердленими отворами для стоку в канаву тієї води, що потрапляє на бруківку. Ось чому вулиці Мілана – найзручніші в світі і на них зовсім не буває бруду. У цій країні вже давно піклуються про те, що корисно простим громадянам. У 1179 році міланці почали рити судохідний канал, який через Тічино і Адду з'єднав їх місто з озерами Маджоре і Комо. Канал цей проходить через місто, як у Парижі бульвар від площі Бастилії до церкви Св. Магдалини. У 1179 році ми, французи, перебували у кріпосному стані, а пани наші йшли з королем Людовіком Молодим у Хрестовий похід. Мілан натомість був республікою, де кожен боровся, бо хотів цього і прагнув отримати те, чого бажав. Ось чому ще й у 1816 році вулиці наші такі ворожі до пішоходів. Але, тсс! Що скаже національна гордість?»⁴³

Подібно до Москви, Мілан був портом п'яти морів. По каналах підвозили з озера Маджоре мармурові брили просто до міланського Домського собору, що будувався понад шість століть поспіль. Борючись із засиллям комарів і транспортними пробками, Муссоліні наказав всі ці канали замостити бруківкою і засипати землею.

Вже у VIII столітті склалися фольклорні твори на звеличення славетного достатку м'яса, пшениці і вин у цій окрузі. Їдять тут калорійно і ситно: можливо, саме від того, що багато і старанно, з майже протестантським завзяттям, працюють із раннього ранку до пізнього вечора. Не маючи часу розсиджуватися за столом, ломбардці знаходять способи перетворити традиційну їжу на поживний «фаст-фуд»: скажімо, шматок м'яса, який у Тоскані пектимуть на відкритому вогні і називатимуть «флорентійським біфштексом», по кілограму на порцію, в Мілані перетворюють на «тальюту» – нарізку: смажити її достатньо дві хвилини, а жувати не обов'язково – ковтай і біжи. Можна наїстися і вісімдесятьма грамами, спочатку діло, тоді відпочинок.

Попри заможність ломбардців, їхній національний характер відзначається ощадливістю. Тут часто готують пристойні страви із залишків вчорашнього обіду. Це питання честі та вміння. Міланці пишаються своїми характерними «riso al salto» (вчорашнє «різотто» у вигляді сьогоднішніх коржів) і «мондегілі» (mondeghili) – тюфтельок з мелених обрізків вареного м'яса. Ця страва в міланських господах іноді подається разом з маслинами і рисовими кульками до аперитиву.

Перелік ломбардських сирів нескінченний. Північна половина області – альпійські випаси (долини Вальтелліна, Вальк'явенна). Сири там виготовляються переважно з коров'ячого молока, тим часом як у багатьох інших областях Італії, де укуси гір стрімкіші, а трава поступається соковитістю, переважають сири овечі (ресоріні) або козячі (сарпіні). Інше цар-

⁴³ За: Стендаль. *Рим, Неаполь и Флоренция* (1817). Пер. Н. Я. Рыковой. С. 99.

ство коров'ячих сирів – Емілія-Романья. І саме щоб не залежати від сусідньої Емілія-Романья з її «Пармезаном», Ломбардія створила власний витриманий, сухий, незамінний у приготуванні коров'ячий сир. Це «Grana padano» і (для знавців і любителів виготовляється у невеликій кількості в околицях Лоді) «Grana lodigiano»: його витримують у формах не менше чотирьох років, і навіть після цього часу лодіджанський сир, коли його розрізають, уміє ефектно пустити «сльозу». Є два основних різновиди лодіджанського сиру «Грана». Смак їх розрізняється залежно від пори збору молока. Є «Грана лодіджано» з літнього, «травневого» молока «taggengo»; його варять з молока, надоєного від дня Святого Георгія до Святого Михайла (з 23 квітня по 29 вересня). І є «Грана лодіджано» із зимового молока «vernengo», інший на смак та іншої вітамінності.

Сир, що виробляють під Міланом у бургу Горгонцола, має і назву «горгонцола», описувати нема чого, адже його розвозять по делікатесних крамницях і по ресторанах усієї планети. Багато хто знає його бодай з чуток. Побратим «рокфору», весь у прожилках, зелений, липкий і в'язкий, солоний, різкий на смак, вироблений із застосуванням пеніциліну – це незамінні ласощі в кінці обіду. У поєднанні з грушею сир «горгонцола» здатний скласти повноцінну комплексну страву, политий медом – вишуканий десерт. Італійці, напевне, погодяться відмовитися від чого завгодно, але від «горгонцоли» – в найостаннішу чергу. Про те свідчить партизанський щоденник відомого політика, комуніста, керівника руху Опору в часи Другої світової війни Джорджо Амендоли. Герой-підпільник змальовує свій таємний перехід з Мілана у Болонью у 1942 році:

«Після Лоді ми переправлялися через По на поромі. Настав день, розвиднилось, переміщатися стало небезпечно, ми чекали вечора на острові посеред річки. У тракторії нам подали зайця по-мисливськи, гарний салат і особливо чудовий сир «горгонцола», смачнішого за який я ніколи не куштував, з блискучими і жирними хробаками, що виповзали просто на тарілку».⁴⁴

Не у всіх і не завжди, на жаль, споглядання «горгонцоли» викликало такі щирі почуття. Історик Массімо Капрара розповів історію соціаліста з Мантуї Андреа Бертаццоні, який утік в СРСР після того, як в Італії він був засуджений на двадцятирічне тюремне ув'язнення. До своїх неприємностей Бертаццоні працював секретарем сільськогосподарського кооперативу у бургу Сан Бенедетто По, спеціалізувався із зоотехніки і молочних ферм. Потрапивши в Росію, він запропонував заснувати в Ростовській області сирну фабрику. Керував він виробництвом цієї ростовської фабрики успішно і радісно, віддаючи всі свої сили вільної людини соціалістичному будівництву. Фабрика виробляла сир «горгонцола». У 1936 році, ще до початку сталінських репресій, сир потрапив на очі одному з начальників місцевого ДПУ Віктору Гарму, і на підставі зовнішнього вигляду цього продукту італійського фахівця вмиль заарештували за шкідництво. У газетах надрукували: «Соціал-фашистський саботаж. Троцькістські агенти отруюють сир». Знадобилося втручання наркомпроду Анастаса Мікояна, якому нічого не говорило слово «горгонцола», але котрий мав якесь уявлення про французький «рокфор». У Ростов був направлений експерт з сирів наркомату професор Слєпцов, який підтвердив сумлінність виробників. Проте італійського фахівця перекинули з Ростовської області в Узбекистан, «спокутувати свої помилки з кайлом у руках на будівництві Ферганського каналу, ночувати в караван-сараях на жорсткій землі мусульман-суннітів».⁴⁵

Північ Ломбардії вся зайнята високими горами, а південь – освоєними під рисові плантації низинами. Саме на цих низинах трудилася ефектна героїня фільму «Гіркий рис» Лукіно Вісконті, незабутня Сільвана Мангано. За сюжетом вона була «мондіною», однією з жінок,

⁴⁴ Amendola G. Roma: Editori Riuniti, 1976. P. 69.

⁴⁵ Caprara M. Milano: Bietti, 1999. P. 13–14.

сезонних наймичок-працівниць, які вдень і вночі впродовж двох місяців, стоячи у воді по коліно, вискубували траву, щоб заробити собі і родині кілька мішків рисового зерна. Разом з «мондінами» має відношення до рисівництва також професія «пілота». Нічого спільного з авіацією – пілотами (pilota) звалися працівники, які очищали зерна від «pelle», сухої шкірки. Досі у Віллімпента поблизу Мантуї у другу неділю травня відзначають день «різотто алла пілота». На площу виносять здоровезний казан, наповнений «різотто» зі свининою, спеціями, духмяними травами.

Кажуть, автором рецепту «різотто» був художник-вітражист міланського Домського собору з майстерні знаменитого Валерія Фландрського, який у 1574 році упустив у їжу обмазаний шафраном пензель.

«Різотто», як уже відомо майже всьому світові, є центром і окрасою міланського столу. Те саме «різотто» на розплавленому бичачому кістковому мозку, золотисте на колір і апетечне (через шафран) на смак, про яке складено легенди, покликані витлумачити дивну кулінарну фантазію винахідника. Хто зна... Чи справді містилось у кожній страві, в століття пишноти, в добу бароко, справжнє золото? У наші часи цей міф підтримується гламурним ресторатором Гвальтьєро Маркезі, в чийх фірмових стравах на кожній тарілці «різотто» справді плаває зверху маленький ромбик найтоншої плівки з золотого порошку – і цей ромбик належить проковтнути. Чи справді доданий у міланське «різотто» шафран має аж таку магічну властивість зміцнювати любовний потяг людини?⁴⁶ Хто бажає, може перевірити...

У XVI столітті Бартоломео Скаппі давав такий рецепт ломбардського «різотто»:

«Змішати куряче м'ясо, кров'яні ковбаси, жовтки. Варити рис у відварі з каплуна, качок, ковбас. Варити не до м'якості. Покласти в горщик з глини або срібла, або олова і засипати сиром, цукром, корицею, зверху покласти свіже вершкове масло і м'якоть грудки каплуна і м'ясо качок і нарізані на шматки кров'яні ковбаси, потім знову засипати сиром, цукром, корицею, і так утворити три шари. Останній шар полити зверху рідким розплавленим маслом. Поставити в піч, нагріту не надто сильно, тримати там близько півгодини. Побризкати трояндовою водою і подавати в гарячому вигляді. Можна також приготувати «різотто» інакше: покласти в посудину свіжий сир, не солоний, посипати цукром і корицею і тертим сухим сиром. Викласти зверху рис, а поверх рису свіжі сирі яєчні жовтки, поверх жовтків цукор, корицю. Зробити два шари, можна зробити й більше шарів. Полити коров'ячим маслом, поставити в піч».

У давні часи, як ми бачимо, шафран до міланського «різотто» ще не додавали. Воно й не дивно – шафран прийшов у Ломбардію разом з іспанцями й утвердився у міланській кухні не в XVI столітті, а в XVII.

А славетний міланський письменник XX століття Карло Еміліо Гадда, пишучи есе на тему міланського «різотто» [див. розд. «Різотто»], виходив, природно, з того, що шафран входить у цю страву неодмінно.

Один кулінарний символ Мілана («різотто») – від іспанців, другий (котлета) – австрійський. На рівних правах з «різотто» в міланському меню панує віденський шніцель, званий

⁴⁶ Стверджується у «Брокгаузі»: «(Aphrodisiaca, грец.) – засоби, що мають властивість штучно збуджувати чи посилювати статеве почуття. Це досягається або психічним шляхом, дією на уяву, або фізичними засобами, п'янкими напоями і подразненнями. До останнього роду А. належать гострі речовини, що містять кантаридин і викликають запалення сечовипускального каналу (іспанські мушки, хрущі, diabolina). З цієї ж метою раніше вживались прянощі (шафран, імбир, кориця), а також мускус та мирра. Всі ці засоби шкідливі для здоров'я, зокрема гострі та наркотичні речовини, які, слід гадати, й складали в давнину більшість «любовних напоїв».

тут «міланською котлетою» (теляче ребро, обваляне у збитому яйці і сухарях). Міланці, природно, стверджують, що не міланська котлета є віденським шніцелем, а віденський шніцель – це міланська котлета. За доказовий матеріал править якийсь лист маршала Радецького графу Аттемсу, до двору імператора Франца Йосифа, де про міланський біфштекс згадується, як про вражаюче нововведення. А з чого було б маршалу Радецькому так дивуватись, якби віденський шніцель до того часу був уже відкритий кулінарною наукою?⁴⁷

Ще одним геть неповторним і всесвітньо шанованим спецпродуктом Ломбардії є «кремонська мустарда». Вона виробляється на основі виноградного мусту – увареного сусла. У муст всипають потовчені гірчичні зерна, закладають фрукти: вишні, сливи, груші, фіги. Божественного смаку пряно-солодку мастику заведено подавати до розвареної курки і до м'яса.

На свята ломбардці об'їдаються, їх дозвілля ваговите і тривале. Святкові паски особливо пишні. Ті, що печуться до Різдва, називаються «панеттоне» (перекладається це слово простенько і зі смаком – «великий хліб»). Печуть панеттоне в папері. З ним і подають, і не завжди можна його відліпити від шкуринки. Якщо бракує терпіння – відкуси і витягни шматок паперу просто з рота... Ці хліби начинені цукатами, родзинками, мигдалем, кремом і шоколадом. На додачу на стіл цей кекс належить подавати, обсипаючи його теплою цукровою пудрою, обливаючи глазур'ю, обмазуючи солодким сиром «маскарпоне». Великодня паска називається «голубка» (colomba) і її напшпиговують калорійними солодощами так само ревно, як панеттоне на Різдво Христове.

Ломбардія роботяща, щедра, солідна, але також свавільна. Місцеві мешканці раз і назавжди вирішили, що розважатись похвально, а сумувати – неконструктивно. Вони збудували оперний театр «Ла Скала» і максимально збільшили карнавальний сезон («максимально» виявилось – на чотири дні; але й ці чотири дні, вкрадені у Великого посту, аж ніяк не зайві).

