

63.5(3)
К 20

ИТАЛИЯ ПОВСЕДНЕВНОСТИ

Альберто КАППАТИ, Массимо МОНТАНАРИ

ИТАЛЬЯНСКАЯ КУХНЯ

ИСТОРИЯ ОДНОЙ КУЛЬТУРЫ



Новое
Литературное
Обозрение

Alberto Capatti
Massimo Montanari

La Cucina italiana

Storia di una cultura

Editori Laterza

Альберто Капатти
Массимо Монтанари

Итальянская кухня

История одной культуры

810070

Новое Литературное Обозрение

Отдел хранения фотодупликатов
И. А. Яковлев

ДК
ББК
М

2(450)(091)

Ита)

УДК 641/642(450)(091)

ББК 36.99г(4 Ита)

М 77

В оформлении обложки использована работа
Паоло Веронезе «Пир в доме Левия» (1753)

Капатти Альберто, Монтанари Массимо

**М 77 Итальянская кухня. История одной культуры / Пер.
с итал. В. Бабицкой, А. Красильщик, К. Тименчик. М.:
Новое литературное обозрение, 2006. — 480 с.**

Эта книга могла бы иметь подзаголовок «энциклопедия итальянской кухни». Привлекая заметки последних лет, приводя рецепты устаревших и популярных блюд – будь то бланманже или дзандзарелла, – авторы, лингвист и медиевист, активисты общественного движения «Долой фастфуд!», освещают историю богатейшей гастрономической культуры с самых разных сторон. Они пишут о борьбе языков кулинарии – латыни, французского и тосканского – и об изобретении паровой кастрюли; об истории аппетита и о профессиональной форме метрдотелей; об арабском влиянии и об извечном соревновании между женщинами и мужчинами на кухне; о кулинарных суевериях и об изобретении пасты... По содержанию – научное исследование, по форме – захватывающая университетская лекция, книга реконструирует историю целой культуры, историю, полную всевозможных приключений и поворотов, таких как компания по дискредитации спагетти, внезапный триумф сахара, поэтические сочинения об арбузах, тернистый путь фальсификаторов вин, биографии вероломных кухарок, жизнеописание поварских колпаков, жестокая борьба сливочного и оливкового масел, развернувшаяся в XV веке или невредная привычка подавать сладкое перед трапезой.

УДК 641/642(450)(091)

ББК 36.99г(4 Ита)

ISBN 5-86793-455-1

© Gius, Laterza & Figli, 1999

© «Новое литературное обозрение», 2006

Высшие САМОБЫТНОСТЬ КАК ОБМЕН

*Посвящается Либисте,
ломбардской крестьянке из Чернушио,
изобретательнице равиоли*

Думается, что зачастую и думалась далеко и тонко мысли —
иногда обреченно на огнем ряде способностей, на том
— а реализациями в том, что, как если бы, провозглашая
высказав и держась в стороне жужжа. Как парится с граф
— остаться основным приложением этой идее.

В мире и человеческой жизни не бывает ни свободы, ни
— освобождения. Человек не может не зависеть от
— культуры, на протяжении жизни своей в том же духе
— как творчеством творчеством, а, применяя к другим
— различным методам. С одной стороны, считается, что
— не один человек в каждом из нас — это правда, но
— и правда. С другой — утверждается единственность
— человека — индивидуальности — искусства или символика
— и искусства — единства. Прелесть призрака опира и сама
— не только жужжа всегда стремилась — облучившись,
— и, как, может, влияние этой бароны на искусство XVIII ве

Введение

САМОБЫТНОСТЬ КАК ОБМЕН

Что такое итальянская кухня? Правомерно ли называть так все многообразие вкусов и обыкновений, встречающихся на территории этой страны? Его ли имеют в виду туристы и рестораторы, так часто и с таким энтузиазмом используя это понятие? Или этот разброс гастрономических традиций — след былой политической раздробленности — означает, что *итальянская* кухня как единое понятие никогда не существовала, как не существует и сегодня?

Именно так зачастую и думают. Задача этой книги — показать обратное на основе ряда соображений, на наш взгляд революционных в том, что касается привычных подходов к изучению истории кухни. Постараемся сразу прояснить основные принципы этой книги.

Истории итальянской кухни необходимо придать некое особое измерение. Искушение подчинить ее гегемонии литературы, на протяжении веков бывшей наиболее авторитетным выражением хорошего вкуса, привело к противоречивым выводам. С одной стороны, считается, что модели питания в какой-то мере отражают культурные идеалы. С другой — утверждается зависимость второстепенных — вещественных — искусств по отношению к искусствам высшим — духовным. Процесс приема пищи и саму еду историки кухни всегда стремились «облагородить», выявляя, скажем, влияние стиля барокко на застолье XVII ве-

ка или геометрическую точность стола эпохи Просвещения, — и делалось это именно для того, чтобы, говоря о кулинарии, сослаться на искусства, связанные с духовностью. Но кухня не ищет соответствий, у нее есть собственная история, собственные документальные свидетельства, пусть даже ее можно — и должно — поверять множеством других источников, включая и литературные.

Соблазнительно подчинить историю кухни и событиям иной природы, например истории политической. И это оправданно. Они безусловно связаны, и на последующих страницах мы не преминем подчеркнуть эту связь, так же как и выявить связи истории кухни с историей экономики и технологий производства. Однако, повторимся, историю кухни невозможно заключить в *другие* измерения: если что-то ей и родственно, то это навыки материальной культуры, обычаи и потребности повседневной жизни, образцы вкуса. Подлинные черты *страны Италии* — как назвал ее Руджеро Романо в заглавии своего нового собрания очерков¹ — не исчерпываются трудной, полной превратностей историей Объединенного Государства. Их следует искать, прежде всего, в глубинном пласте повседневных привычек, так или иначе возводимых к некоей «итальянской» самобытности.

Гастрономическая культура и кулинарные навыки определенных территорий — существенная часть этой самобытности. И важнейший принцип этой книги — определение самобытности в первую очередь, как *отличия*, то есть во взаимосвязи с чем-то другим. В специфическом случае гастрономии это проявляется со всей очевидностью: «местная» самобытность рождается в ходе взаимообмена в тот момент и в той степени, в которой продукт питания или его рецепт сравниваются с другими культурами, то есть *делокализуются*. «*Mortadella* [сорт колбасы. — *Примеч. пер.*] из Болоньи» (или, как ее называют сокращенно, просто

«Болонья») лишь тогда определяется таким образом, когда покидает область своего производства. Оливки «по-асколански» получают такое название, только пересекая границы родного города.

В этом исследовании мы предлагаем переместить понятие самобытности из плана *производства* (к которому его обычно относят) в план *обмена*. Таким образом, нетрудно будет обнаружить циркуляцию тех традиций питания, гастрономических знаний и кулинарных приемов, которые с древних времен недвусмысленно отсылают к некоему «итальянскому» контексту. Важно, что этот контекст существует не в силу какой-то однородности местных культур, а именно в силу их разнообразия, проявляющегося в тот самый момент, когда они вступают друг с другом в диалог. Кухня, таким образом, оказывается тем, чем она является в действительности и чем всегда была — местом *обмена*, а уже затем — *возникновения*. Если *продукт* может быть выражением некой территории, употребление его в *рецепте* или в *меню* — почти всегда плод скрещивания.

Конечно, все это имеет значение в основном по отношению к правящим сословиям: долгое время распространение «итальянской» кулинарной модели прививается только в аристократических кругах или в подчас совпадающих с ними кругах городской элиты. Лишь во вторую очередь и нерегулярно, в зависимости от экономических обстоятельств и колебания цен, средние и низшие сословия городского и сельского общества включаются в этот процесс. Для того чтобы правильно оценить эту норму неравенства, нужно вспомнить его неожиданный закат в самые недавние времена. В последние пятьдесят лет Италия оставила позади недоедание и несбалансированность питания, длинейший период своей гастрономической истории, который мы можем определить как доиндустриальный. Рост благосостояния был отмечен приспособлени-

ем деревни к городскому образу жизни, что, однако, не повлекло за собой уравнивания потребления в национальном масштабе. Вместо того чтобы привести — как это случилось в Англии, Германии и в США — к господству промышленного продукта, изготовленного где-то в другом месте, иногда за сотни километров от места потребления, в Италии богатство способствовало повышению ценности традиционных товаров и рецептов, исследованию (и, следовательно, охране) мелкого производства и культу винодельческих и гастрономических редкостей. Домашняя кухня остается важным проводником гастрономии, в то время как фаст-фудом питается менее трех процентов населения. Италия устраняет гастрономическое неравенство, сохраняя его культурное значение, иначе говоря, инвестирует прошлое в новые коммерческие стратегии. Эпитеты «бедная» и «роскошная», «благородная» и «крестьянская» применительно к современной пище приобретают новые значения.

Следует изучить и другой вопрос, тесно связанный с первым. На протяжении веков важнейшую роль в истории Италии играла городская традиция, восходящая к эпохе Рима и возрожденная в Средние века. В этом специфическом контексте обретает новый смысл все, о чем говорилось выше: именно город, в действительности, стратегически выступает как место формирования и передачи гастрономической культуры, «местной» и «национальной» в одно и то же время. Город — наиболее значительное пространство товарообмена, а также — согласно итальянскому образцу — центр некой территории, большой или маленькой, которая зависит от него в административном, производственном и культурном плане. Следовательно, город составляет центральную опору предлагаемой нами модели интерпретации: он *представляет* территорию, присваивая — прямо или косвенно, а иногда и насильствен-

ным путем — ее благосостояние и культуру (в том числе и гастрономическую), чтобы пустить их в оборот, экспортировать, распространить. Поэтому, когда мы говорим о цикории из Тревизо и об оливковом масле из Битонто, когда называем камбалу-ромб из Равенны и меч-рыбу из Мессины, «римский» овечий сыр и орехи из Сорренто, мы выделяем скорее рыночный центр, чем место производства. Недаром «типичные» продукты, имевшие наибольший успех в истории итальянской кухни, — это продукты, наиболее пригодные к промышленному производству (вспомните пасту, пармезан, соус из томатов), то есть наиболее пригодные для распространения. *Экспорт территории* — вот, с нашей точки зрения, формула, возможно, провокационная, но, несомненно, верная для понимания истории итальянской кухни в ходе веков. Истории, чьими главными героями на последующих страницах окажутся, с одной стороны, город и его окрестности, с другой — восприятие общего национального образа.

Какие же географические области, какие внутренние и внешние границы составляют Италию? В этой книге мы предложим некую карту или, лучше сказать, инструменты для ее создания, рассказав о сложном происхождении блюд и принеся в жертву иные общие места. В самом деле, необходимо взять в скобки — по крайней мере, в том, что касается всего исторического периода, предшествующего современной эпохе, — то «региональное» измерение гастрономического наследия, на котором так настаивают сегодня, но которое в действительности представляет собой достижение недавнего времени и по природе своей чуждо внутренним параметрам истории кухни: гастрономическая карта Италии должна, следовательно, разбивать или объединять административные округа страны, выстраивая из них иные, более однородные и показательные культурные единства.

Динамика отношений города с прилегающей территорией вторгается и в другую область, которую мы хотим осветить в этой книге: в отношения между народной культурой и культурой элиты, между «бедной» и «богатой» кухней. Как мы попытаемся показать, не подлежит сомнению, что между двумя этими социальными и экономическими уровнями существует интенсивный обмен вкусами и техниками. «Горизонтальный» обмен, в котором главную роль играет город, пускающий в оборот гастрономическую культуру территории, постоянно поддерживается обменом «вертикальным» (между сельской местностью и городом), составляющим его необходимую предпосылку: это очевидным образом касается сельскохозяйственной и животноводческой продукции, но в полной мере относится и к кулинарным рецептам. Только предвзятая и наспех составленная картина так называемой «второстепенной» культуры может внушить нам, что гастрономические разработки составляют исключительную прерогативу правящих сословий. Изобретение порождает не только роскошь, но и нищета. В этом и заключается, в сущности, очарование истории кухни: открывать, как люди трудом и воображением пытались превратить муки голода и страх перед нуждой в потенциальный повод к удовольствию. Хроники Средневековья и Нового времени рассказывают о кулинарных приемах неурожайных лет, позволявших употреблять в пищу каждую малость, растущую из земли, — выпекать хлеб, используя дикie ягоды или виноградные косточки, стряпать суп из корней подлеска и травы из оврага и т.п. Все это говорит нам не только о трудностях повседневной жизни, постоянно грозившей обернуться драмой, но и о ментальных ресурсах населения, которое, даже в моменты наибольшего напряжения, делает ставку на будущее, вооружившись опытом, спором и воображением — одним словом, *культурой*.

Так пишет одна из хроник о страшном неурожае, опустошившем Италию в 1338 году: «Бедный люд ел вареный чертополох с солью и репейником. Рвал пырей ползучий и корешки морского чертополоха и готовил их с рыбой»². Как мы можем отрицать, что все это — тоже «гастрономия»? *Chronicon Parmense*³ сообщает, что даже во время неурожая 1246 года, когда хлеб пекли из льняного семени и он «казался вкуснейшим», жители Пармы не пожелали отказаться от своих излюбленных пирогов (очень популярный в то время гастрономический жанр), довольствуясь даже пирогами почти без начинки, складывая один на другой полупустые слои теста с небольшим количеством травы и корешков: «И пекли пироги двухслойные, и четырехслойные, и пятислойные»⁴.

Тему голода нельзя считать исключительной принадлежностью далекого прошлого, даже если сегодня она и представляется в несколько ином свете. Первая половина XX века характеризуется периодами недоедания, связанного с войнами, особенно существенного в 1940–1946 годы и стыдливо называемого «нормированным распределением». Извращенная особенность этого глобального несоответствия спроса и предоставленных благ потребления заключалась в том, что оно затронуло в основном городское население, кажущееся наиболее обеспеченным, в том числе и продовольствием. В кухне военного времени мы находим все классические ингредиенты культуры голода, такие, как замена продуктов суррогатами, утилизация отходов и дозирование запасов, переписывание рецептов с учетом сокращения ресурсов, формальное соблюдение обеденного ритуала. Но к этому нужно добавить и непрерывную заботу о гастрономии: на протяжении всей войны не прекращается публикация кулинарных книг и руководств по наилучшему использованию немногих доступных в продаже благ и продуктовых карточек. Эти руководства учили,

как возмещать нехватку продуктов изобретательностью. Хроническое недоедание, дефицит витаминов, плохое питание — те приметы истории, которую мы, не колеблясь, назовем современной и которая характеризуется тяжелыми экономическими и политическими кризисами, — значительно повлияли на характер кулинарных моделей, утвердившихся в последние пятьдесят лет. Желудок тоже имеет память, и в дальнейшем мы не преминем сообщить некоторые сведения из истории аппетита.

Признаки гастрономической культуры, сложившейся под влиянием неотступной мысли о голоде, более чем очевидны и в элитарных образцах питания, и в сборниках рецептов высокой кухни: в их состав входят техники длительной консервации продуктов — первой пищевой «ценности», возводимой к социальной сфере бедноты, чья главная потребность — уверенность в завтрашнем дне. Еще более общее явление — многочисленные продукты и рецепты, в которых ощущается народный «привкус», несмотря на изначальную, можно сказать, идеологическую оппозицию, бывшую многие века основополагающей в культуре и в коллективном сознании, — оппозицию кухни «для богатых» и кухни «для бедных». Достаточно нескольких изменений в способах приготовления и употребления пищи, чтобы свести на нет, казалось бы, непреодолимое различие. Если чеснок смешать с дорогими восточными специями, скрашивается его «деревенский аромат»; если изысканным соусом на сливочном масле сдобрить картофель, кто узнает в нем «природные» черты продукта, напоминающего о неурожае или о корме для животных? И далее: если еда, играющая существенную роль в балансе калорий деревенского рациона, — полента, *minestra*⁵ — выступает в меню во второстепенной роли, как дополнение к чему-то более дорогому и изысканному (гарнир к жаркому из дичи, например), кто сможет отрицать, что речь идет о простом

цитировании, о воспроизведении этих рецептов из чистого любопытства — так сказать, фольклорного — по отношению к чему-то, принадлежащему иной культуре? Все это свидетельствует о систематическом обмене информацией между разными слоями общества. Происходит и обратное движение: переработка рецептов в «высокой» социальной среде обогащает модели питания низших сословий.

Эти феномены нелегко поддаются изучению, учитывая разнообразие действующих лиц и многоголосье языков, но можно, вероятно, признать фигуру повара одним из ключевых двигателей в механизме культурного обмена. Часто низкого социального происхождения, он работает для знати и несет с собой собственную культуру, перерабатывая ее на основе требований высокой кухни, и вновь транслирует ее, измененную таким образом, тем социальным кругам, откуда происходит. В городах не только домашние повара, но и владельцы посещаемых всеми харчевен и пекарен составляют что-то вроде фильтра между разными культурами, создавая благоприятные условия для взаимообмена. Во всех этих случаях, как пишет Джанни Ребора, ссылаясь на опыт Средневековья, «кухня, скорее, чем *изобретение* правящих классов, есть их *потребность*, удовлетворенная искусством низших сословий»⁶. В городах, впрочем, социальные различия не препятствуют, по крайней мере до XVIII века, тесному повседневному сосуществованию дворян и простолюдинов, жестко разделенных в том, что касается прав и привилегий, но постоянно пересекающихся в городском пространстве.

Однако взаимообмен между социально различными культурами не ограничивается городом. Встреча может происходить и в той «системе» отношений города и его окрестностей, на которую мы уже опирались, и в не менее значительных контекстах, которыми время от времени

оказываются Двор, монастырское хозяйство, «фермы» южных деревень.

С помощью этого вертикального и горизонтального взаимообмена выстраивается, в ходе веков, гастрономическая самобытность различных городов, деревень, регионов Италии. Характер этой самобытности — плод истории, а потому изменчив. Особенности социальных групп и местных кухонь вместе составляют тем не менее общий опыт, общую картину — складывавшуюся постепенно, путем последовательных адаптаций и обновлений, — которую нельзя определить иначе как «итальянскую». Так ее называют документы — и, следовательно, воспринимают люди — начиная по крайней мере со второй половины Средневековья.

Это определение вовсе не само собой разумеющееся. Прилагательное «итальянский» или устойчивый оборот речи «по-итальянски» применительно к блюду, например к пасте или к выпечке, не типичные названия в реестре, в котором гораздо чаще встречаются ризотто «по-милански», бифштекс «по-флорентийски», «неаполитанская» пицца. Можно даже сказать, что эпитеты, указывающие на происхождение, принадлежат *стороннему* взгляду, и название «спагетти по-итальянски» естественнее звучит в устах иностранца. Этот эффект взаимообмена сегодня имеет особую ценность, поскольку территория распространения итальянской гастрономической модели огромна. К примеру, итальянские сыры со второй половины XIX века производятся в Аргентине⁷. Итальянские рецепты популярны в домах и ресторанах всего мира. Ее кухня, которая внутри себя по-прежнему сохраняет все изначальное разнообразие, за границей страны представляет собою единое целое. Блюда, в которых она воплощается, пасты и пиццы — наиболее признанные ее символы, вносящие свой вклад в создание образа Италии на расстоянии в тысячи километ-

ров от полуострова. Итальянскую самобытность ни с чем не спутаешь, особенно за столом.

«Что значит слава Данте рядом со славой спагетти?» — задается вопросом Преццолини в 1954 году, отмечая, что пасты «проникли во многие американские дома, в которых имя Данте никогда не произносится»⁸. Если вновь поставить этот вопрос сегодня, все его пророческое значение бросается в глаза, так же как и его уместность при обсуждении понятия гастрономической самобытности. Нет никакого парадокса в сопоставлении поэтических и кулинарных шедевров. Это лишь новый способ отыскать точку пересечения неисчислимых компонентов цивилизации. Спагетти и пицца принадлежат к культурному наследию, так же как и книги, но в отличие от них узнаются и употребляются всеми. Кухня — искусство, может быть, не знающее грамоты, но оно выживает, в числе прочего, и благодаря литературным свидетельствам и, безусловно, входит в культурный багаж. В сущности, поглощая спагетти, мы приобщаемся к итальянской культуре в целом и, в частности, к Данте.

Глава I

ИТАЛИЯ, ПРОСТРАНСТВО ФИЗИЧЕСКОЕ И КУЛЬТУРНОЕ

1. MARE NOSTRUM

Катон, Колумелла, Плиний, Варрон, Марциал, Гораций, Персий много и подробно писали об итальянской еде, вернее, о продуктах и гастрономических пристрастиях территорий, которые сейчас называют итальянскими. Сыры с вестинских гор, сыры из Требулы в Сабине, из Чебы в Лигурии, пирамидальные сыры Сарсины, огромные сыры из Луни. *Salsicce* (вид шпикачек) Лукании, ветчина Марсики, тосканские и умбрийские кабаны. Угри из Ла Гарды и Мессинского пролива, тибрский лаврак, золотые рыбки из озера Лукрино, камбала-ромб из Равенны, морской карась из Бриндизи, морские ежи и моллюски из Мизено, Альтино и Таранто. Репа Норчии, брюква Амитерно, редька с Албанских гор; луковицы из Марси, Помпеи, Тусколо (мелкие, но сладкие); дикая спаржа из Поццуоли и садовая — из Равенны; сицилийские артишоки, лук-порей из Таранто и из Остии; капуста Ариччии (с узкими листьями), Бруцио (крупная, с острым вкусом), Кумы и Помпеи. Марсиканские бобы, чечевица из Джелы. Фаршированные оливки Пичено. Оливковое масло Венафро. Кампанийские отруби. Хлеб и сласти Пичено. Остийская соль. Вина Пичено и Сабинны, Сорренто, Фалерно... И это лишь самые известные примеры¹.

Однако латинских авторов занимала не столько кухня того или иного региона, сколько общая для всех римлян пасторальная мечта о семейной автаркии — земледелии, обеспечивающем простую, непритязательную пищу, — и одновременно о Риме как о *caput mundi*², вселенском рынке, где можно отыскать, купить и съесть все, что создано природой или человеческим воображением. Этот вселенский рынок — символ мировой экономики, где мир ограничен Средиземноморьем. «Лягушками вокруг пруда» были, согласно Платону, греки; то же можно сказать и обо всех средиземноморских народах. Рим силой объединил их и превратил этот «пруд» в *mare nostrum*.

Огромный *melting pot*³ Средиземноморья создает особую систему культурного взаимообмена, тяготеющую к Риму, столице Империи, гигантскому центру потребления. Рим, уважая историко-культурную самобытность своих провинций, не стирает ее, но впитывает⁴.

2. ОТ СРЕДИЗЕМНОМОРЬЯ К ЕВРОПЕ

Новое культурное и географическое понятие — *Европа* — зарождается в период Высокого Средневековья благодаря слиянию двух культур, прежде друг другу противопоставленных, — романской и германской. Культуры эти казались несовместимыми и с точки зрения гастрономической: если представители романской идеологии, вслед за греками, считали хлеб, виноградную лозу и оливу символом и основой городской и земледельческой культуры, то для германских народов основным источником пищевых ресурсов был лес, то есть охота, скотоводство и собирательство. Культура хлеба, вина и оливкового масла сталкивалась с культурой мяса, молока (или даже, скорее, пива) и сливочного масла, которая предполагала иные взаимо-

отношения человека и окружающей среды, иное мировоззрение⁵.

На долгое время это различие моделей питания стало символом противостояния двух цивилизаций, одна из которых презирала другую как низшую и «варварскую». Но когда варвары наводнили Империю, их культура утвердилась и даже вошла в моду, как это всегда случается с обычаями победителей (*American way of life*⁶ в XX веке стал тому очередным подтверждением). Охота и скотоводство перестали считаться недостойными занятиями, а, напротив, стали основой экономики. В свою очередь, римская сельскохозяйственная традиция распространилась среди «варваров», возможно, из-за престижа, который эта культура все же сохраняла, возможно, благодаря христианской вере, стремительно набиравшей силу в первые столетия Средневековья. Само христианство, зародившееся в средиземноморском культурном пространстве, приняло как символы именно хлеб, вино и оливковое масло греко-римской традиции (первыми двумя совершается чудо евхаристии, третье употребляется в таинствах).

Культуру, примирившую романскую и германскую традиции, уравнившую хлеб и мясо, труд земледельца, пастуха и охотника, мы сейчас называем *европейской*. Основными составляющими новой гастрономической идеологии стали хлеб, вино и мясо (в особенности свинина, игравшая первоначально главную роль в лесном хозяйстве), а также предписанное каждому христианину чередование «скоромного» и «постного» в разные периоды года или дни недели. Последнее способствовало смешению гастрономических традиций и чередованию разной пищи и приправ (мяса и рыбы, растительной пищи, сала, оливкового масла, сливочного масла).

Новая культура питания сформировалась не только в процессе соединения римско-христианского пути развития

с германским, но и в процессе обособления. В это же время исламский мир на южных берегах Средиземного моря выбрал иную гастрономическую традицию, исключившую вино и свинину как нечистые продукты. Этого, конечно, не произошло с хлебом, но здесь он был лишен символического значения, присущего христианским регионам.

Римская империя пала, и *mare nostrum* превратилось в *пограничное* море. Однако культурный и, в частности, кулинарный обмен не прекратился. Торговля между берегами не прерывалась⁷. Сарацины никогда не препятствовали доставке восточных товаров в Европу; напротив – во времена Высокого Средневековья торговые контакты участились именно благодаря арабам. В конце XI века, с началом крестовых походов в Святую землю, на Востоке активно развивалось мореходство. Тогда зашла речь о создании и поддержке коммерческих связей, о ввозе в Европу иноземных товаров; Венеция, один из важнейших торговых портов Запада, служила сортировочным центром, откуда драгоценные восточные товары (пряности и специи) переправлялись в глубь континента.

Конечно, южные регионы Европы по-прежнему сохраняли свою особую «средиземноморскую» специфику. Смешение культур отражено в рассказе Джованни ди Салисбери (XII век), который, живописуя тщеславие своих богатых современников, вспоминает званый обед в доме апулийского купца: на стол подавали «самые изысканные дары Константинополя, Вавилона, Александрии, Палестины, Триполитании, Сирии и Финикии, будто не довольно было бы даров Сицилии, Калабрии, Апулии и Кампаньи, чтобы устроить изысканное пиршество»⁸.

Кулинарные обычаи жителей южных регионов существенно отличались от принятых на континенте: близкое соприкосновение с арабской цивилизацией, которая в Средние века сумела захватить значительные территории

в Испании и на Сицилии, придавало местным кухням заметное своеобразие. Арабское гастрономическое влияние достигло и «континента», но уже перемешанное со средиземноморской традицией. Более того, южная кухня заняла центральное место в картине кулинарных предпочтений всей Европы, включая Германию и Англию. Однако не стоит забывать и о влиянии северных культур, обусловленных в первую очередь присутствием испанских вестготов или лангобардов, а затем и норманнов, в «средиземноморской» Италии.

Таким образом, несмотря на привычные античные образцы, очевидно, что в Средние века четко обозначилось новое психологическое и экономическое равновесие, новое «культурное пространство», которое мы уже определили как *европейское*.

Разумеется, проявляется эта новая культура в первую очередь в высокой кухне. Ведь космополитизм европейского гастрономического пространства, своего рода кулинарная готика, еще многие века не мог найти своего места в традиционной и простой повседневной кухне. Однако кулинарные книги, которые к концу Средневековья появляются по всему континенту, написаны уже под влиянием этой новой реальности.

3. ОТ ЕВРОПЫ К ИТАЛИИ

Внутри Европы постепенно самоопределяются отдельные культуры, языки и нации. Быстрее многих свою самобытность утверждает итальянская культура. Это объясняется тем, что географически понятие «Италия» существовало еще со времен античности. В Средние века обособленность итальянской культуры только упрочила свои позиции, чему немало способствовал упадок дорог, проложен-

ных римлянами через Альпы. В результате горы стали восприниматься как «естественная» граница, охватывающая некое физическое пространство и защищающая его с юга.

Авторы раннего Средневековья принимают имперское представление об Италии, которая делится на провинции по образу Римской империи. Важна в этом самоопределении и гастрономическая составляющая: когда в VI веке византийский военачальник Нарсете побуждает лангобардов оставить Паннонию и устремиться в Италию, он соблазняет их, превознося плодородие этой страны и посылая им «на пробу множество фруктов и других плодов, которыми обильна Италия»⁹. Эта Италия является, по существу, *географической* общностью, которая временами сближается с общностью политической (например, *Regnum Italiae*).

Только со второй половины Средних веков (т.е. с XI—XII века) Италия становится целостной не только политически, но и культурно, появляется общность сознания и образа жизни. Это уже признаки *истинной* самобытности, то есть самобытности, осознаваемой ее носителями. Как пишет Ле Гофф, «политические и ментальные реалии итальянского Средневековья — это гораздо в большей степени итальянцы, чем сама Италия»¹⁰.

В XIV веке авторы кулинарных книг руководствуются, по всей видимости, еще «европейской», а не «итальянской» терминологией: названия блюд — в тех редких случаях, когда они приводятся, — отсылают к тевтонской, испанской, французской или английской кулинарным традициям (не говоря уже о блюдах арабского происхождения) не реже, чем к обычаям полуострова. Эти последние, впрочем, тоже присутствуют. *Liber de coquina*¹¹ — древнейшая книга об итальянской кухне, написанная предположительно в Неаполе в конце XIII века, — предлагает рецепты чуть ли не всех областей Италии — есть здесь капуста

*ad usum Romanorum*¹², «мелкие листья» (тоже, вероятно, капуста) *ad usum Campanie*¹³, фасоль «по обычаю [округа] Марки де Тревизо»; а также Апулийская *simula*¹⁴, Генуэзская *tria* (разновидность пасты), *Пармский пирог* и *compositum lombardicum*¹⁵, то есть горчицы, ныне называемой Кремонской¹⁶. Приведены в книге и рецепты смешанного происхождения: например, описывая *compositum*¹⁷ по-немецки, автор текста отмечает, что, «по мнению ломбардцев, туда можно добавлять *gambussi*» (вероятно, имеется в виду кочанная капуста)¹⁸. В других кулинарных книгах XIV века упоминаются «римское тесто»¹⁹, «Лаванский пирог», соль из Сардинии или из Кьоджи²⁰.

Насколько мы можем доверять подобным наименованиям? Безусловно не полностью: в ряде случаев мы имеем дело с названиями случайными или данными в честь какого-то события. Весьма вероятно, к примеру, что «Лаванский пирог» не имеет в действительности отношения к способу его приготовления, а прославляет восхождение на папский трон Синибальдо Фиески, принадлежавшего к Лаванскому графскому роду. Так вполне обоснованно утверждает Джанни Ребора, внимательно проследивший в названиях средневековых рецептов их более или менее явное «гвельфское» или «гибеллинское»²¹ происхождение. В других случаях более достоверным кажется географическое определение, но важно то, что в существование местной специфики вообще *верили*. Как пишет Фландрин, «какова бы ни была истинная самобытность национальных и региональных кухонь, ясно, что современники различали их между собой»²². Очевидно и то, что кухня Италии, со всем многообразием ее региональных особенностей, в европейском культурном сообществе занимала одно из центральных мест.

Книга, которая положила начало итальянской гастрономической литературе, *Liber de coquina*, была написана



Народное гуляние в Риме. Майолика из Урбино. 1560–1565

предположительно в Неаполе в конце XIII или в начале XIV века. Ее «южная» специфика, отмеченная еще Марианной Мулон, которая была первым издателем этого текста²³, после исследования, проведенного Садой и Валенте, уже не вызывает сомнений. Лингвистически это подтверждается обилием лексических единиц, принадлежащих к «общей диалектной основе юга Италии», с особенным усилением неаполитанских и апулийских элементов, а по существу — продуктами и рецептами, характерными для данного региона²⁴. Это, впрочем, вовсе не исключает того, что данный текст — отражение синкретической европейской культуры того времени.

К этому тексту восходят *Il libro della cucina* анонимного тосканского автора, составленная приблизительно в конце XIV века²⁵, и ее многочисленные «вариации», которые разыскал в европейских архивах Бруно Лориу. Он пришел к выводу, что «*Liber de coquina* использовалась вплоть до конца XV века и была известна по всей Италии, а также за пределами полуострова, во Франции и Германии»²⁶. Европейский успех книги объясняется, кроме всего прочего, тем, что она была написана на латыни. В самой Италии столь широкое распространение этого текста, причем на протяжении нескольких веков, есть признак не однородности, разумеется, но всеохватности данной гастрономической культуры.

Характерным представителем другой группы кулинарных манускриптов XIII–XIV веков была книга рецептов, вышедшая, вероятно, в Сиене в 1338–1339 годах²⁷. Речь здесь уже идет не о Дворе, подобном неаполитанскому, а о городской коммуне. Показательно то, что, в противоположность кулинарным книгам анжуйского происхождения, недвусмысленно адресованным аристократическому обществу *синьоров*²⁸, кулинарные книги, изданные в Тоскане, обращаются к компании друзей, к «двенадцати обжорам» (*XII любезных всеобжорнейших господ, XII богатых весельчаков*), при чем упоминании в рецептах настойчиво подчеркивается понятие «богатства», отсылающее не к традиционной знати, но к новой аристократии нуворишей²⁹.

Эта вторая группа текстов рассчитана на «буржуазный» частный дом. Слово «буржуазный» обозначает прежде всего характерную особенность нового сословия, только зарождающегося в итальянских средневековых городах, где семьи традиционной аристократии, торговцы и ремесленники уже не были так явно разделены в исполнении власти и культурных моделях. Свойственный этому новому сословию практицизм проявляется и в том, с какой точ-

ностью эти тексты сообщают количество ингредиентов и их требуемый объем в каждом рецепте, в то время как *Liber de coquina* никогда не снисходят до деталей подобного рода, ограничиваясь «вольными» указаниями. Они обращены скорее к профессионалам. Тосканские же рецептарины предназначались — как это ни удивительно — и для простых любопытствующих, которые, как уверяют нас другие источники (к примеру, новеллы), были жадными читателями кулинарных манускриптов³⁰. В отличие от кулинарных книг первой группы, эти последние никогда не покидают пределов Италии; зато они остаются в употреблении сравнительно долго, вплоть до XVI века³¹, охватывая полуостров во всех направлениях — от Тосканы до Болоньи, от Лигурии до Венето (в числе прочих существует версия на венецианском диалекте) и вплоть до южных областей³².

Особняком стоит *Fait de la cuisine*³³, кулинарная книга, составленная в XV веке мэтром Шикаром, поваром при Савойском дворе³⁴. Речь идет о произведении, в сущности, французском, поскольку Савойя в то время, хотя и входила в состав Пьемонта, т.е. формально принадлежала к Италии, но реально была населена французами и фактически уже была французской территорией. Савойя таким образом выполняла функцию «моста» между двумя культурными зонами. Как мы увидим в дальнейшем, это маргинальное положение в истории итальянской кухни Пьемонту придется сохранить еще надолго.

4. СТАНОВЛЕНИЕ «ИТАЛЬЯНСКОЙ МОДЕЛИ» В XV ВЕКЕ

Во второй половине XV века окончательно вырисовывается «итальянская» сфера кулинарных изысканий: в этих рамках работает маэстро Мартино де Росси, первая

значительная величина в истории итальянской кухни. Его перу принадлежит *Libro de arte coquinaria*³⁵, написанная, по всей вероятности, в Риме в 1464—1465 годах, «дополненная» в последующих версиях и, к счастью, сохранившихся в списках³⁶. Этот труд, посвященный разработке новой кулинарной методики и изложению принципов отбора продуктов и их приготовления, ознаменовал новую эпоху в истории итальянской гастрономии. Мартино де Росси, уроженец Тичино, что в долине Бленио, работал сначала в Ломбардии, при дворе Франческо Сфорцы и Лодовико Тревизани, затем в Риме — на службе у Патриарха Аквилейского, потом, в конце своей карьеры, снова на севере, у полководца Джана Джакомо Тривульцио. Не исключено, что ему приходилось работать и в Неаполе, — здесь, как считают некоторые исследователи, Мартино достиг своего профессионального расцвета³⁷. Именно этим объясняют частые «южные мотивы» в его кухне, и в особенности каталонское влияние. Другие же приписывают эту особенность Мартино «кулинарному космополитизму» папского двора³⁸. В любом случае, *Libro...* маэстро Мартино внесла решающий вклад в становление «итальянской» кулинарной модели, положив в ее основание идею смешения и взаимопроникновения локальных кухонь.

Тем не менее в книге Мартино редки явные отсылки к той или иной региональной или городской традиции. Можно отметить лишь некоторые рецепты «по-римски»: *coppiette* (род жареных фрикаделек), капуста, *macaroni* и яиц «по-флорентийски», «болонского пирога», «пирога по-сиенски», и лишь в одном из сохранившихся списков — группа «генуэзских» рецептов (макароны, тыква, грибы, пирог из шпината и лука)³⁹.

Libro de arte coquinaria продолжает пользоваться популярностью вплоть до середины XVI века, затем следы ее теряются, а с изобретением книгопечатания возникают

июнь: в 1516 году плагиатор Джованни де Росселли (некоторые считают его реальным человеком, другие — обыкновенной выдумкой издателя)⁴⁰ опубликовал тот же текст под названием *Opera nova chiamata Epulario*⁴¹. Сборник пользовался огромным успехом и к 1682 году выдержал двадцать шесть переизданий.

Гуманист Бартоломео Сакки, по прозвищу Платина, который в Риме общался с Мартино и, предположительно, работал вместе с ним над составлением его *Libro*, гораздо чаще упоминает местные рецепты и продукты. На страницах своего трактата *Il piacere onesto e la buona salute*, или на латыни *De honesta voluptate et valetudine*⁴², он прямо ссылается на Мартино⁴³. Однако его книга отличается тем, что он вписывает рецепты в широчайший культурный и научный контекст, подробно останавливаясь на той роли, которую то или иное блюдо играет в кулинарной «системе» с диетической и общественной точек зрения.

Говоря о *продуктах*, Бартоломео Сакки сообщает многочисленные сведения о местных обычаях. Географические отсылки относятся прежде всего к местам, непосредственно знакомым Платине: это область реки По, откуда он родом, а также центральная область Италии между Тосканой и Папским королевством, в которой он работал. Не забыты продукты и «фирменные блюда» других областей — от Лигурии до Кампаньи, от Пичено до сицилийской Апулии — вот окунь из озера Маджоре, сардины и озерная форель из Ла Гарды, хариус из Адды, падуанские куры, оливки из Болоньи и Пичено, камбала-ромб из Равенны, голавль из Тразимено, морковь из Витербо, тибрский лаврак, улитки из Риети, инжир из Тусколо, виноград из Нарни, оливковое масло из Кассино, неаполитанские апельсины, мурены из Пролива; ломбардское просо и кампанское пшено. Сицилийский и тарантийский мед. Вина Лигурийского побережья, классическое фалерно, Греческое вино

Тосканы (Сан-Джиминьяно) и Сан-Северино (Лукринские холмы), тосканское вино *trebbiano*, пиценское вино.

Иногда Платина ссылается на классических авторов, что естественно для гуманиста, но даже в этих случаях сведения дополнены и снабжены комментариями, обнаруживающими богатый личный опыт и обширные познания автора в этой области. К примеру, говоря о капусте, Платина указывает, что Катон различает три ее разновидности, из которых одну, называемую Аппианской, сравнивает «с Зевианской, произрастающей в области Вероны, и с той, что растет в Капранике»⁴⁴.

Его сравнения показательны. Говоря о миногах, он отмечает, что «в цизальпинской Италии ловятся мелкие, в Тоскане — средней величины, самые же крупные — в Риме, из Тибра»⁴⁵. О сыре, чье качество «зависит от местности и от животного, от которого он происходит», сообщает, что в Италии «две его разновидности считаются наилучшими: *marzolino* (“мартовский сыр”), как называют его жители Тосканы <...>, и *пармезан* цизальпинских областей». О соли пишет: «Она должна быть белой и очищенной, как, например, соль из города Вольтерры в Тоскане»⁴⁶. О каштанах: «...некогда ценились каштаны из Таранто и из Неаполя, нынче же — миланские»⁴⁷.

Любопытны также уточнения относительно определенных местных приемов готовки. О выпечке хлеба: насыпать горкой пшеничную муку на доску для раскатывания теста — так, чтобы вышла «как будто насыпь, закрытая со всех сторон», и лить в середину теплую посоленную воду, «в Италии так обычно делают жители Феррары»⁴⁸. О пшенице: «...из него делают поленту и сладкий хлеб, широко употребляемый цизальпинцами»⁴⁹. О приправах к овощам: «некоторые, чтобы приглушить “холодные” свойства огурцов, посыпают их сверху молотыми специями. Жители Тосканы, которые особенно любят фрукты и овощи, поглоща-

ют эмсвидный огурец, приправив его только щепоткой соли»⁵⁰.

Кроме того, здесь же мы находим сведения о вариантах названий одних и тех же продуктов в разных областях: морского угря (gronco) жители Анцио зовут «bronco»⁵¹, а карпов (carpe) на мантуанском диалекте называют «bulhate»⁵².

5. СПИСОК СКАППИ

Во введении к четвертому тому своего монументального *Opera*⁵³, опубликованного в Венеции в 1570 году, Бартоломео Скаппи поясняет, что посвятил его «перечислению продуктов, которые доступны круглый год, которые вообще едят в Италии, и тех, что предпочитают римляне». Столица христианства, Рим, в котором Скаппи служит в качестве «тайного» повара папы Пия V, продолжает оставаться также и столицей торговли, однако, разумеется, это уже не «всемирный» рынок, каким был имперский Рим: теперь он преимущественно сосредоточен на продуктах полуострова. Этот «Рим» значит «Италия», и гастрономическая Италия Бартоломео Скаппи, если прочесть внимательно сотни страниц его кулинарной книги, предстает нам сложившейся экономической и культурной величиной. Произведение рисует нам замысел завершенной картины «итальянского» кулинарного наследия, сознательно воспринятого и предложенного читателю в этом качестве. Уже то обстоятельство, что в течение долгого времени вопрос о происхождении Скаппи оставался невыясненным и его называли то венецианцем, то болонцем, то ломбардцем (вплоть до недавней находки в церкви Руно ди Думенца на озере Маджоре могильной плиты, которая, по-видимому, подтверждает последнюю гипотезу)⁵⁴, свидетельству-

ет о его разностороннем образовании, способности смотреть на вещи с разных точек зрения, собирать и сопоставлять разные традиции и обычаи, соединять их в одно целое, придавая им новую форму.

В *Труде* Скаппи три Италии: «Ломбардия» (то есть Италия бассейна реки По), Италия эрцгерцогская и Папская и наконец «Королевство» (то есть весь юг, включая Сицилию). Три города — согласно типично итальянскому углу зрения — отражают гастрономическую культуру трех этих зон: Милан (многие рецепты «по-ломбардски» называются в то же самое время и миланскими), Рим и наконец Неаполь (здесь также понятия «неаполитанский» и «королевский» становятся взаимозаменяемыми). Значительная роль отведена и Венеции, рынок и кухню которой Скаппи, очевидно, довольно хорошо знает, в частности и по собственному опыту. Упоминания о рецептах Флоренции, Генуи и других «младших» городов завершают картину территориального и культурного деления Италии, к которому Скаппи постоянно возвращается, стремясь определить и, главное, сопоставить сходство и различие региональных кухонь. Интересует автора и лингвистическая точка зрения: «для того, чтобы приготовить различные виды *crostata* (разновидность песочного пирога), которую неаполитанцы называют *coppo*, а ломбардцы — *sfogliato*»⁵⁵; рыбу лаврак «в разных местах называют по-разному, в Венеции — *varolo*, в Генуе — *lupo*, в Риме — *spigolo*, в Пизе и во Флоренции — *ragno*»⁵⁶.

И все же основная область исследований Скаппи — кулинарные традиции. К примеру, рассказывая о том, как «распознавать доброкачественность всех сыров — как свежих, так и соленых», он объясняет, что из свежих сыров предпочтительнее «те, что делаются в Тоскане, называемые *raviggiolo*», хотя в Милан и импортируется «из германской земли» некий «жирный сыр», заслуживающий всячес-

того внимания. Из соленых сыров, «таких, как пармезан, и сыр с [Лигурийского] побережья, и [тосканские] сыры *marzolino*», предпочтительны те, что производятся с марта по июнь; меньше ценятся, по его мнению, сыры, «привозимые в Рим из Неаполитанского королевства», так называемые «лошадиные», которые он советует употреблять свежими, когда они «столь же хороши, как и свежие *provatura*». Последнее замечание касается «того сыра, который мы называем сардинским» и который «должен быть твердым и белым изнутри»⁵⁷.

Скаппи не устает противопоставлять в кулинарном отношении восток и запад, север и юг, — последнее особенно важно в отношении рыбы. Сравнивая два моря, окаймляющие полуостров с севера на юг, он пишет, к примеру, о каракатицах: «...в Адриатическом море они водятся в несравненно большем изобилии, нежели в Тирренском»⁵⁸. О скатах: «...в Адриатическом море они ловятся во множестве и гораздо лучше тех, что попадают на римском взморье»⁵⁹. Что до устриц, он сравнивает адриатических, из Анконы и Кьоджи, с тирренскими, которых собирают на острове Корсика⁶⁰.

Сравнение севера и юга существенно и когда речь идет о пресноводных рыбах. О линиях автор пишет, что «в Милан привозят огромных линей из озер Маджоре и Комо <...>, но те, что привозятся в Рим из Тальякоццо и из озер Вико и Санта-Преседа, считаются лучшими», речных же, особенно из Тибра и По, полагают лучшими из лучших⁶¹. О форели сообщает: «та, что из Соры и из Арпино, хороша; она отливает чернью; но та, что ловится в Тезино и в Тибре, белого цвета, прекрасна; форель из озер Маджоре и Комо чрезвычайно крупна»⁶². Говоря о форели, Скаппи предлагает сравнение между способом ее приготовления в Милане и тем, который «предпочитаем мы, римские повара»⁶³. О речных раках он пишет, что «в некоторых

местностях Италии они очень жирны, велики в Милане, равно и в области Бреши и Вероны, но в реке Сило, протекающей через Тревизо, и по всей той земле они гораздо крупнее прочих»; однако очень хороши и те, что «ловятся на мосту Саларе под Римом»⁶⁴.

Скаппи рассказывает и о рыбных рынках, сравнивая их с площадями Венеции, Милана и Рима, и о торговле продуктами длительного хранения: «некоторые сорта рыбы засоленной, маринованной в листьях, копченой, вяленой или в рассоле».

Маринованная форель из Ла Гарды, зажаренная и после покрытая солью и уксусом, «сохраняется несколько дней и развозится по разным областям Италии»; «тем же способом можно мариновать рыбу, называемую темере», которая ловится главным образом в Адде и в Ламбро, и «агоны из озера Комо и из других мест»⁶⁵. Об агонах сообщается, что они перевозятся «засоленными в бочках с крупной солью», в то время как сардины «развозят с генуэзского взморья в разные места Италии в бочках с рассолом»⁶⁶. То же самое — об угрях из города Комаккио, «который окружен солеными озерами, где в изобилии ловятся угри, лучшие во всех областях Ломбардии»⁶⁷. Напротив, рыбы бука и арьентино «прибывают из Генуи в некоторые области Италии маринованными»⁶⁸. Другие сорта рыбы заливают оливковым маслом, хотя этот способ хранения предназначается прежде всего для местного рынка: «В Сабине, Аквилее и Тальякоццо многие сорта рыбы сохраняют в масле, по большей части линей <...> их засаливают примерно на три дня, промывают в вине и помещают целиком в сосуды, наполненные маслом»⁶⁹.

Список продуктов Скаппи, «называемых по месту их происхождения», довольно длинен и включает, помимо рыбы⁷⁰, некоторые ценные сорта мяса⁷¹, разнообразные колбасные изделия⁷², сыры⁷³, овощи⁷⁴, фрукты⁷⁵, виды

шашечки⁷⁶ и даже некоторые злаки⁷⁷. Все это формирует рынок, существующий за счет постоянной циркуляции ресурсов внутри полуострова, взаимобмена между разными местностями Италии, который и является основой этой гастрономической культуры.

Opera Скаппи наглядно показывает, что наличие этого рынка благоприятствует обмену рецептами и гастрономическими тонкостями. Еще раз подчеркнем, что речь не идет о создании некоей общей для всех кухни: так же как не бывает «итальянских» *продуктов* (среди указаний автора мы находим лишь «итальянский ячмень», отличающийся от «германского»), равным образом не существует и «итальянской кухни», речь идет только о взаимопроникновении различных традиций. Из многих сотен рецептов, предложенных Скаппи, один-единственный определен как «итальянский»: «овощная похлебка с кусочками светлой умбрины [иначе: горбыль — вид рыбы,] по-итальянски», упоминая как второе блюдо во время одного летнего ужина⁷⁸.

Итак, Италия Скаппи — это совокупность множества местных реалий, *койне*⁷⁹, в котором звучит множество диалектов, или даже языков (скажем, во время одного ужина, о котором повествует Скаппи, спектакль идет «на французском, бергамском, венецианском и испанском языках»⁸⁰).

Так и на страницах *Opera* чередуются рецепты, относящиеся к разным кулинарным «диалектам». Большая часть их отражает ломбардское происхождение автора: «ломбардский суп», «рис по-ломбардски», «*tomacelle* [вид шпикачек на основе свиной печени] в бульоне по миланскому обычаю», и далее — тоже «по-ломбардски» или «по-милански» — овощной суп с *tortelletti* (тип вареников или пельменей) из зелени, вареная ботва репы (подается «без бульона, политая чесночным соусом, как это делают в Ломбардии»), жареные лягушки все под тем же чесночным соусом, слоенные *offelle* (род сухого печенья), *offelle* из королевского те-

ста, зеленые пироги, то есть пироги с начинкой из трав, «шпигованная телячья грудинка», «фаршированные слоеные *tortiglioni* (вид макаронных изделий)», фаршированные «завитки из теста», суп с равиоли, слоеные равиоли, фаршированная телятина, жирные фаршированные капли, жирные фаршированные гусыни, яичница, форель (большими кусками) в вине, ореховые пирожки. Вырисовывается картина некоей «ломбардской» кухни, в которой *фаршированные* блюда — будь то разнообразное мясо, пироги или макароны — играют главную, по крайней мере с точки зрения Скаппи, роль.

Вторая важная составляющая — рецепты «по-венециански», среди которых Скаппи выделяет разные способы приготовления умбрины, лаврака и камбалы «в похлебке» или фаршированных кальмаров в рыбном бульоне; затем суп из репы, *brisavoli* (совр. *bresaola* — вид сушеного мяса) из говяжьего края, запеченный говяжий крестец, блинчики из молока и яиц, пироги с корицей.

Широко представлена и генуэзская кухня (которая, судя по числу упоминаний в кулинарных книгах XVI и XVII веков, имеет в истории итальянской кухни гораздо большее значение, чем это принято было считать по сей день): помимо «генуэзского маринада», то есть особым образом приготовленной рыбы, Скаппи упоминает макароны «по-генуэзски», *gattafura*, то есть генуэзский пирог, айвовое варенье.

Традиция области Эмилия-Романья также отождествляется в первую очередь с кухней ее главного города Болоньи: рецепты «по-болонски» — это и требуха, и пирог с начинкой из зелени, и «молочные вершки» (топленые сливки). Но упоминаются рубец по-феррарски и романские пироги.

Тоскана — это для Скаппи в первую очередь флорентийские блюда из яиц: яичницы, «яичные завитушки», «яичные трубочки» (последние два блюда — виды макарон), но



Сбор винограда и посевные работы. Гравюры из *I dodici mesi* («Двенадцать месяцев») Антонио Темпесты. 1599 г.

есть здесь и один рецепт жареного шпината «по-флорентийски». Область Марки представлена «вареными утками и гусьями», Умбрия — «линем по обычаю Перуджии».

Скаппи предлагает также немало рецептов своей второй родины, Рима: есть в книге рулеты, макароны, капуста (из Милана или Болоньи, но приготовленная «по-римски»), блинчики из «живой рыбы», «шишечки», гороховые блинчики. Широко представлена и неаполитанская традиция: «слоеные пирожки с голубятиной», «суп из капустных кочерыжек с *mortadella* (свиная колбаса)», макароны, «капуста брокколи под соусом». И это притом, что мы ограничиваемся *непосредственно топонимическими* названиями рецептов.

Какую же Италию имеет в виду Бартоломео Скаппи? Конечно же Италию *городскую*, простирающуюся от Милана и Венеции через Геную, Болонью и Флоренцию до самого Рима и Неаполя, то есть Италию *крупных* городов, каждый из которых, в свою очередь, воплощает в себе дух своего края. В той или иной степени в такую Италию входят и южные области, и главные острова. Однако она не охватывает — как не охватывала их и средневековая Италия — савойский Пьемонт, который по-прежнему остается окраинной (если не заграничной) областью: чрезвычайно редко удастся найти свидетельства, подобные датированному 1584 годом сочинению об искусстве устройства кухни и сервировки стола феррарца Джованни Баттисты Россетти, в котором упоминаются артишоки «на углях по-пьемонтски», спаржа «по-пьемонтски, в сливках» и «Савойский сыр»⁸¹.

6. МАРШРУТЫ

Понимание итальянской гастрономической культуры как совокупности местных кухонь характерно для всей литературы эпохи Возрождения. «Сюда земля Абруццо

придала свою ветчину, благородный Неаполь свою убоину, а Милан — свои золотистые *offelle* и колбасы» — так повествует Теофило Фоленго в *Baldus*, рассказывая о прославленном пиршестве, устроенном королем Франции по случаю окончания турнира. Вся еда на пиру — итальянская, и автор не устает это подчеркивать⁸². Что же касается собственно кулинарных книг, мы не станем перечислять «родовые названия», которые разные авторы присваивают продуктам, блюдам и способам готовки. Ограничимся замечанием, что, в то время как в книге Скаппи прослеживается общий замысел сопоставления и приведения в равновесие различных региональных традиций — потому-то мы и останавливались так подробно на его *Opera*, — прочие авторы, хотя и не исключают полностью традиции других местностей Италии, но все же сосредоточены на гастрономической культуре какой-то одной территории.

Именно так строится книга Кристофоро Мессисбуго, который исполнял обязанности управляющего и стольничего в Ферраре, при дворе семьи д'Эсте. Его *Banchetti, compositioni et apparecchio generale*⁸³ (1549) отсылают прежде всего к обыкновениям падуанской кухни (пироги, *tortelli* и *tortelletti* «по-ломбардски», фаршированные каплуны и голуби, все так же «по-ломбардски» приготовленная грудка телянка, ягненок или козленок, «завитушки» и *offelle* по-милански, «похлебка из каракатиц», «засахаренные фрукты» по-венециански, овощные пироги «по-феррарски или по-романски», форель под соусом по-комаккски...). Впрочем, и он вспоминает, хотя и нечасто, рецепты «по-флорентийски» (обычно это блюда из яиц), «по-римски» (макароны), «по-неаполитански» (макароны или «желтые блюда» из миндаля), «рис по-сицилийски».

То же можно сказать и об упоминавшейся выше книге другого феррарца — Джованни Баттисты Росетти (1584). Его преданность кулинарным традициям Ломбар-

дии и Эмилии проявляется не только в частых упоминаниях Ломбардии и ее важнейших городов, но и в описании обычаев маленьких городков: наряду с Миланом и Венецией возникают Бергамо, Лоди, Павия, Виченца, Падуя. Он вспоминает города по всей Эмилии, от Пьяченцы до Пармы, Реджо, Модены, Болоньи, не упущены и фирменные блюда Сассуолы (сушеный виноград), Скандьяно (пирог с фасолью, белый и красный виноград), Карпи (дыни), Мирандолы (баранья вырезка). Но и здесь, хотя и редко, встречаются ссылки на все области Италии по обоим склонам Апеннинских гор, и даже на Сицилию (которая упоминается в связи с улитками в скорлупе, запеченными в тесте, каплуном под крышкой, рисовой запеканкой); более или менее подробные, эти гастрономические маршруты пересекают всю Италию.

Прежде чем увидели свет трактаты Мессисбуго, Скаппи и Росселли, дотошный эрудит из Милана, Ортензио Ландо, опубликовал *Commentario delle piu notabili e mostruose cose d'Italia e d'altri luoghi*⁸⁴ (1548), в которых он рассказывает о невероятном путешествии по Италии, описывая попутно курьезы и диковинки всех родов. В какой-то момент Ландо рассказывает о хозяине гостиницы, который воспекает гастрономические и винодельческие особенности страны. Так рождается нечто вроде путеводителя, приглашение открыть Италию через ее кухню. Не *собрать* всю Италию на собственном столе, как это делают Скаппи и его коллеги, но *пуститься на поиски ее*, путешествуя с юга на север.

Начать стоит с «богатого острова Сицилия», где можно отведать макароны, «которые обыкновенно приготовляются вместе с жирными каплунами и свежими сырами, со всех сторон окропленные маслом и молоком», и после — сладостей с корицей. Следующая остановка: город Таранто, богатый прекраснейшей рыбой, «которую готовят с уксусом и вином, с душистыми травами и с приправами из

чеснока и миндаля»: куда как приятно завернуть туда по-
 стом! И далее в Неаполь, пробовать изысканные сорта
 хлеба, соррентийскую телятину, свежие лошадиные сыры,
 затем «миндальные пирожные, равиоли, рыбу, грибы, за-
 сахаренные каштаны, миндальные лепешки, королевскую
 пасту, бланманже»; и «окорочка молодых кур, и голубиные
 крылья, и бараньи лопатки», и рыбу, «способную мертво-
 го воскресить». Далее следует Сиена с ее «лучшими мар-
 ципанами, вкуснейшими сырами *raviggiolo*»; Фолиньо с
 засахаренными дынными семенами «и другими несравнен-
 ными сладостями»; Флоренция с ее сыром *marzolino*, хлебом
 с перцем, *berlingozzi* (сладкие крендели) и вином *trebbiano*,
 «которое не уступает греческому вину из Соммы» (оба
 сорта упоминаются у Скаппи). В Пизу отправляются за
 печеньями (именно теми, которые настойчиво рекоменду-
 ет Скаппи), а в Валь Кальчи, что неподалеку, за лучшей в
 мире *ricotta* (разновидность творога). В Лукке найдется
 «добрая *salsiccia*» (о ней пишет и Скаппи) и «славные ма-
 ленькие марципаны». А вот и Эмилия: «в Болонье делают
 лучшие шпикачки, какие кто-либо когда-либо ел; их едят
 сырыми, их едят вареными, и в любой час они возбужда-
 ют аппетит <...> — благословен будь их изобретатель, я
 целую и обожаю его искусные руки».

Как не сказать о «славном городе Ферраре, чьи масте-
 ра несравненно готовят колбасы и травы, фрукты и ко-
 ренья», где пьют вкусные легкие вина, подают «изумитель-
 ных сельдей, осетров и угрей» и пекут «лучшие в мире
 пироги»? И о Модене, с ее «доброй шпикачкой и добрым
trebbiano», и о «превосходном айвовом варенье» Реджо,
 Мирандолы и Корреджо; «но счастлив ты, если достигнешь
 сыра Пьяченцы», воспетого поэтами и гурманами. Пьячен-
 ца дает также вкусные яблоки, «называемые *catta*» и виног-
 рад, «который носит название *diola*», съев который быва-
 ешь так утешен, «будто съел превосходного фазана». Не

следует забывать в Пьяченце и о чесночных клецках. А на другой стороне По, в Лоди, едят мясо высшего качества, а в Бинаско — «маленьких рыбок». На знаменитом рынке Милана найдется свежеекопченный *cervelato* из Брешии (то есть колбаса с кровью и мозгами), «король всей еды», которого сопровождают *offelle*, орошая его *vernaccia* (сорт винограда и вина) — легким вином окрестностей; и птички на вертеле, называемые *verdorini*. Затем путь лежит в Монцу, к ее тонкой *luganica* (сорт белого вина) и к ее *tomacelle* (еще один вид шпикачек на основе свиной печени). Невозможно забыть и о форели Комо, агонах Лугано, о садовых овсянках и горных фазанах, спускающихся в Кьявенну с гор Гриджони. В Кьявенне достойны внимания также каштаны, а в ее окрестностях — сыр долины Маленко и форели потока Меры. Возвращаясь по собственным следам в юго-восточном направлении, «получишь в Падуе лучший хлеб», вино *marzemino*, маленьких щук и «превосходных лягушек», прежде чем достичь дынь Кьоджи и венецианской рыбы — «золотых рыбок, устриц, моллюсков и кефали», и лучшей заливной рыбы, и там же «кипрские» птички, «молочные пустоты» (сласти из кипяченых сливок), терпкая и сладкая мальвазия. И снова поднимаясь вверх, «хорошие вина найдешь во Фриоли, лучшие в Виченце, где ты к тому же отведаешь великолепнейших козочек»; нельзя умолчать и об озерной форели из Ла Гарды, о рубце и о раках из Силе, которых предложат тебе в Тревизо, в то время как в Брешии ты будешь пить *vernaccia* из Челлатики и мускатные вина «лучшие, чем в Бергамо и в Брешии». Но прежде всего в Брешии нетленны пироги с начинкой, называемые «фиадони», «красивые на вид, приятные на вкус, более ароматные, чем амбра и мускус, мягкие на ощупь». Столь же знаменитые пироги, *gattafura*, пекут в Генуе, и путешественник не может уехать оттуда, не попробовав их, как и мускатных груш, сладкого инжи-

ра, персиковых и айвовых лепешек, муската, шипучего вина и других легких вин побережья. И здесь путешествие заканчивается.

Несмотря на ожидаемое отсутствие Пьемонта и удивительное «забвение» Рима, туристический маршрут, предложенный Ортензио Ландо, покрывает добрую часть Италии и демонстрирует «причастность» к некоей очевидно определившейся гастрономической культуре.

7. В МАСШТАБЕ РЕГИОНА

В XVII веке эпоха «национальных» кулинарных книг заканчивается. Авторы кулинарных книг, написанных с XVII по XIX век, уже не сравнивают между собой кухни разных областей Италии, не создают таким образом некий синтез итальянской кухни, как это делал Скаппи, а, наоборот, стремятся подчеркнуть региональные кулинарные особенности. Очевидно — мы неоднократно говорили об этом выше, — что эти особенности и прежде определяли гастрономическую панораму полуострова; авторы кулинарных книг предложили новую точку зрения. Они, в отличие от авторов Средневековья и Возрождения, сознательно акцентируют внимание читателя именно на регионах. Изменение угла зрения проявляется прежде всего в трактатах неаполитанского происхождения, в которых впервые можно увидеть завершённую картину гастрономического наследия юга. Такие авторы, как Джован Баттиста Криши, который в 1634 году публикует в Неаполе *Lucerna de corteggianti*⁸⁵, обширное собрание меню для разных времен года, или Антонио Латини, автор *Scalco alla moderna, ovvero l'arte di ben cucinare*⁸⁶, двухтомника, опубликованного в том же Неаполе в 1692—1694 годах, сознательно подчеркивают свою культурную и территориальную «принадлежность».

Lucerna Криши — первый настоящий реестр продуктов и рецептов, характерных для южной части Италии — от Абруццо до Сицилии. И пишет он не только о Неаполе, главном южном городе, на чьи традиции ссылаются и авторы севера, но и о мириадах городов, городков и деревень, рассеянных по всей этой территории. Именно они имеют решающее значение при создании новой (т.е. впервые описанной) гастрономической картины.

Кулинарная «география» Криши сосредотачивается прежде всего на сырах и фруктах, но включает и ветчину Абруццо, *soppressata* и *salsiccioni* (и то и другое — виды колбасы) Нолы, «филе из Джулиано с гарниром из орешниковых соев⁸⁷», «филе телки из Сорренто». Макароны могут быть сицилийскими (еще точнее, из Палермо) или апулийскими; оливки, свежие или «печеные», из Гаэты и из Маранолы, из Касерты и из Чиленто, из Джерачи и из Мессины; салат-латук — из Авеллино, а дыни — из Аверсы. Среди мест, прославленных своими фруктами, отличаются Амальфи (персики), Ариенцо (красная черешня, яблоки, персики, абрикосы), Каподикино (красные сливы), Каподимонте (персики, черешня), Джулиано (персики), Марано (снова персики и белые яблоки), Мояно (яблоки), Позиллипо (белые яблоки, виноград-мускат, персики, абрикосы), Прочида (абрикосы), Сан-Джованни (инжир), Сан-Пьетро (инжир), Сомма (черешня, груши, плоды боярышника), Сорренто (сливы, персики, яблоки). Обширна типология сыров, свежих и выдержанных: моццареллы Аверсы, Капуи, Черрето; лошадиный сыр Базиликаты (или Потенци) и Сицилии; соленая *ricotta* Капуи, «козья» *ricotta* Поццуоли и долины Потенца, калабрийские *ricotta* (или, если быть еще точнее, из Силы, Поллино, Сан-Лоренцо); *provola* из Гарильяно, из Капуи, из Эболи, из Черры, из Сессы; некие «сыры» (без уточнений) из Абруццо и Апулии.

Внимание, которое автор уделяет маленьким деревням или прибрежным поселениям, отражает историческую кар-

тину Южной Италии: здесь уже со второй половины Средних веков городское самоуправление уступает королевской и баронской власти, в противоположность «коммунальной» и «городской» северной области. Поэтому о городах речь идет вновь, когда Криши переходит к продуктам и рецептам Центральной и Северной Италии: здесь он упоминает Рим, Флоренцию, Болонью, Милан, Геную.

Другой перечень блюд и продуктов южной кухни мы находим в труде Антонио Латини. Первый том *Scalco alla moderna* содержит *Краткое описание Королевства Неаполитанского*, рассказывающее (со ссылками на «разных авторов», но прежде всего — «на знания и опыт») о *фруктах и других съедобных вещах редкого качества, которые производится в разных местах указанного Королевства*. Здесь информация о продуктах организована систематически, а не разбросана, как в тексте Криши, среди множества указаний относительно составления меню. Латини по очереди рассказывает о каждой из двенадцати провинций Королевства. Начинает он со «Счастливой Кампаньи, которую сегодня называют Землей Работы» и откуда в Неаполь привозят всяческие блага: «изысканнейшие фрукты» и «знаменитый фенхель» Поджо Реале, «все виды зелени и овощей» из Падулы, «знаменитый зеленый горошек, артишоки испанские, редис, корнеплоды» и «прекраснейшую цветную капусту» из Кьяйи, «изысканный салат» и «фрукты всех видов» из Позиллипо, а также рыбу, морскую и речную, так что «Неаполь во всякое время изобилует рыбой всех видов и по сходным ценам».

Что же касается лучших сортов мяса и птицы, то они прибывают с Ишии и с Капри: «множество фазанов», «прекраснейшие телки, и лучшие перепелки, и дичь всех сортов» из Сорренто, из Вико. Арбузы привозят из Орты, *soppressate* — из Нолы, *torrone* (жареный миндаль в сахаре и в меду) из Аверсы и дыни из Кардито, оливки из Гаэты и репейник из Джулиано.

Затем следуют другие одиннадцать провинций: *Герцогство Читра* с рисом из Салерно, сушеными фидами из Агрополи, форелью из Сан-Северино, нежнейшими каплунами из Ночеры; *Герцогство Ультра* с сервелатом, луковицами и *torrone* из Беневенто, лесными орехами и речной рыбой из Авеллино; *Базиликата* с лошадиным сыром и «лучшей дичью» из Латерцы; *Калабрия Читра*, где производятся «прекрасные сыры, *ricotta*, сахар, яблоки и все остальное», например оливковое масло и каперсы из Росано, изюм из Бельведере, «который оттуда развозится по всему свету», сыры Кассано, Фойо и Поллино; *Калабрия Ультра* с «великим множеством превосходных оливковых масел»; *Терра д'Отранто*, «изобилующая мясом и сушеными фидами», оливковым маслом, вином и сырами в Галлиполи, устрицами «и морской живностью всякого рода» в Таранто, «лесной дичью» в Остуни; *Терра ди Барии*, которая славится прежде всего мясом мелкого рогатого скота (лучшими кастрированными барашками и — в Битонто — необыкновенными козлятами), помимо миндаля, сыров, оливкового масла, цитрусовых; *Абруццо Читра*, знаменитая более всего своей «изысканной фабрикой сластей» в Сальмоне; *Абруццо Ультра* с шафраном Аквилеи и ветчинами Чиколи; *Графство Молизе* с ветчинами Кампобассо и изобилием грибов и трюфелей; наконец, *Капитаната* с рыбой из озера Варано (угри, лини и кефаль, из которой добывают икру). Конечно, — заключает Латини, — я вспомнил, ради краткости, лишь самые известные вещи, потому что каждая из двенадцати провинций «содержит в себе столько благ, что в казне ее весь мир».

Авторы кулинарных книг севера Италии чаще сосредоточены на кулинарной практике одной области. Бассейном реки По ограничен географический кругозор болонца Джована Франческо Васселли. Стольник при дворе семьи Пико в Эмилии, он в 1647 году опубликовал *L'Articio*

*cuoco il Maestro de' Convitti*⁸⁸. Его земляк Бартоломео Стефани, шеф-повар дома Гонзаго в Мантуе, — автор вышедшей в 1662 году *L'Arte di ben cucinare, et instruire i men periti in questa lodevole professione*⁸⁹. Стефани, правда, не ограничивается «хлебом родного города» и пересекает «реку своего Отечества» в поисках хорошей снеди. Он описывает систему товарообмена, связывающую весьма различные «гастрономические области». В Неаполе и на Сицилии, — пишет он, — выращивают цитроны, лимоны, апельсины, арбузы, спаржу, цветную капусту, бобы, салат-латук, которыми «в холодное время года» снабжают «все Королевство». Побережье Гаэты «те же плоды поставляет в Рим». Генуя «изобилует теми же вещами» и поставляет их в Милан, Флоренцию, Болонью, Турин⁹⁰, Пьяченцу и «близлежащие города, то есть большую часть Ломбардии». Каждый год богаты свежими овощами и фруктами «побережье Сало» и Венеция. Болонья производит прекрасный фендель, виноград и крупные оливки «и всем этим оделяет всю Ломбардию, Романью, Флоренцию и соседние провинции до самого Рима»⁹¹.

С конца XVII и всю первую половину XVIII века новых кулинарных книг в Италии не печатают. Это знак культурной зависимости — в Европе надолго воцаряется французская кухня. Но, с другой стороны, эта зависимость послужила усилению «подлинного» характера итальянской кухни, возвратив практику устной передачи рецептов и обычаев.

8. ГОРОДСКИЕ КУЛИНАРНЫЕ КНИГИ

Французская кухня доходит до итальянских столиц через Пьемонт, где в 1766 году выходит *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*⁹². В 1789 году его переиздают в Вене-

ции, в 1791-м — в Милане. Влияние книги достигает Рима и Неаполя, где сталкивается с устойчивой самобытной традицией. В результате французская модель приспособливается к автохтонным товарам и сосуществует с ними, влияя в действительности лишь на выбор некоторых продуктов, названий блюд и способы их приготовления. Уже *Пьемонтский повар* советовал луковицы из Ивреи, трюфели из Пьемонта, сыры из Аосты⁹³. Подобные явления будут затем встречаться все чаще: в *Cuciniera piemontese*⁹⁴, изданной в Верчелли в 1771 году, появляются пшеничная лепешка помонферрински, верчеллийский суп, крылья по-венетски, капуста по-римски⁹⁵. Видна эта тенденция и в домашних рецептариях, где записаны не только изысканные заимствования, но и повседневная пища господ. Повар епископа Имольского между 1785 и 1800 годами оставил описание кухни, пользовавшейся популярностью между Болоньей и Романьей, то есть в зоне, немного выходящей за пределы данной епархии, которая изобиловала «*capelletti* (разновидность пельменей) по-болонски» и феррарскими *cotechini* (свиная колбаса для варки). Среди блинчиков и соусов специалитеты Франции занимают маргинальное положение, в лучшем случае можно встретить «бешамель» — старый соус еще середины века⁹⁶. Немногим более внимателен к блюдам, пришедшим с той стороны Альп, дом Кассоли в Реджо Эмилия, где подавали *capelletti из сала*, *cotechini по обычаю Модены*, *spongate* (марципаны на меду) и *mestocchine из кукурузы* (сладкие лепешечки, испеченные в печи)⁹⁷, не особенно заботясь о кулинарной моде. Исследование дворянских кодексов обнаруживает не только относительную герметичность, но и принятый в этой среде традиционализм, в том числе в отношении продуктов.

Связь между богатством и интернациональностью кухни далеко не очевидна. Не стоит, конечно, забывать о гастрономах уровня Винченцо Коррадо, автора *Il cuoco galante*⁹⁸, изданного в Неаполе в 1786 году, но его изыскан-

шай — «галантный» — стол полностью не вписывается ни в традицию синьоров, ни во французскую. В основе этой кухни — исключительно итальянские товары. Она использует, скажем, свежий помидор или только что выловленные анчоусы, которых не знает парижский рынок. Кальмары, «когда они маленькие, едят жареными с солью, перцем и лимонным соком»; что касается *мальков*, «они так нежны, что едва поставишь их на огонь, как уже готовы»⁹⁹. Есть соусы *Роберта* (*sauce Robert*), Рамолата (*Remoulade*), *По-французски*, но они сосланы в конец книги, задуманной и выстроенной вокруг продуктов, а не готовки. Трудно представить себе порядок, более противоположный парижскому.

Говоря о возрождении итальянской кухни в последние три десятилетия XVIII века, не следует забывать несомненно важный фактор: существование гастрономической культуры, не признающей государственных границ. Термин *итальянский* в названиях рецептов по-прежнему совершенно ни о чем не говорит, но некоторые продукты и многие блюда циркулируют за пределами места своего происхождения. Франческо Леонарди, в чьем послужном списке — важнейшие дома Европы, набросав в *Apicio Moderno* (1790) картину французских способов приготовления свинины, открывает раздел, посвященный *mortadelle*, *салямми*, *cotechini*, *zampetti* (нашпигованная ножка поросенка), сервелатам, *salsiccia* из печенки по-милански, выявляя со всей очевидностью степень их распространения в области Рима и Неаполя¹⁰⁰.

Начиная с XIX века в свет все чаще выходят кулинарные книги различной стоимости, предназначенные для определенного круга потребителей. В них отражены традиции области, часто совпадающие с зоной диалекта. В крупных городах — таких, как Неаполь, наряду с изданиями высокого стиля, как, например, *La cucina teorico-pratico*¹⁰¹ Ипполита Кавальканти (1837), предназначенная для синьоров и, следовательно, франкофилов и поклонников

Партенопейской республики, встречаются книжки более низкой социальной направленности (*La cucina casereccia*¹⁰², 1828), которые, судя по цене и объему, адресованы более скромным семьям. Обе освещают гастрономические пристрастия одной и той же области, но и рассказывают о блюдах других стран. В Комо, небольшом городке, единственная кулинарная книга, *Il cuoco senza pretese*¹⁰³ (1834), принадлежащая, вероятно, перу одного из членов уважаемого семейства Одескальки, предлагает кулинарную модель, включающую некоторые блюда местной кухни, озерной и субальпийской, и открытую миланским обычаям и приемам высокой кухни. Здесь есть *макаронная запеканка* и *телятина, приправленная тунцом*, очевидно, не характерные для Комо¹⁰⁴.

Эти неапольские брошюры распространялись по всей Италии, особенно в столицах книгоиздания и кулинарии — Милане, Неаполе, Турине. В Тоскане собственные центры печати — в Лукке, Livorno, Флоренции и Сиене¹⁰⁵. Названия этих книг (часто анонимных) в первой половине XIX века очень схожи: *миланские, болонские, но и итальянские повара*. Местные блюда и блюда других государств полуострова чередуются с рецептами французской кухни. Профессиональные соревнования и квалификация поваров создают основу для упрочения итальянской культуры, возникающей в результате скрещивания традиций, и постоянного совершенствования в поварском искусстве. В 1822 году в Милане выходит *Nuovo economico cuoco e credenziere napoletano*¹⁰⁶ (1822). Только в названии этой книги уже содержатся два топонимических указания (и третье — место издания) свидетельства тесной связи этих регионов. Об этой же связи говорит виньетка, изображающая повара в белой шапочке и переднике, режущего мясо, и кондитера во фраке, раскатывающего слоеное тесто: каждый на собственном столе, повернувшись спиной друг к другу. Над

идей создания единого профессионального сословия преобладает идея сочетания различных культур и опытов.

В кулинарных книгах, издававшихся во множестве городов после объединения Италии (1870), четко отражено взаимодействие трех гастрономических моделей — местной, государственной и интернациональной. Описывая эту кухню, разделенную социально и географически, подобные издания фиксировали особенности местных рынков и традиции небольших поселений, не имевших собственных книгоиздательских центров, и приносили на столы горожан блюда сельского праздника. Местные, городские и областные кулинарные книги не только обрисовывают ситуацию до и после объединения, но и оказывают, все размножаясь, прочное влияние на ту же так называемую итальянскую традицию, вплоть до наших дней.

Благодаря этим книгам кухня прибрежных, горных и рашинных деревень сохраняется в городе, центре торговли и типографской продукции, иммиграции крестьян и писемников. Эта представительская роль обретет решающее значение в регионализации кухни, процессе, еще мало заметном в начале XIX века, несмотря на эпитеты *пьемонтский* или *миланский*, фигурирующие в заглавиях. После объединения административный центр выстраивает регион по своему административному подобию, планируя транспорт, направляя производство и популяризуя гастрономическую идентичность.

9. АРТУЗИ И МЕСТНАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ

Артузи родился в Форлимпополи в 1821 году и большую часть жизни провел во Флоренции. Тоскано-романская кулинарная традиция стала стержнем его кухни. Об

этом он сам пишет в автобиографии¹⁰⁷. В юности Пеллеgrино сопровождал своего отца в поездках на рынки Сене-галы и Ровиго, переправляясь в дилижансе через Апенни-ны в Ливорно. Почтовой каретой, а затем поездом он объезжал важнейшие города Италии: Неаполь, Рим, Па-дую, Милан, Турин. Особенно часто Артузи посещал Боло-ню и ее щедрые застолья. Приобретенные таким образом географические познания в 1891 году легли в основу состав-ленной им гастрономической карты. Земли, дороги, горы, прибрежные городки от Великого Герцогства и Папской области вверх до дельты реки По, вниз до Марки хорошо знакомы кулинару-картографу. Большую часть рецептов он черпает в богатой тосканской кухне, то есть в Романье, а значит — в Болонье, городе, в котором он чувствует себя как дома. Северное влияние подтверждается набором при-прав (исключение составляет паприка — острый красный перец) и жиров: тосканского оливкового масла, ломбард-ского сливочного и болонского свиного сала.

За пределами этой обширной территории, изрезан-ной горами, Артузи интересны в основном города. На се-вере — от Триеста до Турина, на юге — до Неаполя. Мар-ки, Абруццо, Апулия, Базиликата, Калабрия не фигурируют в его рецептах. Даже когда в последующих изданиях он расширяет свою *Scienza in cucina*¹⁰⁸, используя сведения, сообщенные в письмах читательницами, он все же не об-ращается к кухне южных областей, делая исключение лишь для трех сицилийских блюд. Сардиния остается на его кар-те белым пятном. Такова Италия, изученная и описанная Артузи, — неполная и разделенная вдоль Апенниннами. С од-ной стороны — богатая Тоскана, а с другой — Романья, са-мая бедная и отсталая область. Как же получилось, что сборник рецептов с такими лакунами и отсутствием равно-весия стал символом итальянского кулинарного искусства?

Подобный взгляд на страну, подразумевающий превосходство севера над югом, разделяли многие, и не только вулканары. Например, в *Il viaggio per l'Italia di Giannetti*¹⁰⁹, педагогическом сочинении Коллоди, создателя Пиноккио, юг лишен очарования: сам Неаполь отмечен его знаменитым описанием пиццы: «Эта чернота поджаренного хлеба, эта белесость чеснока и анчоусов, эта зеленоватая желтизна оливкового масла и обжаренной зелени и эти красные кусочки помидоров там и сям придают пицце мусорный вид, совершенно соответствующий виду продавца»¹¹⁰. Похожим образом Артузи в своей *Autobiografia*¹¹¹ пренебрежительно описывает обильно приправленные перцем и сыром макароны, которые продают на улицах этого города.

Пристрастие Артузи к городской кухне не означает того, что в *Scienza in cucina* сельские рецепты не представлены вовсе. Но для того, чтобы осознать, как они воспринимались в городском доме, нужно завершить этот набросок гастрономической карты. Только два блюда из описанных Артузи названы *итальянскими*: *tortellini* (вид макарон) и отварное мясо под соусом, все же остальные отсылают к конкретным областям, городам и землям. Последние относительно малочисленны, это, например, Побережье или болота Комаккио, которые сегодня мы называем природными заповедниками. Именно города (те, что представлены у Артузи) с их рынками и лавками, пригороды, провинции и области рождают геогастрономическую модель, открытую для заимствований и безгранично распространяющуюся. Так, из Романьи угри и анис прибывают во Флоренцию и там, на площади Ацельо, преобразуются кухаркой из Массы или поваром из Форлиμποполи. А в доме Артузи эти рецепты и продукты преобразуются еще раз — в ключе городской, следовательно, *изысканной* кухни. Этот эпитет — так же, как *тонкая* и *благородная*, — часто упо-

требуется при описании приготовления блюд, выбора приправ, очистки пряностей.

С возникновением железнодорожной сети, связавшей новые культурные центры и рынки, итальянская гастрономическая модель (прежде всего в своем городском варианте) оказалась потенциально обеспечена сельскохозяйственными товарами из всех областей страны. Товары, туристы и, как следствие, новые блюда перемещались по всей Италии. Подтверждение тому, что эта модель, уважающая территориальную и человеческую индивидуальность и в то же время служащая залогом объединения, широко распространилась, мы находим в других сборниках рецептов, базирующихся на принципах, заявленных в *Scienza in cucina*.

Аньетти, один из наиболее усердных компиляторов начала века, в своей *Cucina nazionale*¹¹² и в *Nuova cucina delle specialita regionali*¹¹³, изданной в 1909 году, еще при жизни Артузи, показывает растяжимость геогастрономических зон. В частности, в этой книге подчеркивается значение Венеции, наибольший вес придается Риму и даже добавлены шесть рецептов с Сардинии¹¹⁴. При сравнении двух книг Аньетти выясняется, что 27 из 101 рецепта регионального сборника входят и в национальный, из них добрых шестнадцать — пасты и *minestra* (густой суп, обычно из бобовых). Национально-региональную идентичность представляют *agnolotti* и *capelletti*, *gnocchi* (подобие клецек) по-римски, макароны под соусом, макароны с помидором, *minestrone* (вид минестры из овощей и зелени), ризотто по-милански, макаронная запеканка, равиоли, равиоли по-генуэзски, ризотто с моллюсками, ризотто по-милански, *tagliatelle* по-болонски, запеканка из *tagliatell*, *tortellini*, суп по-павийски. Из областей представлены: Лигурия, Ломбардия, Венеция, Эмилия-Романья, Тоскана, Рим, Неаполь, Сицилия. Если не вникать в сущность кулинарной типоло-



Виды Капуи, Болоньи и Пизы. Гравюры по рисункам братьев Руарг из *Voyage pittoresque en Italie* («Живописное путешествие по Италии») Поля де Мюссе. Париж, 1855 г.

гии, это — общий знаменатель будущих кулинарных книг Италии.

В структуре итальянской территории области не составляют политико-административного единства, это физически и исторически самобытные «округи»¹¹⁵, обладающие набором особенно важных с культурной точки зрения общих черт. И еда здесь подобна общему диалекту, *койне*, она наделена вкусом, который можно понять и перевести на итальянский. Отраженные в рецептах кулинарных книг, эти вкусы позволяют передать наследие дома, богатство семейных традиций. Взаимопроникновение областных кухонь оказывается, таким образом, принципиальным для формирования национального самосознания. Самосознания, которое не приносит прошлое в жертву поискам своеобразия. И этому компромиссу способствовал Пеллегрини Артузи, которого сейчас называют отцом итальянской кухни.

10. СНОВА СРЕДИЗЕМНОЕ МОРЕ

Последний интересующий нас период — период фашизма в Италии (1922—1943). За эти двадцать лет карта областей приобретает законченный вид, составляется первая опись типичных продуктов, знакомство с местной кухней поощряют книги и реклама, демонстрации и праздники. Итальянский национальный туристический центр заказывает художнику Умберто Дзимелли «Карту важнейших гастрономических специалитетов итальянских областей»: на ней иностранец найдет лучшее, что предлагает молочная, кондитерская, винная или колбасная промышленность. Множатся карты прекрасной страны, карты промзон, заводов, месторождений Ciglio (Чирио) демонстрируют, как пищевая промышленность равняется на туристическую и школьную пропаганду¹¹⁶. Завершает это движение от гло-

бального восприятия страны с ее символическими продуктами к картографической переписи наследия изданный в 1931 году Итальянским Клубом Путешественников *Guida gastronomica d'Italia*¹¹⁷. Здесь мы находим не рецепты блюд, а их описания. Окидывая беглым взглядом Адриатическое побережье от Манфредонии до Бари, путеводитель перечисляет белые луковицы из Барлетты, черные *laganelle* (вид макарон), вареные в вине из Бишелье, оливковое масло из Мольфетты. Этот пейзаж, несомненно, отличается от той карты, которую рисуют нам сборники Артузи и Аньетти, — отличается в первую очередь тщательностью изучения ресурсов каждой области, зачастую неизвестных или никогда прежде не предававшихся огласке. *Съезды в Италию* — одна из задач режима, наряду с региональными выставками, ярмарками и праздниками, созданием местного самоуправления и поддержанием богатейшего фольклора.

Одно из главных, на наш взгляд, последствий этого начинания — возвращение на гастрономическую карту южных областей. Калабрия и Базиликата, известные разве что своим сушеным инжиром и несколькими винами греческого происхождения, обретают, благодаря членам клуба путешествий, достойное место на кулинарной панораме Италии. Становятся знаменитыми пасты и супы со смешными названиями, например *оплеухи* — «толстая лапша цилиндрической формы, наполненная мелко порубленным мясом, смешанным с крутыми яйцами, колбасой и сосисками, закрытая на концах, отваренная и поданная с подливкой и сыром». Эта информация усваивается, повторяется, копируется. Воображая железнодорожное путешествие по Италии, Умберто Нотари, основатель ежемесячного журнала *La cucina italiana*¹¹⁸, приводит целые главы из *Guida gastronomica*¹¹⁹. Несть числа забавным «голодным» экскурсам по полуострову, и самый знаменитый из

них по своим литературным и юмористическим достоинствам — экскурс Паоло Монелли¹²⁰. Все авторы движутся с севера на юг и не прерывают, как это сделал Пеллегрини Артузи, свое путешествие в Неаполе, но следуют дальше по двум направлениям — или в Абруццо и Апулию, или к тирренскому берегу.

Вследствие «возвращения» южных областей, кулинарный «центр тяжести» Италии перемещается в Рим. Гастрономические карты обнаруживают территориальные претензии режима; на карте Дзимелли некоторые условные знаки расположены за государственной границей, как бы предвещая будущие завоевания: бутылка мараскина в Дзаре, буйабес в Ницце. Италия здесь — своего рода мост между Африкой и Европой; а средиземноморский регион — центр западной цивилизации. Это смещение в сторону юга происходит не только в итальянской кулинарии: французские повара, из которых лучшие — такие, как Проспер Монтанье, — родились между Ниццей и Каркасоном, издают сборники рецептов Ривьеры, Прованса, Северной Африки.

Во второй половине тридцатых годов итальянский фашизм в отношениях с Германией демонстративно подчеркивает эту свою политическую роль «связующего звена», как бы предопределяя разделение Европы на две климатические, производственные и гастрономические зоны взаимных интересов. После заключения Стального пакта¹²¹ товарный поток фруктов и овощей, который весной поднимается из зон умеренного климата в холодные регионы, значительно увеличивается.

Появление морского туризма в начале XX века стало еще одним фактором, способствовавшим возникновению интереса к южной кухне. Путешествия на Лазурный Берег и неаполитанские острова становились модными и, как следствие этого, изменились вкусы — теперь предпочтение

отдавали морской рыбе, свежим овощам, оливковому маслу, острым запахам, ярким цветам. Пасты, первые весенние фрукты и овощи, анчоусы стали предлагать и в Северной Италии, и за границей. Даже если добрая часть консервированных помидоров изготавливается в областях Пармы и Пьяченцы, именно неаполитанский сорт Сан-Марцано стал исключительным символом Чирियो. Лошадные сыры, сыры *provolone* и *provolette* уже в тридцатые годы производились в Ломбардии, не теряя своего родового названия: очередное доказательство того, что южное происхождение было в цене.

Война разрушила колониальные химеры и опустошила «сад Империи», но гастрономическая установка времен фашизма осталась в силе, доказав тем самым свою состоятельность. С одной стороны, стало очевидным, что экономическая отсталость и недоедание — это следствия слишком самоуверенной аграрной политики; с другой стороны, вновь возникла идея подъема юга. Брошюры вроде *Itinerario gastronomico ed enologico d'Italia*¹²² Кавацца твердят урок, не отвечающий уже политической моде, с тем же самым содержанием. Сравнив Абруццо с его домашними макаронами и Апулию с ее *panzerotti* (сырники с яйцами, ветчиной и специями), они переходят затем к виноградникам Альянко и Чиро (в Калабрии). Лишь *Viaggio in Italia*¹²³ Гвидо Пьовене 1957 года восстанавливает точную картину дисбаланса между Севером и Югом, которая далеко не исключает политику культурных инвестиций в пищевой области экономически отсталых районах, и прежде всего — расцвет кухни, изобретенной бедностью. В глазах Пьовене нет еще никакого южного гастрономического чуда, но оно может случиться. Это совершенно ясно показывает один эпизод из его пребывания в Неаполе: «В моей памяти отпечатался крик торговца, который бежал по улице, неся на голове корзину только что испеченных блинчиков: Как

они мне удались! Как они мне удались! Он сам был поражен собственным талантом»¹²⁴.

Миф о юге — чудесном, лечебном, с залежами витаминов и жирных насыщенных кислот — раздувается в последующие десятилетия благодаря преувеличениям в выступлениях Национального института питания, развитию агропищевой промышленности и расширению рынка западного мира. Фашистская политика сменяется республиканской, но та кухня, которая двадцать лет спустя будет на устах всей Италии под именем средиземноморской диеты, продолжает утверждаться.

Когда рассеялись иллюзии относительно имперского возрождения *mare nostrum*, американские врачи (Эйнджел Кейз и его сотрудники) вновь актуализировали средиземноморский миф. Они поведали миру о неких «островах бедности и здоровья», маленьких общинах, замкнутых на самих себя и религиозно относящихся к режиму питания, предохраняющему от сердечных заболеваний. Диетические основы этого режима изложены в книге *Mangiar bene e stare bene*¹²⁵, включающей меню и сборник рецептов. Она была переведена и издана в Италии в 1962 году¹²⁶. Ее авторы рекомендуют итальянскую кухню (и не только южную), как полезную в борьбе с холестерином, сердечными заболеваниями, ожирением. Большая часть рецептов предлагает облегченный вариант, заменяющий сливочное масло оливковым в классических блюдах, среди которых — отварная телятина, приправленная тунцом, встречающаяся еще в труде Артузи. Тот факт, что книга адресована англосаксонским странам, подтверждают любопытные (чтобы не сказать противоречивые) главы, вроде той, в которой говорится о *закусках к коктейлям*; ее распространение в итальянской печати и прессе оставило в тени прочие аспекты, содействуя пуристской и южной интерпретации подобной кухни. Вырванный из контекста слоган «ошибоч-

но полагать, будто от макарон толстеют»¹²⁷ приукрашивают и повторяют на все лады.

Представление о Средиземном море с его островами и пляжами как о некоем древнем источнике здоровья и американские школы современной диеты пользуются невероятным успехом в Соединенных Штатах. И парадоксальным образом, через Америку, начиная с конца шестидесятых годов эти представления находят отражение в сознании европейцев и самих итальянцев. И после 1960 года на берегах этого все более загрязненного моря развивается массовая туристическая индустрия. Сезонные кочевья из богатых стран, любопытные отпускники и праздничная элита: солнце, спагетти, пицца и овощи в конце концов принимают участие в создании этого мифа о здоровье. Благодаря своей разнообразной кухне и пищевой промышленности, так удачно воспользовавшейся этим мифом, Италия становится центром кулинарного туризма.

Республика не борется больше за расширение слишком тесных границ, но посылает свои продукты и рекламу во всех направлениях, к далеким рынкам, множит свой гастрономический образ в виде пиццерий, магазинов с оплетенными бутылками и *mortadella* в витринах. Как в тридцатые годы, в актуализацию этого мифа включились Прованс и Лазурный Берег, Коста-Брава и Андалузия с целой цепью туристических деревушек. Но в отличие от Франции, где провансальская кухня соперничает с парижской, Италия выгодно смещает гастрономический центр: на севере, на основе местных продуктов, начинают применять южную кулинарную модель, повсюду продавая пиццу с помидорами.