Особливо виділяється кухня розкішного міста Мантуя. У добу Відродження у Мантуї творив архітектор Леон Баттіста Альберті, художники Андреа Мантенья і Джуліо Романо, майстри-візитери Рубенс і Ван Дейк. У приміщеннях мантуанських палаців – у декораціях потреби не було – ставились перші в Європі мелодрами й опери Монтеверді і Гваріні. При дворі маркізи Ізабелли д'Есте (1474–1539) давались бенкети, пам'ять про які жива донині; вони увічнені, зокрема, одним з головних поетів Відродження Теофіло Фоленго (1496–1544), відомим під псевдонімом Мерлін Кокаї, у славетній поемі «Бальдус», де герой Чингар, змальовуючи кухню Юпітера, представляє нам двадцять кращих рецептів герцогського столу.

У 1655 році шведська королева Кристина (та сама, яку зіграла Грета Гарбо у фільмі 1933 року «Королева Кристина») їхала до Рима, щоб прийняти католицизм і попросити політичного притулку. Дорогою вона зупинялася при пишних дворах у синьйоріях. 27 листопада королева була гостею у Мантуї при дворі князів Гонзага. Її обслуговував найнятий кухар, один із найславетніших і високооплачуваних в Італії, він же – відомий письменник Бартоломео Стефані, автор книги «L'arte di ben cucinare» – «Мистецтво доброго столу» (1662). Стефані переписав до свого трактату зі старого нотатника меню на день прийому королеви. Він подавав королеві, начебто вони обоє жили в ХХІ столітті, в січні – полуницю і артишоки. Головна мета такої кулінарії, у відповідності до барокових смаків, викликати здивування, захват у гостей.

⁴⁷ Взагалі маршал, попри все, міг-таки здивуватись. Міланська «costoletta» (її назва – від costola, ребро) містить кісточку, а віденський шніцель її позбавлений; готується міланська котлета не в клярі, як віденський шніцель, а в яйці та сухарній обсіпці, яка щільно пристає до поверхні м'яса; на противагу цьому поверхня тієї м'ясної частини, що захована усередині віденського шніцеля, легко й охоче зі своєї оболонки вислизає. У цілому, міланська котлета і віденський шніцель – різні страви. Але у них доволі подібна філософія.

На таких пишних бенкетах виникала небезпека: раптом гості, що понаїдалися, перестають відчувати смак нових страв. У боротьбі з пересиченням сформувався мантуанський звичай: між шістнадцятою і сімнадцятою, між двадцятою і двадцять першою стравами жувати пелюстки сиру «Пармезан». І сьогодні вважається, що «пармезановий» сир очищає, допомагає «розмежовувати» сильні враження.

«Пармезан» у Ломбардії їдять між переїданнями страв, щоб близькі за часом кулінарні відчуття не накладались одне на одне.

СПЕЦСТРАВИ. СПЕЦПРОДУКТИ. СПЕЦНАПОЇ

Спецстрави

Вступні страви: як аперитив іноді подають бульйон з вином (bev'r in vin), який був вигаданий у місті Мантуя (вливають, як правило, вино «Ламбруско»). П'ють цей бульйон з вином перед вечерею, перед каміном, на вимогу ритуалу – стоячи. Характерною є також вступна страва традиційної кухні «nervitt» – становий хребет молодих бичків, їх варять і подають з гострою приправою.

Перші страви: різні варіанти того, що в Росії розуміють під варениками або пельменями. Це кремонські «марубіні», вальтеллінські «піццоккері», «аньйолі» і «аньйоліні» (зокрема у Мантуї) – тобто вареники з начинкою з каплуна та кісткового мозку з корицею, гвоздикою і сиром. «Капеллоні» в Ломелліні (область близько Павії), «казонзеї» у Бергамо і в Брешії (начинка з ковбаси зі шпинатом, з яйцями, родзинками, сиром і сухарями), «тортеллі» з фаршем з гарбуза (Мантуя).

Характерними першими стравами є також юшки-щерби з борошняними виробами в них. У Павії їдять славетну павійську тетерю (zuppa ravese) з яєць з хлібними шкуринками. Для Ломбардії характерний сочевичний суп зі свинячими вухами і галушками. Його готують щорічно на перше листопада – День Усіх Святих, бо сочевиця, що проростає в землі, вшановується у багатьох культурах як символ зв'язку з потойбічним світом, а 2 листопада – поминальний день усіх померлих у родинах.

Спецстравами Ломбардії виступають також тюфтелі по-ларіанськи (Ларіо – це стародавня латинська назва озера Комо) і бульйон з тюфтельками «маріконде» в Брешії і Мантуї. Міланський овочевий збірний суп з засипкою з тіста (minestrone); міланське «різотто»; «різотто» з жабками; «різотто» зі свинячою поребриною і з «тріголі» – водяними каштанами. «Різотто» за рецептом ченців-цистерціанців Павійської обителі, тобто з прісноводними раками, грибами та горохом, без вершкового масла (святі отці, знай, постяться). Бергамо – батьківщина «polenta tagagna», для якої змішують кукурудзяне і гречане борошно і яку тривалий час перемішують довгою жердиною «тарелло», що й дала назву всій страві. У Бергамо готують «поленту з пташками»,⁴⁸ причому є також її солодкий варіант, у якому «поленту» замінює бісквітний корж, а пташок роблять з шоколаду.

Другі страви: «Кассела» (cassoeula) – капуста, тушкована з кількома сортами свинини; дика качка, яку запікають у глині, за звичаєм долини Кувіо: перед їжею глину розколюють молотком і знімають з качки разом з пір'ям, що запеклось у глині. Різні види розвареного м'яса і печінки – «stufati» і «stracotti», поїдаються з «кремонською мустардою». Міланська котлета.

⁴⁸ «У Ломбардії це одна з найулюбленіших розваг. Дами обожнюють usei colla polenta (пташок з полентою). Пізньої осені ловлять у тенета величезну кількість пташок, яких подають смаженими в жовтому тісті, що готується тут-таки з кукурудзяного борошна, замішаного на теплій воді. Таке тісто (polenta) – основна їжа ломбардського селянина впродовж усього року». У вид.: Стендаль. *Рим, Неаполь и Флоренция* (1817). Пер. Н. Я. Рыковой. С. 167.

Пиріг із зайцем. Ossobuco – стегно теляти, нарізане впоперек, зі зрізом мозкової кістки всередині, причому назва «ossobuco» означає «дірка з кістки», а найбільш ласою частиною страви вважається кістковий мозок у цій дірці. «Полента», складена конвертом, всередині – сир.

Жабки; запіканка з голубами; busessa, тобто тушений бичачий рубець. А також у всіх містечках, розташованих близько ломбардських озер, типова прісноводна риба, така як фінта (agone), голец (salmerino), сиг (coregone), форель (trout), вугор (anguilla), хариус (temolo), окунь (persico), форель озера Гарда (carpione), минь (bottatrice), щука (luccio), лин (tinca), прохідний сиг (lavarello), головень або ялец (cavedano).

Солодоці: сухий мантуанський пиріг (sbrisolona). Павійський торт (paradiso). Pan dei morti (шоколад, горіхи пінії, родзинки, варення, вершки), поїдається як кутя, на 2 листопада – поминальний день після Свята Всіх Святих, разом з цукровими «кістками мерців» (ossa dei morti) цілковито «гелловінними» на вигляд і за сенсом. У цей день померлі, подібно до давньоримських ларів, знову заселяють собою отчий будинок. Слід їх підсолодити, щоб не нашкодили ненароком. Для духів, що оживають, повсюди в будинку розкладають частування – оці солодкі пряники. На ранок «хліб мертвих» у давні часи був або дочиста з'їдений, або розкришений. А вже мерцями чи мишами страва бувала з'їдена – хто б спромігся сказати згодом напевне?

Спочатку ритуальною їжею був «pan de mei» (pane di miglio) – просяний хліб, солодке печиво з проса. Просо, так само як сочевиця, має особливу роль у магічних повір'ях. Але, на відміну від сочевиці, пов'язаної з темами смерті і пекла, просо – знак воскресіння і безсмертя. Просяний хліб належить їсти на свято Святого Георгія (23 квітня), сприяючи безбідному, врожайному сільськогосподарському сезону.

Спецпродукти

Сири: «Бітто» (Bitto) з долини Валле дель Бітто, «Горгонцولا», «Грана падано», «Грана лодіджано», «Проволоне Вальпадана», «Квартіроло ломбардо», «Таледжо», «Томбеа», «Вальтелліна Казеара» (Gorgonzola, Grana padano, Grana lodigiano, Provolone Valpadana, Quartirolo lombardo, Taleggio, Tombea, Valtellina casera). Сир «Багос» (Bagos) з Баголіно. М'які сири: «Казолет» (Casolet) з Адамелло, «Крешенца», «Формаджелле дель Монте», «Маскарпоне» (Crescenza, Formaggelle del Monte, Mascarpone). Унікальний «Паннероне» (Pannerone) з Лоді, з групи рідкісних на всьому світовому обрії сирів, які готуються зовсім без солі. У гастрономічних путівниках вихваляють «Зільтер» (Silter) і «Казолін» (Casolin) – селянські сири мантуанських околиць.

Ковбаси: «Бріанца», «Варці», «Міладо» (Brianza, Varzi, Milano), в'ялена конина «Брезаола» (Bresaola), сардельки «котекіно Б'яно» (Cotechino Bianco). Неповторний окіст «скрипка з кози» (Violino di capra). Ця кулінарна пам'ятка має унікальну форму і займає, коли її настругують до столу, «скрипкове» положення між плечем і підборіддям. Міні-окіст важить у цілому вигляді всього лише один кілограм і є «їстівним стягом» долини Вальковенна.

Крупи: вальтеллінська гречка.

Фрукти: вальтеллінські яблука, віаданські дині, мантуанські груші.

Овочі: спаржа з місцевості Чілаванья, цибуля з Серміде.

Маслинова олія з озера Гарда. Рис з області Ломелліна і провінції Мантуя. «Кремоська мустарда».

Спецнапої

Ігристі вина й аперитив «Кампарі». «Кампарі» був створений у Мілані, в кав'ярні «Дзукка» (Zucca) 1857 року. До об'єднання Італії міланці пили «барбаяду» (barbajada) – за ім'ям винахідника Доменіко Барбайя (Domenico Barbaja, поч. XIX ст.): шоколад, змішаний з

кавою і збитими вершками. Пили ще й «агер» (agher) з лимона з тамариндом, а також знаний для читачів французьких детективів «оршад» (orzata – ячмінний сироп з подрібненим динним насінням і мигдалевим молоком), марсалу, вишневий сироп...

Але «Кампарі» у ті далекі часи, природно, іще не було винайдено. А от коли Італія в 1860–1862 роках сформувалася з багатьох дрібних окремих держав, то на ознаменування національної єдності була побудована Міланська галерея і вигаданий новий аперитив. Кав'ярня «Дзукка», де змішали перший «Кампарі», досі ціла і дивиться вікнами з Міланської галереї на Домський собор. Історична скрупульозність вимагає зазначити, що спочатку кав'ярня «Дзукка» була розташована за кілька кроків від нинішнього місця і мала назву «Гаспарі Кампарі» за ім'ям власника і, як на те, винахідника славетного напою. Далі кав'ярня переїхала на своє теперішнє місце і змінила назву на «Кампаріно». Потім вона змінила ще кілька назв, аж до сьогоднішньої «Дзукки». Та хоч би там як, а «Кампарі» вперше змішали саме тут і лише згодом додумалися розвозити по всьому світу.

Слоу Фуд

Заснована в 1989 році асоціація «Слоу Фуд», як зрозуміло з її назви, покликана протистояти наступу фастфуду на побут сучасної людини.

За повсякчасним прискоренням ритму життя і підвищенням продуктивності сучасні люди починають нехтувати такими дрібницями, як нюанси смаку і кольору, назви і форми. У такий спосіб вони збіднюють себе і в результаті знижують якість цього ж таки прискореного життя. Тим часом смаки є національним багатством, а рідкісні смаки – колекційними експонатами, з належною їм музейною табличкою на пергаменті історії.

Пафос виступів «Слоу Фуду» простий. Ми володіємо цінностями, які в очах культури є музейними. Нехай же музеї колекціонують ці раритети, а ми їх розмножимо і станемо споживати. Радіймо, смакуймо багатство! Інакше через поспіх трапляється безглуздя: працюючи безперервно, робимось біднішими.

Врятуймо і всіляко помножмо те цінне, чого потім не відродиш! Кодове слово руху «Слоу Фуд» – «біорозмаїття». Дитині ясно, що генетичну комбінацію, якщо вона зникне з земної кулі, потім не буде звідки взяти.

Асоціації належить велика заслуга: вона розбудувала структури, куди охоче приходять люди, щоб перезнайтися між собою і зайнятися у вільний (або в робочий) час порятунком продуктів, що зникають. Тобто зникають біологічні різновиди. Гени. Рятувати їм випадає не тільки гени, але також книжки, слова, технології. Заняття моральне, престижне і радісне – все розгортається на тлі смачної їжі, під приємні пахощі, якими тягне з казанів.