Нарождающееся благополучие привело к тому, что традиционные вкусовые предпочтения пошатнулись: мясо перестало быть главным в парижской кухне, остался в прошлом культ свинины в Эмилии, а также свежие фаршированные макароны, приправленные маслом и сливками.

Повар, ориентирующийся на юг, заменяет животные белки растительными, внедряет свежую зелень и оливковое масло, водружает на стол корзину с фруктами. В самых популярных блюдах, пицце и спагетти, важную часть успеха составляет разнообразие, то есть запахи и цвета, полученные экспромтом. Одна из характеристик этой кухни заключается в том, что, описанная в определенном географическом пространстве, она может быть воспроизведена где угодно на основе оригинальных продуктов или заменителей. Средиземноморье становится метафорой, все составляющие которой легко заменяются синонимами. Итальянский стол, в ситуации кризиса домашней самобытности все более зависимый от промышленных полуфабрикатов, возрождается из пепла, не отрекаясь от своего полицентризма, своих областей, своих местных блюд, своей атавистической ревности, доказывая парадоксальным образом, что страна, составившаяся из огромного числа локальных культур, на расстоянии кажется непрерывным и однородным явлением гастрономической культуры.

Глава II

ЕСТЬ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

1. ОГОРОД

Самый древний сборник кулинарных рецептов, *Liber de coquina* XIII–XIV века, начинается с разговора об овощах: «Желая говорить здесь о кухне и о разной пище, прежде всего начнем с пищи растительной». Сперва автор говорит о капусте: белой, зеленой, постной, по-римски, по английскому обычаю, по французскому... Затем о шпинате, фенхеле и «мелких листьях», затем о приготовлении бобовых: гороха разных видов, бобов, чечевицы, фасоли. Такое начало выглядит неожиданным, потому что в Средние века овощи никогда не были особенно популярны в моде на столах власть имущих: символом власти было мясо¹. Но анонимный автор оправдывается тем, что начинает с «самых простых вещей».

Значит ли это, что перед нами — «народная» кулинарная книга? Разумеется, нет: книга эта написана в Неаполе, где располагался Анжуйский двор, и рассказывает о кухне, предназначенной для аристократического сословия. «Приготовь нежную капусту для господ», — читаем мы там, или: «Мелкие ароматные листочки можно подать государю».

Стало быть, речь идет о какой-то местной особенности? Даже если так, данная модель была широко распространена на полуострове: тосканский вариант *Liber* не только воспроизводит структуру неаполитанской книжки (она

тоже начинается рассказом о капусте), но и добавляет множество других блюд из овощей, расширяя и список трав и корнеплодов: рядом с капустой, фенхелем, шпинатом, свеклой и репой возникают лук-порей и лук-шалот, тыква и спаржа, огуречная трава и салат-латук, брюква и рапунцель. Добавления эти убедительно демонстрируют нам особость «территориальных» кухонь. Непревзойденная главная героиня неаполитанской *Liber* — капуста — уступает в тосканском варианте свою роль репе и луку-порею: «Возьми белый лук-порей, какой растет в Тоскане»².

Средневековая культура весьма внимательна к сословным различиям: употребление той или иной пищи — важнейшая составляющая кодекса поведения. Овощи считались едой бедняков, крестьян. Так, монаху Джованни, герою агиографического текста X века³, достаточно вони чеснока и лука, которые старый пилигрим несет в своем мешке вместе с хлебом, чтобы мгновенно определить его общественное положение и ощутить тошноту и отвращение. К этому эпизоду можно было бы добавить еще сотню, включая новеллу Сабадино дельи Ариенти (XV—XVI века), повествующую о том, как Эрколе д'Эсте, герцог Феррарский, сыграл злую шутку с крестьянином Бондено, который возмечтал ни больше ни меньше как сделаться рыцарем. Совершаются все нужные приготовления, но когда приходит время открыть щит с гербом нового «аристократа», под звуки труб и общий хохот публике предстает головка чеснока на лазурном поле — символ невозможности социального возвышения. Поскольку, комментирует Сабадино, чеснок «всегда есть еда крестьянская, хотя иногда искусственно прикидывается благородной, помещаясь внутри жаркого из молодого гуся»⁴. Это уточнение позволяет сделать вывод о противоречии между идеологией и практикой: пищевые кодексы оставляют чеснок крестьянам, но повседневные привычки требуют его присутствия даже в

придворной кухне. Бедный продукт «облагораживается», когда становится частью иной гастрономической и знаковой системы, простым (но отнюдь не главным) ингредиентом ценного блюда. Тот же Сабадино пишет о том, что сочетания и порядок употребления блюд проясняют их социальную принадлежность. В тот момент, когда чесноком шпигуют жареного гусенка, деревенская природа чеснока «искусственно» меняется. Поэтому *agliata* — соус на основе чеснока, истолченного в ступке, типичный для крестьянской кухни⁵, — может возникать и в сборниках рецептов господской кухни: венецианская книга XIV века предлагает его «ко всякому мясу»⁶. Также в упоминавшемся выше рецепте «нежной капусты для господ» уточняется, что капусту следует подавать как гарнир к мясу: «*cum omnibus carnibus*»⁷.

Гастрономическое разделение классов не исключает, следовательно, и присутствия «сельских» продуктов в «городской» кухне, имеющей сильный народный привкус. Его, разумеется, можно было предвидеть, и все же значение, которое он приобретает, удивительно. В сборниках рецептов XIV века поражает число блюд на основе овощей, систематическое употребление чеснока и лука в соусах и поджарках. А простота приготовления многих блюд такова, что мы легко могли бы представить их на столе крестьянина, если бы не иной ценный ингредиент или последний штрих — добавление специй, — который немедленно переносит читателя в атмосферу экономического и социального благополучия. К примеру, «возьми рапунцель, отваренную в воде, и поджарь на оливковом масле с луком и солью; и когда она обжарится и будет готова, добавь специи прямо перед подачей на стол»⁸. Или тосканский рецепт *лукового салата*: «Возьми луковицы; приготовь их в углях, затем очисти, тонко нарежь поперек, добавь некоторое количество уксуса, соль, оливковое масло и специи и подавай на стол»⁹. Здесь

только специи свидетельствуют о принадлежности рецепта к изысканной кухне. То же относится к *Чесночному пирогу* из венецианской книги: «Возьми чеснок, очисти и свари; когда будет готов, вымочи его в холодной воде и затем истолки, добавь яйца, шафран, свежий сыр, измельченное свиное сало, специи сладкие и горькие, изюм»¹⁰.

Все это содержит в себе общее основание гастрономической культуры, социальное «пересечение» привычек и традиций, относящихся к пище. Смешение *вещей драгоценных и заурядных*, возможность выбора тех или других явно предусмотрена в тосканской кулинарной книге конца XIV века, предлагающей во всем руководствоваться вкусом господина: «во всякий соус, подливку или бульон можно класть драгоценные вещи, как то золото, драгоценные камни, отборные пряности или же кардамон, травы душистые или обыкновенные, лук и лук-порей по желанию»¹¹.

Не все, однако, так думают: в конце XIV века северная версия *Liber de coquina* вовсе упраздняет часть, посвященную овощам¹². Характерно, — замечает Джанни Ребора, — что придворная кулинарная традиция легко принимает многие элементы крестьянской кухни (именно в *Liber* и в большей части ее итальянских вариаций), тогда как «буржуазные» сборники рецептов намеренно исключают эти составляющие — несомненно, из-за большей социальной близости, возбуждающей большее желание подчеркнуть отличие¹³. В любом случае, социальное разделение продуктов и вкусов Ребора воспринимает как факт типично — хотя и не исключительно — *итальянский*.

Начиная со Средневековья итальянская кухня выделяется в европейском гастрономическом контексте широтой употребления растительных продуктов: это не только овощи («домашние или дикие, если нельзя получить с огорода»)¹⁴, но и душистые травы, выращенные в собственном хозяйстве, которые в рецептах часто соседствуют с доро-

ными пряностями. Майоран и мята¹⁵, розмарин, петрушка, шалфей, укроп; реже встречаются базилик, лавр, душивик и позже — кровохлебка и тимьян. Так же легко, свидетельствуя о глубоком взаимном проникновении крестьянского мира и городского, в итальянских рецептах появляются грибы и трюфели.

Труды по кулинарии XV—XVI веков продолжают и развивают эту тенденцию. Капуста, репа, фенхель, грибы, тыква, салат-латук, петрушка и «травки» всех видов, бобы и горох составляют основу множества блюд (супов, пирогов, блинчиков), предложенных маэстро Мартино. Платина (Бартоломео Сакки) со множеством подробностей останавливается на том, как и когда добавлять латук, цикорийный салат, огуречную траву, портулак, мальву, цикорий, камнедомку, кровохлебку, щавель и, наконец, как готовить смешанный салат:

Смешанный салат готовится из латука, огуречной травы, мяты, душивика, фенхеля, петрушки, кресс-салата, орегано, купыря, цикория, черноголовки, цветов фенхеля и многих других душистых трав, хорошо вымытых и обсушенных. Их помещают на большое блюдо, обильно солят, добавляют оливковое масло и кропят сверху уксусом; затем оставляют немного размякнуть. Из-за дикой их жесткости эти травы следует долго перемалывать зубами¹⁶.

«Еда, называемая салатом (как говорят иностранцы), — почти лакомство для итальянцев, которые забрали пищу у скота, питающегося сырой травой». Так в 1569 году Костанцо Феличи пишет в пространным письме Улиссу Альдрованди. Это письмо — настоящий трактат по гастрономической ботанике, имеющий даже название *Del'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo del'homo*¹⁷. Существует немало известных примеров подобного жанра,

среднего между естественно-научным трактатом и кулинарной книгой: вспомним, к примеру, основательный труд *Archidipno overo del'insalata e dell'uso di essa*¹⁸, опубликованный в 1627 году врачом из Аквилеи Сальваторе Массонио. Придуманый им грецизм «архидипно» описывает первую часть обеда, в которой салат или, лучше, смешанные салаты из трав, цветов и плодов составляют последнее и самое важное блюдо.

Особенно важен, с нашей точки зрения, *Brieve racconto di tutte le radici di tutti l'erbe e di tutti I frutti che crudi o cotti in Italia si mangiano*¹⁹ Джаакомо Кастельветро, изгнанного из Италии за приверженность протестантским идеям. Написанный в 1614 году, но не напечатанный в указанную эпоху, этот «рассказ» представляет собой обзор итальянской гастрономии в одном из наиболее самобытных ее проявлений, а именно — употреблении зелени и салатов, пицци, которой Кастельветро так недостает в «плотоядной» Англии. Уроженец Модены, он воспекает и оплакивает родную ему североитальянскую гастрономическую традицию, таким образом опровергая тот тезис, что вегетарианская кухня — особенность средиземноморского ареала. «Прощайте, пастернак и сухие листья; прощайте, *zeppoli* (подобие пончика, традиционно готовят во время карнавалов) и кровяная колбаса; прощайте, капуста и тарантелло, — так плачет безутешный сын богатого купца, изгнанный из любимого Неаполя, в новелле Джамбаттисты Базиле. — Прощай, Неаполь, *non plus ultra*²⁰ <...> Я уеду и овдовею без твоей похлебки в горшке, стану изгнанником этого прекрасного хутора, мои брокколи, я оставляю вас позади»²¹.

Кастельветро подробно излагает причины, по которым «итальянцы едят больше трав и плодов, чем мяса»:

Первая заключается в том, что прекрасная Италия не так изобильна поголовьем скота, как Франция и этот остров

[Англия]; поэтому нам нужно ухищряться, чтобы снискать другой пищи для пропитания столь безмерного числа людей, сосредоточенного на столь малом куске земли. Другая [причина], и не менее существенная, чем приведенная выше, заключается в том, что из-за великой жары, стоящей там девять месяцев в году, нам прискучило мясо²².

Итак, бедность и климат — вот основные причины возникновения специфически итальянских гастрономических обычаев, технологии и в конечном счете *культуры*. «Не довольно иметь множество хорошей зелени для того, чтобы салат вышел хорош», — замечает Кастельветро: нужно уметь обращаться с нею должным образом. Этого не умеют «многие иностранные повара и кухарки». К ним в первую очередь обращена длинная инструкция, описывающая все стадии приготовления салата: как очистить, вымыть, осушить, посолить, сдобрить оливковым маслом, перемешать, добавить уксус и вновь перемешать²³ согласно *закону о салатах*, который гласит: «Салат должен быть хорошо посолен, обильно сдобрен маслом и содержать мало уксуса». Кто погрешит «против этой столь справедливой заповеди», заслуживает того, чтобы «никогда не есть вкусного салата», — заключает автор.

Очевидно, что речь эта обращена к тем, кто *может себе позволить* «обильно сдобрить маслом». Стол Берто Панады, крестьянина из *Baldus* Фоленго, может предложить лишь «салат из разных трав», приправленный «солью, уксусом и несколькими каплями драгоценного масла»²⁴.

Набор огородных культур, практически не изменившийся за тысячелетие, прошедшее после падения Римской империи, в XIII—XIV веках начал расширяться. Именно в это время в широкое употребление входит шпинат, завезенный из Персии арабами²⁵. В начале XIV века Бонвезин

да ла Рива упоминает его в ряду типичных блюд ломбардской местности²⁶.

Затем появляется артишок, который был выведен из дикого артишока уже на Среднем Востоке, но многие авторы приписывают его таланту итальянских овощеводов XV века²⁷. «В наше время в Италии появляются артишоки разных сортов, так как из колючих мы находим сжатые и раскрытые, а из лишенных колючек — гладкие, широкие, раскрытые или сжатые», — пишет в 1557 году Андреа Маттиоли²⁸. Костанцо Феличи, в цитирувавшемся уже письме (1569), свидетельствует о широком распространении этого растения и его употреблении, в особенности на столах знатных особ: артишоки — «плоды колючего растения, или травы, ныне всем известной <...> очень ценятся знатью», которая ест их сырыми или приготовленными «разными способами, или с оливковым маслом, или с салом, или со сливочным маслом, солью и перцем, под жирным соусом, и многими другими способами, кому как нравится»²⁹.

Что касается кулинарных книг, первое упоминание об этом растении встречается в анонимном неаполитанском тексте конца XV века³⁰. Авторы XVI века (Мессисбуго, Ромоли, Скаппи) говорят об артишоках уже более подробно, есть даже объяснения, как правильно их шинковать³¹. Итальянская страсть к сырой пище затрагивает, что особенно поражает иностранцев, и артишоки: в 1581 году Монтень отмечает в своих *Путевых записках*: «По всей Италии вам подают сырые бобы, зеленый горох и зеленый миндаль и оставляют артишоки почти что сырыми»³². Особенно часто артишоки подают «в начале их сезона», то есть «во время Великого поста», когда растительная пища «очень востребованна». Паоло Дзаккия, автор книги *Il vitto quaresimale* (1636), замечает, что артишок лучше употреблять в обработанном виде: «вареный [артишок] легче усваивается; жареный — приятнее для желудка; трюфельный, как



Женщина за дойкой, женщина, несущая яйца, мужчина, произносящий тост, мужчина, несущий блюдо с кушаньем
Ксилография из *Hortus Sanitatis*. 1491 г.

говорят повара, то есть приправленный дикой мятой, небольшим количеством тщательно измельченного чеснока, перцем, оливковым маслом и солью, возбуждает аппетит; и в любом виде к нему подают питье»³³.

Многочисленны сорта баклажанов, завезенных арабами в Испанию и на Сицилию. Они упоминаются уже в *Novellino*³⁴ XIII века и фигурируют в *Tacuina sanitatis* XIV века, но в течение долгого времени этот овощ вызывал недоверие: само название *mela insana*³⁵, или «бешеное яблоко», которое мы находим еще у Скаппи, тому достаточно свидетельство. «Вульгарное растение» — называет его Маттиоли, рассказывая об употреблении баклажанов, в первую очередь народном: «их едят, примитивно обжарив в масле с солью и перцем, как грибы»³⁶. Костанцо Феличи тоже относится к баклажанам с подозрением и не разделяет восторга тех, кто ест их «жадно <...> да еще и обжаренными»³⁷.

Несмотря на то что баклажаны достаточно представлены в основных кулинарных книгах, они и далее несут на себе отпечаток социальной и культурной маргинальности, подчеркнутой тем особенным вниманием, которое баклажанам оказывает еврейская кухня. В XVII веке Фруголи пишет, что «их есть не следует никому, за исключением черни и евреев»³⁸. Это суждение, подтвержденное и Винченцо Танарой («Это еда сельская <...>, в крайнем случае — домашняя, ввиду того, что баклажаны обычно употребляют в пищу евреи»)³⁹, мы встречаем еще в конце XIX века. Однако Пеллегрини Артузи выворачивает его смысл наизнанку, замечая, что, если баклажаны «почитаются низкими, потому что их едят евреи», это только подтверждает, что «и на это, как и на другие наиболее значительные вещи, евреи всегда имели лучшее чутье, чем христиане»⁴⁰.

В кулинарных книгах XVI века возникают зеленая фасоль (впервые — в *Banchetti* Мессисбуго) и цветная ка-

пасты (и *Opera* Скаппи). В том же XVI веке начинают выращивать нежный фенхель, который мы употребляем по сей день. Это новая разновидность ароматического фенхеля, который использовался как приправа в средневековой кухне. «Слава овощеводов Болоньи», как называет его агроном Танара⁴¹, нежный фенхель снискал огромную популярность у поваров Возрождения: «нежный фенхель свежий» (или, точнее, «очищенный стебель зеленого нежного фенхеля») появляется практически во всех меню Бартоломео Скаппи. Его подают всегда в конце обеда; этот обычай существует и теперь, особенно на юге. Затем Скаппи рассказывает об американских продуктах. «Турецкие» тыквы, которые мы обычно употребляем сегодня, известны у него с «местными» (т.е. с тыквой-горлянкой, известной со времен античности и обыкновенно используемой в средневековой кухне).

О «фасоли без глаз» сообщает нам в 1584 году Джованни Баггиста Россетти⁴², имея в виду американские растения, — в Италии и в Европе до этих пор, была известна лишь мелкая фасоль «с глазком»⁴³.

Экзотический томат, декоративный плод, очень поздно признанный съедобным, впервые упоминается в произведениях естествоиспытателей и путешественников Маттиоли и Жозе де Акоста⁴⁴. За исключением этих источников, свидетельства об употреблении помидоров в пищу чрезвычайно скудны, несмотря на то что обычные «лакомые, жадные до новинок» (по выражению Костанцо Феличи) спешат попробовать томат, готовя его, как грибы и баклажаны: жаренным в масле и приправленным солью и перцем⁴⁵. Однако свое место в высокой кухне томаты занимают лишь в конце XVII века, благодаря неаполитанской кулинарной книге Антонио Латини. По-видимому, тут не обошлось без испанского влияния: название «испанских» носят многие рецепты с участием помидоров, среди

которых — «соус из помидоров»⁴⁶, приправленный луком, перцем и тимьяном, солью, оливковым маслом и уксусом. Этот рецепт — в различных вариациях — ожидало большое будущее в итальянской кухне и промышленном консервировании продуктов. Такой способ употребления в определенном смысле способствовал признанию нового продукта, отсылая читателя к культуре приготовления соусов, важной области традиционной гастрономии, равно укорененной в эпоху античности, Средневековья и Возрождения. Соус следует подавать «к отварному мясу или иному блюду», уточняет Латини. В кухне XVIII—XIX веков помидор принят уже повсеместно. Тосканец Панунто, неаполитанец Коррадо, римлянин Леонарди уже без колебаний включают его в свои сборники рецептов.

Более сложной была история признания другого американского продукта — сладкого перца. Мы находим несколько упоминаний о нем в гастрономической литературе XVII века: Карло Наша предлагает использовать его при приготовлении индошатины, Антонио Латини — приправлять им некоторые соусы⁴⁷. Тот же сдержанный прием столетие спустя оказывает сладкому перцу в своем *Сивогаганте*⁴⁸ Коррадо, определивший его как «пищу крестьянскую и грубую». Тем не менее он отмечает, что теперь перец нравится «многим». В XIX веке маринованный сладкий перец некоего веронского трактирщика в конце концов попадает на стол к Наполеону, австрийскому императору и неаполитанскому королю⁴⁹. Эти блюда развенчивают миф о консерватизме «народной» кухни, о ее закрытости. Именно через нее эти новые продукты достигли кухни аристократической и буржуазной. Обычно же бывало наоборот⁵⁰. Например, к картофелю крестьяне отнеслись очень настроенно. Итальянские путешественники XVI века познакомились с ним в Америке и сравнивали его вкус со вкусом каштанов⁵¹, но для того, чтобы картофель вошел в итальян-

иский кулинарный обиход, потребовалось еще два века: только жестокие неурожаи XVIII века и настойчивая пропаганда, проводимая властями, убедили в конце концов крестьян допустить на свое поле и на свой стол этот странный «белый трюфель». Прежде люди считали его пригодным разве что на корм свиньям.

Любопытно, впрочем, отметить, что как и в случае с томатом, который первоначально употреблялся только для приготовления соуса, картофель тоже прошел некоторую акклиматизацию, прежде чем занять самостоятельное место в кулинарной традиции. Картошка рекомендовалась крестьянам как заменитель пшеничной муки при выпечке хлеба; особенно, вслед за французом Парментье, на этом настаивали итальянские агрономы XVIII века (Джованни Баттарра, к примеру⁵²). Или же ее употребляли как репу: «варенная и нарезанная ломтями, приправленная чесноком, перцем, петрушкой и оливковым маслом в сотейнике, — объясняет Баттарра, — она представляет собою лакомое блюдо, или же ее можно есть вареной и приправленной оливковым маслом, солью и уксусом, как репу»⁵³. Кроме того, картошку начинают использовать в приготовлении теста для *gnocci* (клецки), блюда, любимого народом еще со времен Средневековья и до этого времени приготавливавшегося из муки или тертых сухарей (подробнее о *gnocci* в следующем разделе). Уже в начале XIX века кулинарные книги привлекают внимание «высокой» культуры к употреблению картофеля в кулинарии, предлагая подвергать новый заморский продукт самым изысканным обработкам. Неаполитанец Винченцо Коррадо включает «Трактат о картофеле, или земляных яблоках» в свое *Cuoco galante*. Следуя указаниям агрономов XVIII века, он советует использовать картофельную муку для выпечки хлеба в пропорции один к одному с пшеничной и приводит еще более пятидесяти разных способов приготовления картошки⁵⁴.

2. ПОЛЕНТА, MINESTRE, GNOCCHI⁵⁵

Свою попытку набросать историческую картину всей совокупности ресурсов и гастрономической продукции полуострова мы начали с овощей, потому что пристрастие к ним — одна из наиболее самобытных черт итальянской кухни. Однако мы не можем забывать и о важнейшей роли, которую злаки долгое время играли в итальянской кулинарной истории. Злаки — основа кухни бедняков, их главное оружие в повседневной борьбе за выживание. Одно блюдо особенно явно подчеркивает преимущество итальянской кухни, восходя к привычкам древних италийских народностей, — это полента, важная составляющая крестьянского рациона. В римскую эпоху она изготовлялась из полбы и называлась *puls*, с течением времени к этому архаичному злаку добавились пшеница (из которой стали выпекать хлеб) и разнообразные сорта зерна и крупы: ячмень, пшено, просо, сорго — иногда выращенные на месте, иногда привезенные с других берегов Средиземного моря. Мало пригодные для выпечки хлеба, эти сорта прежде всего разнообразили исконную культуру *puls*'а.

Между поздней римской эпохой и ранним Средневековьем итальянские крестьяне начали выращивать рожь, которую люди древности считали сорняком. Это необычайно выносливое растение сажали сначала только в Альпах, но постепенно оно завоевало популярность и в других регионах. В северных областях полуострова ржаная мука становится в Средние века одним из важнейших ингредиентов при выпечке хлеба — черного хлеба, противопоставлявшегося, визуальнo и символически, белому пшеничному, роскошной пище, предназначенной для знати. На юге с пшеницей соседствовал (и часто противопоставлялся ей в социальном плане) ячмень. В народных рецептах с «низшими» злаками обычно сочетались бобовые: из сушеных

бобовых также получалась мука, которую смешивали с мукой из злаков для приготовления иногда хлеба, а чаще поленты или супов⁵⁶. *Pulmentario*, т.е. *faba et panico mixto* (смесь из бобов и проса), появляется в одном луккском документе 1765 года как блюдо, выдаваемое бедноте три раза в неделю⁵⁷. С середины Средних веков горцы, прежде всего жители Апеннин, и не только они, также использовали другой важный ресурс — каштаны. «Изобилие каштанов, проса и фасоли, — пишет Бонвезин да ла Рива в конце XIII века, рассказывая о жителях Милана, — доставляет многим пропитание вместо хлеба»⁵⁸. От *panico* (просо), распространенного прежде всего в центральных и северных зонах, берет свое название блюдо «*panicium*», о котором говорит нам тот же Бонвезин: название это по сей день существует в остаточной форме «*panizza*» в Пьемонте и Генуе⁵⁹. Пьеро де Крешенци, агроном из Болоньи, в конце XIII века пишет, что просо следует варить в воде или в молоке «целиком или смолотым на мельнице», и сообщает, что сам он предпочитает просо пшenu: «...как его ни приготовить, оно лучше, чем пшено»⁶⁰. Тем не менее именно пшено получило наибольшее распространение на всем полуострове, став, по видимости, главным зерном, из которого готовили поленту. Это положение вещей сохранялось вплоть до распространения кукурузы в Новое время. В середине XVI века Агостино Галло из Брешии в своем сельскохозяйственном трактате излагает рецепт приготовления пшеничной поленты, записанный со слов некоего пастуха Скальтритто⁶¹.

Полента и *minestra* — еда бедняков. Однако и эта бедницкая гастрономия, направленная всегда на то, чтобы не умереть с голоду, оставила заметный след в руководствах по кулинарии, предназначенных для высших слоев общества. «Дробленные бобы», которые предлагает неаполитанская *Liber de coquina* в начале XIV века, — это не что иное,

как полента из бобов. То же самое блюдо под названием *masso* обширная литература определяет как типичную крестьянскую пищу⁶². Рецепт этот предельно прост и беден (в последующих вариациях предусматривается добавление специй и сахара).

Возьми отборные дробленые бобы и, когда они закипят, слей воду, вымой их очень хорошо и помести в тот же горшок с небольшим количеством теплой воды и солью так, чтобы вода целиком их покрывала, и часто помешивай ложкой. Когда будут готовы, сними с огня и сильно дави ложкой, потом оставь немного постоять и, когда будешь подавать, добавь меду или оливкового масла, поджаренного с луком, и ешь⁶³.

Не менее показателен рецепт «просяной каши с молоком», предложенный тосканской кулинарной книгой того же века: просто «бобовое растение» (так определяет его текст, видимо, причисляя просо к бобовым) надо хорошо вымыть и смолоть, а затем сварить и смешать с молоком или свиным салом. Истинно крестьянский рецепт, если только эта «просяная каша» не гарнир к чему-то более существенному — «это блюдо ты можешь есть с жареным козленком»⁶⁴, а основное обеденное блюдо, как это было у луккских бедняков несколькими веками ранее.

Средневековые кулинарные книги приводят также рецепты полент на основе овса, ячменя, пшена, иногда представляя их как блюда «для больных»⁶⁵, то есть простые, питательные и без добавления специй. Полба, пшено и бобовые появляются в рецептах маэстро Мартини и Платины; многочисленные *minestra* из «низших злаков» (ячменя, пшена, проса), из каштанов, из бобовых (бобов, чины, гороха, чечевицы, фасоли) мы находим на страницах *Opera* Бартоломео Скаппи⁶⁶. Автор облагораживает их

шницлями, сахаром, дорогими сортами мяса, но не забывают об их принадлежности к народной кухне, уточняя, к примеру, в рецепте *minestra* из сушеной фасоли, что «подобное блюдо в Ломбардии называют *Masso*»⁶⁷.

Ту же этимологию, что и *masso*, имеют *maccheroni*, или *gnocca* — таков наиболее древний смысл этого термина⁶⁸ (другие «макароны» — то есть то, что мы теперь понимаем под этим словом, — появятся позже). Излюбленное блюдо крестьянской кухни, в особенности в Северной Италии (в отличие от пасты, о которой скоро пойдет речь), *gnocca* представляют собой как бы разновидность *pulmentum* — так их, собственно, и определяет Фоленго⁶⁹. Первые их рецепты представляют нам кулинарные книги XIV—XV веков, отмечая их абсолютную простоту: *gnocca* из муки или пшеничных сухарей, перемешанных с сыром или яичными желтками, которые варят в кипящей воде⁷⁰.

Это и есть те знаменитые «макароны» из новеллы Боккаччо XIV века. Герой его новеллы простака Каландрино с упоением рассказывает о волшебной Стране изобилия: в самом ее центре — гора тертого пармезана, с которой низвергаются эти удивительные макароны⁷¹. А в XVI веке анонимный автор из Модены описывает сказочную Страну хорошей жизни, перенеся за океан (едва только пересеченный европейскими мореплавателями) традиционную утюжку Страны изобилия. В Стране хорошей жизни тоже есть та «гора тертого сыра», на вершине которой гигантский котел «всегда кипит, варит макароны; и после, когда будут готовы, выбрасывает их наружу, чтобы обвалялись в сыре»⁷². Об этих обыкновенных «макаронах, иначе *gnocca*», «сделанных из муки-крупчатки, хлебного мякиша и кипящей воды, на тертом сыре, сваренных, политых чесночным соусом», не могут забыть ни придворные повара, ни Кристофоро Мессисбуго⁷³, ни Бартоломео Скаппи. *Gnocca* обнаруживаются в числе самых благородных и роскошных блюд⁷⁴.

Между XV и XVI веками в Северной Италии распространяется новая зерновая культура — гречиха. Крестьяне Ломбардии и жители Альп начинают варить поленту с горьковатым вкусом и иного цвета: любой итальянец помнит «мелкую темную поленту из гречихи», которая в «Обрученных» Манцони появляется на столе Тонио и его бедной семьи⁷⁵.

Уже во второй половине XVI века — а в Венето несколько раньше — в сельское хозяйство и в крестьянский рацион входит завезенная из Америки кукуруза⁷⁶, которая быстро «адаптируется» к кулинарным традициям Северной Италии. «Из этой [кукурузной] муки крестьяне делают поленту, желтую, как традиционная пшеничная», — пишет в эти годы врач Касторе Дуранте да Гуальдо⁷⁷. Практика эта составляет часть *итальянской* истории. Американское население, как отметил в своем путевом дневнике Франческо Карлетти, употребляло кукурузу как угодно — вареной или жареной, целой, в зернах или истолченной, но не в виде поленты⁷⁸. Как это часто происходит в истории культуры — и, следовательно, кухни, — заимствованное изменяется, приспособливается к местной системе ценностей. Этот механизм мы уже описали, говоря о картофеле (из которого делали *gnocci* и пытались печь хлеб) и помидоре (превращенном в соус). В данном случае, однако, последствия были драматическими: между XVIII и XIX веком в итальянских деревнях распространились настоящие эпидемии пеллагры, болезни, возникающей из-за нехватки витаминов, причина которой заключалась в однообразном питании, почти исключительно основанном на кукурузе *in виде поленты*: в действительности именно этот тип приготовления лишает кукурузу части содержащихся в ней витаминов, необходимых человеческому организму; именно поэтому в Америке никогда ничего подобного не происходило⁷⁹.

Поначалу существуя бок о бок с традиционными зерновыми культурами, кукуруза постепенно вытеснила их: голод, неумолимо возраставший в течение XVIII века, вынудил крестьян «выбрать» наиболее производительное растение, в ущерб всему остальному. Уже в середине XVII века агроном Винченцо Танара, описывая быт эмилианских крестьян, сообщает, что «во время неурожая из кукурузы, смолотой в муку, делают сладкую поленту»⁸⁰. Спустя столетие его коллега Джованни Баттарра пишет, что начиная с 1715 года, «который старики всегда называли голодным годом», кукуруза (вместе с картошкой) многим помогла выжить⁸¹. И вполне естественно, что полное отсутствие кукурузы в кухне высших слоев общества почти обязательно, причем в выражении скорее символическом, нежели гастрономическом. *Minestra* из крупного маиса, то есть из кукурузы, возникает в *Opera* Скаппи⁸², но кулинарные трактаты последующих веков (например, Бартоломео Стефани и Антонио Латини в XVII веке) говорят о новой зерновой культуре лишь как о корме для скота⁸³. В театре Гольдони желтую поленту превозносит вечно голодный Арлекин⁸⁴.

В Новое время народной едой становится также рис, который, однако, вошел и в высокую гастрономию. Этот злак был почти неизвестен грекам и римлянам, рис был освоен на Востоке арабами, которые и начали разводить его на Сицилии и в Испании. В этих зонах рис вскоре вошел в кулинарный обиход, тогда как распространение этого продукта в других регионах долгое время ограничивалось магазинами колониальных товаров. В центральной и северной части полуострова существовали лавки, торговавшие рисом вместе с пряностями и привозными экзотическими продуктами. В Средние века рис использовался преимущественно в виде муки, или в составе лекарств (уже в VI веке диетический трактат Антимо рекомендует его боль-



Продавец пармского сыра. Гравюра из *Le arti di Bologna disegnato di Annibali Caracci* («Ремесла Болоньи, изображенные Аннибале Карраччи»). Рим, 1646 г.

На противоположной странице: продавец колбас и сыра, продавец кренделей, пекарь, продавец тибухи



ным дизентерией)⁸⁵, или для загущения супов. *Liber de coquina* XIV века использует его в приготовлении бланманже, именно с целью придать блюду плотность (*sit spissum sicut risus solet esse*)⁸⁶. Только в XV веке рис стали широко употреблять в пищу. В середине столетия сборник рецептов маэстро Мартино предлагает способ приготовления риса, уже предвосхищенный некоторыми предшествующими сборниками⁸⁷ и представляющий собой в некотором роде *trait d'union*⁸⁸ между средневековым употреблением риса в виде муки и современным употреблением риса как самостоятельного блюда. Рецепт *risa с миндальным молоком* в действительности является «самостоятельным» блюдом, но набором исключительно белых ингредиентов — риса, молока и сахара — не может не напомнить бланманже⁸⁹.

В XV веке рис появляется и на севере: в 1475 году государь Миланский Галеаццо написал Марии Сфорци два письма, в которых разрешал вывезти несколько мешков риса для посева в Ферраре (в Ломбардии, следовательно, его уже некоторое время выращивали). В XVI веке рис становится, наравне с кукурузой, той «новой пищей», которой крестьяне пытаются утолить голод. Об этом свидетельствует болонский летописец Помпео Вицани, повествуя о драматических последствиях неурожая 1590 года: окрестные бедняки толпами стекались в город, чтобы просить пропитания, и немедленно изгонялись за городскую стену. И все же с целью поддержать их до нового урожая был отдан приказ, «чтобы каждый день в разных местах городских окрестностей, для того назначенных, раздавали бы по четыре унции риса каждому из них»⁹⁰. Возможно, именно этот образ риса, как пищи бедняков, привел к тому, что в придворных кулинарных книгах XVI века рису не уделяется особенного внимания. Впрочем, в XVII веке рис сдал позиции и в народной среде, в первую очередь из-за санитарных условий, в которых он выращивался. Что-

бы рис рос быстрее в северных областях, поля часто затопляли, и в конце концов власти запретили или ограничили подобные посадки, «нездоровые и зловонные».

Рис вновь обретает известность в XVIII веке в связи с продовольственным кризисом и соответственно голодом. В некоторых областях его вводят впервые, в других возобновляют посадки. Рис снова становится пищей бедняков, что не мешает ему стать основой более изысканных рецептов вроде ризотто на севере или запеканки с приправами и сыром — на юге.

3. ИЗОБРЕТЕНИЕ ПАСТЫ

Уже римляне умели замешивать тесто из муки с водой и раскатывать его в широкую тонкую пластинку, называемую *lagana*⁹¹, — которую после нарезали широкими слоями и готовили. Но важнейшие элементы «современной» пасты⁹² сформировались только в Средние века — это прежде всего разнообразие форм — широкая, узкая, короткая, длинная, дырчатая, с начинкой внутри. Затем принципиально изменился способ приготовления. Римская *lagana* готовилась в печи вместе с наполнителем, который выполнял функцию жидкости⁹³, а в Средние века появился новый обычай, дошедший и до наших дней, — варить пасту в кипятке или в бульоне, а иногда и в молоке. Следующим этапом было изобретение сухой пасты длительного хранения, то есть превращение ручного изделия в промышленный продукт, пригодный к перевозкам и торговле. Этим последним, поворотным в истории пасты изобретением мы обязаны арабам, которые придумали технику сушки, чтобы обеспечить себе запас провизии на время переходов в пустыне. В арабских кулинарных книгах сухая паста появляется уже в IX веке⁹⁴. С этой традицией правдоподобно

связывают присутствие на Западной Сицилии, где доминировала арабская культура, мануфактур (производство с применением ручного труда) по изготовлению пасты. В XII веке географ Эдризид сообщает о существовании в Тревини, примерно в тридцати километрах от Палермо, самого настоящего промышленного предприятия по производству сухой пасты (*itrija*). В этой местности, пишет он, «изготавливается столько пасты, что ею торгуют повсюду, отправляют в Калабрию и в другие мусульманские и христианские страны»⁹⁵.

Еще арабы распространяли, по всей вероятности, длинные макароны, о чем есть иконографическое свидетельство в *Tacuina sanitatis* XIV века. Италия, следовательно, оказалась местом слияния двух гастрономических традиций, римской и арабской, в свою очередь связанных с другими традициями и культурами. Некоторые предполагают, что родиной пасты была Персия, и оттуда она распространилась на Запад и на Восток, привилась главным образом в Китае. Ряд обстоятельств, и не в последнюю очередь та решающая роль, которую играли итальянские приморские города в экономической системе Средневековья, — способствовал укоренению на полуострове этих разных традиций, их постепенно усиливающейся переработке и необычайному обогащению. Формы пасты множились по мере того, как разнообразились способы ее применения в гастрономическом обиходе: ее употребляли в виде свежего продукта, изготовлявшегося в домашней обстановке, и развозили вдоль берегов и в глубь Европейского континента в виде продукта промышленного. В XII веке генуэзские купцы были уже главными посредниками распространения сицилийской пасты в северных регионах; вскоре Лигурия стала зоной первостепенной важности не только в области сбыта, но и в области производства *vermicelli* и других типов пасты. Конечно, не случайно ре-

пасты, представленные в кулинарных книгах XIV века, обозначены как «генуэзские»⁹⁶. В последующие века и все Новое время сборники рецептов продолжали называть это гастрономическое изделие *генуэзской пастой*. В течение XV века другие промышленные зоны (прежде всего Апулия) освоили сицилийскую и лигурийскую традицию, в то время как на севере (Эмилия, Ломбардия, Венето) по-прежнему более популярна домашняя свежая паста.

Тем временем умножаются и документальные свидетельства о свежей пасте. Лазаньи, *tortelli* и некая «зерновая паста»⁹⁷ появляются за трапезой отшельников Камальдолы в тоскано-эмильянских Апеннинах в XII веке: они подавались по особым случаям или по большим праздникам, согласно календарю, точно определявшему устав общины⁹⁸.

Из всех кулинарных книг XIV века лишь неаполитанский *Liber de coquina* объясняет во всех подробностях, как приготовить и чем заправить лазанью: взять *заквашенное* тесто, тонко раскатать, разделить на квадраты шириной в три пальца (следует предположить, что той же длины). Сварить в кипятке и приправить, чередуя слои, тертым сыром (*caseum gratatum*) и, по вкусу, толчеными специями⁹⁹. Последний совет — есть это блюдо заостренным деревянным инструментом (*uno punctorio ligneo*) — заставляет нас связывать популярность разного рода паст, скользких и непременно очень горячих, со стремительным распространением вилки в итальянском обиходе. Этот столовый прибор вошел в употребление, по-видимому, уже в XIV веке, тогда как в других европейских странах еще в XVII–XVIII веках многие предпочитали есть руками¹⁰⁰.

Таким же способом, как лазаньи, продолжает *Liber*, делаются *crosetti*, круглые или продолговатые, которые следует приминать пальцем, чтобы придать им впалую форму. Речь идет, очевидно, о генуэзских и провансальских

corzzetti, не слишком отличающихся от апулийских *satinetelli*¹⁰¹ (виды макарон-рожков).

Длинная паста — это, вероятно, та, которую *Liber* скрывает под названием *ancia alexandrina*, блюда, которое готовили из «апулийских отрубей» и, вероятно, варили в миндальном молоке; *ancia* (в совр. итал.: мундштук) — это трубка, трубочка, червячок¹⁰². Прежде всего именно в длинной пасте относится термин *tria* в письменных и иконографических документах. Первые технические указания относительно изготовления *vermicelli* (букв.: червячки — название одного из видов макаронных изделий) содержится в кулинарной книге маэстро Мартино XV века: «Разведи тесто <...> и растяни его тонко, а затем порви пальцами на маленькие кусочки вроде червячков и положи сушиться на солнце»¹⁰³.

Кроме того, Мартино сообщает рецепт *сицилийских макарон*, в котором впервые термин «макароны» обозначает именно то изделие, которое мы по сей день знаем под этим названием, то есть короткую, со сквозным отверстием пасту.

Возьми лучшей муки и смешай ее с яичным белком и с розовой или обычной водой <...> и замеси крутое тесто; затем раздели его на кусочки длиной в ладонь и тонкие, как соломинки. Возьми железную проволоку длиной в ладонь или более и тонкую, как дратва, положи ее на указанный кусочек теста и обеими руками прокати ее по столу; после извлеки проволоку, получится макаронина, просверленная посередине¹⁰⁴.

Иначе выглядят *римские макароны*, которые в действительности и не являются макаронами (разве что в смысле макаронных изделий вообще), а скорее *tagliatelle* (домашняя лапша). «Возьми лучшей муки, замеси ее и сде-

той тесто немного более жирное, чем тесто для лазаньи» и оберни ее вокруг палки: эта операция в данном случае служит не для создания внутренней полости, а для того, чтобы в момент резки лапша имела определенную одинаковую длину¹⁰⁶. «И затем извлеки палку и разрежь тесто на полоски шириной в мизинец, и выйдет в виде полосок»¹⁰⁶. Приблизно те же приемы приводят Мессисбуго¹⁰⁷ и Скаппи¹⁰⁸.

Если макаронные изделия, описанные в текстах эпох Средневековья и Возрождения, нам в той или иной степени знакомы и привычны, то способы их приготовления, сырья и порядок употребления отличаются достаточно сильно. По сравнению с сегодняшним итальянским вкусом, который, как правило, предполагает пасты *al dente*, то есть слегка недоваренные (даже учитывая, что паста постепенно размягчается), поднимаясь с юга на север), паста пять-шесть веков назад показалась бы нам определенно *переваренной*. «Эти и подобные макароны следует варить в кипятке два часа подряд», пишет маэстро Мартино о «сицилийских макаронах»¹⁰⁹. Когда же появилось, в таком случае, пристрастие к пасте «на зубок»? Трудно сказать: рецепты Скаппи (1470) от этого еще далеки, но уже в начале XVII века Джованни Дель Турко считает «подобающим» не слишком долгое приготовление макарон, более того, советует облить их холодной водой, которая «сделает их более застывшими и твердыми»¹¹⁰. Впрочем, склонность к переваренным макаронам сохраняется долго и по сей день бытует за пределами Италии, например в Германии, где мы находим и другую «архаическую» черту употребления макарон — применение их в качестве *гарнира* к другим блюдам, прежде всего мясным. *Liber de coquina* XIV века советует подавать «генуэзскую пасту» (*tria ianuensi*) «с кашлунами, яйцами и любым видом мяса»¹¹¹. Это правило действует еще два века спустя, насколько можно судить по указаниям Бартоломео Скаппи: «вареные кашлуны, покры-

тые лазаньями», «вареные домашние утки, покрытые макаронами по-римски», «куры из наших краев, варенные и покрытые неаполитанскими макаронами», «варенные жирные гуси, фаршированные по-ломбардски, покрытые *antipastini*» и так далее¹¹². Это не исключает более простых традиций употребления пасты: начиная с XIII века литература предлагает выразительные портреты сотрапезников, жадно поедающих дымящуюся пасту. Вспомним хотя бы брата Джованни да Равенна, о котором Салимбене да Парма пишет: «Я никогда не видел человека, который столь охотно ел бы лазаньи с сыром»¹¹³; и описанного в новелле Франко Саккетти некоего Ноддо д'Андреа, известного своей способностью пожирать «кипящие макароны», к несудовольствию того, кто делил с ним прибор и постоянно оставался голодным¹¹⁴. Вероятно, можно обозначить два социально обусловленных типа употребления: паста как гарнир — в придворной аристократической кухне; паста как самостоятельное блюдо — в кухне народной и буржуазной.

Что касается приправ, то с самого начала макароны выступают в обязательном сочетании с сыром, лучше дополненным специями, — эта традиция актуальна и поныне. Следует знать, утверждает *Liber de coquina*, что и в лазаньи, и в *corzetti* необходимо класть большое количество тертого сыра¹¹⁵. Сыр может быть *gratatum* — тертым и *incisum*, то есть нарезанным на кусочки; эту альтернативу предлагает тот же сборник рецептов для генуэзской *trid*¹¹⁶. Но первый вариант практиковался несравненно дольше и сразу же стал символом неразрывного единства пасты и сыра, особенно пармезана («пармский сыр»), или *piacentino* («сыр Пьяченцы»), или *lodigiano* («сыр Лоди»)¹¹⁷. Испробованный в конце XVIII века и окончательно принятый в двадцатые годы века XIX¹¹⁸ союз пасты с соусом из помидоров не смог разрушить его. Сыр и помидор, вместе или по

изделия, представляют собой более доступную и популярную приправу по сравнению с мясной подливкой и рагу в традициях неаполитанской и парижской высокой кухни.

С XV века к сыру добавляется сливочное масло (вместо свиного сала, которое появлялось время от времени в рецептах XIV века)¹¹⁹. Специи, которыми посыпали пасту, должны были быть «сладкими». «Разложи их по тарелкам с добрым количеством тертого сыра, свежим маслом и сладкими специями», — пишет маэстро Мартино в рецепте «сицилийских макарон». Во все Новое время сахар и корица обязательны по меньшей мере в той же степени, что и сыр: практически *все* блюда из пасты в кулинарной книге Скапино подаются «посыпанные сыром, сахаром и корицей».

Необыкновенно длительный срок хранения этого продукта (макароны и вермишель, высушенные на солнце, сохраняются до «двух или трех лет», пишет маэстро Мартино) способствовал возрастающему коммерческому и гастрономическому успеху пасты, прежде всего на городских рынках. О потреблении пасты в деревнях известно немного, но показательно, что *Maccheronee* Теофило Фоленго приписывают деревенской кухне все виды пасты: макароны и лазаньи, *tagliatelle* и *tortelli*¹²⁰. Здесь речь идет, скорее всего, о свежей пасте, изготавливаемой по мере надобности: промышленное производство пасты не касалось деревень, в большей же части Италии климат не способствовал экспериментам по ее сушке в домашних условиях. Как бы то ни было, для сельских жителей паста на столе была праздником: в 1694 году горожанин Джироламо Чирелли пишет с оттенком превосходства: «они [крестьяне] считают большой роскошью, пригласив друга на обед, подать на стол лазаньи или макароны»¹²¹.

В кулинарных книгах паста часто расценивается как «простое» блюдо¹²². Поэтому нет ничего удивительного в том, что одно из наиболее полных описаний разного вида

паст мы находим в рецепте *минестры из пасты* на страницах *Il vitto quaresimale*¹²³ Паоло Дзаккии.

Они различаются между собой по тому, просушены ли пасты или более свежие; и еще по тому, потоньше или потоньше; и еще сделаны ли они из пшеничной муки или из иного вещества. Кроме того, они имеют множество разных образных форм, потому что иные из них круглые, вроде тех, что мы называем макаронами или вермишелью, и из этих последних некоторые пустые внутри, а некоторые нет, иные широкие и растянутые, как лазаньи, другие маленькие и круглые, как те, что мы называем *millefanti*, некоторые плоские, но узкие, как ленточки, и называются обыкновенно *tagliolini*, другие короткие и толстенькие, их называют *agnolini* [бульбарашки], некоторые более длинные и более толстые, называемые *gnocco*, и еще на тысячу ладов, и между ними нет большой разницы в том, что касается пользы для здоровья.¹²⁴

Долгое время паста остается обыкновенным блюдом в ряду прочих. Еще в XVI веке она могла считаться капризом, деликатесом, без которого можно — и даже должно — было обходиться в период нужды: в Неаполе (куда, по всей видимости, начали импортировать пасту из Сицилии только к концу XV века) указом 1509 года *запрещалось* провозить «*taralli, susamelli, cefrulle*, макароны, вермишель» и любые другие «виды пасты» в те периоды, когда мука поднималась в цене «по причине войны, или неурожая, или неблагоприятной погоды»¹²⁵. Очевидно, что паста не была основным блюдом у населения, питавшегося хлебом и минестрами, овощами и мясом. Даже на Сицилии паста была дорогостоящим продуктом: только в 1501 году она была включена в число предметов первой необходимости, на которые устанавливались твердые цены, и еще в середине



Разница между Карнавалом и Великим постом
Ксилография. Флоренция, 1495

века цены на макароны или лазаньи примерно втрое превышали цены на хлеб.

Только в XVII веке паста стала играть новую роль в питании. Перелом произошел в Неаполе, где в середине века перенаселение городов и политико-экономический кризис привели к перебоям в поставках продовольствия, и особенно мяса. В скором времени маленькая технологическая революция (а именно почти повсеместное распространение тестомесильных машин и механических прессов) позволила производить более дешевые макароны и другие типы пасты. Паста стала главным блюдом в рационе бедных городских сословий, и в XVIII веке именно неаполитанцы заслужили прозвище «макаронники», прежде сохранявшееся за сицилийцами¹²⁶. В 1787 году Вольфганг Гёте посетил Неаполь и отметил, что «макароны всех родов <...> продаются там повсюду по умеренной цене». Способ их приготовления остается тем же, что и в Средневековье: «их варят в воде, и тертый сыр служит как жиром, так и приправой»¹²⁷.

Образ неаполитанца, пожирающего пасту, утвердившийся и на иконографическом уровне, не замедлил стать стереотипом. Когда в 1860 году завершилось политическое объединение полуострова, присоединение Неаполя к Пьемонту можно было символически представить как подачу пасты: «Макароны готовы, и мы их съедим», — пишет Кавур¹²⁸ Костантино Нигро, послу Пьемонта в Париже, намекая на вступление Гарибальди в столицу Королевства¹²⁹. «Национальная революция» в той мере, в которой она значит «принятие Юга Севером», есть также и революция гастрономического образа страны, который, как пишет Франко Ла Чекла, «все больше тянет на север средиземноморское одеяло, существенную часть которого составляют макароны»¹³⁰.

Впрочем, за пределами Италии страсть к пасте воспринималась как отличительная черта *italiano tout court*¹³¹. Примерно в конце XVIII века персонаж театра Гольдони, приглашенный в Париже на обед «любезнейшей дамой», с изумлением слышит, как некий Ля Клош укоряет ее: «Вы подаете суп итальянцу? Но итальянцы едят только макароны, еще раз макароны и снова макароны»¹³².

4. ПИРОГИ И *TORTELLI*

Среди гастрономических нововведений Средневековья особое место занимают пасты с начинкой, чья занимательнейшая история едва ли может быть понята вне культуры, придумавшей (возможно, восприняв античные указания) столь же простой, сколь гениальный пищевой продукт — *пирог*, или запеканку, или паштет. Этими терминами, тогда уж амбивалентными¹³³, источники обозначают емкость из теста, помещаемую в печь или между раскаленными камнями или глиняными формами, с двойной целью *запечь* и *испечь* начинку. Блюда такого рода знала еще римская кухня, которая, впрочем, не особенно их ценила: немногие указания мы встречаем у Апиция¹³⁴, и *moretum*¹³⁵ знаменитого псевдо-Вергилиева сочинения ограничивается тем, что *соединяет* пшеничную лепешку и смесь из трав¹³⁶. Кулинарные книги позднего Средневековья — это, напротив, истинное празднество пирогов, и, по всей видимости, именно из Италии начал распространяться этот вид пищи: уже *Liber de coquina*, написанная в начале XIV века (если не в конце XIII), показывает безусловную осведомленность в данном предмете, в то время как по ту сторону Альп *пирог* возникает позднее, в кулинарных книгах, подверженных, возможно, итальянскому влиянию¹³⁷. Впрочем, немало документальных и литературных свидетельств

позволяют задним числом отметить существование этой гастрономической традиции еще по меньшей мере двумя веками ранее. К примеру, *пироги* возникают в еженедельном меню отшельников Камальдоли в XII веке¹³⁸.

О возникновении этого продукта нам известно не слишком много. Недавно было высказано предположение, что *пармский* пирог по своему происхождению восходит ни более ни менее как к кухне древней Месопотамии, где мы, действительно, находим блюдо, совершенно схожее с содержащимся в итальянских (и европейских) кулинарных книгах Средневековья¹³⁹. Речь идет о чрезвычайно сложном произведении, чей рецепт, описанный в *Liber de coquina* XIV века, а затем успешно повторенный и адаптированный, предусматривает по меньшей мере шесть различных слоев начинки в оболочке из теста: кусочки куриного мяса, жаренные с луком и специями; *ravioli* с сыром, белые и зеленые; *salsicci* из мяса и ветчины; ломтики свинины с сыром и яйцами; *salsicci* из потрохов; *ravioli*, приправленные миндалем и сахаром. «Если осталась еще еда», ее кладут в дополнительные слои. К каждому слою добавляются финики и специи. В конце концов, покрыв все верхним слоем теста, украшенного сливами, пирог пекут в форме, которую время от времени приоткрывают, чтобы добавить свиное сало. Наконец пирог «подается синьору с большой торжественностью»¹⁴⁰. Удивительный внешний вид этого блюда вызвал предположение, что название *пармский* восходит не собственно к городу Парме, но к его гербу, то есть обозначает «пирог в форме башни».

Происхождение самой *идеи пирога* не очевидно, возможно, она пришла из Египта или связана с арабскими влияниями; в любом случае, помимо предположительного средневосточного происхождения, нас интересует прежде всего место (Италии) и время (Средние века), в которых этот «архетип» — если можно это так назвать — дал жизнь

принципальной и популярной гастрономической традиции, ставшей точкой отсчета для последующих важных разработок. Как это бывает с любым «изобретением» — гастрономическим или любым другим, внимание историка привлекают не столько его *истоки*, сколько способы и время его *распространения*.

Пирог — съестной продукт, как будто нарочно созданный, чтобы прижиться на всех уровнях социальной иерархии. Он чрезвычайно практичен, прост в приготовлении и хранении и, главное, общедоступен, а значит, может определять гастрономическую культуру в целом. Об этом свидетельствует как разнообразие начинок (сложных, примитивных, дешевых, изысканных, дорогих), так и множество способов приготовления — не у всех есть печь, преимущество господского дома или городских лавок. С этой точки зрения пирог может показаться типично городским изобретением¹⁴¹, тем более что присутствие *пирогов* замечено в кулинарных книгах «буржуазного» происхождения. И все же это блюдо бедноты: мы уже вспоминали пармских горожан, которые во время голода 1246 года довольствовались изготовлением пирогов безо всякой начинки¹⁴². Что сказать далее, об иных сельскохозяйственных договорах, предусматривающих некие *turta munda*, которые крестьяне передают в знак уважения сеньору? Может быть, речь идет о *пустой* оболочке из теста? В любом случае это означает обмен гастрономическими знаниями между городом и деревней. Кроме того, *пирог* мог служить удобной емкостью для перевозки пищи: в XIII веке летопись Салимбене описывает некоторых паломников «с ослами, нагруженными хлебом, вином и пирогами»¹⁴³.

Средневековая культура ассоциирует пироги прежде всего с овощами: «Кушанье, которое мы обыкновенно зовем пирогом [*torta*], — пишет Платина, — видимо, называется так потому, что овощи, обычно употребляемые в го-

товке, нарезаются и скручиваются [*vengono torte*], то есть выжимаются»¹⁴⁴. С другой стороны, продолжает он, крестьяне нашего века не довольствуются более дарами огорода, а требуют «запеканок из мяса птицы и домашнего скота» до такой степени, что эта предполагаемая этимология названия становится непонятной, — продолжим, однако, называть пирогом «как пифагорейский пирог» на основе трав, «так и галльский пирог» на основе мяса, не забывая в последующих рецептах и о рыбе, злаках, фруктах — обо всем том, что может класться в пирог вместе с яйцами и сыром, выполняющими скрепляющую функцию.

Сыр был также главным ингредиентом *fladones* или *fiadoni*, подобия пирога или запеканки, упоминаемого уже в документах XI—XII веков¹⁴⁵.

В средневековых кулинарных книгах тесто, призванное заключать в себе начинку, по-видимому, не предполагалось есть: книги отмечают прежде всего его прочность в готовке: «Возьми белое тесто, довольно крутое (*valde durum*), и придай ему форму чаши»¹⁴⁶. Тесто может состоять лишь из муки и воды или с добавлением яиц: сделав таким образом слоеное тесто для лазаний, «добавь туда еще муки, чтобы оно было более твердым и устойчивым (*durior et forcior*), и сооруди вогнутую корку»¹⁴⁷. Значительным новшеством кухни Возрождения станет восприятие этой корки как съедобной.

«Бесконечные разновидности пирогов» вспоминает Томмазо Гарцони в *Piazza universale di tutti le professioni del mondo*¹⁴⁸ (1585), описывая мастерство и изобретательность поваров: «обычный пирог, сделанный в огороде, *tartera, tartaretta, salviata, gattafura* [букв. “бешеная кошка”], *migliaccia*, ломбардский пирог, или римский, или немецкий, *torta matta* [букв. “сумасшедший пирог”], маркграфский пирог, пирог без корки, белый, черный или зеленый пирог, или с любой другой приправой»¹⁴⁹. Но если мы хотим заглянуть

на кухню и увидеть, как готовятся все эти блюда, мы должны обратиться к все тому же Бартоломео Скаппи. Пятая книга его *Opera*, целиком посвященная изделиям из теста, приоткрывает завесу тайны над готовкой пирогов во всех их разновидностях.

Основных типов три: *паштеты*, *crostate* (песочные пироги с джемом или фруктами) и *пирогов* в собственном смысле слова. Под *паштетом* (*pasticcia*) Скаппи подразумевает изделие из твердого теста, не обязательно съедобного, согласно средневековой традиции. К этому роду относятся *fiadoni* (называемые так в просторечии), внутри которых приготавливаются «разные злаки» — такие, как пшеница, ячмень, рис, полба, пшено, просо¹⁵⁰. Корка готовится по достаточно жестким правилам: она должна состоять из муки и холодной воды, без соли, «потому что, если замесить его с горячей водой и с солью, становится жестко, трескается, и не так хорошо» (однако, зимой следует позаботиться о том, чтобы вода не была и чересчур холодна, что повредило бы по меньшей мере столько же, сколько слишком горячая). После этого тесто следует «вымешивать на доске на протяжении получаса», чтобы сделать его плотным и мягким, и сделать из него «круглую пластинку высотой в полпальца». Затем кладется начинка, пирог закрывается и печется в печке, «нагретой, как для вапечки хлеба»¹⁵¹. Если печи нет, паштет можно готовить между формами из обожженной глины.

В отличие от *паштетов*, для *crostate* и *пирогов* используется — и в этом заключается новизна — слоеное тесто из тонких слоев, сдобренное топленным свиным жиром или сливочным маслом, рассыпчатое и, главное, съедобное. Рецепт Скаппи предусматривает основу из большего количества слоев (обычно их три), закрытую вокруг *tortiglione* (вид большого пельменя), в свою очередь слоеного, и

покрытую сверху еще двумя слоями теста (за исключением открытых пирогов, «без пласта сверху»¹⁵²).

Разница между *crostata* и *пирогом*¹⁵³ состоит в способе приготовления начинки: в кростату кладут целые куски мяса, рыбы, овощей или фруктов, а в пирог однородную смесь. «Желая приготовить из них пирог, сделай из этих составляющих смесь», — пишет Скаппи после описания *crostata* из слив и вишен¹⁵⁴; или еще о *crostata* из крабов и раков: «Желая сделать из них пирог, размели крабов или раков»¹⁵⁵.

Естественно, чуть ли не каждая итальянская провинция придумывает свое название этого изделия из теста. К примеру, *crostate* «неаполитанцы называют *Сорфи*, а ломбардцы слоеными пирогами»¹⁵⁶. Пирог «неаполитанцы называют пиццей» — с примечанием, что речь идет в данном случае об изделии из теста «высотой не более пальца и открытым сверху»¹⁵⁷. Этот объект и название были обречены, как мы знаем, на успех.

Скаппи не забывает уведомить нас о разнице между овощными пирогами *по-ломбардски*¹⁵⁸ и *по-болонски*¹⁵⁹, особенно часто упоминаемыми в меню. Оба пирога — закрытые, но первый делается более высоким, а второй специально прокалывают, чтобы он «сдулся» и стал «едва в полпальца высотой». Кроме того, слоеное тесто «ломбардского» пирога содержит яйца, а «болонского» — нет. Ингредиенты более или менее одинаковые (свекла как основной овощ, сыр, специи), но с некоторыми различиями¹⁶⁰. Третье важное блюдо — уже упоминавшаяся *gattafura*, или *Генуэзский*¹⁶¹ пирог, который принципиально отличается от предыдущих тем, что в нем нет никаких специй, кроме перца, зато есть мята и сливочное масло заменено на «нежное оливковое».

Нет такого продукта, который Скаппи не смог бы обратить в пирог. Дело доходит даже до «пирога из желе-

дети, который предлагается как вариант пирога из каштанов с примечанием о том, что «желуди австрийского дуба лучше всех прочих в этом отношении»¹⁶². Их следует хорошо очистить, замочить и после сварить в хорошем бульоне; затем протереть через решето, добавляя сливочное масло, молоко, свежий сыр, сухой сыр, свежую рикотту, сахар, корицу, перец, яичные желтки; поместить смесь в слоеное тесто и выпекать в печи или между формами. Вместе с *пирогом* (*torta*) и, очевидно, происходя от него и вся гастрономическая «идея» и этимологически, в Средние века возникает также *tortello*. В связи между ними не сомневается Маргутте, коварный и прожорливый «полуисполин», главный герой *Morgante* Луиджи Пульчи: «Я верю в пирог и в *tortello*: один — родитель, другой — его сынок». Более практично, но схоже по смыслу примечание Бартоломео Скапони: «таким способом можно делать *tortelletti* из составных частей всех вышеописанных кростат и пирогов»¹⁶³.

Может показаться, что это один из древних обычаев. Между тем это изобретение именно средневековой культуры, овладевшей одновременно искусством изготовления пасты и пирогов: *tortello* — своеобразный синтез двух этих умений. Итак, *tortello* — это тонкий слой теста, подобный лепешке, который нарезается на маленькие кусочки и каждый кусочек защипывается отдельно, с фаршем внутри, т.е. *tortello* лепят, как «маленькие пирожки». Далее они готовятся двумя разными способами: варятся в воде или в бульоне (и в этом случае подаются, как паста, с сыром и специями) или жарятся и подслащиваются сахаром или медом¹⁶⁴.

«Из яиц и муки, — сообщает *Liber de coquina*, — готовят тоненькие *tortello*»¹⁶⁵. Ее тосканский соперник уточняет, что защипывать их можно множеством разных способов, придавая им любую форму: «О *tortello*. Из теста ты можешь сделать все, что пожелаешь, а именно подковы, пряжки, кольца, буквы и любое животное, какое захочешь.

И можешь их наполнить, если хочешь, и жарить на сковороде в свином сале и в оливковом масле»¹⁶⁶. Можешь наполнить их, *если пожелаешь: tortello* — оболочка для всевозможных начинок.

Однако верно и обратное: начинка вовсе не обязательно помещается внутрь оболочки. В гастрономической практике она существует и сама по себе: род фарша, или фрикаделька, приготовленная в бульоне или в жире. Именно это тексты называют *raviolo*, хотя здесь не обходится без противоречий и двусмысленности: *raviolo* может быть также синонимом *tortello*, и любой из этих терминов может обозначать целое изделие, оболочку с начинкой. Но более распространено понимание *raviolo* как начинки, а *tortello* как оболочки¹⁶⁷.

Разница явно видна в *Liber de coquina*, которая предлагает делать *ravioli* (*raviolos*) величиной с яйцо, используя свиную грудинку, мелко рубленную и истолченную с яйцами, сыром, молоком и специями. Затем их можно обернуть в *tortelli iz теста*, чтобы жарить на сковороде с обильным количеством жира. Однако вместо *tortelli iz теста* (*loco paste*) можно использовать пленку вроде той, что окружает желудок козленка, или нечто подобное¹⁶⁸. Такое же решение предлагается для *ravioli*, опять же из свиной грудинки, на сей раз дополненной свиной же печенкой, или потрохами ягненка, или другим мясом по вкусу: размельчить ножом на разделочной доске, добавить душистых трав (*erbas odoriferas*) и специй (включая шафран), истолочь в ступке, добавить взбитые яйца, хорошенько перемешивая, пока не образуется густая масса. Сделать из нее фрикадельки размером с яйцо и обернуть в сетку, которая защищает свиные потроха; но пленку можно заменить на тонкий слой теста (*loco illius pellis fac alios de pasta*). Жарить на сковороде в масле или в другом жире и подавать, при желании обмакивая в мед¹⁶⁹. Несомненно, именно фрикадельки

подразумеваются под *ravioli* разных цветов, которыми начиняют *пармский пирог*¹⁷⁰.

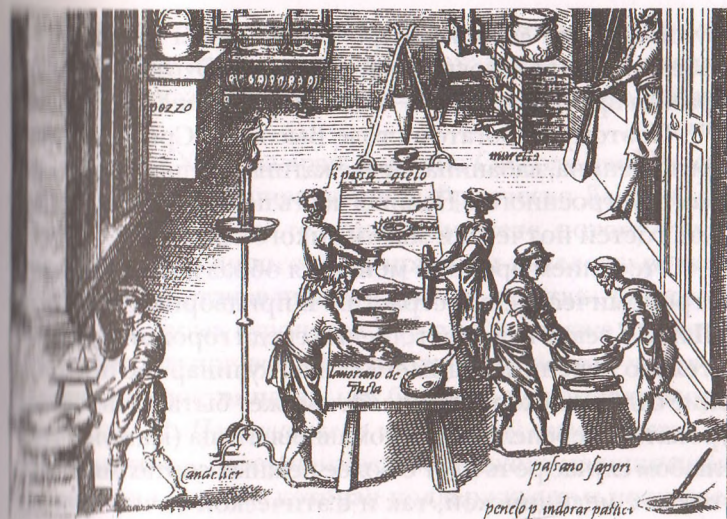
В общем, *raviolo* может быть обернут в тесто, но это не обязательно. Маэстро Мартино говоря, о «белых *ravioli*», тоже пишет, что «они могут быть и без теста». Однако в комментарии к тексту на полях добавляет: «а если хочешь, то делай их с тестом»¹⁷¹. Об этой альтернативе свидетельствует и летопись Салимбене да Парма, который пишет, что в 1284 году, по случаю праздника Святой Клары, «в первый раз ел *ravioli* без корки из теста»¹⁷². Таким же образом кулинарная книга Скаппи предусматривает *ravioli* «с оболочкой» и «без оболочки»¹⁷³. *Epulario* Дель Турко (начало XVII века) более строго различает *tortelli* и *ravioli*: для последних «возьми ту же начинку, что и для *tortelli*, о которых говорилось выше, но без теста», придай им форму «маленьких *fegatello* (блюдо из свиной печени), довольно толстеньких и длинненьких» и посыпь их небольшим количеством муки, «дабы они не склеились»¹⁷⁴. Именно таково, хотя и с некоторой неопределенностью и локальными вариантами употребления терминологии, понятие, преобладавшее вплоть до Пеллегрино Артузи, чьи «*ravioli* по-романски» представляют собой не что иное, как *gnocchi* из муки, рикотты, пармезана и яиц, вареные и приправленные сыром и мясной подливкой или же поданные — как советовал¹⁷⁵ еще Скаппи — «в качестве гарнира к тушеному мясу или к фрикандо». Артузи представляет затем «*ravioli* по-генуэзски» и поясняет: «Они, в действительности, не должны бы так называться, потому что настоящие *ravioli* не делаются из мяса и не оборачиваются в тесто»¹⁷⁶.

Изысканное произведение гастрономии, *tortelli* и *ravioli* в то же время напоминают и о народном искусстве использования отходов¹⁷⁷. Источники об этом практически не упоминают, но возможным показателем может служить

то, что в своем фантастическом *Catalogo de gli inventori delle cose che si mangiano*¹⁷⁸ Ортензио Ландо приписывает изобретение этого блюда некой ломбардской крестьянке, вопреки обыкновению назначать изобретателями всякого блюда каких-нибудь античных знаменитостей: «Либиста, ломбардская крестьянка из Чернушио, была изобретательницей *ravioli*, обернутых в тесто»¹⁷⁹. Теофило Фоленго в своем *Baldus* также создает народный образ пирогов и *tortelli*, вставив их, вместе с *gnocca* и полентой из бобов, в список лакомств, которые покойная жена крестьянина Тоньяццо готовила мужу¹⁸⁰. Кроме того, блюда этого типа чаще встречаются в сборниках рецептов домашней кухни — подобных «тетради», составленной сестрой Марией Витторией делла Верде между 1583 и 1606 годами, в стенах монастыря Святого Томмазо Перуджийского, — чем в трудах профессиональных поваров¹⁸¹.

5. НАСЛАЖДЕНИЕ МЯСОМ

«Этот народ не имеет, в отличие от нас, обыкновения есть мясо в больших количествах», — замечает Монтень в «Записках о путешествии по Италии»¹⁸². Весьма наблюдательно, ведь и сами итальянцы — уже знакомый нам Кастельветро и другие — воспринимают собственную кулинарную самобытность прежде всего через злаки, бобовые и овощи. Если во Франции (равно как, скажем, в Англии или Германии) на мясе построена вся система питания, то в Италии оно разделяет первое место с другими продуктами. И все-таки мясо всегда считалось «ценностью», в зависимости от которой определяется значение других видов пищи, возможно замещающих мясо, как во время поста или в монастырских трапезах, где, согласно уставу, главную роль играет рыба, молочные продукты или овощи: но за



Подписи на гравюре: Делает бланманже. Готовят пасту. Просеивают пряности. Гравюра из *Opera dell'arte del cucinare* («Труд о кулинарном искусстве») Бартоломео Скаппи Венеция, 1570 г.

считать — не значит ли признавать высший иерархический статус?

В Средневековье гастрономическая ценность мяса выявляется силой. Мы уже говорили ранее о новой культурной модели, в полной мере принявшей, вопреки античным предрассудкам, охоту и пастушество в экономическую систему. Достаточно сказать, что в итальянских документах Высокого Средневековья лес *измерялся* в свиньях: площадь леса приравнивалась к числу свиней, которых можно там откормить¹⁸³. Свинья долго оставалась «пищевой ценностью» первой величины и главным источником мясного продовольствия для всех социальных слоев, овцеводство же было направлено на производство кисломолочных продуктов: овца использовалась главным образом *живой*.

Другой важный лесной ресурс — дичь — был характерной особенностью аристократической кухни. Охота — это своеобразная проекция войны — истинного «ремесла» дворянина¹⁸⁴. Поэтому на богатом столе Высокого Средневековья царит оленина, кабанина, медвежатина. На пиру Карла Великого, устроенного в Павии в честь победы над лангобардами, гостей потчевали мясом дикого быка¹⁸⁵.

С течением времени меняется образ жизни, вкусы и гастрономические пристрастия. В придворном обществе XIII и XIV веков и соответственно среди горожан, незамедлительно перенимающих его стиль, кулинарное предпочтение отдается скорее птице. Это может быть дичь (фазан, куропатка, перепелка) или домашняя птица (каплун, гусь). В любом случае речь идет о более нежных сортах мяса, легких как с медицинской, так и с этической точки зрения. Перемена «вкусов» обнаруживает, следовательно, изменение самого представления о способах осуществления власти и сословного превосходства: *куртуазная* знать не расценивается больше только как сословие воинов с оружием в руках, теперь знаком социального отличия становится утонченность нравов и «умение жить». В эту эпоху появляются первые руководства по «хорошим манерам»¹⁸⁶.

В *Liber de coquina* XIII—XIV веков мясу посвящена отдельная глава. Она начинается с птицы: *de carnibus volatiliū et primo de domesticis*¹⁸⁷. Два века ранее никто не указал бы на этот вид мяса как на достойный аристократической трапезы; он мог появиться разве что в монастырских меню¹⁸⁸. *Жирные*, сытные сорта мяса, которые так ценились в Высокое Средневековье, теперь охотно уступались крестьянам. На городском же рынке свинина постепенно становилась менее популярной. Уже в позднее Средневековье городское население именно для того, чтобы утвердить некую свою самобытность и иной стиль жизни, предпочитает другие сорта мяса¹⁸⁹. Особенно интенсивно

в Италии утверждается вкус к разным сортам говядины, и в первую очередь к телятине — нежному мясу с тонким вкусом. Происходит это раньше, чем в других европейских странах.

В начале XV века врач Лоренцо Сассоли дает своему приваленному пациенту, купцу Франческо Датини, два совета — «голубок ешьте сколько сможете, потому что из всех видов мяса лишь они от природы наделены редким свойством восстанавливать память и чувства» (ранее он евалит кур, серых куропаток и голубей); «также и телятину поглощайте при всякой возможности, потому что, учитывая все ее достоинства, нет более полезного для здоровья блюда»¹⁹⁰. *Поглощайте ее при каждой возможности*, то есть телятина — совершенное мясо. Такова медицинская, диетическая оценка, которая поддерживает и поощряет эволюцию вкуса.

«Из всех видов мяса он предпочитал телятину», — пишет биограф Филиппо Мария Висконти¹⁹¹. За ней следовали мясо козленка и курятина, а когда он решал побаловать свое чрево, то велел подавать куропатку, фазана или перепелку¹⁹². И все же, говоря о мясе, важно понимать, что если любовь к птице была общеевропейской, то предпочтение телятины — черта специфически итальянская. Монтень, которого так смущало отсутствие мяса на итальянских столах, пишет: «Несколько кусков телятины и несколько пар цыплят» составляют основу итальянских застолий¹⁹³.

Изменение тенденции в эту сторону происходит, по всей вероятности, между XIV и XV веками. Предпочтения маэстро Мартино и Платины в середине XV века еще отданы птице, из которой «изготавливаются кушанья наиболее изысканные и подобающие гораздо более королевскому и аристократическому столу, нежели столам людей бедных и скромного достатка»¹⁹⁴. Однако тот же Платина говорит, что

«телятина <...> — возможно, пища более умеренная, но напрасно она часто подается к дворянскому столу»¹⁰⁵. В следующем столетии выбор еще более очевиден: «мясо молодых бычков, говядина, телятина лучшего качества значатся на первых местах в списке видов мяса, которые Мессисбуго советует держать в кладовой готовыми к подаче на пиршестве в доме государя. Великолепие княжеского стола требовало, чтобы наготове держались также «свиньи дикие и домашние, олень, лань, косуля, ягненок, козленок, холощенный баран, молочные поросята, зайцы, кролики, сони, павлины, фазаны дикие и домашние. Куропатки, кеклики, рябчики, дрозды, серые куропатки, белысы, серые славки, перепела, горлицы, гусята, журавли, гусыны, утки дикие и домашние, золотистые рисанки и другие птички.

Каплуны, крупные и мясистые, и такие же куры, цыплята или пулярки, домашние голуби, или с голубятни, или дикие голуби», и все это — не считая консервированного мяса¹⁹⁶. Но в этом длинном списке *порядок* сам по себе имеет значение.

Конечно, недостаточно было прибытия американского индюка (который сразу же был приравнен к павлину и предназначен заменять его иногда на господских столах)¹⁹⁷ для того, чтобы опрокинуть новые критерии оценки. Бартоломео Скаппи в 1570 году, приступая в своей кулинарной книге к теме мяса, со всей очевидностью на первое место ставит говядину: «о различных блюдах из мяса четвероногих и пернатых, *начиная с быка*»¹⁹⁸. Говядине посвящено около двадцати рецептов; телятина удостаивается не менее тридцати шести, делящих теленка с головы до ног: голова (шесть рецептов), язык (четыре), грудинка (четыре), затем лопатки, спина («то есть вырезка»), филей, крестец, почки, бедро, печень, ноги. Отдельно рассматриваются рецепты из субпродуктов — мозгов,

свинца, ливера, крови. Далее следует традиционное приложение к фрикаделькам, рубленых котлетам, *brisavole* (совр. *brisolate* — вид сушеного мяса) и *cervellatti* (здесь: колбасах из мозгов). Телята мужского пола рассматриваются только в главе о семенниках¹⁹⁹. Такие обширные анатомические познания способствуют невероятному разнообразию гастрономических возможностей: ни одна часть животного не забыта — и каждая требует особого приготовления. *Discorso* о животном, идущем в пищу, всеобъемлюще, исчерпывающе, почти тайно, но им обладает не только Скаппи. Этим могли похвастаться многие придворные повара и повара, а также их заказчики и, конечно, крестьяне, которые разделывали, готовили и засаливали впрок свиной. «*Del maiale non si getta nulla*» («От свиньи ничего не выкидывается»): древнее изречение, в деревнях вошедшее в поговорку, выражает уважение и веру в закрепившееся кулинарное наследие, в умение, лежащее в основе повседневного выживания; однако нужно добавить, что *ни от какого* пищевого ресурса не выкидывалось *ничего*. С этим связано особенное пристрастие к ливеру и потрохам, которое нельзя считать типической чертой именно бедной кухни. Напротив, оно пронизывало все слои общества, вплоть до самых привилегированных, как показывает нам *Цвета* Скаппи и любая другая кулинарная книга, начиная со Средних веков. Вопрос заключался не столько в том, чтобы *использовать* все в силу необходимости, сколько в том, чтобы все *оценить*, как бы ради своеобразного всеобъемлющего «почтения» к принесенной жертве.

Стефани в XVII веке также, засвидетельствовав превосходство говядины (первая его *речь* — «о теленке, потому что среди четвероногих животных он занимает первое место и из его мяса готовят разнообразнейшие блюда»), предлагает обзор, который начинается с печени, головы, мозгов, языка, края и рубца, чтобы лишь затем перейти к

лопатке, грудинке, спине и бочку, заканчивая, наконец, ногами²⁰⁰.

В Италии до Нового времени «пятая четверть» ценилась не меньше, чем остальные, даже напротив, в этом было что-то вроде вызова повару: уметь использовать и наиболее трудные в готовке части, которые мы определим как «менее благородные». То, что Винченцо Танара характеризует как «украшение званых обедов, отраду честоугодников, утешение страждущих», — это, вопреки ожиданиям, не белые части животного, грудинка или косточки, а субпродукты²⁰¹.

Социальное превосходство выражалось, скорее, в том, какие именно животные употреблялись в пищу: все Новое время бычок и телка остаются мясом элиты, почти не появляясь на крестьянском столе. «Их [крестьян] пищу составляет более всего свинина или баранина, исключая большие праздники, когда они едят говядину», — пишет Джироламо Чирелли в 1694 году²⁰². Лишь в некоторых областях — прежде всего там, где через испольное хозяйство действует производственная модель семейной усадьбы, — свинина по-прежнему остается главным продуктом. Не случайно главный ценитель свинины среди авторов агрономических трактатов Нового времени — цитировавшийся уже Танара, болонец по «национальности» (Эмилия, вместе с областью Марки и Тосканой, принадлежала к числу наиболее склонных к испольному хозяйству областей полуострова), который в своем труде *Economia del cittadino in villa*²⁰³ (1644) постоянно сообщает о достоинствах свиного мяса и «ста десяти способов приготовления свинины»²⁰⁴.

Знание продуктов означало также внимательное управление естественным процессом выдерживания мяса. Для каждого животного Скаппи дает точные указания относительно правильного момента передачи его на кухню, как правило, предпочтительно делать это, не слишком

неудачная. «Я нахожу, что все пернатые имеют то же качество, что и четвероногие, а именно — они сочны, когда готовятся сразу же по умерщвлении; чем дольше они выдерживаются, тем больше теряют сок. Верно, что в первом случае они более жестки, но и более вкусны, чем выдержанные»²⁰⁵. Только старое животное необходимо выдерживать несколько дней, чтобы сделать вкуснее²⁰⁶, или сварить его²⁰⁷; молодых же «можно готовить сразу»²⁰⁸. В любом случае срок выдержки краток — один-два дня самое большее. Так что свежее мясо ценили уже в Средние века.

Благодаря ледникам и морозильным камерам исчезает необходимость в «консервировании» (то есть вялении, вячении) свежего мяса. Еще во Флоренции времен Артузи появление на прилавке и разделка зависели от связи между спросом и подверженностью порче; а уже несколькими годами спустя куры и четверти быка были доступны в любое время года. Выдерживаясь в холоде, в постоянных температурных условиях и с постоянной вентиляцией, мясо не подвержено влиянию атмосферы²⁰⁹ и годно для сбыта, часто не вполне честного по отношению к потребителю. В первую очередь дичь, чье присутствие на столах раньше зависело от краткости сезона охоты, иллюстрирует гастрономические следствия подобной новинки. Привезенная в охлажденном состоянии из далеких стран или просто на месте сохраненная после убоя, она доступна в высокой гостиничной кухне вне сезона и всегда в большем количестве, чем это могли бы позволить природные условия и ее популяция на воле или в питомниках. Следовательно, это способствует все большей независимости кухни от календаря, от времени вызревания фруктов, от условий наибольшей тучности птиц. При этом охлажденное мясо, а также обманным образом быстрозамороженное, чей вкус тем не менее испорчен, считаются «свежими» продуктами,

в то время как консервами считаются только консервные банки.

6. ЦЕРКОВНЫЙ КАЛЕНДАРЬ И РЫБНАЯ КУХНЯ

В истории гастрономических моделей и кулинарных традиций есть главы, которые невозможно написать, не касаясь темы литургического календаря и норм поведения, предписанных духовными иерархами сообществу верующих. Начиная уже с IV века церковь существенно ограничила отношения человека с пищей, определяя критерии выбора продуктов и способы их приготовления. Литургический календарь, разделяя дни на «скоромные» и «постные», предписывал исключение из постного рациона не только собственно мяса, но и других продуктов животного происхождения. Вплоть до XIV века пост исключал также яйца и кисломолочные продукты, позволявшиеся только в праздничные дни, приходившиеся на время Великого поста, и в кануны праздников. Затем они стали допускаться и в обычные постные дни особыми временными разрешениями, которые постепенно стали общей нормой²¹⁰.

Мы не будем останавливаться здесь²¹¹ на истоках этой системы предписаний. Отметим только, что наложение ее на природный календарь повлекло за собой скорее обязательную игру суррогатов, поскольку всего дней воздержания получалось от ста до ста пятидесяти в году, в зависимости от места и периода — два или три дня в неделю: кануны великих праздников, Великий пост и другие, меньшие посты, установленные в течение всего года. Обязательное чередование постного и скоромного, общее для всего христианского мира, внесло, с одной стороны, немалый вклад в образование однотипной модели питания в областях с

разными «природными» условиями: мясо и рыба разных видов, оливковое масло и свиное сало *должны были* появляться на столах у всех²¹², а с другой — обусловило разделение этих продуктов и жиров в кулинарной практике и на столе. Мясо и рыба потенциально исключают друг друга, они не должны сосуществовать в приготовлении блюда или при составлении меню. Соус на основе мяса и рыбы — таковой, как *minutal* в древнеримской кухне²¹³ — немыслим в Средние века, так же как обычай сочетать мясные и рыбные блюда в одном приеме пищи. Контаминации, конечно, не были запрещены, но были мало приемлемы в культурной атмосфере, присваивавшей пище символическое значение. Рыба сразу же стала символом поста (или пищи монастырской братии, которая постилась постоянно — по крайней мере, имела такое намерение) и этому, в первую очередь, парадоксально обязана «снижением образа», с которым столкнулась в течение Средневековья. Рыба была нагружена, действительно, значением покаяния, принята как символ «легкости», физической и метафорической, далекой от съестных вожделений большинства. Разделение рысей было четким: «Битва между Карнавалом и Постом», которой посвящено множество литературных произведений начиная с XIII века, в действительности была битвой *мнимой*, поскольку территория была предварительно поделена между соперниками мирным путем. Риторический фейерверк, который представляло собой это столкновение, скрывает глубокое единение между двумя родами пищи, противоположными, но взаимодополняющими, рыцарски чередующимися в течение года, месяца, недели. Недаром в некоторых итальянских городах мясной и рыбной торговлей заведовал один и тот же цех или ремесленная корпорация²¹⁴.

В кулинарных книгах чередование скоромного и постного долгое время подчиняет себе любые другие разли-

чия как в отборе рецептов, так и в общей организации материала. «Рассуждая до сих пор о различных скромных блюдах, — так начинается третий том *Opera* Бартоломео Скаппи, посвященный рыбным и иным постным блюдам, — не упущу теперь рассказать о тех, что принадлежат постным и Великопостным дням»²¹⁵. Конечно, важнее всего — чтобы повар умел изворачиваться, и «то, что из-за отсутствия вещей, которых нельзя сыскать в каком-либо месте или в какое-либо время года, не может быть приготовлено из одного продукта, он мог бы приготовить из другого, который это место или время могут предоставить ему»²¹⁶. Но не менее важно, чтобы он научился осваивать продукты, соблюдая правила христианского образа жизни. Оливковое и сливочное масла должны заменить свиное сало в готовке²¹⁷; рыба заменяет мясо. Все это необходимо учитывать в сочетаниях продуктов, при выборе специй, примирая требования вкуса с сезонным предложением и с обязанностями христианина. Если в древнеримской кухне рыба была исключительно морской, то в Средние века, в контексте экономического и культурного «средиземноморского» обмена, ситуация меняется. Культура употребления рыбы, как и все прочее, становится более «континентальной». Используется главным образом рыба, которую можно поймать в местных реках, озерах и болотах. Пресноводная рыба завоевывает первенство в кулинарных книгах, хотя и с показательными региональными различиями: если неаполитанская *Liber de coquina* содержит тем не менее множество рецептов приготовления морской рыбы, то се-тосканский вариант по большей части их исключает²¹⁸. Тенденция ценить прежде всего пресноводную рыбу носит тем не менее всеобщий характер — даже в прибрежных зонах рыбаки предпочитают внутренние воды²¹⁹. Наиболее ценной крупной рыбой был (и остался надолго) осетр. Двадцать три рецепта приготовления осетрины, приведенные

в *Opera* Скаппи²²⁰, а также пиршество, приготовленное из одной только осетрины, рекомендованное для постных дней любого месяца²²¹, не только акробатически виртуозны, но и являют собой знак преемственности Нового времени по отношению к Средневековью в том, что касается вкусовых и символических критериев оценки этой рыбы.

Угорь также снискал большой успех прежде всего потому, что его удавалось перевозить на довольно большие расстояния живым, в корзинах, полных травы²²². Форель, зубан, угорь, линь, хариус и минога составляют, по мнению Бонезина да ла Рива, основные рыбные запасы ломбардской местности в начале XIV века²²³. Именно к этим рыбам прежде всего обращаются в своих рецептах средневековые кулинарные книги.

Маэстро Мартино в XV веке дополняет картину, вводит наряду с пресноводными значительное число морских рыб: лавраки и золотые рыбки, камбала и камбала-ромб, султанки, морские ерши, полипы, кальмары, морские креветки. Впрочем, больше всего подробные рецепты касаются по-прежнему осетра, форели, щуки, линя, миноги²²⁴. Платина, воспроизводя Мартино, подтверждает это суждение — плод средневекового вкуса: «Как бы они ни были приготовлены, морские рыбы считаются малополезными: они, в самом деле, не хороши как пища и вызывают большую жажду»²²⁵.

Гораздо более обширную, компетентную и убедительную картину итальянских рыбных ресурсов рисует в 1570 году Бартоломео Скаппи в воображаемом путешествии по северу, югу, востоку и западу полуострова: изобилие рыбы свежей и длительного хранения, морской, озерной или речной призвано удовлетворить аппетит государей и кардиналов²²⁶. Большой опыт Скаппи в этой области, его акkuratные ссылки на рынки Милана и Рима, точность в передаче разнообразных местных наименований рыб яв-

ственно контрастируют с неуверенностью, которую демонстрирует Платина в главе, посвященной рыбе: «Моим намерением было говорить о природе всех рыб и об их качествах, но меня повергли в замешательство путаница и изменения в их названиях»²²⁷.

Знание рыбы и лучших способов ее приготовления — это одна из магических точек, в которых ученость профессионального повара-космополита встречается и вступает в диалог с народным опытом, с «местной» культурой. Не раз Скаппи отсылает читателя к простым рецептам рыбаков, и ему нечего к ним добавить. Рыбу *gho* «следует готовить свежей, поскольку она быстро портится. Рыбаки Киоцци и Венеции готовят ее в углях, а также варят из нее похлебку с мальвазией, водой, небольшим количеством уксуса и венецианскими специями или обжаривают в оливковом масле, как других рыб, и подают горячей, полив соком померанца»²²⁸. Таким же образом «рыбаки реки По варят похлебку [из усача], и жарят его, и готовят на решетке»²²⁹. Приводя рецепт камбалы-ромба *in vide похлебки*, Скаппи так объясняет его источник: «В то время, когда я был в Венеции и в Равенне, я узнал от венецианских и киоццийских рыбаков, которые варят лучшие похлебки, что на всех морских побережьях ее готовят не иначе как способом, приведенным выше. Однако, — добавляет он, — я думаю, что им это удастся лучше, чем поварам, потому что они готовят рыбу в тот самый момент, как поймут»²³⁰. Это лишь вопрос времени: рыба у рыбаков лучше, чем у «поваров», потому что готовится более свежей.

«Постный» образ рыбы держится долго — даже и сегодня он по-настоящему не рассеялся — но нельзя сказать, чтобы он так уж сильно повлиял на кухню, всегда направленную на извлечение наибольшего удовольствия из доступных (и дозволенных) ресурсов. Еще в конце XVII века Антонио Латини разделяет своего *Scalco alla moderna*²³¹ на



Посудомойщик,
точильщик ножей,
хозяин харчевни.
Гравюры из
Opera dell'arte del cucinare
(«Труд о кулинарном
искусстве»)
Бартоломео Скаппи
Венеция, 1570 г.

два тома, посвященные соответственно скромным и постным кушаньям. Но теперь соображения чревоугодия ставятся выше религиозных обязанностей: вступление ко второму тому отстаивает достоинства «чешуйчатой пицци», предлагаемой морями и реками, «так как рыба не ниже мяса, более избранного, чтобы порадовать вкус; между тем, напротив, рыба — вкуснейшая, самая лакомая еда, какую произвела Природа; и наиболее приятная пицца, какую вода может предложить нам для удовлетворения разнообразных и алчных наших appetitов». Только во второй фразе Латини вводит тему церковного календаря, прибавляя, что «похвалы рыбе» усиливает тот факт, что «Святая Церковь предназначила ее в пищу Великим постом, зная ее способность обуздывать пыл человеческой слабости»²³². Пицца, следовательно, «благотворная для духа» скорее, чем для плоти.

Повредило ли ослабление церковных запретов вкусу рыбы или пошло ему на пользу? Снизило ли оно ее ценность? Потребление рыбы теперь оставляет в стороне соблюдение религиозных предписаний и в большей степени связано с историей рыбопитомников и загрязнения окружающей среды, транспорта и замораживания. Европейские реки загрязнились, но современные технологии позволили разводить речную рыбу в питомниках и возвратили на столы осетров и речных раков с неменьшим почетом, что и в древние времена. Холодильные камеры, установленные непосредственно на рыболовецких судах, свели на нет риск при транспортировке, и таким образом появился продукт, который может испортиться уже только на стадии сбыта и в руках потребителя. Парадоксальным образом все это не отменило традиционных достоинств рыбы, которая сохранила превосходные диетические качества, идеальную легкость и высокую гастрономическую ценность. Утратилось разве только то необычайное вос-

щение, которое она вызывала, выставленная напоказ в центре стола среди других крупных трофеев.

7. МОЛОЧНОЕ ПРОИЗВОДСТВО

До самого конца Средних веков в пищу употребляли преимущественно овечье или козье молоко. Быков и коров разводили как рабочую силу (тягловые для телег и плугов), и лишь во вторую очередь на мясо, а коровье молоко интересовало крестьян очень редко. «Молоко, — пишет Платина, — обладает теми же свойствами, что и животное, от которого оно надоено: лучшим считается козье, <...> вторым считается овечье, третьим коровье»²³³. Впрочем, молоко практически никогда не пили. Принято было употреблять его в виде сыра, кроме того, таким образом оно гораздо дольше хранилось.

Сыр, с точки зрения медиков, был весьма спорным продуктом. Ученые мужи с подозрением относились к таинственным механизмам створаживания и ферментации²³⁴, поэтому трактаты по диететике жестко ограничивали потребление сыра. «Сыр не вреден для здоровья только в малых количествах» (*caseus est sanus quem dat avara manus*): этот афоризм, приписываемый Салернской школе, можно встретить во многих средневековых трактатах²³⁵.

Долгое время сыр ассоциировался с гастрономией бедняков, с миром крестьян и пастухов. Именно в таком качестве он чаще всего встречается в литературе или в дошедших до нас меню харчевен²³⁶. Процесс *благоораживания* сыра начался в Средние века. Он был связан с представлением о сыре как о «постном» продукте (настоящий парадокс питания), заменяющем мясо в дни праздников, падающих на пост, канунов, а позднее, с XIV—XV веков, и в обычные постные дни. Все это, с одной стороны, под-

твердило статус сыра как «бедной» еды, заменяющей столь желанное и дорогое мясо, а с другой — присвоило ему важную роль в системе питания, аналогичную той, что пришла на себя рыба. «Можно ли привести какой-либо ценный сорт сыра, который по своему давнему происхождению не был бы монастырским?» — спрашивает себя Лео Мулен²³⁷. Конечно, это преувеличение, но очень характерное, ведь монастыри считались центрами «выработки» определенной гастрономической культуры. Говоря о «монастырской гастрономии», нельзя забывать о важной роли крестьян в зарождении и распространении этой культуры.

Так или иначе, средневековые кулинары «рекламировали» сыр вопреки указаниям медиков. Сыр, поджаренный на вертеле, согласно рецепту *Libro della cucina* XIV века, следует подавать «Государю» на тонком ломтике хлеба²³⁸. Панталеоне да Конфиенца, автор старейшего из известных трактатов о кисломолочных продуктах (*Summa lacticianorum*, 1459), пишет, что знал «королей, герцогов, графов, маркизов, баронов, солдат, дворян, купцов», которые ели сыр часто и охотно²³⁹. Есть у сыра почитатели и в Новое время. Феррарец Эрколе Бентивольо в XVI веке написал длинную серию терцин во славу белого кушанья: «Сыр — первая пища человека, — так начинается он, отстаивая благородство этой пищи, которую только глупцы могут называть вульгарной и плебейской, — слепы и грубы те люди, которые говорят, что для них это пища мужланов». Потому что сыр дает силы телу («я не верю, чтобы человек, который не ест его совершенно, мог быть сильным») и вкус блюдам: «министра без него, тортелли и пироги не могут <...> быть совершенными блюдами, а напротив, станут пресными, безвкусными, неприятными и мертвыми». Следовательно, похвален обычай Ломбардии, где «первая вещь, которую ставят на стол, — это сыр», и «эти люди, мудрые и счастливые, <...> никогда не желают, чтобы его

брали до тех пор, покуда он не исчезнет и ужин или обед не завершатся»²⁴⁰.

Присутствие сыра на господском пиру почти не поддается обсуждению в книгах о кухне и сервировке. Кристофоро Мессисбуго перечисляет в ряду обязательных запахов придворной кладовой «сыр твердый, жирный, овечий, сардинский, сыры *marzolino* и *provatura*, и *ravogliuoli* [свежий тосканский сыр]»²⁴¹. В уже упоминавшихся здесь меню, составленных Бартоломео Скаппи для папского двора, регулярно встречаются «разрубленные *marzolini*», флорентийские *raviggioli*, «пармезан ломтями», «сыр с побережья», «романьольский», «римский», лошадиные сыры, выдержанные сыры, моццареллы. Подобные цитаты из других текстов мы могли бы приводить бесконечно.

Однако в это время средневековое господство овечьего сыра пошатнулось. Уже Платина в середине XV века подтверждает, что два сыра «оспаривают друг у друга первенство» в Италии: «*marzolino* <...>, который изготавливают в Тоскане в марте; и пармезан цизальпинских областей, который можно также назвать “майским” по месяцу его приготовления»²⁴². Это различие во времени в действительности скрывает гораздо более глубокую оппозицию — любопытно, что автор ее не подчеркивает, — между овечьим сыром и коровьим. Признание пармезана, связанное, как мы уже писали выше, с растущим успехом пасты, отражает культурные перемены и развитие производства. В результате этот сыр из коровьего молока может «оспаривать первенство» у традиционного овечьего сыра. Панталеоне да Копфиенца тоже выделяет как лучшие итальянские сыры *marcelinus*, то есть тот же *marzolino* (обычно называемый флорентийским, «поскольку изготавливается на землях, принадлежащих Флоренции в Тоскане и в Романье») и *piacentino*, то есть пармезан, пармский сыр (так называл его и Платина), который также делают в области Милана,

Павии, Новары и Верчелли. К этим двум сырам, чье происхождение общепризнано, Панталеоне прибавляет из местного патриотизма третий, *robiole* из Ланге и Ломмелины, который обычно делали из овечьего молока, но в некоторых случаях — с добавлением коровьего²⁴³. Обычай смешивать два вида молока, который Панталеоне аттестует как новый, некоторое время воспринимается с подозрением. «Чревоугодники говорят, что, если смешать молоко коровы с молоком овцы, сыр получается еще более превосходным», — пишет Доменико Ромоли в XVI веке; но овечий сыр по-прежнему почитается «лучшим по запаху, цвету и наиболее соразмерным по вкусу, поскольку он сделан из молока, имеющего наилучший состав»²⁴⁴.

8. ЯЙЦА

«Что до яичниц, печеных яиц и омлетов, то это стало общеизвестно, что нет надобности говорить о них» (*Libro de la cocina*, XIV век)²⁴⁵.

9. КУХНЯ И КОНСЕРВЫ

«О *mortatelle* и других колбасах из указанного мяса я не говорю, потому что они никогда не были моим ремеслом»²⁴⁶, — говорит Скаппи. Он четко разделяет искусство повара и колбасника. Однако это разделение ведомств, а не принципов: в действительности колбасы долгое время занимали важное место в кулинарной практике. Колбасы и сардельки были прежде всего особыми *блюдами* из мяса, и лишь во вторую очередь — способами его *сохранения*, поэтому не случайно такие виды колбас, как, например, *mortatelle* и *tomacelle*, изначально относились к фрикаделье

кам, заключенным в кишки или в «свиную сетку»²⁴⁷. В кулинарных книгах Средневековья и Возрождения часто встречаются колбасы, предназначенные для варки, тогда как «тонко нарезанные колбасы» только начинают появляться в меню. Посмотрим, что пишет тот же Скаппи:

Как приготовить свиную колбасу любого вида. Большие колбасы или ветчины можно готовить в воде и в вине. Правда, что ветчины по многу раз варятся со свежим сеном и подой, и преимущественно в мае. Это делается для того, чтобы ветчина присвоила запах свежей травы; но прежде чем варить, их следует подержать в прохладной воде <...> Колбасы извлекаются из кишки и подаются так горячими или холодными, по желанию. Иногда окорока молодой свиньи варят в козьем или коровьем молоке, но прежде вымачивают, как сказано выше. И прокипятив два раза в простой воде <...>, их кладут в сосуд с таким количеством молока, чтобы они были покрыты сверху на три пальца, с двумя фунтами сахару на каждые восемь фунтов ветчины, и довариваются таким образом <...>. Mortatelle, колбасы из свиных языков в кишке, *barbaglia*, свиная грудинка <...> готовятся с овощами и травами и подаются горячими. Сардельки, не слишком крупные, иногда нарезают ломтями поперек, греют на решетке и подают, полив померанцевым соком²⁴⁸.

И все же в этой главе нас будет интересовать именно этот второй аспект — мы будем рассматривать колбасы как часть особой культуры продуктов длительного хранения. Это важнейшая тема, без которой невозможно понимание гастрономической модели в целом. Продукты длительного хранения способствуют распространению характерных местных блюд по полуострову и за его пределами, а значит, участвуют в уже неоднократно упомянутых нами от-

ношениях взаимобмена, знаковых для понимания *итальянской* кулинарной самобытности.

Конечно, логика взаимобмена не исключает свежие продукты, даже напротив, ставит их превыше всего. Престиж накрытого стола измеряется, в числе прочего, наличием продовольствия, прибывшего издалека. Об этом размышляет Бартоломео Стефани, главный придворный повар в Мантуе, который именно таким образом — подавая фрукты и овощи вне сезона — изумляет гостей (к примеру 27 ноября 1655 года, в начале пиршества в честь королевы Кристины Шведской он подал чашу земляники в белом вине). В конце кулинарной книги, резюмирующей его богатый профессиональный опыт, он добавляет *Уведомления господам читателям*²⁴⁹, в которых отмечает, что «в этих беседах я в некоторых случаях предписал некоторые вещи, как, например, спаржу, артишоки, зеленый горошек и тому подобные для употребления в январе или феврале, что на первый взгляд кажется несогласным с сезоном». Но это, — говорит он, — может показаться правдой только тем, кто «никогда не пересекал реки своей родины», потому что им слишком нравится «хлеб родного города». Да будет известно тем, что не умеют высунуть носа за дверь, что «у кого есть быстрые скаковые лошади и толстый кошелек, в любое время года найдет все те вещи, что я предлагаю, и в то время, какое я указываю».

Но именно консервированные продукты обеспечивают *бесперебойный* обмен, установление общих повседневных привычек и вкусов. Тот же Стефани, после восхваления свежих продуктов в любое время года, незамедлительно открывает главу о консервах (здесь речь идет, конечно, о разных способах консервации, поскольку консервы в современном понимании этого слова появились только в XIX веке), колбасах и сырах, пользующихся популярностью на всем полуострове «и за пределами Италии». Они перечисляются



Сыроварение. Гравюры из *Opera dell'arte del cucinare*
(«Труд о кулинарном искусстве») Бартоломео
Скаппи. Венеция, 1570 г.

и в кулинарных книгах, и в трудах об искусстве сервировки стола, и в литературных произведениях, и о некоторых мы уже говорили²⁵⁰. Отдельного упоминания требует шутливая и хвалебная поэзия, в которой можно найти описание вкуса и состава самых разных колбас, как, скажем, в *La salameide*²⁵¹ Антонио Фрицци (1772). Виньетка на титульном листе изображает дворянина в лавке, который сжимает в левой руке, подносит к носу и нюхает колбасу на глазах у хозяина, ожидающего его суждения. Текст написан в октавах в подражание Ариосто. Это панегирик *жизному Святого Антония аббата*, длинный перечень кол-

бас, характерных для разных итальянских городов: *cotechino* из Феррары, чесночная колбаса из Вероны, *zampetto* (нашпигованная ножка. — *Примеч. пер.*) из Модены, болонская *mortadella*, ломбардская *bondiola* (как и *cotechino* — свиная колбаса, предназначенная для варки), сосиски Флоренции, Луккезии, Минчио²⁵².

Другая важная особенность консервированных продуктов — их принадлежность кухням разных социальных слоев. Народная система питания была построена на необходимости выживать, крестьяне не могли позволить себе роскоши довериться капризам погоды. Законсервировать и положить в кладовку — для бедняка это лучший способ предупредить голод, а для дворянина же это возможность в любое время года полакомиться любимым блюдом. Таким образом, из сферы необходимого продукты длительного хранения переходят в разряд кулинарных удовольствий, становятся точкой пересечения элитарной и народной кухни. Достаточно привести в пример *scarpece*, то есть рыбу, жареную или вареную и потом замаринованную в соли и уксусе для долгого хранения и, возможно, перевозки. Ранее она уже фигурировала в одном рецепте Апиция²⁵³, теперь, в Средние века, мы находим ее на столе императора Фридриха II²⁵⁴ и в кулинарных книгах XIV века; однако единственное наименование, под которым она там появляется (*schibezia a tavernaio*)²⁵⁵, отсылает нас к иной социальной сфере: сфере харчевен, простых кушаний, всегда готовых к употреблению за случайной дорожной трапезой. Один из вариантов этого блюда — *carpione* (форель и способ приготовления любой рыбы. — *Примеч. пер.*), приготовляемая противоположным образом: рыбу сначала маринуют в уксусном рассоле, а затем жарят. Рецепт под таким названием появляется в кулинарной книге маэстро Мартинио XV века²⁵⁶; Скаппи же, напротив, подразумевает под «приготовлением *carpione*» тот же способ, что и для *scarpece*, и

дает точные сведения о торговле этой рыбой, которая «сохраняется несколько дней и развозится по разным местам Италии»²⁵⁷. Это кушанье по-прежнему разделяют все слои общества: если Скаппи предлагает его для папского стола, то Монтевь обнаруживает его в скромной гостинице в Флоренции. В подобных местах «подают маринованную рыбу, и там почти нет свежей»²⁵⁸. Разница все та же: господский стол использует консервированную рыбу (и мясо) *в числе прочего*; народный стол — практически только ее. Эта традиция, как и многие другие, сохраняется веками: рецепт вареного и после вареного в уксусе угря, сильно напоминающий *schibezia a tavernaio* XIV века, включен в календарь тосканского трактирщика в середине XIX²⁵⁹.

10. ПОТЕРИ И ПРИОБРЕТЕНИЯ

Если осмыслить представленные выше исторические и товароведческие сведения в их совокупности, становятся очевидны как линии преемственности, так и переломы, обусловленные модернизацией. Хотя наследие, переданное Средневековьем Новому времени, служит основой для изучения многих современных процессов, их окончательное понимание невозможно без учета технологических новшеств. Гастрономическая модель, установившаяся после Первой мировой войны, с трудом поддается описанию, если взять за точку отсчета «прошлое». Сравнение продуктов предполагает сложное равновесие между наследованием и истощением наследия, преемственностью вкусов и их культурно обусловленными изменениями, актуальными ресурсами и передачей рецептов. Многие продукты, использовавшиеся еще с древних времен, сейчас имеют совершенно другие функции. Современные методы консервирования не вытеснили полностью своих исторических

предшественников; колбасы и соленые сыры мирно сосуществуют с вакуумными упаковками, просто современные пищевые технологии позволили улучшить их с санитарной и экономической точки зрения. Вкусовое восприятие «портится» быстрее, чем продукты. Не колбасы или овечьи сыры потеряли актуальность, а тот способ, которым в прошлом приспосабливались к чрезвычайной недолговечности свежего мяса или молока. Подобно дворянину — герцогу Антонио Фрицци, мы не утратили привычки и удовольствия обнюхивать колбасу, но запах несвежего мяса оказывается невыносим.

Более очевидные изменения коснулись наименований продуктов и их связи с местными ресурсами. Флорентийские сыры *marzolino* и *mortadelle* Болоньи, названные по поставлявшим их городам, в XVI веке представляли торговый центр, служивший точкой их дальнейшего распространения по стране. Колбасы и сыры менее известные, а следовательно, бывшие объектом локальной торговли, также выгодно использовали свою территориальную принадлежность, которая в результате делала их узнаваемыми. В индустриальном производстве колбасных изделий XX века сохраняются некоторые «исторические» названия. По-прежнему продаются веронские колбасы и болонские *mortadelle*, выживает знаменитая кровяная колбаса, в особенности сиенская *buristo*. Но в посвященных свинине справочниках, изданных Хоэпли в 1897 и 1914 годах, *salsicci* уже утрачивают топонимические названия, благодаря которым они были так аппетитны и популярны, а в колбасном производстве появляется множество иностранных наименований: ветчины Майнца, Вестфалии, Йорка, Байонна, французские и венгерские колбасы²⁶⁰. Названия маленьких деревушек вроде Фелино становятся торговыми марками или названиями типов продукции. Сравнение трех гастрономических путеводителей Тюринга, 1931, 1969 и 1984 го-

дов по Италии, выявляет всю подвижность данной отрасли. За тридцать восемь лет, между 1931-м и 1969-м, 30% итальянских колбас исчезли и вообще не упоминаются, а три разновидности (*zuccho* из Реджо Эмилия, павийская ослиная салями и *mortadella* из Витербо) отмечены как вымершие. В следующие пятнадцать лет этот список пополняют еще тридцать наименований колбас, чье исчезновение было обусловлено «возрастающей трудностью получения некоторых видов сырья, изменением животноводческих технологий, климатическими колебаниями, которые ставят под сомнение некоторые способы консервации»²⁶¹.

Специфика продукта все больше связывается с технологиями производства и все меньше — с географическим происхождением сырья. Это проявляется даже в традиционно закрытых областях. Итальянские долины, веками поставлявшие колбасы и молочные продукты, оставили сельское хозяйство в пользу промышленного производства. Горные пастбища и луга стали в Вальтеллино воспоминанием, но это не спровоцировало исчезновения *bresaola* и свежих или сухих *tagliatelle*, называемых *pizzocheri*, приправленных жареным маслом и сыром *bitto*. В мировом масштабе феномен подобной *делокализации* стал экономическим правилом. Такие страны, как Аргентина, с сильной итальянской иммиграцией, становятся центрами воспроизведения типических продуктов в более благоприятных климатических и финансовых условиях. Вина, сыры и колбасы носят имена, напоминающие об их происхождении, а из сочетания с новыми видами сырья рождаются гибриды — *gorgonzola* и рокфора, к примеру²⁶².

Стандартизация сырья повлекла за собой установление строгой типологии пород и сортов. Местный рынок, иногда бедный, иногда богатый, меняющийся с каждым сезоном, зависящий от колебаний температуры, разнообразный и узнаваемый, заменила единая система снабжения,

включающая свежие продукты определенного типа. Некоторые из них — такие, как, например, салаты, валериана и рукола, — составляют часть кулинарного наследия, но при этом «вырваны» из установившихся овощеводческих традиций, поскольку выращиваются в оранжереях по всему Средиземноморью, согласно логике чистой выгоды. Вкус этих трав однообразен и неустойчив; то же можно сказать о их цвете, виде, консистенции, которые призваны лишь уверить покупателя в некоей их формальной идентичности. В последние 50 лет никто не описал этот феномен достаточно подробно, итальянского исторического атласа типичной продукции не существует, и все это не позволяет нам делать сколько-нибудь серьезные выводы.

Перемены климата и окружающей среды, переоценка кустарного и промышленного труда, возрождение одних типичных блюд и вымирание других сделали итальянскую гастрономическую картину непредсказуемой. Рынок сокращается и расширяется, поочередно смещаясь то на север, то на юг, и разные гастрономические модели, отражающие, как мы показали выше, древний язык и древнее знание, приспособляются к этим переменам с большим трудом, меняют характер, теряют собственное лицо. И это, конечно, неизбежно ведет к глобальным переменам в области кухни, которые достойны отдельного исследования.

Глава III

РАЗВИТИЕ ВКУСОВОГО ВОСПРИЯТИЯ

1. ВКУС И ВКУСОВОЕ ВОСПРИЯТИЕ

Как и любой аспект человеческой культуры, вкусовое восприятие — это отражение исторической ситуации. Предпочтения и антипатии отдельных людей, народов и целых стран могут измениться за десятилетие. Как же мы можем судить о них? Как можем претендовать на то, что восстанавливаем гастрономические пристрастия давно умерших людей?

Проблему стоит рассматривать на двух разных уровнях. Первый — уровень собственно *вкуса* как такового, мимолетных ощущений на языке и нёбе, поддающихся лишь субъективной оценке. С этой точки зрения исторический кулинарный опыт непоправимо утерян. Но есть и другой уровень — уровень *знания*, на котором человек оценивает, вкусная еда или скверная, нравится она ему или нет. Это оценка, которая исходит главным образом от рассудка, а не от языка; именно рассудок, а не язык является органом, который воспринимает гастрономическое удовольствие. Мы приучены распознавать и классифицировать вкусы таким образом: вкусно, невкусно; приятно, неприятно. С этой точки зрения вкус уже не является субъективной и непередаваемой реальностью. Напротив, при таком взгляде можно говорить о коллективном и согласованном культурном опыте, который с самого рожде-

ния мы получаем от общества. Этот опыт, в значительной степени обуславливающий и *вкус* как таковой, вполне поддается историческому исследованию посредством анализа источников. Но если мы говорим о вкусовых моделях, о том, как они складываются и как изменяются со временем, необходимо задать себе еще один вопрос: *чей* вкус нас интересует? Прописные истины: мир делится на богатых и бедных; изобилие и голод не могут привести к одинаковому выбору. И если все в равной степени обладают правом получать удовольствие из каждодневного пропитания, то способы, которыми это право осуществляется, довольно сильно различаются между собой.

Антрополог Марвин Харрис полагает, что выбор пищи всегда определяется расчетом (более или менее сознательным) проистекающих из него выгоды и ущерба: разные системы питания и кухни — включая сюда и те, что допускают людоедство, — оказываются в конце концов самыми практичными и экономными из всех возможных в определенных исторических условиях. От этого баланса цены и пользы зависят кулинарные обыкновения, которые, в свою очередь, порождают вкус, то есть оценку одних видов пищи как вкусных, других — как невкусных¹. Но все это имеет значение, только если мы говорим о бедняках и об их голоде. Ясно, что их привычки обусловлены легкостью добывания продукта, его пригодностью к хранению и переработке, его способностью утолить голод. Вот откуда происходит народный «вкус» к мучнистым растениям: злакам, бобовым, каштанам. Или к соли, которая не просто делает еду вкуснее, но и консервирует ее.

Но, во-первых, *привычки* вовсе не обязательно должны соответствовать *вкусу*. Как замечает Фландрин, одно дело есть какую-либо пищу, другое — дорожить ею: в ряде случаев эти две вещи не совпадают². Крестьяне, которые веками питались черным ржаным хлебом, *minestra* из пше-

шны, ячменными лепешками и полентой из проса, конечно, приобрели физиологическое соответствие этому роду пищи (в какой-то момент медики даже теоретически обосновали это, научно подтверждая неизбежность социального неравенства)³. Но это не мешало им всегда желать белого пшеничного хлеба, долгое время бывшего привилегией знатоков и горожан. А те, в свою очередь, в определенный момент поверили, что распознали в этой бедняцкой еде утраченную гастрономическую ценность, и превратили ее в символ счастливой и неподкупной «сельскости», которой они никогда не знали. И здесь важно понимать, что подобный интерес возникает в тот момент, когда такие блюда начинают исчезать, становятся *редкими*.

Редкость, а не изобилие, стоит у истоков формирования вкуса, если мы говорим о людях богатых. Их интересует изысканная и дорогая пища — не та, что насыщает и прогоняет голод, а та, что возбуждает аппетит и заставляет есть как можно больше. Вот причина лихорадочной погони за пряностями в господских кухнях Средневековья и Возрождения. Погоня, которая заканчивается, как только восточные специи наводняют рынки⁴. Отсюда же и призыв некоторых гедонистов есть салаты в середине обеда, потому что они вновь разжигают слабеющий аппетит⁵. «Эта пища подходит, когда голод иссяк», — пишет о салатах ботаник и гастроном Костанцо Феличи в XVI веке⁶. Таким образом, важнейшим фактором оказывается *антиэкономия*; как пишет Изидоро ди Севилья в VII веке, «все, что есть в избытке, низко»⁷.

При этом бедняцкая кухня стремится, насколько это вообще возможно, подражать элитной, а та, в свою очередь, не колеблясь «заимствует» в случае надобности «бедную» еду и «бедные» вкусы. Так что, проанализировав многочисленные источники, свидетельствующие о вкусах элиты, мы раскроем и обыкновения крестьянской кухни.

2. КУЛЬТУРА ПРИТВОРСТВА

Наше представление о кухне, система вкусов, которую мы воспринимаем как естественную и логичную, довольно сильно отличается от той, которой придерживались еще пару веков назад. Не вдаваясь в подробности, упомянем здесь основные, принципиальные отличия.

Современная европейская кухня носит преимущественно аналитический характер, то есть склонна *разфрагментировать* вкусы — сладкий, соленый, горький, кислый, острый и так далее, выделяя для каждого из них собственное автономное пространство, как в отдельных блюдах, так и в ходе трапезы. С этой практикой связано и представление о том, что повар должен по возможности сохранять *естественный* вкус каждого ингредиента, его *особость*. Эти простые и очевидные на первый взгляд правила — на самом деле следствие маленькой кулинарной революции, произошедшей во Франции между XVII и XVIII веками.

«Капустный суп должен иметь вкус капусты, порей вкус порея, репа вкус репы», — убеждал Николя де Боннефон в своем «письме мажордомам» (середина XVII века)⁸. Утверждение, на первый взгляд невинное, в действительности опровергало образ мыслей и питания, упроченный веками. Кухня Возрождения, как и средневековая и даже древнеримская, выработала кулинарную модель, основанную главным образом на идее *притворства* и *смешения* вкусов. Как приготовление отдельных блюд, так и порядок их появления на столе соответствовали скорее синтетической, нежели аналитической логике: стремлению соединить, а не разделить. Это отвечало и предписаниям диетической науки того времени, называвшей «сбалансированной» ту пищу, которая содержит в себе все питательные свойства, выраженные, в свою очередь, в разных вкусах. Совершенным блюдом считалось то, в котором были представлены

одновременно *все* вкусы. Поэтому повар был обязан вмешиваться в «природу» продукта, меняя его свойства подчас радикальным образом. Кулинария воспринималась как искусство *сочетания* и видоизменения продуктов. Для этого повара смешивали несовместимые на сегодняшний вкус продукты, придавая им новые оригинальные формы, меняя их консистенцию и систематически применяя натуральные красители (например, шафран). Для того чтобы лучше понять значение этого момента в истории кухни и вкуса, необходимо обратиться к кулинарным традициям Древнего Рима.

3. РИМСКОЕ НАСЛЕДИЕ

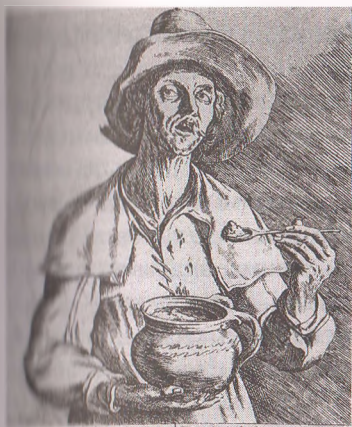
Наиболее полное представление о римской кухне времен Империи дает кулинарная книга Апиция, составленная около 400 года. На первый взгляд и этот и множество других источников показывают, насколько далеки от нас древнеримские кулинарные практики. Впрочем, когда мы осознали, что к этим практикам восходят основные черты средневековой кухни и кухни Возрождения, сохранившие, в свою очередь, актуальность до XVII—XVIII веков, дистанция перестает казаться столь огромной. Кисло-сладкий вкус, например, и вообще тенденция смешивать вкусы передавались из поколения в поколение, адаптируясь к исторической ситуации, но не исчезая вовсе. То же самое можно сказать об употреблении пряностей, резких и острых вкусов, смешанных со сладкими, солеными и кислыми: это тоже отличительная черта кухни Средневековья и Возрождения, чьи истоки следует искать в кулинарных традициях Древнего Рима. Иными словами, если германская культура и сыграла первостепенную роль в становлении средневековых предпочтений, касающихся ресурсов и продуктов

питания (к примеру, сосредоточив, как мы отмечали выше, внимание на дичи), то на уровне вкусового восприятия она не ввела новых по существу элементов: здесь, как и в других областях, римская традиция одержала победу, завоевав завоевателей.

В эпоху Римской империи *кислое* значило в первую очередь уксус, *сладкое* значило мед. Многие рецепты Апиция предусматривают одновременное употребление обоих этих продуктов. Таким же образом смешиваются сладкое и соленое, и во многих блюдах мед соседствует с *garum* — знаменитым соусом на основе рыбьих потрохов, вымоченных в оливковом масле с разными травами. В большинстве рецептов Апиций рекомендует его со специфической целью — посолить блюдо⁹. Он пишет: «если блюдо пресно, добавь *garum*; если солоно, немного меда»¹⁰.

Из пряностей римская кухня использовала *laser*, смолу с чесночным вкусом и едким запахом, которая добывалась из корня ферулы, а позднее (это растение исчезло по неизвестным нам причинам уже в I веке н.э.) — из растения *Asa foetida*, которое и сегодня используют на Востоке¹¹, а также нард, сумах дубильный, соссюрею и миртовые ягоды¹². В I веке стремительно распространяется перец, хотя Плиний в «Естественной истории» еще изумляется успеху этой приправы. В книге Апиция перец входит едва ли не во все рецепты, включая сласти и даже вина. Другие пряности используются почти исключительно в медицинских целях и при изготовлении духов.

Ряд дополнений мы находим уже в *Excerpta*, приложении к кулинарной книге Апиция, представленном как «выдержки» из того же текста, но в действительности написанном веком позднее (между V и VI веками) неким *Vindafriusom*, остготом, жившим в Северной Италии. Здесь появляются новые специи, в том числе имбирь и шафран, причем последний — со специфической целью окрашива-



Гравюры Джузеппе Марии Мителли из *Le ventiquattr'hore dell'humana felicità* («Двадцать четыре часа человеческого счастья») — Болонья, 1675 г.

нии, которая позже станет типичной чертой средневековой кухни, *propter colore*¹³. В одной из средневековых рукописей, сохранивших текст кулинарной книги Апиция, в приложенных к нему списках продуктов упоминается также гвоздика.

Следы римской кулинарной модели видны в послании *De observatione ciborum*¹⁴, написанном в начале VI века греческим врачом Антимом, прибывшим в Италию к равенскому двору Теодориха, короля готов. Это первый трактат по диететике и гастрономии в средневековой Европе. Упоминание таких ароматических растений, как нарды¹⁵ и сумач¹⁶, обычай варить в меду и уксусе¹⁷, описание типично римских соусов, например *ossimele* (тоже на основе меда и уксуса) или *enogaro* (на основе вина и *garum*)¹⁸, использование меда как приправы к вину и воде¹⁹ — все это признаки культуры, не просто не похороненной, а прочно вошедшей в обиход. Она просуществовала еще многие века: в

VIII веке купцы из Комаккио торговали соусом *garum* вдоль реки По; в IX веке инвентарные описи монастыря в Боббио (в пьачентинских Апеннинах) регистрируют приобретение двух сосудов *garum* на рынке в Генуе²⁰. Возможно, речь шла об импортных продуктах: на эту мысль наводит упоминание Комаккио и Генуи, центров морской торговли; кроме того, фабрики *garum*'а располагались в Адриатическом бассейне, в Истрии — как мы знаем из письма Кассиодора (VI век) — и в Византии. Этим путем — через торговые отношения с Византией, прямо унаследованные от Рима, — также поддерживалась связь с римской гастрономической традицией.

4. АРАБСКОЕ ВЛИЯНИЕ

Вклад арабов в средневековую кулинарию не менее значим, чем их влияние на другие области культуры и науки. Заключается он в заимствовании, переработке и передаче основных элементов древних цивилизаций — греческой, римской и месопотамской. Арабы обеспечили сохранение и распространение элементов этих культур в средневековой Европе, можно даже сказать, что некоторые составляющие античной традиции обрели новую жизнь скорее через арабское посредничество, нежели через «внутреннюю» преемственность.

Именно благодаря арабам на Запад в эпоху Высокого Средневековья попали два продукта, ключевых для сохранения античного вкуса. Это и тростниковый сахар, и цитрусовые, вытеснившие, после определенного периода сосуществования, уксус и мед, благодаря чему контраст кислого и сладкого стал мягче, а вкус — «более легким». Подобные изменения происходят раньше всего там, где устанавливается прямое арабское владычество, — на Сици-

нии. Оттуда новый вкус распространяется по всей Италии. Кроме того, арабы, как торговцы пряностями, в течение нескольких веков были посредниками между Европой и Востоком. Лишь позднее, начиная с XI века, в связи с крестовыми походами, торговлю в этом направлении начнут итальянские купцы (прежде всего венецианские и генуэзские). По мнению Максима Родинсона²¹, в сфере употребления пряностей решающим было именно арабское влияние. И хотя некоторые исследователи, например Бернард Равенбергер²², склонны считать это утверждение слишком категоричным, факт остается фактом: именно в Высокое Средневековье, между VII и VIII веками, пристрастие к пряностям стало социально маркировано и потеряло связь с римской традицией.

5. ПРЯНОСТИ

В начале XIII века папа Иннокентий III в своей обличительной речи против мирской суетности (*De contemptu mundi*) не щадит греха чревоугодия и новых лакомств, которые эта человеческая страсть сумела изобрести. Теперь недостаточно даров, которые мы получаем от деревьев, земли, из моря, с неба: «желают пряностей, покупают ароматы».

Как мы видели, речь не идет о новинке в узком смысле слова: интерес к пряностям испытывала еще позднеримская кухня, в Высокое Средневековье он только усилился. В начале XII века, прославляя великолепие, с которым Бонифаций ди Каносса праздновал свою свадьбу с Беатриче ди Лорена, Доницоне пишет, что для свадебного пиршества, длившегося три месяца, «специи не толкли в ступке, а мололи, как пшеницу, на мельницах»²³. Крестовые походы в конечном счете способствуют установлению

более тесного контакта с Востоком, и торговля специями разрастается. Широкая доступность перца, имбиря и мускатного ореха (*peiver, zenzavro e moscao*) становится поводом для гордости анонимного генуэзского поэта, который в XIII веке возносит хвалу своему городу в выдуманной беседе с неким ломбардцем²⁴. Со временем торговля этим драгоценным товаром станет привилегией венецианцев.

Франческо Бальдуччи Пеголотти, торговавший во Флоренции между 1315 и 1340 годами, в своем руководстве по коммерции приводит список импортных продуктов: огромный набор пряностей включает разные типы перца (белый, черный, длинный), шесть разных типов имбиря, корицу двух видов (кора и цветы коричневого дерева), гвоздику (цветы, стебли и листья), мускатный орех и *macis* (массу сушенную волокнистую оболочку ореха), кардамон, *galiga* или *galanga* (ароматический корень китайского происхождения с запахом, похожим на имбирь, но с менее выраженной лимонной нотой), шафран. А также анис, куркуму, касию, тмин, «райские зерна», перец кубебу, римский тмин, алоэ, нард. Наконец, самыми разными способами приготовленный сахар: в виде голов, песком, в виде леденцов, рафинад, розовый, фиалковый²⁵.

Кулинарные книги XIV века представляют собой первую кодификацию употребления этих продуктов. Для того чтобы объяснить их успех²⁶, необходимо обратиться к диетической культуре той эпохи, приписывавшей им положительную роль в процессе пищеварения. Средневековая наука полагала, что «теплота» пряностей способствует «варке» пищи в желудке и быстрейшему усвоению: специями обильно посыпали еду и употребляли их (в засахаренном виде) в конце трапезы, вместе с винами, также принятыми. Кроме того, как мы уже говорили, пряности в силу своей дороговизны были настоящим символом благополучия. Наконец, они несли на себе отсвет магического сия-

ши Востока, подразумевалось даже, что они произрастают на деревьях земного рая: очарованию экзотики сопутствовали мечты об утерянном Эдеме. Воображение во все времена играло первостепенную роль в формировании кулинарных пристрастий, и тем лучше, если наука их опередила. В любом случае, распространенная, но оттого не менее абсурдная идея о том, что специи использовали с целью нивелировать низкое качество продуктов и скрыть под мешаниной сильных запахов вонь лежалого мяса или несвежей рыбы, не имеет ничего общего с реальными фактами. Это типичная историческая ошибка, порожденная современным рационализмом и предрассудком, что только нам, «современным людям», позволено выбирать запахи, которые нам нравятся, — о каком «вкусовом восприятии» могла идти речь, если эти средневековые невежи не умели даже вилкой пользоваться? На деле все было наоборот. Ведь испорченная пища могла встретиться только на столе бедняка, у которого по определению не могло быть никаких пряностей. А та узкая прослойка потребителей, которая могла себе позволить посыпать кушанья специями, уж точно ела все самое свежее: в Средние века было принято готовить дичь, пойманную в тот же день, или мясо скота, забитого непосредственно в момент покупки. Этот обычай существовал достаточно долго²⁷. Для того же, чтобы сохранить пищу, были другие, гораздо более действенные способы (в первую очередь, засол). Поэтому очевидно, что главной целью употребления пряностей было изменение *вкуса*, соответствующее моде той эпохи.

Венецианские кулинарные книги XIV века очень подробно описывают использование пряностей в готовке, и это неслучайно — вспомним о первостепенной роли Венеции в торговле специями. Мы узнаем о трех основных порошках: один, с более тонким вкусом, для изысканных блюд (рыбных, например), другой, более резкий, для гру-

рых блюд (мясного жаркого и пр.) и третий — с нейтральным вкусом, более-менее подходящий ко всему. «Универсальная» смесь (*specie fine a tute cosse*) включает 1 унцию перца, 1 корицы, 1 имбиря, $\frac{1}{8}$ унции гвоздики, $\frac{1}{4}$ унции шафрана. «Сладкая» смесь (*specie dolce per assay cosse bone fine*) состоит только из гвоздики ($\frac{1}{4}$ унции), имбиря (1 унция), корицы (1 унция) и «листа»²⁸. «Сильная» смесь (*specie negre e forte per assay savore*) состоит из гвоздики ($\frac{1}{8}$ унции), перца (2 унции), длинного перца и двух мускатных орехов²⁹.

Подобное разграничение в использовании специй было характерно и для других кулинарных книг. Кроме того, некоторые специи обладали особым «статусом». Например, перец, возможно в силу своей тысячелетней истории употребления, часто упоминается сам по себе, отдельно от других специй. То же самое относится к шафрану, который не столько меняет вкус, сколько цвет еды. *Colora cum safrano*³⁰, советует *Liber de coquina*, «и если хочешь, добавь другие пряности»³¹. В той же *Liber* систематическое отделение шафрана от других специй наводит на мысль, что речь идет о местном продукте. Это вполне возможно, так как шафран выращивали на Сицилии уже в римскую эпоху, а затем культивация возобновилась в XI веке и распространилась на другие области, например Тоскану и, по свидетельству Бонвезина да ла Ривы, Ломбардию³². «Авторитет» шафрана сохранится надолго: в XV веке маэстро Мартино упоминает его в огромном количестве рецептов именно для окрашивания блюд в желтый цвет³³. Для этих целей его используют все повара Средних веков и Возрождения. Желтый — цвет золота, счастья, вечности.

По меньшей мере до XVI века употребление пряностей остается знаком социального превосходства: Кристофо Мессисбуго прямо говорит о сокращении расхода специй пропорционально статусу хозяина: «Следует знать,

что, если званый обед дает господин среднего достатка, можно устроить его с третьей частью сахара и специй, и еще с половиной»³⁴. Но вкусы меняются. Бартоломео Скапи рекомендует *Венецианские специи*³⁵, отсылающие судя по всему к образцам, существовавшим двумя веками ранее. Основная смесь, которую он советует, включает прежде всего корицу (4¹/₂ унции), отсутствующую в книге XIV века, гвоздику (2 унции), имбирь (1 унцию), мускатный орех (1 унцию) и «райские зерна», то есть гвинейский перец (1/2 унции); к этим пяти порошкам добавляется шафран (1/2 унции) и сахар (1 унция)³⁶. Сахар иногда предлагается как *альтернатива* другим специям³⁷. Следовательно, развивается пристрастие к большей деликатности, точнее сказать — «сладости». То же и с корицей — сочетание сахара и корицы становится основой для большей части смесей. На этом усилении сладкого вкуса мы остановимся подробнее.

6. КИСЛЫЙ, СЛАДКИЙ, КИСЛО-СЛАДКИЙ

Как мы уже убедились, кисло-сладкий вкус еще с римской эпохи представляет собою постоянную величину в истории вкусового восприятия, оправданную и в диетическом плане правилом «сочетания противоположностей» и смешения вкусов. И все же можно говорить о том, что в одних местах, особенно в Италии, преимущественно утверждается сладкий вкус, а в других, например во Франции, — кислый. Кроме того, начиная со Средних веков и далее, гамма продуктов, которые используются для образования кисло-сладкого вкуса, усложняется по сравнению с римской кухней, сосредоточенной на одном только сочетании меда с уксусом. Развивается производство виноградного уксуса, получаемого из сока незрелого винограда, цитрусовых —

кислых, как подсказывает их название (*agrumi* — цитрусовые, букв. «кислые». — *Примеч. пер.*): сладкий апельсин появится только в XV веке, — соков кисло-сладких по своей природе фруктов вроде граната. Для подслащивания долгое время в еду продолжают класть, как и во времена Империи, мед, финики и изюм. Открытие сахарного тростника, который на Сицилию привезли арабы и распространение которого поощрялось в XIII веке Фридрихом II³⁸, стало поворотным моментом в истории сладкого вкуса. Тогда же начинают использовать в этих целях миндаль и другие орехи.

О том, что контакты с арабской культурой имели определенное значение для восстановления (или, проще говоря, сохранения) кисло-сладкого вкуса, свидетельствуют рецепты предположительно или явно арабского происхождения, содержащиеся в кулинарных книгах XIV века. Такие блюда, как *limonia* или *rotania*, характеризуются использованием миндаля, цитрусовых и гранатового сока, который рекомендован как «кислый и сладкий»³⁹. Примечателен также рецепт *сарацинского бульона*, согласно которому мясо погружается в *bono vino et sucis agris*⁴⁰ вместе с финиками, изюмом, миндалем. Примечателен прежде всего потому, что только этот «бульон» из множества предусмотренных *Liber de coquina* имеет кисло-сладкий вкус⁴¹.

В большинстве других случаев кисло-сладкий вкус предстает как *возможный* выбор, а не само собой разумеющийся. «Если хочешь сделать его кисло-сладким, добавь соки горьких апельсинов и сахару» — таково последнее примечание *Liber* к рецепту рыбного супа⁴². То же самое — в рецепте *scapese*, жареной рыбы, законсервированной в уксусе, довольно интересном как пример зарождающегося средневекового пристрастия к сладкому. Зажарив рыбу в большом количестве оливкового масла, дают ей остыть. В оставшемся масле жарится мелко нарезанный лук вместе с

иномом, ююбой и сливами, отдельно, в небольшом количестве вина и уксуса, замачиваются специи и миндаль, причем «с умеренностью, чтоб не было слишком кисло», затем рыба кладется на блюдо и сверху поливается соусом. Все вместе, благодаря сушеным и свежим фруктам, уже должно быть кисло-сладким, но этой сладости еще недостаточно: «если же хочешь сделать блюдо кисло-сладким, — прибавляет анонимный составитель текста, очевидно отвечая на возможное возражение, — добавь туда еще сусло или сахар, сколько нужно»⁴³. Если мы сравним этот рецепт с рецептом Апиция, который ограничился предписанием — «для того чтобы сохранить надолго жареную рыбу, ее присыпают уксусом сразу же, как снимают с огня»⁴⁴, — мы заметим, что главное отличие состоит именно в подчеркивании сладкого вкуса, не предусмотренного римской «моделью». Можно, таким образом, утверждать, что пристрастие к кислому *предшествует* пристрастию к сладкому⁴⁵ и постепенно присоединяется к нему уже в римскую эпоху и позднее, более систематически, в Средние века — в первую очередь там, где новое арабское влияние возобновило и упрочило римскую традицию.

Однако речь не идет о каком-то повсеместном, очевидном выборе: кухня XIV века внимательно относилась к особенностям разных блюд и подчеркивала тот или иной вкус в зависимости от свойств основных ингредиентов. К примеру, если к жаркому из журавля рекомендуется соус, приготовленный из печени, майорана, шафрана и других «добрых пряностей», вымоченных в вине и уксусе вместе с яичными желтками, с добавлением вареного сусла, «чтобы было кисло и сладко», то для павлина предусмотрен соус из тех же ингредиентов, «кроме вареного сусла», то есть только кислый⁴⁶. Блюдо может быть полностью кислым — вроде блюда из гуся в кислом виноградном соке, уксусе, апельсиновом или лимонном соке, — но предусматривать

вариант с добавлением сладости: «добавь туда сока поморанца и сахару, чтобы стало кисло-сладким»⁴⁷. Соусы, которые рекомендуются к жаркому из мяса⁴⁸, преимущественно кислые, но при этом представлены все возможные градации с единственной целью угодить вкусу едока. Для *peverada*: «сделай ее сладкой или уксусной, как хочешь»⁴⁹. Проблема никогда не состоит в том, чтобы *скрыть* вкус (как все еще полагают слишком многие), но в том, чтобы *изобрести* его⁵⁰: «для всех этих вещей, о которых тут сказано, хороший повар преуспеет во всем этом <...> и сможет кушанья разнообразить и окрасить так, как ему нравится»⁵¹.

Необходимо внести важное уточнение: в то время как кислый вкус был общим для кухни всех социальных слоев, сладкий воспринимался почти как классовое отличие. Цитрусовые, импортированные с юга или с Ривьеры, конечно, были доступны не всем; но не было крестьянина, которому не был бы доступен уксус (такова была в то время «естественная» судьба всех слабых, плохо сохранявшихся вин); что же до виноградного уксуса, мы знаем, что те же крестьяне иногда поставляли его землевладельцам⁵². Напротив, сахар (если не мед, который начинал выходить из моды) был доступен немногим — и таким и должен был оставаться. «Сделай так, чтобы [мужлан] не пробовал сладкого, а только кислое; как он есть деревенщина, деревенщиной да пребудет»⁵³ — гласит песня Джентиле Сермини (конец XIV — начало XV века).

Может, конечно, случиться, что «мужлан» возжелает есть как синьор и закажет миску «риса с сахаром»: он в любом случае не сможет оценить изысканность блюда и поступит с ним как с вульгарным капустным супом, заедая его большими ломтями хлеба и перемешивая его, как «это обычно делают в деревне». Так ведет себя некий крестьянин, выведенный на сцену в новелле Сермини⁵⁴, в которой прочитывается ясное идеологическое послание (всякий

должен есть то, что предписывает ему его положение), а также — как бы ни пытался это скрыть автор новеллы — свидетельство определенной общности пищевых привычек и взаимообмена между «богатой» и «бедной» кухней.

7. ТРИУМФ САХАРА

Между концом XIII и началом XIV века в южном варианте *Liber de coquina* зафиксировано еще значительное употребление меда в кулинарной практике. Но здесь отражена и стремительно усиливающаяся тенденция заменять его сахаром. Если мед *добавляется* к блюдам почти как соус⁵⁵ или используется для обмакивания блинчиков⁵⁶, то сахар *входит* в их состав⁵⁷, помимо того, что заменяет мед в традиционных областях его применения⁵⁸. В некоторых случаях выбор предоставляется повару: это знак переходного времени, когда два разных обычая сосуществуют бок о бок: *minestra* из бобов приправляется перцем, шафраном, «медом или сахаром»⁵⁹; сварив *crispelle*, их покрывают «сахаром или медом»⁶⁰.

Тосканская кулинарная книга конца XIV века, прямо восходящая к *Liber de coquina*, подтверждает эту ситуацию перехода, но отдает предпочтение сахару⁶¹. Но настоящий качественный скачок происходит в группе северных кулинарных книг, написанных между Сиеной и Венецией: мед появляется там совсем редко⁶², в то время как сахар встречается почти в трети рецептов, то есть вдвое чаще, чем в *Liber de coquina*⁶³. В рецепте *bozolati da monege* (сладкие булочки по-монакски) утверждается нечто вроде тождества этих двух продуктов: «Если хочешь меду, на каждые десять яиц следует класть полную ложку меду, если хочешь сахару, на каждые десять яиц следует класть одиннадцать ложек сахару»⁶⁴. Но победитель очевиден. Сахар повсеме-

стно входит в состав блюд и добавляется как приправа «когда готовишь, добавь сахару сверху, и блюдо выйдет вкусным»⁶⁵.

Даже в соусах сахар начинает играть главную роль. Если неаполитанская *Liber de coquina* и ее тосканский вариант предлагали — как мы видели — кислый соус «ко всему жаркому», то венецианская кулинарная книга без колебаний описывает как «совершенный» кисло-сладкий соус из специй, сахара и уксуса: «и этот вкус хорош со всем жарким»⁶⁶.

Триумф сахара можно счесть неким характеризующим элементом итальянской кухни: по ту сторону Альп по-прежнему преобладал кислый вкус (во Франции) и традиционное употребление меда (в Германии)⁶⁷. Это первые шаги в более тонкой кухне, именно в таком качестве воспринимавшиеся ее первыми приверженцами: венецианская кулинарная книга XIV века советует добавлять сахар в мед при изготовлении сладостей, «если хочешь сделать их более изысканными»⁶⁸, и заменяет сахаром «другие специи» в блюдах, предназначенных для больных. К примеру, айвовое варенье, которое обыкновенно делалось на меду со специями: «...если готовишь его для больных, кипяти с небольшим количеством сахара <...> вместо пряностей»⁶⁹. Подразумевается, что сахар, добавленный в пищу, «не портит ее»⁷⁰. Наконец, маэстро Мартино упоминает мед всего однажды и постоянно использует сахар во многих своих рецептах, что теоретически обосновывает его друг Платина, так говоря о бланманже: «...недурно будет также положить туда немного сахару: на самом деле, как говорят, нет ни одного блюда, которое бы не принимало сахара»⁷¹.

«Как говорят» (*ut aiunt*): в середине XV века совершенство сладкого белого песка стало почти общим местом, универсальным выбором, широко поддерживаемым медиками: уже в *Tacuinum sanitatis* XIV века можно было

прочность, что сахар, теплый и влажный, «полезен для крови» и имеет совершенно особенное свойство «подходить ко всякому темпераменту, возрасту, времени года и месту»⁷². В XVI веке, по свидетельству Костанцо Феличи, это уже вошло в поговорку: «сахар <...> водит компанию с любой другой едой, или мог бы делать это, как гласит поговорка: “*minestra сахаром не испортишь*”». С сахаром «изысканнее становится кушанье и во много раз тоньше напитков, и то и другое делается сладким и вкусным», так что «мы можем сказать правдиво, что это кушанье драгоценное <...>, человек наслаждается этим сладким вкусом»⁷³.

Кухня Возрождения — это настоящее празднество сахара, к счастью венецианских купцов: генуэзцы тоже привозят его из Португалии, но именно Венеция вот уже пять веков сохраняет за собой превосходство в торговле сахаром, его очистке и переработке. В Венеции стремительно развивается кондитерское искусство, а придворные и городские повара щедро добавляют сахар в любое блюдо. У Скаппи практически нет рецепта, который бы не предписывал его использование, и теперь уже архаизмом звучит указание Мессисбуго на счет «зеленого соуса, сладкого и сильного» о том, что, «желая подсластить его, клади туда мед или сахар»⁷⁴. Впрочем, тот же Мессисбуго дает нам понять, что именно сахар, а не мед, является теперь знаком социального отличия: только «дворянин среднего достатка» может, с целью уменьшения расходов, заменить сахар медом в некоторых кушаньях, за исключением «бланманже, или турецкого риса, или белых пирогов, или тому подобных белых кушаний, чей самый цвет медом был бы занятнан». Заключительный совет: «кто желает ограничить траты, может употреблять мед <...>, добавляя, однако, сверх того и сахар»⁷⁵.

Страсть итальянцев к сладкому в числе прочего связана со сладостью вин, с течением времени «воспитавших»

пристрастие к этому вкусу. Такова концепция Жана-Луи Фландрина, который, наоборот, связывает французскую склонность к кислому с привычкой пить вина, которые иные природные условия неизбежно сделали более терпкими⁷⁶.

Несомненно, именно таково восприятие Монтеня, когда, проезжая через Флоренцию, он осуждает за «мягкую сладость, невыносимую для тех, кто к ней непривычен» поданные вина; и, чувствуя некоторое оглушение в конце обеда, приписывает его «сладким белым винам», чья мягкость, «не утоляя жажды, побуждает пить слишком много»⁷⁷.

В XIII веке Салимбене да Парма перечисляет десять свойств (три на *b* и семь на *f*)⁷⁸, которыми, по мнению французов, должно обладать вино, чтобы заслужить высшую похвалу: вкусное, красивое, белое, крепкое, гордое, утонченное, искреннее, свежее, пылкое, шипучее. Сладость не входит в число этих необходимых достоинств; в то же время это первая черта хорошего вина, с точки зрения маэстро Мартино, «который преподавал грамматику в Падуе и написал похвалу вину в следующих стихах: Славное сладкое вино / делает тебя тучным и мясистым / и освобождает грудь»⁷⁹. Это мнение разделяла Салернская школа и ее *Regimen sanitatis*: «Лучшие вина — белые и сладкие»⁸⁰. «Сладчайшее очищение»⁸¹ — такое определение дает вину Доницоне, описывая свадебное пиршество Бонифачио ди Каносса и Беатриче ди Лорена.

8. ГУМАНИСТЫ, АНТИЧНОСТЬ, «СОВРЕМЕННОСТЬ»

Существует ли в области гастрономии «новое открытие античности», подобное тем, что ученые проследили во всех областях гуманитарного и научного знания? Ответ на этот вопрос — отрицательный, как мы вскоре увидим, —

становится очередным важным подтверждением специфики истории кухни, необходимости писать о ней, используя любую методологию.

Главными поклонниками античных кулинарных традиций были уже не раз упоминавшийся выше Платина и его друзья по Римской академии, которой руководил Помпонио Лето. Их понимание жизни «на античный лад» предполагало приятие обычаев и привычек классической древности — в том числе в том, что касается пищи, так что манускрипт Апиция, который после изнурительных поисков в половине библиотек Европы в Италию привез некий Еnoch ди Асколи в 1455 году⁸², стал для гуманистов идеальным источником.

Папа обвинил Помпонио и его учеников не только в шовинизме, но и в безнравственном поведении, и особенно в обжорстве: в том, что, стремясь удовлетворить свое чревоугодие, они ели мясо постом, нарушая долг христианина ради образа жизни и пищи язычников⁸³. И в самом деле, страницы *De honesta voluptate et valetudine* Платины изобилуют «римскими» именами блюд и гостей и призывами к «римским» ужинам. Однако речь идет о чисто «антикварном» возвращении, в последующие годы действительно вошедшем в моду⁸⁴, но слабо поддерживаемом на практике. Когда сицилийский гуманист Антонио Беккаделли просит Джованни Ауриспу показать ему текст Апиция, он слышит в ответ, что текст будет ему прислан, но что пусть он не обольщается на сей счет: его собственный повар гораздо лучше Апиция⁸⁵. У Платины тоже подражание античности остается прежде всего формальным, преобладает же спесь «современности» — совершенно средневековой современности, сформировавшейся между XIV и XV веками, на которую он сознательно ссылается как на новаторскую по существу стадию в истории вкуса.

Платина подражает Апицию на уровне языка, а в том, что касается рецептов, он безоговорочно следует Мартино. Поэтому бульон переименовывается в *jus*, *minestra* и пироги — в *minutal* или *fatina*, бланманже в *leucophagium*, икра кефали в *ova tarycha*; вплоть до того, что паста, неизвестная римлянам, с невообразимой анахронистической виртуозностью переделывается в *esicium*, в то время как *liquamen* Апиция — название рыбного соуса, исчезнувшего к тому времени, — используется для обозначения свиного жира!⁸⁶ Его диетическая оценка пищи также целиком и полностью была оттиском средневековой культуры: когда Платина пишет, что «из всех видов пищи мясо — самый сытный, самый здоровый и самый питательный»⁸⁷, он перемещается в ментальное пространство, чрезвычайно далекое от древнеримского, которое для утверждения такого рода избрало бы хлеб⁸⁸. Но наиболее недвусмысленное признание в любви к «современности» рождается по поводу бланманже, *condimentum*, которое Платина предлагает не только как самостоятельное блюдо — таково было его обычное назначение в кулинарных книгах XIV века, — но и как «гарнир к мясному блюду». Итак, сообщает Платина, «этот гарнир я всегда предпочитал тем, которые советует Апиций. В самом деле, нет никакой причины, по которой нужно было бы ставить вкусы наших предков выше сегодняшних, так как если они и превзошли нас почти во всех дисциплинах, то во вкусах мы непревзойденны»: наши таверны представляют собой настоящий гимнасий, «где ведутся ожесточенные споры о способах приправления кушаний»⁸⁹. Образцом служит исключительно Мартино: «Какой повар, о бессмертные боги, может сравниться с моим Мартино, у которого я научился большинству того, что сейчас пишу?»

В XVI веке развитие кулинарного искусства также преимущественно по отношению к Средневековью: даже со-

постоянно обновляя кухню, итальянские повара эпохи Возрождения, несомненно наиболее передовые в Европе, не обнаруживают ни малейшего намерения полемизировать со своими предшественниками (как это часто случается в периоды *nouvelle cuisine*), а напротив, «предпочитают перенимать их наставления и подражать их приемам»⁹⁰.

9. ВКУС СОЛИ

Если сладкое символизирует — и долго еще будет символизировать — кухню элиты, то народная кухня знает прежде всего соль. Законсервированные продукты, обеспечивающие крестьянину некий прожиточный минимум, представляют собой, конечно, часть системы обмена, которая снабжает деликатесами и господский стол, но прежде всего составляет основу «обычной» гастрономии, домашнего производства и потребления пищи. Таково, начиная со Средних веков, одно из принципиальных различий образа питания богатого и бедного, синьора и крестьянина: первый ест свежую пищу, второй нет. Мясо, рыба, сыры, овощи на крестьянском столе имеют однообразный вкус соли. Сильной жаждой, происходившей от этого, объясняется, среди прочего, чрезмерные (с нашей точки зрения) количества вина или, в других странах, пива, на протяжении веков сопровождавшие прием пищи.

Диетические трактаты, начиная с трактата Антима VI века, не советовали есть солонину тем, кто может позволить себе выбирать режим питания: «Ее не едят, если этого не требует необходимость, потому что из-за соли жир выступает из мяса, оно становится сухим и плохо перенаривается»⁹¹; этот совет относится и к рыбе⁹². Разумеется, всем известно, что «никакое кушанье не готовится без соли» (как мы читаем у Платины)⁹³, и врачи прославляют

достоинства продукта, который «соблазняет глотку и пробуждает аппетит»⁹⁴. Но одно дело есть пищу, консервированную путем засаливания, а другое — придавать остроту свежим продуктам, включая соль в симфонию вкусов. Впрочем, в кулинарных книгах, адресованных аристократической публике, соль не упоминается почти никогда, разве что для приправы салата или в рекомендации «солить немного»⁹⁵. «О соли я позволю себе не говорить», — коротко ответил Скаппи⁹⁶. Разве только могут иногда встретиться указания, как *обессолить* консервированную пищу: колбасы «совсем недурно обессолить, как это особенно часто делается в кухнях господ»⁹⁷. Вкус соли был уделом крестьян.

10. ОЛИВКОВОЕ МАСЛО, САЛО, СЛИВОЧНОЕ МАСЛО

Римская кухня — та римская кухня, которая зафиксирована в кулинарной книге Апиция, то есть богатая, — знала только оливковое масло, больше того, буквально «сочилась» им⁹⁸. Этому престижному жиру, настоящему символу (вместе с хлебом и вином) латинской сельскохозяйственной цивилизации, противопоставлялись сливочное масло и свиное сало, в свою очередь символизировавшие собой кочевую и пастушескую цивилизацию «варваров»⁹⁹. Свиное сало встречалось и в римской кухне, но только у беднейших классов и имело низкий культурный статус: из латинских агрономов только Катон вспоминает, возможно воспроизводя деревенские традиции, несколько рецептов сладостей, в чей состав входит топленый свиной жир, *unguentum* или *adeps*¹⁰⁰. Все это, конечно, не означает, что римляне не ели свинину (долина реки По, чья культура была сформирована под влиянием древних кельтов, была главным производителем свинины в Италии и снабжала ею даже римский рынок)¹⁰¹, и в III–IV веках ее можно увидеть и

и ле товаров, щедро раздававшихся императорами населению столицы¹⁰².

Апиммо, первый средневековый автор, писавший о этике, несмотря на собственное культурное воспитание (грек по происхождению, он вырос при византийском дворе и служил в Равенне во время готского владычества), находит нужным посвятить салу весьма просторную часть своего трактата¹⁰³. И все же он допускает использование сала для овощей и для любой другой еды, прежде всего «в случае, если нет оливкового масла» (*ubi oleum non fuerit*). В скором времени политическое и социальное превосходство германских народов стало поводом для настоящего «продвижения образа» животного жира, как и вообще мясных продуктов. В Высокое Средневековье освоение лесов, ускоренное распространением германской культуры¹⁰⁴, означало, в числе прочего, включение свиного сала в число главных ценностей системы питания. Оно становится единственным жиром, употребляющимся в том числе и в аристократической кухне, и даже монастырское питание, столь суровое в отношении мяса, приспособливается к общему обычаю, допуская свиной жир как основу для приготовления овощей и бобовых¹⁰⁵. Исключение составляют периоды воздержания и Великого поста, когда любая пища животного происхождения находится под запретом.

Церковный календарь, предписывавший христианам воздерживаться от мясной пищи множество дней в году¹⁰⁶, имеет решающее значение в истории пищевых жиров. В эти дни приходилось заменять свиное сало маслом растительного происхождения, и в результате в пищевой культуре Средневековья развивается беспрецедентная ситуация чередования свиного сала и оливкового масла, представителей противоположных культур, разных идеологических и социальных контекстов, хотя, конечно, и включенных в одну систему потребления. Встреча германской и романской традиции произвела, таким образом, при посредниче-

стве христианства, новую систему ценностей. Когда в 1765 году священник Риссольоффо учреждает в Лукке бесплатную раздачу еды бедным трижды в неделю, он не забывает уточнить, что *pulmentario* из зерна или бобовых должен быть хорошо приправлен свиным салом или оливковым маслом (*de uncto aut de oleo*): эта альтернатива, вероятно, определялась литургическим календарем.

Следовательно, поверх вкусовых различий и региональных, культурных и социальных противопоставлений сложилась объединенная система, внутри которой каждый жир имел свое место: оливковое масло в постной кухне, свиное сало в скоромной. Это равновесие действует и в экономическом плане: торговля жирами осуществлялась часто одной и той же корпорацией; оливковое масло входит в число продуктов, которыми ведают специальные торговцы салом¹⁰⁸, точно так же, как во время поста рыба занимает место мяса на прилавках мясников.

Чередование оливкового масла и свиного сала особенно важно для кулинарных книг XIV века. К примеру, *Liber de coquina* велит приправлять *minestra* из гороха «свиным салом, или оливковым маслом, как того требует день» (*secundum dies exigit*); капустный пирог «в постные дни готовится с оливковым маслом (и с рыбой вместо мяса), в другое время со свиным салом»; в пирог из форели, если его едят в *tempore carnis* (мясоед. — *Примеч. пер.*), можно положить свиное сало вместо оливкового масла¹⁰⁹. Разумеется, есть и местные особенности: в *Liber de coquina*, написанной в Южной Италии, свиное сало упоминается в двадцати пяти процентах рецептов, тогда как в ее тосканском «переводе» число упоминаний возрастает до тридцати шести процентов, а в венецианской кулинарной книге — до сорока двух¹¹⁰. Но прежде всего именно церковный календарь определяет выбор того или другого жира.

И все же говорить о полной интеграции нельзя — в общее употребление вошло только свиное сало. Оливковое

но до оставалось продуктом для элиты, довольно-таки дорогостоящим за пределами тех областей, где выращивали оливковые деревья (хотя в течение Средних веков, не в последнюю очередь благодаря особенно мягкому климату, оливка смогла пробраться далеко на север полуострова, до центральной Эмилии и озерного края в Ломбардии и Венеции). Как же решалась, в таком случае, проблема воздержания во время поста? Прежде всего через обращение к рынку предлагавшему оливковое масло разного происхождения: венецианцы торговали маслом из адриатических областей Адриатики (в первую очередь Апулии и Марке), генуэзцы — из тирренских (Лигурии, Тосканы, Лацио, Кампаньи). Другим решением могли стать альтернативные растительные масла, вроде орехового, которое римляне считали неприятным на вкус¹¹¹ и которое в Средние века снискало, наоборот, неожиданный успех. Наконец, в позднее Средневековье церковные власти допустили употребление сливочного масла как альтернативы оливковому в постные дни. Сперва это касалось лишь областей Северной Европы, в которых существовала — пусть даже на народном, крестьянском уровне — традиция употребления сливочного масла¹¹²; а затем и в южных странах, в том числе Италии.

На севере, утверждает Фландрин, выбор в пользу масла был обусловлен скорее соображениями вкуса: резкий привкус оливкового масла, столь ценимый в средиземноморской кулинарной традиции¹¹³, был неприятен потребителям континентальной Европы, возможно потому, что итальянские и испанские купцы не упустили возможности извлечь максимальную выгоду из предписаний поста, привозя на север масло наихудшего качества (в этом отношении показательна английская поговорка *as brown as oil*, «темный, как оливковое масло»). Поэтому север предпочитает перемешать жир, несмотря на «бедняцкий» образ, который имело в социальном плане сливочное масло. Постепенно оно поменяло статус и стало «модным» продуктом и уже в этом

качестве пробилло брешь и в кулинарных обычаях областей культурно связанных с оливковым маслом. Происходит это по-видимому, в XV веке и в итоге касается и Италии. Как пишет тот же Фландрин, можно говорить здесь почти о «втором нашествии» на средиземноморские гастрономические регионы со стороны северных кухонь, вслед за тем, которое в Высокое Средневековье с распространением германских обычаев обеспечило успех свиного сала в кулинарных традициях всей Европы¹¹⁴.

В действительности же два эти события имеют разную предысторию. В то время как «первое нашествие» — если следовать метафоре — было воинственным и сопровождалось сменой власти, введение сливочного масла в южные кухни происходит, напротив, исподволь и почти незаметно. Оно позиционируется, по крайней мере вначале, как замена оливковому маслу, а следовательно, имеет «слабые» коннотации поста и «простой» кухни. В таком обличье оно предстает, к примеру, в *Registre de cuisine*¹¹⁵ Иоганнеса Бокенгейма, служившего поваром у папы Мартино V в тридцатые годы XV века¹¹⁶. Именно в той части книги, которая посвящена *quadragesima*¹¹⁷, мы находим указание приготовить *minestra* из бобов *cum oleo olive, vel butiro* (оливковым или сливочным маслом), а карпа в сотейнике следует готовить с вином, петрушкой, *oleo, vel butiro*¹¹⁸. Сливочное масло рекомендуется также для пирога из зелени, сырного пирога, яичницы¹¹⁹. И, наоборот, мясо всегда приправляется шпиком или топленым свиным жиром.

Сливочное масло появляется и в кулинарной книге маэстро Мартино, который советует сдабривать им пасту, добавляя его к тертому сыру. Это нововведение будет воспринято и поддержано последующими кулинарными книгами.

Конечно, в XV веке еще жива идея о том, что «сливочное масло употребляется более всего жителями восточных и северных регионов, в которых недостает оливкового». Так



Человек, нюхающий колбасу. Гравюра из *La salameide, poemetto giocoso con le note* («Саламеида, шуточная поэмка с примечаниями») Антонио Фрицци. Венеция, 1772 г.

пишет Платина, отстаивая исключительность и престиж сока олив. Но в этом нет больше кичливости по отношению к «варварскому» жиру: приводя древние и современные суждения о сливочном масле, Платина соглашается, что можно использовать его «вместо жира или оливкового масла для приготовления любого блюда»¹²⁰. Другие же, как, например, падуанец Микеле Савонарола, в том же веке написавший важный трактат по диететике, бьются в арьергарде, вынося безапелляционный приговор сливочному маслу, которое считают недостойным господского стола: «его часто используют вместо оливкового <...> но сливочное масло вредно для желудка, крестьяне к нему привычны, а кто никогда его не ел, того будет беспокоить желудок»¹²¹.

Уже в XVI веке придворная кухня отводит сливочному маслу постоянное место. *Opera* Бартоломео Скапини рассматривает три различных уровня употребления жиров: шпик и топленый жир для скоромных дней; сливочное масло для постных дней (пятницы и субботы); растительное масло (оливковое или миндальное) для канунов праздников и Великого поста.

Наконец, в течение XVII века сливочное масло вторгается повсеместно: завоевывает даже область мяса, окончательно избавляясь от своего великопостного *импробитинга*. Не только кухня Северной Италии, но и южные кухни равно участвуют в этой перемене: как «южная» кулинарная книга Антонио Латини, так и «северная» книга Бартоломео Стефани предусматривают во многих случаях употребление сливочного масла вместо шпика или топленого свиного жира. То же и с соусами: именно в это время появляются жирные соусы к мясу или рыбе на основе сливочного (или оливкового) масла, обреченные занять место кислых и пряных соусов, принятых в кухне Средневековья и Возрождения¹²².

Одновременно сдает позиции свиное сало, которое не может больше похвалиться тем высоким положением, ко-

прое оно занимало в гастрономической культуре и в кулинарной практике со времен раннего Средневековья. Тот же Винченцо Танара, болонский агроном, нутром связанный — вот случай сказать это — с культурой свинины (мы уже упоминали его *сто десять способов ее приготовления*), демонстрирует совершенное знание гастрономического использования сливочного масла, хотя и не относится к нему с тем же вниманием, что к шпикю или топленому жиру. «Сливочное масло, — пишет он, — входя во многие блюда, в особенности в пасты, создает им корочку, иначе — хрупкий поверхностный твердый слой, который очень легко ломается на зубах, и это очень вкусно». И далее: «Оно употребляется при приготовлении еды в тысяче других соусов и вместо оливкового масла; оно употребляется для жаркого, для гренек и прочих кушаний»¹²³.

Между XVIII и XIX веками наступление сливочного масла продолжается, и в 1840 году веронец-оливковод Карлотти — будет жаловаться, что «во многих блюдах оливковое масло заменяется сливочным»¹²⁴.

В конце XVIII века, размышляя о разнообразии традиций в разных регионах полуострова, Пеллегрини Артузи предлагает географию пищевых жиров, в которой отсутствует уже какое бы то ни было упоминание о церковном календаре. «Каждый народ, — пишет он, — использует для жарки тот жир, который лучше производится в его стране. В Тоскане предпочтение отдается оливковому маслу, в Ломбардии — сливочному, в Эмили — свиному салу»¹²⁵. Стремясь соединить разные региональные традиции в единую «национальную» по замыслу картину итальянской кухни, Артузи не может не проявлять крайней гибкости и терпимости, рекомендуя употребление того или иного жира: используйте «тот жир, который вам больше нравится», жарьте «согласно вашему вкусу или вкусу вашей страны», смазывайте оливковым маслом «там, где оно хорошо», используйте сливочное масло или свиное сало «там, где, в силу тех или иных местных

условий, следует отдать предпочтение одному жиру перед другим». Артузи в своем дальновидном стремлении уважить разность индивидуальных и коллективных вкусов, возможно, переоценивает роль местности в становлении этого разнообразия. Другие переменные, не экономической, а социальной и культурной природы, — религиозные предписания, кулинарная фантазия, модные тенденции — внесли свой вклад в формирование потребительских ценностей. Античное оливковое масло, средневековое сало и современное сливочное масло пересекаются в кулинарной практике динамичным и неожиданным образом.

В течение XX века сливочное масло продвинулось еще дальше и завоевало еще более широкий круг потребителей. Но на сей раз оливковое масло берет реванш перед животными жирами благодаря открытию (или, возможно, изобретению) «средиземноморской диеты» американскими врачами и журналистами. История продолжается.

11. ИТАЛЬЯНСКАЯ МОДЕЛЬ И ФРАНЦУЗСКАЯ «РЕВОЛЮЦИЯ»

Великолепие итальянской кухни XVI века — наиболее полно отразившееся в *Opera* Скаппи — породило массу мифов разной степени обоснованности. Особенно распространено убеждение, что *nouvelle cuisine*, разработанная французскими поварами в XVII веке и постепенно приобретающая характер настоящей культурной гегемонии, сформировалась под итальянским влиянием. Некоторые исследователи с уверенностью указывают даже главных действующих лиц этого процесса: поваров Екатерины Медичи, в 1533 году сочетавшейся браком с Генрихом Валуа, герцогом Орлеанским, который в 1547 году стал королем Франции. Согласно этой теории, именно так итальянская кухня появилась при французском дворе.

Однако всему этому нет никакого документального подтверждения. Но нет и никакой необходимости привлекать Екатерину Медичи, чтобы доказать присутствие некоей «итальянской» культуры на территории Франции. В XVI веке, как уже и в Средние века, гастрономические технологии и так постоянно циркулировали между европейскими странами. «Взаимообмен идеями и знаниями»¹²⁶ между Италией и Францией виден уже в кулинарных книгах XIII–XIV веков. Среди предложений неаполитанской *Liber de coquina* есть рецепты приготовления мяса *ad usum Francie* (как делают во Франции. — *Примеч. пер.*), супа из горошка с сыром бри *ad modum gallicorum* (по-галльски), *brodium gallicanum*¹²⁷ (галльского бульона). И наоборот, итальянские блюда упоминаются в заальпийских книгах, и чаще всего — «ломбардские», в силу особой культурной и территориальной близости: Жан-Луи Фландрин составил опись таких блюд, упоминаемых во французских кулинарных книгах того времени: *Leche lombard* (ломтики фиников с пряным вином), *Tourte lombarde* (круглый ломбардский пирог. — *Примеч. пер.*), *Crustade lombard* (ломбардская крошета), *Rys lombard* (ломбардский рис), *Potage de Lumbars* (ломбардская похлебка), *Bruet de Lombardye* (особый способ приготовления цыпленка — с хлебом, яйцами и петрушкой)¹²⁸. Итальянское влияние усиливается в XV веке, когда *De honesta voluptate et valetudine* Платины, — а значит, и кухня маэстро Мартино, которая легла в основание этого труда, — распространяются по всей Европе, благодаря интернациональному языку автора (латыни), а также многочисленным переводам на национальные языки — множество изданий на французском, английском, немецком языках следуют одно за другим, начиная с конца XV века. Можно сказать, что именно этот трактат стал для Европы источником заимствования итальянского кулинарного искусства и образа жизни; великолепная *Opera* Скаппи, напротив,

никогда не переводилась на французский язык — хотя и широко обкрадывалась в немецких и испанских текстах¹²⁹.

Однако, не в эти ли годы Джованни де Росселли, предполагаемый автор кулинарной книги, целиком списанной с произведения маэстро Мартино, обозначался на титульном листе как «француз»? Следовательно, в период наибольшего блеска итальянской придворной кухни «французскость» также была в фаворе. Уже не говоря о престиже, которым пользовались немецкие повара: в XV веке они работают на многих итальянских придворных кухнях, от болонского двора династии Бентивольо до двора папы Мартино V, чей повар, Иоганнес Бокенгейм, пишет между 1431 и 1435 годами кулинарный трактат¹³⁰. Немцы управляли, кроме того, многими гостиницами (как пишет Энеа Сильвио Пикколомини, «именно этот народ занимается гостиничным делом почти во всех городах Италии»)¹³¹. Дошедшая до нас новелла о Сабадино дельи Ариенти (XV век) рассказывает о немецком поваре в Болонье, который стряпает лазанью в монастыре Сан Проколо¹³². *Ландскнехты*, как часто называли немцев в XVI веке, описаны в поэтической интермедии Антонио Грацини, по прозвищу Ласка (*lasca* — букв. «голавль». — *Примеч. пер.*), который заставляет их говорить на комически искаженном итальянском¹³³. Французы тоже восхищались немецкой кухней: Мишель Монтень, пересекшая Германию по пути в Италию, изумляется прекрасной едой, которую подают ему в гостиницах, и сетует, что «не взял с собой повара, чтобы выучить его по здешнему образцу и однажды отведать того же в собственном доме»¹³⁴. Одним словом, связи между итальянской и французской кухней (а также немецкой и кухнями других европейских стран) существовали начиная еще со Средних веков, прежде и после «истории Медичи» и независимо от нее. В 1584 году, восхваляя искусство французских и немецких поваров в приготовлении блюд, приправ и соусов, стольничий Джованни Баттиста Россетти пишет, что многое они «переняли от наших

итальянских поваров», доведя до «высшего совершенства» и добавив «утонченности»¹³⁵.

Но что же общего имеет все сказанное выше с французской кулинарной «революцией»? Итальянские повара легко могли быть учителями для Европы, но то, чему они учили (обилие пряностей и сахара, смешение сладкого и кислого), было прочно связано со средневековой культурой плотноренности, которая именно на столах Италии эпохи Возрождения достигает апогея. Французское же гастрономическое обновление XVII века основывалось на совершенно противоположных принципах, которые мы уже описывали в начале этой главы: это отказ от ухищрений и от кисло-сладких сочетаний, решительное сокращение пряностей, изобретение соуса на жирной, а не кислой основе, поиск «естественных» вкусов. Итальянские кулинарные книги XV–XVI веков и повара, писавшие и читавшие их, не могли стать «образцами» для такой кухни.

И все же нельзя переоценить роль итальянской кулинарной традиции и в формировании новой «естественной» кухни. Самые разные исследователи признают, что наиболее значительный вклад Италии касается скорее *продуктов*, чем *вкусов*. Одним из признаков новизны французской кухни XVII века был выбор, который она сделала в противоположность плотоядной пышности средневековой кухни — в пользу овощей и душистых трав с огорода¹³⁶. А эта традиция, как мы видели, была характерна именно для итальянской гастрономии. Свежий зеленый горошек, сваренный в своей шелухе, который в XVII веке произведет фурор при дворе «короля-солнца»¹³⁷, уже в XV веке приводится в кулинарной книге Мартино. Маэстро пишет: «возьми зеленый горошек прямо в шелухе и свари его»¹³⁸. Есть он и в *Opera* Скаппи, тушенный или приправленный уксусом и перцем — «нежный горошек, вареный в шелухе»¹³⁹.

Впрочем, серьезность, с которой итальянские повара воспринимали свое ремесло, французы долгое время счи-

тали излишней и даже комичной. Мишель Монтень в своей знаменитой «О суетности слов» приводит свою беседу с мажордомом покойного кардинала Карафы, изображая человека, с предельной сосредоточенностью размышляющего о кухне как об искусстве и как о науке:

Он произнес целую речь об этой науке улагодворения глотки со степенностью и обстоятельностью ученого, слово толковал мне какой-нибудь важный богословский тезис. Он разъяснил мне разницу в аппетитах — какой у человека бывает натощак, какой после второго и какой после третьего блюда; изложил средства, которыми его можно или просто удовлетворить, или возбудить и обострить; дал обстоятельное описание соусов, сперва общее, а затем частное, остановившись на качестве отдельных составных частей и на действии, которое они производят; рассказал о различных салатах в зависимости от времени года: какие из них следует подогревать, какие лучше подавать холодными, каким способом их убирать и украшать, чтобы они были еще и приятны на вид. После этого он стал распространяться о порядке подачи кушаний, высказав много прекрасных и важных соображений <...>. И все это в великолепных и пышных выражениях, таких, какие употребляют, говоря об управлении какой-нибудь империей¹⁴⁰.

Человек, подобный этому мажордому, — комментирует Стефен Меннелл — это настоящий «первопроходец гастрономии», предвосхитивший теории «хорошего вкуса», выработанные во Франции в Новое время в противоположность средневековой культуре¹⁴¹. Этому утверждению противоречит то обстоятельство, что кулинарные принципы, о которых говорит наш герой, напрямую наследуют диетической и гастрономической культуре Средневековья: любой, кто читал Платину и его предшественников XIV века, без труда соотнесет это с высказыванием мажордома. Впрочем, не

жаловался ли еще Петрарка, что в его время не говорили ни о чем, кроме кухни, и пренебрегали письмами, «подвергая испытаниям поваров, а не переписчиков»?¹⁴²

Монтень же включает речь мажордома в «опыт» о *Суетности слов* как пример пустого красноречия. Просветительская *Encyclopedie*¹⁴³ уже без всякой иронии обличает кулинарные ухищрения, чья единственная цель — «заставить людей есть больше, чем необходимо». Именем *кухни Луи Жокур*¹⁴⁴ обвиняет итальянских поваров в том, что они разжигают пагубную страсть к еде.

Итальянцы были первыми наследниками римской кухни; это они познакомили французов с хорошим столом. Многие наши короли пытались обуздать указами эту страсть к излишествам, но в конце концов она взяла верх над законом в царствование Генриха II. При нем повара этой заальпийской страны приезжали и обосновывались во Франции, и этому обстоятельству, в числе прочих, мы обязаны толпой развращенных итальянцев, служивших при дворе Екатерины Медичи.

За этим следует, как и можно было ожидать, отрывок из Монтеня о *Суетности слов* с рассуждениями стольничего кардинала Карафы¹⁴⁵. Это написано в 1754 году, а вскоре мы обнаружим те же самые размышления с перевернутым смыслом: анонимный составитель *Cuciniera piemontese*¹⁴⁶ (1771) с гордостью пишет, что «многочисленные повара, следовавшие за Екатериной Медичи, первыми распространили во времена Генриха II хороший вкус в кухнях Франции»¹⁴⁷; в те же годы *Lettera sopra il lusso del secolo*¹⁴⁸ аббата Джованбаттисты Роберти (1772) протестует против «наглой докучливости» иных французов, которые, приехав в Италию, «едва попробовав какое бы то ни было наше блюдо, приготовленное способом, отличным от принятого по ту сторону их Альп <...> бесцеремонно заявля-

ют, что оно отвратительно». Бедняги, они не знают, «что во времена Екатерины Медичи прибыли от очагов и столбов Италии наши профессора, чтобы научить ее [эту прославленную нацию] искусству роскошной и утонченной пищи, и что там наши повара преподают ей застольную тактику, в то время, как наши капитаны преподают ей тактику сражения»¹⁴⁹. Франческо Леонарди, в свою очередь, подтвердил, что «отъезд Екатерины был последним прости, которое кулинарное искусство сказало Италии»¹⁵⁰.

Так рождается миф.

12. «ВОДЫ, ЛИКЕРЫ, ШЕРБЕТЫ, МОРОЖЕНОЕ»

Неоспоримое первенство принадлежит итальянцам в разработке систем охлаждения и замораживания напитков. «Настоящий способ делать всякого рода воды и ликеры по итальянскому образцу» был раскрыт французам в 1692 году в одной из глав *Maison reglee*¹⁵¹ Одиже. Тридцатью годами ранее тот же Одиже пытался получить у короля исключительную привилегию «делать и продавать всякого рода ликеры по итальянскому образцу»¹⁵². Это было признание изобретения, в самом деле полностью итальянского, которому к тому времени уже было без малого сто лет. Привычка *пить холодное* — мешать снег или лед с водой, вином или любым другим напитком — распространилась в Италии во второй половине XVI века: в крупнейших городах этот обычай стал прямо-таки «народным», если верить тому, что пишет некий римский врач в 1603 году¹⁵³.

Так изобрели шербет, в свою очередь ставший героем мифа, согласно которому его привезла во Францию все та же Екатерина Медичи. Как и в случае, описанном выше, ни один документ не подтверждает этой гипотезы, и невозможно предположить, чтобы искусство изготовления

шербетов было принято в Италии уже в первой половине XVI века. Лишь спустя столетие им торгуют в только специальных лавках, прежде всего в Венеции и в Неаполе. Когда Антонио Латини, уроженец области Марки, поступает на службу при неаполитанском дворе в 1659 году, он обнаруживает, что в этом городе «кажется, всякий рождается с талантом изготовления шербетов». Следовательно, не для экспертов, а для «людей несведущих» он вставляет в свой труд о кухне и сервировке, написанный между 1692 и 1694 годами, краткий *трактат о разных сортах шербетов, или замороженных вод*, содержащий первые зафиксированные рецепты смешения сахара, соли, снега и лимонного, клубничного, вишневого и других фруктовых соков, а также шоколада, коричной воды и разных пряностей. Есть и упоминание «шербета из кипяченого молока»: возможно, так и появилось на свет мороженое¹⁵⁴.

В 1775 году в том же Неаполе выйдет в свет первая книга, целиком посвященная этому искусству: *De' Sorbetti* Филиппо Бальдини. Здесь рассказывается о разных видах шербетов: из «кислых» фруктов — лимонов, апельсинов, клубники и тому подобных; из «ароматических» ингредиентов — шоколада, корицы, кофе, фисташек, сосновых семян; отдельной главы заслуживают «молочные шербетты», то есть мороженое, чьи удивительные медицинские достоинства воспеваает автор.

Упоминаются шерветы и в литературе: *Sorbettiera*¹⁵⁵ прославлена в «канцонетте» Лоренцо Магалотти¹⁵⁶, а *Giovin Signore*¹⁵⁷ Парини не может завершить день без сладкой прохлады шоколадного или кофейного шербета¹⁵⁸.

Наряду с шербетовыми производятся «ароматные воды», которыми был покорен Одиже: во время посещения Италии: «Я старался не упустить ничего, касающегося варений и ликеров, и научиться в совершенстве приготовлению всех видов вод, как цветочных, так и фруктовых, замороженных и незамороженных, шербетов, кремов, орша-

дов, фисташковой, хвойной, кориандровой, анисовой и фенхелевой воды, вод из злаков всех видов, и тому, как придать им лучший вкус, выявив их лучшие свойства. И научился также дистиллировать всякого рода цветы, фрукты, зерна и другие вещи, дистиллировать как горячим, так и холодным способом, готовить шоколад, чай и кофе»¹⁵⁹.

13. МОЖНО ЛИ ГОТОВИТЬ БЕЗ СПЕЦИЙ?

Постепенный отказ от пряностей, введенный *nouvelle cuisine*, — один из наиболее показательных и культурно значимых аспектов в перемене вкуса. Это явление — яркий пример того, что мода элиты определяется ценой, редкостью, эксклюзивностью продуктов потребления: специи, которые более тысячелетия были отличительным признаком богатого стола, перестали пользоваться популярностью в тот самый момент, когда их стало слишком просто купить. Кругосветные путешествия и завоевания не в последнюю очередь ставили перед собой и эту цель: добывать пряности непосредственно в местах их производства. Но обилие запахов и вкусов, наводнивших Европу в XVI веке, быстро вызвало утомление. Теперь, когда «изысканные специи» были доступны если не всем, то многим, «настоящие» богачи искали знаки отличия в другом месте. Французский двор, а вслед за ним знать всего королевства заново открыли для себя местные запахи: пряности сменяет зеленый лук, лук-шалот, грибы, каперсы, анчоусы¹⁶⁰.

Вместе со специями исчезли кисло-сладкие и пряные соусы, которыми, согласно кулинарной модели Средневековья и Возрождения, неизбежно сопровождалось любое мясо. Теперь на французских столах мясо гарнируется свежими салатами, приправленными оливковым маслом и уксусом: из «закусок», которыми они были на протяжении веков, салаты, в соответствии с настойчивыми рекоменда-

шпаны медиков и гастрономов¹⁶¹, превращаются в «гарниры»¹⁶². Сахар «вытесняется» в точно определенную фазу обеда — финальный десерт; он уже не вездесущ и не добавляется в каждое блюдо, как учили делать итальянские повара и как они, отчасти, все еще делают.

В Италии перемены происходили медленнее, прежде всего потому, что кулинарным искусством здесь заведовали в действительности не повара, а скорее стольничие и маркиздомы. Следовательно, размышления о вкусе имели более степенное значение по отношению к заботе о форме пиршества, о сценографии банкета, об устройстве стола¹⁶³. Сложность или, лучше сказать, усложнение рецептов, нагромождение украшений, совмещение сложных кулинарных операций — таковы характерные признаки итальянской кухни XVII века. Это особенно хорошо видно на примере кухни Антонио Латини, подверженной испанскому влиянию, отрицающему простоту и чувство меры. Однако тот же Латини отваживается подсказать «способ приготовить и приправить блюда без пряностей», используя вместо них петрушку, тимьян или другие душистые травы. Но это лишь несколько строк, дальше он уже не скупится на приправы: «Объяснив способ готовки без пряностей, мне кажется правильным теперь дать тебе рецепт, как приправлять сложные блюда, как украшать их на испанский манер и печь по-неаполитански с подобающими пряностями: возьмешь корицы, кориандра, мускатного ореха, гвоздики, перцу...»¹⁶⁴.

Слабые признаки эволюции угадываются скорее в «ломбардской» кухне Стефани. Он кладет в блюда меньше специй, а сахар лишь в некоторые соусы (а не во все, как Латини). В часть соусов Стефани рекомендует добавлять анчоусы — обычай, сохранившийся в Италии и поныне. Кроме того, он чаще использует жиры — прежде всего сливочное масло¹⁶⁵. Вкусы и запахи меняются, однако, с трудом: корица и сахар доминируют в *minestra*, как и во

времена Скаппи; мускатный орех, гвоздика, перец и традиционный кисло-сладкий вкус, сахар и специи — все еще определяющие компоненты большей части соусов¹⁶⁰. Нарядом с традиционными постными соусами Средних веков и Возрождения появляется «соус из сливочного масла»¹⁶¹, растертого с яичными желтками и лимонным соком, наведавший на мысль о новых жирных соусах — майонезе и пр. — французской *nouvelle cuisine*. Стефани, однако, не может удержаться и не добавить туда мускатный орех, молотую гвоздику и сахар, не считая мускуса и амбры (новых модных ароматов)¹⁶⁸. Только в приготовлении «обыкновенной пищи», которой посвящено приложение ко второму изданию его кулинарной книги, Стефани предлагает обойтись без специй: тушеной говядине придают аромат только чеснок и розмарин — «пряностей туда не добавляй, потому что и так будет вкусно» (хотя, конечно, автор не забывает добавить, что желающий готовить «более достойно» не сможет не добавить немного перца, корицы и мускатного ореха). Склонность к более простым и «естественным» вкусам кажется, следовательно, неустойчивой и противоречивой и все же некая новая *forma mentis*¹⁶⁹ побуждает Стефани не добавлять к клубнике «других вещей, потому что необходимо чувствовать ее естественный запах и вкус»¹⁷⁰. Или о вкусе дикой вишни: «этот вкус не следует маскировать никаким ингредиентом, потому что он сам по себе восхитителен»¹⁷¹. Кроме сахара, конечно.

Перемены все же чувствуются и (или даже прежде всего) за пределами придворной кухни, заложницы этикета. Уже в начале XVII века флорентинец Джованни Дель Турко, повар не профессиональный, а «для развлечения и по пристрастию», нападает на кулинарные практики Бартоломео Скаппи, «предписывающего великое изобилие специй и сахара, которые многим приходится не по вкусу, а особенно имбирь, мускатный орех и корица, однако тот, кто готовит, может вносить изменения по своему разумению»¹⁷². Он

принимает читателя «к большей осмотрительности по отношению ко всему, что касается влияния высокой кухни на кулинарную практику общества <...> Я допускаю, что существует высший кулинарный образец, но за пределами его естественной определенной рамки [придворной кухни и кухни господствующих классов] он преимущественно бытует более на уровне представлений и воображения», нежели на уровне вкуса¹⁷³. И, в конце концов, власть — не мера всех вещей.

В XVIII веке итальянские просветители теоретически обосновывают, в числе прочего, необходимость изгнания резких вкусов ради пищи легкой и утонченной. Как пишет Честро Верри о *Caffe*, «никакая пища с резким запахом не допускается в нашу столовую». Это не чисто гастрономический выбор, но и идеологический и, в широком смысле, политический, направленный против старого порядка, при котором «роскошное изобилие» несло с собой тяжесть в желудке и неспособность мыслить: «Таков наш обед, который мы заканчиваем превосходной чашкой кофе, удовлетворенные, сытые и не подавленные грубой пищей, которая, усыпляя дух, распространила бы скуку в нашем обществе»¹⁷⁴.

Стремление к большей деликатности вкусов найдет свое «буржуазное» воплощение у Пеллегрини Артузи.

Приготовление этого сладкого блюда — пишет он о пудинге из рисовой муки — наводит меня на мысль, что даже кушанья подвластны моде и, как и прочие вкусы, следуют за прогрессом и цивилизацией. Сегодня ценится кухня изысканная и приятная на вид, и придет, может быть, день, когда иные из этих блюд, которые я называю вкусными, будут заменены другими, еще лучшими¹⁷⁵.

Только последний рецепт, завершающий книгу, посвящен «изысканным специям»: мускатному ореху, корице,

гвоздичному перцу, гвоздике, которые следует истолочь в ступе вместе со сладким миндалем. Это своеобразная дань вечным традициям: «специи обладают возбуждающим действием, но употребляемые умеренно полезны для желудка»¹⁷⁶.

В этом нет парадокса, и, возможно, именно в народной кухне в первую очередь чувствуются следы древних аристократических вкусов. Возьмем, к примеру, рецепты Луиджи Биккьераи, по прозвищу Пеннино, владельца гостиницы в Понте с 1812 по 1873 год. Он записывал их в дневнике вперемежку с рассказами о своей жизни¹⁷⁷. К «голубям в оперении» он советует кисло-сладкий соус, совершенно уместный в какой-нибудь средневековой кулинарной книге:

Возьми третью часть уксуса и две части вареного сусла [молодого неперебродившего вина] или, если у тебя закончилось вареное сусло, две трети сахара со специями, то есть с гвоздикой и лимонной цедрой, нарезанными довольно тонко, сосновые семена и немного соли. Кипяти четверть часа и полей этим уже пожаренных голубей.