Чи не вперше «Слоу Фуд» почав бити на сполох на початку 1990-х, коли з'ясувалося, що вимирає порода корів «Бурліна» (vacca Burlina), з молока якої виробляють сир «Морлакко дель Граппа» (Molacco del Grappa) – спецпродукт області Венето. Укрупнені та інтенсифіковані тваринницькі господарства практично припинили розводити цих корів. На початку 1990-х років асоціація «Слоу Фуд» «простягла» корові «Бурліні» міцну руку допомоги. Половина членів руху розгулювала в яскравих майках, прикрашених зображенням корови.

Тепер кожному корівку країна, можна б сказати, стала впізнавати в обличчя; їх стали оберігати і розмножувати, як панд.

Приблизно в такий самий спосіб «Слоу Фуд» поспішив на захист славетної флорентійської чорної, як сажа, породи свиней «Чінта сенезе» (cinta означає «пояс»: поперек тулуба у цієї свині біло-рожевий пояс; senese – «сієнські»). Цих свиней на початок нашого тисячоліття на світі залишалися лічені особини; цю породу, так само як буру романьольську⁴⁹ і чорну сицилійську, практично витіснили йоркширська, що швидко гладшає, і плодovита рожева льоха «Large White». Як на те, м'язиста і незалежна, як сказано про «cinta senese» в зоологічній енциклопедії, «з дуже розвиненим материнським інстинктом» свиня гуляла дібровами Тоскани ще з XIV століття. Чорна свиня у білому поясі красується на фресці раннього Відродження «Плоди розумного градоуправління» Амброджо Лоренцетті в палаці Міської управи в Сієні (1338 рік). Її ні з ким не сплутаєш – виразний екстер'єр. Ця порода невразлива до багатьох сучасних хвороб. Стародавня шляхетна кров, імунітет до всього на світі: їй загрожує не вимирання, а геноцид.

⁴⁹ Бура романьольська порода свиней, що розводиться в околицях Равенни і Форлі, вже в 1949 році, коли залишалося близько двадцяти тисяч особин, вважалась zagrożеною. До початку 1990-х років на світі залишалося всього лише вісімнадцять цих свиней. До справи взялись активісти «Слоу Фуд», але їхніх зусиль було недостатньо, і в концесію увійшли італійське відділення WWF (Всесвітнього фонду дикої природи) і Туринський університет. Роботу очолив ентузіаст-одинак, що зумів зберегти породу романьольських свиней, – агроном Лаццарі. До середини другого десятиліття двадцять першого сторіччя цих свиней тримають вже на численних подвір'ях – не тільки в Романьї, але також у П'ємонті і в Марке, і, схоже, в цьому окремому випадку люди справді зуміли природі по-справжньому допомогти.

Просто комусь видалося, що розводити цю породу не так уже й вигідно. У 1990-х роках, на початок третього тисячоліття, залишалось всього сто п'ятдесят одиниць. Природно, довелося проводити справжню рятувальну операцію. На 2014 рік свиней стало вже стільки, що їхнє м'ясо регулярно постачають в ресторани і крамниці, щоправда, не припиняючи зазначати, що йдеться про продукт DOP (такий, що перебуває під захистом закону). Програми «Слоу Фуд» оберігають і цю «сіенську в поясі» свиню, і «буру романьйольську», і «чорну сицилійську».

«Слоу Фуд» стурбований також ситуацією з медоносними бджолами, що конають від пестицидів (для бджіл створена спеціальна програма 2012 року) і тяжким становищем майже повністю з'їденого ненаситним людським племенем симпатичного рачка – «креветки з Краполли» (gamberetto di Crapolla). Ця креветка зустрічається коло берегів Сорренто. Її впізнають за довгою і вузькою голівкою і за ніжно-жовтуватими смужками, які обвивають тільце.

2010 року зусиллями організації «Слоу Фуд» вдалося запобігти винищенню червоного тунця, на якого полювали шеф-кухарі найрозкішніших ресторанів Італії.

Засновника руху звати Карло Петріні. Соціолог з Трентінського університету, в студентські роки – бунтар і активіст молодіжних рухів протесту, наприкінці 1980-х він заснував перше у світі відділення «Слоу Фуд» у найбільш діловитій і раціоналістичній області Італії – П'ємонті, в містечку Бра. Він постійний співробітник газети «Републіка», автор кількох чудових книжок: «Смачно, чисто і справедливо (принципи нової гастрономії)»,⁵⁰ «Революція Слоу Фуд» і «Терра Мадре». Був номінований на посаду Президента Італійської республіки і навіть на отримання Нобелівської премії миру. Як бачимо, бунтарство, ідеалізм, гумор у поєднанні з п'ємонтською прагматичністю дали дуже ефективний результат. Надто зважаючи на те, що Петріні винятково обдарований оратор і що натовп слухає його, як у давніші часи слухали громадських трибунів. Втім, його промови сповнені громадського пафосу і сенсу: діяльності своєї організації він надає революційної глибини.

На пленарній зустрічі, як правило, Петріні завжди виголошує основну промову. І кожна нова промова містить в собі знаки змін, що сталися у наступні два роки. 2004 року Петріні апелював до суспільних почуттів публіки: «Справжні аристократи – селяни». У 2006 р. він загострив вікову проблематику: «Головне – залучити до нашого руху молодих. Закарбувати, зберегти і передати, забезпечити спадкоємність». 2012 року Петріні спілкувався вже з цими «залученими» молодими: технології, новаторство, відео- та фоторобота, створення інтернетних мереж, спрямованість на майбутнє.

Робота «Слоу Фуд» широко висвітлюється в мас-медіа і сприймається привабливою для маси населення, пробуджує в людях моральну свідомість і сприяє соціальному замиренню. Така кулінарна демократія в світі, що пережив крах правих і лівих ідеологій, є продовженням політики іншими засобами, засобами віддалення людини від промислових лобі і транснаціональних компаній.

Нині організація поширилась далеко за межі Італії. У ній сто тисяч членів (дані 2014 р.). В Італії кожне відділення називається «condotta» (ділянка) або «presidio» (президія), а в світі за межами Італії – «convivium» (бенкетний стіл). Представництва «Слоу Фуд» є в ста семи країнах світу.

В рамках цього руху створений «ковчег смаків». Вдала назва! З кожної пари створінь можна розмножити плем'я! У ковчег приймають смаки аж ніяк не тільки італійські, хоча з Італії станом на 2014 рік зібрано чимало смаків, що потребують допомоги, – 557.

⁵⁰ Petrini C. *Buono, pulito e giusto: principi di nuova gastronomia* (2005).

Найславетніший в Італії фотохудожник, Олів'єро Тоскані, сфотографував деякі продукти (з Італії нубійський часник, белунське просо, соранську квасолю, гарфан'янську ковбасу бірольдо, сушену ікру з Орбетелло, сир з молока лангської вівці, морську сіль з Трапані і навіть дуже загадкову «мадонійську манну» – і чимало продуктів з інших країн), зробивши їхні зображення так, наче то портрети людей. А саме портретами уславився Тоскані, він – провідний фотограф найяскравіших (і скандальних) рекламних кампаній, наприклад «Бенеттона», де черниця цілується зі священником, чорна жінка годує грудьми біле дитя, де на сорочці – реклама модного одягу! – проступає кров убитого солдата колоніального війська... Тоскані завжди реагував на небезпеки, що загрожують світу і світовій моралі. Він створив для «Бенеттона» портрети людей, засуджених до страти; для «Слоу Фуду» – портрети приречених на зникнення продуктів. Можна зробити висновок, що небезпека, яка загрожує барвистому і уразливому світові їжі, в уявленні фотохудожника прирівнюється до великих нещасть нашого перевантаженого світу і часу.

Робота «Слоу Фуд» спрямована проти стандартизації смаків, на інформування споживачів, на збереження традицій, на біорозмаїття. Метою організації є також захист традиційних структур та місць, де в минулі часи вдало готували їжу упродовж багатьох століть чи бодай десятиліть.

«Слоу Фуд» заохочує відновлення старовинних ресторанів. Організовує курси, влаштовує дегустації, виряджає у мандрівки. На місцях діють приблизно тисяча відділень у п'ятдесяти зарубіжних країнах і п'ятсот підрозділів в Італії. Видавництво «Slow Food Editore» випустило за двадцять п'ять років понад сто оригінальних книжок, серед яких бестселер «Остер Італії». Рух публікує також періодичні видання «Slow» і «Slowfood».

На підсвідомому рівні слово «повільний», що виступає назвою, здатне заронити в голову уявлення про якісь неймовірно плавні, хтиво-гурманські бенкети, зі смакуванням кожного мікрограна коштовної їжі. Взявши участь у «слоу-фудських» обідах і вечереях, можна впевнитись, що їда як така аж ніяк не супроводжується жодною слиновидільною демонстративністю. Повільним є не смакування, а, скажімо, змітання крихт зі скатертини або очікування миті, коли нарешті принесуть судки з їжею. Головне в цих зустрічах – не прагнення потішити своє черевко, не те, що в давнину іменували «гортанобіссям» (за Далем – *церк.* «ненажерливість». – *Пер.*), а геть інше: зустрічі, бесіди за їжею. У тракторіях і ресторанах «Слоу Фуд», як у літературних кафе, обговорюється багато всього з сфери культури. Їда перемежується публічними промовами і виступами – виходить неспішно. А їдять всі з нормальною швидкістю.

Що ж до діяльності, то працює організація «Слоу» дуже швидко. З 1996 року в ритмі бієнале проводиться виставка-конгрес «Салон смаку» («Salone del Gusto») в Турині. У ті роки, коли немає «Салонів», є ярмарок «Cheese», присвячений сирам. Він займає всі вулиці, всі площі п'ємонтського бургу Бра, де розташована штаб-квартира організації «Слоу Фуд». Свято «Cheese» в Бра – це величезний захід, подібний до мега Сагри (див. розд. «Сагра»).

З жовтня 2004 року щодва роки в Турині одночасно з «Салоном смаку» відбувається конференція, унікальна за концепцією і за складом залучених учасників. Називається вона «Земля-Мати» («Terra Madre»), і сенс зустрічі полягає в тому, щоб зібрати справді світову спільноту тих, хто пов'язаний з виробництвом їжі, з розв'язанням проблем голоду, з охороною довкілля та екологічної рівноваги планети. Тих, хто занепокоєний якістю, культурою, хто ставиться до основної сфери людського побуту діяльно і практично – або, навпаки, споглядально і теоретично, застосовують сили до того, щоб додати матеріалові історичної та антропологічної глибини.

У першій конференції «Terra Madre» брали участь п'ять тисяч делегатів зі ста тридцяти однієї держави земної кулі. Приїжджих учасників влаштовували в приватних будинках П'ємонту, Лігурії, Ломбардії і Валле д'Аости. Організаційна підтримка – 1250 волонтерів з Італії, без ліку добровільних об'єднань з усього світу. На форумі проходять семінари: «Місцеві торгові марки», «Гастрономічна освіта», «Традиції алкогольних напоїв», «Сертифікація органічного виробництва».

Сертифікування продукції у районах і країнах, де торгівля не розвинена і куди найжджають у гонитві за несертифікованими товарами спритні перекупники – питання не зайве, а суспільно вагоме. Не дивно, що голова руху «Слоу Фуд» Карло Петрині, який надає фермерам світу значні нові суспільні можливості, отримав свого часу від журналу «Тайм» титул «Людина року».

Чого вже домоглися активісти руху? Спромоглись врятувати рідкісне виробництво вина «Шакетра» в лігурійському заповіднику Чінкве Терре. Зуміли відновити в П'ємонті популярність каплунів з Мороццо, в Вальтелліно – гречку Валле д'Аости, в П'ємонті – капраунську ріпу, на Сицилії – зелену зимову поросячу диню, в Кампанії – сливовидний помідор «Корбара» (Corbara).

Що нині на порядку денному? Порятунком сиру «Граноне» з Лоді, яким захоплювались Казанова і Дюма-батько, ковбаси «Сан Бенедетто», пропеченої під згасаючим вугіллям, горбатого париля – «Кардона» з Ніцци Монферрато, без якого неможливо готувати п'ємонтську спецстраву «банья кауда» (bagna cauda), шинки з Сауріс, яку коптять упродовж місяця в буковому диму, сушеної «ботарги» (кефалевої ікри), яку в'ялять на солоному вітрі на Сардинії в Кабрас, шинки «козяча скрипка» з Вальк'явенни, яку настругують, поклавши на плече і притримуючи підборіддям. Треба рятувати чорну селеру з Умбрії і фіолетову спаржу з Альбенгі, сірчану квасолю з Вальд'Арно, бронзову цибулю з Монторо, червоний часник з Нубії, солоний сир з Нурсії, ковбаски «геніталії мула» з Кампотосто, а також «бірікокколо» (гібрид сливи й абрикоса) з Романьї і сочевицю з Устіки. Рух займається також відновленням виробництва ломбардського сиру з молока «кози-блондинки» (Capra Bionda) з Адамелло. Сир називається «фатулі». Сьогодні його виробляють щонайбільше п'ятсот кілограмів на рік.

Раннім практиком такої політики був Луїджі Веронеллі, екзотична особистість, один із творців італійського гастрономічного коду, незламний борець за ідеали гурманства. Він помер у листопаді 2004 року – а всього за кілька тижнів до смерті, у день свого сімдесятивосьмиліття, проводив одну зі своїх звичайних акцій протесту: сидячий страйк в апулійському порту Монополі на знак незгоди з імпортом через цю гавань не надто якісної маслинової олії [див. розд. «Маслинова олія»].

Веронеллі – філософ за освітою, видавець газет і часописів, присвячених матеріальній культурі в Італії. Він атестував себе «l'anarcsoenologo» – «анарховинологом». Щоб обороняти італійську (і не тільки) кулінарну традицію від глобалізації, він ладен був застосувати будь-які екзотичні та екстремальні засоби. Веронеллі був автором епатажних, неймовірно цікавих творів: «Забороняється забороняти. Тринадцять рецептів для різних несмаків»,⁵¹ «Слова землі. Підручник для винодисидентів і гастрореволюціонерів»,⁵² «У пошуках втраченої їжі. Путівник по смаках і по гурманських мистецтвах».⁵³

⁵¹ Veronelli L. *Vietato vietare. Tredici ricette per vari dis gusti* (1991).

⁵² Veronelli L. *Le parole della terra. Manuale per enodissidenti e gastroribelli* (2003). Написаний спільно з Пабло Ечауреном.

⁵³ Veronelli L. *Alla ricerca dei cibi perduti. Guida di gusto e di lettere all'arte del saper mangiare* (2004).

Веронеллі підготував як відповідальний редактор важливі для нашої теми книжки: «Велика кухня»,⁵⁴ «Їсти й пити по-італійськи».⁵⁵ Його заклики до бурі в склянці вина, до революції, яка була б не аскетично-лютою, як більшість революцій у світі, а, навпаки, вершилася б у дусі загального уласкавлення їжею [див. розд. «Сагра»], дещо нагадували революційні проекти флорентійця Коррадо Тедескі, який у 1953 році заснував Національну партію флорентійського біфштекса, єдиним ідейним принципом якої була «боротьба за такий громадський устрій, за якого кожному громадянину буде забезпечено біфштекс у 450 г вирізки щодня» (про нього докладніше буде розказано в розділі про кухню Тоскани).

2004 року успішний менеджер з того ж таки Турина Оскар Фарінеллі запатентував права на торговельну марку Eataly. Це нова концепція – якісне харчування в руслі «слоуфудського» напрямку і нововідкритих кулінарних традицій. Відвідувач або збирає в кошик все, що подобається, або сідає за стіл у супермаркеті між рядами продуктів, тицяє пальцем у рибу або в ріпу, і за деякий час йому виносять це вже приготованим, у вигляді, придатному для приємного споживання.

Фарінеллі – успішливий менеджер – купив зареєстрований кимось про запас (красива назва) у 2000 році домен і торгову марку і створив потужну компанію з порожньої скриньки. Перший торговий комплекс був відкритий 2007 року в Турині, в тій області, де було вигадано весь рух «Слоу Фуд», в приміщенні старої фабрики Карпана, за два кроки від переобладнаного для виставок колишнього головного корпусу «Фіат». У цехах тепер відтворені і сільський базар, і старовинна сироварня... Ці бізнес-вчинки понад усе ще й приклад раціонального застосування покинутих промислових будівель!

18 березня 2014 року відкрився такий заклад Еаталі в Мілані (це місто, що традиційно не довіряє П'ємонту, опиралось найдовше...) Між цими подіями – Флоренція, Лос-Анджелес, Торонто, Лондон, Стамбул, Рим, Арабські Емірати, Японія і ресторани круїзних лайнерів MSC.

⁵⁴ Carnacina I. *La grande cucina* (1960). Під ред. Luigi Veronelli.

⁵⁵ Carnacina L. *Mangiare e bere all'italiana* (1967). Під ред. Luigi Veronelli.

Валле Д'Аоста

Про Аосту один із представників правлячої династії Савойя, Емануїл Філіберт Залізного-ловий (XVI ст.), казав: «Це місце нам не підпорядковується, як решта Італії. Тут все особливе». Найдивовижніше в цьому те, що Аоста – єдина з областей, яка споконвіку була васальною вотчиною Савойських монархів, їх особистим володінням. А решта областей Італії, навпаки, охоче підпорядковувалися савойцям, хоч і не були зв'язані жодною васальною клятвою.

Неймовірно, наскільки Італія далека від монотонності. Це можна бачити з її околичних областей. Утім, майже всі області в ній окраїнні... У Валле д'Аоста і мова, і кулінарія – абсолютно не італійські. І розповідається про Аосту переважно в книжках з історії Франції. Аоста настільки ж офранцузена, наскільки понімечені Трентіно і Альто Адідже (Південний Тіроль).

Валле д'Аоста – маленька нескорена гориста країна (населення – 130 тисяч). У доісторичні часи тут мешкав войовничий люд – саласи. Він не дався навіть римлянам, ущент розбив у другій половині II століття до н. е. військо Аппія Клавдія Пульхра, і лише в 25 році до н. е. консул Авл Теренцій Варрон Мурена, аж ніяк не силою, а хитрістю, зумів їх зломити. Саласів захопили в римський полон усім гамузом (36 тисяч людей, включаючи жінок, немовлят і старих) і повивозили на римські ринки, розпродаючи як рабів.

Спорожнілу область мстиві римляни назвали «Августа Преторія», звідси і сучасна назва – Аоста. У 25 році до н. е. там було побудовано стольний град Августа (Аоста), з римськими арками й акведуками. У місті з давніх-давен побутували доволі спартанські звичаї. Головний щорічний ярмарок Св. Орсо (Святого Ведмеда), скажімо, проводився у «дні дроздиhi» (i giorni della merla) 30–31 січня – найхолодніші дні року. В усіх інших містах мешканці воліють не витикати носа на вулицю. А в Аості саме в ці дні розгортається привільна вулична торгівля для тих, у кого стане мужності протистояти лютій холоднечі.

Фольклор Аости сповнений вигадливих казок про бісів, над якими місцеві герої, щоправда, неодмінно брали гору. Таким народним героєм-захисником є святий Мартін. Він зумів обдурити диявола: підсунув йому крижаний млин, що взимку молов, а влітку розтанув.

Неговіркі, вольові характери викувувалися у цьому районі. Звідси родом славетний місіонер св. Бернард Ментонський (початок XI ст. – 1081) – не плутати з ідеологом Хрестових походів св. Бернардом Клервоським (1091–1153). Звідси родом також св. Ансельм Кентерберійський (Аоста, 1033 – Кентербері, 1109) – місіонер і будівничий славетного абатства в далекій від його рідних пейзажів Англії. В Англію, крім Ансельма, занесло також чимало інших вихідців цього краю. Адже Аостою проходив до перевалу Святого Бернарда, а тоді тягнувся через Європу до Англії Францигенський прочанський шлях – місце дії Чосерових «Кентерберійських оповідань» [див. розд. «Прочани»]. Тим самим шляхом їхав також Еразм Роттердамський, подумки складаючи своє послання Томасу Мору:

«Нещодавно я повертався з Італії до Англії, здолавши увесь той шлях верхи на коні. А щоб не марнувати часу на теревені з неуками, обмірковував спільні наші студії та згадував друзів – вельми вчених і вельми приємних, – яких тут маю. Серед них тебе, мій Море, я згадував найчастіше!...»⁵⁶

Райським куточком і його небагатьма мешканцями володіли за раннього Середньовіччя бургундці, а з XI століття – савойські графи, що ладнали з населенням завдяки статуту про вольності, «Carta delle franchigie». Статут був виданий у XII столітті «другом комун» графом

⁵⁶ Еразм Роттердамський. *Похвала глупоті* (1509). Пер. В. Литвинова (Еразм Роттердамський. *Похвала глупоті*. К.: Основа, 1993).

Фомою I, доповнений Фомою II і Амедео V. Ніхто не займав аскетів-вальденсів⁵⁷, що з XIII століття засіли в ущелинах Аости і мешкають там по нинішній день. Проте Аоста бунтувала неодноразово, скликала кілька асамблей Генеральних штатів і, нарешті, при укладанні нинішньої італійської конституції 1948 року таки виговорила для себе статус територіальної автономії.

Кухня тут не така різноманітна, як в інших частинах Італії. Причина монотонності – брак рівнин. Гори, гори, гори... Область схожа на високе листкове тістечко. Цю вертикальність місцеві жителі використовують комерційно, обладнавши рай для туристів. Від замку до замку, від скайліфта до скайліфта, Аоста – вся суцільний рух. Хто приїжджає взимку – ковзає донизу на лижах, хто приїжджає влітку – видирається вгору з альпенштоком.

Посередині, по улоговинах, тягнуться важливі торгові шляхи до Франції і на північ Європи. В міру горизонтального просування – на кілометр ближче до кордону, на кілометр далі – різняться місцеві звичаї. Але головна різноманітність спостерігається при просуванні вгору і вниз по вертикалі.

По вертикалі можна зі смаком набігатись найвідомішим у світі альпійським ботанічним садом «Парадізія» у долині Нонтей, розташованому на висоті 1700 м над рівнем моря. Найвисокогірніший поверх Аости називають «дахом Європи» – там гори Гран Парадізо, Монтероза, Червіно, Монблан. Піднімаючись до цих вершин із низин, залишаєш лощини, цілковито віддані садівництву (води від льодовиків, що тануть, вистачає навіть у спекотне літо). Вище по сонячних пагорбах чіпляються виноградники. Далі шумлять плодоносні каштанові ліси, в яких незліченна кількість пасік (тут збирають найсмачніший у Європі каштановий мед). Вище каштанових лісів виростають хвойні, а вище рівня хвойних лісів розкинулись альпійські луки, де випасають молочних корів.

Найбільш типова тутешня їжа – «фондю» з сиру: розплавлений сир. Ця їжа, так само, як кава із спільної чашки, і винний ріг, що пускають колом, зближує людей.

Страва підігрівається на спиртівці, і співтрапезники занурюють сухарні палички в загальну миску, де пузириться розплавлений місцевий сир, а частіше – суміш розплавлених місцевих сирів.

Прямо біля пасовищ відкриваються входи в гірські гроти – ідеальні місця для визрівання елітних сирів. Тому на висотах Валле д'Аости найкраще за решту ремесел розвинене сироваріння. У сухому, схильному до добових перепадів температури кліматі спонтанно нейтралізується дія харчових грибків і паразитів, відбувається натуральне знезараження. Сир тут і виробляють, і витримують, і тут же вигадують сирні страви.

Іншими основними спецстравами Аости є хлібні супи з сиром.

Кухня цих місць не винахідлива. Свіжі фрукти, хліб, а з таких власне страв, що готуються (за винятком розплавленого сиру), заслуговують на вдячну згадку тільки груші «Martin Sec» у червоному вині з гвоздикою і збитими вершками. Їх варять у вині, витримуючи в грубі не менше години. Кладуть зверху вершки і вживають під чарку граппи.

⁵⁷ Релігійна секта вальденсів складалася з послідовників ліонського купця Петра Вальдеса, який жив у другій половині XII століття. Він закликав відновити первісну чистоту християнських звичаїв. Так народилася ересь «ліонських жебраків». Вальденсів відлучили від церкви в 1184 році. Папа Сікст IV навіть оголосив проти них Хрестовий похід. Церква переслідувала вальденсів усюди, але не могла дістатися до них в ущелинах Аости. Карл Альберт Савойський едиктом від 1848 року дарував вальденсам землі в долинах Пелліко, Люзерна й Ангроньї і офіційно дозволив їм сповідувати власну віру. Їх столицю, місто Торре Пелліко, називають «маленькою Женевою».

СПЕЦСТРАВИ. СПЕЦПРОДУКТИ. СПЕЦНАПІЇ

Спецстрави

Перші страви: розплавлений сир «Фонтіна» з маслом і яєчними жовтками (fondue або fonduta). Теплу масу підчіплюють сухарними паличками або ллють на «поленту».

Другі страви: сарна або косуля по-вальдостанськи (шматки стегнової частини або філе, замариновані, потім тушковані, а тоді ще й смажені на решітці), а також карбонад зі свинячої солонини, нарізаної кубиками, з цибулею, сіллю і перцем. Його тушкують по кілька годин на вугільному жарінні. Вальдостанська котлета – телячий биток, обкладений сиром «Фонтіна», обгорнутий скибками вареної шинки, умочений в яйце, обсипаний сухарями і після цього засмажений. Гірська форель «in carpione» («як короп»): засмажена великими шматками, після чого замаринована в оцті.

Надзвичайно специфічною є оригінальна вальдостанська кава. Її змішують з граппою та лимонною цедрою і подають з палаючим цукром та спиртом у великій дерев'яній чаші з кількома носиками. Називається така чаша «Кубок дружби». Братаючись, усі п'ють по черзі з окремих носиків.

П'ють найміцніше «vin brulé alla gressonara» (палене вино за способом Грессоне: зварене зі шкуринками чорного хліба, з цукром, вершковим маслом, корицею, гвоздикою і мускатним горіхом і проціджене крізь сито). Випити взагалі в Аості люблять. Це либонь єдине місце, де можна зустріти те, що ми вважали винятковою приналежністю Грузії: оправлений у срібло ріг гірського козла, яким користуються лише в один спосіб – осушують його. Поставити на стіл недопитий ріг, як відомо, не уявляється можливим, з огляду на особливості конструкції.