К ракам, жареным в *сладком соусе*, он предлагает: «Посолите, поперчите и посыпьте щепоткой корицы. Добавьте сто граммов изюма, который прежде вымочите и высушите, и лимонный сок». Пеннино сознательно воскрешает традиции высокой кухни: «Это старинное блюдо благородной кухни, которое монастырские повара готовили, когда приезжала важная персона, и нужно было ей угодить»¹⁷⁸. Посыпать *tortelli* сахаром и специями, «как будто снег прошел» — это старинный жест придворных поваров, который сегодня принят скорее в гостиницах, в то время как пикантный кисло-сладкий соус смело противостоит кремонской горчице и применяется во множестве рецептов, о которых хранит свидетельства крестьянская память.



Торговец рыбой (*понюхайте, какая она свежая*)
Неаполитанская фотография 1860—1880-х гг.

14. К НАЦИОНАЛЬНОМУ ВКУСУ

На протяжении веков вкусы определялись кухней элиты, ориентированной на ценные ингредиенты и заботящейся прежде всего о вычурности их сочетаний. Кризис этой модели связан с воцарением более простой и менее творческой буржуазной кухни. Вначале она следовала аристократической в выборе продуктов, более внимательно, впрочем, относясь к их стоимости и сложности в приготовлении. Постепенно последние два фактора стали определяющими, хотя процесс взаимопроникновения не прекратился.

Появление на столе картофеля и помидора — новых дешевых овощей, доступных в свежем или консервированном виде круглый год, способствует скорейшему распространению этих принципов. Помидор становится в первой половине XIX века основой самых разных соусов, подливок и приправ для пасты. Его кисловатый вкус и живой красный цвет, не блекнущий от консервирования, вызывают симпатию как у бедняков, так и у буржуазии и аристократии. То же самое можно сказать о картофеле. Его слабо выраженные с точки зрения запаха и консистенции вкусовые качества делают картофель неприхотливым в плане перевозки, обработки, сочетания с другими составляющими. В течение XIX века его стали выращивать по всей Италии. Картошка и помидор станут продуктами универсальными и в территориальном, и в социальном плане.

Если народная кухня, как мы выяснили, соленая, а кухня элиты — сладкая, если дворянин ел дичь, подстреленную в собственных лесах, а крестьянин перемалывал зубами выращенные им самим горькие злаки, то питание буржуазии в основе своей пресно, и она ценит это. Эта кухня предпочитает нечто не слишком острое, мягкое, «естественного» цвета, возможно, сдобренное соусами, — картошку, говядину, курятину, рыбу в белом соусе, пасту. Бо-

дее сильным приправам, красному вину для маринада, сахару для *crostata* отводится строго определенное место. Консервирование, особенно по методу Аппера¹⁷⁹, способствует сохранению вкуса, не «забитого» солью, уксусом, сахаром или жиром.

Если простые и сильные вкусы — показатели бедной кухни, то вкусы сложные вызывают подозрение как результат сознательной фальсификации, вредной для желудка. И тут дело не в каком-либо ингредиенте, ложке крепкого бульона, хереса или коньяка, а в самой этой алхимии, приготавливаемой блюду неузнаваемый вкус, цвет, запах. Буржуазный гастроном использует единственное оружие дискредитации обеих систем чувственных ценностей, высокой и низкой, — обвинение в неудобоваримости. Несколько исключений — заяц, кабан или вяленая треска с выраженным сладким вкусом — продолжают пользоваться популярностью лишь в нескольких регионах, что только подтверждает правило. Вкусы, господствовавшие в прошлом, выживают на окраине кулинарного пространства.

За боязнью желудочных колик, очевидно, скрываются и предрассудки политического характера. Состоятельный итальянский горожанин, до 1860 года — член «Молодой Италии»¹⁸⁰ и националист после, с предубеждением относится к заграничным разносолам да и вообще к иностранцам. Перед лицом экзотики его предубеждение неимоверно возрастает. К этой «подозрительной» экзотике относятся теперь и пряности. Артузи разочаровывают неапольские макароны, продающиеся на улице, «манерой заправлять их большим количеством перца и острого сыра»¹⁸¹. На его употреблении слова «острый» нужно остановиться подробнее. Соусы, названные «острыми» в *Scienza in cucina*, допускают марикаперсы, но отжатые от уксуса, пару размельченных анчоусов, лимонный сок¹⁸². Для подобной «острой» кухни не нужен ни перец, ни паприка, ни имбирь, — это кухня изысканная, нежная, жирная,

не оставляющая сильного послевкусия и запаха, еще долго преследующего едока и его собеседников.

То же самое происходит и с соленостью народной кухни. Например, Артузи постоянно повторяет, что вяленая треска «не подходит для слабых желудков», но тем не менее она входит во множество рецептов, потому что это дешевый и повсеместно распространенный товар. Просто ее вкус приглушен и не является основным. Консервы в этом случае покрывают национальное и интернациональное пространство (*brandade de morue*¹⁸³ представлена под названием *вяленой трески Монтебьянко*) и, следовательно, заслуживают признания как одна из показательных ценностей буржуазного вкусового кодекса. Межрегиональные различия можно смягчить компромиссом, так сказать, гастрономическим: сложному автохтонному рецепту макарон по-неаполитански всегда можно противопоставить более простой. В этом случае различия служат для объединения территорий, имеющих разные истории, в некую национальную общность, узаконивающую их.

Национализм — это не только карта Италии, на которую с гордостью наклеивают картинки с винами и местными блюдами: вяленую треску — на Венецию, маринованную форель — на альпийские озера, паприку и фиги — на Аспромонте. Это, прежде всего, государственная политика, перестраивающая общество снизу. Из общественных институтов, утверждающих эту кулинарную общность, главным была армия, особенно в Первую мировую войну. Вплоть до 1916 года завтрак пехотинца включает «120 г сухих фиг, или 150 г каштанов или миндаля, или грецких орехов, или лесных орехов (со скорлупой), или 40 гр. сыра, или 30 гр. оливок и сардин или сельди, или 200 гр. свежих яблок». Плюс хлеб, который рассчитывался отдельно. Так, по идее, мог завтракать крестьянин любого региона Италии — здесь представлены традиционные для народной кухни сушеные и соленые консервы. Этот завтрак получа-

ли все солдаты, в том числе и некрестьянского происхождения, и тем самым он способствовал унификации системы питания. В 1917 году к этому прибавились 8 граммов жареного кофе и 10 граммов сахара¹⁸⁴, уподобив таким образом рацион итальянских солдат рациону союзников.

Кофе впервые выдали составу еще во время Крымской войны¹⁸⁵ (1853—1856) для борьбы с холерой и в связи с нехваткой вина и, главное, для стимуляции моторной деятельности. В Первую мировую такими стимулирующими средствами были признаны также шоколад и чай.

Кофе — не единственный промышленный продукт, ежедневно употребляемый всей армией. Сухая паста, мясные консервы, вяленая треска, сыр (эмменталь, фонтина, сбринц, проволоне, овечий) ясно доказывают существование плана унификации вкуса, с созданием двух систем ценностей: традиционных патриотических ценностей и актуальных нужд промышленности и фронта. Казарма и окопы становятся школой пищевой модернизации — они содействуют распространению одних продуктов, исключая другие.

Формирование итальянского вкуса начинается с этой уравнивающей деятельности, когда буржуазная модель занимает место относительно «высокой», а соответствующую ей «низкую» составляют суточный паек, рабочие столовые, питание в школах и летних лагерях, больничная кухня и все учреждения, существующие за счет государственного бюджета. Не только война определяет одну и ту же еду для солдат и гражданского населения, но и проект общества, централизованного и коллективно управляемого. Сила убеждения такого строя тем более действенна, что она делает общедоступными — как мы видели на примере кофе и сахара — предметы потребления мелкой городской буржуазии. Следовательно, нет ничего удивительного в том, чтобы найти в *Cuciniere militare*¹⁸⁶ старшего фельдфебеля Форнари, написанном в эпоху фашизма, вкусовые установки, характерные для Артузи и кулинарных книг нача-

ла XX века: чрезвычайно маленький выбор специй (перец и гвоздика), скупое употребление соли, умеренное содержание жиров. Горячий острый соус, подаваемый к вареному мясу, предусматривает 1 литр уксуса и только 10 граммов перца на сто человек. Здесь тоже уксус, а не перец символизирует собой остроту. Жир, свиное сало или оливковое масло Форнари советует употреблять умеренно и вспоминает, что «на роскошных кухнях полностью обезжиривали подливки и соусы, первый раз — перед тем, как варить их на водяной бане, второй — перед подачей на стол»¹⁸⁷.

Массовый вкус рождается из подражания, упрочивается столовой и пайком, особенно жестким между 1940 и 1946 годами, и разнообразится деятельностью консервной промышленности. Исследуя все более сложную панораму питания, в которой играют роль не только оппозиция города и деревни, но и отношения внутри города, где население мигрирует из одного класса в другой, серьезно влияя на облик районных рынков, трудно говорить об однозначных тенденциях, но если и есть там некая общая составляющая, то это, безусловно, промышленная продукция. Банка мясных консервов и бульонный кубик представляют собой единство вкуса, как в народном сознании, так и в суждениях кулинаров. Мясной экстракт *Arrigoni*, консервированные помидоры *Cinio* входят в корзину полуфабрикатов, позволяющих сэкономить время и пригодных, как следует из рекламных буклетов с рецептами, для приготовления величайшего количества блюд. Резка мяса, процеживание бульона, возня с пеной — все эти когда-то обязательные составляющие готовки упразднены экстрактом, имеющим одинаковый вкус и цвет в миллионе порций. То же самое относится к вызреванию, отбору, варке помидора сорта Сан-Марцано. Консервные банки расходятся по всему свету и приспосабливаются к самым разным кулинарным традициям.

Блюдо, приготовленное с использованием полуфабрикатов, не вступает в открытый конфликт ни с домашней

вухней (со свежей пастой), ни с Высокой (макаронной запеканкой, например). В свою очередь, оно тоже может быть приготовлено по-разному: паста может быть более или менее недоварена, разным может быть соус. Поскольку в Италии на протяжении всего XX века сосуществуют различные местные традиции и один и тот же термин «острый» в Калабрии и в Эмилии обозначает два абсолютно разных вкуса, более, чем о соусах, нам следует говорить о новом равновесии вкусов. Теперь уже не основные ингредиенты присваивают еще тот или иной доминирующий вкус (потому что вкус этот, выработанный на заводе, одинаков для всех и, значит, должен быть выражен скромно), а второстепенные, которые можно назвать приправами на личное усмотрение. Даже если для пасты взять упаковку спагетти, консервированные томаты и жестянку анчоусов, это не помешает сделать ее изысканной. Петрушка, чеснок, перец, паприка, сыр разных сортов вместе или по отдельности, тертые или истолченные — вклад потребителя, который, оперируя древними вкусами, придает общенациональному и даже международному блюду индивидуальный вкус и аромат.

Но и эта фаза формирования вкуса, кажется, уходит в прошлое. Оливковое масло, ароматизированное чесноком, тертый сыр в пакетиках, свежемороженая петрушка могли бы заменить и последнюю, заключительную фазу приготовления пищи, исключив какие бы то ни было сезонные или местные варианты. Сокращая время, посвященное покупкам и готовке, привлекая покупателей идеей обеда, который достаточно просто разогреть, победителями выходят именно те блюда, которые отвечают общим вкусовым характеристикам и способны выйти на мировой рынок. Теперь в любом европейском супермаркете растет прежде всего спрос на стандартные продукты, на один и тот же тортеллино с сотней разных начинок, способных ратифицировать потребление, не упраздняя существования вариантов.

Глава IV

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ БЛЮД

1. ГАЛЕНИЧЕСКИЙ ПОВАР

Медицину до Нового времени часто называют «галеновой» в честь врача Галена, жившего во II веке. Фундаментальный принцип Галена, к которому восходила большая часть средневековых идей и предпочтений, связанных с заботой о теле, состоит в том, что каждое живое существо — будь то человек, зверь или растение — имеет свою особую «природу», рожденную сочетанием четырех факторов: *тепла* и *холода*, *сухости* и *влажности*, в свою очередь отражающих четыре первоэлемента — огонь, воздух, землю, воду, — из которых состоит вселенная. Человек может считаться совершенно здоровым, когда в его организме четыре элемента сочетаются гармонично, но если один из них преобладает над другими, из-за болезни или в силу возраста (молодые — более «теплые» и «влажные», старики — более «холодные» и «сухие»), из-за климата или из-за рода деятельности, необходимо восстановить равновесие, в первую очередь с помощью надлежащего питания. К примеру, тот, кто охвачен болезнью и соответственно слишком «влажен», должен употреблять прежде всего «сухую» по природе пищу, и наоборот. Здоровый же человек должен есть сбалансированную, или, как говорят медики, «смешанную» пищу.

Тут на сцену выходит кухня — искусство сочетания и видоизменения продуктов, природу которых следует «исправлять» в соответствии со сложной таблицей степеней, поскольку таких шедевров, как хлеб, чья природа почитается совершенно сбалансированной, очень немного. Вмешиваться можно двумя способами — сочетая продукты и готовя их соответствующим образом.

Это объясняет многие указания о приготовлении пищи: добавить жидкость к «сухим» видам мяса, сварив их в воде; осушить «влажные», изжарив их. Точное соответствие устанавливается между типом мяса (разного качества в зависимости от вида, возраста, пола животного) и предписанным ему способом приготовления. «Оленину едят вареной, — пишет Антимо (VI век), — а жареной она вкусна, если олень молодой. Если же олень старый, то жаркое выйдет тяжелое»¹.

Этим же объясняются некоторые гастрономические сочетания, частично дошедшие до наших дней: почему, скажем, сыр положено есть с грушами, а дыню с ветчиной? До Нового времени диететика с недоверием относилась ко многим фруктам, считая их чрезмерно «влажными» и «холодными»: действие сыра или ветчины (то и другое «теплое» и «сухое») или, в других гастрономических традициях, вина (таков французский обычай) как раз «согревает» и «осушает» природу этих продуктов. С той же целью можно использовать соль (которой еще и сегодня во Франции посыпают дыню)².

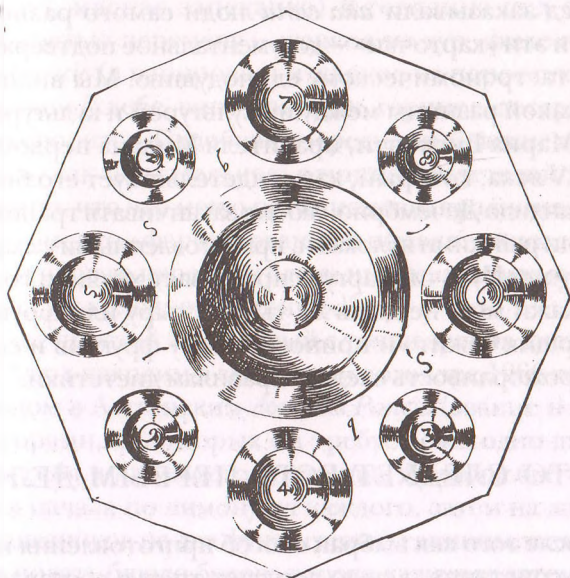
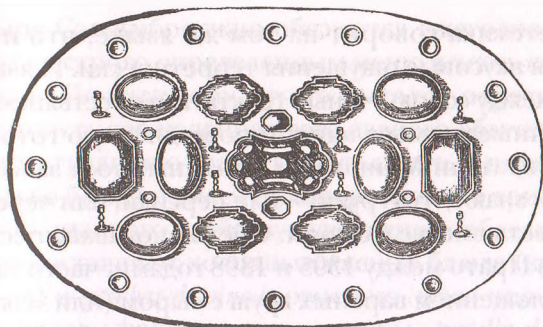
В эту картину вписывается и то чрезвычайное внимание, которое «галенический» повар уделяет соусам. Соусы дополняют мясо или рыбу, уравнивая их согласно принципам Галена и одновременно улучшая вкус, что, в свою очередь, связано с другим важным принципом диететики и кухни того времени — чтобы хорошо усваиваться, пища должна будить аппетит и приносить удовольствие.

Соус *agliata* (чесночный), как пишет Платина, подается к жестким и жирным сортам мяса, «чтобы возбуждали аппетит и легче переваривались»³. Мысль о том, что желание — чувственное проявление потребности, а удовольствие, полученное от удовлетворения этого желания, — главный путь к здоровью тела, разделялась всеми без исключения. Приведя мнения разных авторов о способе смягчения холодной природы дыни, Платина отдает предпочтение тому, которое считает наиболее инстинктивным: «Что до меня, я согласен с природой, которая после того, как мы съедем дыню, побуждает нас хотеть вина, притом хорошего, потому что это почти противоядие сырости и холоду дыни»⁴.

«То, что приятнее всего на вкус, хорошо для пищеварения», — подтверждает Маино де Маинери, миланский врач, автор трактата по диететике (XIV век), во многом напоминающего кулинарную книгу количеством практических указаний относительно подготовки и расценок⁵. Недаром целая глава *Regimen Sanitatis* Маино, посвященная соусам, распространялась и как самостоятельный текст под заглавием *De saporibus*⁶. И наоборот, некоторые рецепты в кулинарных книгах даны с медицинской точностью. Медицина и кулинария — две стороны одной медали.

Liber de coquina XIV века приводит рецепт чесночного соуса (толченый миндаль, чеснок и имбирь, разведенные «томленным» бульоном), уточняя, что он идеально подойдет к мясу (*pro carnibus*), но может подаваться и к трудно усваиваемым сортам рыбы (*cum piscibus dure digestionis*)⁷. Предписания множатся и разъясняются в трудах с претензией на философию, вроде книги Платины. Бобы холодны и тяготеют к влажности, а значит, опасны для желудка; но «кажутся менее вредными, если посыпать их пряностями»⁸. Фасоль теплая и влажная; ее вредность можно умерить, если «посыпать ее сверху оригано, перцем и горчицей» и запить хорошим вином⁹.

Последовательность блюд



Наверху: стол, накрытый на шестнадцать персон к ужину из тринадцати блюд. Гравюра из *Il cuoco piemontese ridotto all'ultimo gusto e perfezzione* («Пьемонтский повар, исправленный согласно последнему изысканному вкусу»). Милан, 1791 г.

Внизу: стол, накрытый на восемь персон. Гравюра из *Ii tre Trattati* («Трех трактатов») Маттиа Джигера. Падуя, 1639 г.

Диететика говорит на том же языке, что и кухня, объясняя вкусовые ощущения теоретически. И язык этот роднит между собою ученые трактаты и крестьянские обычаи, научные размышления и повседневную готовку. Не только читатели Маино или Платины, но и завсегдатаи харчевни знают, что груши — или персики, или черешню — следует есть вместе с сыром. Обеды, подававшиеся в гостинице в Прато между 1395 и 1398 годами, часто завершались поглощением вареных груш с сыром (или «сыра с черешней» в мае, «сыра с персиками» в сентябре)¹⁰. Важно, что обед заказывали *alla carta* люди самого разного достатка, и эти «карточки» — документальное подтверждение такому гастрономическому единодушию. Мы видим, что нет никакой разницы между их культурой и культурой Филиппо Мариа Висконти, правителя Милана первой половины XV века, который, как свидетельствует его биограф Пьер Кандидо Дечембрио, любил заканчивать трапезу «грушами или райскими яблоками, приготовленными с сыром»¹¹. А в *Morgante* Пульчи Маргут спрашивает хозяина гостиницы: «Скажи мне, не дашь ли ты нам сыру или фруктов?». Трактирщик бежит «и приносит массу фруктов и сыру»¹². Даже прозорливость следует правилам диететики.

2. «ЧТО СЛЕДУЕТ ЕСТЬ ПЕРВЫМ ДЕЛОМ»

После того как выбран способ приготовления и определены сочетания, в дело вступает третья составляющая здорового стола, которая зависит уже не от повара, а от столыничего, от мажордома: расположить блюда в последовательности, способствующей наилучшему их усвоению.

Начиная уже с XII века в самых неожиданных местах мы находим сведения о порядке подачи блюд: к примеру, судебное постановление 1191 года гласит, что монахи из

монастыря Сан-Амброджио обязуются ежегодно устраивать обед со строго определенным меню в честь соседних каноников. По-видимому, кто-то пытался пересмотреть необходимость соблюдения этого давнего обычая, но суд решил, что традицию следует продолжить. В перечне указаны только блюда из мяса (три перемены по три блюда), бесспорно, главного «действующего лица» обеда: первую перемену составляют холодные мясные блюда (курятина и свинина) и *gambas de vino* (возможно, мясо под маринадом); вторую — фаршированные куры, *turtella de lavezolo* (вероятно, мясная запеканка) и говядина под соусом *piperata*; третью перемену — жаркое из кур, филе говядины *cum panicio* (в панировке) и жаркое из поросенка. Обо всем прочем (хлебе, вине, закусках, гарнире, десерте) ничего не говорится. Подобная очередность блюд не воспринималась как обязательная: один из свидетелей хотя и подтвердил, что это меню предписывала традиция, настаивал на том, что «фаршированные поросята иногда подавались на первую перемену блюд, иногда на третью, то же относилось к холодной свинине»¹³.

Более простой и понятный с точки зрения диететики список блюд находим в земельном договоре 1266 года, заключенном в Асти неким *dominus Pancia* (звание и имя) с арендаторами, от которых он требует ежегодно два обеда — для себя и для своего товарища. Должны быть поданы: «для начала по лимону на каждого, затем на каждого из сотрапезников по два фунта свежей свинины, к которой следует подать блюдо белого гороха каждому; затем жареного кашлуна для каждого из мужчин, и соусы, подходящие к указанным блюдам. Затем шесть каштанов и грейпфрут (*frutto del paradise*) каждому. Белого хлеба, сколько смогут съесть; хорошего вина, чистого и светлого, — сколько смогут выпить. Все — сервированное на чистой белой ска-терти»¹⁴.

Может показаться странным требование подавать лимон в начале трапезы, но это совершенно соответствует принципам средневековой диететики, согласно которой *entree* должно было «открывать» желудочные пути, стимулируя выделение желудочного сока кислыми компонентами. Кислые сезонные фрукты служили именно этой цели (так же, как и салаты с оливковым маслом и уксусом, которые впоследствии вызовут бурные споры, но об этом ниже). За этим следуют две перемены мясных блюд: не говоря уже о размерах порций (два фунта, то есть больше полкило свинины, и по целому каплуну на каждого), ограничимся предположением, что первое блюдо было тушеным под соусом; о втором же говорится, что это жаркое. Такова наиболее привычная последовательность как в Италии, так и во Франции¹⁵. Соус к жаркому, как мы увидели, практически необходим. Минуя антракты или повторения и сласти, которые в более значительных пиришествах увеличивали количество блюд и перемен, простой деревенский обед нашего Панчии заканчивается почти так же, как начался, — фруктами, однако другими, способными «добрать» желудок благодаря своей мучнистой консистенции. Грейпфрут присутствовал уже за столом Висконти. Об обычае есть каштаны в конце трапезы сообщает и Бонвезин да ла Рива: ломбардские каштаны «зелеными пекутся на огне и едятся после всех остальных блюд вместо фиников», которые появлялись лишь на богатых столах. В качестве альтернативы, пишет Бонвезин, крестьяне любят завершать обед орехами¹⁶.

Другое «простое» меню — а именно такие нас интересуют в первую очередь, поскольку они, хоть и редко встречаются, лучше всего показывают основную структуру трапезы, — приводится в новелле Джованни Серкамби (XIV–XV века). В ней описывается некая крестьянка из окрестностей города Лукка, которая на скорую руку готовит для

двух голодных гостей лазанью, «хорошо сдобренную сыром» и большую яичницу, а в качестве закуски подает непременно *salegiata* (салат. — *Примеч. пер.*) из полевых трав («кровохлебки, первоцветов и руколы»), собранных гостями и приправленных оливковым маслом и уксусом¹⁷. *Insalatella* (салата. — *Примеч. пер.*) из заячьей травы, кровохлебки и мяты начинается и пиршество Пьербальдо и его людей после возвращения с охоты в *Saporetto* Симоне Пруденцани. За салатом следуют полба с черным перцем, зайцы, косули и кабаны; «затем идет телятина», капуста, языки в тесте, «а затем следует жаркое» с апельсинами, спинная часть свиньи, голуби и *fegatello* (блюдо из свиной печени. — *Примеч. пер.*); пирог из птичек — последняя из многочисленных перемен мясных блюд перед завершающими трапезу конфетами¹⁸. Другое «меню» из того же *Saporetto* начинается с *tortelli*, бланманже, «французского супа», лазаний и равиоли; «затем следует вареное мясо»: урны, мясо вареное и тушеное; потом жаркое из дичи: дроздов, голубей, серых куропаток; наконец пироги и запеканки, вареные груши, изюм, яблоки, пряные конфеты¹⁹.

«Что следует есть первым делом?» Ответу на этот вопрос Платина посвящает специальную главу своего трактата и многочисленные замечания внутри отдельных глав и параграфов. «В выборе пищи следует придерживаться определенного порядка, потому что в начале трапезы без опаски и с наибольшим удовольствием можно есть те вещи, которые побуждают желудок к действию, пищу легкую и умеренную», например некоторые сорта яблок и груш, салат-латук «и все то, что едят сырым или вареным, приправляя оливковым маслом и уксусом»²⁰. Что касается фруктов, рекомендуется начинать трапезу с сортов сладких и ароматных, а заканчивать кислыми и вяжущими: речь идет о яблоках, грушах, гранатах, ежевике; дыню и персики следует запивать хорошим вином, «чтобы помешать им

загнить» в желудке; из цитрусовых также необходимо отобрать наиболее сладкие (вспомним о лимонах *dominus Rancia*: Платина уверяет читателя, что они «возбуждают аппетит», но то же говорит и об апельсинах и цитронах) в случае, если они слишком кислы, можно подсластить их сахаром²¹.

Другой путь — начинать обед с салата, оливкового масла и уксуса; этот выбор утвердит спустя столетие Коттанцо Феличи, приведя множество научных доводов, подкрепленных цитатами из Цельса и Галена. Феличи также сетует на безобразное обыкновение тех, кто «слишком жаждет до еды», и, полагая, что способность салата «разжигать и усиливать аппетит» пропала бы даром в начале трапезы, когда аппетита и без того достаточно, едят его «безразлично <...> во время и после трапезы», чтобы непрерывно подстрекать свою алчность²². Спор о салате продолжится в последующие века, когда появятся многочисленные рекомендации, как его приправлять. В 1636 году Паоло Даниелли пишет в своей *Vitto quaresimale*²³, что поскольку салаты «используются с той только целью, чтобы возбудить в желудке аппетит», их следует употреблять в умеренном количестве: «есть салат дважды за одну трапезу, то есть в начале и в середине, или в начале и в конце <...> чрезвычайно вредно»²⁴. Очевидно, это было обычной практикой, если спустя столетие оно продолжало подвергаться осуждению.

«Основное» блюдо трапезы по определению мясное, и об этом практически не спорят: «Теперь пора поговорить о тех блюдах, которые мы называем второй переменной и которые я считаю наиболее ценными». Следовательно, я буду говорить о мясе, пище самой питательной, здоровой и основательной²⁵. В этом Платина придерживается типичной средневековой идеи. В любом виде и приготовленном любым способом (запеченное, вареное, тушеное, жареное) мясо или рыба и *составляют* обед. Обычно вареное

подается перед жарким (на королевском пиру в *Baldus Pholengo post mangiamentum alessi, succedit arostus*)²⁶, но правила не очень жестки. Возможно также, что они меняются со временем. Скапши, устраивая в 1536 году торжественный обед в Трастевере (квартал Рима на правом берегу Тибра. — *Примеч. пер.*) для Карла V, подает на первую перемену блюд *тонкое жаркое*, на вторую — *похлебку*, на третью — *вареное*²⁷. Правда, речь идет о постном обеде, рыбном, а не мясном; и тем не менее этот порядок обманывает все ожидания. «Когда следует есть жаркое — среди ученых это по сей день спорный вопрос», — почти благоговейно сообщает профессор Вентронио Мандуко Чиччелардофило, ярый последователь Аристотеля, в веронском рукописном тексте XVIII века: «Иные говорят, что жаркое следует есть в начале обеда и в конце ужина, иные — что всегда в конце, иные — что всегда в начале. Поэтому мы безоговорочно утверждаем, что его с удовольствием и с пользой можно есть в любое время, если оно хорошо приготовлено и подрумянено»²⁸.

По свидетельству Платины, зелень и овощи «обыкновенно подавали к кушаньям», но неизбежным «гарниром» к мясу (или рыбе) долгое время был соус, причем к каждому виду мяса или рыбы полагался *строго определенный* соус, установленный согласно гастрономически-диетическим показателям, на которых мы останавливались выше.

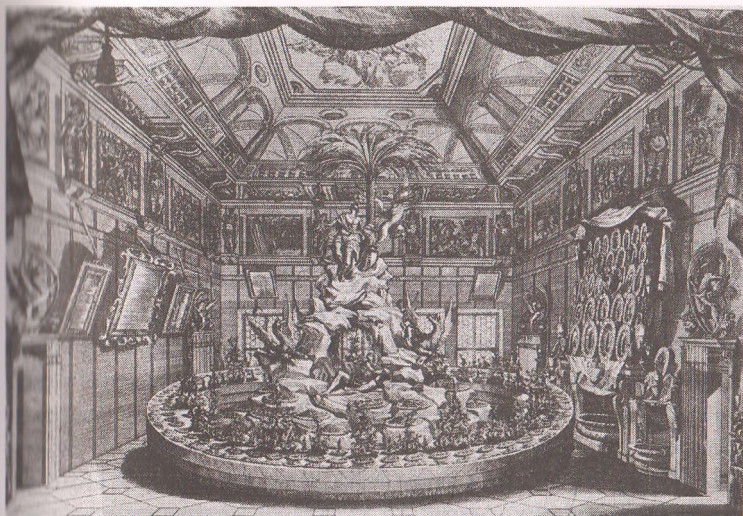
Платина называет *третьей переменной* ту, что «запечатывает желудок в завершение обеда»²⁹. Качества, которые для этого требуются — вяжущие свойства, предпочтительно «теплой» и «сухой» природы. Поев мяса, «в зависимости от времени года, ешь неспелые яблоки или груши» (или айву и гранаты, «не говоря уже о всех вяжущих продуктах, баклавы, например, бобы и фисташки»), или зрелый сыр, который «считается пригодным, чтобы запечатать желудок» (в то время как свежий сыр используется для приго-

товления множества блюд). Гурманы едят анис и семена кориандра с сахаром, «как лекарство для горла и головы», а «люди менее требовательные довольствуются фенхелем» (Платина, вероятно, имеет в виду дикий фенхель; сладким же фенхелем Бартоломео Скаппи предложит завершать *каждую* трапезу). Наконец, «все едят каштаны, имеющие природу холодную и сухую» (вспомним о *dominus Pancia* и о Бонвезине да ла Рива: некоторые обычаи сохраняются очень долгое время).

Что же касается рыбы, то после нее «едят миндаль, грецкие или лесные орехи, так как считается, что благодаря своей сухой природе они препятствуют холодному и влажному влиянию рыбы».

В XVI веке распространяется новая привычка подавать в начале трапезы сладкие блюда. Во время уже упомянутого пиршества, устроенного Скаппи для императора Карла V (1536), трем переменам блюд предшествовал буфет, который составляли исключительно сладости: римские и пизанские печенья, апельсины с сахаром, лепешки с миндальным маслом и сахаром и хвойным молоком, *zeppolle* по-римски, «то есть блинчики из красного гороха, сахара, мускатного винограда и изюма»³⁰. Когда покончено со вторым буфетом, состоящим из фруктов, сладостей, пирогов, желе, рикотт, конфет, начинается вторая перемена, которой предшествуют на сей раз кислые кушанья: анчоусы, икра, маринованная рыба, всякого рода салаты — из огуречной травы, из цветов лимона, каперсов, цветов розмарина, спаржи, салата-латук³¹. Этот обычай подавать салаты «в середине трапезы», против которого тщетно возражали Феличи и Дзаккия, судя по всему, был чрезвычайно популярен.

Обе эти практики сосуществуют. Предпочтение кислому отдается в более простых меню, вроде тех, что упоминаются у Ромоли (и начинаются с лимонов, винограда, граната



Убранство стола с использованием темы Фонтана Изобилия
Гравюра из *Disegni del convito fatto dall'Illustrissimo Signor senatore Ratta* («Изображения пиршества, данного прославленным Синьором сенатором Ратта»). Болонья, 1693 г.

гов и солений)³² или Фруголи (дыня и соленья)³³. В 1584 году Россетти недвусмысленно осуждает «итальянскую» привычку подавать сладкие блюда в начале обеда, предпочитая французскую и немецкую модель, которая следует средневековой традиции начинать трапезу с кислого или соленого³⁴. Предлагаемый им план (холодные закуски, мясные блюда, овощи, сыры, фрукты, сласти) довольно точно предсказывает тот порядок блюд, который со временем победит. На тот момент он еще не принят, по крайней мере — на больших банкетах, в том числе и постных: как замечает Паоло Дзаккия в своей *Vitto quaresimale*, «перед едой во время поста принято съесть сначала что-нибудь сладкое, с медом или с сахаром»³⁵. Соленая модель преобладает, скорее, в «обыденной пище» и повседневной

кухне. Рассказывая о своем пребывании в Понтремоли, Мишель Монтень пишет: «За столом мне первым делом подали сыр, как это принято в Милане и в окрестностях Пьяченцы. По обычаю Генуи мне дали маслины без косточек, приправленные оливковым маслом и уксусом».

3. СКУДНАЯ ТРАПЕЗА

Труднее всего найти свидетельства, описывающие те блюда, что были приготовлены в тишине и одиночестве. Так могут есть монахи, узники тюрем, мизантропы или скупцы. Но все же кое-что разыскать удастся. В своем *Diario*³⁶, начатом в один из дней поста, живописец Понтормо, живший во Флоренции в 1554 году, отмечает, что, ужиная дома, в один вечер съел «салат из латука и яичницу», в другой — «полголовы козленка и *minestra*». Он пьет вино и съедает за обедом около десяти унций хлеба; его пищу составляют исключительно местные продукты, и только два раза он посыпает сахаром свою яичницу. Он сам готовит себе еду, чаще всего хлеб, яйца и салат, но иногда и блюда, требующие времени: «собственноручно приготовленный мясной пирог», «собственноручно приготовленная прекрасная вареная капуста». В харчевне он находит все то же самое. А по праздникам не скупится на мясо. Он странный человек, бережливый, но не безразличный к качеству еды: блинчики друга Бронцино восхитительны, в то время как говядину, купленную ему подмастерьем Бастиано, «не стали бы есть и собаки»³⁷. Понтормо аккуратно постится — не только по религиозным, но и по диетическим соображениям. Это была довольно распространенная гигиеническая практика, следуя которой верующие питались хлебом, водой и — в лечебных целях — вином.

Способам подавления аппетита учит бесконечное число книг, но только одна — *Lo scalco spirituale*³⁸ — представляет собой сборник рецептов, который регулирует голод и жажду по принципу *устранения* — осуждая сладкое и вообще все «приятное на вкус»³⁹. Целая глава посвящена хлебопечению, умению, обязательному для всякого благочестивого человека, потому что вся остальная пища вредна, особенно если в ней можно заподозрить какой-нибудь вкус: орехи (особенно миндаль), чеснок, лук. Так, упражняясь в воздержании и бесстрастности, христианин не «обеждает», но подчиняется естественной необходимости, поглощает несколько «кусков еды» и возвращается к образу человека, одинокого перед пищей и Богом.

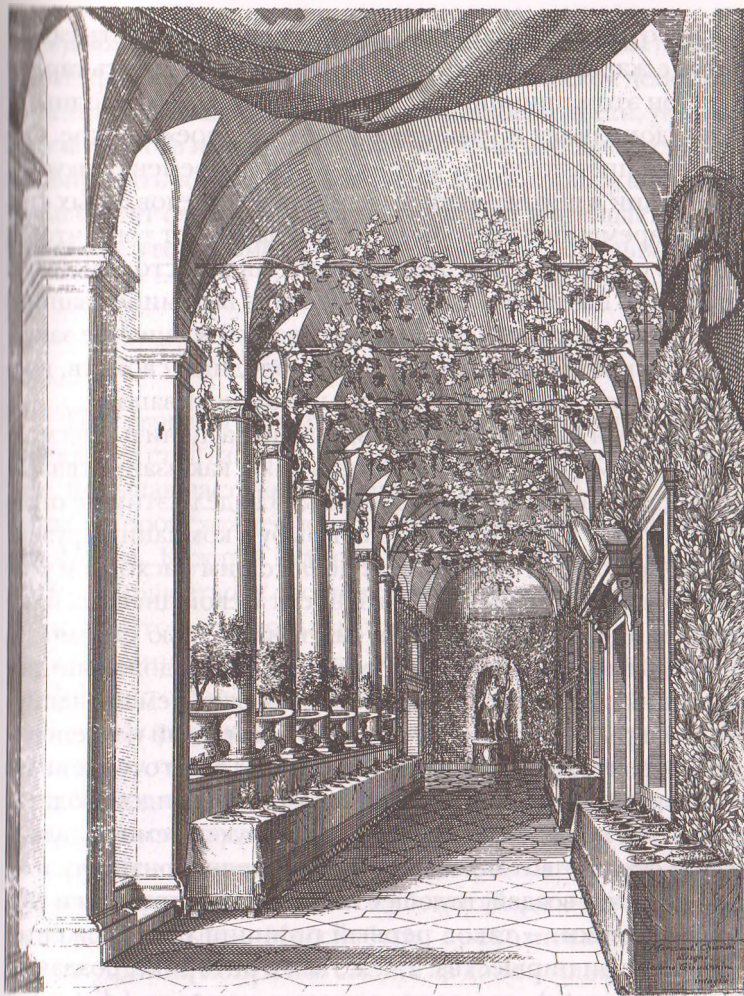
В другом ключе, диетическом и гериатрическом, эти же предписания приводит Альвизе Корнаро, который для долгой жизни советует единственное блюдо, доступное и беднякам (но не нищим): «хлеб, хлебная похлебка и яйцо». Нет ничего проще этой хлебной похлебки, тюри из тертого сухого хлеба и бульона, в который добавляется яйцо. Именно этот легкий суп ест сам Корнаро (после мяса, домашней птицы или рыбы)⁴⁰.

И все же, вопреки расхожему мнению, прием пищи жесткой типизации поддается с трудом. Это подтверждают авторы и персонажи множества дневников, новелл, стихов и рассказов. Одни берут с собой в путешествие еду, чтобы не заходить в харчевни, другие, напротив, устремляются туда за миской требухи⁴¹. В середине XVI века во Флоренции Понтормо ест яйца и свежие овощи, вареную и жареную баранину, свинину и говядину. Однако ему редко выпадает случай отведать сладкое, как можно было бы предположить, исходя из современных ему кулинарных книг. Застолья мало разнообразят его рацион, состоящий из блюд, воспроизводимых веками. Двое-трое друзей в харчевне тоже представляют не кодифицированный, но

привычный тип потребления: «в субботу вечером Аггатиано, Бронцино и я пошли в таверну: поужинали рыбой, яйцами и старым вином, истратили по 17 сольди каждый»⁴².

Этот флорентиец, получающий продукты с огорода, покупающий оливковое масло бочками и разливающий по бутылкам собственное вино, старается максимально сократить покупки на рынке. Первый критерий, на основании которого обустраивается стол, — экономический. Животновод Понтормо по вторникам ужинает половиной головы козленка, другую зажаривает на следующий день. Каждая покупка предусматривает часть для немедленного употребления и часть для отложенного, часть для подмастерья и, вероятно, для слуги. Разные способы приготовления разных частей мяса и сортов рыбы способствуют рациональному распределению ресурсов даже на королевских пирах, где безрассудная расточительность только приветствовалась. Этот принцип позволял включить в меню блюда со стола других сословий. С целью поддержания благосостояния редкие блюда подаются вслед за обыкновенными, и в целом стол собирается с учетом цены, аппетита едоков и вкуса пищи.

Но существует ли порядок, согласно которому следует подавать немногочисленные простые блюда? И у небогатого Понтормо фрукты — вареные яблоки, сушеные фиги, виноград — следуют после мяса и яиц. Салат, хорошо заправленный и называемый «возбуждающим снадобьем», предшествует любой другой еде⁴³. Медико-диетические правила, всем известные и всеми соблюдаемые, учитываются и в организации больших пиршеств. Место фруктов в конце трапезы — свидетельство преемственности между средневековым обедом, обедом Нового времени и современным. Что же происходит с салатом? Когда буржуазия начала отказываться от салаки, солений и уксуса, измени-



Крытая галерея, ведущая в залу. Гравюра из *Disegni del convito fatto dall'Illustrissimo Signor senatore Ratta* («Изображения пиршества, данного прославленным Синьором сенатором Ратта»). Болонья, 1693 г.

лось и отношение к салату. Артузи предлагает есть салат латук с жарким, то есть это уже не закуска, а часть гарнира. При этом принципы Галена соблюдены — «холодный» салат дополняет и уравнивает «теплое» жаркое. Сочетания продуктов, их устойчивость к переменам вкуса и всей кухни в целом — одна из наименее исследованных сторон современной гастрономии. Мы далеки от того, чтобы забыть о средневековой диететике, мы просто заменили ее другой: начиная с 1930 года культура витаминов заново обусловила употребление сырых овощей в качестве закуски и по причинам, далеким от их холодных свойств, восстанавливает древний обычай с новой мотивацией.

Исходя из этих примеров, можно расценить рассмотренную нами последовательность блюд как взаимосвязанный поиск удовольствия и здоровья. Но дело этим не ограничивалось. Если Понтормо ест рыбу в компании друзей, то это потому, что последние делят с ним расходы и развлекают его за трапезой. Он заносит в свой дневник блюда из зайца, цесарки, голубя как товары, чью стоимость оправдывает случай. Одного мясного блюда довольно для праздника. Два таких блюда — уже больше, чем праздник. «Мясо и рыба», «рыба и баранина», «жареный козленок и рыба»: сочетать одни и те же продукты, приготовленные по-разному, вернее, есть пищу двух разных видов: водную и земную, постную и скоромную, светлую и темную, влажную и сухую — вот это обед. Сочетание по контрасту или по аналогии, воздействующее на органы восприятия и вкусовые оценки, — таков первый принцип расположения блюд внутри пиршества. Так же как в риторике, создание блюда (*inventio*), его расположение на столе (*dispositio*) рядом с другими чередующимися между собой согласно требованию разнообразия (*variatio*) блюдами развивают воображение и хороший вкус. Располагая блюда на столе и устанавливая последовательность перемен, заполняя пау-

ны музыкой и представлениями, участники трапезы превращают прием пищи в чувственное и эстетическое действие. Симметрия блюд, гармоничные размеры и цвета, украшения из цветов и сахарные фигуры — все это язык, способный придать устам красноречие не только тогда, когда они произносят слово, но и тогда, когда они поглощают пищу. Создание этой гармонии — высокая задача стольничего.

4. БЛЮДА И СЕРВИРОВКА

При дворах и в домах синьоров приготовлением и подачей еды на стол заведует стольничий или, вернее, стольничие. Большая часть кулинарных трактатов XVI века обязана своим происхождением людям, занимающим именно эту должность. Каждый кулинар на свой лад учит, как приготовить пиршество, в соответствии с собственным положением: некоторые авторы вышли из простых поваров, а кто-то был принят среди знати, как, например, палатинский граф Кристофоро Мессисбуго. И каждый ищет выразительную форму, наиболее выгодную для собственного репутации и для образа своего синьора. Одни составляют теоретическую программу и приводят различные схемы блюд и сервировок, другие учат на конкретных примерах, создавая хроники придворных пиров. К первым относится Скапини, служивший у папы и потому более сдержанный и скромный, ко вторым — Мессисбуго, превозносящий обеды своего принца-мецената. Следуя за доном Альфонсо д'Эсте, Россетти обогатил анналы феррарской семьи, став репутацией гастрономического посольства в Париже⁴⁴. В этих трактатах стол синьора — главный объект изображения, все прочие — столы высших должностных лиц, титулованной придворной знати и так далее, вплоть до гостей и

чужестранцев, чье значение ничтожно, — считаются просто его уменьшенными копиями.

При подготовке пиршества кладовщик и повар оказываются в полном распоряжении стольничего. Кладовщик заведует столовым полотном и серебром. Он виртуозно складывает салфетки, сервирует холодные блюда, салаты, фрукты, печенье, цукаты и варенья. Это человек, который служит искусству ощущений — он «доставляет наслаждение ароматами»⁴⁵, душит эссенциями скатерти и салфетки, украшает цветами стол, занимается декором. Он присутствует в зале и руководит подачей кушаний в начале и в конце пиршества, то есть «буфетной сервировкой», «холодной сервировкой» или «фруктами». Часть блюд, подаваемых во время первой перемены, поступает с кухни, но готовится заранее: вареная рыба в белом соусе, жареные павлины, то и другое, очевидно холодное. Вместе с ними на стол ставят салаты, печенье, свежие сладкие сыры, копчености или маринованную рыбу, икру, селедку. Эти блюда призваны возбуждать аппетит сотрапезников, давая поварам время закончить горячее, когда все уже сидят за столом. Завершают обед пироги, вареные овощи, выдержанные сыры, фрукты, конфеты и варенья. Порядок, в котором это все поглощается, отчасти свободный, отчасти направляется вкусом и диететикой. Согласно принципу, предписывающему есть мягкую пищу перед жесткой (*Mollia praemittas, hinc fercula dura sequatir*)⁴⁶, салат и стакан мальвазии, в которую макают печенье, предшествуют холодным мясным блюдам, колбасе из свиного филе или сарделькам. Сервировка предполагает набор однотипных кушаний в их иерархии, дабы из пизанских печений, марципановых «чашечек» и миндальных пирожных каждый выбрал то, что ему больше по вкусу.

Команда младших поваров, поваров по тесту или пирожников работает под руководством старшего повара, который получает распоряжения от стольничего и сырье

от поставщика, заведующего продовольствием. На старшем поваре лежит ответственность за горячие перемены блюд, чистоту, экономию и дисциплину на кухне. В кухнях готовятся от одной до трех перемен блюд, каждая включает от шестнадцати до двадцати кушаний — в зависимости от повода. Они могут различаться по способу приготовления (вареное, печеное и жаркое) и вкупе охватывают домашнюю и дикую птицу, телятину и разные виды баранины, пресноводную и морскую рыбу, не говоря уже о дополнительных блюдах и закусках, сладких кондитерских изделиях и бланманже. Пасты, макароны, приправленные сыром и сахаром, так же как супы и *minestra*, подаются в первой или во второй перемене блюд и призваны «поддерживать» мясные или рыбные блюда. Критерии выбора блюд жестки в том, что касается их температуры, и крайне разнообразны в том, что касается сочетаний. Перед каждым из сотрапезников блюда выстраиваются на столе таким образом, чтобы можно было видеть и выбирать их с близкого расстояния.

Важное место в истории сервировки занимают тематические банкеты. Обед «на немецкий лад» сервируется на круглых столах с одним или несколькими большими блюдами посередине и маленькими тарелочками по краям. На самом большом блюде лежат телячья грудинка, павлины и утки или же свиные головы, ножки и шкварки⁴⁷. В противоположность итальянскому ритуалу, открывает трапезу суп. «Пиром на французский лад» Доменико Ромоли называет жесткую последовательность из двух закусок (холодной и горячей), вареного, печеного или жаркого, пирогов и фруктов, за которыми следует «сервировка на ковре» — легкие закуски и сласти, которые полагается отламывать кусочками. На «испанский» стол сперва ставились холодные блюда, а затем каждому подавали «по миске хорошего бульона под крышкой с кусками поджаренного хлеба

внутри»⁴⁸. Продолжали обед жаркое и колбасы. Наконец, существует сервировка «по-венециански», во время которой блюда доставляют на стол под крышками и открывают перед гостями уже нарезанными⁴⁹. Национальность гостей, историко-политические обстоятельства или просто потребность в разнообразии могли подсказать тот или иной стиль приема.

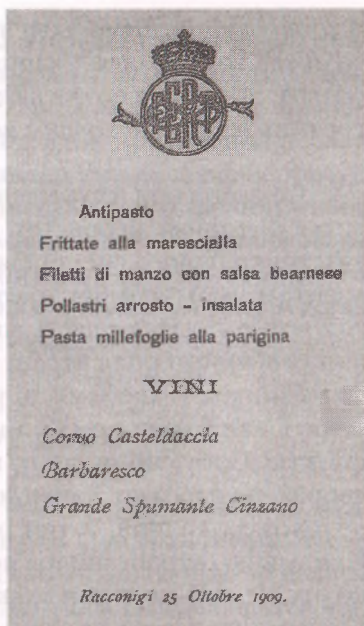
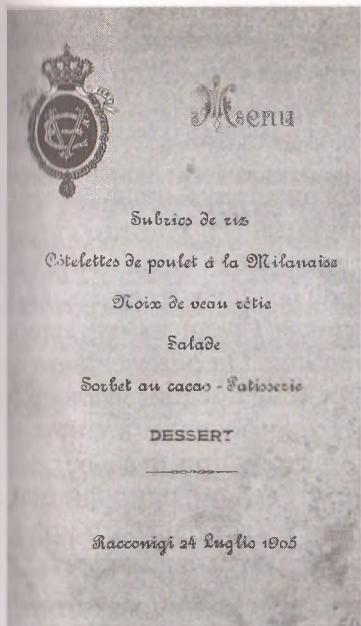
Иначе планируется сервировка, если синьор желает обедать уединенно или с двумя-тремя гостями. Соблюдены должны пропорции, и вот готов ужин какого-нибудь Понтормо-придворного – с двумя переменами блюд (одна горячая и одна холодная), соответствующими диетическим и ритуальным предписаниям, отвечающими принципу разнообразия (одно жаркое, одно вареное, одно печеное) и поданными по порядку (закуска, *minestra*, мясные блюда и гарнир). Вот один из таких ужинов, записанный Чезаре Эвитаскандало (1609):

фики;
жареные субпродукты;
запеченная телятина (или вареная);
сардельки кусками;
кочанная капуста.

Три или четыре блюда, составляющие буфет, завершают трапезу:

сыр пармезан;
замороженные груши;
миндаль;
фенхель;
пирог (если пожелает)⁵⁰.

Конечно, при подготовке банкета огромную роль играет талант повара. Тематический ужин – это вызов,



Листы меню Савойского дома. Раккониджи, 24 Июля 1905 г.
(на французском языке), 25 Октября 1909 г. (по-итальянски)

который повар бросает или принимает, позволяя едокам сполна насладиться *variatio* — варьированием. Росси описывает обеды из одних только щук (приготовленных 36 способами) или из угрей (31 различное блюдо), устриц, осетров⁵¹. Речь идет о виртуознейших ухищрениях, которые позволяли судить об умении отбирать продукты или нужные их части⁵², видоизменять их в процессе приготовления и делать это каждый раз по-разному. Угри «в масле», «в бульоне», «в желе», «с капустой»; первые четыре горячих блюда, имеющие совершенно разные цвет, размер и консистенцию; *miglioramenti* (угри с икрой), угри, *buratelli* (молодые мурены), целиком, кусками, в запеканках, свежие

и консервированные (соленые, копченые)... Для постного обеда Бартоломео Скаппи обыгрывает одного только осетра, предлагая его «в двух холодных переменах и двух горячих на пять человек»: всего 17 разных блюд⁵³.

Со словесной и чувственной риторикой пищи соотносится риторика жеста. Тот, кто подает, и тот, кто ест, — участники одного спектакля с диалогами, сценами и режиссурой: руки и грация, с которой берут еду и отправляют ее в рот, составляют часть спектакля. Среди действующих лиц особенную роль играет *trinciante*. Он режет пищу сотрапезников — хлеб, мясо, рыбу (ему предписывалось и солить эти блюда по мере необходимости) и в конце — фрукты. Согласно ритуалу, принятому при итальянских дворах, он нарезает жареную птицу ножом, приподнимая ее в воздух вилкой, затем распределяет части по кругу. Каждый из сотрапезников получает кусок и подносит его ко рту. Чем? Руками или вилкой, известной уже давно: она распространяется в те годы, когда Червио публикует свой трактат об искусстве разделки (1581)⁵⁴. Задача *trinciante* — прежде всего распределение пищи⁵⁵ — например, он раскладывает мясное рагу, «разделяя его понемногу по тарелкам и кладя на каждую тарелку немного соуса»⁵⁶. Разрезая, он разрушает целое, чтобы составить порции.

Гастрономические подмостки не ограничиваются подобными зрелищами. Оборудование стола предполагает архитектурные детали, эмблемы, антропоморфные и зооморфные фигуры из сахара или сливочного масла, горные пейзажи и вулканы из пасты, настоящие и искусственные цветы. Именно эта составляющая банкета чаще всего фиксируется в письменных свидетельствах. Так происходит с приемом, устроенным венецианцами Генриху III, — нам ничего не известно о меню обеда, но в документах упоминаются сахарные изваяния. Целые военные флотилии,

пестрые флаги, лошади, львы, тигры и толпа людей, пришедших почтить монарха, сахарные головы «понтификов, короля, кардиналов, дождей»⁵⁷ числом до двухсот занимают два стола. Это следующая стадия предметной эволюции — пища, предложенная как памятный подарок присутствующим. Не только политическая власть французского короля надо всеми дарами земными была представлена на столах в сахаре, тесте и марципане, но и его символическое господство над земным пространством и над историей, над мифами и над всеми созданиями.

5. ВЫБОР ВИНА

В книгах для дворецких особое место отведено воде и вину. Им может быть посвящено пространное рассуждение, например диетологического характера, или пара строк, но они не войдут в меню, поскольку являются частью сервировки. Дворецкий сам устанавливает порядок напитков и передает его виночерпию и его помощникам. Хорошему виночерпию «необходимо иметь тонкий вкус и обоняние», сочетая такую восприимчивость с «веселым и румяным лицом»⁵⁸. Ему поручено готовить воду, ароматизированную, подслащенную, свежую, выбирать вина для стола и следить за их температурой. Во время пиршества он стоит в углу, где красуются его «рюмки и сверкающие графинчики и другие сосуды из хрусталя и серебра» и куда не допускаются посторонние. Виночерпий переливает жидкость в специальный сосуд, но прежде чем отдать ее помощникам, он должен «испытать» ее, или, выражаясь словами XVI—XVII веков, «он никогда не подаст вино или воду хозяину, прежде чем не опробует их сам»⁵⁹. Этот ритуал не лишен тонкостей и скрытых смыслов — «государя имеют обыкновение прибегать к нему <...> подозревая, что

им подсыпали яд»⁶⁰. В особых случаях в обязанности виночерпия входит проверка качества содержимого «бочки в погребѣ»⁶¹. Затем вино из «стеклянного сосуда» переливают в бокал, но и это еще не все — виночерпий может добавить воды, чтобы вино лучше утоляло жажду или было не очень крепким. Он также разрешает помощнику сообщить его имя, чтобы оно повторялось на ухо гостям.

Помимо предпочтений хозяина дома, существуют определенные правила и традиции, которые Доменико Ромоли описывает следующим образом: «Если на первое дыня или салат, то греческое или салернское белое, к мясу — мальвазия, *moscatello* или *vernacia*, к вареному мясу — белые молодые вина, а к жаркому — красные и терпкие, к фруктам — *Ippocrasso*, *Magnaguerra* или салернское красное сладкое»⁶². В *De naturali vinorum historia*⁶³ Баччин описывает нам все эти вина: от *Salerno* («ароматное, чистейшее цветом, среднее по крепости, оставляет на языке вкус больше винный, чем сладкий») до *Mangiaguerra* («вино, выжатое из этого сорта винограда, практически черное <...> среди его разнообразных вариантов встречается богатая гамма цвета, и оно более или менее жирное, насколько могут быть жирными земля и виноград»). Некоторые из них уже были описаны Санте Ланчериио, виночерпием папы Паоло III Фарнезе, в знаменитом докладе: целых шесть местных разновидностей вина *Greco*, три вида мальвазии, привозимых из Скивонии и из Кандии, и *Moscatello* («золотистое <...> и сладковатое») из разных провинций⁶⁴.

Как пишет Аллен Гриеко в своем *I sapori del vino*, анализ сочетаний вин и еды не может идти отдельно от диетических соображений⁶⁵. Здесь следует соблюдать принципы Галена, то есть логику противоположностей, что противоречит современной традиции, предписывающей сочетание по схожести — легкие блюда с легким вином, острые — с крепким. «Вино к рыбе должно быть крепче, чем к мясу», —

пишет Маино де Маинери, миланский медик XIV века, о котором уже упоминалось выше. Поэтому в начале обеда у Ромоли к холодным блюдам — дыне, салату и вареному мясу подают сладкие или полусладкие «теплые» белые вина, а к жаркому — холодное и молодое, а в конце подают непременно крепкие красные сладкие вина, или даже *Iffrosimmo* — смесь вина, меда и пряностей. Золотистые цвета постепенно светлеют, потом становятся красными, и наконец совсем темными. Большая часть вин — греческое, сальерское, *Mangiaguerra* — производится в Неаполитанском государстве. Не будет лишним вспомнить, что *La singolar dottrina* печатается с благословения самого папы Павла III.

Цитируя подобные источники, мы вовсе не хотим показать, что выбор вина для каждого блюда характерен исключительно для придворных пиршеств. Принимая неожиданного гостя, «отец семейства», хозяин уединенной виллы между Наваррой и Верчелли, выбирает к дыне «белое достаточно крепкое вино», а к дичи — жаркому из косули, кабану в «сальном бульоне» и паре полувареных-полужареных голубей — «розовое очень легкое». Если фрукты и дичь имеют местное происхождение, вина могут быть доставлены откуда угодно. Его гость, Торквато Тассо, с удовольствием слушает его разглагольствования не только по поводу гомеровских вин, но и по поводу тех, что поставляются из Леванте в Венецию, и о белых винах из Рено и вине Гресо из Неаполя⁶⁶.

Принцип сочетаемости вин распространяется и на приготовление блюд и напитков. Вся итальянская кухня тесно связана с вином, так же как и с суслом, виноградным нектаром и уксусом — другими побочными продуктами винограда. Бартоломео Скаппи рекомендует варить окорок, свиные сардельки и говяжий язык в воде с вином. Чаще всего вино используют в соусах: оно упоминается в

добрых шестнадцати из тридцати двух рецептов, помещенных во второй книге *Opera*: четыре с мальвазией, два с греческим вином. Вино в кулинарии используют в различных целях: с его помощью разбавляют, разводят, смачивают, смягчают, придают аромат, цвет и плотность, что требует от повара глубоких познаний: «Греческое из Соммы и греческое из Ишии, подобно разбавленному или светлому римскому вину, больше других подходят для охлаждения, а также для замешивания теста и для жарки в постные дни. Вина *Mangiaguerra*, *Lagrima* и *Franzese* достаточно хороши для королевского соуса»⁶⁷.

Вино пьют на протяжении всего дня, не только во время еды: при пробуждении и в утомительных путешествиях оно утоляет жажду, лечит от недугов и очищает. Из соображений экономии и чтобы всегда иметь под рукой освежающий напиток, виноградные выжимки разбавляются водой, чтобы получить *acquaticcio* или *acquetta* (водичка, сильно разбавленное вино), которое всю зиму между сборами винограда отлично заменяет белое и красное вина и по цене доступно даже для прислуги⁶⁸. Умение точно рассчитать количество воды, чтобы получился вкусный и освежающий напиток, — это искусство, которое каждый виночерпий развивает с опытом, хотя настоящий секрет его профессии заключается не в дозировках, смесях и пробах, а в знании вкусов своего хозяина. Ежедневные усилия виночерпия Санте Лапчерио можно оценить, наблюдая только за таким любителем вина, как Павел III, которому он подает *malvagia* то «для питания тела», то для полоскания горла, то для того, чтобы макать в него бисквиты⁶⁹.

Несмотря на эти свидетельства, в кулинарных книгах XVI—XVII веков вино появляется чаще в неявном виде и упоминается в рецептах как один из ингредиентов, которые испаряются при готовке.

Придворные и княжеские винные погреба изобилуют и изысканными иностранными винами и поражают воображение, особенно в сравнении с привычками простого горожанина, который покупает бочками вино, привезенное из Радды в Кьянти или из Каленцано близ Флоренции. Две эти модели потребления вина сосуществуют в городском контексте: вино для ежедневного потребления, сделанное на ближайших виноградниках, и вино, привезенное из неизвестных краев, которое рынок предлагает состоятельным покупателям. Эта двойственность остается в силе для всей гастрономической традиции, как до объединения, так и после объединения Италии.

Выбор вина меняется в соответствии со вкусом, модой и предложением рынка и тяготеет к национальной продукции. При савойском дворе, до объединения Италии, устрицы подаются с вермутом или с сухими винами — *Heres*, *Madera* или *Marsala*; говяжье филе — с *Bordeaux*, а фрукты — со сладкими изысканными винами вроде *Frontignan* или *Tokai*. Среди сорока вин и эссенций, которые счел нужным упомянуть Виаларди, только семь итальянских⁷⁰. Итальянские придворные трапезы начинаются с устриц и белого вина *Capri*, за ними следует *Gattinara* или *Barolo* с мясными закусками, а заканчивается обед мускатным вином: национальное виноградарство здесь представлено хорошо. Следы старинной диететики остаются в рекомендациях подавать подогретое крепкое вино к устрицам и сладкое к фруктам, а новизна современных принципов виноделия — в поданном к жареному мясу, вместо белых легких вин, шампанском *brut* или игристом вине. В начале века гостиничная кухня начинает воспринимать вино как особое блюдо, предлагая вниманию клиентов винный погреб, сомелье и специальное винное меню. Гостиницы и рестораны становятся младшими приемниками Двора.

Кулинарные книги продолжают игнорировать эту пищевую отрасль. Известные авторы, вроде Джованни Нелли и Пеллегрини Артузи, представляющие две разные кухни: французскую и тосканскую, проявляют одинаково равнодушные к напиткам. А те, кто все же поднимает этот вопрос, как Аньетти в книге *Cucina nazionale*⁷¹, рассматривают его не с точки зрения устройства трапезы («после закусок наливается белое сухое вино, а к десерту сладкое игристое. Во всем остальном полная свобода, только бы вино было качественным»), а с точки зрения управления винным погребом. То, что относится к бочкам, порче вина, разливу по бутылкам и даже к пробкам, занимает больше места, чем сервировка или выбор вина.

Райберти в своем *L'arte di convitare*⁷² (1850) пишет скорее о статусе вина, нежели о сочетаемости. Он отличает столовые вина (среди которых шампанское — «король не серьезных вин») от исключительных (таких, как *Bordeaux* — «короля серьезных вин»). Возрождается интерес к местным ресурсам, и вина большей части государств Апеннинского полуострова снова в цене, особенно (с точки зрения жителя Монца) из Ломбардии, Пьемонта, Тосканы, Неаполя и Сицилии. Вот три типичных буржуазных требования, расположенных по степени важности: вино должно быть местным, из винограда, который традиционно выращивается на этой территории, и при этом рассчитано на международный рынок. Крепкие иностранные вина (*Alicante, Madera, Malaga, Cipro*) вытесняются сладкими, мускатными и винами из изюма, которые по-прежнему сочетают с мороженым или выпечкой. Положение шампанского остается неизменным.

Однако, взглянув на полки итальянских и французских винных погребов, можно сказать, что жители богатого города, вроде Милана, не столь щепетильны в выборе вина. Вина высшего качества пьют по особым случаям, и

конце трапезы. К концу XIX века вопрос о сочетаемости был не важен, поскольку на первый план выходило его соответствие определенному уровню потребителя.

6. БУРЖУАЗНОЕ СОКРАЩЕНИЕ

Названия, количество и порядок блюд меняются из одной кулинарной книги в другую, но само устройство обеда долгое время остается традиционным. Обед сервируют на столе, выставляя на него несколько раз подряд великое множество тарелок и тарелочек, в зависимости от количества приглашенных. Так выглядят церковные и королевские трапезы вплоть до времен Латини (1692). В XVIII веке под влиянием французской кухни придворные пиры становятся сложнее и разнообразней. Винченцо Коррадо (1778) подразделяет меню одного майского банкета на две части: первая включает 4 супа, 4 *terine* [совр.: *terrine* — мисочка с паштетом], 8 закусок, 8 круглых блюд, 8 маленьких и 4 *releve* (выступают в *entrees* как «поддержка» к основным блюдам); второе состоит из 4 холодных закусок, 4 видов жареного мяса, 8 легких кушаний на квадратных блюдах, 8 на блюдах в виде лодочек и 8 на круглых. Количество блюд уменьшилось (их всего 68), и, что особенно важно, установился новый принцип чередования горячего и холодного — начинают всегда с холодного. Части этих изменений суждено было стать правилами: суп и поныне подают в качестве первого блюда, а кофе завершает трапезу. Особое значение имеют разнообразные легкие кушанья — *entremets* или *tramessi* — целых 16 рыбных и 8 сладких. Последовательность подачи блюд становится все более жесткой — к сервировке *alla francese* добавляются элементы, характерные для трапезы *alla russa*⁷³.

Около середины XIX века этот подход начинает доминировать — теперь все блюда представляют каждому гостю в определенной последовательности. Если на обеде эпохи Возрождения гости ели лишь те блюда, до которых могли дотянуться, и вольны были отказаться, скажем, от горячего, подаваемого отдельно, в XIX веке гостеприимный хозяин все решает за себя и за других. В ресторанах все происходит наоборот, то есть заказ предшествует потреблению, — каждый клиент сам себе гостеприимный хозяин. Можно ли сказать, что итальянцы Нового времени едят меньше? Это распространенное мнение. «Уже давно, — утверждает Альберто Кунье, — наши желудки восставали против пантагруэлевских привычек предков»⁷⁴.

В новом обслуживании *alla russa* важно не показать все блюда сразу, а выстроить их в иерархическом порядке. Эта жесткость не отменяет моду: салаты у французов подаются вместе с жареным мясом, у итальянцев — перед ним; подавать замороженный шербет, обязательный в первой половине XIX века, кажется вульгарным к концу века. В полдниках и бальных буфетах допускается умеренная анархия: если двойное консоме (крепкий бульон) в чашке — непременно составляющее подобных трапез, то «разнообразные сэндвичи, пирожки с анчоусами и русские бутерброды с винегретом» остаются на собственное усмотрение⁷⁵.

В кулинарных книгах, которые описывают домашние трапезы, особое значение имеет воскресный обед. Буржуазное сокращение блюд здесь проявляется особенно ярко. И дело не только в закате аристократии, но в новой роли блюда на столе, когда необходимое становится достаточным, и растущей нетерпимости к церемониалу.

Возможно, мы преувеличиваем, однозначно утверждая, что имел место переход от французской трапезы к русской — блюдо за блюдом. На самом деле это касается только ритуала обеда, создаваемого придворной аристо-

кратней и богачами. Кроме торжественных случаев, даже в самых богатых домах действовал принцип обильной трапезы без особых затрат. Уже Ипполито Кавальканти, человек, не скрывавший свой графский титул, предлагает в 1817 году меню, значительно отличающиеся от Коррадо. Например, такое: «1. Суп из раков. 2. Кальмарчики в пончиках. 3. Осетрина по-итальянски. 4. Antreme из рожков. 5. Жаркое из лаврака. 6. Пирожки с начинкой из моллюсков с ромом»⁷⁶. Десерт и фрукты в этом меню не упоминаются. А восемь блюд, которыми Кавальканти предлагает поужинать в сочельник, могут считаться достойным уважения предложением. Такое меню удерживается до времен Аргузи и после в буржуазных и дворянских домах и в ресторанах.

Отношения между праздничным и ежедневным столом очень тесны. То, что не было съедено в праздник, подается в последующие дни, — это искусство объедков, которое позволяет еще долго пережевывать воспоминание об ужине. Есть ли в этом что-то новое? Нет, если вспомнить полголовы козленка, которые Понтормо ел во вторник, оставляя другую половину на среду. Буржуазия заново кодифицирует старинный обычай, приспособливает его к городскому рынку, примешивает к нему новые национальные, либеральные и политические ценности. В то время как рецепт диктует метод, как сделать из экономии искусство, в организации обеда начинают совмещаться питательная и показательная функции. Конечно, принимать гостей нужно со вкусом, но можно также навязывать собственный вкус. Буржуазия спокойно ест в собственном доме и все менее уверенно чувствует себя, когда при трапезе присутствуют посторонние.

Физиология и гигиена пересматривают потребности желудка. Обед из четырех блюд тяжел не только для слабого желудка, но и для бережливого кошелька. Буржуазия

вносит поправки в каждый аспект трапезы, освобождая ее от наследия, состоящего из привилегий и мифов, связанных с историей гастрономии: христианский ужин, римский триклиний, праздник эпохи Возрождения, парижское безумие.

Суеверия, которыми полна история вкуса, конечно, не исчезают и безропотно принимаются. Во Франции и Италии весь газетный юмор построен на знаменитой проблеме с числом приглашенных, которое может быть любым, главное, чтобы не тринадцать. Райберти считает и пересчитывает риски и смерти⁷⁷. Он не затрагивает воспоминание о Тайной вечере, где тринадцатый — то ли священная жертва, то ли Иуда. Он говорит об обильных трапезах, без застольной молитвы и *Deo gratias* (Благодарения Богу) в конце, на которых гости иронизируют на тему смерти и суеверий, делая вид, что их это не касается.

Нетерпимость буржуазии к аристократическому церемониалу с его ливреями, винами с лживыми этикетками (и главное — по грабительским ценам), праздничными нарядами и деликатесами и прочими излишествами сравнима только с ее презрением к «крестьянской» кухне. Определения «аристократический» и «народный» в применении к обеду имеют отрицательные коннотации: первое — потому что напоминает о рабском подчинении форме, второе — поскольку ассоциируется с притворной свободой, когда «едят и едят» и теряют вкус к еде гораздо раньше, чем встают из-за стола.

Стройная модель придворного или королевского обеда дополняется каждым буржуа по-своему. Он приспособливает ее к собственному социальному положению, к своей работе и семье; обед все меньше зависит от повара и все больше — от воли самого хозяина и его жены. Буржуа придает особое значение блюдам местной кухни, радуясь тому, что эту вареную говядину едят по всей Ломбардии.

Пьемонту или Падуе. Он ставит гигиену над вкусом, делает из кулинарии науку, подчиняя всю свою культуру собственному желудку. Буржуазная кухня создает блюдо, которое оправдывает бедную кухню, облагораживая ее, и портит французский обычай, предпочтя его провинциальному итальянскому вкусу.

7. СМЕРТЬ ЗАКУСОК И ВОЗРОЖДЕНИЕ СЫРА

Взаимодействие народной, буржуазной и аристократической кухонь отражается на устройстве трапезы, глубоко изменяя его. Первые блюда становятся вторыми, вторые — третьими, а некоторые блюда приобретают новое значение. Со второй половины XIX века строгий порядок меню нарушается, оставляя гостеприимного хозяина в замешательстве.

Обед приходится вгонять в схему, которая на трактирном жаргоне выражается простой формулой — «первое, второе, третье». Это связано, однако, с проблемами разного уровня сложности. Если изысканный ледяной пунш римски все равно всегда подают перед жареным мясом, то позиция, к примеру, *tramezzo* становится совершенно неясной. Оно оказывается то между вареным и тушеным мясом, то между тушеным и жареным, может подаваться вместе с некоторыми блюдами; им могут называть и манные *gnocchi*, и суфле, и пудинги, и феррарские колбаски, и даже *zampone* (нашпигованная свиная ножка).

Свежий салат, которым раньше начинался обед, теперь все чаще подают в качестве гарнира к жареному мясу. Сыр тоже вызывает множество вопросов: подавать его как отдельное блюдо, или с фруктами после сладкого, или, может быть, в самом конце трапезы? Тут дело не в простом выбо-


ре места, ведь к сыру следует подавать старые, крепкие вина, которые никак не сочетаются с фруктами. А женщины, в отличие от мужчин, вообще все чаще предпочитают заканчивать трапезу пирожными и конфетами. И, наконец, кофе: его нужно пить горячим, но где — за столом или в гостиной? Буржуазное упрощение трапезы приводит к этим многочисленным сомнениям в заключительной части обеда.

Но самым существенным становится вопрос закуски. Это единственное блюдо, которое предполагает разнообразие и этим напоминает аристократический стол. Как и прежде, роль закуски в буржуазном обеде связана с возбуждением аппетита и с подготовкой желудка к остальным блюдам меню. Закуски, состав которых постоянно варьируется, пользуются успехом и на мещанских праздниках, в трактирах и ресторанах. Как же получилось, что такой свободный способ сочетания продуктов впадает в немилость все менее церемонной культуры стола?

Итальянский термин *antipasto* часто приравнивают к французскому *hors d'oeuvre*, хотя истории их различны. Термин *antipasto* появляется в XVI веке, и Доменико Ромоли использует его в значении «первое блюдо»; а термин *hors d'oeuvre* впервые употребляет Массиало в 1691 году в Париже, как обобщающее слово для обозначения блюд, будь то артишоки или свиная ножка, которые подаются в поддержку первому или второму блюду. Этимологически Панцини объясняет этот термин так: если *oeuvre* («дело») — это обед, то «вне обеда» (*hors d'oeuvre*) подаются блюда второстепенные, дополнительные. В *Il cuoco piemontese* (1766) он употребляется в этом же смысле, правда, с одним ограничением: там словом *hors d'oeuvre* обозначают закуски для поддержки исключительно первого блюда. В следующем веке термины *antipasto* и *hors d'oeuvre* становятся синонимами.

Последовательность блюд

GLI AMICI DEL CIRCULO DEGLI ARTISTI



AL SEGNATORE LEONARDO BISTOLFI

SABATO, 24 MARZO 1933

TAGLIATELLI ALLA BOLOGNESE
SELLA VITELLO RICHELIEU
FARONA SALMY
INSALATA PARISIENNE
CHARLOTTE RUSSE
DESSERT

BARRILE DA PARTO
ESPAMPAGNE

RICORRENDO L'ONOMASTICO DEL PROTETTORE DEI

Spendi poch, mangia ben e mai content.

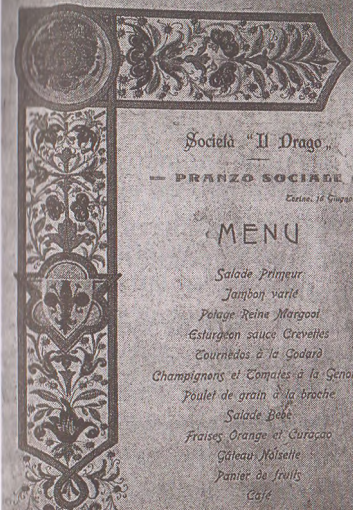
Torino, 7 Novembre 1965



* MENU *

WINI	Antipasto variato
Bianco Secco	Riso all' Imperiale
Grigioino vecchio	Carre di Vitello alla Touluse
Champ. American	Asparagi di Rivoli al Bagnigno.
St. H. Maum	Taruffi delle Braida alla Piemontese
	Beccaccio arrosto
	Insalata mignonette
	Charlotte Soufflet
	Composte e Pasticciera
	Dessert
	Caffè Urago

diff. Ediz. 1965



Società "Il Drago"

— PRANZO SOCIALE —

1900

MENU

Salade Printeur
Jambon varié
Volage Reine Margot
Esturgeon saucé Crevettes
Cournédas à la Godard
Champignons et Tomates à la Genôis
Poulet de grain à la broche
Salade Bébé
Fraises Orange et Coracao
Gâteau Nôisette
Panier de fruits
Café



I LISTA DELLE VIVANDE

ANTIPASTO

RISTRETTO DI POLLO IN TAZZA

SCAMPI DEL CARNARO ALLA DUSE
RISO CAROLINA

MEDAGLIONI DI BOVE MELBA
FAGIOLINI DEL LIDO AL BURRO

SOFFIATO DIACCIO "MARIA JOSÉ"
BISCOTTI DI NOVARA

CESTINO DI FRUTTA

CAFFÈ

VINI:

CHIANTI EXTRA 1964
MILANINE ARTISINAL FERRERI
CORA - ASTI SPUMANTE

Листы итальянских меню начала XX века

Ромоли обращает внимание на особую роль закусок, состоящих из свежих сыров и салатов, каперсов и блинчиков, способных стимулировать аппетит, не утоляя голода. Изначально это были холодные и достаточно разнообразные блюда, предшествующие мясу и рыбе. Под влиянием французской кухни освежающий суп занимает первое место на пиршествах, а вслед за ним, чередуясь с жарким из зайчатины и *fegatello*, идут закуски — пирожки, фаршированные овощи, мелкая жареная рыба. Надкусить пирожок, погрызть кабачок — это своеобразный отдых, легкое развлечение, которое не дает уснуть аппетиту. До Объединения Италии на савойских придворных трапезах мы обнаружим среди закусок сливочное масло стружками, соленья, дыню, сардины и тунец в масле, редиску и оливки, маринованные грибы и, естественно, икру⁷⁸. Со временем в них встречается все больше консервированных продуктов; но цель остается неизменной — при помощи таких простых продуктов, как уксус, масло, соль и свежие овощи, дразнить и возбуждать аппетит. В этом смысле закуска до или после первого блюда приходится очень кстати, и все предусмотрительные хозяева готовят ее для заполнения возможных пауз в обеде. Однако понимать эту цель слишком буквально, подавая «обычную колбасу всевозможных видов, цветов и ароматов», — значит только перебивать аппетит. Отсюда рукой подать до вульгарного народного обычая готовить закуску из одной свинины⁷⁹.

Райберти категоричен: колбаса — это не кухня. Артузи, предпочитая тосканскую традицию подавать закуску после первого блюда, вместо термина *piatti d'antipasto* (закуска перед едой) употребляет термин *principii* (основы) и рекомендует бутерброды или тартинки. В том числе сэндвичи с жирным вареным окороком или языком. Их хорошо есть после первого или с чашкой чая, скорее между блюдами, чем до еды. В отличие от крошечных тартинок

с дорогой икрой или изысканными трюфелями, которые выставляют хозяина в выгодном для него свете, эти простые бутерброды обычно даже не пишут в меню. Как видно из этих уловок и хитрых расчетов, проблема привлечь и поддержать аппетит, не утомляя его, но и не опускаясь до шлебейских закусок, остается пока актуальной для всех. Простые народные закуски становятся особенно популярны в тридцатые годы, однако итальянская кулинарная элита их не принимает. Роскошные рестораны с французской кухней предпочитают блюда с устрицами, икрой, паштетом из гусяной печени или легкие горячие закуски — бутерброды, пончики, фондю.

Первыми войну закускам объявляют домохозяйки. Они не желают заниматься сложным и бесполезным приготовлением соленых мучных изделий и вовсе отказываются от закусок. В миланской кулинарной книге *Il Quattrova illustrato* одна из первых глав называется: «Диктат против закусок в пользу первых блюд». «Идея с аппетитом пожирать эту соблазнительную и ядовитую смесь из холодных блюд, называемую закуской, представляется нам абсолютно варварской во всех отношениях». «Соленое и острое» раздражает нёбо, отчего все последующие блюда кажутся пресными⁸⁰. Идеальная римская домохозяйка Ада Бони еще раз подтверждает это: «Многие начинают обед с закусок, как бы часто сейчас ни обсуждалась их уместность. На самом деле закуски, состоящие главным образом из острых блюд, мгновенно снижают чувствительность нёба»⁸¹. В 1950 году, после десятилетий лишений, вновь поднимется вопрос избыточного бесполезного блюда: «Многие гурманы против закусок, которые, такие аппетитные и разнообразные, часто препятствуют успеху других кушаний, поскольку, перепробовав их все, ты перебьешь себе всякий аппетит»⁸².

Пренебрежение холодными закусками свидетельствует о забвении ритуала, согласно которому обед начинался с расставленных на столе всевозможных блюд, и конце средневековой диететики, считавшей, что аппетит следует постоянно стимулировать. Культура колбас и маринованных овощей, кильки в масле, перца и выпечки достается народу. Здесь она переживает свою позднюю неоспоримую победу. Из соображений экономии, ее принимают и в крупных гостиницах. В процессе упрощения обеда ведущие кулинары отказываются от закусок ради восстановления в правах других блюд, в частности сыра, который *Il Quattrocento* помещает «в перерыв между сытым довольством утоленного аппетита и тонким наслаждением сладостями»⁸³. Жирные и соленые сыры требуют, как и колбасы, хлеба и вина и все чаще помещаются между мясом и десертом, оказываясь все дальше от фруктов.

История сыров любопытна. Как мы видели, они были деревенской пищей, которую смаковали повара и медики⁸⁴, сочетая старый сыр с фруктами, а свежий — посыпая сахаром. Долгое время они считались в кулинарии скорее ингредиентами, их не подавали как самостоятельное блюдо — ломтики пармезана и кубики *marzolino* сочетали с фруктами, согласно композиционным требованиям натюрмортов. В первой половине XVI века сыр оказывается в центре внимания только склонных к парадоксам философов и господ, хорошо знакомых с богатством пастбищ и стад, вроде Эрколе Бентивольо из Болоньи или графа Джулио Ланди из Пьяченцы⁸⁵. И лишь когда начинается упадок закусок из колбас, сыр, под влиянием французской кухни, занимает на изысканной трапезе надлежащее ему место. Он может подаваться в начале: во второй половине XIX века на богатых трапезах принято подавать сперва горячую *provola*, галеты с *gorgonzola* и реджийские пирожки с сыром⁸⁶. Но все чаще сыр подают после жареного мяса.

Современный подход к сыру связан с интересом к местным популярным продуктам и повышенным вниманием к винам. *Il Qauttrova* — одна из первых задающих моду кулинарных книг — предлагает есть не только пармезан и *gorgonzola*, но и моццареллу. Здесь хозяйкам рекомендуют поместить его под стеклянный колпак, который скрадывает запах. Сначала сыр редко подают на стол целой головкой или куском, а сырная корка по-прежнему считается дурным тоном, поэтому его либо украшают, как моццареллу, кусочками трюфеля, либо мажут на хлеб, как *gorgonzola*, иногда даже варят. Дело в том, что своеобразие подачи сыра предопределяют его привкусы и ароматы, вызывающие порой брезгливость. Преодоление отвращения к естественной сырной корке станет серьезным шагом на пути от недоверчивого интереса к искренней любви. А после признания запаха, даже резкого и смрадного, отменяется табу и на плесень, глазки, на неаппетитные оттенки желтого, странные голубые пятна, и сыры двух видов — пикантный и нежный становятся неотъемлемой частью любого обеда⁸⁷. В последние пятьдесят лет трапеза все чаще завершается этим долго не признававшимся продуктом. В ресторанном обеде сыр даже занимает место свежих фруктов перед сладким.

8. УНИВЕРСАЛЬНОЕ БЛЮДО

Смерть закусок, возрождение сыра: состав современного обеда все меньше связан с чередой блюд и кушаний и становится все свободнее в выборе, допуская сведение к первому блюду и сладкому или к рыбе и сыру. Эта независимость вкуса от церемониала, особенно в ресторанах, приводит к тому, что в домах все чаще предпочитают сочетание разных блюд в одном, главным образом в тех случаях,

когда выбор продуктов связан с упрощением ритуала трапезы, например на дружеском обеде или одиноком ужине.

Обед, состоящий из единственного или универсального блюда, по-разному понимается на протяжении гастрономической истории. У истоков гастрономической культуры речь идет о свободном или принудительном выборе одного-единственного блюда, навязанного средой, условиями и доступностью; а универсальное блюдо сегодня совмещает в себе сразу несколько. Это последнее значение появляется во французских и итальянских словарях только в начале восьмидесятых годов для обозначения питательного и легкого в приготовлении блюда или, наоборот, очень роскошного и ценимого на дружеском ужине. В кулинарных книгах рецепт универсального блюда не найти даже во времена карточной системы, хотя в Германии во время Второй мировой войны приобрела популярность народная традиция раз в месяц в ресторанах или дома есть Eintopf (густой суп, заменяющий первое и второе блюдо) или гороховый суп со шпиком (Erbsensuppe mit Speck). Упоминания универсального блюда встречаются и раньше не только в немецких странах: благотворительные общества и власти всегда старались придумать питательное компактное блюдо, способное поддержать человека. Горячий румфордский суп из хлеба, ячменя и овощей⁸⁸ относится к этой самой сфере диетического, экономического и социального планирования. А крестьянская полента на севере Италии является примером питательной калорийной пищи, которую можно дополнять разнообразными соусами и гарнирами. Универсальное блюдо появляется во всех открытых и закрытых, организованных и свободных коллективах, где возникает необходимость обеспечить пищу для проживания по минимальной цене.

Из разнообразных, различающихся даже по времени приготовления ингредиентов и соусов получается одно

универсальное блюдо там, где из тех же продуктов в том же количестве можно изобрести несколько кушаний. Так, оно может состоять из пасты, риса, гарнира из вареных овощей, кусочка мяса и сала. Впервые рассмотрела эту тему Савино Роджеро в книге *Piatto unico all'italiana* («Универсальное блюдо по-итальянски») (1977). В чем, по мнению автора, его достоинства? Соединять первое и второе, устраивать любой прием по принципу модулярной гастрономии, которая увеличивает порции в зависимости от гостей, и экономить на сервировке⁸⁹. Особенно важно, что преобладают рецепты традиционные, региональные (вяленая треска с полентой, *panissa* – блюдо из риса и фасоли), но есть и экзотические блюда, как европейские (лотарингский пирог, гуляш с клецками), так и неевропейские (от индонезийского жареного риса *nasi goreng* до *Chili con Carne* – смеси из фарша говядины или свинины, фасоли, перца и специй). Рецепт универсального блюда несет в себе итальянские традиции, развивая их смешением, сочетанием и заимствованием вкусов. Универсальное блюдо, завоевав страницы газет и журналов, возбуждает интерес специалистов по питанию к изучению сборной и сбалансированной пищи. Типичные примеры блюд, «способных, по питательности, заменить собой и первое, и второе», — это «паста с фасолью; гуляш с картошкой, макароны с мясным или сырным соусом; *minestrone* с тертым сыром; пицца и т.д.»⁹⁰. Мы узнаем в них не столько плоды средиземноморской диеты, как хотелось бы составителям путеводителя *Mangiare meglio per vivere meglio* («Лучше есть, чтобы лучше жить»), сколько те блюда, что, за исключением разве что гуляша с картошкой, представляют сегодня итальянскую кухню во всем мире. Кулинарные книги не то чтобы не признают их, но не рассматривают их с этой стороны, тогда как пищевая промышленность и рестораны предчувствуют их возможный успех.

Как уже было сказано, универсальное блюдо родилось не сегодня. В одном из текстов, производивших сильнейшее впечатление на философов XVI века, а именно поэме *Moretum*, якобы принадлежащей Вергилию и не раз переведенной на итальянский язык, рассказывается от лица крестьянина о приготовлении лепешки с соусом из толченой в ступке травы, масла и сыра. Здесь ясно видны гастрономические привычки самодостаточной народной кухни, построенной на растительной пище и богатых приправах. Аромат такого блюда обеспечивает толченая трава, остроту и нежность — растительное масло и сыр⁹¹. Было бы слишком просто — поэтому мы воздержимся от этого — предположить связь такой лепешки с пиццей, а соуса — с песто (*pesto alla genovese*), однако модель обеда, сводимого к одному блюду, представляется одним из ключей к пониманию этого списка самых известных в мире итальянских блюд. Что же это: реванш народной кухни или доказательство преэминентности моделей питания?

Ни то ни другое, поскольку обед, ужин или завтрак из одного блюда, всегда одного и того же или каждый день нового, на богатом столе появились лишь недавно. Новый характер пицци диктуют промышленность и система снабжения. Благодаря им сухие макаронны, замороженная фасоль, мука, помидоры и анчоусы для пиццы доступны целый год: без них употребление того или иного продукта зависело бы от сезона и урожая. Хлеб в течение многих веков долгое время был отдельным блюдом, а затем стал сопровождающим элементом еды или основой для бургер-бродов, не потеряв при этом свою языковую сущность (так, в итальянском языке слово «бургер-брод» — *panino* — уменьшительное от слова «хлеб» — *pane*). Главные достоинства универсального блюда в его умеренной стоимости и в неременном присутствии на рынке, в памяти, в вербальной, письменной и изобразительной коммуникациях.

Еще одно преимущество заключается в том, что это блюдо выходит за рамки истории человека и его окружения, обращаясь к более широкой общности: даже имея точное геогастрономическое происхождение, оно может быть приготовлено где угодно. Поэтому пицца приобретает новые, но совершенно не противоречащие общей «идее пиццы» черты даже в отрыве от своих корней и истории, где по всей логике она должна была бы стать примером застывшей «экзотики». *Minestrone*, пицца и паста могут стерпеть самые разнообразные ингредиенты. Пасту посыпали сахаром в XVI веке, в пиццу добавляли опята в XIX веке, а *minestrone* известной фирмы замороженных продуктов выдерживает 14 видов овощей. Это блюдо не столько универсальное, сколько типологическое, оно предлагает целый ряд разнообразных цветов и вкусов, которые не мешают идентифицировать его и готовить когда угодно и в любом месте. В отличие от, к примеру, гамбургера, универсальное блюдо пользуется хорошей репутацией с точки зрения здорового питания. Каждое из упомянутых блюд заслужило положительную оценку в гастрономических и научных кругах, не столько благодаря экспериментам на больных или лечебному действию, сколько в силу своей гибкости: отруби, богатые витаминами и минеральными солями овощи, цельные злаки, «средиземноморские» ингредиенты пиццы служат хорошей рекламой, заставляя забыть об индивидуальном обмене веществ и количестве съеденного.

Бутерброд, гамбургер могут заменить основную пищу, но никогда не станут настоящими блюдами. Последний осколок ритуала, сохранившийся в спагетти или *minestrone*, состоит в том, что для них требуется стол, глубокая тарелка, приборы. Что касается пиццы, то у нее неоднозначное положение: ее можно есть ножом и вилкой, а можно руками, в дороге, на работе, в баре, дома или любом другом

подходящем месте. Она представляет собой последнюю границу ритуала, блюдо-меню со всеми вариациями: от типичных до необычных, этнических или национальных. Как у многих пограничных блюд, у нее есть и скромный и шикарный варианты, есть даже символический — *quattro stagioni* (четыре сезона), напоминающий об астрономическом и гастрономическом календарях. На круглой хлебной лепешке, слегка изменяющей свое название (например, *new pizza*), на расстоянии в тысячи километров от родной земли можно встретить буквально все: гавайские ананасы, канадский бекон, *Chili con Carne*, копченого фазана или икру трех видов (черную, красную и золотую)⁹².

Глава V РЕЦЕПТАРИИ

1. КНИГА

Слово «рецепт» происходит от латинского «гесерцип» (взятое, принятое, от гесіріо — принимаю, получаю). Его первое значение — «письменное обращение врача, содержащее распоряжение аптеке о приготовлении и отпуске лекарств, а также указания, как ими пользоваться». В интересующем нас значении это слово появляется в середине XV века в новелле Джентиле Сермини *Ser Meuccio ghiottone*¹, написанной на *volgare*. В ней упоминается некая книга, «полная различных поварских рецептов, в которых рассказывается о всевозможных блюдах и лакомствах, о том, как их должно готовить, с какими соусами и в какое время года». С тех пор это слово, а также другое — «рецептарий» — входят в употребление. Чтобы правильно понимать эти термины, необходимы некоторые уточнения.

На протяжении многих веков «рецептариями» называли не только сами сборники кулинарных рецептов, но и сборники медицинских предписаний, и книги, посвященные домоводству, рассказывавшие о том, как жить экономно и чисто. Составитель рецептария мог быть врачом, мажордомом или самим хозяином, нуждавшимся в получении разнообразных сведений о приготовлении еды, о хранении продуктов и о предметах гигиены. Умение сочетать эти знания позволяло успешно управлять домом и

многочисленной челядью. Эта традиция сохраняется вплоть до XX века, когда появляются учебники по домашнему хозяйству, предназначенные для средней городской семьи с домработницей. Вышедший в 1935 году *Nuovo ricettario domestico*² Лидии Морелли предлагает 5390 рецептов для повседневной жизни, в том числе указания, как чистить зубы, экономить газ и готовить варенье, а также советы по сбору и каталогизации собственных рецептов. Итак, рецептари — это в первую очередь особый жанр учебной литературы.