Спецпродукти

Сир «Фонтіна». Сир «Тома» з Грессоне Сан-Жан, що виробляється на висоті 2200 м зі свіжого молока (отже, тільки влітку) і витримується не менше року. Яблука ранет «Валле д'Аоста»; груші «Мартен». Каштановий гірський мед.

Спецнапій

Граппа святого Бернарда у пляшечках на ошийниках пошукових собак.

Євреї

Перші євреї оселилися в Римі в 161 році до нашої ери, коли Юда Маккавей вирішив послів шукати допомоги імперії проти об'єднаних армій греків і сирійців. Посольство було численним і затрималося у Римі на тривалий час. Згодом, уже після зруйнування римлянами в 70 році нашої ери Єрусалимського храму, до Рима прибула перша хвиля біженців і ще більша кількість полонених рабів-євреїв, захоплених римлянами в битві. Їх сумний прохід у тріумфальній процесії, під величезним семисвічником (він був відвойований у євреїв, зрозуміло, як трофей) зображений на барельєфі арки Тита в Римі (I ст. н. е.).

З бранців укупі з біженцями й сформувалась єврейська спільнота Рима. З цієї причини італійські євреї не належать до жодної з двох найбільших гілок світової діаспори – ні до сефардів (які пройшли через Іспанію), ні до ашкеназі (які пройшли через Німеччину). Італійські євреї – окрема спільнота. Саме вони виступили першими провідниками християнського вчення в Італії.

У IV столітті єврейська громада Рима налічувала сорок тисяч осіб і населяла район за Тибром – Трастевере. Євреї мешкали тоді в Римі на рівних правах з іншими громадянами, ізоляція від християнського населення їм жодною мірою не нав'язувалася, скупченість мотивувалась культурними та побутовими традиціями, як це трапляється в інших національних громадах. Так і велось аж до 1492 року. А в той рік, саме коли Христофор Колумб, виходець з єврейського сімейства, на кораблях під іспанськими прапорами відкрив Америку, королівське подружжя Фердинанд та Ізабелла Католицькі вигнали євреїв з Іспанії. Чимало з них потяглися до Рима, куди кликали їх одновітці, цілком комфортно влаштовані, хоча й стурбовані зростаючою неприязню з боку сусідів-католиків.

З прибуттям неочікувано великої кількості іспанських іудеїв єврейська громада стала такою численною і звідусіль помітною, а ідейна атмосфера в середині XVI століття, в часи Контрреформації, стала такою нетерпимою, що ніхто особливо не здивувався, коли найкращий друг інквізиції папа Павло IV (той самий, що хотів знищити грецькі та римські статуї за пропаганду язичництва) в запалі боротьби з іновірцями наказав відгородити всіх євреїв від нормального міського життя і загнати їх у резервацію навпроти Капітолійського пагорба, коло портика Октавії, поруч з площею, де вранці вирував величезний римський рибний ринок. Виходити їм відтепер дозволялось тільки вдень, а вночі троє воріт гетто замикалися на важкі засуви і міські стражники пильнували прохід.

Для євреїв коротке, але виразне правління папи Павла IV (1555–1559) було рівнозначне краху всього їхнього багатовікового способу життя. У своїй буллі «Cum nimis absurdum» Павло IV назвав «абсурдним» той факт, що євреї чомусь вважаються рівними християнам. «Абсурдно і непристойно, що євреї, за їхню провину засуджені Господом до вічного рабства, можуть проявляти таку невдячність і нахабство, що не тільки проживають серед християн, а й поблизу їхніх церков і не відрізняються одягом...»

Цих чотирьох років вистачило на те, щоб римських євреїв запроторили в гетто на наступні три століття. У них відібрали будинки і набуте майно, позбавили багатств і життєвого простору. Лише в 1870 році, коли Папська область була відбита військовою силою і нарешті увійшла в Об'єднане Італійське королівство, євреям було дозволено вільно пересуватися по півострову, інакше кажучи, там скасували межу осілості.

А в XVI столітті членам юдейської громади Рима довелось міняти звички і весь устрій життя. І все ж, як з'ясувалося, новий побут, сповнений прикростей, дав римським євреям нагоду і можливість вигадати винахідливу кухню, яка геніально увібрала в себе споконвічні римські традиції, зуміла їх збагатити і знову віддати Риму в новому, оригінальному втіленні. У наше століття різницю між головним римським рестораном єврейської кухні («Піперно»)

і сусіднім з ним рестораном міської римської кухні («Джіджетто») вміють визначати тільки знавці. Два ресторани розташовані на відстані лічених метрів, у них майже однакове меню, в римському – більше тушкованого м'яса, в єврейському – оригінально оброблених овочів, проте за рівнем насолоди – абсолютно незрівнянної, – яку отримуєш від тамтешніх обідів і вечер, обидва ці заклади цілком співвідносяться між собою.

Утім, не вся Італія становила собою край, де євреї могли селитися у своїх одновітців. У 1492 році – на момент вигнання євреїв з Іспанії найхристияннішими королями – Сицилія була іспанським домініоном. Тому віце-королі Сицилії, підкоряючись наказу з великої землі, прогнали з острова всіх сицилійських євреїв, і ті покинули свої домівки впродовж трьох обумовлених місяців. Залишивши Сицилію, євреї провели ради старійшин за кількасот метрів від острова – у Реджо Калабрія, після чого вирішили за порадою одного розумного рабина в повному складі рухатися до Рима. У результаті цього римські кулінарні розкоші, і до того невимовні, збагатились компонентами сицилійської кухні: баклажанами в найрізноманітнішому приготуванні. Баклажан по-італійськи – «melanzana», а на сицилійському діалекті він зветься майже так само, як ми називаємо його рідною мовою: «berenjèna».⁵⁸

Баклажан зазнав остракізму у теоретика кулінарії П'єро Андреа Маттіолі (1557): «...неблагородна городина; її неблагородно смажать у маслиновій олії з сіллю і з перцем, як це робиться з грибами».⁵⁹ За поданням Антоніо Фруголі (1631), баклажани «належить поїдати лише підлим людям або ж євреям».⁶⁰ Трохи інакше сприймає досвід сусідніх нащадків агроном Вінченцо Танара (1644), який гадає, що саме тому якийсь продукт (скажімо, баклажан) вартий уваги, бо його шанують навіть перебірливі євреї: «харчування сільське... і чудове для сімейного столу, бо вважається за добре навіть євреями».⁶¹

Так баклажан оселився у римському гетто. Його смажили, маринували, фарширували. А на ринках Тоскани цей овоч не коштував майже нічого, «вважаючись підлою їжею за його єврейство», як пише у своїй кухонній книзі Пелегріно Артузі. Натомість, цукіні, тобто кабачки, навпаки, шанувались як цінний овоч, надто дорогий, щоб його вживали якісь євреї у кухні гетто. У гетто потрапляли з базару тільки відходи – непотрібні чоловічі квітки, що марно стирчать на кінчиках цукіні. Ці квітки оброблялись у єврейській кулінарії настільки вишукано, що донині становлять окрасу і гордість кухні Італії. Квіти кабачків (fiori di zucca) їдять фаршированими сиром, або ж їх начиняють сухарями з кільками і з яйцем та петрушкою, або обсмажують у найлегшому клярі.

З Сицилії потрапили до Рима також артишоки. Найімовірніше, вони були занесені в римську кухню біженцями-сефардами на початку XVI століття. Артишоки «по-юдейськи» – це круглі римські артишоки, відомі як «mammole» («матусі»). Кожен артишок відбивають важким молотком або каменем, занурюють у киплячу маслинову олію, аж доки листя у маслинному окропі розгорнеться широким віялом. А тоді артишок викладають на пористий папір і висушують до шурхоту і дзвону. «Маммоле» смачні також у вареному вигляді, з олією. Для артишоків по-єврейськи відбираються найменші плоди – їх називають «діти» (figlioli). Крім «дітей» також є ще й піпоті – «онуки». Вони геть крихітні, і їх готують «по-римському» (alla romana) з оцтом.

Історія та побут єврейського гетто приблизно до початку XVII століття створили умови для народження такого шедеву римсько-

⁵⁸ До того як у баклажанах розібралися, римляни вважали їх неїстівними і навіть звали «mela insana» (шкідливе яблуко), звідки слово «melanzana», на думку багатьох, і походить (але ця етимологія, треба зауважити, вигадана).

⁵⁹ «Pianta volgare; mangiansi volgarmente fritte nell'olio con sale e pepe come i funghi» (Mattioli P. A. *I discorsi di Pietro Andrea Mattioli su De materia di Dioscoride* (1977) (Розд. 78).

⁶⁰ «...Non devono essere mangiate se non da gente bassa o da ebrei» див. Frugoli A. *Pratica e scalcaria*... P. 245.

⁶¹ «Vivande per campagna... e massime per la famiglia siccome per gli ebrei sono costumato cibo» див. Tanara. *L'economia del cittadino in villa*. P. 244.

єврейської кухні, як «капоната», де в одному горщику поєднуються заздалегідь обсмажені баклажани, солодкий перець і помідори. Все це тушкується на слабкому вогні в кисло-солодкому соусі і вживається холодним. Ця страва, так само як пряжені овочі, готувалась у п'ятницю, а подавалася в суботу. Переночувавши у печі, «капоната» іще смачніша, ніж одразу після приготування.

Такий спосіб приготування, як пряження у фритюрі, негайно виказує своє місце народження. У тісному гетто бракувало простору для великих, добре обладнаних кухонь. А для готування у фритюрі достатньо мати лише глибоку сковороду, відкритий вогонь і олію. Маслинова олія у Римі в ті часи коштувала не надто дорого.

Є страва «пряжене в клярі асорті – єврейське по-римському». Ця страва геть не схожа на п'ємонтську, що так само називається «пряжене в клярі асорті», в яке йдуть найрізноманітніші частини розібраних туш. За традицією римських євреїв в асорті, яке має ще назву «fritto misto», кладуть нарізані овочі і підсмажують у легкому клярі на розжареній олії.

Пряження у фритюрі було одним з дозволених євреям ремесел. Вони мали право продавати свою смаженину на вулицях і відкривати харчевні, у тому числі для правовірних католиків. Інші види офіційно дозволеної діяльності були: крамарство і лихварство (щодо католиків, ті за законом не мали права давати гроші під відсотки, та й церква вважала позику грошей гріхом – тож цей вид діяльності був делегований єврейству). Пряжена їжа була ще й тим зручна, що її можна було завчасно приготувати для шаббату.

Правила єврейської харчової гігієни – «кашруту» – багато в чому збігаються з правилами католицького посту. Згадаймо основні кошерні заповіді:

1. Розрізняти тварин дозволених (tahor – дрібна і велика рогата худоба, домашня птиця, риба – тільки з плавниками і лускою) і заборонених (tami – із земних ті, що не мають роздвоєних копит і в той самий час не жують жуйку, а також хижі, що плазують, комахи; заборонені ракоподібні та молюски).⁶²

2. Дозволені тварини мають забиватись у ритуальний спосіб.

3. Заборона на вживання в їжу крові – і це перша й основна харчова заборона. Кров, хранителька і таємниця життя, – належить Господу.

4. Заборона на прийняття в їжу деяких видів тваринного жиру – ці компоненти присвячуються культу Єрусалимського храму.

5. Заборона на прийняття в їжу сідничного нерва, в пам'ять боротьби Якова з Богом (Буття 32:26: «І Він побачив, що не подужає його, і доторкнувся до суглоба стегна його. І звихнувся суглоб стегна Якова, як він боровся з Ним»).

6. Заборона на прийняття в їжу частин, узятих від живих тварин.

7. Заборона на прийняття в їжу м'яса від тварин, що мають хвороби або каліцтва.

8. Заборона на змішування в одній і тій самій трапезі м'яса і молока (Вихід, 23:19: «Початки первоплоду твоєї землі принесеш до дому Господа, Бога твого. Не вари козеня в молоці матері його»; цю заборону рабини і тлумачі інтерпретували у найширшому розумінні).

9. Заборона на прийняття речовин, що загрожують життю та здоров'ю (відповідно до одного з головних приписів – «обирати завжди життя, а не смерть»).

⁶² «4. Оце та худоба, що ви будете їсти: віл, кожне з овець і кожне з кіз. 5. Олень, і сарна, і буйвіл, і ланя, і зубр, і антилопа, і жирафа. 6. Кожну з худоби, що має розділені копита та що має копита, роздвоєні розривом, що жує жуйку між худобою, те будете їсти. 7. Тільки цього не будете їсти з тих, що жують жуйку й що мають розділені копита, розщиплені: верблюда, і зайця, і тушканчика, бо вони жують жуйку, та копит не розділили, нечисті вони для вас. 8. І свині, бо має розділені ратиці, а жуйки не жує, нечиста вона для вас: їхнього м'яса не будете їсти, а до їхнього падла не доторкнетесь. 9. Оце будете їсти зо всього, що в воді, усе, що має плавці та луску, будете їсти. 10. А все, що не має плавців та луски, не будете їсти, нечисте воно для вас». (Повторення Закону, 14:4 – 23.) Пер. І. Огієнка.