В названиях первых дошедших до нас итальянских манускриптов, посвященных секретам готовки, часто встречается слово *libro* (или *liber*) — книга: *Liber de coquina* («Книга о кухне», конец XIII века), *Libro per cuoco* («Книга для повара», XIV век), *Libro della cocina* («Книга о кухне», конец XIV века). *Libro de arte coquinaria* маэстро Мартино де Росси («Книга о кулинарном искусстве», вторая половина XV века) — сборник рецептов в полном смысле слова, несмотря на то что автор ограничивается указанием отдельных ингредиентов или фаз готовки. Весьма интересна история этого манускрипта. В 1516 году его напечатали, но под другим названием и под другим именем. Теперь *Libro de arte coquinaria* называлась *Opera nova chiamata Epulario*³ и приписывалась некоему Джованни де Росселли. Впоследствии сборник пятнадцать раз переиздавался в XVI веке и как минимум одиннадцать — в XVII веке. Последнее издание выходит в Венеции в 1682 году⁴. Это лучший пример долговечности жанра учебников и до и после изобретения печати.

Слово *opera* (труд) как обозначение трактата, повествующего о блюдах и пиршествах, неоднократно встречается в XVI веке (достаточно сослаться на Скаппи). Эти *труды* возникают в сугубо профессиональных кругах и посвящены конкретным аспектам придворной службы.



Портрет Кристофоро Мессисбуго из *Banchetti, compositioni et apparecchio generale* («Пиршества, блюда и общее приготовление»). Феррара, 1549 г.

С развитием издательского дела они начинают видоизменяться как по структуре — появляются разделы и главы, посвященные кухне как таковой, выпечке, консервированию, винокурению, так и тематически — авторы делят их на тома, соответствующие разным профессиональным интересам.

Важное место в истории кулинарных книг занимают книги рукописные (домовые тетради, компиляция черновых рецептов и т.п.). Первые книги, дошедшие до нас в таком виде, относятся к XIV веку. Мы не можем провести типологическое разделение книг, противопоставляя рукописи печатным текстам, но подобная информация позволяет датировать книгу и сделать некоторые выводы о ее предназначении. Обычай записывать рецепты и собирать их дошел и до наших дней. В XIX веке с повышением уровня грамотности женщин в моду вошли дневники и записные книжки, а с появлением женских периодических изданий возник обычай собирать газетные и журнальные вырезки, каталогизировать их и клеивать в тетрадь. Популярность этой практики вынудила издателей оставлять в кулинарных книгах чистые страницы, где хозяйки могли записывать собственные замечания и рецепты. Эта традиция оказалась очень устойчивой — в появившейся в 1950 году кулинарной книге *Il cucchiaino d'argento*⁵ в конце каждой главы на бумаге с водяными знаками идет специальное «пространство, предназначенное для личных рецептов».

Популярность домовых тетрадей и рукописных рецептов связана и с тем, что напечатанные книги с гравюрами по цене были доступны лишь элите. Трактаты XVI века об искусстве дворцового, атласы, посвященные мажордомам, кулинарные учебники издавались очень качественно. Книга о ремесле и церемониале должна была устраивать и тех, кто с ней работал, — то есть быть прочной и удобной, и тех, кому она посвящалась, — то есть изысканно оформленной.

В княжеской библиотеке в Болонье первое место на полках, отведенных для кулинарных книг, занимают не сборники рецептов и не списки снеди, но великолепно иллюстрированные труды по декоративному оформлению трапезы. Среди них мы находим «Изображение пира, устроенного достопочтенным синьором сенатором Франческо Раттой для высокочтимой публики, высочайших синьоров старейшин и прочей знати по окончании своего гонфалоньерата⁶ февраля 28 дня 1693 года». На рисунках, посвященных самым торжественным праздникам правящей семьи — особенно пирам Бурбонов в Неаполе XVIII века, — богато накрытые столы. Особенно впечатляет «Рассказ о торжественных праздниках, устраиваемых в Неаполе Его Величеством Королем Двух Сицилий Карлом, Инфантом Испании, Герцогом Пармским в честь рождения его первенца Филиппо, Принца Двух Сицилий, Неаполь 1749»⁷. Здесь мы находим изображения представлений, которые традиционно следовали за придворными пиршествами, в том числе знаменитые «машины изобилия» — огромные передвижные конструкции, заваленные едой, с фонтанами из вина, деревьями, полными окороков и целыми полчищами куриц. Все это отдавалось на разграбление изголодавшейся неаполитанской черни, чье беснование было любимым развлечением знатных господ.

В XIX веке с развитием книгопечатания издавать книгу с большим количеством иллюстраций стало гораздо дешевле. Профессиональные кулинарные трактаты, начиная с этого времени, предоставляют важнейшую изобразительную информацию, которая помогает провести грань между низкой и высокой кухней. В 1877 году в Италии вышла *Cucina classica*⁸ Урбана Дюбуа и Эмиля Бернара, причем перевод с французского оплатило «Общество миланских поваров». На шестидесяти четырех иллюстрациях книги представлены полезные и наиболее современные приме-

ры для итальянских поваров, которые работают вместе с французами и конкурируют с ними. В XX веке трехцветная литография становится не только дорогим удовольствием, но и средством лучшего описания блюда и с тех пор входит в документацию шеф-поваров.

Совсем другое дело — книги, предназначенные для публики более скромной и многочисленной, грамотным домохозяйкам и прислуге. К концу XVIII века самой популярной формой такого рода изданий становится дешевый альманах. В *La cuoca cremonese*⁹ (1794) продукты и меню расписаны по календарю; отдельные главы посвящены мясу, рыбе, овощам и выпечке, денежным тарифам и почтовым расписаниям.

Первое периодическое издание с рецептами — *Oniatologia ovvero discorso de' cibi con ricette e regole per ben cucinare all'uso moderno*¹⁰, повествующее о блюдах тосканского региона, — выходило с 1785 по 1786 год и затем в 1794 году три раза в месяц брошюрами по восемьдесят страниц. *Oniatologia* была переиздана одним томом во Флоренции между 1804 и 1806 годами. Примерно в это же время, в 1803 году, в Париже появился *Calmanach des gourmands*¹¹, «Ежегодный календарь».

Можно утверждать, что к середине века эти специализированные издания повлекут за собой появление нового типа рецептариев — дешевых брошюр, предназначенных для широкой публики. Брошюры домашней библиотеки «Сондзоньо» под знаком сотни — «100 консервов для семьи», «100 рецептов вегетарианской кухни» или «100 рецептов для детей», цена которых за тридцать лет до Первой мировой войны с 20 *centesimo*¹² выросла до 60, — предвещают превращение рецептария в своего рода записную книжку, сборник советов. Такие книжицы объемом от 30 до 100 страниц под каким-нибудь симпатичным названием сначала выходят маленьким тиражом. Но в период

фашизма (1922–1943) крупные национальные предприятия Чирио и Арригони все чаще спонсируют бесплатное распространение этого издательского продукта, и тираж стремительно растет.

В результате эти книжечки окажут огромное влияние не только на культурный уровень домработниц, но и на рынок, и на потребление продуктов в целом. И, конечно, на представление о том, как должна выглядеть кулинарная книга. Это может быть брошюра или полноценное издание, в мягкой или в твердой обложке, переплетенное с помощью скрепок или клея, но обязательно богато иллюстрированное рисунками и фотографиями и с текстом, понятным широкому читателю. Бесплатная или очень дорогая, для чтения или подарка, в XX веке кулинарная книга становится самостоятельным издательским жанром.

2. НАЗВАНИЕ, ТИТУЛЬНЫЙ ЛИСТ, ПОРТРЕТ

Изучение названия и титульного листа книги — первый шаг к ее пониманию. Мы сразу же видим, что для автора приоритетно — предмет, о котором идет речь, как, скажем, в *Liber de coquina*¹³, или исполнитель, как в *Libro per cuoco*¹⁴. Названия кулинарных книг стремительно эволюционируют. Уже маэстро Мартино говорит об *arte coquinaria*¹⁵. Слово *arte* содержит одновременно оценку блюда и признание искусности повара. Кристофоро Мессисбуго называет свой трактат *Banchetti, compositioni et apparecchio generale*¹⁶ (1549), тем самым выделяя «оркестровку» еды, характерную для княжеской кухни. А Бартоломео Скаппи ограничивается именем автора и двора, при котором он служит (*Opera di M. Bartolomeo Scappi, cuoco segreto di Papa Pio V, 1570*)¹⁷. В заглавии книги Винченцо Червио (1581) —

*Il trinciante*¹⁸ — использовано название особой должности, отражающее важность «разделения труда» на средневековых кухнях. Об этом пишет и флорентийский дворянин Доменико Ромоли, который в бытность свою дворецким отвечал за кухню государя. В его распоряжении был эконом, который следил за провизией, кладовщик, который отвечал за фрукты, салаты, утварь и скатерти, и главный, иначе «тайный», повар. Название его книги *La singlar dottrina*¹⁹ свидетельствует о поиске изящных формул, адресованных людям если не высокого положения, то искусства. Титульный лист же разъясняет назначение труда:

Единственная доктрина М. Доменико Ромоли по прозванию Panonto²⁰, служащего дворецким, о приправах к всевозможным блюдам, о том, к каким сезонам подходят всеческие животные, птицы и рыбы, о любых пиршествах, о том, что целый год готовить изо дня в день для государей. С пояснениями о качестве мяса всех животных, рыб и всех блюд в том, что касается здоровья. В конце содержится краткий трактат о важности здравия. Работа полезна всякому.

В книге детально расписаны обязанности дворецкого, эконома и повара, отвечающего за проведение пиров, и обозначены главные адресаты их труда — государи. При этом в *La singlar dottrina* говорится только о том, что входило в компетенцию Ромоли и его подчиненных, — скажем, про винные погреба, которыми занимался виночерпий, здесь ничего не сообщается. Девятая часть книги целиком посвящена диетическим блюдам. Не просто еда, но забота о здоровье господина вплоть до его сновидений — вот предмет этого труда, смысл разнообразной и сложной «единственной доктрины».

Выбор заголовка может также определяться мотивациями историко-культурного характера. В 1647 году, назы



Портреты Бартоломео Скаппи из *Opera dell'arte del cucinare* («Труд о кулинарном искусстве»). Венеция, 1570 г.; Джована Баттисты Криши из *Lucerna di corteggiani* («Светоч придворных»). Неаполь, 1634 г.; Антонио Фруголи из *Pratica e scalcaria* («Практика и искусство дворецкого»). Рим, 1638 г.; Цезаре Эвитаскандало из *Libro dello scalco* («Книга о дворецком»). Рим, 1609 г.

вая свой трактат *L'Apicio ovvero il Maestro de' Conviti*²¹, Джован Франческо Васселли отдает дань почтения знаменитому римскому кулинару, память о котором чудесным образом сохранилась благодаря книжникам и антикварам. Имя *Apicio* пользовалось успехом еще очень долгое время, причем не только в Италии. Мы встречаем его в неоклассический период в книгах *Apicio moderno ossia l'arte do aprestare ogni sorta di vivande di Francesco Leonardi romano*²² (1690), *Apicius redivivus, or the cook oracle*²³, напечатанной в Лондоне в 1817 году, и в *Apician morsels*²⁴ Дика Хумерльбергнуса (1834).

Разнообразие придворных должностей обогащает преподавание кулинарии вплоть до того, что организации еды превращается в самостоятельную науку, в некотором смысле независимую от поварского искусства. Это подтверждает титульный лист книги *Lucerna de corteggiani*²⁵, вышедшей в 1634 году:

Светоч придворных, где в форме диалога подробно рассказано о Дворах; как о двадцати четырех почетных должностях, так и о разнообразных блюдах на весь год; каждое воскресенье и другие банкеты поделены на шесть глав неаполитанцем Дж. Баттистой Криши. Его Святейшему Высочеству Великому герцогу Тосканскому Фердинанду II.

Lucerna — сборник (290 страниц) не рецептов, но меню на каждый день в году, включающий шесть вариантов широв. Это один из самых полных указателей, который позволял разнообразить и обогатить обычную для неаполитанского Двора трапезу, состоящую из трех перемен (холодно, горячее, фрукты) и самое большее из восемнадцати блюд.

В книге всюду видно присутствие автора. Здесь есть даже гравюра, изображающая Джована Баттисту Криши в придворном костюме, с фамильным гербом и с указани-

ем на его возраст — 45 лет. Портрет помещен перед текстом книги — сразу после посвящений. Такая практика была весьма распространенной. В книгах Кристофоро Мессисбуго и Бартоломео Скаппи находим портреты, на которых можно разглядеть покрой платья и детали прически. Дворецкий Антонио Фруголи (1631), автор *Pratica e scalcaria*²⁶, изображен в рыцарском одеянии, в плаще, перчатках и со шпагой. Изображение болонского повара Бартоломео Стефани на титульном листе *L'arte di ben cucinare*²⁷ (1662), напротив, весьма сдержанное.

Элегантная одежда, регалии и разнообразные знаки отличия, изображенные на портрете, должны были свидетельствовать о высоком положении или о тщеславии автора кулинарной книги. Интересна история с портретами повара Антонио Латини, человека неблагородного происхождения²⁸. Он заказывает свой портрет в возрасте сорока пяти лет, но, желая предстать перед публикой несколько моложе, чем он есть на самом деле, помещает портрет в издание *Scalca alla moderna*²⁹, которое выходит лишь в 1692 году. Однако затем передумывает и заменяет этот портрет другим, на котором ему пятьдесят; на нем длинный парик, и он держит собственную книгу. Далее напечатаны адресованные ему посвящения и поздравления в стихах. Получив звание кавалера, Латини заменяет в издании 1694 года предыдущий портрет еще одним: на груди и на сердце у него вождеденные знаки отличия.

Портрет — это типичный итальянский способ обозначить перемены в социальной роли повара, то, что спасает его от безвестности ремесленника и воздаст должное его личности. После Антонио Латини портреты заказывают реже, если не считать Антонио Неббьи, автора *Il cuoco maceratese*³⁰ (1786), щегольнувшего не только лицом цвета пергамента, но и жабо, париком и очками. Рукой он опирается о книгу, лежащую на столе, где находятся черниль-

ница и лист бумаги, — это один из редких портретов, на котором рядом с плитой изображены письменные принадлежности.

В XIX веке появляются изображения шеф-повара на рабочем месте. На нем белый костюм и белый приплюснутый колпак, который постепенно становится все выше и жестче. Меняется и выражение лица — теперь повар безмятежно улыбается. К этому времени появляется и альтернатива личному портрету. Речь идет об изображениях кухонных бригад, не позирующих художнику, а запечатленных в самый жаркий момент готовки; акцент переносится, таким образом, с автора труда на сам творческий процесс работы. В то же время заметим, что в старинных кулинарных книгах подобные изображения почти не встречаются (исключение составляет *Epulario*³¹, вышедший в 1518 году). Повышенное внимание к личности повара, осязаемое в первых печатных кулинарных книгах, в XVIII и XIX веках уступает место долгой демократической традиции. Так отразится в этих работах конец княжеской эпохи; возможно также, что это было подражание французам, которые, начиная с 1650 года и до революции, не поменяют в кулинарных книгах портреты поваров. Отказ от изображений поваров сказался и на самих названиях книг, которые часто содержат лишь лаконичную профессиональную характеристику повара: *Le cuisinier Francois*³² (Болонья, 1682) и *Le cuisinier royal et bourgeois*³³ (Болонья, 1724). Титульные листы переводных и непереводных сборников также указывают на место рождения повара и на сферы его компетенции. Географическая область, где он сформировался профессионально и где начал активную деятельность, становится своего рода приманкой: в 1682 году это француз, потом «пьемонтец, совершенствовавшийся в Париже»³⁴ и наконец уроженец Мачерата³⁵.

Авторы стремились увековечить себя не только с помощью изображений. Геральдические эмблемы и гербы, настоящие или придуманные, псевдонимы и почетные титулы — все это служило прославлению личности кулинара. Как мы уже писали выше, Доменико Ромоли печатает на титульном листе своей книги собственное прозвище — *Panonto*; а «префект дома» Франческо Васселли привлекает внимание читателя своим званием «Корабля гастрономического моря»³⁶. Герб, расположенный в верхнем левом углу медальона с портретом Бартоломео Скаппи, изображает собаку, рвущуюся с цепи и пытающуюся убежать³⁷. Оставлять подобные шифры, связывать прозвище со скрытыми достоинствами — часть светской игры, в которой не лишней будет осторожность. Среди намеков такого рода — книги, изображенные на портретах Латини и Неббьи, людей незнатных, а потому особенно стремящихся подчеркнуть свою принадлежность к писательскому миру. Эти приметы тщеславия показывают, насколько искусство повара отличается от анонимного ремесла. Повар — исключительная личность, принятая в круг важных персон.

В XIX веке границы профессии расширяются. Теперь повар необязательно служит в частном доме, его основное место работы — гостиница или ресторан, где к концу века устанавливается жесткая иерархия. Кулинары этого времени появляются на титульных листах со своей родословной: это болонцы, миланцы, неаполитанцы, получившие образование в столицах итальянской гастрономии, на службе у знати и у городской буржуазии. Имя теперь скрывается, чтобы сыграть на анонимности как на гарантии кухни частной и коллективной, домашней и общественной.

Все чаще теперь появляются авторы-поварихи по образцу *Cuisiniere bourgeoise*³⁸ Менона (1746). Они родом из провинции или из города, они кремонтки или генуэзки и

часто работают в паре — «Миланский повар и пьемонтская повариха» (1853)³⁹. Издатели награждают их различными достоинствами, ценимыми на кухне, — «Семейная повариха» (1876), «Экономная кухарка» (1813), «Великолепная повариха» (1873)⁴⁰. Эти повара и поварихи нового поколения, обладающие разными ценными качествами, начиная с книги Латини и даже после Венского конгресса, получают еще и определение «итальянский»⁴¹. Поварам, работающим в правящих домах, присваиваются почетные титулы: король, император поваров, государь и король кулинарных королей⁴². Многие относятся к подобным восхвалениям скептически: к примеру, Олиндо Гуэррини пишет: «Что касается королей поваров, королев поварих и других кулинарных величеств, то перед нами не что иное, как переводы с французского и избитые компиляции»⁴³.

В XX веке сами названия пропагандируют буржуазные ценности. Так, *Talismano della felicità*⁴⁴ Ады Бони возрождает культ семейных трапез. Отметим также, что с пятого издания Ада Бони печатает в этой книге свое скульптурное изображение, продолжая традицию средневековых авторов, считающих кулинарию высоким искусством, а самих себя — достойными увековечения. Сборник рецептов *Il cucchiaino d'argento*⁴⁵ 1950 года — достойный подарок супругам, своим названием напоминающий один из традиционных свадебных подарков.

3. ПОСВЯЩЕНИЯ И ПОХВАЛЫ

Кулинарные книги рождаются в кухонном чаду и в заботах о том, чтобы знатные особы остались довольны пиршеством. Возможно, именно поэтому, и, конечно, из соображений тщеславия, автор выставляет в посвящениях свое знакомство с великими и публикует витиеватые

благодарности в ответ на их положительные отзывы. Посвящениями Фердинандо II Тосканскому и *Accademia degli Erranti*⁴⁶ открывается *Lucerna de corteggiani* Джована Баттисты Криши. За ними следуют 38 сонетов на итальянском, испанском и латыни. Это хвалы, часто остроумные («Ты славнее всех других и в тебе растет Криши»⁴⁷), под которыми подписались знатные и ученые люди⁴⁸. Количество этих посвящений, быть может, чрезмерно, но оно демонстрирует стремление повара к известности и могуществу.

Авторы рецептариев постоянно упоминают государя. От внимания читателя не должно укрыться то, что предложенные ему наставления уже удостоились снисхождения власти предрежащей. Более всего ценилась причастность к кардинальской кухне. В *Opera* Бартоломео Скаппи имя Пия V возникает на титульном листе, в лицензии на печать, в посвящении дворецкому дону Франческо ди Реинозо и во всех подзаголовках.

Прославляющую функцию имеют и меню обедов, в названии которых упоминаются имя знатного хозяина или торжество, по случаю которого состоялся прием. «Обед, приготовленный по случаю второй коронации Пия V Великого Понтифика 17 генваря 1566 года во вторник»⁴⁹. Описание этого обеда удостоверяет в глазах света титулы повара. Реже встречаются, но не менее важны с этой точки зрения трапезы, устроенные самим автором книги: «Частный ужин, который я устроил для моего патрона высокочтимого синьора Дона Эрколе в своем доме в день Святого Антония, 17 января 1543 года»⁵⁰. Только положение Кристофоро Мессисбуго, герцогского управляющего, занимавшегося продовольственным снабжением и жалованием всего двора⁵¹, оправдывало такую честь. К причинам профессионального порядка можно добавить другие — личные, эмоциональные. Памятный банкет — награда повару, даже если его присутствие упоминается мимоходом:

к таким случаям относятся конклав 1549 года, в котором участвует Скаппи, или банкет, устроенный для шведской королевы Кристины II Герцогом Мантуанским и приготовленный при участии Бартоломео Стефани. Правда, Стефани считает нужным добавить: «Я никогда не работал на королевских кухнях». И тем не менее с гордостью сообщает: «Я сам подавал ей Триумфы, холодное и другие блюда»⁵². Триумф — это сооружение из сахара, которое в тех обстоятельствах могло представлять Олимп с ангелами и королевской короной. Если учитывать многообразие банкета, состоящего из трех перемен закусок и трех горячих блюд, а также пятидесяти композиций, обносных блюд, тазов снеди, то здесь важнее всего не степень участия кулинара в этом торжестве, но сам факт присутствия.

Традиция предварять основной текст книги посвящениями, словами благодарности меценатам и прямыми обращениями к читателю особенно сильна в работах, которые описывают праздники, церемонии, банкеты и издаются по воле мецената или вельможи. Другая, более поздняя традиция — это послания знаменитостей — организаторов или участников пира. Например, в *Il cuoco galante* Винченцо Коррадо есть выражение почтения кардинала Де Берни, бывшего министра и посла Франции в Риме, который провозглашает себя сторонником «пифагорейской пищи», или вегетарианства, и послание доктора Спалландзани, которого интересует «чувствительность тел» и «разнообразие суждений, согласно которым иногда одно и то же блюдо нравится не всем»⁵³.

В конце XVIII века посвящения встречаются все реже или принимают новые формы: книги выходят большим тиражом и все больше зависят от издателя. Кроме того, начинает играть роль рыночный потенциал книги. Для того, чтобы посвящение все же появилось, требуется согласие того, кому оно предназначается. В результате посвя-

L'ART E

DI BEN CUCINARE, ET INSTRVIRE
i men periti in questa lodeuole professione.

Donc anco s'insegna à far Pasticci, Saporì, Salse, Gelatine, Torcie, & altro
DI BARTOLOMEO STEFANI
Cuoco Bolognese.

All' Ill.^{mo}, & Ecc.^{mo} Sig. Marchese

OTTAVIO GONZAGA

Prencipe del Sacro Romano Imperio, de'Marchesi
di Mantoua, e Signor di Vescouato, &c.



IN MANTOVA, Appresso gli Osanna, Stampatori Ducali. 1662.
Con licenza de' Superiori,

Титульный лист с портретом Бартоломео Стефани из *L'Arte di ben cucinare, et instruire i men periti in questa lodeuole professione* («Искусство приготовления пищи и наставления менее опытных в этом похвальном ремесле»). Мантуя, 1662 г.

щения становятся редкостью. Такое исключение встречается в *Cucina teorico-pratica*⁵⁴ Ипполито Кавальканти, герцога Буонвичино, человека сумасбродного. Он полемически предварил посвящение согласием адресата — наверху первой страницы он поместил надпись, непонятную читателю: «Настоящее посвящение принято. Трабия». После нее идет текст посвящения, и уже вслед за ним, слева от своей подписи, Кавальканти расшифровывает: «кавалер Джузеппе Ланца князь Трабии, министр и государственный советник, сицилиец»⁵⁵.

Шуточные или не сразу понятные читателю посвящения — знак новых времен. Но в сосланной на кухню и предназначенной исключительно для служанки или домохозяйки книге нет места жеманностям. То же можно сказать о книгах для профессионалов. Слово переходит от автора к продавцу, который уже в первых рецептариях XVI века берет перо либо затем, чтобы информировать читателей, либо чтобы прояснить условия печати. В книге *Re dei cuochi*⁵⁶ Легро, издатель, благодарит Нелли (портрет которой помещен в книге) за опеку, ценные сведения и успех⁵⁷. Более оригинальное посвящение мы находим в *Scienza in cucina* Пеллегрини Артузи. Первое издание он посвящает своим двум кошкам Бьянкани и Сибиллоне: «Вам, которые, когда я пробовал на кухне эти блюда, терлись о мои ноги хвостиком и жаждали первыми высказать мне свое мнение»⁵⁸. Работа, отвергнутая издателями и напечатанная автором за свой счет, *Scienza in cucina* не молит о протекции и, будучи произведением холостяка, передается его самым преданным друзьям. Добившись некоторого уважения и изданная вновь, она во втором издании потеряет двух белых кошечек, сделав объектом посвящения пару крестных отцов, довольно известных людей, которые были готовы выказать книге свое почтение. Таким же образом в конце *Alcune norme di igiene*⁵⁹ будут вставлены послания

Олиндо Гуэррини и Марии Мантегадза, жене сенатора Паоло.

Еще одна причина, по которой в XIX веке посвященный стало значительно меньше, — возникшая во Франции и «заразившая» итальянцев традиция присваивать блюдам имена здравствующих знаменитостей. Так появляется персик «Мельба», выращенный Эскофьером для вагнеровской певицы Нелли Мельба в 1893 году⁶⁰. Витторио Эммануэле II и Умберто I Савойский протезируют блюда *noix de veau Victor Emmanuel* (телятина, нашпигованная грецкими орехами и дичью) и *salade a la Humbert* (салат из помидоров и паприки) соответственно. Имя Кавура фигурирует в названиях как минимум пяти блюд: рисовое пюре на бульоне (*potage a la Cavour*), влажная телячья головка (*tele de veau a la Cavour*), нашпигованный каплун (*chapon a la Cavour*), лимонное мороженое (*glace de creme a la Cavour*) и пудинг (*pouding a la Cavour*)⁶¹. Такое закрепление имени за блюдом отражает особенное покровительство коронованных особ и европейских дворов кулинарному искусству. Кроме того, это знак, отличающий высокую кухню от низкой, обеспечивающий рецепту известность и, главное, делающий его приготовление символическим актом, за которым осуществляется специальный контроль. Повар, кулинар и даже управляющий кафе — среди тех, кто обеспечивает себе бессмертие и славу, передавая блюду свое имя. Но и это еще не все. Сама гостиница, в которой отрабатывается рецепт, может сделать его своей собственностью, порождая немалую путаницу. *Crepes Excelsior* изобретены Паоло Фабрицци, шеф-поваром неапольского Excelsior, куриные грудки *Excelsior* — Роберто Салином из венецианского Excelsior. О появлении блюд создаются легенды, как, например, миф о спагетти карбонара, возникших в «Карбонарском трактире» в Риме⁶². Нет пределов фантазии: названия туристических мест (запеканка Тиволи) и песен (омлет

на огне *O sole mio*), имена художников (Карпаччо) рождают разнообразные анекдоты, вдохновленные управляющими, мэтрами и собственниками. Возникшее как копия повара или гастронома само имя становится на рынке знаком оригинальности блюда.

Этот обычай повторяется уже в домашних стенах с именами бабушек, мам или прислуги. Так, Артузи приводит загадочное название «кулич Мариэтта», которое потом разъясняет: «Мариэтта (Сабатини) — повариха настолько замечательная, что ее именем я называю это сладкое блюдо, которое она научила меня готовить»⁶³.

Можно считать, что название блюда принялось, если оно обсуждалось в гастрономическом кругу и было упомянуто в кулинарных справочниках и книгах. Чем дольше оно «продержится» со времени первого упоминания, тем более формульным становится, хотя от этого его происхождение подчас не становится яснее. Именно эта мода французского происхождения была взята на вооружение *la nouvelle cuisine* начала 1970-х годов, особое внимание уделявшей ингредиентам и технике готовки. Возобновление гостиничной кухни с ее строго традиционными и анонимными блюдами покончит с прозвищами, оставив такого рода блюда более легкомысленным ресторанным меню.

4. РАСПОЛОЖЕНИЕ МАТЕРИАЛА И УКАЗАТЕЛИ

Одно время рецептарий представлял собой сборник коротких учебных текстов, расположенных в определенном порядке. Этот порядок имеет три структурные составляющие: основные ингредиенты, которые входят в рецепт, типология приготовления пищи, обслуживание стола. Книга снабжена указателями и предлагает возможные сочетания

рецептов, исходя из времени года, этикета и других обстоятельств. Таков идеальный вариант рецептария, полностью соответствующего своей дидактической функции.

В первых рукописях указателей нет, но уже в *Libro de arte coquinaria* Мартино материал упорядочен по главам, которые отвечают товароведческой (мясо, яйца, рыба) или гастрономической (супы, приправы, торты, блины) классификациям. Однако автор не всегда строго следует этим критериям. В первой главе мясные блюда из разных сортов мяса и птицы идут вперемешку. В некоторых рецептах дана специальная ссылка на то, как подавать то или иное блюдо, и в результате именно это становится методом классификации. Блины с отборной бузиной маэстро Мартино рекомендует «горячими-горячими посылать на стол». Порядок расположения блюд также ориентирован на иерархию снеди. По ней на первом месте оказывается жареное и вареное мясо. Затем идут блюда из рыбы, а рецепты из мяса птиц часто носят «факультативный» характер — как, например, «летающий пирожок» (в тесто помещались живые птицы, которые вылетали в начале банкета). Когда в 1516 году *Libro* была издана под новым названием *Opera nova chiamata Epulario*, ее дополнил список рецептов в прогрессирующем порядке.

Книга рецептов наподобие словаря, в котором статьи сгруппированы по принципу семантического родства. Указатели, списки блюд позволяют собрать все сведения для того, чтобы приготовить нужное блюдо. По мере их совершенствования набор предписаний превращается в гастрономическую энциклопедию. Век спустя после появления *Libro de arte coquinaria* рецептарий обогащается перечнем необходимой прислуги, кухонных инструментов и запасов. Этот список варьируется от книги к книге, сохраняя при этом функцию кухонного «законодательства». Мессисбуго (1549) составляет список всех передвижных

конструкций, мебели, предметов, необходимых для банкета, а также специй, продуктов, утвари и обслуживающего персонала. Ромоли, напротив, отделяет раздел о задачах прислуги от сообщения о необходимых продуктах и специях, добавляя замечания о качестве последних. Наконец, Бартоломео Скаппи перечисляет все главные пункты — повар, кухня, качество инвентаря и запасов, способы их хранения — и приводит точный перечень всех постоянно требующихся инструментов (список приспособлений для передвижных кухонь помещен отдельно). Этот профессиональный перечень служит для того, чтобы научить хозяина инструктировать ответственных людей и составлять программу блюд.

За этим первым списком следуют другие: пиров и рецептов, разделенных на товароведческий и гастрономический секторы. Одни авторы, как, например, Кристофоро Мессисбуго, подробно описывают званые обеды при дворах князей или кардиналов, указывая дату и повод и тем самым акцентируя внимание читателя на богатстве и знатности хозяев. Другие представляют подобные пиры как комбинации услуг и блюд вне светского контекста. Так делает Скаппи, который предлагает ежегодный календарь с меню на каждый день, которые варьируются от обычных до исключительных. Его календарь, начинающийся 8 апреля, заканчивается в Страстную пятницу следующего года обедом без рыбы.

Чтобы найти нужный рецепт, можно посмотреть указатель в конце книги, который регистрирует их в порядке возрастания страниц (Мессисбуго), или указатели к каждой части, или, еще того лучше, к главе (Скаппи). Рецепты сгруппированы, как уже было сказано, по двойному критерию — товароведческому и гастрономическому, к которым добавляются другие, условно говоря, поперечные. Общность блюд, объединенных одной главой, может заключать-

ся и том, что они подаются в одно время или же в их сезонной и ритуальной коннотациях. Во время поста, когда, за исключением Страстной пятницы, рыбные блюда обязательны, преимущественно рекомендуется та часть рецептария, которая включает рецепты и скоромные (на сливочном масле), и постные (на постном). Медико-диетические требования, наконец, подсказывают Бартоломео Скаппи посвятить отдельную книгу выздоравливающим. Ее части расположены по терапевтическим и диетическим принципам, согласно которым в первую очередь рекомендуется потреблять кипяченую воду и крепкий бульон, а в последнюю — соусы.

Порядок глав или частей книг также варьируется: у одних в первой книге идут трактаты о мясе, у других — блюда из теста. Последовательность рецептов не случайна: если говядина — первая тема, то далее речь пойдет о съедобных частях этого мяса — с головы до ног. Систематический подход позволяет от сырого мяса перейти к его возможным кулинарным трансформациям. Самые важные трактаты повествуют как о домашних животных, так и о редких видах — вплоть до медвежатины и дикобраза⁶⁴. Предусматривая описание продуктов, фаз готовки, утвари, служб, рецептарий сделан в виде списка рецептов и еды с сетью указателей, которые обеспечивают связь между ними.

Важная часть кулинарной теории — распределение блюд по переменам. В XVI веке обед может включать в себя лишь холодные и горячие блюда, а позже, с усилением французского влияния, к ним добавляются супы, *entrees*⁶⁵, жаркое, различные салаты и сладости. При этом несколько не учитывается порядок кулинарных процедур, происходящих на кухне. По французской модели прежде всего необходимо описать бульоны и соусы, которые служат для того, чтобы изготовить блюдо, то есть супы или мясо. Такова установка профессиональной кухни начиная

с конца XVIII века. Во введении к *L'Apicio Moderno* Франческо Леонарди говорится о бульонах, поделенных по видам и по степени густоты (*generale, suage, consome, biondo, restoran, tablette, sugo*)⁶⁶, затем о соусах, а во второй главе — о молодой говядине. Антонио Неббьи, автор *Il cuoco macedone* (1786), начинает с бульона, но тут же переходит к супам. К такому порядку прибегает и Пеллегрино Артузи.

Радикально иной порядок расположения рецептов — по алфавиту. С этим мы встречаемся в *Libro per cuoco* XIV века. Постные и скоромные блюда, подаваемые на первое или второе, скомпонованы таким образом, что их можно объединить типологически. Двадцать два торта помещаются среди названий, начинающихся на «торт из», после чего следует продукт, из которого сделана начинка (например, рыба или зелень), или географическое название (Романия). Иногда на происхождение и начинку пирога указывает прилагательное (черничный) или топоним (французский, венгерский)⁶⁷. Этот метод можно сделать более точным благодаря некоторым уловкам. Например, поместить в одном разделе синонимы — соус и подливку. Алфавитный порядок был придуман во Франции. Его предложил Массьяло в книге *Cuisinier royal et bourgeois*⁶⁸, впервые вышедшей в 1691 году и переиздававшейся вплоть до 1751 года. Он считал, что рецептарий должен давать точную справку и обращаться исключительно к повару, а потому не должен касаться распределения блюд на первое, второе и третье. В итальянских версиях, например той, которую Базеджо издал в Венеции в 1773 году под названием *Il cuoco reale e cittadino*⁶⁹, упомянуты названия пищи, начинающиеся на двух языках с одной буквы, как, например, ягненок (*agnello* — *итал.* и *agneau* — *фр.*)⁷⁰. Благодаря своей практичности алфавитный порядок используется в популярных изданиях, прежде всего в *La cucina casereccia*⁷¹. Причина

Этого выбора ясна: более скромен обед, более простое меню, а значит, реже используется кулинарная типология «от дерева», начинающая с жидких бульонов и описывающая всю череду операций, в результате которых можно получить холодные, готовые и срочно требующиеся блюда. И все же алфавитный порядок редко устраивает авторов рецептариев, поскольку смешивает скоромное и постное, супы и десерты и подходит скорее для кулинарных словарей. Эти книги, главным образом предназначенные для профессионалов, появляются со второй половины XIX века и отличаются как от энциклопедических работ — таких, как, например, *Dizionario ragionato degli alimenti*⁷² Франческо Леонарди, вышедший в Риме в 1795 году, так и от местных диалектных словарей, как у Пуоти⁷³, или тосканских методических, как у Карена⁷⁴. Кулинарный словарь для каждого термина предусматривает лексикографическое определение, гастрономическое описание и перечень возможных рецептов. Среди первых — *Dizionario della cucina moderna*⁷⁵ Джакомо Джардини, президента общества миланских поваров, инициатора перевода *Cucina classica* Урбана Дюбуа и Эмиля Бернара⁷⁶. Словарь был издан в Милане в 1885 году. Автор приводит названия на итальянском и французском, описывая как широко распространенные продукты (цветная капуста), так и редкие (мясо дельфина и медведя), не забывая (для новичков) некоторые примитивные блюда (яичница). Распределение блюд по переменам не описано.

Из двух способов упорядочения продуктов и способов приготовления пищи — алфавитного и систематического — в итальянской традиции преобладает последний. Во Франции, наоборот, пользуется успехом рецептарий-словарь, что доказывает популярность *Larousse gastronomique*, изданного в 1938, 1984 и 1996 годах.

5. РЕЦЕПТ

Кулинарный рецепт — это устная или письменная речь, цель которой — составление плана продукта питания. Она учит, как приготовить или, точнее, уметь готовить то или иное блюдо, прописывая ингредиенты, инструменты и метод, необходимый для достижения результата⁷⁷. Мы будем говорить о письменных рецептах. Поскольку рецепт относится к древнему жанру предписаний, видоизменявшихся различными способами, нельзя говорить о его едином развитии. Он возникает в самом начале истории итальянской гастрономии с характеристиками, которым суждено было остаться неизменными. Возьмем, к примеру, зеленый соус из рукописи первой половины XV века

Чтобы сделать зеленый соус, возьми петрушку, мяту, кардамон, мускатные орехи, перец, гвоздику, имбирь, потолки в ступке, добавь немного хлебного мякиша, а потом чеснок, если он у тебя есть, и разбавь хорошим уксусом⁷⁸.

Ингредиенты и инструменты (толкушка и ступка) будут упоминаться бесконечное количество раз с разными вариациями. Даже если заменить ступку сечкой или измельчительной машиной, технология приготовления блюд практически не изменяется. Применение загустителей (мякиш) и разбавителей (уксус) — другое неизменное условие приготовления соусов. С точки зрения дидактики повелительное склонение глаголов, обозначающих оперативные движения (возьми, потолки, добавь, положи), и последовательность действий (измельчение, смешивание, разбавление) может быть передано современным языком. Что зафиксировано в этом рецепте с исторической точки зрения? Возможно, нехватка разделения между двумя видами ингредиентов — специями и травами, и особенно

отсутствие какого-либо указания на количество и пропорции. Похожий рецепт под названием «вареное мясо по-ньюмонтски» описан Анной Гозетти делла Салда в 1967 году⁷⁹ с предупреждением о том, что нужно взять 50 граммов петрушки, одну дольку чеснока и мякоть одной булки. В последующих вариантах рецепт становится более подробным, например появляются указания о том, как солить соус.

«Зеленый соус» представлен в *Opera* Скаппи, который предлагает к нему соль и перец и немного мяты при отсутствии других специй. Его рецепт учитывает помимо набора приправ вкусовой эффект. Готовя зеленый соус, следует обратить внимание на цвет и концентрацию, которые достигаются, если взять свежие травы, натолочь их и процедить⁸⁰. По мере перемещения по эпохам и географическим областям могут меняться ингредиенты и терминология, но не рецепт. Винченцо Коррадо, теоретик вегетарианской кухни XVIII века, в рецепте «зеленой приправы по-королевски» к варианту Скаппи добавляет сахар, засахаренный цитрон и лимон, чтобы получить кисло-сладкий соус. В неаполитанской версии среди трав упоминается базилик.

Отношения между вкусовыми предпочтениями повара и обязательным предписанием меняются от рецептaрия к рецептaрию. На усмотрение повара могут остаться выбор и сочетание ингредиентов, время готовки и способы украшения. Убранство блюда и его подача составляют часть этой сферы, так же как и мнение о его гастрономической ценности. Пристрастия и умение повара — метод реализации рецепта.

С момента своего возникновения рецептaрии имеют неясное число адресатов, однако главные читатели — это, несомненно, повар или дворецкий. Для них не столь важны указания на точный вес ингредиентов, сколько на их соотношение. Маэстро Мартино в своем рецепте «равно-

ли из мяса» указывает количество начинки (полфунта сыра на полфунта свиной грудинки), уточняет размеры равноли («в полкаштана») и советует готовить их столько времени, сколько займет двукратное чтение *Pater Noster*⁸¹. При этом он не приводит ни ингредиентов, ни пропорций приготовления теста. В то время профессиональные кулинары оказались перед выбором — довериться опыту адресата, намечая лишь основные «линии» готовки, или тщательно обучать устно или письменно. Вторая тенденция проявляется в домовых книгах, например в *Cocho bergamasco alla casalenga*⁸², анонимной рукописи конца XVII века, предназначенной для обучения прислуги в домах среднего достатка. Педагогический посыл этой книги очевиден. За каждым рецептом следуют вопросы и ответы, призванные облегчить готовку. После первого рецепта «Чтобы вкусно сварить мясо» следует вопрос: «Сколько времени нужно варить кусок телятины?» и ответ: «Хватит шести четвертей часа кипения, но для более крупного куска, например для четырех фунтов задней части, вам понадобятся два часа». Затем воображаемый читатель спрашивает: когда нужно приниматься за готовку? «Когда известно время обеда, нужно начать готовить за полтора часа до начала обеда, потом вынуть еду из горшка и поставить на стол, не оставляя лишнее время на огне, это сильно ее портит»⁸³. Повар из Бергамо — прекрасный терпеливый наставник, умеющий доходчиво объяснить приемы готовки. Этот тон будет особенно популярен в женских изданиях два века спустя.

Лаконичная формула часто встречается в первых рукописных рецептариях (XIV—XV века) и в последующие эпохи. Ее использует Винченцо Коррадо в *Il cuoco galante*. Она позволяет ему не только избежать повторов, но и указывать ингредиенты и операции по нарезке и варке, которые в первую очередь характеризуют этот рецепт. Рецепт



Слева: портрет Антонио Латини из «Современного дворецкого, или же Искусства устройства пиров» (Неаполь, 1692–1694)
 Справа: портрет Антонио Неббьи из «Мачератского повара» Мачерат, 1786

фаршированных макарон начинается так: «Толстые макароны, нарезанные на куски длиной в полпальца, варятся в почти кипящем бульоне из каплуна»⁸⁴. «Полпальца» очень важны для фарша, в то время как температура бульона («почти кипящий») остается неясной. В Неаполе макароны умеют варить все.

Чем компетентнее читатель, тем сильнее укорачивается рецепт. С начала XX века под влиянием французских списков профессиональный рецептaрий становится простой памяткой. Например:

Картофельные гносса. Использовать хорошие крахмалистые картофелины и белую муку. Гносса должны вариться

в подсоленной воде так, чтобы она их покрывала. Обычно заправляются маслом и сыром, мясной жидкостью, помидорным соком, песто по-генуэзски и т.д.⁸⁵

Ни форма, ни объем, ни консистенция *gnocca* в *Nuovo lessico di cucina abbreviato*⁸⁶ Чезаре Пико не указываются. То же самое можно сказать и о других справочниках. Только человек, хорошо понимающий, что такое *gnocca* а *l'italienne*⁸⁷, сможет разобраться в следующем рецепте:

Гносса готовить в воде, масле и муке, все смешать с тертым пармезаном, картофельным пюре и яйцами, положить сверху дымящиеся пармезан и масло⁸⁸.

Противоположный подход, при котором рецепт разрастается и становится многословным и даже растянутым, часто используется в кулинарных пособиях для женщин. Со второй половины XIX века становится все больше книг для хозяек и служанок. На среднестатистической семейной кухне рецепт превращается в таблицу с расписанием, списком покупок, инструкциями. Потери и возможные ошибки в «производстве» предусмотрены: мало картошки, много муки, и *gnocca* выдыхаются в воде⁸⁹. Мало муки на доске, и *gnocca* непоправимо слипнутся⁹⁰. Приготовление *gnocca* может стать катастрофой: если смешать горячую картошку с мукой, получится клей, если добавить в эту смесь яйцо, *gnocca* затвердеет.

Значит ли это, что профессиональный рецепт — простая памятка, рабочая запись? Ингредиенты, инструменты, манипуляции приготовления предназначены для довольно амбициозной цели — создания съедобных на вкус объектов. Успех предприятия зависит не только от записи, в которой в правильной последовательности зафиксированы фазы работы. Повара диктуют или пишут рецепт, чтобы передать

свое знание, делая из механического занятия благородное ремесло. Вам передаются их секреты, личное толкование понятий «хорошего» и «красивого» и, наконец, гастрономическое суждение их сотрапезников. Пример? Не существует обыкновенных ингредиентов, но только качественные. Чтобы использовать, к примеру, только качественную рыбу, необходимо разбираться в ее видах и местах обитания. Если она пресноводная, надо знать, речная она, озерная или из пруда; если соленая, то из какого моря, нужно помнить о времени нереста, оптимальных условиях для ловли, перевозки и хранения. У каждой рыбы свой рынок, и угри из Комаккьо, говорит Бартоломео Скаппи, «лучшая рыба, которую кладут в салаты во всей Италии». Натуралистическое, товароведческое и вкусовое описание суммируются, обогащая рецептaрий энциклопедическими сведениями, составляющими общий багаж всего гастрономического сообщества. А оценка? Об этом тоже написано в рецептaрии. «Горох очень вкусен, если он нежный и сухой, его можно употребить почти везде», — говорит Коррадо, в то время как «лучший сезон для кур — лето, в это время они доставляют особенное удовольствие, нежны и изысканны». Даже «помидоры доставляют удовольствие», и приятно видеть их целыми и красными, очищенными от кожицы и сердцевинны, фаршированными и жареными⁹¹.

Если на портретах проявляются гордость и амбиции повара, то в книгах постоянно подчеркивается его опыт. «В миланской рыбной лавке я видел, — пишет Скаппи, — разные виды мелкой рыбешки»⁹². Похожих воспоминаний полна его *Opera*. Такова же позиция Коррадо. В Саленто рекомендуются артишоки «мягкие и соленые» и бобы, «которые пользуются огромной популярностью у низших слоев, ценящих их как второе зерно». Родившийся в салентийской провинции, в городе Ория, он говорит о них с ложной отчужденностью⁹³.

Можно сказать, что рецепт представляет собой договор, согласно которому в итоге правильного соблюдения указаний может получиться ценный результат. Секрет повара — автора книги — в искусстве передачи информации. И каждый автор выбирает свой стиль — доверительный, научный, ироничный, сообразуясь с традициями современной ему эпохи. Несомненно, в XIX веке появление женского адресата рецептария изменило язык изложения и личность автора. Связь становится более непосредственной, личной. Текст также теряет дидактический тон, подстраиваясь под читательниц. Все чаще говорится о расценках, времени, чистоте, домашней утвари, духовке и щербетнице. Талант Артузи проявился в том числе в выборе задушевного тона и наличии в тексте пространственных отступлений и шуток.

Проблема, о которой отчасти предупреждает гастрономическая критика, — аутентичность рецепта. Принимая во внимание компилятивный и анонимный характер многих учебных текстов, не имеет смысла задавать вопрос о том, в какой степени в них изменена или дополнена предыдущая формула. С момента возникновения итальянской гастрономической литературы общей практикой становится перевод, а следовательно, и контакт с другими кулинарными культурами. Нет ничего неприличного в повторении, поскольку лишь оно обеспечивает успех и является источником легитимности рецепта.

Можно ли создать хронологический список первоначальных рецептов? Чтобы ответить на этот вопрос, следует уточнить некоторые вещи. Легко установить время появления рецептов приготовления новых в культурном плане продуктов. Скажем, можно с уверенностью утверждать, что Антонио Латини — первый повар из Европы, который использовал завезенный из Америки помидор в своем «томатном соусе по-испански»⁹⁴, и произошло это в Неаполе в 1692 году. Сложнее датировать вторичные ре-

центы. *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi* в 1766 году переводит рецепт soufflé⁹⁵ из *Cuisiniere bourgeoise*⁹⁶, но в значении, отличном от того, которое это слово получит впоследствии. Тогда слово «soufflé» — синоним заварного шпрожного⁹⁷. Применительно к другим блюдам невозможно зафиксировать момент их возникновения. Зеленый соус не просто появляется во всех рецептариях, начиная с *Liber di coquina* и до современных изданий, но можно найти его у Апиция в словах *ius viride in avibus* (зеленый соус для птиц)⁹⁸.

Возможно, интересно не столько первое письменное упоминание рецепта, сколько противоположное явление — точное повторение рецептов. Рецептарий может быть полностью скопирован, как это произошло с книгой Мартино *Libro de arte coquinaria*, ставшей *Epulario* Джованни де Росселли. Единственное, впрочем, вполне существенное, изменение, которое внес похититель, — в *Epulario* материал расположен по-другому. В конце книги располагается постное меню, завершающееся рыбными блюдами. Более интересен плагиат и действия издателей, которые не только меняют название, но и сокращают или, наоборот, дополняют рецепты. Так, мы можем выделить единичные рецепты, которые копируются в книге без упоминания имени автора. Они позволяют определить культуру и обычаи повседневной жизни дома. Дон Феличе Либера, священник из Триеста, записывает рецепт «рисового супа» и «золотого яблока» (*Poma d'oro*), заимствуя их из *Il cuoco maceratese* Антонио Неббьи. Интересна степень заимствования, позволяющая предположить (учитывая ту географическую область, где он работает, и ту, откуда черпает информацию), как использовались помидоры в альпийских землях в конце XVIII века⁹⁹. Целые учебники переводили, изменяя название и опуская имя автора. Впрочем, на титульном листе рецептария *Il cuoco piemontese perfezionato a*

Parigi все же упоминается вдохновивший его гастрономический эталон *La cuisiniere bourgeoise* Менона.

Отсюда автор рецептария воспринимается как собиратель рецептов различного происхождения, выученных на практике, услышанных, записанных и напечатанных. Этот шаг невелик, и совершает его Артузи. Пытаясь описать не только кухню своего дома, но обычаи всей Италии (или, по крайней мере, большей ее части), он составляет свою *Scienza in cucina* из рецептов, присланных читательницами со всей страны. И в этом секрет его успеха. О том, что рецепт заимствован, говорится, но имя автора сообщается не всегда: «Этим первым блюдом (макароны с сардиниями по-сицилийски) я обязан одной вдовствующей синьорочей муж, сицилиец, часто развлекал ее кухней своей земли. Среди этих блюд хек по-палермски и тушеная рыба»¹⁰⁰. Это случай довольно сложной передачи рецепта от мужа к жене и от нее, уже овдовевшей, гастроному. Между тем судьба рецепта на этом не обрывается. Слегка изменяя, его перехватывает Аньетти в *Nuova cucina delle specialita regionali*¹⁰¹ (1909). Он приводит его в главе, посвященной Сицилии, и не ссылается на Артузи. Рецепты распространяются по почте, преодолевая огромные расстояния, с каждым шагом обновляясь и обрастая дополнениями. Макароны «прибывают на неаполитанский вокзал в своем вагоне, может быть, третьего класса, пересаживаются на пароходы прекрасного залива и триумфально пересекают вдоль и поперек пять частей света»¹⁰². Где же они остановятся? Рецептарий, отпечатанный в Гонконге в конце 30-х годов на английском и китайском языках, начинается главой о *savouries* и макаронах *a la Napolitaine*¹⁰³. Варить 20 минут, затем нарезать полосками и приправить маслом, помидорами, грибами и вареной грудинкой¹⁰⁴. Где же была их предпоследняя остановка? Исследование маршрута пасты еще даже не началось.

6. МЕНЮ

В первую очередь, разберемся с терминологией. Изначально слова «меню» не было: писалось просто — обед, ужин, полдник, а затем следовала дата и список блюд. Заимствованное из французского слово *minuta* появляется в конце XVIII века у Коррадо. Оно встречается в неаполитанских текстах, у Кавальканти и за ним уже по всей Италии. Слово *menu* (с ударением или без) побеждает в XIX веке, но впадает в немилость, когда в начале XX века борцы за чистоту языка заменяют его на «список» или «заметки» (об обедах и блюдах). Возвращается оно вместе с ресторанным меню после Второй мировой войны и с тех пор в языке остается.

Существует два вида меню: те, что входят в рецептaрии или — реже — в недидактические тексты и рукописные или напечатанные на тонком картоне по случаю конкретного банкета. Первые мы находим в трактатах XVI века и далее уже постоянно — вплоть до наших дней. Что же до меню второго типа, то они появились позднее, а в массе дошедшие до нас экземпляры датируются началом XIX века и далее. От них происходит ресторанное меню, которое вошло в обиход крупных гостиниц, устроенных по французскому образцу, а затем закрепилось уже во всей огромной гостиничной индустрии Италии.

Княжеский стол XVI века накрывался по различным торжественным случаям, соответственно различаются разные типы меню. Самые роскошные — это меню, совмещенные с общей программой праздника. 30 мая 1529 года Кристофоро Мессисбуго делает рыбный ужин по заказу кардинала Ипполито д'Эсте. Это одно из четырнадцати имеющихся описаний *Пиров*, которое начинается списком знатных гостей и описанием убранства. Затем следуют более ста сорока блюд с указанием количества тарелок, на

которых они помещались. Для каждого перерыва между переменами блюд в меню указаны музыкальная интермедия, выступление певцов или короткий спектакль. Было приготовлено более тридцати видов рыбных блюд, но при этом не упоминается ни один напиток (эта тема — в компетенции виночерпия). Это меню-программа, самая выдающаяся из всех. Оно разделено на 17 перемен, из восьми блюд каждая. Завершается все сырами и фруктами, свежими или в сиропе и глазури.

Мы встречаем также меню «обобщающие», призванные стать образцом для дворецких, которые будут использовать их в различных ситуациях. К этой категории относится большая часть меню Скаппи. Согласно календарной дате выбираются сезонные блюда — постные или скоромные. Рядом с названиями помещены организационные заметки: число и обязанности курирующих трапезу людей, количество блюд и еды. Все это позволяет квантифицировать работу, определив ее задачи. Эти сведения могут быть опущены и предоставлены оценке дворецкого, как, например, у Ромоли, который удлинняет и сокращает число услуг и представляет «вечерний завтрак» всего из шести блюд. Другие авторы (например, Криши) упрощают обед до трех фаз — холодного, горячего и фруктов, за каждую из которых несет ответственность отдельный человек.

Эти программы, варьирующиеся от одного автора к другому, выявляют профессиональную ценность меню, согласованного между хозяином банкета и ответственными за трапезу, и становятся инструментом, позволяющим предвидеть необходимые затраты. «Когда хозяин пожелает устроить пир, дворецкий должен получить от самого хозяина или его управляющих своевременные указания и пожелания относительно обслуживания приглашенных и того, сколькими блюдами их должно обносить, а затем довести их до сведения повара и кладовщика, ответствен-



Портрет Ады Бони работы ее мужа из *La cucina romana*
(«Римская кухня»). Рим, 1929 г.

ного за покупку продуктов»¹⁰⁵. Функция списков, «которые дворецкий должен вверить своим подчиненным», в том, чтобы оставить памятку и приблизительное указание о покупках и поручениях. По ним видно, что разнообразность блюд оценивается не только день за днем, но и за всю неделю.

Россетти, который называет себя дворецким мадам Лукреции д'Эсте, описывает в деталях ее поручения: «Когда я начал служить дворецким, она записывала по субботам ужины и обеды на следующую неделю, придумывала больше, чем знала, и если потом через неделю приходило в голову что-то получше, то она сообщала и это»¹⁰⁶. Точное число гостей не указано, но о нем свидетельствуют некоторые показатели (количество блюд и столов), которые передают масштаб пира. Зафиксировав общую картину, дворецкий каждое утро дополняет книгу сведениями о ценах и продуктах. Три блюда жаркого из куропатки с дольками цитрона: уже на следующий день дичь передается в руки поваров. Когда пир начинается, на кухне его организатор читает список блюд, которые должны быть принесены, и так продолжается в течение всей трапезы. Меню рождается от этих списков. В помощь дворецким печатаются книги без рецептов, например книга Россетти в Ферраре или Криши — в Неаполе, функции которых — напоминание и свидетельство.

Как долго будет сохраняться подход к организации княжеской или прелатской кухни? Без сомнения, до конца XIX века. Французское влияние понемногу меняет ритуал, переименовывает блюда и услуги, реструктурирует их последовательность — супы, салаты, *hors d'oeuvre*, *entrees*, «*releves*»¹⁰⁷, указанные в меню, но ничуть не меняет функцию написанного текста, который Коррадо делит на два «пиршества» в сумме из 68 блюд. Эти блюда перечислены по очереди в знак свидетельства вкусовой прогрессии. Этот

обычай выживает в первой половине следующего века с постепенным переходом от французского обслуживания к так называемому русскому¹⁰⁸: Джованни Виаларди, помощник шеф-повара Карло Альберто и Виктора Эммануила II, прописывает последовательность двадцати блюд и вин и еще семи на десерт (сыры, мороженое, фрукты и т.д.), разделяя трапезу на две фазы.

Он указывает также количество приборов и рекомендует: «У каждого приглашенного должно быть свое меню, проясняющее список блюд, включенных в трапезу»¹⁰⁹. В этом случае у меню появляется двойное выражение: для тех, кто готовит и обслуживает, достаточно рукописи, в то время как едокам требуется печатный текст. Для первых это партитура, для вторых — инструкция.

В новом государстве Италия заметны изменения в меню, предназначенных для разных случаев и сословий. Меню блюд к банкету становится программой на праздничные и будние дни. В домашней рецептaрии и записной книге записывается ряд предложений, от более важных дней к менее важным — праздник, воскресенье, будние дни, а также в зависимости от времени дня: вечерние — обед или ужин, дневные — завтрак или обед. Кажется, что здесь преобладают два правила: возрастающий ряд блюд в зависимости от обстоятельств и минимальный набор средств, не поддающийся сокращению. Разница между напечатанными и рукописными ежедневными списками мало ощутима. Возьмем четыре блюда, которые советует Дубини¹¹⁰, — суп, одно или два мясных блюда или мясо с гарниром и сладкое — воспоминание о туринской зажиточной семье совпадает с этими цифрами в том, что касается вечера. Днем же она ограничивается всего лишь двумя блюдами (паста и мясо с гарниром). В этом случае фрукты, которые не требуется никак готовить, не приносят. Домашний повар утром пишет свои заметки, которые служат ему напо-

минанием на рынке и во время приготовления обеда и ужина в текущий и дальнейшие дни. В них он отмечает обычное число приглашенных гостей. Детали блюд повторяются дословно в ответ на вопрос «что у нас сегодня?» — и лишь в редчайших случаях они опускаются.

Именно на фоне призывов к порядку и хорошему воспитанию, в домашней жизни, обычно менее формальной, появляется меню, напечатанное на картоне или на бумаге. Его появление в домах знати и на государственных праздниках относится к периоду между 1820 и 1835 годами¹¹¹. Можно выдвинуть некоторые гипотезы как о причинах его успеха, так и о причинах его отсутствия в период победы буржуазной кухни. При дворе д'Эсте, где служил Месснебуго, трапеза из 10 блюд была сама по себе чудом, повторяющимся от 5 до 10 раз. Каждый раз это происходило по-новому среди сахарных фигурок и птиц, вылетающих из пирогов. Любая просочившаяся заранее информация о трапезе испортила бы эффект. На обеде же XIX века, где аппетит утолялся по мере поступления новых блюд, меню было необходимой информацией. Программа работы и обслуживания переводится в обещание или предложение услуг и блюд. Повар или дворецкий получает жалование от клиента. Сценарий банкета теперь — литографское сочинение с названиями блюд, напечатанными в столбик, и картинками, восхваляющими дом, кафе, случай, или рисунками, изображающими возможные блюда. Здесь также перечислены вина и, если это входит в набор услуг, музыкальное сопровождение, то есть названия исполняемых музыкальных произведений.

Часто выбранный язык, персонажи, рекламирующие блюда, создают вокруг гастрономического события атмосферу тайны. На это жаловался Райберти — эти обеды в важных домах, где «каждый прибор снабжается списком блюд, написанным на две трети на французском, а на

одну — на английском (так как на итальянском языке есть не разрешается)»¹¹². Но еще более худшее случается в ресторане, где только *habitué*¹¹³ помогает выкрутиться. *Portage Nelson, Consomme Sarah Bernhardt*¹¹⁴, — читаем во главе меню флорентийского Гранд-отеля за 1900 год. Речь идет об одном бульоне из филе быка и ветчины и другом — курином со спаржей и шампанским¹¹⁵. Некоторые термины меню пугают профанов и сбивают с толку жуиров: только метр может открыть тайну. Бульон медленно потягивают из чашки, и страшное название забывается.

В отличие от рецептария — кодекса, помогающего правильно сделать или оценить блюдо, меню — официальный документ, бюрократический или коммерческий, который неоднократно записывается. В доме это памятка, которую повар пишет по утрам под диктовку хозяина, затем — отпечатанный на картоне текст, отправленный в конверте будущему гостю или положенный на столе рядом с его тарелкой. В гостиничном ресторане это еще и короткая записка, которую метрдотель оставляет в зале на столе, передает в кухню и предъявляет вместе со счетом в конце трапезы. Это многократная регистрация, которая придает торжественность желанию поесть, предваряет удовольствие, утверждает удовлетворение.

Меню, написанное или напечатанное, — типичный ритуал XIX века, перенесенный от аристократии к буржуазии, чтобы сохранить память о трапезе. Не случайно меню становится обязательным на важных мероприятиях, свадьбах и юбилеях. Ресторанное меню, поделенное на перемены (у французов их насчитывается до двенадцати)¹¹⁶ и составленное на разных языках, безлично. От него происходят меню разных сообществ — армейского, моряков, городских навигационных компаний. *Il cuciniere militare* программирует прием пищи на языке скромного рестора-

на — обед из двух блюд и фрукты¹¹⁷. В меню служащих гастрономическая терминология гораздо более очевидна.

Но так ли уж обязательны картон и бумага? Письменное извещение о трапезе находит противоречащие друг другу применения в современной жизни. Сдержанный и старомодный обычай приглашать за стол исчезает, вместо него появляются другие — такие, как обычай ставить на тарелку карточку с именем гостя. В ресторане же, где предполагается приветливое обращение, отсутствие списка блюд и цен недопустимо. Все записано, зафиксировано понятным шрифтом с картинками для иностранцев и малограмотных. Это конец негласного, личного контакта. Чтобы полностью оценить, что означало меню у господ в большом отеле, следует забыть на минуту о его бумажной сущности и вспомнить еще совсем недавнее прошлое, когда в гостинице и таверне все пожелания передавались из уст в уста, от стола к слуге на кухне, вплоть до финального требования денег. Хозяин имел свои рецепты и преподносил их как мог, объявляя их. Здесь нечего отметить, кроме поставки и счетов, поскольку из поколения в поколение повторяются мольбы: «Пошли Бог...», где речь всегда о продуктах с огорода или рынка. Постоянный клиент, сельский или городской, приспособливается к этому неформальному обычаю и требует объяснений, спокойно заходит на кухню, выбирает и позволяет обслужить себя. Ничего не записано, все может измениться в любой момент — например, если испортится погода. Паоло Монелли излагает одной великолепной формулой это устное меню, предлагаемое хозяином гостиницы в Пескаре: «Садитесь, я позабочусь о вас»¹¹⁸.

Глава VI

ЯЗЫКИ ИТАЛЬЯНСКОЙ ГАСТРОНОМИИ

1. ХРОНОЛОГИЯ

Языков кулинарной письменности в Италии по меньшей мере три: латынь, французский и тосканский *volgare*, с различными диалектизмами. Выбор языка во многом определяется социокультурной ситуацией. Латынь — язык большей части кулинарных пособий вплоть до середины XV века, после этого языком кулинарии становится простонародный тосканский, и, наконец, в 1682 году в Болонье выходит первая книга, переведенная с французского, *Cuoco francese*¹ Ла Варена. С тех пор количество работ, обращенных к парижскому опыту, растет, появляется необходимость в профессиональной лексике и книги наводняются галлицизмами. Влияние французского языка заканчивается только после Второй мировой войны.

Мы не стремимся здесь пролить свет на формирование профессионального жаргона, который вбирает в себя опыт самых разных школ и традиций. Нам важно подчеркнуть открытость и гибкость этого языка, языка челяди, не следующего правилам орфографии, зачастую презируемого образованными людьми, далеко не полностью отраженного в дошедших до нас текстах.

Позднейшие попытки найти компромиссные варианты при создании кулинарной терминологии заканчиваются полным провалом с введением фашистского законода-

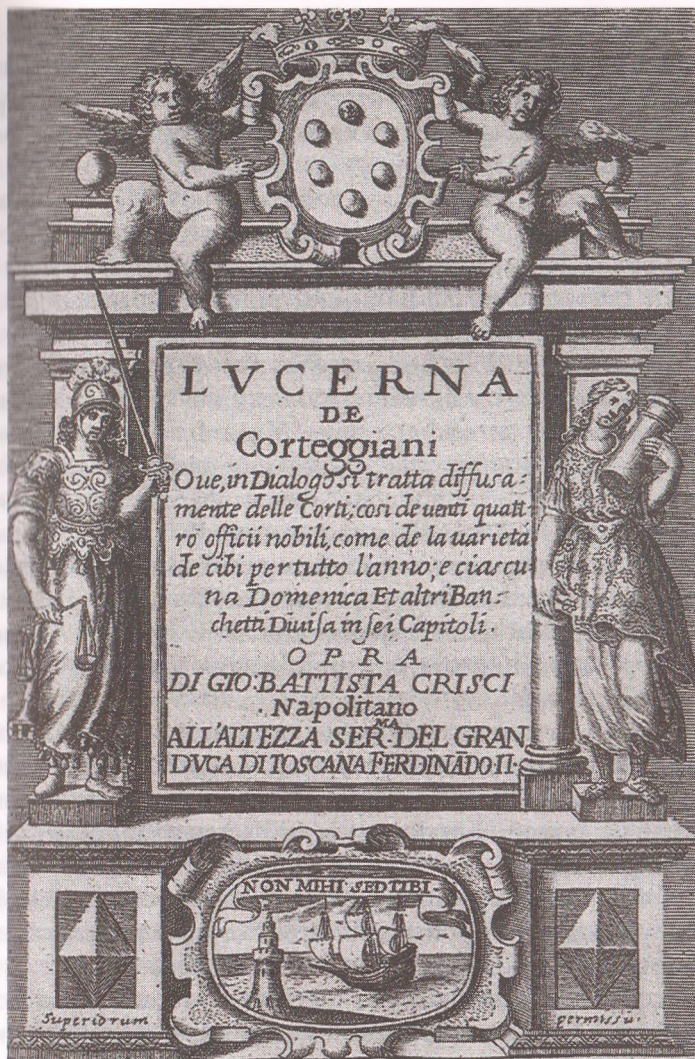
тельства, борющегося в том числе и за тотальную чистоту языка. С падением режима итальянские повара смогли вновь обратиться к иностранному опыту, что разнообразило не только стол, но и язык. Сегодня же итальянский кулинарный язык стал международным, а паста и пицца — непременными участниками любого меню.

2. НА ЛАТЫНИ

Кулинария, как и другие дидактические науки, вплоть до середины XV века изъясняется исключительно на латыни. *Liber ruralium commodorum*² (1304—1309) Пьеро де Крешенти — пример агрономического трактата на этом языке. Знаменитый кулинарный трактат на латыни — *Summa lacticianorum* (1477) врача, агронома и путешественника Панталеоне да Конфиенца, в котором рассказывается о видах и способах приготовления сыров по всей Европе.

Но нас будет интересовать не столько латынь, сколько особый кулинарный вариант *volgare* — сплав просторечия с классической грамматикой. Речь идет о *latinuccio*, или *latinaccio*³, как его называют итальянцы, или *latin de cuisine*⁴, как его именуют во Франции.

Самый древний из дошедших до нас рецептариев — *Liber de coquina*, предположительно написанный в конце XIII века при дворе Карла II Анжуйского, неаполитанского короля. Мы находим в ней не только рецепты разных народов («de brodio provincialico, theotonico, gallicano, ysranico»)⁵, но и самые простые операции, поручаемые поварьям: «Recipe cicera et pone ad distemperandum per unam noctem in lexivio bene salsato. Mane autem, abluas bene cum aqua tepida». (Возьмите бобы и положите на ночь в соленую воду. Следующим утром как следует промойте их теплой водой)⁶. Латынь используется автором



Титульный лист *Lucerna di corteggiani* («Светоч придворных») Джована Баттисты Криши. Неаполь, 1634 г.

для изложения конкретных предписаний, фаз готовки и систематизации материала. И даже рукописные рецептари, полностью написанные на *volgare*, как, например, книга маэстро Мартино, часто носят латинские названия *Libro de arte coquinaria*.

Латинская лексика и лексика *volgare* не альтернативны. По-видимому, они обозначают в кулинарии два иерархических уровня формулировки. Тосканский аноним XIV века в своей *Libro della cucina* начинает рецепт пармезанского торта следующим образом: «Togli pulli smembrati e tagliati e friggili con le cipolle ben trite» (возьмите очищенных от кожи цыплят, разрежьте и пожарьте с мелко порезанным луком)⁷. В *Liber de coquina*, ставшей для него источником, читаем: «Ad tortam parmesanum recipe pullos bene depilatos et incisos vel demembratos»⁸. Рецепт фасоли по-тревизки — «Pone faseolos bullitos dascacatos ad coquendum cum carnibus salsatis», — тосканский автор, не слишком обращая внимание на грамматику и артикли, переводит так: «Metti fasoli bulliti, dascacati, a cocere con carne insalata» (положите прокипяченную очищенную фасоль вариться с посоленным мясом).

Распространено и обратное явление: гуманист Платина в своем трактате *De honesta voluptate et valitudine*⁹ переводит куски из рецептария маэстро Мартино, написанного на *volgare*, на латынь. Его французский вариант выходит под названием *Platine en francais* (Лион, 1505), а немецкий — *Von der Eerlichen zimlichen, auch erlaubten Wolust* (Габсбург, 1542)¹⁰. Обмен рецептами происходит не за счет перевода, а вследствие переработки исходных текстов. Отдельный вопрос — трансформации специальных гастрономических терминов в процессе перевода. Как правило, эти языковые операции легко восстанавливаются: «raviolos»¹¹ — латинизация слова «ravioli», близкая к варианту «rafioli»¹², которое мы имеем в настоящее время.

Но бывают и исключения. Когда рецепт фасоли в одном варианте содержит слово «*descascati*», а в другом — «*descascatos*», мы уже не можем ограничиться простым сравнением: проясняющее этот термин слово «*distascati*»¹³, то есть вынутые из стручков, приходит на ум не сразу.

Если говорить о макароническом *latinuccio*, то следует отметить, что на этом своеобразном наречии говорили, конечно, задолго до того, как Теофило Фоленго написал на нем свой знаменитый *Baldus*¹⁴, придав ему, таким образом, статус поэтического языка. Макаронический жаргон интересует нас не с точки зрения скрещивания латыни и *volgare*, но как свидетельство степени влияния диалектов и вырождения классической культуры в обоих языках.

Использование латыни в гастрономической литературе, естественно, не ограничивается первыми рецептариями и их шутивными эпигонами, вроде двадцати двух кулинарных рецептов из *Baldus* Мерлина Кокаи¹⁵. Это язык монографий и книг всей Европы между XVI и XVII веками, начиная с *De re cibaria*¹⁶ Брюерина Шампье (Лион, 1560), обзора французского питания, и кончая *De naturali vinorum historia* Андреа Баччи (1596), огромной винодельческой энциклопедией, и *Tractatus de butyro*¹⁷ голландца Шукиуса (Гронинген, 1664), посвященным единственному продукту — сливочному маслу. В этих случаях речь идет о лингвистическом кодексе, измененном гуманистами и адресованном ученому сообществу, совершенно отличном от скромного, чтобы не сказать примитивного, сборника рецептов.

Подражание латинской классической поэзии с дидактическими и схоластическими целями — другое направление высокого стиля, представленное в литературе вплоть до конца XVIII века. Небольшие латинские поэмы Гаэта-

но Буганцы о молоке, кофе и арбузах становятся частью истории съестных продуктов, документируя ее¹⁸.

Наконец, нельзя забывать об историографических трудах. Античная модель питания интересует как издателей, так и ученых. О ней повествуют Чаккониус и Фульвио Орсини в книге *De triclinio romano*¹⁹ (1588) и Андреа Баччи в *De convivii antiquorum* (1596)²⁰, пишущий в своей работе о винах и противопоставляющий языческий мир с его эксцентричностью миру христианскому, культурному. Пишут в XVI веке и о современном авторам Риме, но не с гастрономической точки зрения. *De victu romanorum* Алессандро Петронио (1581), переведенный одиннадцать лет спустя под названием *Del viver delli romani*²¹, — исследование о санитарных, диетических и других условиях жизни столицы²². Эрудиты, цитирующие классические тексты и филологические комментарии, обеспечивают материал для реконструирования повседневной жизни во всех ее аспектах, и, наблюдая преемственность некоторых моделей, особенно медико-диетических, проводят компаративный анализ систем потребления продуктов и обычаев. За скрупулезным исследованием источников, многочисленными выписками из писем, законов, мемуаров, помимо исторического интереса, стоит желание приобщиться к мифу, изумление и возмущение немислимо роскошными банкетами, на которых подавали языки фламинго, гребенки, вырванные у живых петухов, и ноги верблюдов²³. Самая известная работа написана на *volgare* — это *Del vitto e delle cene degli antichi*²⁴ Джузеппе Аверани, опубликованная посмертно в 1761 году.

Другие названия выполняют роль символической рекомендации, как в случае с *De re coquinaria*²⁵, книге, напечатанной в Милане в 1498 году, переизданной в Венеции и, по видимости, неизвестной Чаккониусу и Баччи. В ней фигура Апиция служила стимулом для размышления о га-

строномических моделях, их различиях в разные эпохи и в соотношениях между едой, вкусом, богатством и цивилизацией. Имя этого кулинара древности необычайно популярно, им нередко титуловали особо выдающихся гастрономических деятелей, в то время как его труд читали единицы.

3. НА *VOLGARE*

Во Франции, в Германии и в Англии сборники рецептов на *volgare* распространяются во второй половине XIV века. Можно говорить как о рукописях, написанных поварами (*Le Viandier*²⁶ Тэйевана)²⁷, так и о домовых книгах (*Buoch von guoter speise*²⁸ Вюрцбурга)²⁹.

Libro de arte coquinaria — первый авторский сборник, составленный на языке, который вскоре станет языком изысканных учебных пособий. Это работа маэстро Мартино, уроженца Тичино, жившего в Риме приблизительно в середине XV века. Он рассказывает о разнообразных продуктах и способах их приготовления, не забывая приводить и причудливые гастрономические названия, например *zanzarelli* (хлебный суп³⁰ — смесь из яиц, сыра и раскрошенного хлеба, разделенная на маленькие порции и приготовленная в бульоне). Здесь мы находим и международные блюда — такие, как бланманже, которое и прежде появлялось в итальянских рецептариях (*bianco mangiare*) и во французских (*blanc-manger*), немецких (*blamensir*) и английских (*blank manger*, *blomanger*) средневековых кулинарных книгах. Богатство языка Мартино особенно ярко проявляется в глаголах, обозначающих действия повара — от различных способов варки до создания разнообразных смесей.

Научный вариант книги повара маэстро Мартино создает гуманист Бартоломео Скаппи, по прозвищу Пла-

тина. Речь идет о его работе *De honesta voluptate et valitudine*, созданной, по всей видимости, в конце 1460-х — начале 1470-х годов³¹. Приводя те или иные рецепты, Платина следует за Мартино; так, в его книге мы найдем и рецепт *zanzarelli*. Этот союз вполне удачен: опыт повара с успехом использует образованный компилятор³².

Различны культурный уровень и роли людей, занимающихся княжеским столом. Дворецкие и мажордомы, напрямую контактирующие с господином, могут носить значительные титулы (так, Мессисбуго — граф Палатинский, а Латини — граф Золотой шпоры). Но и среди самих поваров существует иерархия, и, например, Скаппи подписывается «тайный повар» (то есть личный) папы Пия V. В одном из рецептов XVI века кратко перечисляются должности людей, обслуживающих придворную кухню. Помимо самого повара мы найдем здесь писаря, усердно записывающего рецепты, и образованного человека, готовящего эти рецепты в печати: грамотно составить рецептарий — целая наука, нужно знать порядок распределения материала в книге, который подчиняется разнообразным требованиям — от диетических норм до религиозных канонов.

В *Opera* Скаппи материал распределяется согласно определенной типологии: само блюдо и приправы к нему (артишоки, приготовленные с солью и перцем); изделия, сделанные вручную (блины); способ приготовления (морская рыба с лимонами, порезанными сверху); необходимая утварь (сардины, приготовленные на решетке) и т.д. Уже в самом названии рецепта присутствуют характеристики, призванные объяснить суть блюда и тому, кто его готовит, и тому, кто его ест (жареная индейка, которая в некоторых итальянских провинциях зовется индийский павлин)³³. Когда речь идет о блюде, принадлежащем к определенной кулинарной культуре (скажем, кровяной паштет по-французски или слоеные пирожки по-милански), оно всегда описы-

дается с указанием происхождения (пармезанский сыр). В отличие от XIX века, в XVI столетии крайне редки случаи упоминания наряду с названием блюда имени повара, дворецкого или персоны, которой оно было посвящено.

Помимо перечня названий блюд и меню, которым ограничиваются некоторые работы (например, *Lo Scalco Россетти*)³⁴, рецептарий может содержать краткий лексикографический очерк или памятку со списком блюд, которые становятся энциклопедией знаний о еде. Мы находим здесь определения продуктов (щука — широко известная рыба, длинного округлого размера, с крупными острыми зубами; водится в озерах, например в озерах Перуджи, Больсены и Вико)³⁵, инструкции по приготовлению (разогрейте лопатку, а когда как следует нагреется, натрите свиной кожей) или по разделыванию мяса (снимите с огузка жир), а также список кухонной утвари, необходимой для обслуживания стола. Иногда мы встречаем здесь и наименования специальных диетических блюд, предназначенных для больного: в обязанности повара входит и консультация с врачом.

Первое издание «Словаря» Академии делла Круска 1612 года показывает, что образованные люди стараются избегать кулинарной терминологии. Так, в «Словаре» нет не только слов, обозначающих различные стадии приготовления яиц (*barbagliate* и *affrittellate*), но и самого слова «яичница» (*frittata*). Соответствующие статьи появятся в академическом издании лишь после того, как эти блюда упомянут поэты и романисты. Например, слово «макаронны» «Словарь» приводит, потому что оно встречается у Боккаччо, а *gnocca* — не найти ни у Боккаччо, ни соответственно в «Словаре». Между тем, как свидетельствует Скаппи, эти слова — синонимы: «Чтобы приготовить макароны, называемые *gnocca*»³⁶. Но даже если забыть о «Словаре» Академии делла Круска и обратиться к двуязыч-

ным словарям, любопытство остается неудовлетворенным. Пьер Каналь, в 1598 году опубликовавший *Dictionnaire Francois et italien*³⁷, приводит слова *gnocca* и *papardelle*, переводя первые как «макароны», а вторые как «вид пасты»³⁸. Со временем все большее количество слов разговорного языка воспринимается теми, кто так или иначе связан с переводческой деятельностью, и все же остается масса неправильностей и несоответствий. Составители словарей оказываются неподготовленными и почти ничего не знают о существовании терминологии, успевшей укрепиться в устном языке и переданной полуграмотными служителями кухни более образованным писарям и мажордомам. Лексикографическая осторожность в том, что касается профессиональных жаргонов, — одна из основных составляющих итальянской культурной традиции. Здесь сказывается не только влияние аристократического общества, которое оставляет все, что касается еды, слугам, но и вообще отсутствие у образованных людей интереса к «низким» искусствам и к домашней жизни как таковой. Заметим, что даже в сравнительно недавнем времени мы встречаем примеры подобного небрежения. Так, полное собрание гастрономических работ, рассматривавшееся в *Grande dizionario della lingua italiana*³⁹, когда его изданием руководил Сальваторе Батталья, заметно сократилось до антологии текстов, курируемой Эмилио Фаччоли⁴⁰. Конечно, мы находим в ней такие общеизвестные работы, как *Il padre di famiglia*⁴¹ Торквато Тассо и *Scienza in cucina*⁴² Артузи. Однако работы, написанные дворецкими на французском языке, в антологии игнорируются. Исследование рецептариев началось только двадцать лет назад, но уже может похвастаться плодотворными результатами. Анализ языка книги Кристофоро Мессисбуго *Banchetti, composizioni di vivande et apparecchio generale* позволил не только датировать многие кулинарные термины 1549 годом (годом вы-

хода его книги), но и определить обстоятельства их бытования: употребление тосканского при дворах и в печати, использование иностранных заимствований и диалектизмов. Книга Мессисбуго с ее отточенными формулировками на тосканском *volgare*⁴³, безусловно, внесла заметный вклад в рождение профессиональной терминологии.

Между тем рецептарии — не единственный лингвистический источник, открытый сравнительно поздно. Шуточная литература, охотно рассказывающая о еде, в словаре 1612 года встречает довольно осторожный прием. Примеры книг, написанных в этом жанре, — остроумное сочинение Джулио Ланди *Formaggiata di sere Stentato*⁴⁴, полное непристойностей⁴⁵, или *Commentario delle piu notabili e mostruose cose d'Italia*⁴⁶ Ортензио Ландо, где описывается невероятное путешествие в мир еды. Эти произведения — своеобразный каталог гастрономических и географических особенностей — раскрывают тему, которую мы не найдем в рецептариях, это гимн всеядной культуре, в которой каждый продукт имеет свое наименование⁴⁷.

Нет недостатка в литераторах-гурманах, посвящающих свои труды гастрономии и восхваляющих ремесло поваров. *Arte di ben cucinare* Бартоломео Стефани⁴⁸, болонского повара, служащего семьи Гонзаго, демонстрирует не только умение инструктировать шеф-поваров. Стефани обладает счастливым риторическим талантом. Его «тезисы расплывчатой философии», представленные «прославленному и сиятельному господину», достойны пера хорошего литератора. В своем каталоге «лучших вещей Италии» он успешно соперничает со списком Ортензио Ландо или, лучше сказать, переписывает этот список с точки зрения человека, путешествующего в компании многочисленных учеников, обладающего хорошим вкусом и возможностью пользоваться кошельком государя.

Можно ли говорить о том, что на протяжении двух столетий, от маэстро Мартино до Стефани (XV—XVII века), рецептарии были написаны в едином стиле? На этот вопрос сложно ответить однозначно. Прекрасный язык Скаппи и Стефани без лексикографического комментария воспринимается только как отражение жизни Двора и почти не получает признания. Несмотря на заимствования и переделки, эти книги не выходят за пределы Италии и не переводятся в других странах. После издания *Carte di ben cucinare* Стефани жанр рецептария в Европе надолго выходит из моды: так, во Франции между 1570 и 1650 годами не было опубликовано ни одной кулинарной книги. Итальянские гастрономические термины, конечно, по-прежнему используются. Изменения претерпевает сама кухня, приспособляющаяся к французскому канону.

4. ФРАНКО-ИТАЛЬЯНСКИЙ

Один из последних великих итальянских рецептариев принадлежит перу Антонио Латини: в конце XVII века начинается французская интервенция, Италию завоевывают переводные и оригинальные французские сочинения. Книга Ла Варенна *Cuoco francese* переиздается тринадцать раз (с 1682 по 1826 год); книга Франсуа Массьяло *Cuoco reale e cittadino* — восемь (с 1724 по 1791 год). Вольная компиляция книги Менона *La cuisiniere bourgeoise*⁴⁹ под названием *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi* пользуется еще большей популярностью: 23 переиздания в Турине, Милане, Флоренции и Венеции с 1766 по 1855 год...

Заметим, что это исключительно итальянское явление: в Германии, например, мы найдем всего два немецких издания книги Массьяло и одно (*Parisische Kuchemeister*)⁵⁰ подражание Ла Варенну⁵¹. Только в Италии общеевропей-

ский интерес к версальской кухне привел к реформе всей кулинарной традиции. Началось же все с переводов.

О многом говорит сравнение *Lo scalco alla moderna* Антонио Латини (1692–1694) и *Il cuoco francese* Ла Варенна (1693), напечатанного в Болонье издателем Лонги. В первую очередь, изменениям подвергаются названия блюд. Луковый суп превращается в луковый *potacchio*. Этот термин происходит от французского слова *potage* (суп) и встречается у Скаппи (*pottaggio*). От французского *bisque* возникает слово *bisca* (раковый суп). Это блюдо также называется *potacchio alla francese*⁵². Нередко названия блюд, пришедшие из-за Альп, приводятся с указанием их географического происхождения. Творог из Бретани — *caillebottes de Bretagne*. Когда же термин недостаточно просто италянизировать, чтобы стало понятно, о чем идет речь, в названии появляются пояснения: «*O risolle, vide пирогов*» (от французского *rissole* — слоеные пирожки с мясом или рыбой)⁵³.

Особенно активное использование иностранных слов начинается с *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*. Названия 31 рецепта, посвященного говядине, содержат 12 французских терминов, связанных со способами приготовления, один италянизированный (*carbonada o costa di bue in papigliote* — «карбонад, или бок быка, в папильоте»; *papigliote* — искаженное французское *papillote* — бумага) и один английский (*beest steks a l'inglese* — бифштекс по-английски). Французский язык начинает использоваться при создании предписаний по обслуживанию стола и меню: встречаются слова *entrees*, *hors d'oeuvre* и *assiette* (в последнем слове ошибочно используется единственное число при обозначении тарелочек с печеньями и сухофруктами, подающихся в конце трапезы). Эти «мигранты» из одного рецептария в другой порой переводятся смешанным языком, который способствует распространению билингвизма или, точнее,

возникновению «тройственного» лексикона — частично итальянского, частично французского, частично франко-итальянского, для которого характерны вольное обращение с орфографией и отсутствие единой фонетической транскрипции.

С выходом *Apicio moderno* (1790) процесс «офранцузивания» терминологии можно считать завершенным. Римлянин Франческо Леонарди проходит обучение на парижской кухне маршала Ришелье, работает поваром у княгини Франкавиллы в Неаполе (здесь царит «полностью французская кухня») и дворецким князя Орлова в Петербурге. Наконец, он удостоивается места повара самой Екатерины II⁵⁴. Его жизнь свидетельствует о гегемонии французской кулинарии и универсальности ее терминологии.

Начало первого тома книги Леонарди посвящено бульонам, которые становятся объектом для самого пристального изучения. Автор перечисляет: *generale, suape, consome, biondo di Mongana, restoran, tablette, sugo, culi, essenza*⁵⁵. Шесть названий из девяти пришли из французского. Два из них написаны правильно (*suape, tablette*), а другие — с помарками. Орфографическим нормам, непригодным для обслуживающего персонала, Леонарди предпочитает фонетическую транскрипцию: «Мне представляется невозможным менять названия блюд, супов, соусов и так далее. Следует оставлять их в первоначальном виде — будь то итальянское слово, французское или же какое-либо другое. То же я полагаю необходимым сделать с французской орфографией, переводя французские названия согласно итальянскому произношению. С тем чтобы несведущий в этом языке мог искать наименование по его звучанию, но не по написанию»⁵⁶.

Орфографические искажения, неправильные ударения, итальянизированная фонетика делают из французского языка жаргон, который настолько сложен для запо-

мнения, что Леонарди вынужден поместить в своей книге объяснения «некоторых французских и итальянских терминов, употребляемых в кулинарии и используемых автором в своей работе». Вот некоторые из них: *passare sul fuoco* (поджаривать), *gratinare, legare* (делать густым соус), *liason* (от французского *liaison* — связь и итальянского *legare* — связывать), *mittonare* (размачивать и кипятить), *carne rosolata* (подрумяненное мясо), *fiore di latte* (сливки), *teste d'arancio* (кусочки апельсина), *coperte* (столовые приборы)⁵⁷ и так далее. Этот жаргон будет использоваться на высочайших кухнях на протяжении всего XIX века.

Первое следствие этой моды, подрывающей терминологические устои, — увеличение дистанции между языком профессиональных поваров, обслуживающих высокие кухни, и речью, слышной в трактирах и в простых семьях. Сосуществование двух несовместимых стилей, высокого и низкого, роскошного и скромного, интернационального и диалектного, становится нормой. С новшествами, приходящими из Франции, приходится считаться любому, кто работает в области гастрономии. Появление домашних книг, в которых фиксируются секреты приготовления, скажем, вторых блюд или домашних варений, — спонтанная реакция на такое положение вещей. Это скромное издательское дело успешно развивается с первой половины XIX века. *La cucina casereccia* с 1807 до 1885 года печатается 25 раз в Неаполе, Милане и Палермо. Она составляется на итальянском, который в моде у неаполитанцев. Первая забота ее автора — избежать обвинений ревнителей чистоты языка: «Если бы в своих кулинарных указаниях я использовал слова, отличные от нашего диалекта, я бы предположил, что тому, кто захочет воспользоваться моими трудами, понадобится словарь Академии делла Круска или переводчик»⁵⁸. Здесь мы найдем несколько галлицизмов (*gatto, bigne, ragu*)⁵⁹, но ни одного чисто французского

термина; названия неаполитанских и ломбардских блюд и упоминания о кухнях других итальянских областей (блины и *papardelle* по-римски, генуэзский кокосовый суп). Неаполь — город, в котором соседствуют самые разнообразные гастрономические традиции — и аристократическая французская, и неаполитанская, и миланская, и, наконец, народная. В *Cucina teorico-pratica* Ипполито Кавальканти, герцога Буонвичино, в изобилии представлен «вавилонский» стиль, который ассимилирует жаргоны, переписывая французский по методу Леонарди (*orduvre* вместо *hors d'oeuvre*, *antre* вместо *entree*)⁶⁰.

В 1846 году Кавальканти, составляя по настоянию священника меню и рецепты на Страстную неделю, после долгих размышлений переходит на неаполитанский диалект: «E be, mo sa che faccio, te scrivo la Semmana Santa tutta d'uoglio co la lengua bella nostra, che a te piace assaje» (Ну хорошо, а знаешь ли ты, что я теперь делаю: пишу тебе на Страстной неделе, неделе постного масла, на прекрасном нашем языке, который столь тебе нравится)⁶¹. Это приложение на тридцати страницах, напечатанное под названием *Della cucina casereccia in dialetto Napoletano*⁶², говорит о существовании лингвистической проблемы, связанной с передачей наименований местных блюд, и о необходимости приблизить высокую кухню к праздничной кухне духовенства и средних слоев.

Решение Кавальканти кажется эксцентричным: в гастрономической культуре итальянских государств преобладает противоположная тенденция — использовать итало-французскую терминологию как фактор гастрономической и лингвистической унификации. Здесь были свои трудности. В самих французских пособиях существовали разногласия между поварами (даже в том, что касается общепотребительных терминов): Карем пишет *magnonnaise* вместо *mayonnaise*⁶³ и употребляет как минимум четыре вариан-

та написания слова *bechamel*⁶⁴. Название рецепта *a la* с идущим далее именем повара, исторического персонажа или названием города у самих французов заменяли пояснения к меню. В дешевых итальянских изданиях по кулинарии можно встретить *dolce alla sciantile* (пирожное по-шангилльски)⁶⁵. Обнаружить в этом словосочетании *creme Chantilly* (крем Шантिलли) может только филолог. Навести порядок пытаются составители книг для профессиональных кулинаров. Например, в *Il re dei cuochi* Джованни Нелли даны названия на обоих языках. Если речь идет об итальянском блюде, автор переводит его название на французский, подчеркивая универсальность этого языка (*panetone* по-милански — *panettone a la milanaise*)⁶⁶. Появляются словари для профессионалов и любителей (например, словарь Джакомо Джардини⁶⁷). В то же время в переводах авторитетных пособий заметен поиск новой лингвистической точности⁶⁸. Необходимость в ней становится очевидной к концу XIX века.

В 1893 году в Лейпциге выходит книга *Meisterwerke der Speise und Getranke. Franzosisch – Deutsch – English*⁶⁹. Это настоящий учебник для метрдотеля, который объясняет поварам и официантам, как разбираться в меню, составленных на разных языках, и расшифровывать термины, чье значение давно утеряно. Спустя одиннадцать лет, в 1904 году, издатель Хоэпли публикует книгу *Il gastronomo moderno. Vademecum ad uso degli albergatori, cuochi, segretari e personale d'albergo*⁷⁰. Здесь есть все необходимое, чтобы объяснить название блюда официанту, который незнаком с тонкостями французской грамматики и не знает, ни кто такой Гамбетта («французский адвокат, государственный деятель и патриот»), ни что значит *les oeufs Gambetta* (яйца, перемешанные с поджаренным хлебом, луковым пюре, консервированными помидорами, петрушкой и трюфелями). Заполнив одну из самых серьезных лакун в образова-

нии «гостиничного персонала», пособие не будет передано: первые же голоса в защиту национальной реформы по очищению языка положат конец итало-французским «беспорядкам».

5. ЧИСТОТА И ПОРЯДОК

В письме Олиндо Гуэррини к Пеллегрини Артузи от 19 декабря 1896 года, опубликованном в 4-м издании *Scienza in cucina* (1899), мы находим пародию на рецепт знаменитого придворного повара Джованни Виларди, шутливо названную *grillo abbragiato*⁷¹. Она начинается так: «Очищенная пташка поджаривается, а не ошпаривается». Это манифест двух гастрономов, борющихся с «переводами с французского и убогими компиляциями»⁷². Самоучка Артузи читает по-французски, говорит и пишет по-флорентийски и хочет, чтобы его понимали все итальянцы. Его рецептарий открывается «объяснением слов тосканского *volgare*, которые не каждый может понять»⁷³. Он собирает некоторые французские термины и снабжает их переводом (картошка *saute*⁷⁴ — это не просто картошка, поджаренная в масле). Некоторые слова он оставляет без перевода (*quenelles*⁷⁵), чтобы не путать читателей множеством неологизмов⁷⁶.

Артузи выполняет функцию посредника между итальянским языком и его диалектами — флорентийским (он живет во Флоренции), романьольским (родился в Форли-пополи) и некоторых больших городов (бывает в Неаполе, Риме, Болонье, Милане, Падуе и Турине). Артузи мало интересуется опытом предшественников — составителей ученых рецептариев. Гораздо охотнее он использует рецепты, о которых узнает в гостях или из писем читателей. Он внимательно наблюдает за работой поваров. Направляясь

на выставку в Ровиго и останавливаясь в Полеселле, чтобы дать передохнуть лошадям, он заходит в трактир и спрашивает, что хозяйка может предложить ему. Женщина готовит ризотто, а Артузи старается запомнить весь кулинарный цикл: от поджаривания до заключительного добавления горстки пармезана⁷⁷. В результате ризотто становится темой небольшого рассказа, названного «Рис по охотничьи». За приготовлением многих блюд Артузи наблюдает сам, выслушивает рецепт на диалекте: а затем переводит на итальянский. Повторить блюда ему помогают два повара — Мариэтта Сабатини из Массы и Франческо Руффилли из Форлимпополи.

Артузи не только приводит диалектизмы, но и приспособляет к итальянскому все кулинарные термины, распространенные в Тоскане и в других областях Италии, используемые профессиональными поварами и простыми слугами, мужчинами и женщинами. «После объединения Италии мне казалась логичной мысль об объединении и разговорного языка, который многие ценят, а многие — нет, может, из-за лицемерной любви, а может, из-за косной приверженности собственному диалекту»⁷⁸. Артузи приводит разные названия рыб — адриатические и тирренские, сообщает флорентийские и итальянские способы приготовления зелени (боковые побеги артишока и испанский артишок), переводит дюжину выразительных болонских терминов, например *denti di cavallo*⁷⁹, и вспоминает деликатес своего детства (*migliaccio* — кровяная колбаса). Артузи выступает за сосуществование различных местных или общеитальянских обычаев. Так, он не забывает рассказать даже о столе в форме треугольника, распространенном во Флоренции, Болонье и Форлимпополи. Названия блюд, пришедших из-за границы, он старается итальянизировать. Например, вслед за Альберто Альвизи, поваром епископа Имолы (1785–1800)⁸⁰, который предложил словом *balsamo*

заменить названия *besciamella* и *bechamel*, происходящие от имени создателя этого соуса, маркиза Луи де Бешамели, Артузи называет его *balsamella*.

Возможно, закоренелый холостяк Артузи и не думал посвящать свой труд домохозяйкам, но именно они стали его главными читателями. До Артузи язык женской кухни был устным и диалектным, если не считать переводов с французского и немецкого, как в случае *Manuale*⁸¹ Катерины Прато. Эти книги были написаны суховатым языком справочников по домашней экономии, а не бойких женщин, собирающихся у камина или судачащих в кондитерской. С появлением *Scienza in cucina* неуклюжий жаргон, полный галлицизмов, вытесняется простым разговорным итальянским. Со всех концов Италии Артузи присылают рецепты, которые он включает в новые, исправленные и дополненные издания своей книги, пользующиеся неизменной популярностью у итальянок. *Scienza in cucina* от издания к изданию обогащается и одновременно облагораживает язык поварих, домохозяек, дешевых кулинарных пособий и рецептов, написанных от руки и передающихся подружкам.

6. ЛИНГВИСТИЧЕСКАЯ НЕЗАВИСИМОСТЬ

Деятельность Артузи и его последователей обозначила необходимость реформы кулинарной терминологии. В 1905 году, в эпоху националистических лозунгов, в атмосфере борьбы за чистоту языка известный итальянский лексиколог Альфредо Панцини в своем *Dizionario moderno*⁸² встает на сторону Артузи, подчеркивая «изящество и чистоту языка Артузи, который вогнал в краску авторов многих научных текстов»⁸³. О степени влияния идей национализма на этот новый язык можно судить по следующему

факту: в *Scienza in cucina* всего два блюда, в названии которых встречается словосочетание *all'italiana*⁸⁴, тогда как Тоскана и Эмилия появляются в названиях рецептов 21 и 15 раз соответственно. Лингвистическая реформа проводится не затем, чтобы принудить граждан полуострова сидеть за одинаковым для всех столом, но для того, чтобы подволить им наладить сообщение друг с другом.

Имя Артузи становится известным среди популяризаторов высокой кухни. В 1909 году Альберто Кунье рекомендует его как «вдохновителя национальной реформы итальянских терминологии и слога»⁸⁵. Кавалер Кунье руководит по просьбе Миланского гастрономического общества изданием *L'arte culinaria in Italia*⁸⁶, монументальной энциклопедии рецептов, предназначенной для профессиональных поваров, где мы находим десятки неуклюжих неологизмов и заимствований. К тому времени галлицизмы уже кажутся отжившими свой век. Проблема в том, чем их заменить.

С 1 января 1908 года меню королевского дома составляется на итальянском. Более того, сам термин «меню» начинает вызывать раздражение. Как же правильно называть его? *Minuta, lista, distinta, gastronota*⁸⁷ — сыплются предложения, но вопрос остается открытым. На самом деле на кухне Савойского дома поменялось немного. *Consumato alla diplomatica* заменяет *consomme diplomate*⁸⁸ — консоме с тапиокой. *Consumato* — это галлицизм? Как замечал Панцини, уже Бартоломео Скаппи называл его *brodo ristretto o consumato* (выдержанный бульон, или консоме)⁸⁹. Становится очевидно: переводить с французского, возвращаясь к устаревшей итальянской лексике, — путь, ведущий к созданию искусственного, неживого языка, путь тупиковый. Менять язык, не меняя саму кулинарию, бессмысленно.

Артузи умирает в 1911 году в возрасте 90 лет. Но Панцини продолжает развивать свой *Dizionario*, куда, напри-

IL VITTO
QVARESIMALE
DI PAVLO ZACCHIA
MEDICO ROMANO.

Oue infegnafi, come senza offender
 la fanità fi possa viuer nella
 Quaresima .

*Si difcorra de' cibi in essa vsati, de gli errori, che fi
 commettono nell'vsargli, dell'indisposizioni, e' di
 lor' uso impediscono, de gli accidenti, che
 soglion cagionari, e del modo
 di rimediarui .*



IN ROMA, Per Pietro Antonio Facciotti. 1637.

Con licenza de' Superiori, & Priuilegio.

Ad istanza di Gio. Dini Libraro in Nauona all'insogna della Garza.

DELLO SCALCO
DEL SIG. GIO. BATTISTA
ROSSETTI,

*Scalco della Serenissima Madama Lucretia di d'Urbino,
 Duchessa d'Urbino,*

Nel quale si contengono le qualità di vno Scalco perfetto,
 & tutti i carichi suoi, con diuersi vsi ufficiali
 à lui sottoposti:

*Et gli ordini di vna casa da Principe, e i modi di seruirlo,
 così in banchetti, come in tavole ordinarie.*

Con gran numero di banchetti alla Italiana, & alla Alemana, di varie, & bellissime
 inuentioni, e delicias, e come familiarità per tutti i mesi dell'anno,
 con apparecchi diuersi di rauole non vlti.

*Et con molte inuentioni di viuande, che si possono cauare
 di ciascuna cosa atta à mangiarfi.*

Et con tutto ciò che è buono ciascun mese: & con le prouisioni da farsi
 da esso Scalco in tempo di guerra.

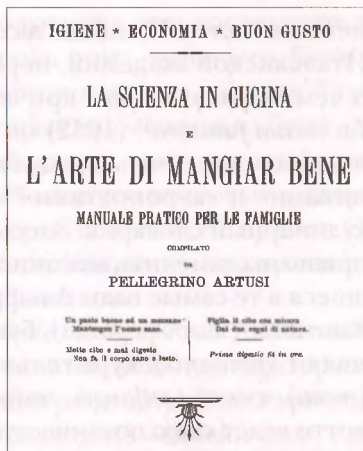
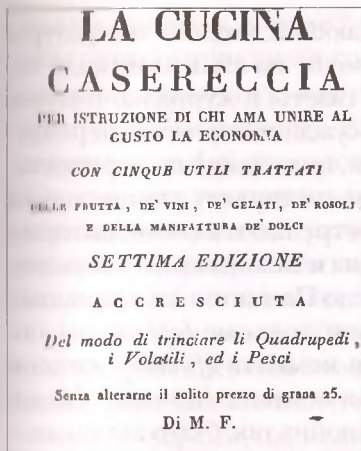


IN FERRARA,

Титульные листы *Il vitto quaresimale* («Постная пища») Паоло Дзаккии. Рим, 1637 г.; «О дворецком» Джована Баттисты Россетти. Феррара, 1584 г.

мер, входит термин *balsamella*⁹⁰. В 1929 году Панцини окажется среди первых сотрудников новосозданной Итальянской академии, которая получает срочное задание: устранить в языке иностранные заимствования. Последствия этого проекта для истории кулинарии сильно отличаются от последствий, которые принесли с собой реформы этикета Савойского дома. С вниманием нового режима к местным гастрономическим традициям соседствовало и развитие туризма и продвижение итальянских продуктов за границы. Рецептарий Артузи постоянно обновляется и получает повсеместную известность.

Формирование идеологии домохозяек, ведущаяся посредством печати, многочисленных гастрономических



Титульные листы *La cucina casereccia* («Домашняя кухня») Неаполь, 1828 г.; *Scienza in cucina* («Наука на кухне») Пеллегрини Артузи, Флоренция. 1891 г.

конкурсов и праздников, преследует двойную цель: достижение гастрономической и лингвистической независимости. Следы этой идеологии мы находим на страницах женских журналов, в отделе «Письма читательниц», в котором печатаются обновленные рецепты. А зарождающаяся культура радио призвана вернуть авторитет разговорному языку. Когда же домашняя и гостиничная, «низкая», кухня становится главной в гастрономии режима, а единый разговорный язык возвращает себе ключевую роль, реформа терминологии передается в руки академиков. Этот амбициозный проект заставляет переучиваться целое поколение поваров, в юности зубривших французский и проходивших практику на кораблях, а теперь вынужденных подавать блюда, названия которых сложно записывать и трудно произносить.

Идеи создания нового национального языка овладевают самыми разными людьми. Филиппо Томмазо Мари-

нетти, вместе с Панцини заседающий в отделе литературы Итальянской академии, переводит на язык авангарда то, о чем на разные лады кричат газеты и журналы. В книге *La cucina futurista*⁹¹ (1932) он осуждает спагетти, перечисляет ряд скандальных рецептов, подписанных «аэрохудожниками» и «аэропоэтами»⁹², и составляет специальный кулинарный словарь. Здесь встречаются слова, которые призваны заменить англицизмы и галлицизмы, обсуждавшиеся в те самые годы Альфредо Панцини: засахаренные каштаны (*marrons glaces*), бульон консоме (*consomme*), помадки (*fondants*), курительная комната (*fumoir*), список (*menu*), смесь (*melange*), чайная комната (*tea-room*). Маринетти ведет свою поэтическую войну так, будто автаркия — повод для громких выстрелов. Он предлагает изобрести язык заново. *Traidue* (сэндвич), *pranzoalsole* (пикник) и *polibibita* (коктейль)⁹³ имеют эстетический успех, но не становятся частью разговорного языка⁹⁴.

Кулинарное словотворчество футуристов предпочитает принцип агглютинации⁹⁵, производя на свет *porcoescitato*⁹⁶ (сырокопченая колбаса, горячий кофе и одеколон), *dolcelastico*⁹⁷ (крем из яичного желтка с сахаром и вином и лакрица) и *brucioinbocca*⁹⁸ (последовательное смешивание виски, меда, плауна, вермута и ликера *alkermes*). Слова перемешиваются, будто ингредиенты для приготовления соуса. Один из немногих примеров подобного термина, все же вошедшего в язык, — *tiramisu*⁹⁹.

В первую очередь, предметом критики футуристов был список блюд гостиничного меню, составленный из неуклюжих диалектных слов. Маринетти понимает необходимость реформы языка, он пытается приблизить свое словотворчество к новой кулинарии. Его предложения не подчиняются коммерческим требованиям, это — произведения искусства. *Polibibita* — не просто коктейль, но смесь ликеров и напитков, выбранных согласно взрывному принципу кон-

траста (напиток *decisone*¹⁰⁰ получается при последовательном смешивании хинного вина, рома, кипящего *barolo*¹⁰¹, мандаринового сока) или созвучности (для *inventina*¹⁰² требуются три ингредиента, которые начинаются на букву «а»: шампанское *Asti*, ананасовый ликер, апельсиновый сок). Конечно, все эти названия не более чем языковые эксперименты авангардистов, разговорный язык их не примет. Однако заслуга футуристической «кулинарии» — в возвращении итальянцам лингвистической смелости.

С 1941 года в составе *Bolletino della Reale Accademia*¹⁰³, после бурных дебатов между лингвистами и литераторами, между ремесленниками и предпринимателями, журналистами и поварами, начинают выходить «списки слов, призванных заменить соответствующие им иностранные слова». «Производство» новых слов (5000 слов будет собрано в 1942 году в приложении к 8-му изданию *Dizionario moderno*) требовало не только богатой фантазии, но и систематического анализа уже существующей терминологии. Трудности возникали на каждом шагу. Назвать *marrons glaces* (глазированные каштаны — *фр.*) *marroni canditi* (засахаренные каштаны — *итал.*) значит сгладить различия между понятиями «засахарить» и «глазировать»; отказаться от французского слова *omelette* — значит утратить термин, который на языке кулинарии означал «яичницу, но более нежную, не до конца прожаренную». Иностранные слова, дополненные уточнениями, нередко отсылали к профессиональным тонкостям: разница между яичницей с петрушкой (*frittata al prezzemolo*) и омлетом с ветчиной (*omelette al prosciutto*) и в температуре, и во времени приготовления¹⁰⁴. Несколько веков работы на французских кухнях не могут быть перечеркнуты научными изысканиями любого уровня. И все же до главного адресата — женской аудитории — доходит немало лингвистических нововведений.

Благодаря периодической печати, рекламе и профессиональному образованию работа академиков становится достоянием всей нации, но, как мы знаем, проект лингвистической автаркии был обречен на провал. Пока подвластная режиму Академия публиковала свои списки, возникла система продовольственных карточек, а вслед за нею — голод. Когда наконец единая реформа кулинарной терминологии подготовлена, Италия начинает дробиться и умирать от недоедания. И тогда американская гуманитарная помощь самым неожиданным образом раз и навсегда закрывает вопрос об иностранных заимствованиях.

7. ИТАЛЬЯНСКИЙ НА КУХНЯХ ВАВИЛОНА

Крах фашизма и вступление американских войск не вносят путаницы в итальянский гастрономический язык. У *polibibita* нет времени на то, чтобы пустить корни, и его заменяет привычный «коктейль». 1 января 1952 года выходит *ABC della cucina*¹⁰⁵, которой открывается новый ежемесячник — *Cucina italiana*¹⁰⁶. Это издание не вызывает возражений даже у академиков в черной куртке¹⁰⁷ — тех, кто остался верен лингвистическим теориям фашистского режима. *ABC della cucina* поднимает самые разные вопросы в области кулинарного языка, не давая, впрочем, четких указаний насчет иностранных заимствований.

Реклама парфюмерных продуктов, духов и кока-колы предопределяет гибель той языковой культуры, которую буржуазия считала залогом своего существования. Становятся популярны репортажи Арнальдо Фраккароли — «Явайский обед», «Обед по-итальянски, но с сюрпризами из Сингапура» и другие¹⁰⁸. Интерес к культуре бывших колоний, к туристической экзотике, к иностранной рекламе сыграет значительную роль в развитии языка. Изменения кос-

нутя даже заголовков книг и статей, которые станут значительно менее консервативными.

Вот в чем заключается главная особенность последних пятидесяти лет: в республике растет лингвистическая свобода; французская терминология, ставшая в 1970-е годы благодаря *nouvelle cuisine* вновь актуальной¹⁰⁹, обогащается англосаксонской лексикой из сети фастфудов... А сам итальянский кулинарный язык распространяется по всему миру, итальянские слова и выражения завоевывают вывески, меню, гастрономические пособия.

Мы не найдем слово *pizza* в словаре *Larousse gastronomique* 1938 года, но в издании 1984 года ему отведено две колонки текста. В первом издании *Larousse gastronomique* на букву «s» мы находим *salami*, *spaghetti*, *stracchino* (сорт сыра). Затем добавляются *saltimbocca* (тушеный говяжий рулет с приправами), *scamorze* (сорт сыра), *spalla* (лопатка). Даже слову *dente*¹¹⁰, встречающемуся в названии рецепта пасты и фасоли, в издании 1984 года посвящена целая словарная статья¹¹¹. Возникают забавные уродства и даже невольные каламбуры: в 1990-х годах *un panini*¹¹² обозначает во Франции разогретый на плите бутерброд¹¹³. А американская пицца *peperoni*¹¹⁴ содержит не перец, а салями.

При этом в самой Италии растет культ местной кухни. Что, как ни странно, никак не мешает возникновению варваризмов. Можно объяснять региональную кухню словами *chinois* и *court-bouillon*¹¹⁵, как это делает Гуальтьеро Маркези¹¹⁶, или же англицизировать пьемонтские диалектизмы, как сестра Джермана¹¹⁷ в своем *pollo alla baby*¹¹⁸. Вопросам кулинарной лексики посвящены сотни пособий и энциклопедий. Но вместе с тем и сейчас недостает единого терминологического справочника на итальянском языке с примерами, определениями и переводом на другие языки. Для появления такой книги, которая помогла бы навести порядок в названиях блюд самого разного проис-

хождения, еще не пришло время. В 1970 году Артузи выпадает честь быть изданным в издательстве *Einaudi*¹⁹, но его книга не спасет положения — она уже почти потеряла свою актуальность. Дело не в том, что *Scienza in cucina* тонет вместе с обломками фашистского режима. Просто сегодня уже немногие пытаются следовать ее советам. О том, чтобы кто-то стал переписывать и посылать рецепты, не идет и речи: книжные полки готовы удовлетворить любую фантазию. Кроме того, чтобы создавать собственные рецепты, нужно постоянно экспериментировать, тогда как новые блюда просты и безошибочны. Уходит в прошлое традиция передачи кулинарных знаний от матери к дочери, а вместе с ней уходит и значительная часть этих знаний. Ломаются связи между ресторанной и домашней кухнями. Развитие сети автотрасс приводит к тому, что сами регионы приспособляются к туристической модели, отвечая «транзитным» поискам гастрономического своеобразия. Слог «бабушкиных» рецептов становится непонятным, а чтобы освоить новые гастрономические термины, достаточно лишь перелистать журнал или ресторанное меню. Не нужно путешествовать, чтобы найти неизвестные продукты: достаточно помнить их названия. И наоборот: путешествуя, можно обнаружить за тысячу километров от дома блюда, названные на родном языке.

Глава VII

ПОВАР, ХОЗЯИН И ХОЗЯЙКА

1. ЖИЗНЕОПИСАНИЯ

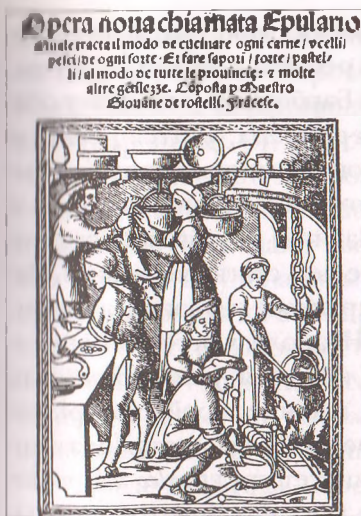
Сведения о жизни поваров и дворецких мы черпаем из специальной гастрономической литературы — домашних и придворных счетов, свидетельств о пирах и праздниках, — и очень редко, почти никогда, из автобиографий. Важнейшими же источниками становятся рецептарики или трактаты об искусстве дворецкого, помогающие восстановить культурный контекст. Например, некоторые обстоятельства жизни повара Бартоломео Скаппи нам известны благодаря его кулинарному трактату *Opera*. Он сообщает читателю о своей службе у кардинала Марина Grimano в Венеции и о своем знакомстве с рыбаками на побережье Адриатики¹. Эти факты позволяют уточнить некоторые аспекты профессионального формирования повара и подтвердить сведения о его многочисленных путешествиях, но почти ничего не добавляют к нашим знаниям о его биографии. Историки ожесточенно спорят даже по поводу происхождения Скаппи: Джанкарло Роверси считал его выходцем из Болоньи, Клаудио Бенпорат склонялся к венецианскому происхождению, а надгробие, обнаруженное в церкви Луинезе, говорит о том, что он родился в Ломбардии².

При сравнительной скудности источников полезными могут оказаться даже даты пиров, которые сообщаются в рецептариях. Так мы узнаем, что карьера Бартоломео

Скаппи укладывается в тридцатилетний промежуток: с 1536 года, то есть со званого обеда, устроенного кардиналом Кампеджо в честь Карла V, до 1566 года, когда состоялся обед по случаю коронации папы Пия V. Календарные границы не стоит недооценивать: Скаппи намеренно упоминает в приложении к *Opera* даты смерти понтифика Павла III (10 ноября 1549 года) и выборы его преемника Юлия III (7 февраля 1550 года), подчеркивая свое участие в приготовлении трапез конклава. Тем самым деятельность «тайного повара» вписывается в конкретный исторический сценарий.

Когда речь идет о придворных поварах, на помощь биографам могут прийти и архивные документы. Исследователи истории Феррары XVI века постоянно сталкиваются с упоминаниями чрезвычайно влиятельной фигуры Кристофоро Мессисбуго. Путешествия по всей Италии и дипломатическая деятельность на службе у Альфонсо I, правителя Неаполитанского королевства, должность «ответственного за снабжение двора продовольствием при дворе герцога», титул графа Палатинского, которым его награждает сам Карл V, обвинения в чудовищных растратах — вот основные вехи биографии одного из самых богатых людей XVI века, которую на основе архивных источников реконструировал Лучиано Кьяппини³. Биографу известна даже дата смерти его героя — 10 ноября 1548 года.

В биографии, воссозданной по счетоводческой документации и рецептам, отсутствует не только живой голос участника событий, но и важнейшие сведения о профессиональном становлении повара: какие причины толкают человека к тому, чтобы заняться кулинарным искусством? Как он совершенствуется? Какое значение для него имеют кулинарные книги? Рецепт почти никогда не содержит сведений о том, кто впервые поэкспериментировал именно с этим набором ингредиентов, кто затем повторил этот



Слева: Женщины и мужчины на кухне. Гравюра из *Opera Nova* («Новая работа») Джованни де Росселли. Венеция, 1516 г.

Справа: Женщины на кухне. Фрагмент картины Рафаэля Саделера «Ужин в Эммаусе». XVII в.

эксперимент и кто записал. Рецепт может остаться аутентичным, но редко будет содержать отсылку к имени автора. Также и рецептарий как собрание меню всегда плод коллективной работы повара и высшего круга придворных.

Таковы узкие рамки, в которых может продвигаться биографическое исследование. Исключение составляет обнаруженный недавно документ — *Autobiografia* Антонио Латини, автора *Scalco alla moderna*. Опубликованная Фурио Луккикенти и отредактированная братом Франческо Мари-ей Николини рукопись из городской библиотеки Фабриано повествует о необыкновенной жизни повара, в которой кухня играла отнюдь не первостепенную роль. Антонио Латини родился в Колле Амато, в области Марки в 1642 году. В пять лет он остается без родителей и крыши над го-

ловой — и вынужден просить милостыню. Затем он становится слугой. В 17 лет Латини решается переехать в Рим, где в доме кардинала Антонио Барберини выполняет обязанности повара, лакея, камердинера, учится резать и шинковать. В особых случаях он обслуживал стол Его Высочайшего Преосвященства, «которому это очень нравилось и который смеялся, когда мне [Латини] не удавалось сделать это хорошо и ловко»⁴. Прежде чем стать дворецким, Латини работает в Мачерате, Мирандоле и Фаэнце, а потом, уже получив известность, — в Неаполе, у регента Карриоло. Нося в юности нищенские лохмотья, успев примерить платье кардинальского двора, в конце своей карьеры он одет в испанский камзол. После 1690 года, которым заканчивается *Autobiografia*, он публикует труд *Scalco alla moderna*, и ему присваивают звание кавалера Золотой шпоры. Умирает Латини в 1696 году.

В *Autobiografia* мы не найдем кулинарных рецептов, зато узнаем о том, как учеба у повара кардинала Барберини и исполнение самых разнообразных обязанностей в аристократическом доме помогут Латини получить в 28 лет пост дворецкого в Мирандоле. Латини — самоучка, он учится писать у повара-священника из Мателики, и в шестнадцать лет он еще выражается «по-крестьянски», путает множественное и единственное число и понемногу осваивает ту школу церемоний, искусств и злоупотреблений, которой был большой римский дом. Дошедшая до нас версия *Autobiografia*, переписанная и дополненная монахом, вызывает сомнения в литературном таланте Латини, тогда как его двухтомный рецептарий внушает уважение объемом материала и изобилием источников.

Это жизнеописание заставляет вспомнить другой текст — написанную много позднее автобиографию Пеллегрини Артузи. Артузи тоже ничего не пишет о гастроно-

мических хитростях, зато щедро сообщает сведения о своей семье, о жизни в провинциальном городке, но не о Колле Амато, а Форлимпополи, о взрослении и политических воззрениях⁵. Он родился в 1820 году и умер в 1911-м. Что побуждает Артузи в возрасте восьмидесяти лет взяться за написание книги о своей жизни? Те же причины, что и Латини: оба создают свои автобиографии, уже добившись успеха в кулинарном деле, которое оставляет мало пространства для личных признаний и литературных амбиций, зато массу возможностей для разочарований и неудовлетворенной гордости. Рассказ о первых шагах юного провинциала делает его высокое искусство более понятным, приближает его к читателю.

После 1903 года — времени, когда Артузи берется за свои воспоминания, — открываются новые архивы, позволяющие реконструировать биографии великих поваров. Клеймо плебейского, грязного ремесла, предрассудки о грехе чревоугодия уходят в прошлое. Возникает интерес к ремесленникам, ставшим художниками, и к их эфемерному труду. Профессиональные издания, появившиеся в период Двадцатилетия, знакомят нас не только с рабочей обстановкой этой эпохи, но и с биографиями выдающихся поваров: в *I cucinieri d'Italia*⁶ аккуратно приводятся статьи, фотографии, награды и некрологи⁷. Статьи и фотографии в газетах, заметки в путеводителях, интервью и рецептарию, предназначенные самому широкому кругу читателей, дают представление об обучении, становлении и труде шеф-повара. И все же исследователи, создавая биографии гениальных кулинаров, обрабатывая доподлинно известные и гипотетические данные, рискуют не заметить, что жизнь повара нередко становится частью легенды. Будущий биографический словарь гастрономии может быть составлен только с учетом этой оговорки.

2. КОМАНДА

Дворецкие и гастрономы подписывают книги своими фамилиями и нередко помещают в них свои портреты, но в создании рецепта, меню и пира участвует значительное количество самых разных людей. Кухня княжеского и кардинальского дома подчинялась строгой иерархии. Дворецкий руководит всей кухней — начиная от поставок продуктов. Повар отвечает за качество блюда, за процесс готовки, варку и тушение; поваренок украшает мясо и месит тесто. В списках Скаппи фигурируют около семнадцати помощников, которые «делают бланманже», «месят тесто», «пробуют блюдо на вкус», «обрабатывают молоко в чистой комнате», «присматривают за кастрюлями и вертелами около очага». Замыкают этот список точильщики, посудомойки, чернорабочие, заведующие транспортом для перевозки воды и дров, кладовщики, занимающиеся поставкой продуктов, бесчисленное множество «мальчиков на побегушках», наводящих чистоту и порядок.

Работа на кухне — тяжелое ремесло. Доменико Ромоли вспоминает: «Это одно из самых утомительных занятий, вы постоянно должны быть с открытыми глазами, чтобы выполнить ваш долг и не попасть в немилость»⁸. Повар находится в постоянном напряжении, он должен внимательно следить за взаимодействием между различными службами, а от него самого зависит здоровье государя.

Самый распространенный среди поваров порок — пьянство: «Главное, избегайте пьяниц, которые, даже если они превосходные умельцы готовить, готовя вам еду, “испекутся” сами прежде, чем будут готовы закуски»⁹; «Будьте трезвы, потому что из-за жара чрезмерное употребление алкоголя еще больше затуманит мозги, что может повлечь за собой тысячу неприятностей»¹⁰; «Любовь к вину часто портит репутацию дворецкого»¹¹.

Другой бич кухонь — грязь. Чистоту и здоровье всего персонала, начиная с посудомоек, призваны обеспечить специальная одежда и создание особых условий. Так, бланманше делает человек в белой рубашке, с вымытыми руками, в отдельном помещении. Столы, деревянная и железная утварь, неиспользующиеся инструменты, полотенца и фарфужки требовали постоянного и неотступного наблюдения. Но на чистоте не экономили.

Кухня — пространство закрытое. Россетти рекомендует шеф-повару «не оставлять людей практиковаться на кухне, поскольку это место вызывает слишком сильную зависть»¹². Секретность и изолированность позволяют избежать краж, грязи, заражений, отравлений и составляют сам «титул» повара — «тайный» (Бартоломео Скаппи). Шеф-повару необходимо постоянно поддерживать свой авторитет. В кухонном хаосе эту задачу не так-то просто выполнить: «Все живут за счет хозяина, и все воруют, продают дрова, хлеб, мелочи и тысячи других вещей»¹³. Посудомойки крадут остатки еды, повара таскают лучшую рыбу, заменяя ее на рыбу похуже. То, что не съедается на месте, расхищается. Какой бы «секретной» ни была команда, все ее члены участвуют в грабеже: слуги устанавливают вполне определенные отношения с людьми, работающими на кухне и в кладовых, шеф-повара воруют инструменты, которые ускользают из-под взора столыка и ответственного за поставку продуктов¹⁴. Пресекать воровство и доводить информацию о нем до сведения хозяина, не забывая выделять чаевые поварам, подмастерьям и посудомойкам, должен дворецкий. Чтобы установить существование негласных договоров по использованию остатков с хозяйского стола и кухонных запасов, были изучены некоторые счетоводческие документы. Контракт, подписанный Джакомо Брондзоли и маркизами Джинори во Флоренции в 1774 году, позволяет представить себе административную

структуру столовой, в которой дворецкий имел право распоряжаться чаевыми, но был обязан следить за качеством питания поваров, служанок, лакеев, крестьян и бочаров¹⁵. Иногда еда становилась своего рода разменной монетой.

Работа шеф-повара начинается еще до рассвета — с разогрева очага, варки мяса, чистки овощей и ощипывания птицы; затем приходит время определять количество и качество продуктов, распределять обязанности, наблюдать за специальной службой, проверяющей, не отравлены ли продукты, и ждать времени приготовления первого блюда... Шеф-повар не должен быть ни глубоким стариком, ни юношей; он должен обладать сильным характером и иметь большой опыт; наконец, в его команде должны быть повара «послушные, человечные и веселые, а также, — добавляет тосканец Ромоли, — насколько это возможно, итальянцы, а не забугорные»¹⁶.

Шеф-повар должен не только быть прекрасно осведомлен о свойствах всевозможных продуктов, иметь связи с рыночными поставщиками и придворными домами. Ему необходима интуиция. Не случайно Скаппи сравнивает себя с архитектором. Впрочем, в отличие от него, повар должен проявить себя как импровизатор, который «в случае срочной необходимости сумеет сделать любое блюдо»¹⁷.

Кулинарная техника может изменяться и совершенствоваться, само ремесло и статус повара остаются неизменными. Различны характеры поваров — один отличается невероятной скромностью, другой обладает безудержной фантазией, третий — большой почитатель статуй из сахара и масла, но безразличен к температуре блюд... Но профессиональные правила едины для всех.

Антонио Неббья считает, что обучение младшего повара должно продолжаться девять или десять лет, чтобы — после исполнения обязанностей кухонного рабочего и подмастерья — он был способен управлять кухней от



*Il nuovo Cuoco Piemontese
e Credenziere Napoletano.*

Фальшь-форзац из *Il nuovo cuoco piemontese e credenziere napoletano*
(«Новый пьемонтский повар и неаполитанский кладовщик»)
Милан, 1824 г.

тридцати до пятидесяти лет. Впрочем, у каждого «должностного лица» была своя, индивидуальная история успеха. Вершина карьеры, начинавшейся с роли кладовщика или поваренка, — должность дворецкого, французского *maitre d'hotel*⁸, которому подчинялся шеф-повар.

Многоступенчатая иерархия доживет до XIX века лишь фигура дворецкого переместится в ресторан, где он станет ответственным за залу и обслуживание. Постепенно кладовая, пережившая дворы XIX века, поглощается гостиничным общепитом, который придает ей новые функции. За *hors-d'oeuvre*, *salads* и *desserts* вновь отвечает повар, в подчинении которого находится кладовщик, заведующий вареньями, желе и консервами. Официант, метрдотель, а в исключительных случаях главный нарезчик (*commis trancheur*), занимаются разделкой и заправкой, что раньше делали кладовщики и нарезчик. Наблюдение за бельем, выглаженными скатертями и полотенцами и кухонной утварью полностью ложится на метрдотеля.

Франческо Леонарди¹⁹ и его коллеги, работавшие по всей Европе, от Неаполя и Парижа до Петербурга, пропагандируют новые правила кухонного обслуживания, основанные на французской традиции. Согласно этим нововведениям, у шеф-повара должно быть два помощника, ответственных за два разных ведомства — жаркое и выпечку. Кондитер оказывается ключевой фигурой наполеоновской эпохи и эпохи Реставрации и нередко входит в верховное правительство. Он — архитектор пира, обеспечивающий появление на столе разнообразных эмблем, трофеев, замков, садов.

«Настоящий повар должен не только рисовать; ему надлежит уметь создавать любую форму, орнамент и тому подобное. Имея такие познания, он никогда не будет побежден другими мастерами, которые из зависти или безразличия будут всячески принижать его достоинства». Та-

ван Аньоветти, занимавший при дворе Пармы с 1821 по 1826 год место помощника кондитера и особенно ценившийся за свое умение готовить мороженое²⁰.

На протяжении XIX века профессия повара существенно меняется. Традиционно связанная с аристократическим домом и зажиточной буржуазией, она движется в сторону гостиничной индустрии. По парижскому примеру, вдохновленному, в свою очередь, системой армейских подразделений (*brigata*²¹ — древний итальянский военный термин, взятый у французов и метафорически применяемый в кухне), во второй половине века продолжается рационализация и разделение обязанностей на кухне, чьи плоды теперь предназначены не знатному синьору и его гостям, а постояльцам гостиницы и посетителям ресторана. Теперь кухня делится на секции и «партии», и каждую возглавляет отдельный человек. Иерархическая система при этом сохраняется. На вершине мы находим шеф-повара и младшего шеф-повара, командующих маленьким кухонным войском. Под ними новая фигура «соусника», «просвещенного химика, гениального творца и краеугольного камня кухни»²², чья должность возникает в результате гегемонии соусов во французской кухне. Закуски, суп, овощи и гарниры, рыба, жаркое, выпечка и мороженое становятся отраслями, каждая со своим начальником, у каждого начальника свой помощник. Есть специальный служащий, отвечающий за кладовую и, с начала XX века, холодильник.

При такой строгой иерархии карьерный рост становится очень ясен. Младший шеф-повар когда-то был соусником или заведовал холодильником, тогда как соусник, в свою очередь, повышен до должности ответственного за какое-нибудь подразделение. Главный овощник (*chef entre-metier*), который опережает по рангу ответственных за другие продукты, в прошлом заведовал супами или был помощником соусника. Расширение этого порядка в рос-

кошных гостиницах по всему миру гарантирует большое количество рабочих мест, большее, чем в частных домах, и с большей возможностью роста. Все это делает возможным существование единой гастрономической модели, парижской, которая по-разному рассматривается профессионалами из разных стран. Трудовые контракты на кухнях, управляемых французами, практика у выдающихся шеф-поваров, продвижения по службе, принятые в особенно престижных заведениях, могут быть национальной гордостью в той же степени, что и недостатком. Итальянские блюда, которые ограничиваются изделиями из теста и помещаются рядом с гарнирами в разделе *legumes*²³, занимают скромное место в репертуаре профессиональной кухни, предлагая персоналу итальянского происхождения второстепенные компетенции. Эта гастрономическая и организационная модель оказывается действующей вплоть до последнего времени и отражена в пятом издании *Manuale dell'industria alberghiera*²⁴, выпущенной итальянским Touring Club в 1954 году.

3. ЧЕРНОЕ И БЕЛОЕ

Профессиональная форма поваров, метрдотелей и официантов, начиная с XIX века и вплоть до сегодняшнего дня, повинуется хроматическому кодексу, предполагающему главенство черного и белого цветов. До XIX века, судя по многочисленным свидетельствам, среди обслуживающего персонала царит разнообразие цветов и покровов, что, впрочем, не отменяет жестких правил. Дворецкий обязан быть элегантным, ведь он работает с аристократами. «В соответствии со своей почетной должностью дворецкий должен носить черное, как человек важный»²⁵. Он одет в костюм в том стиле, что принят при дворе его гос-

подина. Если господин — кардинал, это будет длинное, широкое платье и берет священника. Если князь — дворецкий будет опоясан шпагой и одет по последней моде. Только дворецкому позволено носить бороду и усы, а со второй половины XVII века и парик. Антонио Латини, повар лучших неаполитанских домов конца XVII века, носит длинный парик, Джованни Неббьи, работающий в Мачерате во второй половине XVIII столетия²⁶, — уже короткий.

На кухнях повара и поварята носят белый фартук, засучивают рукава, а на голову надевают береты и колпаки. Только занимающиеся самой убогой работой — посудомойки — ходят с непокрытой головой и без специальной рубахи²⁷. Некоторые кухонные рабочие имели особые знаки, указывающие на их ремесло. Так, *trinciante*, ответственный за разделку мяса, прислуживая за столом, носил на левом плече полотенце с продольными складками. Этот обычай сохранится даже после того, как исчезнет сама должность: полотенце под мышкой или перекинутое через плечо можно было увидеть у ресторанного персонала в Париже, в эпоху Империи²⁸, встречается такое и у сегодняшних официантов.

С XVI века черный цвет становится прерогативой элиты. Доменико Ромоли в своем трактате *La Singolar dottrina* устраняет экстравагантность прислуги и просит виночерпия носить башмаки из черного бархата, а не из красного²⁹. Одновременно с появлением запрета на яркие цвета устанавливаются требования к лакейской ливрее, которая приравнивается к форменному платью. В противоположность зеленой наполеоновской ливрее Мария Луиза Пармская³⁰ вводит ливрею темно-коричневого цвета, которая предвдвряет триумф черного и белого.

Повсеместное введение в XIX веке жесткого с точки зрения цвета стиля в одежде — белого на кухне и черно-белого в зале — следствие новых требований к профессио-

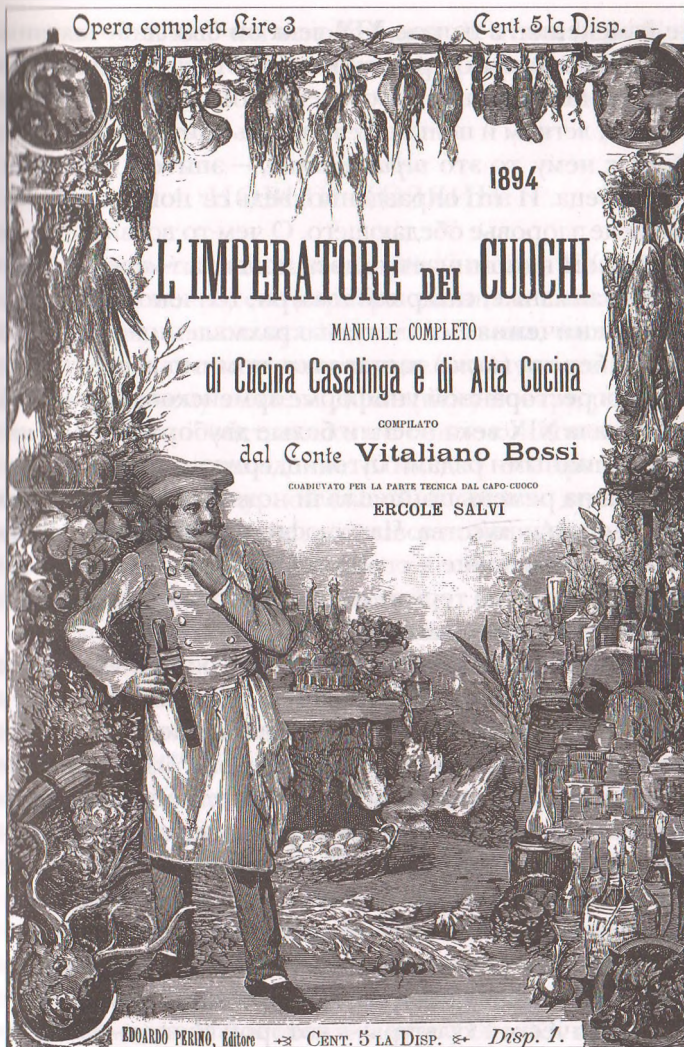
нальному платью. Оно должно свидетельствовать о соблюдении норм гигиены и церемониала. Белое — от жакета повара до скатерти и полотенец — олицетворяет безукоризненную чистоту, режущую глаз. Во второй половине XIX века персонал во всех странах мира носит фрак с белым галстуком, в менее официальных ресторанах — обычный черный пиджак, который постепенно вытесняет фрак, окончательно заменяя его после Второй мировой войны. Носить черный галстук имеет право только первый официант — установление, ставящее темное на более высокую ступень.

Какую же символическую роль играет черный цвет в обслуживании стола? Это цвет траурный, экстравагантный, провокационный, богохульный. Не случайно именно черный цвет молодой Гримо де ла Ренье, первый французский журналист-гастроном, использовал в пригласительных билетах на ужин-скандал. Кроме того, черный — это контрапункт светской мужской элегантности, театрално олицетворенной официантом.

С этим черно-белым кодексом (рубашка, манишка, манжеты, галстук, пиджак, штаны, чулки и ботинки) соотносятся жесткие правила парикмахерского дела. *Manuale dell'industria alberghiera* итальянского Touring Club, изданное в 1923 году, в качестве примера, достойного подражания, указывает на английский обычай, запрещающий официантам носить усы и разрешающий бороду (ухоженную) только начальникам обслуживания³¹. Белой манишке соответствует бритый подбородок, черному фраку — гладко зачесанные волосы, часто еще и смазанные бриллиантом. Свободная прическа — прерогатива начальства, которое, как известно, вполне фамильярно обращается с клиентами.

Из головных уборов в пищевой отрасли остался только один — поварской колпак. Но и он претерпел определен-

Повар, хозяин и хозяйка



Титульный лист из книги *L'Imperatore dei cuochi*
(«Император поваров») Витальяно Босси. Рим, 1894 г.

ные изменения: в начале XIX века он был либо мягким и походил на вязаный берет, либо, напротив, твердым, широким и приплюснутым. Постепенно он делался все более высоким, легким и полым. Если и есть эпитет, который подойдет к нему, то это *цератический*, — эпитет, годный и в тиаре жреца. И это оправданно, ведь от повара зависит в том числе здоровье обедающего. О чем-то возвышенном и деликатном напоминает и цвет колпака — цвет вареной рыбы, бланманже, сахарной глазури, толченого льда.

Ограничения по цвету, накрахмаленные манишки, складки берета (*toque*) заставляют помимо всего прочего увидеть в ресторанной униформе армейское влияние. Повара начала XIX века носили белые двубортные пиджаки с двумя длинными рядами пуговиц, срисованные с военной куртки, а на ремень прицепляли ножны для ножа — опасного символа искусства. Часто официантами становились солдаты, привыкшие к строгому туалету и железной дисциплине. Сходство терминов *chef* на кухне и *chef de rang*³² — не случайное совпадение.

Отличительная особенность этого черно-белого кодекса — его стойкость. Официанты ходят в пиджаках, которые уже давно смотрятся экстравагантно, а сомелье надевает на шею древнюю тяжелую цепь³³. Со временем требования к костюму становятся менее жесткими, форма обслуживающего персонала воспринимается как примечательный анахронизм. Знаковая функция белого или черного костюма оказывается важнее правил вкуса, моды и уместности, увеличивая дистанцию между персоналом и клиентами, театром и залом. Дорогая ресторанная кухня, гостиничная индустрия — наследники аристократической гастрономической культуры, в которой костюм — знак принадлежности к профессиональному порядку, основанному на этикете и принципах элегантности, о которой общество забыло. Поскольку в области гастрономии консервативный

дук значит больше, чем в любой другой, атмосфера большого ресторана повторением древних ритуалов напоминает музей.

4. НОВЫЙ ХОЗЯИН

Хозяин гостиницы или таверны с начала XX века борется за свое место, его карьера длинна и сложна. Она неблагодарна, поскольку зависит от сезона, настроения капризных клиентов, положения дел конкурентов. Часто он завидует своему коллеге, домашнему повару, работающему в спокойной обстановке и в конце концов получающему лучшее вознаграждение. Хозяева — это древнейшая каста, пользующаяся дурной славой, настолько дурной, что служит Теофило Фоленго для живописания Ада, а Коллоди изображает встречу Пиноккио с хозяином таверны как одно из самых страшных несчастий.

Упоминания об этой прослойке общества можно встретить во множестве литературных текстов — от записок путешественников и театральных пьесок до городских песен и шуточных куплетов. Немало ценных сведений дают и полицейские документы: власть при помощи разного рода указов, полицейских и продовольственных, старалась не спускать глаз с этой публики. Словом, многие источники рассказывают о тех или иных сторонах деятельности владельцев общественных заведений, но только не рецептарию: как правило, хозяева и повара придорожных гостиниц и ресторанчиков средней руки готовят блюда без особых формальностей. Эти персонажи находятся вне времени и моды. Мы встречаем их в XIX и XX веках, когда они, проклиная весь мир и кое-как накрывая на стол, обслуживают пьяниц. Вместе с тем хозяева таких заведений умеют — на свой манер — интерпретировать обще-

ственные и политические настроения, хорошо известные ему из высказываний посетителей и постояльцев. Тавернами в Италии называли и заведения с кухней, где повар был одет в белое³⁴, и забегаловки, хозяин которых принадлежал к тому же кругу, что и те, кому он наполнял бокалы.

Хозяин занимается прежде всего выбором и продажей вина — на месте и на вынос. И в этом проявляется его талант торговца или же фальсификатора, который жертвует своим добрым именем, недоливая, разбавляя водой и подкрашивая свою продукцию. Существует и типология пицци, характерной для трактира. Как правило, то, чем торгуют в этих заведениях, приобретается поблизости: хлеб, колбасы, сыры, а также консервы и селедка. Сведения об этом нам дает дневник веронца Валентино Альберти (1796—1834), который с гордостью записывает способы приготовления своих соусов — «Каппари» и соуса из перцев. Его рецепты популярны, т.к. Альберти — поставщик аристократических кухонь. Именно он обеспечивал стол Наполеона, когда тот проезжал Верону в 1807 году. Трапеза попроще той, что предлагал Альберти, состояла из «хлеба, вина, колбасы и перца»³⁵. Кроме того, это холодные консервы с уксусом и солью, которые с незапамятных времен считались прекрасным стимулом для потребления вина. В меню таверны обязательно входит и *cotechino* (свиная колбаса), салями и соленое мясо, которые производятся из остатков свинины, лучшие куски которой подают посетителям «почище».

Другое дело — харчевня, которая предлагает не только холодные закуски, но и горячий обед. Достаточно биографии одного управляющего — Луиджи Биккьераи, по прозвищу Пеннино, владевшего харчевней *Locanda del Ponte*³⁶ в Синье с 1812 по 1873 год. Это место, находящееся на пересечении многих дорог, на берегу судоходного Арно и на пути в Ливорно. Здесь за соседними столами

знали важные особы и обычные местные посетители. Пеннино, сам работавший на кухне и имевший в своем подчинении лишь одного подмастерья, оставил нам черновики со счетами, снабженными комментариями. Некоторые из его рецептов отражают местную и флорентийскую традиции: гороховый суп, бульон из требухи, вяленая треска с луком-пореем, яичница с салом, свиной бифштекс с черной капустой. В других рецептах видны соображения экономии — употребление сухого хлеба. Голод всегда за дверью, из-за него появляются «соус нищеты» и «пища бедняков, хотя и достаточно вкусная и приятная также господам, священникам и чиновникам», называемая *panzanella* (тюря). Другие рецепты он заимствует у местных поваров. Один из них, астийский, напоминает ему Савойский суп из печени, измельченных овощей и бычьей кости... Пеннино обслуживал клиентов из самых разных кругов, поэтому он сам изучал продукты, проверял и дегустировал их.

1 сентября 1818 года. Гранат — фрукт вкусный, но не подходящий к нашим блюдам. Один старый мореход рассказал мне, что на Востоке из него делают свежесжатый сок, который подают к запеченному мясу. Однажды я ел его — со свежей рикоттой, но мне не понравилось³⁷.

Рецепты Пеннино — это и философия его ремесла, и размышления о жизни, и повод подискутировать с самим собой и с клиентами.

1849 год. Из-за всех этих восстаний и борьбы за объединение Италии я, хозяин харчевни, мало знакомый с подобными делами, думал о том, зачем же все хотят видеть ее объединенной. И представлял себе Италию как большой котел с кипящими ногами, языком и другими кусками мяса! Так, если

Италия — вареное мясо, то приправой к ней должен быть Трехцветный соус³⁸.

И далее три патриотических соуса: белый, красный и зеленый. Пеннино не халтурщик, он благочестивый консерватор, впрочем, непредвзятый и не лишенный цинизма и остроумия. Он запасается продуктами согласно календарю, по которому продукты и сезоны имеют одинаковые циклы и меняется количество урожая, но не дата его сбора. Пастухи идут со своими козами на зимовку — он покупает для них рикотту, забивает свинью и производит кровяную колбасу. Он цитирует пословицы, когда вспоминает их:

29 апреля 1814 года. Фермеры начали откармливать гусят. Как гласит пословица: «Кто хочет худого гуся, должен наполовину откормить его к Святой Екатерине». Потом на Святую Лючию они забивают птицу и делают заготовки к лету³⁹.

Появление железнодорожной линии Флоренция — Эмпольи — Ливорно, открытие хлебопекарен (что в 1855 году в Синье означало конец эпохи домашнего хлеба) и прибытие пьемонтцев не сильно меняют ритм жизни. Харчевенная еда покупается у крестьян, в винных лавках, реже — привозится издалека, как кофейные зерна, которые на Ливорно через Синью везут во Флоренцию. Пеннино не забивает себе голову и не готовит бешамель и изделия из слоеного теста (последние — только по случаю «больших праздников»). В эпоху кухонных бригад он умеет делать все сам, заведовать покупками и счетами, готовить блюда и изящно обслуживать.

С конца XIX века такие повара — мастера на все руки — вызывают все больший интерес, и путешественники видят в них сущность традиции и местного духа. Если предполо-

знать, что существование высокой творческой кухни в стиле французского гостиничного питания влечет за собой потерю корней, пробуждая вычурный неестественный вкус, то пристрастие буржуазии и интеллигентов к харчевенной пище скорее способствует развитию здорового кулинарного интернационализма. Скромная цена, простая и вкусная кухня пленяют итальянцев и иностранцев. Придорожные заведения, как «У моста» в Синье, или другие, в менее людных местах, описанные Пеллегрини Артузи в *La scienza in cucina*, становятся опорными пунктами гастрономической памяти. В Модильяне хозяин предлагает Пеллегрини вместо ужина куски жесткой свиной колбасы и *tagliatelle*. В Полеселле, поблизости от Ровиго, хозяйка в зале, служащей и кухней, и столовой, готовит для голодных и уставших путников рис по-охотничьи, «который должен подаваться с супом, закуской и гарниром»⁴⁰. Вопреки мнению о том, что в харчевне блюда должны готовиться заранее и подаваться разогретыми, бедность заведений способствовала тому, что еда, какая угодно, но не разнообразная, готовилась сразу, по заказу.

Однако первой входит в гастрономическую историю XX века городская таверна. Железнодорожная сеть, которая соединяет главные административные центры вплоть до Неаполя, делает достижимыми городские места отдыха, которым посвящены первые путеводители. Так, путеводитель Ганса Барта *Osteria. Guida spirituale delle osterie italiane da Verona a Capri*⁴¹, переведенный с немецкого с предисловием Габриэле д'Аннунцио, выходит в 1910 году и переиздается в 1921-м. Он описывает заведения, управляющих, их жен и молодых дочерей, вина и кухню. Обращаясь к изнывающим от голода и жажды итальянским и немецким туристам, автор обозначает весь спектр заведений — от трактиров и ресторанов до баров и пивных. За этим путеводителем последуют другие, в том числе книга

Мариотти *Quando siam dall'oste insieme*⁴². Будучи практически олицетворением самого процесса еды и ее приготовления, хозяева и хозяйки везде предстают в физическом, плотском обличье: достаточно гулять по Риму, заглядывая за дверь под вывеской, чтобы увидеть корпулентную сестру Аделе, сестру Эрмелинду — «башня из черных как вороново крыло волос, веселое лицо, очаровательные глаза, черный пух на верхней губе» — и сестру Пеппе — «царственная голова, глубоко посаженные карие глаза»⁴³.

Харчевня — это место, где выпивают, и потому здесь прежде всего предлагают вино из римских замков, выбранное, привезенное, нацеженное владельцем, и его часто прославляет Ганс Барт. Сестра Пеппе — напротив фонтана Треви — предлагает два блюда: *fetuccine* («fedelini», вид пасты) и *saltimbocca*⁴⁴. Феличетто с Виа Марио Делль Фьори известен своими ребухой под соусом и тушеным мясом с сельдереем⁴⁵. Характерность не обеспечивается только традиционным местным блюдом (например, *coda alla vaccinara* — блюдо римской кухни: хвост бычка с подливкой и *pagliata* — блюдо из потрохов), в то время как вездесущая ребуха является одним из двух общих межрегиональных знаменателей. Посетители — жители того же квартала, и около некоторых винных погребков располагаются закусочные или сосисочные. В первые годы после войны эти заведения пользовались оглушительным успехом. Очень популярны, например, были харчевни Альфредо, короля *fetuccine* с Виа де ла Скрофа, и Камполи, по прозвищу Троя, из Флоренции. До того как стать поварами, они были бродягами. Троя обладал внешностью Карабаса-Барабаса. «Он большой и тяжелый, его огромная тень закрывает полностью столы, за которыми сидят растерянные посетители. У него бритый череп борца, он ходит между столов, немного ссутулясь, встречает входящих, раскрыв руки, с железными предплечьями, как будто пы-

тается сделать захват». Что предлагает Троя своим клиентам? Горячие тосты, перья (вид пасты) с соусом, цыпленка по дьявольски, «антрекот из местной телятины» и фляжку «руфинского вина»⁴⁶. Путеводитель 1939 года аттестует его следующим образом: «Камполи, по прозвищу Троя, модная харчевня во Флоренции. Рядом с рабочим вы увидите известного иностранца и аристократическую дамочку. Сельский стиль, нарочито вульгарный, но отличная кухня. Все флорентийские деликатесы вам приготовят с большой любовью и редким умением. Отличные вина из Помино и Кьянти»⁴⁷.

Между хозяевами харчевен из Модильяны, Полеселлы и Синьи и их коллегами из больших городов лежит огромная дистанция. Последние достигают большого рынка и могут чередовать блюда в течение недели, делая соответствующие вывески (в понедельник — *pagliata*, в субботу — *требуха*), или гарантировать их доступность на протяжении всего года. Большие порции, низкие цены, небольшой выбор, одно или два вина. Современный хозяин повторяет простые рецепты и свое представление о кухне адаптирует к запросам посетителей.

Огонь в камине или жаровне — своего рода игрушечный театр, каким *flambage*⁴⁸ был в роскошном ресторане. Из этого рождается предложение, фокусирующееся на некоторых блюдах, *fetuccine* — в Риме, антрекоты — во Флоренции, ценимых представителями буржуазии, которым они напоминали домашнюю кухню. В *fetuccine* Альфредо входила двойная порция сливочного масла, антрекот Трои походил на «что-то вроде красного чемодана». По сравнению с рецептами Пеннино, часто рекомендующими использовать ту еду, которая есть в наличии, и упорядочивать счета в постные дни, в городских харчевнях рождается кухня, более богатая по содержанию и более бедная идеями или, лучше сказать, базирующаяся на тех представлениях, которые посетители имеют о народной кухне.

Дистанция между харчевней и трактиром, столь важная для Артузи, сокращается в период фашизма, в то время как ресторан с трудом пытается сохранить свою господствующую роль, даже когда он не управляется роскошным отелем и не имеет квалифицированного персонала. Распределение публики по этим трем заведениям все меньше зависит от стиля обслуживания и социального положения посетителей, но все больше — от типа питания, и здесь итальянская кухня оказывается значительно популярнее французской. Уже говорилось, что хозяин становится сторонником новой власти, но то, что, как свидетельствует пример Луиджи Биккьераи, он мог именовать свою должность как «шеф-повар», — другой парадокс итальянской гастрономии. Один из самых престижных ресторанов Болоньи родился из скромного, маленького винного погребка с тесными кухней и залой, благодаря шефу Джованни Дзурле, вернувшемуся в родной город. «Особенность? Ничего подобного. *Pappagallo*⁴⁹ — обыкновенная харчевня, которая ни на что не претендует и почти кажется одной из тех закусовых, где редкие клиенты желают наслаждаться методичными возлияниями»⁵⁰. И все же *tagliatelli*, *tortellini*, лазаньи, кровяной паштет «Ришелье» утверждают за *Pappagallo* необычайную славу.

Итак, хозяин — независимый повар, свободный предприниматель без больших средств, ориентирующийся на местные блюда, экспериментатор от нечего делать, без учеников и преемников. Он отлаживает несколько блюд и выбирает вина, имеющиеся под рукой. Его меню? Оно произносится вслух и пишется на доске, меняется редко, но предлагает первое и второе, от которых трудно отказаться. Способное вызвать в одном человеке сильное сочувствие, оно не в состоянии извлечь из этого выгоду для наследников, потому что — в отличие от гостиничного персонала — он работает в семейной структуре и несет на

себе весь груз собственной кухни. Гибель и упадок *Raffaello* были заложены в самом его происхождении. Вечный пионер и последний из могижан, он был обречен на то, что в новые времена хозяин вновь родится в поколении, отличном от всех предшествующих и отличающемся от тех, кто последует за ним.

5. ОТ ХОЗЯЙКИ ДО ПОВАРИХИ

Одно из самых бурных обсуждений в истории итальянской гастрономии — это мужское или женское первенство. Эта дискуссия становится еще более оживленной из-за наличия и растущей важности в XIX веке, как в Италии, так и во Франции, народного, провинциального общественного питания, руководимого женщинами, и семейной кухни, которые оценивались как зеркало хорошего вкуса и аутентичных традиций. Этот дискурс имеет глубокие корни, и его предметом является не столько символическая ценность образа кормилицы общества, сколько условия, в которых женщина разворачивает свою домашнюю деятельность, и природа ее культурного и профессионального багажа. Теперь будет небесполезно очертить хронологические рамки проблемы.

Слово *cuisiniere*⁵¹ появляется во французских рецептариях в 1746 году, хотя записывает и произносит его мужчина, Менон. В Италии «пьемонтская повариха, обучающая лучшему способу обходиться с едой как в скоромное, так и в постное время», выходит в Верчелли в 1771 году. В следующие десятилетия конкуренция между мужчинами и женщинами в управлении плитой и столом растет, и это приводит к появлению двух уровней компетентности, один — высококвалифицированный, применяющийся при дворах, в посольствах, аристократических домах, другой — семей-

ный и буржуазный, практикующийся в пространстве ого рода, рынка и семейного очага. Почти что неизвестной остается современная английская и американская публицистика, связанная с легендарными именами Ханны Гласе и Амелии Симмонс, которые предшествуют семейной буржуазной модели, особенно выраженной в национальных блодах, в cakes⁵² и консервах⁵³.

От поварихи-служанки в Италии второй половины XVIII века не требуется доказательств ее таланта. *La massera da be'*, хорошая хозяйка, — главная героиня диалектного текста 1554 года. Это бедная женщина, которая приходит из провинции Брешии, ищет шерсть для пряжи, стучится в двери и предлагает свои кулинарные услуги. Сфера ее компетенции довольно широка: вареное и жареное мясо, крупная и мелкая рыба, суп, хлеб, вермишель, надо сказать, не слишком искусно приготовленные. «Del pie, no me'l disi: / fiado, torti, pastei, / cazonzei» («Не говорите мне о начинке: *fiadone*⁵⁴, торты, выпечка, / *casoncelli* [вид равиоли]»). Она умеет печь хлеб и готовит *fasu*⁵⁵ для слуг и хозяев, сваренные в воде и в бульоне, приправленные маслом и зернышками тмина. *Massera* обладает не только талантами, но и пороками повара: она прожорлива, хлещет вино из стакана, заигрывает с юнцами, вздорит с поставщиками⁵⁶.

Мы не найдем подобных персонажей на придворных кухнях. Мессисбуго выставляет их за дверь парой слов, а другим дворецким уже не обязательно говорить: «Я не стану тратить время и силы, описывая различные овощные супы или обучая жарить линя или готовить щуку на решетке, или еще чему-нибудь в этом роде»⁵⁷. Эта девица работает в зажиточных домах, исполняя разные обязанности: следит за огнем, подметает, моет пол, кормит кур. Так как кладовая граничит с кухней и находится у очага, ощипывание кур, снятие шкуры с зайцев, варка и снятие накипи



La cucina toscana è fine e delicata.



Il rito delle fettucine ha inizio.

«Тосканская кухня тонка и изящна» и «Обряд феттуччини начинается». Рисунки Новелло из *Il ghiottone errante* («Странствующий чревоугодник») Паоло Монелли. Милан, 1935 г.

могли также входить в обязанности женщин, как свидетельствует титульный лист *Epulario* Джованни де Росселли⁵⁸. Они должны были кормить слуг, иногда готовить что-то для господ по праздничным дням в отсутствие гостей.

Во главе дома — «отец семьи»: он исполняет гостеприимную роль амфитриона и суперинтенданта. Его портрет выполнен Торквато Тассо: зрелый господин, передающий поварам продукты со своей земли и дичь с охоты, занимающийся порядком пиров, выбирающий вина и командующий слугами и детьми. Ответственность мужчины имеет долгую жизнь в домашних стенах — мы находим ее в действии на протяжении всего XIX века.

Наблюдать за домом с часами в руке, заказывать провизию, подсчитывать цены и расходы, выбирать слуг и платить им — прерогатива главы семьи, который имеет

право поделиться ею с супругой. Сенатор Паоло Мангетанца, автор *Arte di prender moglie*⁵⁹, не уклоняется от долга и записывает в своем дневнике 5 января 1895 года: «С 1 января каждое утро я делаю подсчеты вместе с поварихой, так как Мария [Фантони, его жена] пожелала, чтобы я это делал»⁶⁰.

Служанкам часто выпадают задания по присмотру за хозяйкой. «Невероятна, — говорит Адами, — прибыль, которую приносит в дом хозяйка и как за короткое время вырастает количество вещей»⁶¹. На протяжении веков от госпожи ожидается выполнение руководства всеми слугами, мужчинами и женщинами, отдельный инструктаж одних и других. Она может многому научиться у профессионалов, поваров, набранных для особых случаев. Пандольфини пишет:

Для каждой женщины хорошо уметь накрывать на стол и готовить всевозможные блюда, учиться у поваров, приходящих в дом во время подготовки к пирам, наблюдать за их работой, спрашивать их о ней, запоминать, что они ей скажут. Поэтому, когда приходят иностранцы, которых надо хорошо принять, женщины смогут сделать все сами, чтобы не посылать каждый раз за поварами, которых сложно найти, особенно если вы не в городе. Женщина не готовит, но она командует, учится и показывает не очень опытным служанкам, как готовить те прекрасные блюда, которых хотят гости⁶².

Чем скромнее семья, тем теснее союз между посудомойкой и хозяйкой и строже дисциплина в покупках и запасах, основанных на качестве и экономии. Служанка-повариха должна готовить блюда, используя скромный «реквизит». Домашний хлеб, вино и суп — главные блюда этой недорогой трапезы.

Существует ли у *massere* своя особая кухня? Да, как шутливо подсказывает Ортензио Ландо своим *Catalogo de gli inventori delle cose che si mangiano*⁶³. К итальянским женщинам возвращается умение улучшать способы приготовления фасоли, вываренных в бульоне гороха и бобов и шампнитых блюд из свежего теста: «Либиста, ломбардская крестьянка из Чернушио, была изобретательницей способа готовить равиоли, завернутые в тесто». «Марина из Оффлаги изобрела *fiadone*». «Мелибея из Манербио — *cazoncelli, offelle* [сладкая лепешка из слоеного теста]». «Мелудза с Комо — способ есть лазанью и макароны с чесноком, специями и сыром»⁶⁴. Подтверждения этому шутливому списку находим в падуанской поэзии Теофило Фоленго. Бертолина, покойная жена Тоньядзо, приходит к нему, рыдая горючими слезами, вспомнив, что забыла свои кулинарные таланты: «Она так замечательно делала *gnocca*, красивые и жирные, торты и тортеллини, бобовое пюре и женскую поленту» («*docta fuit grassos manibus componere gnoccos, / tortas, tortellos, maccum, muliebre polenta*»)⁶⁵. Если помощники Мессисбуго были виртуозами в изготовлении теста, более простые стороны их искусства, *gnocca* и полента, были предоставлены женщинам. Ей, ошипывающей кур и соскребающей рыбную чешую, также была предоставлена возможность варить птицу и жарить рыбу. В этих границах скорее применительно к крестьянам, нежели к дворянам, можно говорить о женской итальянской кухне.

Существовали не только порядочные кухарки. Широкая литература разоблачает пороки служанок, начиная с их неопрятности и кончая вероломством. Чистота — требование, столь редко упоминающееся в гастрономической литературе, что возникает подозрение, что еда была грязной в результате безразличия, неряшливости или просто назло. В одном сборнике новелл 1596 года, *Fuggilozio* Том-

мазо Косто⁶⁶, служанка из мести кладет в лазанью толченые волосы своей хозяйки. Она кидает их в тертый пшеничный сыр и подает блюдо своей госпоже и ее подругам. В отличие от придворной кухни, где каждое блюдо прославляется дворецким, который к тому же пробует его перед хозяином, в обычном доме судьбы хозяев и слуг постоянно перепутываются, способствуя при этом отлаженному питанию, скрещивая высокие и низкие модели, вдохновленные деревней и облагороженные городом, обогащенные и одновременно обедненные мелкой экономикой.

Стряпня служанок не является сокращенной версией Мессисбуго и Скаппи, но соперничает с ними. Кухарки используют рыбу и мясо, выбирая их согласно различным критериям, экономят на специях и сахаре, не ищут цветового или скульптурного эффекта, но вызывают аппетит своими блюдами, которых слуги жаждут больше, чем хозяйка, — представляемые последним в более утонченном варианте, они кажутся дворне желанными. Чтобы найти похожие примеры, нужно отдалиться от аристократических пиршеств, порыться в провинциальной жизни и стряхнуть пыль с рукописных сборников рецептов и кулинарных секретов, которые составлял ответственный за стол в зажиточном доме. В *Cocho bergamasco alla casalenga*⁶⁷, как и в версиях *Massera*, мы находим рецепты, «заурядные по своему содержанию», но ценные способом приготовления и соблазняющие «вкусом, а не видом»⁶⁸.

Придворные повара и кухонные работницы принадлежат к двум мирам, которые остаются культурно разделенными, первые — со своим обучением, иерархией и книгами рецептов, вторые — необразованные и измученные раковиной и очагом. Антиженская полемика разжигается в большей степени предрассудком, раздувая скорее моральное, нежели профессиональное неравенство между поварами и поварами. Винченцо Танара, формулирующий



La Quattrova и *La cuoca letterata* («Грамотная повариха»)
Рисунки Джио Понти из *Quattrova illustrato*. Милан, 1931 г.

свои размышления с точки зрения сельской экономики, объявляет женщину расточительной, нечестной, некомпетентной и грязной. Все служанки «пьяницы, клеветницы или ведьмы» и не должны притрагиваться к очагу, оставив мужчине, «совершенному, верному и знающему», обязанность готовить блюда и подавать их к столу⁶⁹. Эти темы в 1650 году обсуждаются в сатирической итальянской и французской литературе и показывают существование четкой иерархии обязанностей и достоинств, в которой женщина играет важнейшую роль хозяйки и ничтожную — кухонной работницы.

С усилением влияния парижской модели и укреплением буржуазной кухни служанка меняет квалификацию и принимается в высшую школу — мужскую. «Мой метод прост и далек от трат, — говорит кременская повариха. — Он применяется также на больших кухнях, где у Пьемонтских Поваров, Французских и прочих я выучилась этому занятию»⁷⁰. Это дерзкое заявление предполагает, что женщина помимо диалекта знает итальянский и некоторые французские слова, готовит не только овощной суп, но его утонченные версии, с голубями и раками, обновляет свои знания на службе, приспособливая их ко вкусу. Поскольку ее имя появляется на титульных листах работ, в действительности написанных мужчинами, повариха выполняет все более сложную работу, к которой уже не относится только приготовление домашнего хлеба и месива для кур или свиней. Прекрасные повара — такие, как Антонио Неббья, бурно переживают за ее образование: «Если бы мне представилось сочинить для моей кулинарной книги <...> другой конец, я бы сделал его полезным для всех этих служанок и прислужниц, которые претендуют на то, чтобы хорошо готовить своим хозяевам, или уверены в этом и оказываются без работы»⁷¹.

Миф о поварихе, которая состязается в доме с мужчинами и превосходит их в тонкости, синтезируя народную

и аристократическую кухни, расцветает в XIX веке. Речь идет о женщине с двумя душами, о посудомойке, повысившей свою квалификацию в обществе, в котором рынок работы становится все более специализированным, и об активной и экономной хозяйке, которая и пальцем не дотронется до кастрюль. С уменьшением количества слуг и переходом всех обязанностей к одному человеку кухня открывает дорогу неожиданным карьерам. Чтобы составить об этом представление, следует прочесть *Gianina ossia la cuciniera delle Alpi*⁷², рецептарий, изданный в Риме в 1817 году и приписываемый Франческо Леонарди. Джанина — австрийка, дочь владельцев гостиницы, вышедшая замуж за французского повара, который работает в аристократических домах и который после международной карьеры открывает свое дело в Кьяйе, в Неаполе. Овдовев, она замещает мужа и открывает в 1787 году гостиницу в Ченизио между Италией и Францией, где предлагает что-то среднее между итальянской и французской кухнями. У Джанины нет ничего от домохозяйки, у нее имеется небольшая библиотека кулинарных книг, и она сама автор книги. Туристическая индустрия, почтовые маршруты становятся факторами, способствующими развитию ее склонности к предпринимательству и кулинарии. Сколько таких джанин работает в Италии? Немного, хотя число их растет. Мужчины пишут рецептарии, прячась за женскими псевдонимами. Это тенденция, которая становится явной во второй половине XIX века, о ней свидетельствует *La cucina economica moderna*⁷³ 1843 года, которая в 1857 году получает новое название — *Il cuoco bolognese*⁷⁴, а в 1874 году переименовывается в *La cuciniera bolognese*⁷⁵. Рецепты остаются прежние.

Женский вариант рецептария, повествующий о повседневной и экономичной кухне, побеждает, несмотря на многие сложности, среди которых наверстывание слишком

общеизвестных знаний. *La cuoca cremonese* и *La cuciniera bolognese* наводнены галлицизмами. Очевидно, что они представляют собой упрощенную версию мужской рукописи. Парадоксальным образом все кулинарные учебники продолжают повествовать об изящном столе, праздничном обеде, предпочитая их ежедневным упражнениям в выпечке и бульонах. И тем не менее склонность рецептов к еде, которую женщины готовят дома, неуклонно растет, и в одном из них *La cuciniera maestra*⁷⁶, напечатанном в 1884 году в Реджио-Эмилия, после первой части, в которой предлагаются более утонченные рецепты, идет вторая — с различными способами экономно готовить, где мы находим такие местные деликатесы, как *scarpazzone*, торт, фаршированный травой, или региональные, как *lo zampino con le lenti* (ножка с чечевицей)⁷⁷.

Существование двойного критерия, утонченного и простого, может быть объяснено, если представить, что до Артузи идеальная работа на кухне — трио, состоящее из поварихи, гастронома и повара. Последний становится прямым или непрямым гарантом высокого стиля, достойного гостей. Святое тримурти у Артузи составлено уроженцем Форлимпополи Франческо Руффили, Марией Сабатини из Массы и им самим, гастрономом романьоло-тосканского происхождения. Но именно женщине предоставлена честь дать собственное имя *panettone*: «Мариэтта — повариха настолько замечательная, что ее именем я называю эту сладость, готовить которую она меня научила»⁷⁸. *Panettone* «Мариэтта», мясной рулет *Bartola*, пудинг синьоры Адели, суфле Луизетты. В выборе названия иерархия теряет свою жесткость.

Глава VIII

НАУКА И ТЕХНОЛОГИЯ КУХНИ

1. ОТ ТРАДИЦИИ К РАЗВИТИЮ

Существует два научных подхода к изучению пищи и процесса ее приготовления — медико-диетологический, непрерывно применявшийся с античности до наших дней, и химико-физический, появившийся в конце XVII века. В рамках последнего проводилось множество экспериментов как с ингредиентами и способами хранения пищи, так и с плитами различной модификации и кухонной утварью. Однако нововведения в гастрономии не всегда удачны. Самые архаичные приемы могут оказаться лучше, чем современные технологии: и по сей день для жарки на гриле предпочтительнее использовать дрова, чем электричество; полента, сваренная в котле в камине, вкуснее, чем каша, разведенная из желтого порошка.

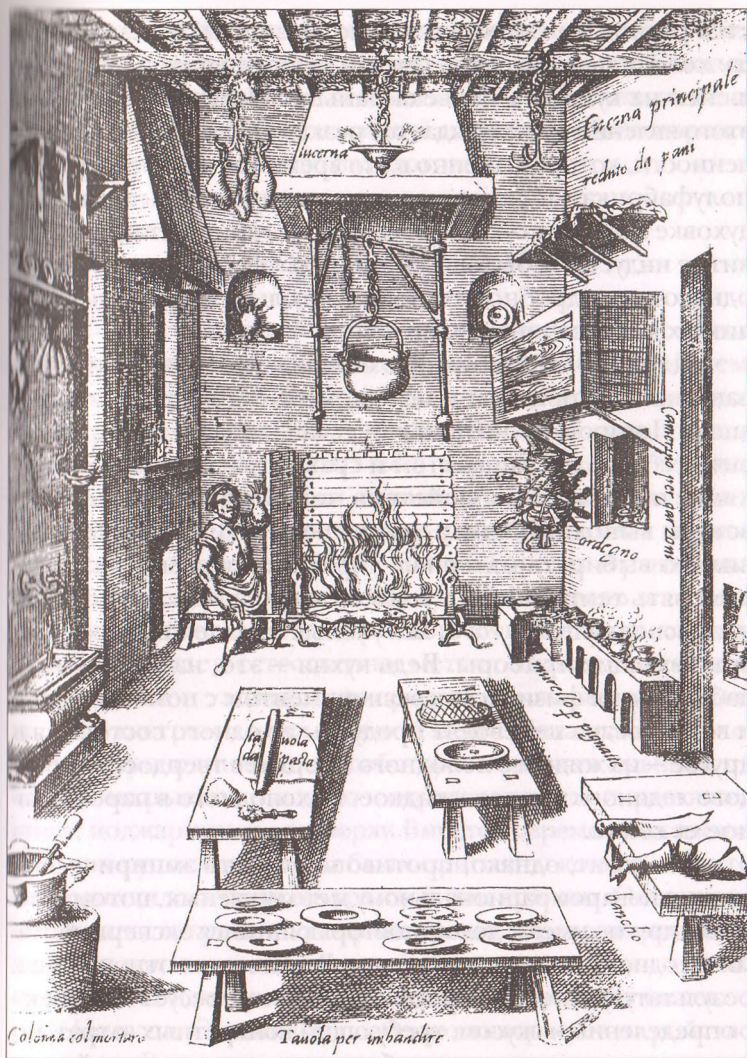
И все же есть изменения, которыми невозможно пренебречь: на протяжении всей истории итальянской кухни, от Бартоломео Скаппи до Пеллегрини Артузи, кастрюля из луженой меди — это емкость, которую ставят на огонь, хотя огонь уже другой, и ее по-прежнему наполняют водой, но вода эта успела пройти путь от колодезной до водопроводной.

Ипполито Ниево описывал старинную кухню так: «темная, почти черная от вековой копоти зала, в которой сверкают, словно тысячи дьявольских глаз, подвешенные на гвозди сковородки, подносы и графины»¹. Этот облик

кухня сохраняет вплоть до XIX века. Модернизация домашней кухни происходит очень и очень медленно, поскольку обязана учитывать устойчивые кулинарные традиции. Но когда новшества все же берут верх, традиция не меняется от соприкосновения с ними, а просто умирает, увлекая за собой в небытие рецепты и вкусы. И потому образ средневековой кухни с очагом и противнями, на которых скапливался липкий жир, вызывает у нас смутную ностальгию, но в то же время и неприятные мысли о грязи и духоте. Противоречие между практикой, принятой на этой кухне, и правилами гигиены, несоответствие вкусов здоровому образу жизни заслуживают отдельного исследования.

Еще одним важнейшим фактором, определяющим путь развития гастрономии, является ее неоднородность, особенно применительно к Италии, которая инвестировала средства в источники энергии с некоторым опозданием, предпочитая при этом одни способы потребления энергии другим.

На протяжении XIX века печи, плиты, очаги — вообще домашнее производство тепла — постоянно совершенствуются, тогда как приспособления для охлаждения продуктов появляются в частных домах только в следующем столетии. Такое несоответствие существенно влияет на кулинарные традиции. В начале века, с появлением газа в городах, способы приготовления пищи в разных домах становятся все более схожими, в то время как проблема охлаждения продуктов в небогатых семьях по-прежнему не решена. Холодильник еще долгое время остается роскошью, в то время как газ подается в дом каждого горожанина. Спагетти с томатной пастой — два вида консервов в одном блюде — наглядный пример рецепта, идеально подходящего для таких условий (наличие газа, отсутствие холодильника). Только в пятидесятых годах вновь достига-



Интерьер кухни. Гравюра из *Opera dell'arte del cucinare* («Труд о кулинарном искусстве») Бартоломео Скаппи. Венеция, 1570 г.

ется равновесие двух противоположностей, тепла и холода: холодильник занимает место рядом с плитой, воцарившейся на кухне на полвека раньше. Массовый характер этого явления подтверждается реакцией пищевой промышленности, которая именно в это время начинает выпускать полуфабрикаты. Замороженная лазанья для выпекания в духовке заменяет сухие макароны. История питания и развитие индустрии бытовых приборов связаны очень тесно, однако мы подробно остановимся только на наиболее значимых для гастрономии аспектах.

Для того чтобы оценить отдельные открытия и инновационные процессы в целом, необходимо вернуться к эпохе Поваров, изучить ее в мельчайших деталях, представить себе людей за работой и сравнить их с последователями, понять, какие действия человек продолжает, как встарь, выполнять сам, а какие препоручил технике. Правильно выбирать материал, управлять паром и, главное, измерять температуру с точностью до градуса повара научились задолго до того, как ученые предложили им соответствующие приборы. Ведь кухня — это, на самом деле, лаборатория физических экспериментов: с помощью огня и воды повара переводят продукты из одного состояния в другое — из жидкого холодного в горячее твердое, из твердого ледяного в теплое жидкое, из холодного в парообразное et cetera.

Не стоит, однако, противопоставлять эмпирические знания поваров рациональному методу ученых, потому что и те и другие имеют дело с повторяющимися экспериментами на одном и том же материале. Различно их отношение к результату: ученого в первую очередь интересует не объект с определенным вкусом, требующий конкретных затрат, но сам процесс создания этого объекта, процесс, который можно измерить термометрами и плотномерами, проследить за взаимодействием в нем источников энергии и проводящих

материалов, применить к нему химические вещества, ускорить его, сконструировав специальные приборы. Каждый винокур, превращающий ягоды в жидкость, — отчасти алхимик, каждый слуга, разрезающий на званом обеде жареного поросенка, — немного патологоанатом.

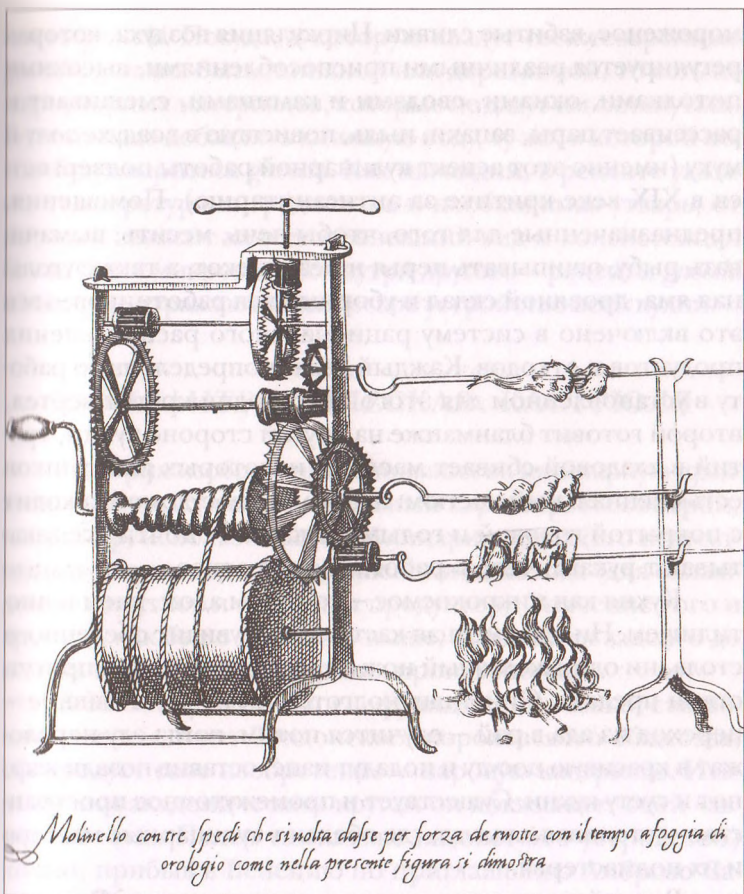
2. ПАПСКАЯ КУХНЯ

Исследование кухни надо начать с удивительной книги Бартоломео Скаппи. Каждый раз, когда мы оказываемся на описанной им папской кухне, кажется, что мы попали в сказку «Спящая красавица». Здесь должна царить страшная суматоха, шум, гам и чад, но вот уже больше четырех веков персонажи не двигаются с места, замерев в ожидании чуда. В центре кухни — рабочие столы с готовящимися блюдами, по стенам — плиты, горелки и раковины. На гравюрах представлена вся кухонная утварь, а в начале книги есть каталог материалов, из которых она сделана. Преобладает, естественно, металл. Ножи, ложки, вертела, крюки и таганы, сковородки для жарки делали из железа; кастрюли — из луженой меди. Металл, будучи хорошим проводником, способствует тому, что крышки не только закрывают пищу, но и отражают тепло и, раскалившись, поджаривают еду сверху. Вместо современных изолирующих ручек к крышкам были припаяны кольца, так что их приходилось снимать тряпкой или крюком. Остальные материалы встречались гораздо реже: дерево использовалось для лопаток и для скалок, бронза и мрамор для ступок, олово для кондитерских шприцов и жестянок для уксуса.

На кухне Скаппи нас особенно интересует устройство вертелов. В книге встречаются три варианта вертела: первый поворачивается вручную и заслоняется от пламени маленькой перегородкой; второй — более сложный — с

лопастями, которые крутятся от горячего воздуха и поворачивают цилиндрическое сцепление, которое, в свою очередь, приводит в движение зубчатое колесо, прикрепленное к палке. Последний вид, самый сложный — «мельница с тремя вертелами», которая позволяет поджаривать блюда на трех разных уровнях. Этот механизм появляется также на титульных листах книги Винченцо Червио // *Trinciante* в некоторых изданиях XVII века и воплощает в себе достоинства большой кухни: он позволяет печь очень медленно, и с его помощью можно приготовить самое нежное мясо. На папских кухнях имелись и другие механизмы: точильный камень, шкив для подъема воды, рычаг, чтобы снимать котлы с огня, и деревенское орудие — маслобойка, но все они приводились в действие мышечной энергией работников кухни. И только наличие вертела свидетельствует о том, что здесь имеется потенциальная энергия, тепло, а значит, кухня станет лабораторией инноваций².

Итак, большая часть готовки на этой кухне осуществляется вручную. Машины научатся месить, смешивать, толочь, взбивать, растирать в порошок и размельчать только в XIX веке. А пока для выполнения всей этой работы на кухне трудятся 16 человек с различными обязанностями. Основная забота главного повара — управлять теплом и приспособлять его к работе; не случайно Скаппи сравнивает его с архитектором. Противопоставление тепла и холода — важнейшая составляющая планировки кухни, они должны быть размещены таким образом, чтобы ими можно было методично управлять. С одной стороны, на кухне есть и живой огонь, и печь, и каменные приступки, заваленные горящими углями, и печные горшки. С другой стороны, на кухне обязательно должна быть специальная маленькая кладовая, в которой хранятся холодные и быстро портящиеся продукты: свежее молоко, сливочное



Вертел для жарки мяса. Гравюра из *Opera dell'arte del cucinare* («Труд о кулинарном искусстве») Бартоломео Скаппи Венеция, 1570 г.

мороженое, взбитые сливки. Циркуляция воздуха, которая регулируется различными приспособлениями, высокими потолками, окнами, сводами и каминами, смешивает и рассеивает пары, запахи, пыль, повисшую в воздухе золу и муку (именно этот аспект кулинарной работы подвергнется в XIX веке критике за антисанитарию). Помещения, предназначенные для того, чтобы печь, месить, вымачивать рыбу, ощипывать перья и резать скот, а также угольная яма, дровяной склад и уборные для работников — все это включено в систему рационального распределения продуктов и отходов. Каждый делает определенную работу в установленном для этого месте: один крутит вертел, второй готовит бланманже на другой стороне кухни, третий в кладовой сбивает масло. У некоторых работников есть специальный костюм: например, посудомойка ходит с покрытой головой и голыми руками. И почти все заканчивают рукава, чтобы работать аккуратнее.

Кухня как микрокосмос — со своим адом, раем и чистилищем. Ни одна медная кастрюля не увидит обеденного стола, ни один железный нож не коснется блюда в присутствии прелата. Они лишь подготовят блюда, а главное — переход из ада в рай — случится потом, когда еду переложат в красивую посуду и подадут папе, оставив позади жар, пот и суету кухни. Существует и промежуточное пространство — столовая для слуг, где обедают кулинарные мастера и их подмастерья.

В какой степени все это отражено в рецептах? Возьмем один из рецептов *gnocchi* в панировочных сухарях³. Нам интересуют, в первую очередь, инструменты, необходимые для готовки. Рецепт подразумевает использование рук (чтобы месить), котла (чтобы вскипятить воду), шумовки (чтобы вынимать *gnocchi* из воды), сита или «частого решета» для просеивания муки, стола, на котором раскатывают тесто, большой или мелкой терки, чтобы обрабатывать поверх-

ность *gnocchi*. Посуда, в которую кладут свежесваренные *gnocchi*, должна быть глиняной или деревянной, то есть из жароупорных материалов, которые не дадут им слипнуться. В тесто надо добавлять кипящую воду, ту же, в которой потом будут вариться *gnocchi*. Как мы видим, в рецепте указаны температура ингредиентов и необходимая утварь, от которой зависит качество, внешний вид и консистенция блюд. Один микрокосмос внутри другого — рецепты *gnocchi* и макарон отражают физическое устройство всей кухни.

3. ФИЛАНТРОПИЧЕСКАЯ КАСТРЮЛЯ

История изобретений, влиявших на кулинарную практику, носит часто парадоксальный характер. Рассмотрим, например, использование в кулинарии тепла (его искусственного производства и конвекции) и холода (для охлаждения напитков и хранения продуктов). Значение того и другого, как было показано выше, осознается задолго до начала поиска новых форм их производства.

В 1681 году Дени Папен, французский ученый с мировым именем, член Лондонского королевского общества, обнаруживает свое изобретение — паровую кастрюлю. Итальянским академическим кругам он показывает свой «автоклав» (так Папен сам позже назовет это устройство) лично, прибыв в Венецию по приглашению Амброзо Саротти. Паровая кастрюля — первое в своем роде приспособление, отвечающее сразу двум требованиям: оно сокращает время готовки, сжигая при этом меньше топлива. Инструкции по ее применению Папен излагает в своей книге *Maniere d'amolir les os et de faire cuire a toutes sortes de viands en fort peu de temps & a peu de frais*⁴. В этой работе зафиксированы все эксперименты с паровым котлом — двойным металлическим цилиндром, который варит на

пару и герметично закрывается при помощи гаек и перекладин. Одна из глав адресована поварам — в ней указано, сколько топлива и времени нужно для приготовления на пару того или иного блюда, из мяса и не только. Как видно из названия книги, изобретение Папена дает возможность использовать в готовке кости, которые раньше считались отходами скотобоен. Из них начинают делать бульоны и студни, важнейшие блюда в дальнейшей истории кулинарии, в том числе кулинарии благотворительной. И тем не менее первая паровая кастрюля остается лишь опытным образцом: ее признают только те, в ком особо развита склонность к экспериментам и коммерции. С 1750 года миланский аптекарь Амброзо Санджорджо использует ее для изготовления отваров и лечебных бульонов⁵. А в 1773 году в Стокгольме Вильке слегка совершенствует эту кастрюлю, придумав для нее кран с функцией предохранительного клапана, а также метод использования внутреннего давления пара для герметичности затвора⁶. Аббат Оттолини, разрабатывая новый, более простой и прочный, но не герметичный затвор, возвращается к проблеме регулирования пара. Он первый заявляет, что использует кастрюлю Папена для приготовления говядины «меньше чем за час», «старого кашлуна за четверть часа, а риса за три минуты»⁷. Несмотря на усовершенствования, плохо закрывающийся, опасный котел без клапана не получает широкого распространения в Италии, встречая сопротивление даже в благотворительных обществах, которые должны бы как раз его принять. Лишь спустя столетия итальянцы заново узнают о паровой кастрюле и ее изобретателе из переведенного с немецкого *Manuale di cucina*⁸ Катерины Прато. Там приводятся новые соображения в пользу паровой кастрюли: она не только экономична, но еще и «повышает питательность, усиливает аромат и не дает жидкостям перелиться через край»⁹.

История паровой кастрюли наглядно демонстрирует различие между изобретением прибора и его коммерциализацией. Подробно проанализировав ее, мы поймем сложности, связанные с внедрением паровых кастрюль в хозяйства.