Так виходило, що кулінарія великого римського єврейського гетто народжувала на світ і пропонувала всьому римському населенню страви, придатні для споживання католиками у піст. Кошерні закони незміщування овочів з салом і коров'ячим маслом збігалися з приписами католицизму – не вживати або всіляко обмежувати тваринну їжу. Заборона на вживання у їжу крові також близька італійській кулінарній традиції. В італійській кулінарії м'ясо, призначене для копчення і засолювання, неодмінно проходить процедуру випускання крові. Тому й слово «prosciutto», тобто «шинка», буквально означає, що окости робляться «просушеними».

Смачна і вітамінна єврейська піца з травами донині в числі улюблених страв римлян-католиків і приїжджих-пілігримів на весь період одразу після Масляної і до пасхального Світлого Воскресіння.

П'ємонт

П'ємонт – «*più dei monti*» – підніжжя гір, саме тих, з яких сформована цілком територія сусідньої Валле д'Аості. На північ і захід від П'ємонту підносяться Альпи, на південь височіють Апенніни, а сам П'ємонт розкинувся якраз у їх передгір'ях.

Характер цього краю нагадує Аосту. П'ємонт теж підлягав савойській монаршій династії, хоча й з перервами. З XVI століття савойці вели безперервні битви з Францією, потім на початку XVIII століття французи відібрали у них П'ємонт, затим повернули, тоді почали відвойовувати знову... Але й у ті часи, коли політична вищість французів у П'ємонті не дуже відчувалася, тут і надалі відчувався французький дух. У контакті з Францією сформувався п'ємонтський національний характер: галантність, вишуканість, перфекціонізм. Саме в П'ємонті (Оменя) розташувалась фірма «Алессі», що спеціалізується на витончених кухонних і електроприладах – найвищий політ дизайну. За такої естетизації побуту аж ніяк не дивує, що прості сільські спецстрави, споріднені зі спецстравами Аості, доведені у П'ємонті до досконалості й оформлені як перли творіння.

П'ємонт – це мозаїка з 1209 містечок і бургів, розташованих кожен у власному неповторному краєвиді, серед полів, на пагорбах і на гірських схилах, коло озер або вздовж течії річок. Це означає, що етногастроном зобов'язаний був би, власне кажучи, досліджувати в П'ємонті 1209 специфічних кухонь і скласти 1209 глосаріїв неповторної лексики. Тут існують, як і в Аості, вальденські містечка (своя кухня, свої ритуали), франко-провансальські містечка в провінції Кунео, на крайньому заході – окситани, що прийшли свого часу з Провансу.

Трохи південніше Алессандрії мешкають нечисленні вальсери, що розмовляють і кухарять по-німецьки. Імена у них схожі з вальденсами, але вальсери – не релігійна меншина, як вальденси, а етнічна. Пращури вальсерів (або вальсів, від *valle* – долина) – стародавні германські племена. Прийшовши сюди з-поза Альп іще в XI – XIII століттях, германці уклали з місцевою адміністрацією договори спадкової оренди і зайнялись оранкою цілинних ґрунтів, звільняючи землі від лісів – важка робота їх не лякала. У XV столітті багато родин реемігрували до Швейцарії і Німеччини, де зайнялись торгівлею тканинами. Енергійні і моторні купці – вальсери зберігали з батьківщиною торговельні та родинні зв'язки; нам же відомо, що в ті часи купці були одночасно комерсантами, мандрівниками і мовознавцями; отак і вальсери славились відважною і веселою вдачею, любов'ю до пива і дотепів, деякі їхні приказки стали тепер надбанням усієї Італії.

Заснований римлянами Турин, як більшість північних міст римських провінцій, зокрема, як та ж таки Аоста, був позначений у назві, наче тавром, іменами Юліїв та Августов: *Julia Augusta Taurinorum*. Але «бичаче» прізвисько, що натякає на впертого тура – *taurus*, – взяло гору, і в історії міст залишилось під ім'ям просто Турина.

Мови і міста П'ємонту вражають розмаїттям, але Турин навіть на такому тлі неповторний. В Італії таких міст лише два: Турин і Неаполь. Турин був столицею Сардинського королівства з 1713 року, а також центром об'єднання Італії (1849–1861). Неаполь був столицею Неаполітанського королівства з 1282 по 1815 рік і столицею Королівства обох Сицилій з 1816 по 1860 рік. Стендаль писав про Неаполь так:

«Неаполітанське королівство зводиться, по суті, до одного лише міста Неаполя, єдиного в Італії, де спостерігається столичний гамір і тон... Можливо, саме тому, що Неаполь – велика столиця на кшталт Парижа, я мало знаходжу тут такого, про що писати... Неаполь – єдине в Італії столичне місто. Всі інші великі міста – Ліон у збільшеному вигляді».

Інші міста були центрами графств, герцогств, маркізатів, самостійних республік. Однак інших королівських столиць, з відповідною монархічною міфологією і символікою, з неповторними святинами християнства (плащаниця Христа в Турині і кров святого Януарія в Неаполі) – в Італії не було. Святий покровитель Неаполя мученик Януарій був страчений у 305 році, але перші згадки про посудину з його кров'ю і пов'язане з цією реліквією диво сягають 1389 року. Тричі на рік: 19 вересня – у річницю страти святого, 16 грудня – у річницю сильного виверження Везувію у 1631 році і в суботу перед першою неділею травня – днем перенесення святих мощей мученика Януарія з селища Агро-Марчано в неаполітанські катакомби – віруючі, зібравшись, чекають на розрідження сухої крові святого, яка зберігається у кришталевій посудині. Якщо кров не розріджується і не зробиється з бурої червоною, це означає, що місту слід чекати лиха. А плащаниця нерідко фігурує в художніх творах; романічна версія її появи запропонована в романі Умберто Еко «Баудоліно». Достеменно відомо про неї ось що. 1349 року велике полотнище, на якому відбилися риси людської постаті (імовірно – Христа), вперше з'явилося у Франції як особисте майно кавалера Жоффруа де Шарні. Звідки він узявся – невідомо. 1453 року плащаницю купив Людовик I Савойський. З того часу реліквія зберігається в місті Турині.

Саме з Турина, столиці єдиної на території Апеннінського півострова держави, вільної від чужоземного панування, походили, починаючи з 1848 року (перша війна за незалежність), імпульси до об'єднання Італії. У XIX і на початку XX століття саме тут викувувалась національна інтелігенція, що зуміла визначити культурне і політичне обличчя країни і підготувати «італійське диво», якому судилося розквітнути в XX столітті. Граф Кавур, організатор боротьби за об'єднання країни, дипломат-хитрун, що зумів обвести круг пальця і змусити працювати на себе простодушного Гарібальді, був стовідсотковим туринцем – втіленням розхожого визначення «*torinesi falsi e cortesi*» («туринці лицемірні і ввічливі»). Більше того, він був до такої міри невинуватим туринцем, що писав свої політичні праці по-французьки.

Кавур розмовляв по-французьки і в побуті, і в політиці – і на підтвердження народної мудрості був гастрономічним франкофілом. Меню його обідів відтворюється і сьогодні в туринському меморіальному ресторані «Іль Камбіо». Приходиш, сідаєш на червоний диванчик за бароковий стіл з державним трибарвним вимпелом, посередині окремого кабінету, і тебе обслуговують, як Кавура, і годують тим самим. Ці меню відображають континентальний, мало сказати – не середземноморський, а навіть – антисередземноморське забарвлення кавуровських кулінарних уподобань. Спецстрави «з французькою вимовою» взагалі поширені в п'ємонтській кухні.⁶³ Яскравий приклад – улюблений Кавуром «сніданок фінансиста». По-італійськи страва називається «*finanziere*». Це бульйон із бичачих потрухів і геніталій, зварених у суміші оцту і вина «марсала», заправлений місцевим вином «Бароло». У канонічний рецепт входять: нирки, телячий мозок, підшлункова і виличкова залози,⁶⁴ півнячі гребінці, бичачі яєчка (ті самі, що делікатно іменувались у старовинній російській кухні «мыслями»: «бараньи мысли с подливою...»).

Франкомовний Кавур був живою ілюстрацією до іншої крилатої італійської приказки, яку можна поставити девізом до всієї цієї книжки: «Parla come mangi!»⁶⁵ Ці слова означають, що коли хто проживає в певному місці і харчується стравами певної кулінарної школи, то нехай він послуговується також «рідною мовою» цих страв.

⁶³ Вони поширені з глибокої давнини: нам це відомо з кулінарного трактату XVIII ст. «П'ємонтський кухар, удосконалений у Парижі»: (*Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi* (1766)).

⁶⁴ Animelle. Технічний переклад цього терміна – «черева».

⁶⁵ «Балакай так, як їси!»

Так само, як у Ломбардії, в П'ємонті охоче включають у рецепти яловичий спинний мозок. Щоправда, називається він тут «filone», а не «midollo», як деінде в Італії. Речовина мозку неймовірно жирна. У цьому жиру тушкують печеню: свинячі голінки, білі гриби. Кістковий мозок входить і в рецепт «frisse» – котлет з рублених легенів, серця і печінки. Елітна яловичина в П'ємонті береться від «жирного бика» (bue grasso). Воловину цього сорту можна упізнати з першого погляду, вона пронизана прожилками жиру, «marezzato» (хвиляста, ніби море).⁶⁶

Відварене м'ясо за п'ємонтською традицією роблять з семи окостів: м'якоті теляти (tenerone), голінки (stinco), нижньої частини ратиці з кісткою (scaramella), нижньої частини стегна (culatta), смажених жил (arrosto della vena), частини грудинки (punta con suo fiocco) і, нарешті, нафаршированого салом, шинкою, яйцями, цільною морквою, ароматичними травами із рясним перцем, рулету (rolata), який після відварювання нарізають скибками. Класичне п'ємонтське «Gran Bollito» подається на стіл з кількома оздобами: це голова, язик, копитце, хвіст, курка, фарширована свиняча нога і, нарешті, скибки смаженої свинячої ковбаси, причому цей останній компонент – єдина смажена частина великої вареної п'ємонтської страви. Це ще не все! До цієї пишноти належить подати сім гарнірів: варену картоплю, шпинат, відварені в оцті червоні цибулини, ріпу, моркву, селеру і цибулю-порей. І нарешті, виставляють це кулінарне диво на стіл з сімома підливами: зеленою, червоною, медовою, а також з родзинковим соусом «кунья» (cougna), з хрінним соусом, з «кремонською мустардою» і з гірчицею.

Жирних биків розводять у бургах Карру (провінція Кунео) і Фассоне, неподалік від міста Асті. Це бики особливої п'ємонтської білої породи. Їх відгодовують висівками, молочними відвійками, пшеницею, цукровим буряком, а нерідко навіть гоголем-моголем з метою нарощування їхньої мускульної маси; вони досягають 1250 кг і самотійно пересуватись не в змозі. Їх Сагра в бургу Карру відбувається з 1910 року завжди по четвергах за два тижні до Різдва [див. розд. «Сагра»]. У Карру споруджений мармуровий пам'ятник цим монстрам – роботи скульптора Раффаеле Мондацці. Скульптура називається «Il Belvedere di Carrù»: на постаменті шість бронзових барельєфів увічнюють недовгий волячий шлях від рідного стійла через шкуродерню до святкового столу.

Нерідко м'ясо навіть приправляють рибою, як у випадку вражаючого поєднання вареної телятини з тунцем. Тунець для цього береться консервований, з банки. Шматки яловичини розкладаються по тарілках, зверху кришиться тунець, і все разом заливається спеціально збитим для цього свіжим майонезом.

Сезон, коли П'ємонт найбільш типовий, – це осінь. Відкупорюють перше молоде вино, всюди по землі стелиться густий туман. П'ємонт добре уявляють собі читачі романів Умберто Еко. Еко родом звідси – з Алессандрії. Улюблені місця романів Еко (монастир в «Імені рози») і улюблені герої (Якопо Бельбо, Роберто де ла Грів, Баудоліно) належать П'ємонту. Ось опис цих рідних письменникові місць вустами середньовічного героя – Баудоліно:

«... там течуть дві річки, Танара і Борміда, а між річок лежить рівнина, на якій, коли немає надмірної спеки, при якій можна смажити на кожному камені яйця, тоді стоїть густий туман, а коли не туман, то значить, лежить сніг, а якщо немає снігу, тоді всюди лід, а якщо й льоду немає, то все одно морозяно. Там я й народився, в ланді, що має назву Марінканської Фраскети, на широкому болоті між двох річок. Не порівняти з узбережжям Пропонтіди...

– Та вже ж, я думаю.

⁶⁶ Те, що за співзвучністю і за зовнішнім виглядом називають в інших країнах «мармуровим м'ясом».

– ... Але, як на мене, гарне місце. Там таке повітря задушевне. Я мандрував багато, пане Нікито, може, аж до Великих Індій...

– Ти що ж, сам не знаєш?

– Ні, не знаю точно, до яких я діставався місць. Безперечно, до рогатих людей і до тих, що в них вуста на череві. Я впродовж тижнів блукав безкраїми пустелями, мандрував серед лук, що розкинулись ген за обрій, і завжди відчував себе в полоні чогось, на що бракувало уяви. А от у моїх краях, коли гуляєш лісами в тумані, – ти ніби все ще в череві у матері, нічого не боїшся і абсолютно вільний. Та навіть коли туману немає... прогулюючись, захотів попити – відламав бурульку, замерз, подихав на пальці, на руках постійно geloni...

– Це ті... що смішать?

– Ні, не gheloioi! У вашій мові просто немає належного слова. Geloni – це виразки на пальцях, на кісточках кулаків, утворюються вони від холоднечі і сверблять, а коли розчухати, наривають...

– Але ти їх згадуєш наче з приязню...

– Холод приємний.

– Кожному подобається місце, де він народився. Розповідай».

У цю пору осені починається полювання на перші трюфелі. Білий трюфель, *Tuber magnatum Pico*, «трюфель з Альби» – емблема п'ємонтських кулінарних розкошів. Трюфельна столиця Альба, за легендою, навіть назву свою – «біла» – отримала від цього продукту. В Італії є ще й чорний трюфель *Tuber melanosporum*, або перигорський. Але він не такий цінний.

Свого часу видатний гастроном Жан-Антельм Брійя-Саварен (1755–1826) назвав у «Фізіології смаку» (1825) білий трюфель – попри всю його малопривабливість – «діамантом кухні». Саварен вкладав у свої слова певний сенс: трюфель – це природний афродизіак і здатний «rendre les femmes plus tendres et les hommes plus aimables» (розніжувати жінок і надавати сластолюбності чоловікам). Не випадково визначальний термін для оцінки якості трюфелів – той самий, що для змалювання любовної пристрасі: пал. Назва «діамант» цілком виправдана і цією особливістю, і ринковою вартістю продукту. Білий трюфель з Чітта ді Кастелло коштував у 2013 році близько 5000 євро за кілограм, чорний трюфель з Нурсії (Норчі) – раніш коштував стільки ж (відомості з книжки Альдо Фіорделлі «Добрий трюфель»⁶⁷), а зараз його ціна складає 3000 євро (це котирування на торгах для фахівців). Дається взнаки криза: у 1999 році один трюфель у 800 грамів був проданий на аукціоні в Альбі власникові лас-вегаського ресторану «Mister Puck» за 12 з половиною мільйонів тодішніх лір.

У 1954 році один із найбільших у світі білих трюфелів – вагою 540 грамів – місто Альба подарувало президентові Трумену. То був цінний подарунок, яким віддячила Італія американському президентові за гуманітарну допомогу в часи плану Маршалла.

Існує також дешевий «літній» трюфель, вартістю 80 – 100 євро за один кілограм – називається «скорцоне» і вживається для промислової переробки, для ароматизації соусів. Недосвідчені нувориші часто кидаються на цей другосортний предмет розкоші і закупають його у великих кількостях, вважаючи першосортним. Взагалі ж щонайпершу проблему для покупців трюфелів становлять фальсифікатори і шахраї... Їм аж ніяк не складно, маючи кілька трюфелів з Аквалані (другосортних) і один альбійський (діамантовий), потримати всі разом у щільно закритому контейнері, і дешеві трюфелі так наситяться пахощами дорогого, що відрізнити їх

⁶⁷ Fiordelli A. *Il buon tartufo. Usi e costumi del «diamante» della tavola* (2005).

буде практично неможливо. Ось тільки згодом, при вживанні в їжу, від другосортних трюфельів пахощі будуть геть не ті.

Чи трюфель справді альбійський, чи тільки полежав поруч з альбійським – це складне питання без відповіді, і немає інших підстав для судження, ніж особисте знайомство з продавцем і добра репутація конкретного трюфельного брокера.

Шукають трюфелі з собаками. Вартість навченого собаки – до двадцяти тисяч євро. Собаки найліпше шукають білі трюфелі вночі, а людина без собаки, навпаки, працює тільки вдень. Є спосіб виявити трюфель, що виріс на корінні дерева – це вчасно звернути увагу на рій мух *Helomysa tuberivora*. Якщо такий рій танцює біля основи дерева, можливо, під землею ховається трюфель.

Фахівці часто сперечаються, коріння яких дерев краще притягує грибницю трюфельів. Головне трюфельне дерево – дуб, проте трюфелі знаходять також біля коріння верби, горіха. Романтична легенда розповідає, нібито трюфелі народжуються з місячного саява в холодні ночі, коли світло просочується крізь вогку землю до коренів дерева. Інша легенда твердить, що вони утворюються з крапель оленячої сперми. Або (античне повір'я) – у тих місцях, де восени в ґрунт близько кореня дерева вдарив блискавка.

Часто пишуть, що для пошуків придатні також свині. Але в Італії свиням таку роботу не довіряють. Свині цілком здатні не тільки знайти трюфель, а й зжерти його – в одну мить зжерти десять-п'ятнадцять тисяч євро. Свиней застосовують для пошуків французи. Чомусь у французів свині поводяться відповідальніше і знайдені делікатеси не пожирають.

Щоб надобути остаточної своєї довершеності, білий трюфель потребує на кухні найвитонченішого приготування. Ті нечисленні наші читачі, хто стане власником такої дивини і замисляться: що ж з ним робити? – напевно, з вдячністю зважать на нижченаведені наші поради. Трюфелі належить нагрівати, причому на сковороді зі срібла вищої проби 999,6, бездомішкового, з держакон з титану (з усіх видів кухонного начиння у таких сковорід найвища теплопровідність). У Джонатана Свіфта в «Повчанні слугам» знаходимо кілька доречних зауваг щодо чищення срібних трюфельних сковорідок і догляду за ними.

Кращий спосіб їсти нагрітий трюфель – настругати його на простий селянський підігрітий хліб, крапнувши кілька мілілітрів натуральної маслинової олії – тільки умбрійської: у неї смак слабо виражений, тим часом як у тосканської надміру сильний фруктовий запах, а сицилійська маслинова олія – занадто пряна. Поверх стружок трюфеля і крапель олії пропонується розмістити кілька кристалів найкрупнішої солі. Дрібна сіль у вишуканих рецептах італійської кухні взагалі не зустрічається.

Тим, хто готується зважитись на такого роду покупку, слід мати на увазі одне суттєве правило. Той же самий сезон не буває добрим і для трюфельів, і для вина – трюфелі гарні восени після мокрого літа, а вино – після сухого й спекотного.

Взагалі-то у Альби немає повної монополії на білі трюфелі. Чудові трюфелі знаходять іноді в області Марке, в бургу Сант-Агата Фельтрія і в Тоскані в околицях Сан-Міньято. Іноді вдалі екземпляри трапляються у найвіддаленіших куточках Молізе. Щасливі трюфельні полювання трапляються ще й південніше, навіть важко уявити – виявляється, іноді білі трюфелі виростають також у Калабрії.

Сагра трюфельів в Альбі, в провінції Кунео, буває в першу неділю жовтня. Учасники процесії проносять, як у давньоримському тріумфі, кращі екземпляри білих, прославлених на цілий світ трюфельів Альби. Далі тягнеться процесія візків, відбувається битва ослів і обрання королеви краси – «la bella Trifolera» («прекрасної трюфельниці»). Жерці цього культу не байдужі до благодійних імпульсів. Іноді гільдія трюфельників передає виторг від кращих десяти

грибів на благодійні справи – наприклад на підтримання наркологічного центру Сан-Патріньяно у Романії. Завдяки продажу цих десяти найбільших трюфелів лікувальний центр на 200 ліжок здатен протриматись кілька місяців. Втім він уже відкрив і свій вишуканий ресторан «Віте», де подаються ті самі трюфелі та працюють молоді люди, що намагаються позбутися або вже позбулися наркотичної залежності.

Трюфелі, як уже зазначалося, добувають не лише в П'ємонті, але також у Франції і в Умбрії. Але є на світі страва, яку їдять лише у П'ємонті. Це найвідоміша п'ємонтська їжа – «bagna cauda», або на місцевому діалекті «bagna саbда» (дослівно – «тепла ванна»): духмяна нагріта суміш олії та часнику, з розтертими кільками, в яку запущене розтоплене коров'яче масло. У цю «ванночку» належить вмочати свіжі овочі – моркву, парило (cardo – в ідеалі горбате парило з Ніцци Монферрато), фенхель (finocchio), перець (в ідеалі – так званий «квадратний перець» з Асті, з ніжною м'якоттю і без волокон), селеру, і запивати райські ласощі незрівнянним вином «Неббіоло», виробленим на п'ємонтському узгір'ї Ланге. «Неббіоло» має бути молодим, невитриманим, легким, таким, що не надто – ще віддалилось від живого винограду.

«Банья кауда» – бідна страва – зухвало контрастує з п'ємонтською розкішшю – з трюфелями, з філе кращої яловичини, з кращим у світі шоколадом... У переважній більшості їжа П'ємонту – це їжа дорога. У цій області не знають «пасташютт», оскільки «пасти» вживали там, де була потреба заспокоювати голод, заощаджуючи сировину і гроші. А в П'ємонті неначе набула реальності оспівувана середньовічними жонглерами і Франсуа Рабле «країна Кукана» (Cussagna, сосagne, те саме, що в російському фольклорі «молочні ріки, кисільні береги», або «вічна Масляна»).

У «банья кауда» входить бальзамний оцет – украй важливий компонент кулінарної традиції і середземноморської дієти. Історія ароматичного оцту в Італії вельми яскрава. Ароматичний оцет виготовляють, додаючи в перекіп'ячений муст цінних сортів «Ламбруско», «Санджовезе», Треббіано» бактерії оцтового зброджування (acetobacter aceti). Вони являють собою желатиновий осад, що скупчується на дні бочок, де зберігався дозрілий продукт. Технічна назва цієї субстанції у фахівців – «материнська маса». Були часи, коли ця материнська маса цінувалась на вагу золота, оскільки без неї відтворити оцет було неможливо... Адже недостатньо взяти пляшку хорошого вина і дати йому тихо скиснути. У П'ємонті добре знають, чим благородний оцет відрізняється від зіпсованого вина.

Здавалось би, до чого тут кільки? А до того, що, хоч як це не дивно, а кільки солоні і сама сіль в Середньовіччі були ознакою багатства. Кільки – найзручніший спосіб поєднувати в продукті солоність з поживним білком і вітамінами, тому ще в давньоримські часи кільками приправляли при готуванні їжу, причому не тільки рибну, а й овочі, м'ясо, юшку. Як багато значили кільки для «жіночого світу» традиційного домогосподарства в Італії, ми дізнаємося з книжки Вальтера Фокезато і Вірджіліо Пронцаті «Господині, господині, ось вам кільки, і свіжа риба, і жива риба».⁶⁸

Солоні кільки не випадково посідають чільне місце в емблемній страві п'ємонтської кухні. Саме вони, «acciughe» (інша назва – анчоуси, хамса), водяться у великій кількості в небагатих рибою лігурійських водах, що омивають ту частину Лігурії, берегом якої проходив найдавніший в Європі соляний тракт з Лігурії через П'ємонт на північ Європи. Транспорту, що перевозили (відкрито чи контрабандою) вантажі солі, брали також якусь кількість кільки,

⁶⁸ Fochesato W., Pronzati V. *L'acciuga: donne, donne, pesci freschi, pesci vivi: tutto sull'acciuga: dalla padella alla brace e 54 ricette* (1997).

тут-таки солили її та розвозили по віддалених місцях призначення – на північ Європи, а принагідно – в Аосту, в п'ємонтські міста й особливо в столицю, Турин.

У Турині лігурійський спецпродукт зажив неабиякого успіху, конкуруючи з солоними сардинами з Іспанії. Іспанські сардини нехай і коштували дешевше італійської хамси, проте малосольна лігурійська хамса з лігурійською ж таки ніжною маслиною олією за м'якістю і багатством смаку залишала далеко позаду будь-яких конкурентів. Вважається, що для рибних консервів найбільш доречним сортом маслинової олії є саме лігурійська. Тосканська олія, відзначаючись сильним ароматом і смаком, солоним анчоусам категорично протипоказана...

Класична «банья кауда», як видно з її назви («тепла»), підігрівається, але аж ніяк не кипить. Ця страва виставляється на центр столу в полумиску на спиртівці – так само заведено також сервірувати і «фондю». Тепла страва, природно, нетипова для літнього сезону. Це осіння і зимова насолода. Всі овочі, які прийнято стругати і виставляти на стіл одночасно з «банья кауда», зимові: стебла селери, морква, а в першу чергу – бульби топінамбура (його ще називають земляною грушею, технічна його назва – соняшник бульбисний; англійці ж величають «єрусалимським артишоком»⁶⁹). Ще виставляють на стіл – по боках від спиртівки, на якій гріється масляно-маслинова суміш – кардон (парило, або так звані «іспанські артишоки»⁷⁰) і нарізаний солодкий перець.⁷¹

У Середньовіччя оцет сприймався як цілющий засіб, здатний знезаражувати організм і запобігати гастроентерологічним епідеміям. Оцтом оборонялися навіть від чуми. Не дивно, що головними центрами його виготовлення стали місцевості, наближені до міст з великими шпиталями (Верчеллі⁷²) або з університетами. Такою є Модена, розташована між університетськими центрами Павією і Болоньєю. Саме моденський бальзамний оцет є класичним, неповторним спецпродуктом, їстівним стягом не тільки свого рідного міста, але й усієї Італії.

Бальзамний оцет продавався у аптекарів. Лише за кілька століть були визнані чудові властивості ароматичного оцту як компонента кулінарії, здатного зробити тоншим смак міцного бульйону, використовуваного для відварювання риби – «курбульйону» (court-bouillon), облагородити тушковані нирки, підвищити засвоюваність перцю і баклажанів.