Было бы ошибочно рассматривать распространение паровых кастрюль отдельно от процесса разработки технического и термически ориентированного пространства кухни. Со времени отказа от каминов, которые остаются теперь только в деревнях, до оборудования сетей подачи газа в дома велись активные исследования, направленные на выработку доступной, экономичной и чистой энергии. Американец граф Румфорд спустя сто лет после Папена возвращается к разработке бытовых приборов в серии проектов по оборудованию кухни, конвекции пара, совершенствованию дымоходов и приготовлению экономичных супов. Идея создания устройства для приготовления дешевого бульона и студня из костей в сфере благотворительности приобретает более широкие масштабы. При финансовой поддержке общественных организаций многих европейских городов, в том числе Мюнхена, Парижа и Вероны, где «кухня монастырского госпиталя — лучшее, что когда-либо проектировал»¹⁰ американский физик, он прорабатывает весь процесс производства пищи, от топлива к готовому блюду, от готового блюда к потребителю. От него не ускользает ни одна деталь: если, к примеру, во время готовки пригорает ячмень, он придумывает кастрюлю с двойным дном изолирующего действия¹¹. Испробовав на практике свое оборудование, Румфорд посвящает себя исследованию пищи и изобретает новый рецепт «благотворительной похлебки», или знаменитого Румфордова супа.

Если изначально Румфорд занимался проблемой метода разведения огня и приготовления на нем блюда, сбалансированного с питательной точки зрения, очень скоро

главным для него становится вопрос о вкусовых достоинствах этого блюда. Такие экономичные продукты, как картошка, встречают сопротивление даже среди беднейших потребителей. Румфорд пытается преодолеть его, добавляя в похлебку острые приправы и сухарики, придающие густому, но не наваристому супу приятную твердость. Помимо этого Румфорд изучает дешевые национальные блюда и на их основе разрабатывает рецепты на экспорт. Его блюда из макарон, заимствованные из неаполитанской кухни и завоевавшие успех у состоятельных европейских сословий уже в начале XIX века, демонстрируют удачное пересечение вкуса и экономии¹².

Что касается обычных городских кухонь, то здесь паровые кастрюли широко распространяются в XIX веке, когда повсеместно ставятся газовые плиты и хозяйки пытаются сократить время приготовления пищи и соответственно неустанного надзора за плитой.

4. ХОЛОДИЛЬНИКИ

Другие последствия имели разработка и производство холодильников. Снег, собранный на ледниках и в горных ущельях и привезенный в города летними ночами, еще в Древнем Риме считался дорогим удовольствием, знаком роскошной жизни. В заключении *Trattato della natura de' cibi e del bere*¹³ медика Бальдассарре Пизанелли (XVI век) мы найдем главу, посвященную пищеварительному, жаропонижающему и улучшающему вкус «действию охлажденных напитков»¹⁴. Он советует охлаждать воду, вино, фрукты, полагая, что этого требуют условия среды и социальные устремления итальянцев: «Сегодня каждый бедный ремесленник хочет Хлеба, Вина и Снега».

Сырье для охлаждения добывали из колодца, погреба или со снежных равнин, а про селитру Пизанелли пишет, что она «малоэффективна» и подходит исключительно «морям»¹⁵. Так что химические процедуры — охлаждение селитрой — не вызывали никакого доверия и считались крайними средствами.

Однако охлажденные напитки и десерты станут особенно популярными в XVIII веке с началом искусственного производства льда как раз с помощью химических солей.

Ф. де Реомюр¹⁶, проанализировав с термометром свойства солей, обнаружил, что почти все соли, кроме морской, способствовали слабому охлаждению.

В целях экономии расходов можно использовать соду, получаемую из золы водорослей, которая замораживает любую жидкость гораздо эффективнее, чем морская соль¹⁷. Такой совет дает Филиппо Бальдини, автор первого итальянского трактата *De' sorbetti*¹⁸, в котором он указывает точные дозы соли, льда и сахара, рассуждает о фруктовых кислотах (цитрон, лимон, апельсин) и предлагает вниманию читателя американскую новинку — ананас. Медик здесь выступает как сторонник применения химических изобретений в гастрономии и формулирует их значение для диетических и вкусовых характеристик блюда. Научные сведения тайно распространяются как среди производителей (в Неаполе, где публикуется трактат, начинают делать самое вкусное мороженое в Европе), так и среди собственно потребителей, которые пристают к медикам с расспросами — например, о популярном «очень освежающем» шоколадном шербете «из какао, корицы, сахара и ванили, по вкусу»¹⁹. В кондитерских при помощи железной или жестяной мороженицы (*sorbettiera*), погруженной в ведро с охлаждающей смесью, готовят десерты из разнообразных фруктов и цветов, кофе и крема сабайон (*zabaglione*)²⁰.

Поиск способов производства искусственного льда — это чистая наука. Доступность натурального льда и снега даже летом в умеренных поясах тормозит применение этих исследований, которые вновь разовьются уже в связи с появлением консервов и ростом международного рынка мясных продуктов во второй половине XIX века. Химическая обработка, которая продлевает эффект замораживания, приживается благодаря своей легкости и относительной дешевизне, но не имеет пока такого глобального значения, как изобретение консервов.

5. АППЕР²¹ В ИТАЛИИ. ВКУС КОНСЕРВОВ

Вплоть до начала Французской революции циркуляция научных идей происходит следующим образом: медики распространяют их среди элиты, воспринимающей их как феномен, в котором смутно угадывает социальное значение. Вольтер в 1765 году видел в появлении смородинового шербета и сливочного мороженого явные признаки прогресса²², но мало кто задумывался о проблеме натурального, химического или искусственного льда. Пар и селитра — достояние немногих. И только к концу XVIII века распространяются новые настроения, повлекшие за собой серию нововведений, которые проникают в кулинарные книги.

Переосмыслению устройства кухни с точки зрения энергии и сохранения тепла способствовал уже упоминавшийся выше граф Румфорд. Вообще-то он занимался каминами, плитами и кухонным оборудованием, однако его супы, одобренные Парментье²³, также снискали популярность в Италии.

Не один только Румфорд занимается оборудованием кухни. Известна разработка того же Парментье — так на-

называемая «американская кастрюля». Это не что иное, как посуда для варки на пару, на дно которой наливалась вода, сверху вставлялся диск из перфорированной жести, а уже на него сверху клали продукты. Парментье изучает воздействие тепла на продукты, которые, не подвергаясь погружению в жидкость, остаются твердыми и хрустящими и не меняют цвет. Решив показать преимущества картошки, которая варится на пару, он заново определяет вкусовые нормы вареных овощей и круп, отходя порой слишком далеко от предмета исследования. В частности, он рекомендует китайский метод приготовления риса, для которого годится даже морская вода. В 1787 году эти его наблюдения публикуются в Милане²⁴.

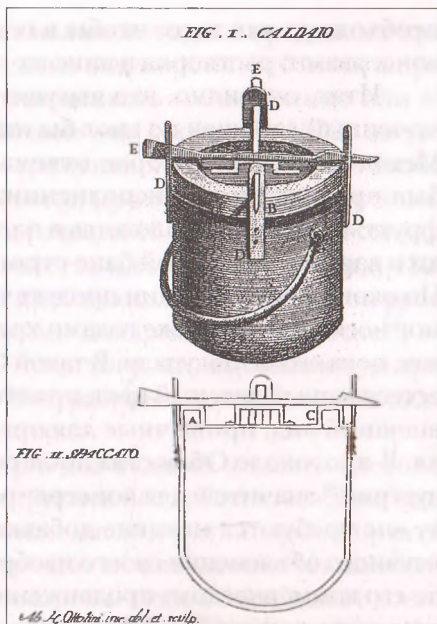
Итальянцы проявляют все больший интерес к французской кухне, особенно к блюдам из картошки. Страницы, посвященные ей у Парментье, Каде де Во и того же Румфорда, переводятся на итальянский язык²⁵ и служат как для рекламы продукта, так и для освоения способов его использования в кулинарии. Однако настоящий переворот в домашнем хозяйстве производит новый способ обработки продуктов: консервирование в банках под воздействием тепла. Продукты бакалейщика Аппера были хорошо знакомы парижанам еще до того, как он решился раскрыть их секрет. Он продавал свежие консервированные овощи в стеклянных банках без добавления соли, сахара и уксуса: горошек, артишоки, спаржа и всевозможные фрукты хорошо раскупались, когда заканчивался сезон. Производство и поставку консервов обеспечивали огород, фабрика в Масси, магазин в Париже, а каталоги и рекламные приложения к газетам служили для продвижения открытия. Его обнародование происходит в 1810 году, после того как министерство внутренних дел вручает автору внушительную премию. В том же году появляется итальянский перевод *L'arte di conservare tutte le sostanze animali e vegetabili*²⁶ в

Сиене и немецкое издание в Кобленце; через два года книгу переводят на английский²⁷.

Методы химической и физической обработки существовали и до Аппера. Чаще всего использовались тепло и холод: мясо и рыбу высушивали и коптили или держали их в холоде. И тот и другой способ влекли за собой дополнительные беспокойства в связи с необходимостью размачивать продукты повторно в воде, иметь в распоряжении холодное помещение или необходимое количество льда (дорогостоящего в умеренном климате). Кроме того, нужны были добавки: соль, масло, уксус, спирт, иногда даже мед или сахар. Эти способы, естественно, различались в цене, и засахаренные фрукты были одним из самых дорогих, но и самых вкусных удовольствий. Некоторые продукты консервировались в собственном соку: кусочки вареной птицы хранили в банках с растопленным гусиным и утиным жиром. Материал для запасов подвергался одной или нескольким обработкам, различным по затратам, но содержащим один общий элемент: изменение органолептических свойств свежего продукта. Каждая добавка вызывала различные перемены: менялся цвет и структура рыбы, фрукты в спирту постепенно теряли свой цвет, поверхность мяса пропитывалась дымом. У консервов был специфический, необычайно резкий привкус соли, уксуса, спирта, гусиного жира или растительного масла. Любые съедобные припасы, как бы они ни были вымочены, процежены и очищены, обладали стойким вкусом приправы со слабым намеком на оригинальный вкус продуктов. Первоначальный аромат неизбежно терялся и сменялся резким запахом, который насквозь пропитывал лавки. Для того чтобы смягчить этот вкус, их можно было сварить или подать вместе с другими продуктами. Пересоленные и чересчур жирные блюда запивали вином. Умение пить алкогольные напитки было

Вверху: Кастрюля
Гравюра из
Il digestore di Papino
(«Паненов котел»)
Джироламо Оттолини,
Милан, 1770.

Внизу: Новая амери-
канская мороженица,
рекламное объявление
конца XIX в.



Nuova sorbettiera americana
a quadruplo movimento
Tredici gelati con dodici soldi

Mezzo Kg. di zucchero, 10 limoni e acqua! Ovvero un litro e mezzo di latte e quattro rosai d'ovuo! 10 centesimi di ghiaccio e 400 grammi di sale! Tutto ciò per una sorbettiera grande. Ma vi sono anche sorbettiere da 12 e 6 gelati, che richiedono la metà di spesa! Meccanismi in ferro galvanizzato e mastello in legno americano igienico.

Il composto dei gelati viene staccato meccanicamente dalla periferia e portato al centro. - N. 1. per 6 gelati, capacità litri 1,000, L. 15 - N. 2 per 12 gelati, capacità litri 1,800, L. 18. Aggiungere cent. 85 per le spese di spedizione.

Dirigere domande e vaglia alla *Legg industriale italiana*, Via F. Domenico, 9, Firenze

необходимо для того, чтобы в полной мере насладиться консервами, растворяя в вине их резкость.

Итак, очевидно, что высушенный и затем снова замоченный горошек не смог бы никогда сойти за свежий. Метод же Аппера в корне отличался от традиционного, был прост и легок в исполнении: ошпаренные овощи и фрукты следовало положить в плотно закупоренные банки и варить на водяной бане строго определенное время. По окончании операции продукт оставался стерильным и мог месяцами или даже годами храниться в банках на полках, пока его не покупали. В такой банке горошек сохранял естественный зеленый цвет, приятную твердость, аромат и внешний вид, привычные для органов чувств потребителя. В протоколе Общества поощрения национальной индустрии²⁸ значится: для консервирования по новому методу «не требуются никакие добавки». Аппер не предлагал научного объяснения своего изобретения, но это не мешало его коммерческому продвижению. Налаженное им производство в масштабе одного цеха могло как превратиться в индустрию, так и осуществляться в домашних условиях: то есть должно было быстро завоевать успех по всей Европе.

В Италии консервы Аппера становятся известны из французских переводных пособий. В книге *L'arte di conservare gli alimenti*²⁹ (1824) консервация по Апперу упоминается как один из традиционных методов, в связи с описанием изобретенных в Англии консервных банок для молока с жестяной крышкой³⁰. К середине XIX века описания приготовления апперовских консервов появляются во многих кулинарных книгах. Чтобы оценить быстроту распространения этого метода, достаточно обратиться к произведению Аньолетти, повара и кондитера, работавшего в Риме, в Тоскане и при дворе Марии Луизы в Парме. В 1814 году, когда публикуется его книга *La nuovissima cucina economi-*

та¹¹, он еще не признает новые методы и предлагает хранить помидоры в тщательно закупоренных банках в прохладном помещении, высушивать их на солнце или на печи. Но в *Il manuale del cuoco e del pasticcere*³² (1832) он уже оказывается в курсе современных достижений: «Чтобы консервы дольше хранились, прокипятите закупоренные банки на водяной бане в течение 16 минут, а затем охладите их там же». То ли Аньолетти усвоил новинку между 1821 и 1826 годами во время пребывания в Парме, где он работал вместе с французскими поварами, то ли после³³, но именно его одобрение — знак того, что высокая кухня приняла новые консервы. Что, разумеется, привело к их дальнейшему распространению.

Следует подчеркнуть два важных аспекта системы Липпера: овощи консервируются без добавок, искажающих вкус (как то: соль, уксус или масло); в кулинарной практике консервированный продукт может полностью заменить свежий. Большинство поваров и кухарок оценивает достоинства консервированного горошка, спаржи, фасоли и артишоков, хотя для картошки этот метод оказывается неудачным и слишком дорогим. Меньше довольны кладовщики: не всякие фрукты выдерживают такую обработку — смородина еще сохраняет товарный вид, а клубника без добавления сахара теряет свою форму и аромат. Чтобы избежать такого эффекта, собирать и обрабатывать ягоды приходится немедленно после созревания. А для некоторых соусов появление консервов, наоборот, чрезвычайно выгодно. Томатную пасту теперь можно готовить из консервированных помидоров, круглый год продающихся по одинаковой цене. Консервированные помидоры получают широкое распространение по всей Италии и станут характерной особенностью национальной кухни и даже некоторым объединяющим нацию фактором. Производство консервов в банках с красивым красным овощем на

этикетке начнется именно после объединения, уже во второй половине XIX века.

Появление консервов значительно меняет кулинарные привычки европейцев. Помимо того что благодаря консервам снижается рыночная цена продуктов, ослабляя разницу между сезонными и несезонными овощами, их вкус стандартизуется, а форма и цвет, которые искажались с применением традиционных методов высушивания, становятся все более важными. С помощью такой техники можно консервировать не только растительную пищу, но и дичь, которая считалась особенным деликатесом, после окончания сезона охоты. Теперь же жаркое или рагу можно приготовить всегда — из консервированных тушеных вальдшнепов и фазанов. Простые овощи и изысканное мясо, прошедшие одинаковую обработку, всегда готовы к употреблению и завоевывают все большую популярность в сфере общественного питания, где ими открыто или тайком заменяют гарниры и приготовленные на месте блюда. Свежие овощи в консервных банках начинают триумфальное шествие по миру. Достаточно полистать меню, чтобы найти спаржу из Аржантей, подававшуюся на рождественский ужин 1900 года в Гранд-отеле во Флоренции или в отеле «Континенталь» в Москве в январе 1901-го³⁴. В меню содержатся оригинальные названия овощей и даже место их произрастания. Им оказывают благоприятный прием на тех трапезах, где формируются гастрономические привычки, оправдывая тем самым превращение Николая Аппера из простого бакалейщика в настоящего повара и кондитера.

С приходом нового метода в разные области кулинарии (апперовской обработке подвергаются супы, рыба, овощи, фрукты в сиропе, варенье и т.д.) консервы перестают быть элитным продуктом, более того — становятся товаром широкого потребления. Из идеи, что теоретичес-

ки каждый свежий плод может быть подвергнут обработке по методу Аппера, рождается рекламная истина: настоящий свежий овощ — это овощ из консервов. Одним из важных для торговой марки показателей становится происхождение продуктов: помидоры из Сан-Марцано от компании Cirio, главный центр которой находится в Неаполе, становятся символом национальной промышленности. Этому способствует то, что после Первой мировой войны консервная промышленность монополизировала издание пособий для домохозяек и кулинарных книг. Самое известное издательство вплоть до шестидесятых годов — Cirio, оно выпускает фирменные и тематические сборники рецептов (главным образом, блюд с помидорами), домашние календари, альбомы-раскраски для детей, каталоги конкурсов. Один из авторов предисловий к этим брошюрам — Лидия Морелли, известная своим вкладом в развитие домашнего хозяйства³⁵. Каждый рецепт содержит в качестве ингредиента хотя бы один консервированный продукт, который заменяет свежий. Такой подход удешевляет и упрощает готовку, не сказываясь на вкусе блюд. Однако главным аргументом для рекламы консервов служит не столько их удобство, сколько способность сохранять естественную форму и внешний вид. Цвет — главный аргумент рекламщиков: ярко-зеленая фасоль или горошек, сочный красный помидор из консервной банки живо напоминают об огороде. Консервные банки универсальны, они не различаются ни по составу, ни по форме, ни уж тем более по емкости. Из консервированных чищенных томатов (*pelati*) и макарон во всех уголках Италии можно приготовить абсолютно одинаковую пасту. Такая политика распространения консервов, схожая с политикой фашизма, вызывает очевидные последствия: заполонив карты Италии обозначениями складов и предприятий, заимствуя названия рецептов из региональных традиций, сочетая знаменитые *pelati*

с различными блюдами местной кухни, она формирует единые гастрономические предпочтения для культурно-разнородной страны.

6. ПЕЧЬ, МОРОЖЕНИЦА И ПРОСТЕЙШИЕ БЫТОВЫЕ ПРИБОРЫ

Авторы кулинарных книг в основном обращают внимание на прикладную сторону нового способа консервации. Они занимаются описанием рецептов, изобретая с особым рвением новые блюда, и необходимой для них кухонной утвари. Но нисколько не уделяют внимания технической стороне процесса: только собственная сноровка и опыт помогают кухаркам управлять устаревшими печами, а повару — грамотно регулировать количество тепла и холода. Между тем на смену каминам и ящикам с хворостом для растопки приходят более надежно оборудованные кухни. Со второй половины XVIII до XX века в решении проблемы регулировки низких и высоких температур отмечается значительный прогресс.

Одна из новинок, появившихся в первой половине XIX века, это печь, которую разжигают, определяя опытным путем количество дров, необходимое для той или иной температуры. Только успешное взаимодействие повара с печью может гарантировать хороший результат, и любые советы здесь всегда лишь приблизительны. Виаларди предлагает «совать в печь длинную палку с мокрой тряпкой на конце» и оставлять там минут на пять: если тряпка сгорает, значит, печь слишком горячая, если только слегка обугливается, то в ней можно смело печь пироги и мясо в сухарях. В своем *Trattato di cucina pasticceria moderna*³⁶ (1854) тот же Виаларди рекомендует «для дома» недавно появившиеся немецкие и французские печи с по-

стоящим источником питания³⁷. Использование все более совершенных моделей этих печей не только дома, но и в ресторанах, тавернах и прочих заведениях спасет от забвения многие домашние кондитерские изделия, особенно такие хрупкие, как суфле. На поверхности железной плиты, которая топится коксом, можно разместить до восьми конфорок, а в нижнем блоке — две духовки, две печи, емкость для горячей воды и два очага с вертелами³⁸. Каждое отделение закрывается специальной дверцей, защищающей от огня, дыма и чада. А благодаря бытовому газу, терморегуляция на кухне улучшается, воздух становится свежей и чище, к чему, главным образом, стремится функциональное оборудование. Не следует, однако, преувеличивать кардинальность перемен: доказательством простоты домашнего оборудования служит совет Пеллегрини Артузи готовить «шоколадное суфле» просто «на горелке между двумя огнями».

Для шербетов и мороженого продолжают использовать натуральный лед. Методы Бальдини с усовершенствованными смесями из льда и нитрата аммиака, охлаждающими до $-10...-15^{\circ}\text{C}$, в зависимости от доз, необычайно популярны во времена Виаларди. Поворачивая ручку жестяной мороженицы, погруженной в такую смесь, получают вкуснейшее мороженое или шербет. Методы искусственного охлаждения развиваются особым путем: в XIX веке они все еще базируются на смесях, а значит, используют натуральный лед, и только с 1890 года на юге США с развитием индустрии холодильников спрос на натуральный лед постепенно снижается³⁹. В Италии склады с замороженными продуктами появляются в начале Первой мировой войны; в 1928 году ежемесячное издание *L'Industria italiana del freddo*⁴⁰ свидетельствует, что национальная сеть оборудования для хранения продуктов и производства искусственного льда в домах и предприятиях находится на пике развития⁴¹. Эта сеть прерывается у порогов тех до-

мов, где нет холодильников и где для охлаждения используются старые процедуры с некоторыми механическими усовершенствованиями: так, рекомендованная Артузи «американская мороженица» с тройным оборотом позволяет замораживать смесь быстрее и равномернее, чем в холодильнике⁴². А ремесленники? У них нет средств на покупку дорогого оборудования. От *Trattato di gelateria*⁴³ Грифони (1911) до пособия Хоэпли (1922) никакого технического развития в этой сфере не прослеживается. То же ведро для льда с солью, в нем цилиндр и ручка, чтобы крутить внутренние лопасти. Автор пособия Джузеппе Чокка, один из лучших в тридцатые годы специалистов в этой области, и автор предисловия, знаменитый повар Амедео Петтини, обращают внимание на дилетантский характер этой процедуры, но признают ее как наследницу вековых традиций.

Легко предвидеть, что однажды сегодняшний механический способ приготовления мороженого уступит место другому; но какой бы ни была техника будущего, в истории мы навсегда останемся первыми в мире мороженщиками, теми, кто познакомил цивилизованных людей с мороженым⁴⁴.

Появление простейших бытовых приборов свидетельствует о постепенном прогрессе в кухне, где уже нет камина, но многое еще соответствует старой планировке. Среди кухонной утвари Скаппи (1570) и Джованни Нелли (*Il re dei cuochi*⁴⁵, 1868) обнаружим одинаковые рашперы, блюда для рыбы, сотейники и ступки. Кастрюля для варки овощей на пару, как было показано, более современное изобретение, равно как и фигурный нож для корнеплодов, или *presse-julienne*. Надавив на рычаг такого ножа, можно нарезать морковь аккуратной соломкой. Среди домашних

бытовых приборов нередко встречается мясорубка, которую у Артузи часто заменяет шинковка, а в пособии Катерины Прато — мельница для черствого хлеба. Весьма распространены картофелемялка или толкушка, гораздо меньше — прибор для извлечения косточек из слив. Технические новинки периода фашизма выглядят скромно: прибор для нарезки стручковой фасоли, соковыжималка⁴⁶, ситечко для пюре и венчик (электрическими пользуются пока только молочники). Список можно продолжить, включив в рассмотрение оборудование гостиничных кухонь, отвечающее необходимости широкого обслуживания. Это более мощные соковыжималки, ломтерезки и приспособления для приготовления пюре⁴⁷.

Эти изобретения пока не снабжены электрическим приводом, но заставляют женщин мечтать об автоматической кухонной технике. Находятся настоящие энтузиасты, активно использующие все последние новинки в своем домашнем хозяйстве. В 1926 году под покровительством ведущих промышленников, от Борлетти (Borletti) до Джинори (Ginori), открывается Enios (Итальянский государственный институт научной организации труда), в задачи которого входит, в частности, рационализация домашнего труда⁴⁸. Первые шаги здесь надлежит сделать архитекторам, а именно перестроить план кухни, в соответствии с указаниями женщины относительно того, где должны размещаться кухонное оборудование, столы (обеденный, рабочий, для глажки) и буфет. По мере оборудования дома обнаруживается, что даже мельчайшие детали имеют свое символическое значение. Ни одна кухня не обходится без часов и весов: в рецептах указаны точные дозы и время готовки, как будто они рассчитаны не на постоянное повторение и действие по аналогии, а на коллективные провалы в памяти. Облицованная белой плиткой кухня с деревянной мебелью, покрытой белым лаком, очень напоми-

нает лабораторию. Строгий порядок в кухонной утвари и кастрюлях внушает уважение к их функциональности.

Однако среди стольких порой излишних приборов этой лаборатории только один заставляет по-настоящему задуматься. Это упомянутая Лидией Морелли в ее книге 1935 года⁴⁹ машина для раскатки теста, которая состоит из управляемых ручкой металлических цилиндров. Прибор этот вызывает совсем не простые вопросы: является ли он дополнительным доказательством растущего равнодушия к домашнему труду у женщин этого поколения или свидетельствует о распространении макаронных изделий за пределы их географического и антропологического ареала? Успех этого приспособления станет в глазах гурманов синонимом отмирания искусства приготовления макарон из тончайшего теста ручной работы. На самом деле он приходится на тот период, когда лавки готовых макаронных изделий наводняют крупные города. Так что приспособления для раскатки теста скорее призывают к сохранению традиций.

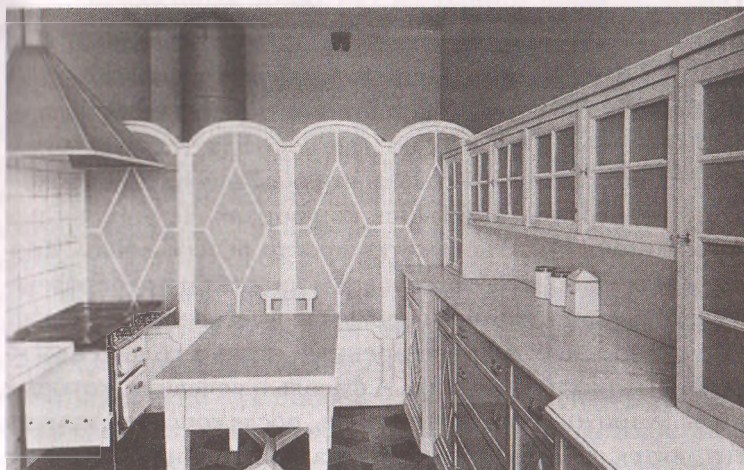
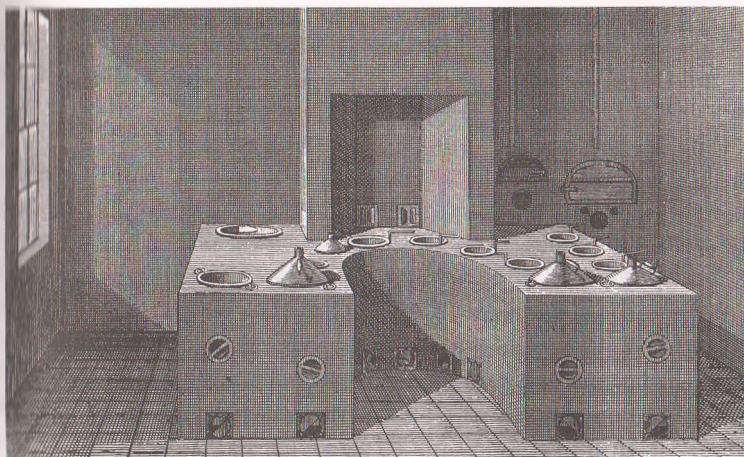
7. МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ СПЛАВЫ И КУБИКИ ЛЬДА

Обзор мелких бытовых приборов позволяет утверждать, что ручной труд домохозяйки сохраняет свое значение. Облегчение труда, которое приносят механизмы, незначительно влияет на общее время, необходимое для приготовления блюда. Процесс приготовления пищи от сырья до готового блюда продолжает оставаться ручным, а рынок полуфабрикатов (бульонных кубиков, консервов) и блюд, готовых для варки (макаронных изделий), развивается в пределах разумного. Хотя некоторые глубокие перемены все же заметны. Замена старых печей, плит и

раковин невероятно сокращает как время готовки, так и количество ее участников. С 1880 года в дома крупнейших городов Италии подается газ, а уже в 1930-м появляются электрические плиты⁵⁰. До появления газовых баллонов пропасть между деревней и городом только растет, что, широчем, не противоречит величайшей важности нововведения. «Утро начинается с чуда: чтобы поставить чайник, больше не приходится разводить огонь!»⁵¹ В современной кухне воздух чист, жара спадает и исчезает былая поляризация. Огонь и вода, находившиеся в противоположных углах кухни на гравюрах в книге Скаппи, теперь располагаются рядом. Газ сменяет электричество (жар без огня); проточную воду — теплая и холодная вода, смешиваемые по вкусу. В период фашизма появляется электрический бойлер, в который раз лишая очаг его важнейших функций и позволяя разогревать жидкость не на плите. Управление новыми элементами — воспламеняющимся газом, током, который идет по проводам, — вызывает необходимость обучения новым движениям и жестам. В систему экономии топлива вносятся изменения с помощью поворота рычагов и подсчета абстрактных параметров: сама хозяйка дает напрямую указания прислуге касательно потребления топлива.

Повышение энергетической мощности означает увеличение количества источников тепла в доме. У электрической плиты есть три или четыре конфорки и духовка, которые можно использовать одновременно и почти не контролировать. Вместо того чтобы добавлять жидкость, помешивать, переворачивать, снимать и накрывать крышкой, достаточно просто поворачивать рычаги плиты. Легко избежать выкипания жидкости или пригорания пищи ко дну кастрюли. Рядом с плитой можно поставить электрическую плитку для кофеварки. Где? На любой поверхности поближе к розетке. И все это без дров и без угля, с одними лишь проводами, выключателями да кнопками.

С появлением новых, чистых, надежных и легко регулируемых источников энергии меняется весь ассортимент кастрюль. Медные внезапно оказываются устаревшими и неудобными, ведь их приходится натирать и лудить; в железных — теперь только жарят. Их век неизбежно клонится к закату. Варят супы и тушат мясо теперь все чаще в чугунных кастрюлях, удобных и легко моющихся. Но первое место среди кастрюль занимает алюминиевая с изолирующими ручками, благодаря своей легкости и доступной цене. В 1899 году Форменти, после приемов в Швейцарии и Германии, предсказывает успех алюминия и утверждает, что из него будут скоро делать котелки, сотейники, сковородки, шумовки, лопатки, поварешки и пр.⁵² Не проходит и десяти лет, как алюминий становится универсальным материалом для столовых и казарм, гостиниц и богатых квартир. Домохозяек очень привлекает новый светлый металл, который подходит решительно для всего. Кастрюли из никеля хоть и дорогие, зато по качеству не хуже медных и не требуют натирания и лужения; существуют также эмалированные кастрюли, но они оказываются слишком хрупкими; зато кастрюли «Джинори» (Ginori) из стекла пирекс — настоящее чудо, которое сводит с ума всех хозяек. Их появление привносит в духовки свет, прозрачность, легкость и дизайн. Но, в отличие от вечных медных, эти хрупкие кастрюли часто разбиваются. После Первой мировой войны такая посуда снимает многовековое табу: дистанции между кухонной утварью и сервизом для подачи на стол больше не существует, стирается разделение двух миров — прислуги и хозяев. Стекланную кастрюлю, в которой пища варилась на плите или пеклась в духовке, можно смело ставить на стол. По красоте она не уступает супнице, но легче в обращении (например, ее гораздо проще вымыть). Предметы домашней утвари, которые, кстати, часто дарят на свадьбу, начинают соперничество на город-



Вверху: Интерьер кухни барона Лерхенфельда в Мюнхене из *Essais politiques, économiques et philosophiques* («Политические, экономические и философские эссе») графа Бенджамина Румфорда. Париж, 1802.

Внизу: Интерьер кухни из *La casa che vorrei avere* («Дом, в котором я хотела бы жить») Лидии Морелли. Милан, 1831 г.

ской кухне: алюминий — легкий и прочный, хорошо проводит тепло, а эмаль и пирекс — хрупкие, красивые и легко моются. Любая кастрюля, даже старый глиняный котелок для фасоли, оказывается, имеет свои преимущества⁵³.

*La cucina elegante*⁵⁴, кулинарная книга для просвещенного миланского общества, принимает на вооружение новый стиль жизни. Для *панированной говядины, помидоров, фаршированных грибами и рыбного суфле*, она рекомендует огнеупорный фарфор. Модернизация утвари делает неактуальными или неточными названия некоторых блюд — таких, как *куропатки в гусятнице*, которых пекут в духовке, переставляют на плиту, чтобы не дать загустеть соку, а затем ставят на стол в той же самой кастрюле из пирекса⁵⁵. Новая кухонная утварь в домах — это достижение женщины, ответственных за конструктивные капиталовложения. Она повышает ценность домашнего труда и с гордостью демонстрируется как символ гостеприимства. Что касается времени готовки, то оно все больше сокращается и используется рациональней, учитывая, что обед готовится одновременно на трех или четырех конфорках. Теперь часами простаивать у плиты кажется просто невероятным. Консервы успешно включаются в эти процессы преобразования: консервированный горошек и чудесные томаты *pelati*, уже обваренные или ошпаренные, нужно только слегка обжарить на сильном огне. А фасоль и чечевица, которые раньше приходилось долго варить, после консервирования готовятся за пять минут. Задача поваров и домохозяек теперь состоит в том, чтобы составить и красиво оформить блюдо из уже готовой пищи, то есть завершить процесс, начатый другими. На смену мясным бульонам, в качестве основы для первых блюд, подливок и начинок, приходят бульонные кубики. Таким образом, состав обеда меняется с появлением газа, электробытовых приборов и

консервов и все больше зависит от внешних факторов — таких, как распределение энергии.

Во времена фашизма каждая хозяйка дома отводит на кухне специальное место, точнее — пустой эмалированный ящик, под ледяной склад. Сокровенное желание модернизировать его в 1935 году представляется Лидии Морелли еще слишком дерзким: «Теперь существуют электрические холодильники, в основном американского производства, которые обходятся без натурального льда, и более того, способны сами превращать воду в ледяные кубики. К сожалению, по цене они пока не всем доступны»⁵⁶. Летом ледяной склад наполняется с утра глыбами льда, сверху ставится вентилируемая сетка для свежих продуктов. Так как в современных домах нет холодного погреба, пища подвергается колебаниям температуры и легко нагревается. Молоко портится, масло остается мягким, а рыбу приходится готовить не позже чем через шесть часов после покупки. Но городские домохозяйки упорно сопротивляются климату. Удивительно, какое место в словаре домашней кулинарии занимают названия действий, связанных с замораживанием, — *залить смесь в мороженницу*, *взбить* (размягчить), *покрыть льдом* (обложить форму льдом), *скрепить льдом* (перемешивать смесь, пока она не затвердеет). Это домашнее искусство или, лучше сказать, — это стремление к изготовлению ледяных десертов за короткий промежуток времени будет побеждено индустрией мороженого, фруктового льда и шербетов. Но в тридцатые годы оно еще сохраняет огромное значение. Так как холодильники — удел избранных, Electrolux остается чудесной фабрикой льда, воплощением мечты о самозаполняющемся ледяном складе.

Устройство холодильника построено на способности некоторых газов, особенно сернистого ангидрида, производить холод, испаряясь после сжатия и разжижения. Уже

к концу XIX века подобные агрегаты начали применяться на кораблях, скотобойнях, на складах скоропортящихся продуктов. Насколько быстро они распространяются в Соединенных Штатах и Англии, настолько медленно и трудно в Италии. Приняв участие во всех международных выставках конца века, холодильники устанавливаются после Первой мировой войны преимущественно на портовых и железнодорожных складах. Географически их распространение начинается с наименее жаркой области Италии, с севера и центральной части. Отвечая в первую очередь общественным нуждам, в крупных гостиницах появляются холодильные камеры, а в маленьких — холодильные шкафы. Газ, электричество, холодильники устанавливаются сначала в крупных гостиничных комплексах, потом в более мелких, и только после этого в частных домах. В 1923 году *Il manuale dell' industria alberghiera*⁵⁷, изданное в «Touring», считает их уже неперенным атрибутом гостиничных кухонь. Реклама холодильников занимает около десяти страниц, почти полностью за счет концессионеров немецких фирм⁵⁸. Это свидетельствует о распространении холодильников вообще, но слабом их проникновении в частные хозяйства.

О том, что в холодильнике можно хранить продукты, многие догадываются, но мало кому доводилось попробовать. Все воспринимают его как волшебный ящик, превращающий воду в лед. Символом холодильника становится кубик льда в металлической формочке. Это одна из диковинок гостиничного бара — вроде шейкера, устройства для дробления льда и прочих питейных атрибутов. Кладут ли лед в напитки дома? Почти никогда, учитывая отсталость холодильной индустрии и культуры питья. На стол подают обычную воду, газированную специальным порошком. Что же до коктейлей, то они встречают открытую неприязнь гурманов: «Лицемерие типов, потягивающих перед едой

коктейль, вызывает глубокое отвращение»⁵⁹. Однако «кусочек чистейшего льда» фигурирует во всех рекламах, в инструкциях к кухонной утвари, в описаниях идеального дома. Лед проникает также и в рецепты кулинарных книг, причем там не объясняется, предполагается ли его покупать или изготавливать в домашних условиях. В *Talismano della felicità*⁶⁰, в *Il quattrova illustrato*⁶¹ и в других книгах, обучающих приему гостей, отдельная глава посвящается льду и аперитивам. В придуманном идеальном доме есть даже специально оборудованный домашний аперитив-бар, или на худой конец столик на колесиках, уставленный стаканами и бутылками⁶². Коктейли и кубики льда ассоциируются с Америкой, с ее духом противоречия (сухой закон отменяется в 1933—1934 годах) и соблазнами. Итальянская академия, встревоженная популярностью коктейля, предлагает итальянское название *arlecchino* (впоследствии оно стало обозначать определенный вид коктейля), а Филиппо Томмазо Маринетти придумывает так и не прижившееся слово *polibibita*.

На всех фотографиях кухонь тридцатых годов присутствуют часы. Это божество, охраняющее работу, помогающее подсчитать скорость работы хозяйки и бытовых приборов. Переворот на кухне, затронувший материалы и консервы, утварь и источники огня, оправдывается с каждым днем несомненной экономией времени, которую еще нагляднее докажет всеобщая электрификация пятидесятых годов. Хозяйки экономят время, однако отношения между продуктами питания, ручным трудом и приборами только усложняются. Во-первых, в связи с сокращением штата поваров и прислуги, во-вторых, в связи с достижением мечты о машине, которая хоть и не производит пищу самостоятельно, но все же берет на себя немалую часть кухонных забот, и, наконец, в-третьих, в связи с появлением нового «игрока» — супермаркета. По мере того как распространяются холодильники и источники огня становятся

мощнее, множатся полуфабрикаты, а также консервированные, готовые к употреблению продукты, устанавливается все более тесная связь между домашним микрокосмом и макрокосмом супермаркета.

Что же происходит с кулинарными традициями в этих новых условиях? Домашняя кухня оборудуется, но она, похоже, теряет свою роль пространства для экспериментов. Модернизация домашней инфраструктуры идет параллельно с ростом популярности полуфабрикатов. Индустрия ли приводит к кризису ручного труда, или, наоборот, он первым покидает сцену? В городской реальности в последние тридцать лет кулинарный труд воспринимается по-разному: это одновременно и лишняя трата времени, и утонченное искусство, которое может стать интересным хобби. Утопии, которые рисовали себе реформаторы кухни, обратились против своих создателей. Гигиена, функциональность, безопасность, быстрота, экономия и само понятие о прогрессе оказались плохо совместимыми с традиционными гастрономическими ценностями.

8. МАГИЧЕСКАЯ ФОРМУЛА

Появление газа и электрической техники сопровождается постепенным изменением самих продуктов питания. Переход от блюда, приготовленного вручную, к продукту, обработанному при помощи пара, котлов и физических сил, представляет собой первую фазу индустриализации. Затем перестраиваются нормы и режим питания. И наконец, изменения затрагивают продукты, которые подвергаются химической обработке. В них добавляются ингредиенты, незаметные на вид, запах и вкус, но обеспечивающие практичность, простоту и гигиеничность использования. Такие ингредиенты не указываются в обычных кулинарных кни-

гах и вообще известны лишь производителям. Эти последствия научных изысканий обнаруживаются в разгар эпохи переустройства дома, но они не так очевидны для чувственного восприятия, как новая посуда и электричество, к тому же реклама преуменьшает изменение состава продуктов питания. И даже подозрение в фальсификации, возникающее в обществе, привязанном к гуманистическим мифам о честной и трудолюбивой деревне, не в силах остановить наступление индустриальной культуры, использующей подобные технологии для создания старых и новых блюд.

В 1891 году выходит в свет книга Артузи *La scienza in cucina*, название которой рекламирует рациональную гастрономию с пристальным вниманием к физиологии и гигиене. Термин «наука» с эпитетом «прикладная» был также синонимом индустрии, но в этом случае гастрономы оказывались лишь скромными потребителями ее продуктов. Некоторые колбасы, сыры, как, например, пармезан, а главное, макаронные изделия, спагетти и макароны для придворных блюд Артузи покупает в готовом виде; а консервы делает сам по методу Аппера. Он употребляет сахар из сахарной свеклы, пьет кофе и пиво, не гнушается мясным экстрактом Либиха вместо бульона⁶³. Последний — «один из немногих рекомендуемых ученым готовых продуктов» — начинает изготавливаться в Уругвае с 1863 года из бычьей мышцы, соли и воды, оттуда экспортируется в Мюнхен, а затем расходуется по всему миру. Он может храниться пятнадцать лет⁶⁴.

Два итальянских продукта приобретают особое значение и экспортируются по всему миру — макароны и томатная паста. Для изготовления макарон необходимо три основных устройства. Во-первых, приспособление для смешивания муки с горячей водой, во-вторых, механическая или моторизованная тестомесилка, которая завершает замес, тщательнее вмешивая зернышки отрубей, и, наконец,

пресс или экструдер, через который проходит тесто, приобретая нужную форму для высушивания. Все этапы приготовления, вплоть до упаковки, в первой половине XX века получают возможность механизации. На упаковке дается на разных языках вес содержимого, свидетельство анализа (например, для суповой лапши из клейковины) и способ употребления. На упаковках макарон, предназначенных для экспорта, указано требуемое при готовке соотношение воды и макарон, но не время приготовления, различное на севере и юге Италии. Способ подачи блюда включает весь спектр возможностей, от самого простого и быстрого до самого сложного и изысканного, подчеркивая значение пасты как самостоятельного блюда. Этикетка гласит:

Готовые макароны можно подавать на стол разными способами:

- 1) с тертым сыром и несколькими щепотками перца;
- 2) со сливочным маслом и тертым сыром;
- 3) с томатным соусом, мясной подливкой или подливкой из рагу и тертым сыром⁶⁵.

Пособие издательства Хоэпли, посвященное *L'industria del pastificio*⁶⁶, составляет сам Ренато Роветта, сын промышленника из Бреши, автор книги *Il pomodoro*⁶⁷.

Для томатной пасты, в свою очередь, требуются протирочная машина, давилка, котел для варки и приспособления для вакуумной упаковки. Металлические баночки наполняются вручную или с помощью специальной техники. Соусы и подливки, изготавливаемые на экспорт, тоже снабжены кратким рецептом.

Пособия издательства Хоэпли рассказывают обо всех этапах модернизации итальянской индустрии с 1890-го по 1940-е годы, не скупясь на описания проектов, приборов, упаковки и даже инструкций по их испытанию.

Коммерциализация дает реальную возможность перенести итальянскую гастрономическую модель в другие страны, с учетом их возможностей и вкусовых предпочтений (скажем, томатный соус, предназначенный для Франции, из жиров содержит только сливочное масло). Сборник рецептов в приложении к книге *Tecnologia del rico*⁶⁸ по полноте и качеству инструкций не уступает любой кулинарной брошюре: он не только предлагает рецепты всевозможных блюд из риса (супов, десертов), но и указывает ареал их распространения (от Милана до Венеции, от Неаполя до Сицилии)⁶⁹. Рецепт имеет тройную функцию: он связывает кустарное и механическое приготовление блюда, показывает возможность традиционного кулинарного использования промышленного продукта и подсказывает легко осуществимые модели употребления.

Естественно, существуют продукты, которые не просто заменяют другие, как экстракт Либиха — бульон, но незаметно для потребителя добавляются в некоторые блюда. Например, сухое молоко с 1929 года начинает использоваться для выпечки, шоколада, растворимого какао, хлеба высшего качества и детского питания⁷⁰. Такие едва уловимые на вкус ингредиенты свидетельствуют не о преимущественности между кустарным и промышленным производством, но исключительно о совершенствовании последнего. Молоко становится излюбленным продуктом для экспериментов. Из него получают не только, скажем, йогурты и нежирные сыры вроде *quartirolo*, но даже казеин для пластмассы, что свидетельствует о широком применении научных исследований как внутри, так и за пределами пищевой промышленности.

В тридцатые годы химические добавки для кондитерских изделий пользуются особым успехом: рождается идея выпечки сладостей с помощью универсального набора, состоящего из пакетика дрожжей и пакетика ванильного

сахара. Этот набор — при наличии в доме основных ингредиентов (яиц, молока, масла) — позволяет, в зависимости от имеющегося оборудования, испечь крендель в духовке или приготовить массу для пудинга и оставить ее застывать в холодильнике. Такие популярные марки, как Бертолини, Эла, Ройаль, Майзена (Bertolini, Elah, Royal, Maizena), вслед за Cigio с его консервами выпускают собственные сборники рецептов. Шоколадный пудинг Артузи устаревает в мгновение ока, но окончательно не забывается. Сохраняются традиционные черты и рецепты, содержащие молоко и сахар: они рассчитаны на мать, готовящую для своего ребенка. Диетические свойства каш и супов, которые фирма Daho развивает, используя овес, тапиоку, очищенную муку и овощи без кожуры, также позволяют сохранять некоторое подобие традиционного меню. С начала XX века рынок полезных для здоровья продуктов активно развивается среди горожан и расширяется с ростом их благосостояния.

Индустрия «волшебных» пакетиков со смесями процветает благодаря скорости и легкости их использования. При определенной искусности исполнения вкусный результат гарантирован. Всевозможные порошки наводняют прилавки: смесь для закваски, смесь для подслащивания, смесь для ароматизации, яичная смесь (Ovocrema). С помощью баночки бикарбоната соды варят сушеные овощи, пекут сладости, хранят бульоны и делают шипучие и даже газированные напитки. Эта химическая игра воспринимается тем легче, чем глубже она проникает в домашнее кулинарное ремесло. Хозяйки двояко относятся к промышленным способам обработки продуктов — одним продуктам, как то: дрожжи и пастеризованное молоко Centrali, они доверяют, к другим, качество которых, как, например, масла, проверить нелегко, относятся с подозрением. Руководства по защите потребителя призывают быть наче-

ку с продуктами первой необходимости: «Сливочное масло — один из тех продуктов, которые чаще всего подделывают. Можно даже сказать, что настоящее натуральное масло сейчас купить невозможно»⁷¹. Однако избыток воды, недопустимые красители, низкосортные жиры, маргарин и кокосовое масло редко отражаются на вкусе и запахе масла. Как же быть? Доверять марке, как советует директор Городской химической лаборатории Милана⁷².

Войны (1917–1918 и 1940–1946 годы) усугубляют положение вещей. Тяжелое время заставляет использовать суррогаты (сахарин, кофе из ячменя, синтетическое растительное масло), которые выдаются по карточкам, обходиться простой пищей (овощной суп, каштановая мука), уметь выкручиваться (повторно использовать жиры) и подделывать продукты. Отсюда рождается виртуозная гастрономия, не брезгующая даже обьедками, зажатая между нуждой и нехваткой продуктов. Война препятствует развитию свободного, не «черного» рынка в городах и взвинчивает цены в деревнях, где еще можно найти какие-то натуральные продукты. Пищевая промышленность, в конце концов, терпит не меньший ущерб, чем сами потребители. Она поднимается уже после войны в связи с ростом спроса и предложения. В это время возобновляются публикации рекламных сборников рецептов для растительного масла Carli и консервов Cirio, характерных для мещанского стола, но значительных изменений в этой отрасли не происходит. Сравним ее, для наглядности, с кондитерской отраслью. В 1950 году «Algida и Motta выводят на рынок *ice-cream*; в 1951-м та же Motta — *sticks*; в 1955-м Pavese и Motta — *crackers*»⁷³. В период появления холодильников в домах, когда задачей промышленности становится их заполнение, исчезает домашнее мороженое; в качестве альтернативы хлебу появляются соленые хрустящие печенья. Пакетики дрожжей выходят из моды, а эпитет «домаш-

него приготовления» все реже применяется к обычным блюдам. Мороженым и крекерами подкрепляются между приемами пищи, ради чистого удовольствия, они становятся символами новой отрасли промышленности, которая вырастает из отказа от домашних кондитерских изделий и развития культуры питания вне дома.

Агропищевой капитализм создает синтез из модернизации домашнего оборудования (от холодильника до микроволновой печи), растущих возможностей кулинарии, привычки питания на скорую руку и требования спасти гастрономическую самобытность. Он развивает производство таких сложных блюд, как замороженная лазанья, и продуктов быстрого приготовления, вроде спагетти. Фабрика Barilla, воссоздающая все богатство макаронных шедевров, процветает, не вытесняя производителей консервированных томатов, — эти отрасли мирно сосуществуют. Развивается производство молочных продуктов, завоевывая потребителей всех возрастных категорий. Особую популярность приобретают агропищевые группы, которые объединяют различные отрасли и обеспечивают экспорт их продукции. В какой степени они обуславливают культуру и гастрономические привычки? Индустрия незаметно проникает в рецепты через ингредиенты, домашнее оборудование, но не диктует строгих правил. Она предлагает готовое блюдо (замороженную пиццу), облегчает приготовление (с набором ингредиентов для пиццы), но не запрещает самостоятельно сделать дрожжевое тесто. И даже поощряет необычные эксперименты. Новый характер пищевой промышленности вводит новые правила поведения за столом, недопустимые во времена Артузи: чипсы можно есть руками, майонез и *nutella*⁷⁴ — намазывать на хлеб, мороженое — лизать, емкости из-под напитков — просто выбрасывать.

За последние пятнадцать лет семейные ценности изменились, чему весьма способствовали промышленные достижения. К примеру, домашний суп оказался гораздо более дорогим по времени и деньгам удовольствием, чем такой же, но уже готовый и замороженный. Между двумя крайностями находятся другие варианты блюд, устаревшие, но еще имеющиеся в продаже, например суп или равиоли в металлической банке. Для промышленной культуры, как и для кулинарии, характерны слоистая структура, последовательность предложений и осознание с течением времени собственной истории. Фирмы отмечают свои дни рождения и гордятся собственным прошлым: *1827-1923: come una casa secolare vi aiuto a proteggere la salute dei vostri cari*⁷⁵ называлась брошюра Буитони, рекламирующая суповую лапшу⁷⁶. Качество продукта гарантирует и обеспечивает его непрерывное присутствие на рынке.

Что касается вкуса промышленных продуктов, здесь не менее важную роль играет преемственность. Если Аппер стремился сохранить иллюзию свежести продукта, то у сегодняшней пищевой промышленности другие ценности — легкость пищи с точки зрения диетологов, хрупкость, благодаря которой завоевали успех крекеры, тонкость вкуса для сыров, натуральный или искусственный аромат. Усовершенствованные или совсем новые продукты питания сочетают критерии вкуса и здоровья. Важную роль играет изобретательность, фантазия, особенно в таких новых отраслях рынка, как питание для детей и подростков.

Какими бы ни были функции и последствия употребления промышленной пищи, ее появление неизбежно. Продукт, созданный с помощью добавок и обработок, извлекает выгоду из собственных качеств (вкусовых, витаминных, экономических) и из своего внешнего вида. Объем, цвет и плотность, преувеличенные с помощью упаковки, возбуждают аппетит. Упаковка не только защищает и хранит про-

дукт, но и представляет его, рекламирует и объясняет способ употребления при помощи картинок и надписей. Эти аспекты производства и торговли восходят к началу развития промышленности, но только с недавнего времени составляют единый конструктивный процесс — от сырья до мотиваций выбора и дальше, через рекламные трюки и бонусы, влияющие на конечную цену, до самого совершения покупки. Лишенный традиционных обонятельных и, главное, осязательных качеств, промышленный продукт не знает времен года, не меняется во времени и пространстве и является наглядным отражением процесса производства. Цикл его жизни определяется торговлей, от рождения (даты упаковки) до смерти (срока годности, написанного на этикетке).

Глава IX

К ИСТОРИИ АППЕТИТА

1. ХОРОШИЙ АППЕТИТ

До недавнего времени хороший аппетит, возможность и способность полностью удовлетворить его считались не только признаком социального успеха, но и первым признаком и средством укрепления здоровья¹. Хорошо набитое, круглое брюхо свидетельствовало о благосостоянии, здоровье, богатстве, уверенности в завтрашнем дне. Назвать стол *жирным* было все равно что сказать «благополучный»: Маттео Банделло в похвалу Милану пишет, что это «самый богатый и изобильный город в Италии, которому, разумеется, свойственна жирная и богатая трапеза». Эпитет «жирный» для Болоньи тоже не звучит как насмешка. Это касается также людей и социальных групп: *жирный* мужчина, то есть сильный, крепкий и удовлетворивший свой голод, вызывал зависть; цветущая флорентийская буржуазия называла себя в Средние века *жирным народом*, перенося на физический облик социальное и политическое превосходство. В книгах по гастрономии и диетологии слово «жирный» в значении «питательный» также несет в себе положительную оценку. Платина советует своим друзьям-академикам Скаурио и Челио, которые «с удовольствием поменяли бы свою худобу на капельку жира», есть «мясной пирог»; действительно, «он очень питателен, толстит и полезен для печени»². Даже пост невозможно пра-

вильно истолковать в отрыве от такой традиции восприятия: если, по правилам монашеской жизни, противостояние мукам голода является верным способом обеспечить себе заслуги на том свете³, то именно потому, что монах принадлежит к общественной культуре, которая ставит еду в центр человеческих желаний: отказаться от нее и есть самая большая жертва.

Культ жира (питательной пищи, упитанного тела) — обратная сторона печального периода истории, когда главенствующим чувством был голод, снедающий разум и тело. Это и выдуманный голод — страх остаться голодным, и настоящий, ежедневно преодолеваемый. Только очень небольшая прослойка, — люди, принадлежавшие к привилегированному классу, — могла чувствовать себя в безопасности от голода. Для них «обильная трапеза»⁴ была главным признаком социального отличия, превосходства, которое они считали необходимым демонстрировать. «[Блюда] прежде, чем поставить на стол, торжественно проносили по площади вокруг дворца <...>, чтобы показать их народу, дабы он увидел такую роскошь», — писал летописец Черубино Гирардачи, рассказывая о грандиозном пиршестве, устроенном Джованни II Бентивольо в Болонье в 1487 году в честь бракосочетания его сына Аннибале с Лукрецией д'Эсте⁵. Эта «роскошь» демонстрировалась не только народу, но и многочисленным почетным гостям пира, многие из которых ограничивались лишь созерцанием фантазмагорических блюд, последовательно подаваемых на стол с восьми вечера до трех ночи. Ни от кого не требовалось съесть все, это было бы физически невозможно: большая часть этого пира, как всегда в таких случаях, была чистым представлением. В эту эпоху — конец Средних веков — образ прожорливого человека, который противоречил новому аристократическому образу жизни (раньше, когда от власть имущих требовалось преж-

де всего быть сильными и мужественными на войне, способность проглотить горы еды была их естественным качеством и, так сказать, необходимым достоинством), уступил место более опосредованному представлению, где обилие еды продолжало быть существенным атрибутом власти, но считалось скорее правом, чем обязанностью. Для невоенной аристократии эпохи позднего Средневековья и Нового времени — придворных, политиков и дипломатов важна была не столько «прожорливость», сколько умение устраивать пиры, демонстрирующие их положение (приобретенное по кровному праву), богатство (повара, деликатесы) и культуру (изысканная обстановка кухни и кладовой)⁶. Однако обилие еды оставалось признаком хорошего тона, хороший и даже неумеренный аппетит не считались чем-то неприличным.

У бедняков есть свое представление об изобилии⁷, всегда желанном и иногда реализующемся. Миф о Стране изобилия, где всегда под рукой неисчерпаемые запасы еды, где гигантские кастрюли *gnocca* опрокидываются в горы тертого сыра, где *salsicci* оплетают виноградные лозы и простираются поля хлеба и жареного мяса, а жирные утки сами поджариваются на вертеле, насквозь проходит через литературу и народные предания от Средних веков до современности. Только каприз (или интерес) немногочисленных баловней судьбы мог создать картину счастливой бедности и гордой умеренности. По-настоящему голодные всегда хотели наесться до отвала: только в стране голода рождается утопия изобилия.

Страна изобилия существует не только в фантазиях: время от времени она воплощается в реальной жизни, в мире, где взаправду господствует роскошь. По случаю больших торжеств (Рождество, праздник местного покровителя) или важных семейных событий (крестины, свадьба) в

соответствии с ритуалом, исполненным особого значения — возместить ежедневные страдания, расположить к себе роскошь и богатство — блюда, по большей части плотные, выставляются напоказ и чуть ли не раздаются. Потому что все должны видеть и знать о них. Так, в Неаполе в XVIII века плашатаи выкрикивают на улицах города, сколько забито животных и съедено блюд во время рождественских торжеств. Так описывает это Вольфганг Гёте в своем путевом дневнике⁸:

Есть в году дни, прежде всего рождественская неделя, которые славятся как праздник обжорства. Тогда же справляется неаполитанский карнавал, в котором, словно по стовору, участвуют пятьсот тысяч человек. И как же аппетитно украшена тогда улица Толедо, прилегающие к ней переулочки и площади поблизости от нее! <...> Гирлянды съестных товаров висят поперек мостовой, словно гигантские четки из позолоченных, перевязанных красными лентами колбас, а рядом индюки, из-под гузок которых торчат красные флажки. <...> Вдобавок по городу и рынку гонят еще множество ослов, нагруженных зеленью, кашпунами и ягнятами. Тут и там возвышаются горы яиц — невозможно себе даже представить, что их скопили такую уйму. Мало того что все это съедается, всякий год полицейский в сопровождении трубача скачет по городу и на всех площадях и перекрестках возвещает, сколько быков, телят, барашков, свиней и т.д. съедено неаполитанцами. Народ внимательно прислушивается, безмерно радуется столь большим цифрам, и каждый с удовольствием вспоминает о своем участии в этих пиршествах⁹.

Эта манера выставлять напоказ еду, изобилие, утоленный голод свидетельствует о связи народной и аристократической культуры: впечатление, которое переживает на Рождество неаполитанская чернь, близко тому чувству,

которое испытывают ежедневно при дворе. Только позднее буржуазная этика утверждает новые ценности, соответствующие скорее монашеским уставам, — худоба, экономия, умеренность. Но обаяние «богатых трапез» начнет меркнуть еще до этого, особенно для слоев, давно лишенных пиршеств. В 1850 году Джованни Райберти пишет:

Главный недостаток громких пиршеств заключается в том, что не уважается великое правило *ne quid nimis*¹⁰, заслуживающее доверия в самых достойных делах. Людьями владеет страх посрамить свою честь, что приводит их в некоторое возбуждение, заставляющее во всем перейти ту взвешенную и мудрую границу, которая является главнейшей основой прекрасного в любом искусстве. Отсюда слишком пряные, острые и аппетитные кушанья рекой.

Слишком часто оказывается, «что званные обеды длятся так удручающе долго, и на них такое изобилие блюд, как если бы нужно было накормить стадо слонов».

2. АППЕТИТ

Возможно ли умеренное питание в культуре, которая почитает изобилие за общую и индивидуальную ценность? Для ответа на этот вопрос следует рассмотреть некоторые факторы, влияющие на физиологический процесс приема пищи. Так как человек способен проглотить гораздо больше, чем он в состоянии переварить, но меньше, чем ему бы хотелось, рождается необходимость уравнивать потребление и усвоение пищи, изучив природу пищи, а также сигнал, регулирующий время ее приема и количество. Сигнал этот не что иное, как аппетит. Врач анализирует обед своего пациента и его сотрапезников, оценивая симптомы

удовлетворения и сытости, наблюдая за границами той фазы пищеварения, прохождение которой свидетельствует о готовности принять новое блюдо. Руководствуясь теоретическими принципами и собственными практическими наблюдениями, он регулирует сон, движение, время приема пищи, состав отдельных блюд и даже выбор пищи.

Эта задача не из простых. Человек может есть, не будучи голодным или еще не усвоив съеденное ранее; может быть обманут ложным аппетитом, соблазненным приправами и соусами, которые пробуждают желание, даже когда желудок уже полон. Аппетит — это стимул иногда ленивый, иногда внезапный и неистовый, который в постоянном цикле приема пищи и выделения служит сигналом того, что желудок свободен, но при расстройстве способный проявляться и невпопад. Он регулируется не только внутренним механизмом. На него также влияют движение, время дня, вид еды. «Роскошное изящество» скатерти и салфеток, вид отточенного ножа «возбуждают аппетит даже у сытого»¹¹. Врач не всегда способен управлять стимулами и реакциями. Кроме того, аристократическая версия Страны изобилия как роскошного пиршества требует особого подхода человека, способного сознательно управлять удовольствиями. И здесь на смену врачу приходят повар и философ.

Повару и философу не обязательно занимать равное положение, и не стоит делать обобщений на основе дружбы между Платиной и маэстро Мартино. Во время упомянувшейся ранее встречи Мишеля Монтеня с дворецким, находившимся на службе у покойного кардинала Карло Карафы¹², обнаруживается разница не только их характеров, культуры и вкуса, но и подходов к проблеме аппетита и его роли в церемонии приема пищи. Приведем еще раз слова Монтеня:



Дерево Изибия. Итальянская ксилография XVI в.

Он произнес целую речь об этой науке убогостворения глотки со степенностью и обстоятельностью ученого, слово толковал мне какой-нибудь важный богословский текст. Он разъяснил мне разницу в аппетитах — какой у человека бывает натошак, какой после второго и какой после третьего блюда; изложил средства, которыми его можно или просто удовлетворить, или возбудить и обострить; дал обстоятельное описание соусов, сперва общее, а затем частное, остановившись на качестве отдельных составных частей и на действии, которое они производят; рассказал о различных салатах в зависимости от времени года, — какие из них следует подогреть, какие лучше подавать холодными, каким способом их убирать и украшать, чтобы они были еще и приятны на вид. После этого он стал распространяться о порядке подачи кушаний¹³.

Недоумение Монтеня, вызванное словами его высокомерного и болтливого собеседника, обнаруживает бесспорную независимость благородного философа от предписаний врача и дьявольских расчетов дворецкого. Он рассматривает обед как индивидуальную, субъективную гармонию между телом, воздержанием и голодом. Философ тоже вовлечен в обсуждение аппетита, особенно на королевских или кардинальских пиршествах, в которых он сам, со своими разговорами, стихами, аллегорическими сахарными фигурками, принимает живое и своеобразное участие. Платина также говорил, что функции его заключаются не в «взвешивании на весах порций, которые мы должны съесть каждый день»¹⁴ и не в том, чтобы «придумывать новые орудия сладострастия», но в том, чтобы «приносить пользу благовоспитанному человеку, который хочет быть здоровым и получать достойную пищу». Повар, врач и философ оказываются, таким образом, вовлечены в спор, объектом которого является желудок (речь, конечно,

но, идет о государе). Он приводит их к определенным положениям, в частности к вопросу о качествах, которые вызывают аппетит. Мыслитель ставит превыше всего интеллектуальные и эстетические ценности, воспринимает обед через его соприкосновение с цивилизацией минувшего и современной и думает о том проявлении аппетита, которое выражается при любых обстоятельствах, даже на частном закрытом приеме кардиналов и королей, в личном субъективном вкусе. Только философ способен письменно выразить свою позицию и пронизательно и элегантно описать собственный опыт.

Управление «аппетитом» не сводится исключительно к физиологическим ощущениям и интеллектуальным соображениям. Если для того, чтобы наладить отношения с господином, повару приходится вести себя так, как того требует «горячий» или «холодный» темперамент хозяина, то кулинарное искусство должно давать больше, чем того требует природа, чтобы придать телу сил. Между дворецким и врачом неизбежны трения и расхождения, однако все трактаты по кулинарии пытаются найти компромисс. Доменико Ромоли продвигается в этом направлении, вняв советам врача при формулировке собственных наставлений: он помещает в приложении к *La singular dottrina* перевод *Il trattato del reggimento della sanita ridotto della sostanza della medicina*¹⁵ Робера Гроспре¹⁶. Управление аппетитом и наполнением желудка входит в задачи дворецкого, которому следует посоветоваться с врачом, чтобы господин не навредил себе неправильной пищей, которую не облагородит даже кулинарное мастерство. А образованный философ передаст их наставления в соответствующей манере, создавая вокруг государя атмосферу полной гармонии.

Неизбежные расхождения этих трех позиций заметны в кулинарных книгах, что дает возможность более полно и разносторонне рассмотреть проблему «обильной тра-

пезы». Роскошная сервировка не возбуждает волчьего аппетита, это всего лишь изысканный способ раздражить его. Стол должны окутывать тысячи иллюзий, рассчитанных скорее на глаз, чем на рот. В таком режиме умеренной свободы за столом нельзя забывать и про деликатную пищу для слабых желудков. В шестой, и последней, книге своего *Opera* Скаппи собирает рецепты блюд для выздоравливающих и различные способы их подачи, от самых легких — таких, как бульоны, супы, до тяжелых, как жаркое, яйца, торты, и, наконец, самых опасных — соусов. Служба у пап и кардиналов, часто пожилого возраста и не всегда крепкого телосложения, дает ему необычайный опыт, прекрасно отраженный в первых восемнадцати рецептах бульонов и желе. Речь идет чуть ли не о самой сложной и замысловатой части его книги. Хороший повар не должен ни искушать, ни наказывать, а обязан проявлять предусмотрительность. Все в равной степени заслуживают его внимания: и пресыщенные, и слабые, и потерявшие аппетит, и даже больные. С бульона из каплуна следует снять накипь, положить туда «ломтик ветчины» и варить в течение часа, для придания аромата, после чего осторожно вынуть ветчину и дать жидкости покипеть¹⁷. Неслучайно именно эта глава *Opera* задумывается и появляется на свет в Риме: правила поста, обычай голодания, церковная умеренность сливаются в этой уважающей запреты кухне, которой удается при этом оставаться веселой. Цель рецептов заключается, однако, в восстановлении здоровья, в возбуждении в организме прежнего аппетита.

«Книга шестая», похоже, была задумана для облегчения «Достопочтеннейшему кардиналу ди Карпи его недугов». Но каждый рецепт хранит скрытую или явную память о том, для кого он был изобретен, как, например, об *остуженном питательном курином бульоне*, который «дается выздоравливающим, когда их мучает жажда», говорится,

что «его готовили в 1551 году для Глубокоуважаемого и Достопочтенного кардинала Андреа Корнаро». Виночерпный Санте Ланчерио на службе у Паоло III, который умрет в возрасте восьмидесяти одного года, в подобной ситуации выздоровления дает ему пить мальвазию, которую тот же кардинал Андреа Корнаро заказывал для папы из Венеции¹⁸. Это имя возвращает к анналам придворной кулинарии и немедленно вызывает в памяти имя совсем другого персонажа Альвиза Корнаро, автора *Trattato della vita sobria*¹⁹. Умеренность в еде — вот секрет достижения почтенного возраста в здоровом уме и хорошей форме. «О! Как же полезно старику мало есть!» — восклицает Корнаро. И поясняет, что это значит:

Моя пища такова: сначала хлеб, хлебная похлебка, рыбный бульон с яйцом или другой подобный вкусный и легкий суп; из мяса я ем телятину, баранину и козлятину; не отказываюсь от всякого вида курицы, куропаток и мелких птиц, вроде дрозда; также я ем рыбу, из морской, к примеру, золотую, а из пресноводной — щук и тому подобное²⁰.

Одни понимают кулинарное искусство как качественное умножение хлебов и рыб, другие полагают, что оно заключается в том, чтобы выбирать продукты и ценить их без излишних ароматов и приправ. Как и кухня для выздоравливающих, диета Корнаро культивирует хлеб, который питает в меру, и суп, который очищает и моет внутренности. «Количество и качество» — таков ответ Корнаро аппетиту, пожирающему годы человеческой жизни: сочетание маленьких порций (двенадцать унций твердой пищи и четырнадцать унций вина в день) и их соответствующего наполнения — вот секрет легкой и вкусной кухни.

Сдерживание желаний господина — так дворецкий вместе с философами, врачами и всеми, кто любит жить,

понимает свою цель. Насколько же тяжело удерживать это равновесие между голодом, аппетитом, слабостью и сытостью, демонстрируют те, кто добровольно или вынужденно отказывается от пиршеств, — монах, возлагающий на себя епитимью, и плохо питающийся крестьянин. В комнате рядом с той, где устроен стол с гостями, найдется и тот, кто проповедует голод, и тот, кто воплощает его, и тот, кто размахивает его чучелом. Пиршество — это театр, с интермедиями и бутафорией, и в нем несложно найти всех действующих лиц.

Кухня кардиналов и секретная кухня конклава, продолжавшаяся с 29 ноября 1549 года по 7 февраля 1550-го, как описывает Скаппи, участвуют в этом ритуале чревоугодия и молитвы. Они становятся самым ярким его проявлением и заставляют пирующих задуматься об умеренности. Медицина не только указывает церкви, какие напитки и блюда развращают, но и дает ей опасное оружие против самой себя, и церковь принимает по отношению к ужину странную позицию благоговения и осуждения. Главный враг союза медицины, кулинарии и Матери Природы — не столько чревоугодник, сколько тот, кто проповедует отказ, кто ненавидит не только количество, но и качество пищи. У этого врага есть имя — отец Энрико из Сан-Бартоломео дель Гаудио — и звание: *духовный наставник*. Считая невозможным ни абсолютный отказ, ни компромисс Корнаро, он различает аппетит и голод, первый из которых порождается «обильным питанием», а второй легко удовлетворить. Аппетит — это соблазн, а его антоним, отсутствие аппетита, — это, конечно, не отказ, а результат излишества, сытости и даже таких хорошо известных уловок, как поедание каперсов в большом количестве. Вне порочного круга остается только питание хлебом и водой. Признание значимости воздер-

едания от еды и питья выгодно для духовенства, которому больше не приходится в одиночестве избегать пиршеств и остерегаться ловушек.

У кулинарного искусства, кроме духовных врагов, есть также и материальные, еще более многочисленные. *Marza ne fate crefabo?* «Я так и сдохну от проклятого голода?» — кричит крестьянин Дзамбелло, один среди своих полей перед одолевающим его на восходе солнца голодом²¹. Он щипается чесноком и луком и готов вгрызться в ломоть черствого плесневелого хлеба или корку сыра и смести все, что попадется ему на пути. Голод застилает ему свет разума, подобно тому как обжорство затмевает чувства, но, в отличие от обжоры, он может бороться с голодом только своими руками, обрабатывающими землю и выращивающими фасоль. На пиршестве нет места крестьянину или, лучше сказать, ему находится место только в мыслях пирующих: они вторгаются в макароническую поэзию Фоленго, или появляются в роли переодетых актеров и музыкантов с их косами и дудками²², или в виде поставленных на стол фигурок из сахара, пасторальных, мифологических и идилических. Образы крестьянской жизни напоминают о земном происхождении пищи и оправдывают роскошь стола, который охватывает со своими съедобными зоо- и антропоморфными созданиями все мироздание, даже его беднейшую часть.

Тело и аппетит участвуют в пиршестве — это земные силы, прикованные к столу, которые надо приручить и облагородить. А воздержание и пост — это призраки, которые обрушиваются на кусочек мяса с ругательствами и молитвами. С этой точки зрения пиршественный стол — это стол переговоров между небом и землей, которые кардинал и король осуществляют при помощи целого штата поваров, философов и физиков.

3. «РАССТРОЙСТВО ЖЕЛУДКА НЕ ПРИНОСИТ ВРЕДА КРЕСТЬЯНАМ»

Предлагая картофель крестьянам в качестве средства борьбы с голодом, Джованни Баттарра из Римини в своем трактате по *Pratica agraria*²³ (1778) объясняет, как делать хлеб из мякоти этого странного клубнеплода: достаточно вмешать туда немного пшеничной муки — и получится мягкий, ароматный хлеб, ничуть не хуже «барского». А нельзя ли, — спрашивает Мингоне, сын крестьянина, в уста которого Баттарра вкладывает свои поучения, — печь хлеб из одной только картофельной муки без добавления пшеницы? Конечно можно, отвечает отец, «но говорят, что такой хлеб несколько тяжело усваивается». Однако это качество абсолютно не смущает Мингоне, даже наоборот, неожиданно радует его. Потому что, объясняет он, «несварение желудка не вредит крестьянам, наоборот, делает их более сытыми»²⁴. То есть истинная мечта крестьянина — серьезное несварение, чтобы как можно больше отдалить изнуряющее желание есть.

Естественно, это точка зрения хозяина. Ни один крестьянин XVIII века (а тем более предыдущих эпох) не дошел до того, чтобы рассказать от первого лица о своих гастрономических предпочтениях, и так как вкусы и привычки не совсем одно и то же, сложно избавиться от впечатления, что гастрономическая модель, навязываемая интеллектуалами деревенскому населению соотносится скорее с необходимостью, нежели с осознанным выбором. Стремление крестьян к расстройству желудка — это избыточная истина, восходящая к более раннему времени. Ее излагает в 1569 году Агостино Галло из Бреши, автор серьезного труда по агрокультуре, когда речь заходит о поленте: пастух Умник, давая ее рецепт, объясняет двум знатным горожанам, что лучше всего использовать муку из проса и

не стоит употреблять пшеничную, чтобы «не сделать по-венту слишком вкусной и легко усвояемой»²⁵.

Следовательно, организм крестьянина требует тяжелой пищи, которая надолго остается в желудке; пищи, которая не возбуждает аппетит, а, наоборот, его подавляет. Когда, в книге *Bertoldo*²⁶ Джулио Чезаре Кроче придворные медики пытаются вылечить больного «мужика», предлагая ему редкие изысканные блюда, он умоляет их «принести ему кастрюлю фасоли с чесноком и репу, печеную в золе, ибо знал он, что от такой пищи ему наверняка станет лучше». Но ему не дали, и Бертольдо умер, как было написано в эпитафии, «от острого горя без репы и фасоли»²⁷. Мы могли бы просто ограничиться улыбкой, если бы текст Кроче (опубликованный в начале XVII века) не был пародией на научные теории, изложенные авторитетными учеными в трактатах по медицине, ботанике и агрономии предыдущих веков. В начале XIV века Пиеро де Крешенци, знаменитый болонский агроном, утверждал, что пшеница — лучший злак для выпечки хлеба, однако тем, кто занимается тяжелым физическим трудом и затрачивает много энергии, он советовал есть хлеб, приготовленный из менее тонких злаков, к примеру из сорго, пригодного не только для свиней, волов и лошадей, но и для крестьян. Джакомо Альбини, врач савойской королевской семьи, угрожал страданиями и болезнями тем, кто питается продуктами, не предназначенными для их положения: богатые, утверждал он, должны воздерживаться от таких тяжелых блюд, как, например, фасолевый суп или потроха; бедным следует избегать блюд изысканных и утонченных, которые будет нелегко переварить их грубым желудкам. Такое научное обоснование преимуществ своего питания встречается у многих интеллектуалов того времени, которые — как часто случалось в истории — старательно подыгрывали интересам власти. Падуанец Микеле Савонарола,

автор известного трактата по диететике середины XV века, также различает блюда «для благородных» и блюда «для крестьян»: например, про мясо козленка он пишет, что «это блюдо для тонких гурманов, а не пища для мужиков», пастернак определяет как «еду для бедных и крестьян». Соотношение между «качеством пищи» и «качеством потребителя» не воспринимается в целом, как факт, связанный со случайным распределением благосостояния и нужды, но постулируется как истина абсолютная и, так сказать, онтологическая: питаться хорошо или плохо, легкой или тяжелой пищей — это внутреннее свойство каждого человека, так же как и его неизменное социальное положение. Любое нарушение такого порядка не только опасно для здоровья, но и посягает на привилегии класса. Поэтому, когда Джироламо Чирелли в своей брошюре конца XVII века сообщает, что крестьяне, «за исключением праздничных дней», едят «как свиньи», в его словах не слышится ни удивления, ни сожаления. Название брошюры (*Il villano smascherato*²⁸) прямо выражает точку зрения, из которой рождаются такого рода заключения: в способе питания обнаруживается, *разоблачается* социальное положение человека. То, что крестьянин ест и ведет себя, «как свинья», естественно и справедливо; и пока это так, социальному порядку ничего не угрожает.

В отличие от своих предков, господствующие сословия XVIII века прониклись духом филантропии и просвещенного патернализма по отношению к бедным классам. Теперь все реже встречаются учения, провозглашающие отстранение «бедных» от наслаждения качественной пищей; коварный цинизм власть имущих и интеллигенции несколько смягчился. Но в *Avvisi ai contadini sulla loro salute*²⁹, составленных настоятелем Марко Ластри (автором множества учебных брошюр по агрономии конца XVIII века) в приложении к *Regole per I padroni dei poderi verso*



Пиршество. Ксилография из *Banchetti, compositioni et apparecchio generale* («Пиршества, блюда и общее приготовление») Кристофоро Мессисбуго. Феррара, 1549 г.

*I contadini*³⁰, остается что-то злое или, во всяком случае, гротескное. Оттуда следует, что крестьяне — обратите внимание — едят плохо или даже *не умеют* есть хорошо, потому что исключительно ради экономии (*преступной экономии*. — *Курсив наш*) готовы питаться даже испорченными продуктами и предпочитают (старая песенка) тяжелую, неудобоваримую пищу, чтобы сэкономить на количестве и отодвинуть голод. «Не заслуживает похвалы, — пишет Ластри, — привычка некоторых деревенских отцов семейств ради преступной экономии печь много хлеба сразу, потому что черствый хлеб меньше едят, чем свежий»³¹.

Другими словами, если крестьяне плохо едят, то только потому, что они *хотят* плохо есть. Представление XV–XVI веков о том, что дурное питание и тяжелая пища — это врожденный и неизбежный удел крестьянского положения, кажется теперь устаревшим; но последствия найденной «свободы выбора» в культурологическом плане, мягко говоря, парадоксальны. Вот что пишет французский словарь того времени: «Крестьяне обычно глупы, так как питаются грубой пищей»³².

4. ДИЕТА ФИЛОСОФА

Альвизе Корнаро приводил в пользу умеренности следующее доказательство: «Работа после еды не приносит мне ни малейшего вреда, мозг мой просветляется как никогда, и совсем не хочется спать, потому что пища в небольших количествах не затуманивает голову»³³. Его слова не раз отзовутся в последующих столетиях. Достоинства такого подхода заключались в том, что трапезы сводились к размерам, рассчитанным на здорового человека, занятого умеренной физической деятельностью. В XVIII веке в

той связи проводится множество исследований, затрагивающих в основном горожан — представителей свободных профессий и частных собственников. Диссертация, защищенная двадцатилетним доктором Скополи в 1743 году на тему *De diaeta litteratorum*³⁴, сопоставляет, в числе прочих аспектов, природу различных блюд, рекомендуя тонкие, умеренно острые блюда и допуская очень ограниченное количество кислых и острых приправ. Философ взят как образец человека, который ведет сидячий образ жизни и занимается интеллектуальным трудом, тяжелым, но не требующим много физической энергии.

Эта диета становится популярной у потребителей за счет использования качественных, недорогих и доступных продуктов с высокими органолептическими свойствами. День начинается с легкого бульона, чашки шоколада или травяного настоя. Это плавный режим домашней жизни³⁵, который предусматривает перекусы, полдники и чай, стимулирующий работу мозга и успокаивающий нервы. Вино за обедом или ужином должно быть качественным, чистым, приятным, ароматным, крепким, горько-сладким и умеренно выдержанным, как пиво (Скополи учится в Тироле).

Еще сильнее, чем аппетит, медика XVIII века волнует жажда и природные средства ее утоления — как традиционные, так и экзотические. Особое внимание уделяется не столько питательности, сколько укрепляющему действию напитков, что обусловлено новым подходом к еде в целом, в рамках которого центральное место занимают продукты, долго остававшиеся на периферии. Поэтому в течение дня следует пить всевозможные соки, травяные настои и отвары. Это вытекает из представления о том, что теплые напитки способны стимулировать систему кровообращения; злоупотребление кофе, чаем и настоями приведет к переосмыслению этого принципа — из-за его влияния на

нервную систему. Растительная пища занимает привилегированное положение и обнаруживает все новые формы и виды. Традиция пить на завтрак шоколад, после обеда — кофе, а между трапезами — чай начинает распространяться с конца XVII века, и Скополи уже расценивает ее как «достаточно привычную для современности» (*moderno seu tempore ita usuales*). Новое распределение теплых и холодных напитков, сладких и горьких вкусов перестраивает гастрономические привычки. Привыкание происходит постепенно, охватывая все более широкий набор продуктов, от кисловатых помидоров до пресной и мучнистой картошки. Философы, прославляющие растительную пищу, в конце концов подталкивают ученых к разработке наиболее подходящих им диет: перевод книги доктора Тиссо *La sante des gens de lettres*³⁶ переиздается семь раз с 1768 по 1791 год. В отличие от Скополи, женевский доктор, цитируя Корнаро, вводит серию ограничений на укрепляющие нервы напитки и настаивает на трех приемах пищи в день: коротком завтраке, обеде и легком ужине.

В XVI веке для поддержания аппетита в течение трапезы подавали густо посоленные салаты из свежих овощей, засахаренные фрукты, анчоусы в масле и уксусе и, наконец, соленую икру кефали. Два века спустя уже другие продукты стимулируют аппетит. Появляется новая проблема: занятия умственным трудом, по мнению Тиссо³⁷, настолько сильно поглощают литератора, что у него пропадает всякое желание к еде. Потеря аппетита, отвращение к пище, рассеянность являются типичными проявлениями организма, для которого работа стоит на первом месте, подчиняя себе всю остальную деятельность. Требуется гастрономическое решение проблемы, которое бы учитывало склонности философа и защитило бы его от блюд, имеющих снотворный или возбуждающий эффект. Не рекомендуются жирные кремы и блины, любимые чревоугодниками

соусы на основе уксуса; запрещается копченое мясо и сушеные овощи, более подходящие тем, кто занимается тяжелым физическим трудом. Чем их заменить? Свежими сезонными продуктами с деликатным вкусом. Растительная пища приводит к постепенному развитию чувствительности сосочков языка. В 1743 году доктор из Муджелло Антонио Кокки, так говорит об этом в своем нашумевшем в научных кругах³⁸ эссе:

Растительная пища вовсе не так нежелательна для органов чувств, наоборот, опыт показывает, что тот, кто долгое время отказывается от вина и острых блюд, приобретает более изысканный и тонкий вкус, так как сосочки языка и небо не подвергаются слишком сильному воздействию мельчайших вкусовых частиц, которыми изобилуют мясо, пряности и жирная тяжелая пища³⁹.

Тосканский вегетарианский ужин и гастрономические привычки флорентийской черни, «почти вегетарианские по причине своей бедности», приводятся как пример здорового питания. Проникновение этих моделей из медицинской практики через народные и мещанские слои в кухню зажиточных и аристократических классов происходит благодаря Винченцо Коррадо, который в 1781 году публикует книгу о «Пифагорейской или Травянистой кухне, предназначенной главным образом для Знати и Мыслителей. Составленной из одной травы, ради сокращения затрат и в силу умеренности такой пищи, каковая умеренность способствует продлению жизни Мыслителей, погруженных в занятия и науку, обладающих слабым пищеварением и нуждающихся в деликатной пище»⁴⁰.

Чтобы правильно истолковать появление такого рода книги, необходимо помнить, что международное медицинское сообщество ссылается на одних и тех же авторов (и

женевец Тиссо, и Кокки — оба цитируют Корнаро, но один соглашается с ним, а другой опровергает) и, что самое главное, так применяет неоспоримые медицинские теории, что они становятся понятны всем. Кроме того, социальные типы, которые берутся за систему отсчета: дворянин и философ, живущие в Неаполе, находятся под влиянием среды, особенно благоприятной для вегетарианской диеты и такой щедрой, что могла бы обеспечить «торжественные пиршества». «Дешевая» и «легко усвояемая» — такие эпитеты используются для определения кухни, которая возбуждает аппетит с помощью запахов, порой еле уловимых, а порой резких и интенсивных. Несложно найти и культурные обоснования такой, самой по себе благоприятной экономической и медицинской картины: они создают миф о легкости и простоте, о стимулирующем, ароматическом и укрепляющем действии трав, о природе, которая добровольно предлагает к столу все свое богатство — от листьев до цветов и плодов. *Del cibo pitagorico* преобразует диетическую систему и характер гастрономических предпочтений. Народные приправы из трав и цветов проникают на кухни зажиточных классов. Главы, посвященные «универсальному» томатному соусу и баклажанам, которые «так часто используют евреи», становятся главным аргументом в спорах о растительной пище, продолжающихся вплоть до времен Артузи, и даже позже.

Новая диета призвана бороться с плохим аппетитом и несбалансированным питанием, в грамотном сочетании с рыбными и мясными блюдами она может оказаться приемлемой для всех слоев населения. Ее адресат, благодаря своему уму, тонкому вкусу и социальному влиянию, может сыграть решающую роль в судьбе роскошных пиршеств. Он субъективно выражает новую культуру еды, которая уравнивает разум и чувство, сдерживает в употреблении пищи и допускает роскошные обеды без помощи отря-

да поваров. Французские гурманы первой половины XIX века, по большей части философы, заключают из теории Тиссо, что им снова отводится ключевая роль. Отбирая блюда критично и избирательно, они заходят еще дальше и перестраивают меню буржуазной трапезы, дополняя его собственными ограничениями.

5. БУРЖУАЗНОЕ БРЮХО

Различие между аппетитом и голодом, между жадностью и аппетитом и анализ их многообразных проявлений создают фундамент для рождения современной гастрономии. Ей свойственна относительная свобода ритуала трапезы и субъективность в составлении меню. Сколько и как есть — это не только вопрос хороших манер, но и проблема вкуса, в каком-то смысле индивидуальная и естественная. За буржуазной трапезой начала XIX века почетное место занимает гастроним, который и диктует правила. Понятие «гастроним» появляется во Франции во времена империи, в переломном 1801 году, когда Жозеф Бершу публикует поэму *La gastronomie*⁴¹ (неологизм, образованный от древнегреческого корня и вызывающий ассоциации с «правилами», установленными для «живота»⁴²). Число гастронимов в европейских столицах растет параллельно с урбанизацией стиля жизни. У гастронимов есть дом и прислуга, но они с удовольствием выходят в свет, если их приглашают, и посещают лучшие рестораны; хотя они никогда не ужинают при дворе, гостеприимные хозяева прислушиваются к их мнению и охотно приглашают их к столу. Это обычные люди с приличным состоянием, но им свойственна некая широта культурных привычек. Они живут ради удовольствия, но лишь ради изысканного удовольствия. Иногда холостые, иногда женатые, любители

женщин и кошек — божественных хранителей домашнего очага, они считают собственное положение полным смыслом и пускаются в рассуждения, прислушиваясь к аппетиту, который должен быть здоровым, но умеренным, и с гордостью поглаживая свой вместительный живот, который должен быть достаточно наполнен. Настоящий жуир (такой, как французы Гримо де ла Реньер и Бриья-Саварен⁴³ или итальянец Джованни Райберти) отождествляется с человеком, который разбирается в товарах и ценах, при приготовлении и подаче блюд, в достоинствах вин. Часто он оказывается убежденным холостяком, как Пеллегриньо Артузи. Гастроном, по сути своей, эгоцентрик (он думает только о собственном удовольствии) и моралист (проповедует меру как в физиологическом, так и в экономическом плане). Никаких оргий, разрушающих здоровье, никаких ужинов, разоряющих наследство. С начала XIX века миф о римском императорском столе тускнеет и теряет связь с реальностью; а обаяние семейной трапезы и культ здорового тела с округлым брюшком, наоборот, растут. Слабость, легкая усталость, которые предвещают пробуждение аппетита, впечатления, рождаемые вкусовой памятью при виде первого блюда, тепло, которое распространяется по животу, — всем этим ощущениям самозабвенно предаются гурманы, или *buongustaio* (итальянский синоним галлицизма «гастроном», появившийся в XIX веке).

Миланец Джованни Райберти в книге *L'arte di convitare spiegata al popolo*⁴⁴ (1850), опираясь на произведения французских эссеистов и собственный сорокапятилетний опыт, преподает урок роскошных пиршеств⁴⁵. Сам он медик, эссеист и к тому же, как видно, хороший хозяин. Он систематически смотрит на часы, прислушивается к собственному аппетиту и, исходя из этих данных, строит свои предписания для «народа», то есть среднего класса. Искусство принимать гостей и ходить в гости, приглашать и добиваться

приглашения требует особого ума и такта. Вот пример. В пять часов время садиться за стол. Что-нибудь солененькое, ломтик сырокопченой колбасы, чтобы разжечь аппетит? Нет ничего хуже, грубая привычка домов, где едят на кухне. «Обед должен всегда начинаться исключительно с супа», — и, как хороший медик, автор добавляет: «Чтобы подготовить желудок и смазать пищевод». Супы он разделяет на «благородные, или для повара» и «плебейские, или для служанки», один легкий-легкий, другой тяжелый и питательный. Так как обед не только зеркало наших желаний, но и некий образец, к которому стремятся все социальные классы, он принимает любое удачное предложение, и снизу, и сверху: «...плебейский суп, поданный на аристократическом обеде, был бы удачайшим смешением, лучшим слиянием противоположных начал из тех, что может предложить современная невежественность». Это полная противоположность бала, на котором народ, наевшись *riso in cagnoni*⁴⁶, набрасывается с остервенением на *salami di testa* (вареные сардельки). Да, действительно, блюда бедняков соблазнительны и для богатых: полента, вызывающая пеллагру и смертельные заболевания у низших сословий, «золотистая и дымящаяся, заправленная светлым миланским соусом», по словам Мантегаццы, оказывается божественным блюдом⁴⁷. Но Джованни Райберти (как, впрочем, и профессор Мантегацца) не одобряет свободный стиль, и за супом обязательно следует тройка из «жареного, вареного и тушеного» мяса, а затем мороженое или сладкое. Трапеза среднего класса претендует на то, чтобы соединить в себе все стили, облагораживая или упрощая их по необходимости, и довести их до совершенства.

Исследуя проблемы удовлетворения аппетита и социальное значение пищи, гастрономы, вне зависимости от наличия или отсутствия медицинского образования, не

забывают и о здоровье, расцениваемом как личное достоинство и высшая цель богатых обедов. Среди миланских кулинарных книг времен Райберти самой популярной была *La cucina degli stomachi deboli*⁴⁸ Анджело Дубини, которая с 1857 по 1899 год переиздавалась по меньшей мере двадцать раз. Определение «слабый желудок» пользуется таким большим успехом, что побуждает Пеллегрино Артузи, в связи с четырнадцатым изданием *Scienza in cucina*, добавить раздел с таким названием. Что такое слабый желудок? Если буквально переводить любое меню — *riso in cagnone* (рис и псине), *prosciutto affumicato* (продымленная ветчина), *patate alla panna* (картошка со сливками), *mascarpone all'inglese* (маскарпоне по-английски)⁴⁹, можно было бы и это выражение принять за эвфемизм, ироничную фигуру речи для обозначения желудка страуса. На самом деле это желудок нуждающийся в питании, но мучимый «постоянным слабым воспалением» внутренних органов, подточенных всевозможными гастритами и переходами от слабости к идиосинкразии. Самовлюбленный гастроном, с одной стороны, доволен тем, что среднее городское сословие развивает утонченность традиций и италиянизирует французскую кухню, а с другой стороны — озабочен возникающей у него проблемой избыточного питания и недостатка движения. Постоянный конфликт между головой и желудком дает возможность гастроному вновь использовать диетические нормы, появившиеся на свет в Салерно (*Si tibi deficient medici, medici tibi fiant haec tria: mens laeta, requies, moderata diaeta*)⁵⁰, французские изречения (*Apaizer la faim, ne jamais l'irriter*)⁵¹ и заключения современной медицины. Так же как кухня не знает границ внутри Италии и между Италией и Францией, так и здоровье — это абсолютная ценность независимо от времени года и обстоятельств, ценность, которая оправдывает хорошую кухню. Таким образом, сла-

Справа: Обжора.
Гравюра Джузеппе
Марио Мителли из
*Le ventiquattr' hore
dell' humana felicità*
(«Двадцать четыре
часа человеческого
счастья»). Болонья,
1675 г.