Так само, як в інших областях, розташованих між 44° і 48° північної широти – у Ломбардії і у Венето – серед спецствар П'ємонту на першому плані наїдки з рису. У свій час воду з гір на сухі п'ємонтські пустища привів уже згадуваний туринський дипломат – граф Камілло Бенсо Кавур, невпинний благодійник Італії. Не припиняючи дбати про державний устрій, у 1860 році граф запроєктував п'ємонтську обласну іригаційну систему. Широкий канал, понад 80 км завдовжки, з розгалуженнями і відтоками, дав можливість альпійській воді потрапляти в край Верчеллі, під Новару і в Ломелліно, де і були закладені рисові плантації. До нашого часу цей канал зберігся, справно працює і по справедливості називається «Канал Кавура».

Тут народилося «різотто п'ємонтське» (alla piemontese) з твердим сиром і мускатним горіхом на яловичому бульйоні. Його готують і з вином «Бароло», і з грибами.

⁶⁹ Jerusalem artichoke. Єрусалим тут ні до чого. Назва є аберрацією від італійського слова «girasole» – соняшник, помилково співвіднесеного з «Gerusalemme».

⁷⁰ Оці справді зовнішністю (стеблами) нагадують артишоки. Але в «кард», на відміну від артишоку, їстівними є не бутон, а черешки. У П'ємонті, на околицях Ніцци Монферрато, вирощують найцінніший з усіх «горбатих кардонів» – тих, які у процесі вирощування спеціальні фахівці, cardaroli, кілька разів прикопують у землю, як відростки полуниці. «Кардони» знову вириваються на світ Божий, однак стають горбаними. Серед «горбатих кардонів» найціннішим вважається «spadone» – саме його вирощують у Монферратській Ніцці. Пуристи – знавці справжніх тонкощів «bagna cauda», «теплої баньки» – стверджують, що лише з оцих горбатих «spadoni» можна створити повноцінну і бездоганну страву.

⁷¹ Вважається, що єдиним придатним для «банья кауда» солодким перцем є тільки той, який вирощують у П'ємонті, на околицях Кунео, приблизно в 100 км на південь від Турина.

⁷² Верчеллі – столиця сільськогосподарського ареалу, відведеного під рис як монокультуру. У Верчеллі розташована Біржа рису та Інститут експериментального рисівництва, де винаходять і розробляють новітні механізми, які заміняють на залитих водою рисових плантаціях людську працю роботою розумних машин.

Спецстрави Сагри Верчеллі – «різотто», бульйон, яєчня з жабками. Саме жабки виступали основою вельми цілющого калорійного бульйону, що за цілющою силою, в уяві місцевих лікарів, дорівнював силі курячого бульйону для єврейського побуту.⁷³ А в лікувальних і зміцнюючих дух засобах у лікарів міста Верчеллі була велика потреба. У цьому місті зазвичай зупинялися, поправляли здоров'я і лікувалися від придбаних у дорозі недуг палігрими, що прямували з півночі до Рима [див. розд. «Прочани»]. За Верчеллі пролягав славетний Францигенський паломницький маршрут. Ця доба залишила по собі у Верчеллі чимало унікальних історичних споруд і установ, таких як «Лікарня шотландців» (Ospedale degli Scoti), тут же був розроблений широкий асортимент їжі на дорогу для подорожніх, наприклад «salam d'la duja» – товста свіжа непрокопчена ковбаса, укладена в глиняні горщики (duja) під шар топленого свинячого жиру (strutto).

«Різотто» є спецстравою також і для провінції Верчеллі. Але у Верчеллі класичне «різотто» готують з жабками. Жабок на рисових плантаціях не менше, ніж комарів. І ось з Середньовіччя до нашого часу щороку в перший тиждень вересня у Верчеллі святкують Сагру жаб'ячого м'яса. З продажу жабок спеціалізуються рибні крамнички, так само, як із продажу равликів... хоча, якщо замислитись, дивно. Жабок зближує з рибами те, що і тих і інших виловлюють з води. Але з якого дива равлики – рибна страва?

Жир отримували шляхом перетоплювання сала. Проте й сало в чистому вигляді, засолене у Верчеллі і в Тоскані (у містах, що лежать на шляху палігримських маршрутів), з часом прославилося настільки, що стало продуктом не простацьким, а суперпрестижним і корисним. У XX столітті деякі сорти сала посіли місце на олімпі елітних страв. Зокрема, це можна сказати про тосканське сало з Колоннати, що заготовляється у мармурових ваннах. Про нього ми розповімо у розділі, присвяченому Тоскані. Однак йому не поступається елітне п'ємонтське сало з Арнада (lardo d'Arnad), що дозріває не в ефектних мармурових ваннах, як колоннатське, а в діжках з деревини каштана, на ложі з духмяних гірських трав.

Всюди на півночі Італії – і, відповідно, також у П'ємонті – поширена сільська їжа – «полента». «Поленту» вшановує особлива Сагра в містечку Понті (у провінції Алессандрія) щороку, в неділю, у кінці квітня. Згідно з легендою, починаючи з XV століття аристократична родина Дель Карретто, що мешкала в бургі, частувала народ величезною «полентою» з приправою з сушеної тріски – штокфіша. Вдячні городяни в 1650 році полудили для цієї велетенської графської мамалиги неймовірних розмірів каструлю. І з того часу щороку в тій каструлі варять «поленту» на все село, а з розташованого на вершині гори замку в село з'їжджає на скакуні перевдягнений «графом» один з місцевих мешканців, спеціально обраний, щоб подати сигнал до початку бенкету.

П'ємонту належить досвід створення як грубих і важких наїдків («finanziere»), так і страв легких і витончених, розрахованих на аристократію. Для кволих герцогських шлунків були вперше випечені сухі ламки хлібці «grissini torinesi», милі серцю всіх фанатиків схуднення. Слово «гриссіні» походить від давнього п'ємонтського сорту хліба «gherse», але зі зменшувальним суфіксом, тобто не «хліб», а «хлібець». Легенда розповідає, нібито 1668 року туринський пекар Антоніо Брунер подав перші «гриссіні» на стіл герцогу Амадею II Савойському, що страждав на нестравлення, внаслідок чого йому було рекомендовано їсти шкуринки хліба, а м'якуш викидати. Через півтора століття туринські «гриссіні» вподобав Наполеон, і їх стали виписувати з Турина до імператорського столу. Саме про них мимохідь зронив Гоголь у листі до Балабіної 16 липня 1837 року: «À propos, у Турині дуже гарні сухарці до чаю».

⁷³ Такі рецепти містяться у першій кухонній книжці об'єднаної Італії, що належить перу Пеллегріно Артузі. Артузі рекомендував також додавати в цей бульйон жаб'ячу ікру.

Ця п'ємонтська спецстрава – культова в Італії для всіх тих, що худнуть. Тим же, хто, навпаки, прагне (хоча в наш час таких рідко де зустрінеш) набути ніжної і апетитної повноти, призначався знаменитий п'ємонтський «zabaione» – тобто гоголь-моголь, який їдять з зацукрованими каштанами. Каштани теж є п'ємонтською спецстравою; смачні та соковиті називаються «marroni», а сухі і менш смачні – «castagne».

У П'ємонті наче продовжують діяти правила придворної кулінарії Ренесансу. Навіть шоколад (Ренесансу, природно, невідомий) тут пропонується в суттєво переробленому вигляді, за висловом Клода Леві-Стросса, «приготованому», тобто свідомо окультуреному. По-перше, саме тут, а не в Швейцарії, як помилково вважають, такий собі майстер Сушар (Suchard), засновник прославленого торгового дому, зробив перші в європейській історії плитки шоколаду з цукром. По-друге, через століття після цього тут був створений горіховий шоколад – славетний туринський «джандуйя» (gianduia), де какао-компонент змішується до невпізнання з горіховою масою. Ім'я своє цей продукт взяв від типово туринського персонажа, одного з головних серед масок комедії «дель арте», Джан Дуїї («Gianduia» означає «Gioan d'la douja», що перекладається рідною мовою приблизно як «Іван-стакан»). П'ємонтський кондитер винайшов цей особливий туринський сорт горіхово-молочного шоколаду в часи війни з французами, 1807 року, коли через військове ембарго П'ємонт не мав можливості завозити какао-порошок і довелось обходитись малими запасами. Саме тоді шоколад стали виробляти наполовину з горіхами.

На відкритті зимової Олімпіади 2006 року в Турині «джандуйотті» були справжнім лейтмотивом, ними манірно ласували примарні велетки минулих часів у кринолінах і перуках. Нарівні з Венерою Боттічеллі ці шоколадки на пишному олімпійському шоу були представлені і як символ савойського П'ємонту, і як символ всієї Італії – країни, що приймала Олімпіаду.

П'ємонтські кондитери створили також інший серйозний спецпродукт на основі какао – «bunet» – це пишний шоколадний мус з ромом і мигдальним прошарком.

А в добу італійського «економічного дива», в 1964 році, одночасно зі сходженням зірки «Бітлз», світ осяяв успіх нового продукту, який італійці наважились протиставити американському арахісовому маслу (peanut butter). Завідувачі виробництвом у найбільшій шоколадній компанії «Ферреро», власники цього підприємства Джованні і П'єтро Ферреро, представили італійському, а згодом і світовому ринку новий різновид «джандуйї», розроблений спеціально для шкільних бутербродів і полуденків. У назві крему обігрувалася та сама, що в «peanut», ідея горіха, але до американського кореня «nut» у П'ємонті приростили найніжніший італійський суфікс «ella». Який звук, такий смак. Ласощі вийшли легкими, веселими, суто італійськими, тобто гнучкими і водночас непереможними. «Нутелла» не дозволила американському арахісовому маслу заповнити раціон тінейджерів та дітей Італії. «Нутеллу» полюбили і діти (природно), і дорослі люди, особливо нонконформісти, люди ліводемократичного спрямування, а наприкінці ХХ століття – комп'ютерні генії і просунуті кіберанархісти, які вигадали кращу децентралізовану систему обміну файлами, яку неможливо контролювати: на честь улюбленого продукту творці охрестили її «Гнутеллою».⁷⁴

«Нутелла» постала перед світом у сотні витончених упаковок, слоїків, бідонів, сифонів, глечиків і стаканчиків і розпалила колекціонерські пристрасті харчових фетишистів. Коротше кажучи, «Нутелла» не осоромила славу італійського генія, багатосторонньо заявленого в їжі.

За часів фашизму в 1931 році в Турині було відкрито єдиний у світі футуристичний ресторан «La taverna del Santopalato». Меню цього ресторану мало вигляд, м'яко кажучи, дивний: «інтуїтивна закуска»,

⁷⁴ <http://www.gnutella.com> <http://www.gnutella.com>

«целулоїдний макет м'яса», «італійські сосиски на сонці», «курчата “Fiat”». Вражають рекомендовані шеф-кухарем поєднання продуктів: нуга з ковбасою, кава з саямі. Смакуючи страви, відвідувачі мали тримати виделку в правій руці, а лівою безперервно водити по спеціальних пластинах, що надавали тактильні доповнення до смаку страв. До однієї їжі подавався клопот шовку, до іншої – шматок наждаку, до третьої – лакована дощечка. У залі пульверизувались аромати для стимуляції сприйняття... На жаль, футуристський ресторан був невдовзі ліквідований – і не через цензурні заборони, а з банальнішої причини: невдоволення відвідувачів.

У ХХ столітті головне місто П'ємонту Турин був, завдяки «Фіату», столицею італійської промисловості, завдяки «Ейнауді» і «УТЕТу» – столицею видавничої справи. Це було найбільш передове, новаторське, найбільш схильне до експериментування місто. Творчі експерименти інтелектуалів нерідко зачіпали сферу харчування і так само часто робили замах на святе. У своїх епатажних витівках деякі новоявлені розумники переступали межі мислимого.

П'ємонт – виробник найшляхетніших вин, таких як «Неббіоло» (найелітніший сорт – «Бароло», простіше «Барбареско») і як веселе «Асті Спуманте», що абсолютно правомірно поєднується у вірші Мандельштама: «Я п'ю за військові айстри» з савойськими соснами П'ємонту:

За музику сосен савойських, полей Елісейських бензин,
За розу в кабине рольс-ройса и масло парижських картин...
Я п'ю, но еще не придумал – из двух выбираю одно:
Веселое асти-спуманте иль папского замка вино...

За музику сосен савойських, полів Єлісейських бензин,
Троянду в кабіні ролс-ройса й олію паризьких картин...
Я п'ю, але ще я не вибрав – однаково вабить воно:
Чи Асті-спуманте веселе чи папського замку вино...

У П'ємонті в 1786 році був уперше настояний вермут – на трав'яному зборі, в який входить і напівзаборонений полин – абсент. Відоме також ім'я того, кому вперше спало на думку приготувати цей вишуканий напій. Його звали Бенедетто Карпано. П'ємонт, напевно, єдина область Італії, де в барах часто змішують коктейлі. В інших областях коктейлі – непрофільний напій. Славляться такі п'ємонтські коктейлі з вермуту і джину, як «сухий Мартіні» або «Негроні» (кампарі, вермут, джин).

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.