Внизу: Ну и претензии
у этих буржуа: они
тоже хотят есть!
Рисунок Бартоли из
Numero, 1915 г.



a OLOSO
 Non hebbi mai nel mangiar compagno
 La punta, il taglio, il piatto in si la mensa,
 Quindi, fusti per morto, e per dispensa
 Gode famoso il titolo di Scagno.

MORTE
 Se tu di divorar mai non ti fermi,
 Cropperà quel tuo ventre, anzi quell' utero,
 E più grata darà, quanto più pubre,
 La pinguedine tua pastura a i uorni.

S. M. M. F.



Barbosi

бый желудком выздоравливающий и даже обжора лечатся с помощью вилки, сопротивляясь попаданию в порочный круг наличия и отсутствия аппетита.

Интерес к собственному желудку, к укрепляющей пище по большей части удерживает гастронома в стенах дома. В его доме прогресс заметен в скромности помещений, сводимых к схеме городского здания, этажа, квартиры. Жилища среднего сословия только в деревне по-прежнему отвечают аристократическому укладу жизни; в городе их ограничивают соображения экономии и комфорта. В этих домах кухня остается самым большим по площади служебным помещением и представляет собой средоточие источников тепла, запасов и подсобных пристроек. Кухня с ее парами и запахами приманивает хозяина. Рестораны, трактиры — это вынужденные остановки в одиноких путешествиях, кафе и клубы — места для редких развлечений в мужской компании, в то время как кухня и столовая предлагают надежное убежище каждый день. Даже если мужчина живет один, повар или кухарка здесь обязательно присутствуют. Их функции выходят за пределы простого обеспечения пищей. Повар (или кухарка), по мнению Мантегацца, «важнее доктора»: он должен не только уметь приготовить изысканные блюда, но и разбираться в полезных для здоровья свойствах продуктов, быть порядочным и аккуратным. «Если вы нашли подобного рода жемчужину, берегите ее как зеницу ока»⁵². Этот мудрый совет теперь входит в обучение искусству грамотного управления домом.

Какие последствия имеет эта домашняя культура для гастрономии? Приведем только некоторые из них: все более тесное отношение между мужским вкусом и приготовленной женщинами едой; центральная роль домашней буржуазной кухни, которую уважают даже придворные

повара и неумело имитируют пансионеры; отказ от богатого убранства блюд в пользу простых подносов, украшенных только собственным изобилием. Именно в силу того, что у гастронома есть комфортабельное жилище и что он может сам приглашать туда гостей, он делает дом полем для самых вкусных экспериментов. Из экономии он отказывается от иностранного шеф-повара за десять франков в день и довольствуется служанкой за десять франков в месяц. В связи с сокращением штата прислуги, гурман страдает от чрезмерной затянутости процесса приема пищи и вынужден уменьшить количество блюд; он игнорирует сложные рецепты, как правило французского происхождения, и предпочитает миланские или неаполитанские блюда, которые ему подают с пылу с жару одно за другим. Время от времени он попадает в ловушку «церемонного обеда с официальным приглашением», с накрахмаленными воротничками и галстуками, после которого он радостно плюхается за собственный стол в одной рубашке (с позволения дам)⁵³. Эта буржуазная и семейная революция оттесняет на задний план отцов единой итальянской кухни, которые, если присмотреться, не были ни предвестниками единого блюда, ни пионерами самостоятельного приготовления и обладали тонким вкусом и пышным животом.

В итальянском государстве аристократическая кухня не отступает от своего церемониала, разве только сильнее италиянизируется после 1910 года. Но все свидетельства (меню, мировые хроники, поваренные книги) демонстрируют, что переход от культуры полного обслуживания к культуре отдельных блюд, начавшись во Франции во второй половине XIX века и стремительно распространившись на все придворные трапезы и гостиничное питание, последовательно уничтожает желе и декоративные кондитерские изделия: утонченный стиль демонстрируется не

столько выставлением напоказ красивых блюд, сколько подачей «шампанского пунша» посреди обеда или смешением вин. Погреб остается в мещанской Италии достоинством скорее аристократическим, чем буржуазным. А число блюд частного завтрака, поданного поварами итальянских королей императору Вильгельму II в 1908 году⁵⁴, свелось к шести:

ризотто с подливкой;

спаржа по-милански;

филе телятины по-весеннему;

каплун со студнем: венецианский салат;

паста по-немецки с соусом сабайон;

grissini (хлебные палочки) с сыром;

вина: *Castel Calattubo–Castel Perina–Grand spumante Cinzano*.

Придворное меню, равное по количеству блюд меню буржуазного праздника, показывает новое отношение между аппетитом и церемониалом, из которых последний диктуется не столько репрезентативной функцией, сколько объемом реального потребления.

Что касается количества, кулинарная литература обычно приводит только максимальные показатели, оставляя в стороне постные блюда и легкие супчики, половинные порции и голодания. Перекусы там и тут между трапезами не заслуживают описания. А истинный герой современной кухни — гастроном не ускользает от эпического восхваления: Артузи цитирует своих соотечественников, которые «хвастаются, что съели сотню» *cappelletti*⁵⁵. Но такой герой обречен не только на инфаркт и общественный позор, но и на осуждение с точки зрения новых критериев вкуса. Не килограммами измеряется качество. Направление мысли, все более тонкое и высокое, передается от Райберти и Артузи, отцов изысканной городской кухни, через гастро-

нома Гуеррини и путешественника и журналиста Монелли и современным арбитрам хорошего вкуса. Проблема пищеварения становится все менее актуальной и оттесняется на второй план проблемой выбора и многообразия, поисками равновесия между вкусом, изысканностью и экономичностью. С такими критериями выбора гастроном не может довольствоваться плодами собственных земель или продуктами местного рынка. Ему приходится изучать магазины, новые поступления, сезоны продаж; выбирать самые многообещающие курорты, для чего поставить на службу своему чревоугодию железные дороги и вообще научиться ловко пользоваться средствами передвижения.

Поиск продуктов и хороших ресторанов начинается с того момента, когда деревенская кухня превращается в национально-региональную. Этому способствует ряд факторов: разнообразие предложения, включающее и лучшее и худшее, хрупкость традиционной кухни, подтачиваемой эмиграцией, осознание или, скорее, боязнь падения вкусов, упадок, вызванный смешением стилей и продуктов, неконтролируемым потоком туристов. Теперь, чтобы достойно удовлетворить аппетит, гурману приходится забыть о жизни на ренту и снова начать действовать, так что он отказывается от кресла и проявляет настойчивую любознательность. Ему нужно гибкое тело для погони за пищей, и, будучи сторонником прогресса, он ездит на поезде и на машине, в поисках тех спокойных мест с традиционной кухней, которые поезда и машины неизбежно уничтожат. Этот порочный круг, порождение прогресса, предсказывал еще Мантегацца в такой дальновидной метафоре, бичующей моду на стимуляторы — кофеин, теин и алкоголь: «Еда — это пар, приводящий в движение паровоз, подпитка нервов — регулирующийся механизм, который управляет его движением»⁵⁶.

6. ДОЛОЙ СПАГЕТТИ!

Между обжорами из Романьи, которые начинали обед с сотни *cappelletti*, и Пеллегрини Артузи встает конфликт поколений или, может быть, разница менталитетов и культур. После смерти Артузи пропасть между этими двумя подходами к еде продолжает увеличиваться. Желудок все меньше воспринимается как орган вкуса, посылающий сигналы удовлетворения и бурчащий от наслаждения, представляющий напоказ упрятанное в жилет материальное благосостояние. Война с ее «отважными»⁵⁷, современность с ее футуристами или просто укрепившееся буржуазное благосостояние в обществе, которое считает жир излишеством, приводят к падению авторитета живота. Вместе с тем развивается стыдливость по отношению к слишком органическим проявлениям удовлетворения. Пеллегрини Артузи, рассказывая о пресловутом *minestrone livornese*, который вызвал у него «пугающую революцию в желудке» за обедом в 1855 году, выступает как свидетель прошлого, собственного прошлого, в котором излишество и его последствия были предметом застольных шуток во время очередной смены блюд. Эти горы *cappelletti* и мучительные диарреи прошлого кажутся теперь неприличными, в соответствии с народными представлениями. Журналист Паоло Монелли, в своем гастрономическом дневнике времен фашизма, описывая трактир за трактиром, дает картину народной и региональной итальянской кухни. Появляется ряд широко известных персонажей: толстяк из Карпи (который сожрал тысячу *tortellini*), хозяин таверны флорентиец Трой, огромный, немногословный и грубый, римские матроны с «задницами шириной с переулок». Тучная Италия соперничает с худой, невысокой, знойной, умеренной и бедной. Все эти персонажи исполняют старые роли. У них другое тело (не такое, как у миланских репортеров), сказочные

приключения и воспоминания о Стране изобилия, мечте народа, терзаемого голодом. Гастрономы следят за своим весом, путешествуют и пробуют, перемещаясь из одного региона в другой⁵⁸.

В годы фашизма, то ли вследствие военной пропаганды, то ли политического и эстетического идеализма, который отождествляет буржуазное брюшко с тунеядством, диетические ценности меняются. Маринетти, предвидя перемены, разворачивает в печати и в книге *La cucina futurista* (1932) кампанию против спагетти. «Макароны — фу!»⁵⁹: так он формулирует отказ от тяжелых блюд, от сытых глоток, от образа итальянца «квадратного, грузного, надутого мутной мучной массой». Он против пасты, и за рис — государственный институт риса должен быть первой задачей автаркической революции. Маринетти предлагает новую очень легкую диету. Названия ее блюд вызывают ассоциации со скоростью: бомба, самолет, автомобиль, лыжи и т.п. Их вид не менее символичен — форма варьируется от довольно банальной формы женской груди (*fragolammamela, mammele italiane al sole*⁶⁰) до сложной фашистской символики (*fasci di sedani fissati su una semisfera di risotto*⁶¹). Особенно умиляет уподобление кабинам и фюзеляжам (*fusoliera di vitello*⁶²). Смысл футуристической кухни заключается исключительно в противодействии. Это жалкие обломки ленивой, провинциальной и застойной гастрономии, разрушенной бандой Маринетти. Противоречия в продовольственной политике фашизма, борьба хлеба и автаркии, планирование диет и распространение остерий отражаются как в гастрономической области, так и в позициях интеллектуалов: одни становятся модернистами и футуристами, другие, как Монелли, соблазняются и умиляются мечтами об изобилии провинциальной голодной Италии.

Перемены чувствуются и в резкой критике, направленной на священный порядок итальянского обеда: закуска

(*antipasto*), макароны, второе. Как заметил еще Райберти, начало трапезы должно восприниматься со всей серьезностью, потому что оно стимулирует органы вкуса и пищеварения и подготавливает их к долгим испытаниям. Стимулировать аппетит супом — значит уважить желудок. В период фашизма критиков закусок в виде хлеба, солений и маринадов пруд пруди — как среди футуристов с их идеями, так и среди гастрономов и даже домохозяек. Такая же участь уготована стимулирующим напиткам: крепким винам для повышения аппетита, ледяному пуншу, подающемуся посреди трапезы для поддержки усталого желудка. Последовательность из трех видов мяса «жареного, вареного и тушеного» сводится к выбору какого-нибудь одного. Ритуал горячего кофе после обеда сохраняется, благодаря полезным для желудка свойствам. Все чередование горячего и холодного, жидкостей и твердой пищи, тонизирующих и возбуждающих средств, которое упорядочивало питание в соответствии с режимом организма, постепенно отмирает. Питаться быстро, передовыми продуктами — как предлагают футуристы — значит усваивать пищу скорее умом, чем внутренними органами, и пренебрегать традициями, способствующими пищеварению. А аппетит? Он становится редкостью, которую можно удовлетворить *passo di corsa* (на бегу) (так называется блюдо из риса, рома и красного перца)⁶³.

Презрение к телу и аппетиту и их открытым проявлениям во время званого обеда приводит, главным образом, к нарушению режима. Ритм смены блюд и обслуживания учащается, интервал между завтраком и обедом теряет свою былую неприкосновенность. Кулинарные книги не проповедуют полную анархию, но умалчивают о последовательности. Уже в период фашизма жизнь богатого дома изобилует полдниками, завтраками на траве, пикниками, едой на скорую руку, коктейлями, бутербродами и сэндви-

чами; со второй половины пятидесятих годов они распространяются на все среднее городское сословие. Правила гигиены и медицинские соображения быстро забываются. И дело, конечно, не в том, что после Второй мировой войны исчезли слабые желудки, а в длительном плохом питании, достаточно резко сменившемся рыночным изобилием, что в результате привело к новым отношениям между едой и телом. Может быть, расхождение между желаниями и возможностями живота является следствием карточной системы? Или состоятельный человек хочет избавиться от воспоминаний о пережитой нужде? В течение пяти—семи послевоенных лет остается привычка наполнять желудок при первом удобном случае, украдкой, мимоходом, но и когда кризис уже преодолен, оказывается, не так-то просто вновь примирить физиологическое равновесие и традиционный порядок. Пятидесятые годы совсем сбивают итальянского обывателя с толку: с одной стороны, ему хочется тарелку старых добрых макарон, очерченных Маринетти, а с другой — он бы предпочел макаронам что-нибудь более изысканное, например *tortellini*. Он еще не готов к возврату последовательности из «жареного, вареного и тушеного» мяса и не жаждет больше огромных порций. Во избежание двух зол: слабости желудка и утрированного проявления голода, богатые обеды с типичным роскошным обслуживанием (с повторением одних и тех же блюд и т.п.) устраиваются только по большим праздникам, а ежедневная трапеза сокращается и упрощается, нарушая равновесие между обедом и ужином, между рабочими и праздничными днями. Только в праздники еще чувствуется некоторая тоска по изобилию.

Таким переменам женщины способствовали, возможно, даже в большей степени, чем мужчины (будь то сыновья, мужья или холостяки). Вплоть до XX века авторы кулинарных книг редко задавались вопросом питания для

женщин. Только беременные, роженицы и кормящие матери заслуживали внимания и удостаивались советов⁶⁴. С пятидесятых годов домохозяйки мучаются проблемой, так сказать, противоположной проблеме отцов и дедов: они не раздумывают о том, сколько и как есть и стоит ли по праздникам давать волю самым сладким мечтам; их преследует новая свобода внутри и вне дома, которая заставляет их прежде всего заботиться о своей внешности, вещи немаловажной для общения и социальных контактов. «Тонкая, стройная, пропорциональная» фигура, упоминавшаяся еще в 1931 году в книге *Quattrova illustrato*, становится межклассовым образцом и вынуждает женщину отказаться от макарон (как в свое время Маринетти)⁶⁵. Она начинает заботиться о самой себе, когда готовит обед, когда принимает гостей, когда остается одна. Меню, оформление стола, подача обеда, раньше разделенные между прислугой, упрощаются и теряют свою торжественность, но обязанности они переходят в разряд редких увлечений.

Женщина раскрывает в себе потребителя с очень своеобразным профилем. В первой после войны значительной кулинарной книге *Il cucchiaino d'argento*⁶⁶ это читается в каждом слове, и особенно в последней главке под названием «Диеты красоты». После четырехсот страниц, посвященных блюдам для людей более или менее крепкого телосложения, для диабетиков, печеночников и артритиков, открывается истинная сторона питания — эстетическая. Для каждого участка тела (кожи, волос, зубов, глаз) и фигуры в целом важен свой принцип питания. От красных век помогает салат-латук, от жирной кожи овощные соки и салат из морковки и апельсинов. Знакомясь с темой «идеальной фигуры», обнаруживаем интересный пробел: слово «аппетит» здесь встречается всего однажды. Причина изложена тут же: «следует сначала есть то, что нужно, а потом то, что нравится»⁶⁷. Не обращая внимания на же-

дания глаз и губ, ноздрей и языка и других органов, тело лишается самого источника проблемы питания, проблемы выбора между вкусной и легкой пищей, и стремится к дисциплине, признанной единственным эффективным средством для подавления инстинкта. Результат: для идеальной фигуры «обед должен состоять исключительно из салата».

Принцип жертвы оправдан идеалами красоты, здоровья и успеха, провозглашаемыми в современных диетологических и кулинарных пособиях. В 1950 году по этому принципу строился *День красоты*, описанный в *Il cucchiaino d'argento*. В то время как сон, отдых и прогулка допускаются по собственному усмотрению, твердая пища строго запрещается. «В полдень — овощной бульон. В два — чашка легкого настоя (мяты или вербены) с несколькими каплями лимона или меда. В шесть — бульон по желанию. В восемь (или в любое другое вечернее время, если есть аппетит) — фруктовый или овощной сок; травяной настой и овощной бульон». Соблюдать его следовало раз в неделю. Авторы «Серебряной ложки» приписывают такому жидкому и аскетическому режиму способность преобразовать тело и душу: «Именно таким способом звезды экрана поддерживают себя в форме». В годы, которые многие определяли как эпоху пышных форм, иллюстрированные журналы пестрели изображениями красавиц, худых и пышных одновременно: с огромной грудью и осиной талией, дисгармоничных, отвечающих двойным стандартам — гипертрофированным и дистрофическим.

В связи с пренебрежением аппетитом кулинарные пособия все больше зависят от медицины и эстетики. На смену стремлению набить глотку и желудок приходят рациональный подход к продуктам и фальшивые теории, построенные на впечатляющих научных фактах. «Доктор Бенджамин Гейлорд Хаузер, известный специалист по красоте, советует лучшим киноактерам не солить пищу»⁶⁸.

Имя медика звучит так же чарующе, как имя звезды, и укрепляет диетический императив: соль вызывает жажду, не менее вредную, чем голод. Созданы все условия для действия такой рекламы. Благодаря ей и другим подобным, скопившимся в кулинарных книгах, сокращается трещина между прошлым и настоящим и начинается, по образцу порочного круга, господство «диететики».

7. ВИРТУАЛЬНОЕ БЛЮДО

После падения фашизма с его режимом питания, запланированным с учетом экономико-политических целей, после окончания войны и победы над голодом, нуждой и худобой, нарушилось вековое равновесие внутри буржуазных классов, стоявших у анналов славы аппетита. Тело, удовольствие, вкус, а затем и все остальные атрибуты праздничного застолья больше не находят себе подходящего места. Теоретически они остаются в любой кулинарной книге; но ни одна не обращает на них особого внимания. Их место занято фотографиями и размерами идеальной фигуры, звездами и их врачами. Что больше всего поражает в переходе от автаркии к послевоенному нормированию, когда признаки экономического подъема становятся едва заметными, так это темп перемен: за каких-то двенадцать лет питание человека переходит от санкций к карточной системе, от черного рынка к искусству выкручиваться, от поднявшихся из руин буржуазных ценностей к американскому режиму питания и потребительскому буму. История гастрономии в этот период вынуждена считаться со стремительной культурной эволюцией, решительно порывающей с прошлым. Не менее важный фактор — голод, который возмещался огородами окраин, американской гуманитарной помощью и непоследовательным питанием. После голода возвращается не толь-



Крестьяне из Арго Романо за столом, 1900 г.
Фотография Франческо Киджи

ко аппетит, но и желание забыть его и объединить за одним новым столом разных людей. Беспорядок, на котором будут построены будущие диетические правила, зарождается в этих условиях.

Брюшко, двойной подбородок — достоинство и слава первых гастрономов не только теряют актуальность, но кажутся даже смешными. Перемазанные жиром губы, раздутые ноздри, рука, размахивающая костью и куриным окороком, кажутся такими же неприличными, как разговоры Артузи о физиологии пищеварения. И что хуже всего: но-

вое легкое тело отрекается от собственного прошлого, не желая признавать диетические и гастрономические модели, которые делали его грузным. В *Il Carnacina*, под редакцией Луиджи Веронелли в 1961 году⁶⁹, вслед за диетами для тех, кто хочет похудеть или пополнить, появляется *раздельная диета*. Все продукты подразделяются на три группы: А — углеводы (мучные изделия); В — белки (рыба, мясо, яйца); С — овощи и жиры. «Раздельная диета строго запрещает типичные итальянские блюда (макароны + мясо), но позволяет богатую гамму альтернативных сочетаний. Совместить можно продукты групп А и С, а также В и С, тогда как сочетаний А + В следует решительно избегать»⁷⁰.

Наряду с раздельной диетой встречаются удивительные предписания, то заимствованные из американских диет, то отысканные в трактатах по гигиене XIX века: «Нарушайте порядок блюд, начиная трапезу с фруктов» и «Жуйте очень тщательно. Хорошо усваивать — значит выиграть в весе». Само собой разумеется, что странность этих советов заключается именно в их противоречии с другими: «Избавьте себя от голодания раз в неделю!» — приказывает *Il Carnacina* вразрез с тем, что проповедуется молодым женщинам в *Il cucchiaino d'argento*. Особенно сложно сочетается раздельная диета с тем фактом, что Луиджи Карначина, учитель школы Эскофье, является представителем франко-итальянского кулинарного искусства и вновь предлагает испытанную на ресторанах изысканную кухню, которую легко повторить и дома. В конце концов происходит разрыв между медицинскими и гастрономическими моделями и поваром, который покорно выслушивает советы диетолога, недоумевая, как использовать их в своем искусстве. Если роль философа при дворе XVI века заключалась в том, чтобы облагородить чувственное удовольствие и придать субъективную силу научным изысканиям о здоровой пище, этот ученый, печата-

псь в периодических изданиях, вызывает у своих читателей одно лишь смятение.

Рынок диет, прямая и косвенная реклама так называемых средств для похудения, всеобщее и безграмотное использование гастрономических моделей снижают способность управления аппетитом и телом. Потребители не знают, за что ухватиться: они приблизительно подсчитывают калории, белки, витамины, одну неделю они едят только яблоки, следующую отказываются от масла, потом им надоедает — и они с горечью вспоминают старые добрые времена с их необычайной несбалансированностью, когда много есть значило иметь крепкое здоровье. Их не спасают ни кулинарные книги, ни гастрономические хроники, ни газетные кампании, которые лишь создают новые мифы, вроде средиземноморской диеты, в которой обнаруживаются, в связи с ролью углеводов, главным образом макарон, новые неизвестные ранее противоречия предыдущих диет. Из-за невозможности выбрать лучшее применяется принцип толерантности, по которому любая диета имеет свое законное обоснование. В кулинарных пособиях это становится возможным с помощью уловки: они делают приемлемыми различные диеты, принося в жертву объединяющее начало здоровья, удовольствия и вкуса, каким был аппетит. Ни одна кулинарная книга больше не упоминает о нем.

Среди всех этих рекомендаций врачей, вредных и полезных продуктов, клиник и фитнес-клубов, пилуль и зелий нам остается только «пожирать глазами». Только для этой формы потребления пищи не существует противопоказаний. Мы не можем сказать, как выглядели блюда Артузи, не сделав их сами; все послевоенные издания преследуют обратную цель — они создают виртуальные блюда, которые иногда можно приготовить в домашних условиях. Сейчас любят повторять, что с шестидесятых годов до конца века

изысканная кухня и *nouvelle cuisine* (новая кухня), подарочные кулинарные издания и реклама поощряют прежде всего «зрительное» употребление пищи, и часто только его. Но, как кажется, такую установку порождает не только простая логика маркетинга или новый язык гастрономической рекламы. Главная причина — в отказе от единого начала — аппетита, примиряющего между собой меру и удовольствие, диетологию и кулинарию.

КОММЕНТАРИИ

Введение. САМОБЫТНОСТЬ КАК ОБМЕН

- ¹ Romano, *Paese Italia. Venti secoli di identità*.
- ² *Cronica romana*, in: Montanari, *Convivio*, p. 396.
- ³ Пармская хроника.
- ⁴ Montanari, *La fame e l'abbondanza*, p. 85.
- ⁵ *Minestra* — густой суп.
- ⁶ Reboa, *La cucina medievale*, p. 1518.
- ⁷ Queyrat, *Los buenos quesos argentinos*, p. 31.
- ⁸ Prezzolini, *Maccheroni & C.*, p. 15.

Глава I

ИТАЛИЯ, ПРОСТРАНСТВО ФИЗИЧЕСКОЕ И КУЛЬТУРНОЕ

- ¹ Смотри подборку в: Andre, *L'alimentation et la cuisine a Rome*.
- ² Столиц мира (лат.).
- ³ Плавильный котел (англ.).
- ⁴ Schiavone, *Italiani senza Italia*, pp. 61-62.
- ⁵ Montanari, *La fame e l'abbondanza*, pp. 12.
- ⁶ Американский образ жизни (англ.).
- ⁷ Другое мнение выражается в книге: Pirenne, *Maometto e Carlo Magno* (оригинал — *Mahomet et Charlemagne* — вышел в 1937 г.). См.: Montanari, *Maometto, Carlo Magno e lo storico dell'alimentazione*.
- ⁸ Montanari, *Convivi e banchetti*, p. 333.
- ⁹ Paolo Diacono, *Storia dei Langobardi*, II, 5.
- ¹⁰ Le Goff, *L'Italia fuori d'Italia*, p. 1939.
- ¹¹ Книга о кухне.
- ¹² По-римски.

- ¹³ По-кампански
- ¹⁴ Отруби.
- ¹⁵ Ломбардская смесь.
- ¹⁶ *Liber de coquina*, I, 5, 19-20, 35; II, 62; III, 3; V, 4, 8.
- ¹⁷ Смесь; здесь — подобие рагу.
- ¹⁸ *Liber de coquina*, V, 9 (р. 183 о вероятном значении термина). Cfr. Zambrini, *Il libro della cucina del sec. XIV*, p. 25: «По мнению ломбардцев, туда можно класть *garobbi*».
- ¹⁹ Zambrini, *Il libro della cucina del sec. XIV*, p. 56.
- ²⁰ Frati, *Libro di cucina del secolo XIV*, pp. 66—67.
- ²¹ Гибеллины — партия приверженцев Гогенштауфенов и императорской власти; гвельфы — партия папы. Вражда между эти двумя сторонами продолжалась в Италии с XII по XIV век и сопровождалась ожесточенными гражданскими войнами.
- ²² Flandrin, *Internationalisme*, pp. 80—81.
- ²³ Mulon, *Deux traites inedits*.
- ²⁴ Sada e Valente, *Liber de coquina*, p. 21.
- ²⁵ Опубликовано Zambrini, *Il libro della cucina del sec. XIV*.
- ²⁶ Laurioux, *Le regne de Taillevent*, p. 210—212.
- ²⁷ Опубликовано Могурго, LVII *ricette*.
- ²⁸ К примеру: «приготовь суп, добавь специи и подай синьору с павлином или с иными птицами» (Zambrini, *Il libro della cucina del sec. XIV*, p. 56).
- ²⁹ Reboга, *La cucina medievale*, pp. 1470—1471; Redon, *La diffusione in Italia di una tradizione culinaria senese*.
- ³⁰ Montanari, *La fame e l'abbondanza*, pp. 82—83.
- ³¹ Laurioux, *Le regne de Taillevent*, p. 211—212.
- ³² Frati, *Libro di cucina del secolo XIV* (венецианский сборник рецептов), Guerrini, *Frammento* (болонский сборник рецептов), Reboга, *La cucina medievale*, pp. 1528—1560 (сборник рецептов Лигурии и Прованса).
- ³³ Кухонное дело.
- ³⁴ Laurioux, *Le regne de Taillevent*, pp. 189 sgg.
- ³⁵ Книга о кулинарном искусстве.
- ³⁶ См.: Faccioli, *L'arte della cucina*; Venporat, *Cucina italiana*.
- ³⁷ Venporat, *Cucina italiana*, p. 34.
- ³⁸ Laurioux, *Le regne de Taillevent*, pp. 213—215.
- ³⁹ Venporat, *Cucina italiana*, p. 34.
- ⁴⁰ Первой точки зрения держится Venporat, *Cucina italiana*, p. 72; второй — Laurioux, *Le regne de Taillevent*, p. 215.
- ⁴¹ Новый труд под названием «Обжорство».
- ⁴² О скромных удовольствиях и добром здоровье.

- ⁶¹ «Какой повар, — пишет Платина, — может сравниться с моим Мартино, у которого я научился большинству того, о чем теперь пишу?» (*Il piacere onesto e la buona salute*, p. 141).
- ⁶² Platina, *Il piacere onesto e la buona salute*, p. 154.
- ⁶³ Ivi, p. 237.
- ⁶⁴ Ivi, p. 22.
- ⁶⁵ Ivi, p. 247.
- ⁶⁶ Ivi, p. 23.
- ⁶⁷ Ivi, p. 147.
- ⁶⁸ Platina, *Il piacere onesto e la buona salute*, pp. 27–28.
- ⁶⁹ Ivi, p. 240.
- ⁷⁰ Ivi, p. 241.
- ⁷¹ Груд.
- ⁷² См. Заметку: M. Alberini, *Bartolomeo Scappi maestro di tutti i cuochi*, in: «L'Accademia italiana della cucina», 83 (1998), p. 9.
- ⁷³ Scappi, *Opera*, с. 350.
- ⁷⁴ Ivi, p. 112.
- ⁷⁵ Ivi, pp. 5v–6r.
- ⁷⁶ Ivi, p. 125v.
- ⁷⁷ Scappi, *Opera*, p. 121v.
- ⁷⁸ Ivi, p. 142r–v.
- ⁷⁹ Ivi, p. 132.
- ⁸⁰ Ivi, p. 127v.
- ⁸¹ Ivi, pp. 127v–128r.
- ⁸² Ivi, p. 140v.
- ⁸³ Ivi, p. 129r–v.
- ⁸⁴ Ivi, p. 149v.
- ⁸⁵ Ivi, p. 136r.
- ⁸⁶ Ivi, p. 146r.
- ⁸⁷ Ivi, p. 148v.
- ⁷⁰ Скаппи говорит о рыбе в связи с ее происхождением. Из морских рыб он упоминает: превозносимую со времен античности камбалу-ромб из залива Равенны, камбалу из Кьоджи; султанок с римских пляжей; крабов с пляжей Анконы и Сенигалы; римские и генуэзские морские черенки; «кашопоны святого Джакомо» с генуэзских пляжей и портов; «длинные морские черенки», иначе трубочки, из Чивитавеккии и Кьоджи; арселлы из Генуи; «ballagi», иначе — улитки из Анконы. Из речных — осетра из По («они ловятся во множестве в Стеллате недалеко от Феррары, где По разделяется на два русла») и из Тибра; голавлей и миног из По, из Тибра («лучшие из всех»), из Арно, из Ольо; угрей из Тибра. Из выведенных в питомниках — кефаль

- из Комаккио, Тосканы, из прудов Остии и Чивитавеккии (эта область известна также скорпенами). Из озерных — латтарин из Больсены; озерной из ломбардских озер (особенно Маджоре); линей; угрей из Марты (Больсены).
- ⁷¹ Из домашнего скота Скапи упоминает: миланских (или «ломбардских») бычков, телок трентинских («которые подчас не превышают восьмидесяти фунтов каждая») и романских (которые «несколько крупнее»); из домашней птицы — «романских индюшек» и голубей из Терни. Из дичи — «птичек» (сидовых славок и овсянок) из Романы и из области Марки, франголин с Сицилии, лебедей с реки По и диких аистов, «которых я видел во множестве среди долин Комаккио и По» (из домашних предпочтительны аисты, выращенные «в Милане и в других местах Ломбардии»).
- ⁷² Феррарские *mortatelle*, болонские *salsicconi*, лукские и моденские *salsicce*, миланская *seccaticcia* и *cervellate* (то есть колбаса с кровью и мозгами).
- ⁷³ Помимо пармезана (который натирают или подают «ломтями»), «сыра побрежья», тосканских сыров *naviggiolo* и *marzolino*, о которых мы упоминали выше, рекомендованы «романский» (изготавливаемый «в форме лимончиков») и «римский»; из свежих сыров: «римские моццареллы» прибавляются к неаполитанским лошадиным сырам и козьим *provaune*.
- ⁷⁴ Из овощей, которые развозят по всей Италии, отдельно упоминаются миланская или болонская капуста, квашеная капуста (немецкая) в продаже на рынках Тревизо и Венеции, сушеные тыквы Савоны и Генуи; из Генуи же подают соленые грибы.
- ⁷⁵ Чаще всего упоминаются римская черешня и флорентийские груши, а также оливки разных видов из Генуи, Тортоны, Болоньи, Тосканы, Тиволи, Монтеротондо, Неаполя, Сицилии.
- ⁷⁶ Печенье из Романы и Пизы (подают всегда со сладкой мальвазией), марципановые печеньица и шишечки из Романы, *berlingozzi* [сладкие крендели] по-сиенски, неаполитанские *palmette*, миндальные пирожные Милана, Рима и Неаполя (без сомнения, «наилучшие»).
- ⁷⁷ Рис должен быть из Салерно или из Милана; отруби — из «Королевства».
- ⁷⁸ Scappi, *Opera*, p. 225.
- ⁷⁹ От греч. *koine dialektos* — общий язык. Язык общения коллектива, говорящего на родственных языках или диалектах.
- ⁸⁰ Ivi, p. 304.
- ⁸¹ Rossetti, *Dello scalco*, pp. 508, 509.
- ⁸² Montanari, *Nuovo convivio*, pp. 14–18.
- ⁸³ Пиршества, блюда и общие правила готовки.
- ⁸⁴ Заметки обо всем самом примечательном и невероятном в Италии и других местах.

- ⁸⁵ Сметоч придворных.
- ⁸⁶ Современный дворецкий, или Искусство устройства званых обедов.
- ⁸⁷ Грызун, один из самых мелких представителей семейства соневых.
- ⁸⁸ Аппиций, или Маэстро пиров.
- ⁸⁹ Искусство приготовления еды и наставления менее опытным в этом похвальном ремесле.
- ⁹⁰ Как мы видим, на этой кулинарной карте теперь есть место и Пьемонту: Турин появляется в кулинарной книге Стефани, и «саvoyские печенья» почти входят в моду.
- ⁹¹ Stefani, *L'arte di ben cucinare*, pp. 142–143.
- ⁹² Пьемонтский повар, совершенствовавшийся в Париже.
- ⁹³ *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*, pp. 77, 210, 221.
- ⁹⁴ Пьемонтская повариха.
- ⁹⁵ *La cuciniera piemontese*, pp. 90, 108, 67, 61.
- ⁹⁶ *Eminenza, il pranzo e servito*, pp. 125 (cappelletti), 145 (balsamella), 183 (cotechino).
- ⁹⁷ *Libro contenente la maniera di cucinare*, pp. 52 (cappelletti, spongata), 58 (mestocchine), 60 (coteghini).
- ⁹⁸ Галантный повар.
- ⁹⁹ Corrado, *Il cuoco galante*, p. 87.
- ¹⁰⁰ Leonardi, *L'Apicio moderno*, II, pp. 226–234.
- ¹⁰¹ Кухня: теория и практика.
- ¹⁰² Домашняя кухня.
- ¹⁰³ Повар без претензий.
- ¹⁰⁴ Odescalchi, *Il cuoco senza pretese*, pp. 93 (maccheroni), 125 (vitel tonne).
- ¹⁰⁵ *Il cuciniere italiano moderno*; Brizzi, *La cuciniera moderna*; *Il cuciniere italiano*; Santi Puppo, *Il cuciniere moderno*.
- ¹⁰⁶ Новый бережливый пьемонтский повар и неаполитанский кладовщик.
- ¹⁰⁷ Artusi, *Autobiografia*.
- ¹⁰⁸ Наука на кухне.
- ¹⁰⁹ «Путешествие Джаннеттино по Италии».
- ¹¹⁰ Collodi, *Il viaggio per l'Italia di Giannettino*, часть третья, p. 25.
- ¹¹¹ Автобиография.
- ¹¹² Национальная кухня.
- ¹¹³ Новая кухня типичных региональных блюд.
- ¹¹⁴ Agnetti, *La cucina nazionale*; Id., *La nuova cucina delle specialità regionali*.
- ¹¹⁵ Roggiero, Ricchieri, Ghisleri, *Testo-Atlante*, p. 66.
- ¹¹⁶ A.B.C. *Cirio* (album da colorare per bambini).
- ¹¹⁷ Гастрономический путеводитель по Италии.
- ¹¹⁸ Итальянская кухня.

- ¹¹⁹ Notari, *Il giro d'Italia... a tavola*.
¹²⁰ Monelli, *Il ghiottone errante*.
¹²¹ Германо-итальянский договор, подписанный в Берлине 22 мая 1939 года и завершивший образование военно-политического блока фашистской Германии и Италии.
¹²² Путеводителя по гастрономии и виноделию Италии.
¹²³ Путешествие по Италии.
¹²⁴ Piovene, *Viaggio in Italia*, p. 338.
¹²⁵ Как хорошо есть и хорошо себя чувствовать.
¹²⁶ A. e M. Keys, *Mangiar bene e stare bene*.
¹²⁷ Ivi, p. VI (presentazione di Giorgio Bini).

Глава II ЕСТЬ ПО-ИТАЛЬЯНСКИ

- ¹ Montanari, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, pp. 47 sgg.; Id., *La fame e l'abbondanza*, pp. 19–23.
² Zambrini, *Il libro della cucina del sec. XIV*, p. 10.
³ Montanari, *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, p. 467.
⁴ Id., *Convivio*, pp. 494–496.
⁵ Messedaglia, *Vita e costume*, I, p. 224.
⁶ Frati, *Libro di cucina del secolo XIV*, p. 2.
⁷ Sada e Valente, *Liber de coquina*, p. 110 (I, 6).
⁸ Zambrini, *Il libro della cucina del sec. XIV*, p. 13.
⁹ Ivi, p. 90.
¹⁰ Frati, *Libro di cucina del secolo XIV*, p. 55 (CV).
¹¹ Zambrini, *Il libro della cucina del sec. XIV*, p. 67.
¹² Laurioux, *Le rugne de Taillevent*, p. 261.
¹³ Reborà, *La cucina medievale*, pp. 1504–1506.
¹⁴ Zambrini, *Il libro della cucina del sec. XIV*, p. 4.
¹⁵ Два запаха, характерные для итальянской кухни Средневековья и Возрождения; в XVI веке Скаппи будет постоянно предлагать их в большинстве рецептов.
¹⁶ Platina, *Il piacere onesto e la buona salute*, pp. 87–88.
¹⁷ О салате и растениях, в том или ином виде употребляемых в пищу человеком. Felici, *Del'insalata*, p. 24.
¹⁸ Архидипно, или же о салате и о его употреблении.
¹⁹ Краткий рассказ о всех кореньях, травах и плодах, которые в приготовленном или сыром виде едят в Италии.

²⁰ Никогда более (лат.). — Примеч. пер.

²¹ Basile, *Lo cunto de li cunti*, Giornata prima, Trattenimento settimo, p. 144.

²² Castelvetro, *Brieve racconto*, p. 37. Ср. Montanari, *La fame e l'abbondanza*, pp. 140—141.

²³ Castelvetro, *Brieve racconto*, pp. 19—21. Инструкция велит разминать травы в тазу с водой, не сливая их (чтобы песок не поднялся опять со дна), а вынимая руками, три или четыре раза. Дав им хорошенько стечь и выгеревав их, травы «кладут на блюдо, где уже есть немного соли, и солят травы сверху, а затем добавляют оливкового масла щедрой рукой; после их хорошенько перемешивают чистыми пальцами или ножом и вилкой (это манера более изящная) для того, чтобы каждый листик впитал оливковое масло. Никогда не поступайте как немцы и другие иностранцы, которые, слегка ополоснув травы, сваливают их кучей на блюдо и сверху кидают немного соли, мало масла, но много уксуса, и никогда не перемешивают», уделяя прежде всего внимание внешней красоте блюда. «Мы, итальянцы, придаем большее значение удовольствию, которое ощущаем во рту». Нужно также остерегаться лить уксус прежде масла, как это делают многие «иностранцы», потому что «травы, уже напоенные уксусом, не могут впитать масло»; если же их не перемешать, «большая часть их остается чистой травой, которую лучше всего скормить гусям».

²⁴ Montanari, *Nuovo convivio*, p. 21.

²⁵ Messedaglia, *Vita e costume*, I, p. 236.

²⁶ Bonvesin de la Riva, *De magnalibus Mediolani*, p. 84.

²⁷ Gibault, *Histoire des legumes*, pp. 16—20 (ср. Messedaglia, *Vita e costume*, I, p. 233).

²⁸ Mattioli, *I discorsi*, III, 14.

²⁹ Felici, *Del'insalata*, p. 90.

³⁰ Benporat, *Storia della gastronomia*, p. 65.

³¹ Ivi, p. 136 (добавленная Фузоритто ко 2-му изданию *Trinciante* Винченцо Червио, 1593).

³² Montaigne, *Giornale di viaggio*, p. 198.

³³ Zacchia, *Il vitto quaresimale*, cap. V (в: Montanari, *Nuovo convivio*, pp. 206—207).

³⁴ Сборник новелл. Messedaglia, *Per la storia delle nostre piante alimentari. La melanzana*.

³⁵ Итальянское название баклажана — melanzana. — Примеч. пер.

³⁶ Mattioli, *I discorsi* cap. 78.

³⁷ Felici, *Del'insalata*, p. 89.

³⁸ Frugoli, *Pratica e scalcaria*, p. 245.

³⁹ Tanara, *L'economia del cittadino in villa*, 1644, p. 244.

⁴⁰ Artusi, *La scienza in cucina*, 1891, p. 178.

- ⁴¹ Tanara, *L'economia del cittadino in villa*, 1644, pp. 238–239. Cfr. Messedaglia, *Vita e costume*, I, pp. 256–257.
- ⁴² Ср.: Benporat, *Storia della gastronomia*, p. 126.
- ⁴³ Montanari, *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, p. 159.
- ⁴⁴ Mattioli, *Commentarii in libros sex pedacii Dioscoridis*, p. 479; de Acosta, *Historia natural e morale delle Indie*, p. 219.
- ⁴⁵ Felici, *Del'insalata*, pp. 89–90.
- ⁴⁶ Latini, *Lo scalco alla moderna*, I, p. 444; II, pp. 55, 162.
- ⁴⁷ Benporat, *Storia della gastronomia*, p. 169.
- ⁴⁸ Галантный повар
- ⁴⁹ См. ниже — глава VII, раздел 4.
- ⁵⁰ Camporesi, *Alimentazione folklore societa*, p. 76.
- ⁵¹ Benporat, *Storia della gastronomia*, p. 170.
- ⁵² Montanari, *La fame e l'abbondanza*, p. 173.
- ⁵³ Id., *Nuovo convivio*, p. 344.
- ⁵⁴ Benporat, *Storia della gastronomia*, p. 295.
- ⁵⁵ Minestra — густой суп, обычно из бобовых, gnocchi — подобие клецек.
- ⁵⁶ Обо всем этом см.: Montanari, *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, pp. 109 sgg.
- ⁵⁷ Ivi, p. 158.
- ⁵⁸ Ivi, p. 299.
- ⁵⁹ Messedaglia, *Vita e costume*, I, pp. 132, 157.
- ⁶⁰ Ivi, p. 131.
- ⁶¹ Gallo, *Le vinti giornate dell'agricoltura*, pp. 241–242: «Чтобы приготовить его на троих человек, нужно взять три-четыре фунта (римский фунт = 327,45 г. — *Примеч. пер.*) пшениной муки <...> положить в котел с пятью или шестью фунтами кипящей воды и оставить кипеть, помешивая палкой, пока не рабухнет и не отстанет ото дна. Сняв котел с огня, нужно хорошенько растолочь поленту круглой и чистой палкой, чтобы она стала совершенно мелкой и тонкой; и затем, достав ее из котла, нарезают ниткой на тонкие куски и едят горячей с сыром или с рикоттой».
- ⁶² Messedaglia, *Vita e costume*, I, p. 138.
- ⁶³ *Liber de coquina*, I, 33.
- ⁶⁴ Zambrini, *Il libro della cucina del sec. XIV*, p. 79.
- ⁶⁵ Redon, Sabban, Serventi, *A tavola nel Medioevo*, p. 258.
- ⁶⁶ Scappi, *Opera*, pp. 71v sgg.
- ⁶⁷ Ivi, p. 156.
- ⁶⁸ Messedaglia, *Vita e costume*, I, pp. 175 sgg.
- ⁶⁹ Ivi, II, pp. 427–428. Согласно мнению Фоленго, гносса представляет собой *pulmentum* «грубый, тяжелый и деревенский, сделанный из муки, сыра и масла».

- ⁷⁰ К примеру, Guerrini, *Frammento di un libro di cucina del sec. XIV*, p. 33.
- ⁷¹ Montanari, *La fame e l'abbondanza*, p. 119.
- ⁷² Ivi, p. 123. Ср. Id., *Nuovo convivio*, p. 163.
- ⁷³ Messisbugo, *Libro nuovo*, p. 52: «Чтобы сделать десять порций макарон».
- ⁷⁴ Scappi, *Opera*, pp. 70v.
- ⁷⁵ *I promessi sposi*, глава VI. В русском переводе — «Обрученные». Самый знаменитый роман Алессандро Манцони (1775—1863), описывающий сельские нравы Ломбардии.
- ⁷⁶ Messedaglia, *Il mais e la vita rurale italiana*.
- ⁷⁷ Castor Durante, *Herbario nuovo*, p. 217.
- ⁷⁸ Carletti, *Ragionamenti del mio viaggio intorno al mondo*, pp. 58—59.
- ⁷⁹ Montanari, *La fame e l'abbondanza*, pp. 169—170.
- ⁸⁰ Tanara, *L'economia del cittadino in villa*, в: Benporat, *Storia della gastronomia*, p. 169.
- ⁸¹ Montanari, *Nuovo convivio*, pp. 341—345.
- ⁸² Scappi, *Opera*, pp. 70v, 359.
- ⁸³ Benporat, *Storia della gastronomia*, p. 169.
- ⁸⁴ Montanari, *Nuovo convivio*, pp. 288—290 (из *La donna di garbo*).
- ⁸⁵ Anthimus, *De observatione ciborum*, 70, p. 74.
- ⁸⁶ *Liber de coquina*, II, 16.
- ⁸⁷ См. кулинарную книгу анонимного автора из Тосканы начала XIV века (Zambini, *Il libro della cucina del sec. XIV*, p. 87): «Кутья. Поставь рис вариться в бульоне из ножек козленка, и добавь туда миндального молока и сахара».
- ⁸⁸ Соединительная черта, дефис (*ff.*). — *Примеч. пер.*
- ⁸⁹ Maestro Martino, *Libro de arte coquinaria*, p. 159.
- ⁹⁰ Montanari, *Nuovo convivio*, p. 184.
- ⁹¹ То, что позже стало называться «лазанья» (широкая лапша).
- ⁹² Redon e Laurieux, *La constitution d'unne nouvelle categorie culinaire?*, Id., *L'apparition et la diffusion des pates seches en Italie*.
- ⁹³ Apicio, IV, 14.
- ⁹⁴ Rodinson, *Recherches sur des documents arabes relatifs a la cuisine*.
- ⁹⁵ Montanari, *La fame e l'abbondanza*, p. 176; Sada, *Spaghetti e compagni*, p. 19.
- ⁹⁶ *Liber de coquina*, III, 64.
- ⁹⁷ Возможно, имеются в виду «миллефанги», упоминаемые у Paolo Zacchia? См. далее.
- ⁹⁸ Montanari, *Convivio*, p. 273.
- ⁹⁹ *Liber de coquina*, III, 64.
- ¹⁰⁰ Montanari, *Le posate: un'ovvieta?*
- ¹⁰¹ Sada e Valente, *Liber de coquina*, pp. 45—46; Rebora, *La cucina medievale*, p. 1499/ Cfr. Flandrin, *Les ptes dans la cuisine provenzale*, p. 68.

- ¹⁰² Sada e Valente, *Liber de coquina*, pp. 44—45, 176.
- ¹⁰³ Maestro Martino, *Libro de arte coquinaria*, p. 158.
- ¹⁰⁴ *Ibid.*
- ¹⁰⁵ Sorrentino, *Maccaroni romaneschi*.
- ¹⁰⁶ Maestro Martino, *Libro de arte coquinaria*, p. 154.
- ¹⁰⁷ Messisbugo, *Libro nuovo*, p. 52.
- ¹⁰⁸ Scappi, *Opera*, p. 70.
- ¹⁰⁹ Maestro Martino, *Libro de arte coquinaria*, p. 158. Cfr. Platina, *Il piacere onesto e la buona salute*, p. 163.
- ¹¹⁰ Sabban e Serventi, *A tavola nel Rinascimento*, p. 77.
- ¹¹¹ *Liber de coquina*, II, 62
- ¹¹² Scappi, *Opera*, pp. 228, 254, 291, 241v.
- ¹¹³ Messedaglia, *Leggendo la Cronica di frate Salimbene da Parma*, p. 385.
- ¹¹⁴ Sacchetti, *Il Trecentonovelle*, CXXIV, pp. 387—390.
- ¹¹⁵ *Liber de coquina*, III, 9: «sciendum est quod tam in laxanis quam in crosetis *debet poni magna casei gratati*».
- ¹¹⁶ *Ivi*, II, 62: «superpone species et collora, asapora sicut vis; cum istis potes ponere casseum gratatum vel incisum».
- ¹¹⁷ См. ниже, раздел 7 этой главы.
- ¹¹⁸ См. выше, раздел 1 этой главы.
- ¹¹⁹ *Liber de coquina*, III, 3: свиное сало и специи, чтобы приправить «similia apula».
- ¹²⁰ Messedaglia, *Vita e costume*, I, pp. 182—1883.
- ¹²¹ Cirelli, *Il villano smascherato*, cap. VI (в: Montanari, *Nuovo convivio*, p. 251).
- ¹²² См. ниже, параграф 6 этой главы.
- ¹²³ Постная пища. — *Примеч. пер.*
- ¹²⁴ Zacchia, *Il vitto quaresimale*, cap. V (Montanari, *Nuovo convivio*, pp. 204—205).
- ¹²⁵ Montanari, *La fame e l'abbondanza*, p. 178.
- ¹²⁶ Обо всей этой истории см.: Sereni, *Note di storia dell'alimentazione nel Mezzogiorno: i Napoletani da «mangiafoggia» a «mangiamaccheroni»*.
- ¹²⁷ Montanari, *Nuovo convivio*, p. 358.
- ¹²⁸ (Savour) Камилло Бензо (1810—1861) — граф, государственный деятель и дипломат Пьемонта (Сардинского королевства) и Италии эпохи ее воссоединения.
- ¹²⁹ Mantovano, *L'avventura del cibo*, p. 83.
- ¹³⁰ La Cecla, *La pasta e la pizza*, pp. 27—28.
- ¹³¹ Итальянец вообще (*фр.*). — *Примеч. пер.*
- ¹³² Alberini, *Storia della cucina italiana*, p. 176.
- ¹³³ Cfr. *Liber de coquina*, II, 26: „*pastillum sive coppum*“; Zambrini, *Il libro della cucina del sec. XIV*, p. 66: „*coppo*, иначе *pastello*“.

- ¹⁸¹ *Patinae*, рассмотренные в IV книге Апиция, по большей части готовятся на сковороде (которой обязаны своим названием), запекаются или обжариваются, без какой бы то ни было тестяной основы; последняя появляется в двух случаях (IV, 14: *patina apiciana*; IV, 15: *patina cotidiana*), давая нам понять, что этот прием был известен. Однако в этих случаях речь идет об исключениях, а не о «характерных» блюдах, поэтому мы не можем согласиться с мыслью Альберини (*Storia della cucina italiana*, p. 74), что «возрожденческий» (на самом деле — средневековый) пирог представляет собой что-то вроде «заново открытого античного».
- ¹⁸² *Moretum* — сыр, растертый с зеленью и чесноком и заправленный оливковым маслом и уксусом. Одноименную поэму приписывали Вергилию.
- ¹⁸³ См. текст (в переводе Джакомо Леопарди) в: Montanari, *Convivio*, pp. 65–69.
- ¹⁸⁷ Laurioux, *Le regne de Taillevent*, p. 38.
- ¹⁸⁸ Montanari, *Convivio*, pp. 273–274.
- ¹⁸⁹ Martellotti, *The Parmesan Pie*. О кухне Месопотамии см.: Bottero, *Mesopotamian Culinary Texts*.
- ¹⁴⁰ *Liber de coquina*, V, 3.
- ¹⁴¹ Reborà, *La cucina medievale*, pp. 1513 sgg.
- ¹⁴² См. ранее, Введение.
- ¹⁴³ Messedaglia, *Leggendo la Cronica di frate Salimbene da Parma*, p. 387.
- ¹⁴⁴ Platina, *Il piacere onesto e la buona salute*, p. 181.
- ¹⁴⁵ Montanari, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, p. 86.
- ¹⁴⁶ *Liber de coquina*, II, 2 (*De coppo avium*).
- ¹⁴⁷ Ivi, V, 4 (*De torta alter facta*).
- ¹⁴⁸ Всемирной площади всех ремесел на свете.
- ¹⁴⁹ Montanari, *Nuovo convivio*, p. 144.
- ¹⁵⁰ Scappi, *Opera*, p. 349r–v.
- ¹⁵¹ Ivi, p. 335v.
- ¹⁵² Scappi, *Opera*, p. 359v.
- ¹⁵³ Формально эта разница была установлена в начале XV века, поскольку, видимо, о ней говорит Лоренцо Сассоли, врач Франческо Датини, советуя своему пациенту не употреблять «никаких пирогов из какого бы то ни было мяса» и, напротив, рекомендуя *crostata*, сделанную из хорошего мяса» (письмо 1404 г.), см: Montanari, *Convivio*, p. 459.
- ¹⁵⁴ Scappi, *Opera*, p. 386v.
- ¹⁵⁵ Ivi, p. 384v.
- ¹⁵⁶ Ivi, p. 350r.
- ¹⁵⁷ Ivi, pp. 355v, 365r.
- ¹⁵⁸ Ivi, p. 360r.

- ¹⁵⁹ Ivi, p. 360v.
- ¹⁶⁰ К тертому пармезану (который входит в оба пирога) миланский добавляет овечью или коровью рикотту, болонский «*struccoli* <...> то есть свежий сыр, изготовленный в тот же день»; гвоздика и мускатный орех, которые миланский пирог добавляет к перцу и корице, в болонском исчезают.
- ¹⁶¹ Scappi, *Opera*, p. 361.
- ¹⁶² Ivi, p. 365.
- ¹⁶³ Ivi, p. 389v.
- ¹⁶⁴ Redon, Sabban, Serventi, *A tavola nel Medioevo*, p. 79.
- ¹⁶⁵ *Liber de coquina*, V, 4.
- ¹⁶⁶ Zambrini, *Il libro della cucina del sec. XIV*, p. 78.
- ¹⁶⁷ Zambrini, *Il libro della cucina del sec. XIV*, p. 38.
- ¹⁶⁸ *Liber de coquina*, II, 50.
- ¹⁶⁹ Ivi, II, 56.
- ¹⁷⁰ Zambrini, *Il libro della cucina del sec. XIV*, p. 60.
- ¹⁷¹ Redon, Sabban, Serventi, *A tavola nel Medioevo*, p. 78.
- ¹⁷² Messedaglia, *Leggendo la Cronica di frate Salimbene da Parma*, p. 385.
- ¹⁷³ Scappi, *Opera*, p. 354v.
- ¹⁷⁴ Del Turco, *Epulario e segreti vari*, p. 27.
- ¹⁷⁵ Scappi, *Opera*, p. 210: «Молодые каплуны, фаршированные по-ломбардски, отваренные и покрытые ravioli без оболочки».
- ¹⁷⁶ Artusi, *La scienza in cucina*, 1899, p. 94.
- ¹⁷⁷ Alberini, *Storia della cucina italiana*, p. 80.
- ¹⁷⁸ Каталог изобретателей съестных вещей.
- ¹⁷⁹ Lando, *Commentario*, p. 126.
- ¹⁸⁰ Messedaglia, *Vita e costume*, I, p. 110.
- ¹⁸¹ Sabban e Serventi, *A tavola nel Rinascimento*, p. 24.
- ¹⁸² Montaigne, *Giornale di viaggio*, p. 241.
- ¹⁸³ Montanari, *La fame e l'abbondanza*, pp. 19–20; Id., *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, p. 232.
- ¹⁸⁴ Galloni, *Il cervo e il lupo*.
- ¹⁸⁵ Montanari, *Convivio*, pp. 235–236 (из *Cronaca della Novalesa*).
- ¹⁸⁶ Romagnoli, *Guarda no sii vilan*.
- ¹⁸⁷ О птичьем мясе и прежде всего о мясе домашних птиц (лат.). — Примеч. пер.
- ¹⁸⁸ Montanari, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, pp. 63 sgg.
- ¹⁸⁹ Id., *La fame e l'abbondanza*, pp. 96–97.
- ¹⁹⁰ Mazzei, *Lettere a Francesco Dattini*, pp. 370. sgg. (также в: Montanari, *Convivio*, pp. 458–460).
- ¹⁹¹ Филиппо Мария Висконти (1392–1447) — герцог Милана.

- ¹⁹⁰ Decembrio, *Vita di Filippo Maria Visconti*, ЛП, pp. 100–101.
- ¹⁹¹ Montaigne, *Giornale di viaggio*, p. 243.
- ¹⁹² Platina, *Il piacere onesto e la buona salute*, p. 104.
- ¹⁹³ Ivi, p. 97.
- ¹⁹⁴ Messisbugo, *Libro nuovo*, p. 4.
- ¹⁹⁷ Павлин соответствует индюку не только символически и функционально, но и терминологически. См.: Scappi, *Opera*, p. 61r–v: «чтобы зажарить петуха или курицу из Индии [индюка или индюшку], которых в некоторых местах Италии называют павлинами из Индии...» Сравнение это повторяется вновь и вновь: «Петух и курица из Индии гораздо жирнее, чем наши павлины <...> Указанные петух и курица принадлежат тому же сезону, что и наши павлины».
- ¹⁹⁸ Platina, *Il piacere onesto e la buona salute*, p. 17.
- ¹⁹⁹ Ivi, pp. 17–34.
- ²⁰⁰ Stefani, *L'arte di ben cucinare*, pp. 11–24.
- ²⁰¹ Messedaglia, *Vita e costume*, I, p. 172.
- ²⁰² Cirelli, *Il villano smascherato*, cap. VI (в: Montanari, *Nuovo convivio*, p. 250).
- ²⁰³ Усадьбное хозяйство горожанина.
- ²⁰⁴ Tanara, *L'economia del cittadino in villa*, 1665, pp. 186–187.
- ²⁰⁵ Scappi, *Opera*, p. 11v.
- ²⁰⁶ Ivi, p. 12.
- ²⁰⁷ Ivi, p. 35: «если кастрированный баран стар, то его грудинку сперва отваривают».
- ²⁰⁸ Ivi, p. 34v. Cfr. С. 53v.: «Желая зажарить старого [каплуна], необходимо дать ему достаточно размякнуть».
- ²⁰⁹ Ulivi, *L'industria frigorifera*, p. 165.
- ²¹⁰ Vacandard, *Careme (Jeune du)*, p. 1742.
- ²¹¹ Cfr. Montanari, *La fame e l'abbondanza*, pp. 98 sgg.
- ²¹² О роли чередования скоромных и постных дней как средстве гастрономической «гомогенизации» в европейском масштабе см. Flandrin, *Il gusto e la necessita*, p. 53.
- ²¹³ Andre, *L'alimentation et la cuisine a Rome*, p. 219.
- ²¹⁴ Montanari, *La fame e l'abbondanza*, p. 100.
- ²¹⁵ Scappi, *Opera*, p. 102v.
- ²¹⁶ Ivi, pp. 1v–2.
- ²¹⁷ См. ниже, глава III, раздел 10.
- ²¹⁸ Sada e Valente, *Liber de coquina*, pp. 22, 29.
- ²¹⁹ См. случай равеннской *schola piscatorum*: Montanari, *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, p. 289.
- ²²⁰ Scappi, *Opera*, pp. 102v sgg.

- 221 Ivi, pp. 313v sgg.
- 222 Montanari, *La fame e l'abbondanza*, p. 101.
- 223 Bonvesin de la Riva, *De magnalibus Mediolani*, III, 30, p. 68.
- 224 Maestro Martino, *Libro de arte coquinaria*, pp. 196–210.
- 225 Platina, *Il piacere onesto e la buona salute*, p. 215.
- 226 Cfr. *supra*, глава I параграф 5.
- 227 Platina, *Il piacere onesto e la buona salute*, p. 215.
- 228 Scappi, *Opera*, p. 117.
- 229 Ivi, p. 130v.
- 230 Ivi, p. 120.
- 231 Современный дворецкий.
- 232 Latini, *Lo scalco alla moderna*, I, p. 444; II, pp. 1–3.
- 233 Platina, *Il piacere onesto e la buona salute*, p. 50.
- 234 Camporesi, *Il formaggio maledetto*, pp. 52 sgg.
- 235 Naso, *Formaggi del Medioevo*, p. 72.
- 236 Nigro, *Gli uomini dell'Irco*, pp. 167 sgg.
- 237 Moulin, *La vita quotidiana dei monaci nel Medioevo*, p. 70.
- 238 Zambrini, *Il libro della cucina del sec. XIV*, p. 66–67.
- 239 Naso, *Formaggi del Medioevo*, p. 77.
- 240 Bentivoglio, *Le satire et alter rime piacevoli*, p. 16r.
- 241 Messisbugo, *Libro nuovo*, p. 5.
- 242 Platina, *Il piacere onesto e la buona salute*, p. 51.
- 243 Pantaleone da Confienza, *Summa lacticiniorum*, II, 1–3 (in: Naso, *Formaggi del Medioevo*, pp. 114–116).
- 244 Romoli, *La singular dottrina*, VII, 47 (в: Faccioli, *L'arte della cucina*, p. 397).
- 245 Zambrini, *Il libro della cucina del sec. XIV*, p. 73.
- 246 Scappi, *Opera*, p. 47.
- 247 «O *tomacelle*, иначе *mortatelle*. Возьми свиную печень и свари: затем выгати и размолоти на доске ножом сильно и часто; или, вернее, натри ее на терке, как сухой сыр. Затем возьми майоран и другие душистые травы, хорошо толченные с перцем, и указанную печенку, и растирай в ступке с яйцами, пока не загустеет. Затем возьми свиную сеточку и сделай кругленькие колбаски, равномерно обжарь на сале в сковороде, а готовые сложи в новую кастрюлю. Указанными специями с шафраном и перцем, разведенными хорошим вином, полей их в кастрюле, дай им хорошо вскипеть и ешь» (токанская кулинарная книга XIV века: Zambrini, *Il libro della cucina del sec. XIV*, pp. 73–74). Аналогичный рецепт – Scappi, *Opera*, p. 48.
- 248 Ivi, p. 50r–v.
- 249 Stefani, *L'arte di ben cucinare*, pp. 142–144.
- 250 Cfr. *supra*, глава I.

- ²⁹¹ Шуточное название произведения о колбасе, отсылающее к классическим героическим поэмам: что-то вроде «Колбасея». — *Примеч. пер.*
- ²⁹² Frizzi, *La salameide*, pp. 62–70.
- ²⁹³ Apicio, I, 9.
- ²⁹⁴ Montanari, *I luoghi della cultura alimentare*, p. 368.
- ²⁹⁵ Zambrini, *Il libro della cucina del sec. XIV*, p. 75.
- ²⁹⁶ Maestro Martino, *Libro de arte coquinaria*, p. 210.
- ²⁹⁷ Scappi, *Opera*, p. 129v. (cfr. *supra*, глава I параграф 5).
- ²⁹⁸ Montaigne, *Giornale di viaggio*, p. 198.
- ²⁹⁹ Tozzi, *Pennino l'oste*, p. 91.
- ³⁰⁰ Marchi, *Il maiale*, pp. 481–491; Marchi e Pucci, *Il maiale*, pp. 408–419.
- ³⁰¹ Carpegna, *Altre rilevazioni di salumi tipici*, pp. 340 sgg.
- ³⁰² «En la Argentina es muy difícil diferenciar el Gorgonzola del Roquefort, ya que los dos se hacen con leche de vaca» (Queyrat, *Los buenos quesos argentinos*, p. 50).

Глава III

РАЗВИТИЕ ВКУСОВОГО ВОСПРИЯТИЯ

- ¹ Harris, *Buono da mangiare*.
- ² Flandrin, *Il gusto e la necessita*.
- ³ Montanari, *La fame e l'abbondanza*, pp. 104–115.
- ⁴ Montanari, *La fame e l'abbondanza*, p. 148.
- ⁵ См. ниже, глава IV, раздел 2
- ⁶ Felici, *Del'insalata*, p. 27.
- ⁷ Montanari, *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, p. 159.
- ⁸ Sabban e Serventi, *La gastronomie au Grand Siecle*, p. 67.
- ⁹ Apicio, III, 16.
- ¹⁰ Apicio, IV, 2, 25: «Si fatuum fuerit, liquamen adicies, si salsum, mellis modicum».
- ¹¹ Salza Prina Ricotti, *L'arte del convito nella Roma antica*, pp. 221–222.
- ¹² О применении специй в римской кухне см.: Andre, *L'alimentation et la cuisine a Rome*, pp. 205 sgg.
- ¹³ Об этом см. Laurioux, *De l'usage des epices dans l'alimentation medievale*.
- ¹⁴ Заметки о блюдах (*лат.*).
- ¹⁵ От него употреблялся стебель, либо листья: «spicam nardi vel folium» (Anthemus, *De observatione ciborum*, 13, p. 54). О его применении в римскую эпоху см.: Dosi e Schnell, *A tavola con i romani antichi*, p. 203.
- ¹⁶ Так Грант переводит название *ros Syriacum* (67, pp. 72–73).
- ¹⁷ Anthemus, *De observatione ciborum*, 3, p. 50.
- ¹⁸ Ivi, 34, p. 62.

- ¹⁹ Ivi, 15, p. 56.
- ²⁰ Montanari, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, pp. 152–155.
- ²¹ Rodinson, *Recherches sur des documents arabes relatifs a la cuisine*.
- ²² Rosenberger, *La cucina araba e il suo apporto alla cucina europea*.
- ²³ Montanari, *Convivio*, p. 269.
- ²⁴ Анонимный генуэзский автор, *De condicione civitate Ianuae*, pp. 244–245.
- ²⁵ Scully, *L'arte della cucina nel Medioevo*, p. 26.
- ²⁶ О дальнейшем см. Montanari, *La fame e l'abbondanza*, pp. 76 sgg.
- ²⁷ См. выше, глава II, раздел 5.
- ²⁸ По мнению авторов книги *A tavola nel Medioevo*, речь идет о лавровом листе. У Апиция *folium* обозначает, по-видимому, лист *malobatro*, восточного лавра (Andre, *L'alimentation et la cuisine a Rome*, p. 208). Вероятно также, что речь здесь идет о листе нарда, о котором говорилось выше (см. выше, примечание 15).
- ²⁹ Frati, *Libro di cucina del secolo XIV*, nn. LXXIII, LXXIV, LXXV.
- ³⁰ Окрась шафраном (*лат.*).
- ³¹ *Liber de coquina*, II, 4.
- ³² Bonvesin de la Riva, *De magnalibus Mediolani*, IV.
- ³³ Montanari, in *Maestro Martino da Como e la cultura gastronomica del Rinascimento*, pp. 39–43.
- ³⁴ Messisbugo, *Libro novo*, p. 39. Cfr. Sabban e Serventi, *A tavola nel Rinascimento*, pp. 22–23.
- ³⁵ К примеру, Scappi, *Opera*, p. 110: «одну унцию Венецианских специй».
- ³⁶ Ivi, p. 8.
- ³⁷ К примеру, Скаппи пишет, что «подобные пироги [из капусты] требуют большего количества специй, чем другие, и меньше сахара» (ivi, p. 362v).
- ³⁸ Sada e Valente, *Liber de coquina*, pp. 74–75.
- ³⁹ *Liber de coquina*, II, 11–13.
- ⁴⁰ Выдержанное вино и плодовые соки (*лат.*).
- ⁴¹ К примеру, провинциальный бульон ароматизируют травами, пряностями и сухими плодами (фисташками) и подслащивают медом, но без кислых составляющих; *тевтонский* и *испанский* бульоны приправляют травами и пряностями, а *галликанский* включает только чеснок и специи. Кисло-сладкий вкус составляет отличие бульона, обозначенного как «сарацинский». Vedi ivi, II, 3–8.
- ⁴² Ivi, IV, 14.
- ⁴³ Ivi, IV, 2. То же и в тосканской книге: «если нужно сделать его сладким, добавь туда или горячего вина, или сахару, сколько требуется» (рецепт «рыбного бульона»: Zambrini, *Il libro della cucina del sec. XIV*, p. 29).
- ⁴⁴ Apicio, I, 9.

- ⁴⁶ Redon, Sabban, Sreventi, *A tavola nel Medioevo*, pp. 38–39.
- ⁴⁶ *Liber de coquina*, II, 32–33. Cfr. Zambrini, *Il libro della cucina del sec. XIV*, p. 80.
- ⁴⁷ *Ivi*, pp. 30–31.
- ⁴⁸ *Ivi*, p. 79: «Истолки базилик в ступе, добавь туда перцу, и разотри с терпким виноградным соком. Этот вкус хорош с любым жарким <...> а если этого нет, возьми апельсины, цитроны или лимоны» (cfr. *Liber de coquina*, II, 61). Это относится к козленку, ягненку, телянку (*ivi*, II, 37) и в первую очередь — к крупной дичи: кабану, оленю, косуле, медведю, которые требуют соусов, «более или менее насыщенных пряностями», но определенно кислых (*ivi*, II, 41).
- ⁴⁹ Zambrini, *Il libro della cucina del sec. XIV*, p. 42. См. также в рецепте *supra* (ломти хлеба, жареного на сковороде): «сверху посыпь сахаром или полей кислых соков и ешь» (*ivi*, p. 55).
- ⁵⁰ Redon, Sabban, Sreventi, *A tavola nel Medioevo*, pp. 39–40.
- ⁵¹ Zambrini, *Il libro della cucina del sec. XIV*, p. 81.
- ⁵² Messedaglia, *Vita e costume*, I, p. 248 (веронский договор об аренде 1458 года, в котором крестьяне обязуются «делать ежегодно по два ведра виноградного уксуса»).
- ⁵³ Sermini, *Le novelle*, 2, p. 600.
- ⁵⁴ *Ivi*, 2, p. 521.
- ⁵⁵ *Liber de coquina*, I, 33: добавь мед (и поджаренную в оливковом масле луковицу) в дробленые бобы; *ivi*, II, 43: специи, мед, миндальное молоко и рис в *tammonia*.
- ⁵⁶ *Ivi*, II, 56 *ivi* III, 5.
- ⁵⁷ *Ivi*, II, 12: сахар в *gratonea*; *ivi*, II, 14: *festigia*, сваренная в воде с сахаром; *ivi*, II, 16: сахар в рецепте бланманже; *ivi*, II, 48: сахар со специями, которыми посыпают свиные кишки; *ivi*, II, 59: сахар, истолченный со специями, в *montarolo* из мяса; *ivi*, IV, 10: в бульоне из анчоусов или сардин.
- ⁵⁸ *Ivi*, III, 1 и 7: сахар, которым посыпаются сладкие блинчики (*gratoneia lactis, crispellas*).
- ⁵⁹ *Ivi*, I, 33.
- ⁶⁰ *Ivi*, III, 5. Cfr. Zambrini, *Il libro della cucina del sec. XIV*, p. 36: «добавь туда сахару или меду и ешь».
- ⁶¹ Flandrin, *Internationalisme*, таблица на p. 86. Сахар кладется в пюре из овощей и линия (Zambrini, *Il libro della cucina del sec. XIV*, p. 4), в вареные груши (*ivi*, p. 10), в толченые бобы (*ivi*, p. 22, с медом), в горчицу (*ivi*, p. 26), в «рыбный бульон» (*ivi*, p. 29), в жаркое из молодого гуся (*ivi*, p. 31), в убальдинские блинчики (*ivi*, p. 36, как альтернатива меду), в «мясные *crispelle*» (*ivi*, p. 39), в бланманже (*ivi*, p. 47) и т. д.

- ⁶² Frati, *Libro di cucina del secolo XIV*, p. 11, уксус и мед в «жарком из зайца»; *ivi*, p. 13, «немного меда» в *cisate* из рыбы, т.е. рыбы под сладким соусом; *ivi*, p. 70, апельсиновый напиток готовится с медом; *ivi*, p. 68, сладости из сухофруктов, варенья в меду; *ivi*, p. 72, айвовое варенье.
- ⁶³ Flandrin, *Internationalisme*, p. 86.
- ⁶⁴ Frati, *Libro di cucina del secolo XIV*, pp. 68–69.
- ⁶⁵ *Ivi*, p. 5 (куриный бульон).
- ⁶⁶ *Ivi*, p. 37.
- ⁶⁷ Laurioux, *Le regne de Taillevent*, p. 243. О «консервативных» чертах немецкой кухни см.: Martellotti e Durante, *Libro di buone vivande*, p. 56.
- ⁶⁸ Frati, *Libro di cucina del secolo XIV*, pp. 69–70
- ⁶⁹ *Ivi*, p. 73.
- ⁷⁰ *Ivi*, p. 74.
- ⁷¹ Platina, *Il piacere onesto e la buona salute*, p. 141.
- ⁷² Scully, *L'arte della cucina nel Medioevo*, p. 61.
- ⁷³ Felici, *Del'insalata*, pp. 135–136.
- ⁷⁴ Messisbugo, *Libro nuovo*, p. 87v.
- ⁷⁵ *Ivi*, p. 39v.
- ⁷⁶ Flandrin, *Vins d'Italie, bouches franzaais*.
- ⁷⁷ Montaigne, *Giornale di viaggio*, pp. 135, 261.
- ⁷⁸ Buono, bello, bianco, forte, fiero, fino, franco, fresco, fervedo, frizzanti.
- ⁷⁹ Montanari, *Convivio*, p. 332.
- ⁸⁰ «Sunt nutritiva plus dulcia candida vina» (*Regimen Sanitatis Salerni*, XI, цит. по: Firpo, *Medicina medievale*, p. 82).
- ⁸¹ Montanari, *Convivio*, p. 269.
- ⁸² Laurioux, *Cuisiner a l'antique*, p. 35; *Id.*, *Le regne de Taillevent*, p. 247.
- ⁸³ *Id.*, *Cuisiner a l'antique*, p. 35.
- ⁸⁴ Milham, *Toward a Stemma*.
- ⁸⁵ Laurioux, *Cuisiner a l'antique*, p. 30.
- ⁸⁶ *Ivi*, pp. 36–37.
- ⁸⁷ Platina, *Il piacere onesto e la buona salute*, p. 96.
- ⁸⁸ См. выше, глава I, раздел 2.
- ⁸⁹ Platina, *Il piacere onesto e la buona salute*, p. 141.
- ⁹⁰ Sabban e Serventi, *A tavola nel Rinascimento*, pp. 28–29.
- ⁹¹ Antimo, 12 (о говядине).
- ⁹² Antimo, 43 (о щуке).
- ⁹³ Platina, *Il piacere onesto e la buona salute*, p. 180.
- ⁹⁴ Bergier, *Una storia del sale*, p. 124 (со ссылкой на медиков из Салернской школы). Cfr. Montanari, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, pp. 183 sgg.
- ⁹⁵ *Libro di buone vivande*, p. 83.

- ¹⁰⁶ Scappi, *Opera*, p. 393v.
- ¹⁰⁷ Zacchia, *Il vitto quaresimale*, cap. V.
- ¹⁰⁸ Андрй, *L'alimentation et la cuisine a Rome*, p. 183.
- ¹⁰⁹ Montanari, *La fame e l'abbondanza*, pp. 12–13.
- ¹⁰⁰ Catone, *De agricultura*, 79, 80, 121. Cfr. Андрй, *L'alimentation et la cuisine a Rome*, pp. 184–185.
- ¹⁰¹ Полибий, *Storie*, II; Страбон, *Geografia*, V, 12, 218.
- ¹⁰² Mazzarino, *Aspetti sociali del quarto secolo*, pp. 217 sgg. (см. также Corbier, *Le statut ambigu de la viande a Rome*, p. 121).
- ¹⁰³ Anthimus, *De observatione ciborum*, 39–47. Cfr. Montanari, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, pp. 206–208.
- ¹⁰⁴ Cfr. *supra*, глава II, параграф 5.
- ¹⁰⁵ Ivi, pp. 79–80.
- ¹⁰⁶ См. выше, глава II, раздел 6.
- ¹⁰⁷ Montanari, *L'alimentazione contadina*, p. 158. Cfr. *supra*, глава II, параграф 2.
- ¹⁰⁸ См. веронский случай в *Olio ed olivi del Garda veronese*, pp. 30, 38: продавцы оливкового масла объединяются внутри объединения торговцев салом, которым таким образом по праву принадлежит весь сектор пищевых жиров на рынке.
- ¹⁰⁹ *Liber de coquina*, I, 24; I, 10; IV, 6.
- ¹¹⁰ Flandrin, *Internationalisme*, таблица на p. 86.
- ¹¹¹ По суждению Плиния — «iners et gravi sapore» (*Naturalis historia*, XXIII, 88).
- ¹¹² Flandrin, *Il gusto e la necessita*, p. 59 (и примеч. 108 к с. 79).
- ¹¹³ Ivi, p. 57.
- ¹¹⁴ Ivi, p. 52.
- ¹¹⁵ Кулинарный указатель.
- ¹¹⁶ Издано Laurioux, le “*Registre de cuisine*” Giovanni Bockenheym.
- ¹¹⁷ Пост.
- ¹¹⁸ Ivi, n. 61, p. 740; n. 63, pp. 740–741.
- ¹¹⁹ Ivi, n. 42, pp. 736–737; n. 41, p. 736; n. 38, p. 736.
- ¹²⁰ Platina, *Il piacere onesto e la buona salute*, p. 52.
- ¹²¹ Savonarola, *Libreto de tutte le cosse che se magnano*, p. 148.
- ¹²² См. ниже, 13 раздел этой главы.
- ¹²³ Tanara, *L'economia del cittadino in villa*, 1665, p. 174.
- ¹²⁴ *Olio ed olivi del Garda veronese*, p. 43.
- ¹²⁵ Artusi, *La scienza in cucina*, 1891, p. 100.
- ¹²⁶ Sabban e Serventi, *A tavola nel Rinascimento*, p. 34.
- ¹²⁷ *Liber de coquina*, I, 9; I, 29; II, 6.
- ¹²⁸ Flandrin, *Internationalisme*, pp. 89–90.
- ¹²⁹ Sabban e Serventi, *A tavola nel Rinascimento*, p. 32.

- ¹³⁰ Laurioux, le «*Registre de cuisine*» de Giovanni Bockenheym.
- ¹³¹ Mantovano, *L'avventura del cibo*, pp. 73–74.
- ¹³² Montanari, *Convivio*, p. 500.
- ¹³³ Id., *Nuovo convivio*, pp. 135–136.
- ¹³⁴ Montaigne, *Giornale di viaggio*, p. 69.
- ¹³⁵ Sabban e Serventi, *A tavola nel Rinascimento*, p. 32.
- ¹³⁶ Flandrin, *Scelte alimentari e arte culinaria*, p. 152.
- ¹³⁷ Sabban e Serventi, *La gastronomie au Grand Siecle*, pp. 13, 23.
- ¹³⁸ Maestro Martino, *Libro de arte coquinaria*, p. 152.
- ¹³⁹ Scappi, *Opera*, pp. 73, 204.
- ¹⁴⁰ Монтень М. Опыты. М., 1981. Т. I. С. 272–273. Перевод А.С. Бобовича.
- ¹⁴¹ Mennell, *All manners of Food*, p. 71.
- ¹⁴² *De remediis utriusque fortunae*, I, 43. Cfr.
- ¹⁴³ *Encyclopedie ou dictionnaire raisonnee des sciences, des arts et des metiers* — Энциклопедия наук, искусств и ремесел, важнейший просветительский труд, издававшийся во Франции с 1751 года под редакцией Дени Дидро и Жана Лерона Д'Аламбера.
- ¹⁴⁴ Один из авторов статей Энциклопедии.
- ¹⁴⁵ *Encyclopedie ou dictionnaire raisonnee des sciences, des arts et des metiers*, IV, s.v. *Cuisine*. Cfr. Montanari, *Nuovo convivio*, pp. 308–309.
- ¹⁴⁶ Пьемонтская повариха.
- ¹⁴⁷ *La cuciniera piemontese*, p. 3.
- ¹⁴⁸ Письмо о великолепии XVIII века.
- ¹⁴⁹ Montanari, *Nuovo convivio*, p. 335.
- ¹⁵⁰ Leonardi, *L'Apicio moderno*, I, p. XXII.
- ¹⁵¹ О шербетах. — Примеч. пер.
- ¹⁵² Sabban e Serventi, *La gastronomie au Grand Siecle*, p. 23.
- ¹⁵³ Ivi, p. 27.
- ¹⁵⁴ Latini, *Lo scalco alla moderna*, II, pp. 169–172.
- ¹⁵⁵ Продащица шербета. — Примеч. пер.
- ¹⁵⁶ Camporesi, *Il brodo indiano*, p. 74.
- ¹⁵⁷ Юный Синьор
- ¹⁵⁸ Montanari, *Nuovo convivio*, pp. 321–322.
- ¹⁵⁹ Ivi, pp. 29–30
- ¹⁶⁰ Flandrin, *I tempi moderni*, pp. 437–438.
- ¹⁶¹ См. ниже, глава IV, раздел 2.
- ¹⁶² Sabban e Serventi, *La gastronomie au Grand Siecle*, pp. 64–65.
- ¹⁶³ Ivi, pp. 35, 53.
- ¹⁶⁴ Latini, *Lo scalco alla moderna*, II, pp. 153–154.
- ¹⁶⁵ Ivi, pp. 54–55.

- ¹⁶⁶ Stefani, *L'arte di ben cucinare*, p. 53; «Следует взять *pignattino ben vitriato*, одну унцию палочек корицы, пол-унции гвоздики, три унции сахара, стакан и пол унции уксуса». Это ингредиенты «королевского соуса», который варят на медленном огне, пока наполовину не выкипит, и подают «с любимым жарким».
- ¹⁶⁷ Ivi, p. 54.
- ¹⁶⁸ Sabban, Serventi, *La gastronomie au Grand Siecle*, p. 55.
- ¹⁶⁹ Форма мышления.
- ¹⁷⁰ Stefani, *L'arte di ben cucinare*, p. 63.
- ¹⁷¹ *Ibid.*
- ¹⁷² Del Turco, *Epulario e segreti vari*, pp. 5–6.
- ¹⁷³ Ivi, p. 37.
- ¹⁷⁴ Montanari, *Nuovo convivio*, pp. 284–285. О «просвещенческой реформе стола» см. Camporesi, *Il brodo indiano*, pp. 49 sgg.
- ¹⁷⁵ Artusi, *La scienza in cucina*, 1891, p. 290.
- ¹⁷⁶ Ivi, p. 357.
- ¹⁷⁷ Tozzi, *Pennino l'oste*, p. 53.
- ¹⁷⁸ Ivi, p. 76. *Сладкий соус* рекомендуется и для дичи (зайчатины или кабанятины): «в стакан положите пятьдесят граммов изюма, горький шоколад, семена сосны, фрукты, нарезанные на мелкие кусочки, все из расчета 30 грамм, пятьдесят грамм сахара, уксусу, сколько нужно» (ivi, p. 120).
- ¹⁷⁹ См. ниже, глава VIII, раздел 5.
- ¹⁸⁰ Giovine Italia — подпольная революционная организация, основанная в июле 1831 года Дж. Мадзини в Марселе. Основная цель — создание независимой единой Итальянской республики.
- ¹⁸¹ Artusi, *Autobiografia*, p. 63.
- ¹⁸² Id., *La scienza in cucina*, 1891, p. 66.
- ¹⁸³ Пюре из растертого филе вымоченной соленой трески, картофеля, чеснока и оливкового масла.
- ¹⁸⁴ Zingali, *Il rifornimento dei viveri dell'esercito italiano*, pp. 537–538.
- ¹⁸⁵ Baroffio e Quagliotti, *Alimentazione del soldato*, II, p. 1110.
- ¹⁸⁶ Армейский повар.
- ¹⁸⁷ Fornari, *Il cuciniere militare*, p. 27.

Глава IV ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ БЛЮД

- ¹ Anthimus, *De observatione ciborum*, 6, p. 52.
- ² Flandrin, *Condimenti, cucina e dietetica tra XIV e XVI secolo*, pp. 389–390.

- ³ Platina, *Il piacere onesto e la buona salute*, pp. 59–60.
- ⁴ Ivi, p. 26.
- ⁵ Flandrin, *Condimenti, cucina e dietetica tra XIV e XVI secolo*, p. 387.
- ⁶ О вкусах. Scully, *The «Opusculum de Saporibus» of Magnus Mediolanensis*.
- ⁷ *Liber de coquina*, II, 63, p. 144.
- ⁸ Platina, *Il piacere onesto e la buona salute*, p. 148.
- ⁹ Ivi, p. 149.
- ¹⁰ Nigro, *Gli uomini dell'Irco*, pp. 167 sgg.
- ¹¹ Decembrio, *Vita di Filippo Maria Visconti*, LII, pp. 100–101.
- ¹² Montanari, *Convivio*, pp. 492–493.
- ¹³ Ambrosioni, *Contribuito alla storia della festa di San Satiro a Milano*, pp. 83–84. Текст на p. 95: «In primis pullos frigidos et gambas de vino et carnem porcinam frigidam; in secundo pullos plenos et carnem vaccinam cum piperata et turtellam de lavezolo; in tercio loco pullos rostidos et lumboles cum panicio atque porcellos plenos. Porcellos vero plenos quandoque in prima appositione et carnem porcinam frigidam in tercia apositione habebant, et e converse».
- ¹⁴ Montanari, *Convivio*, p. 319.
- ¹⁵ Redon, Sabban, Sreventi, *A tavola nel Medioevo*, pp. 17–19.
- ¹⁶ Montanari, *Convivio*, pp. 369–370.
- ¹⁷ Sercambi, *Novelle*, CXXIII, pp. 545–548.
- ¹⁸ „Sollazzo” e „Saporetto” con altre rime di Simone Prudenzi d'Orvieto, p. 116.
- ¹⁹ Ivi, p. 123.
- ²⁰ Platina, *Il piacere onesto e la buona salute*, p. 24.
- ²¹ Ivi, pp. 28, 41–42.
- ²² Felici, *Del'insalata*, p. 27.
- ²³ Постная пища.
- ²⁴ Zacchia, *Il vitto quaresimale*, cap. V.
- ²⁵ Platina, *Il piacere onesto e la buona salute*, pp. 95–96.
- ²⁶ Messedaglia, *Vita e costume*, I, pp. 341–342.
- ²⁷ Scappi, *Opera*, pp. 320–321.
- ²⁸ Montanari, *Nuovo convivio*, p. 268.
- ²⁹ Platina, *Il piacere onesto e la buona salute*, pp. 246–247.
- ³⁰ Scappi, *Opera*, p. 320v.
- ³¹ Ivi, p. 322.
- ³² Benporat, *Storia della gastronomia*, pp. 120–121.
- ³³ Alberini, *Storia della cucina italiana*, p. 121.
- ³⁴ Benporat, *Storia della gastronomia*, pp. 125, 148.

- ³⁵ Montanari, *Convivio*, p. 202.
- ³⁶ Дневник.
- ³⁷ Pontormo, *Diario*, pp. 36, 53.
- ³⁸ Духовный стольничий.
- ³⁹ Henrico da S. Bartolomeo del Gaudio, *Scalco spirituale*, p. 395.
- ⁴⁰ *Compendio breve della vita sobria del Mag. M. Alvise Cornaro*, in Cornaro, *Scritti sulla vita sobria*, p. 113.
- ⁴¹ Berni, *Il secondo libro delle opere burlesche. Capitolo in lode dell'hosteria*, pp. 37, 41.
- ⁴² Pontormo, *Diario*, p. 82.
- ⁴³ Massonio, *Archidipno*, p. 8.
- ⁴⁴ Rossetti, *Dello scalco*, p. 180.
- ⁴⁵ Ivi, p. 28.
- ⁴⁶ «Ешь сперва мягкую пищу, затем жесткую» (*Regimen sanitatis. Flos medicinae scholae Salerni*, p. 79).
- ⁴⁷ Rossetti, *Dello scalco*, pp. 104, 109.
- ⁴⁸ Latini, *Lo scalco alla moderna*, I, p. 31.
- ⁴⁹ *Ibid.*
- ⁵⁰ Evitascandalo, *Libro dello scalco*, pp. 16–17.
- ⁵¹ Rossetti, *Dello scalco*, p. 29.
- ⁵² Разные части одного животного составляют другой элемент разнообразия. Некоторые из них исчезают только с наступлением XIX века, к примеру, бычьи и телячьи глаза, к которым Россетти указывает двадцать два рецепта приготовления.
- ⁵³ Scappi, *Opera*, p. 313.
- ⁵⁴ Marchese, *L'invenzione della forchetta*.
- ⁵⁵ *Trinciante* должен был также развлекать гостей. Эта его функция сохранится до XVII века, затем постепенно перейдет к другим слугам и, наконец, в XIX веке, к самому хозяину буржуазного дома.
- ⁵⁶ Cervio, *Il trinciante*, p. 49.
- ⁵⁷ De Nolhac e Solerti, *Il viaggio in Italia di Enrico III re de Francia*, pp. 316–317.
- ⁵⁸ Rossetti, *Dello scalco*, p. 29.
- ⁵⁹ Liberati, *Il perfetto maestro di casa*, p. 72.
- ⁶⁰ Cervio, *Il trinciante*, p. 49.
- ⁶¹ Liberati, *Il perfetto maestro di casa*, p. 79.
- ⁶² Romoli, *La singlar dottrina*, p. 7.

- ⁶³ Bacci, *De naturali vinorum historia*, V, pp. 31, e-24.
- ⁶⁴ *I vini d'Italia giudicati da Papa Paolo III*, pp. 38-41, e 36.
- ⁶⁵ Grieco, *I sapori del vino*, p. 182.
- ⁶⁶ Tasso, *Il padre di famiglia*, p. 34.
- ⁶⁷ Scappi, *Opera*, cp. 8v.
- ⁶⁸ Tarugi, *Prerogative dell'acquaticcio*, pp. 47-55.
- ⁶⁹ *I vini d'Italia giudicati da Papa Paolo III*, p. 36.
- ⁷⁰ Vialardi, *Trattato di cucina*, pp. 5-6.
- ⁷¹ Agnetti, *La cucina nazionale*, p. 201.
- ⁷² Rajberti, *L'arte di convivare*, p. 569.
- ⁷³ Corrado, *Il cuoco galante*, pp. 206-207.
- ⁷⁴ Cougnet, *L'arte culinaria in Italia*, II, p. 803.
- ⁷⁵ Ivi, p. 806.
- ⁷⁶ Cavalcanti, *Cucina teorico-pratica*, pp. 180, 464.
- ⁷⁷ Rajberti, *L'arte di convivare*, p. 468.
- ⁷⁸ Vialardi, *Trattato di cucina*, pp. 9-14.
- ⁷⁹ Rajberti, *L'arte di convivare*, p. 517.
- ⁸⁰ *La cucina elegante ovvero il Quattrova illustrato*, p. 23.
- ⁸¹ Boni, *Il Talismano della felicità*, p. 836.
- ⁸² *Il cucchiaino d'argento*, p. 51.
- ⁸³ *La cucina elegante ovvero il Quattrova illustrato*, p. 88.
- ⁸⁴ См. выше, глава II, раздел 7.
- ⁸⁵ Landi, *Formaggiata di sere Stentato*; Bentivoglio, *Del formaggio*. См. также: Rossi, *Elogio del formaggio di grana piacentino*.
- ⁸⁶ Cougnet, *L'arte culinaria in Italia*, I, p. 294.
- ⁸⁷ *Il cucchiaino d'argento*, p. 40.
- ⁸⁸ Estratto delle opere del conte di Rumphort sulla maniera di comporre minestre sostanziose ed economiche.
- ⁸⁹ Roggero, *Piatto unico all'italiana*, p. 7.
- ⁹⁰ *Mangiare meglio per vivere meglio*, p. 26.
- ⁹¹ Moretum, *Appendix virgiliana*. Первый итальянский перевод осуществляет Alberto Lollio (*Il Moretum di Virgilio tradotto in versi volgari sciolti*) в 1547 г. Второй перевод Vincenzo Rai выходит в 1571 г. Перевод Джакомо Леопарди приводится у Montanari, *Convivio*, pp. 65-69.
- ⁹² McNair, *Pizza*.

Глава V
РЕЦЕПТАРИИ

- ¹ Сир Меоччо обжора.
- ² Новый домашний сборник рецептов.
- ³ Новый труд под названием «Обжорство».
- ⁴ Главный библиографический источник, использованный в этом и других местах настоящего исследования, — *Bibliografia latino-italiana de gastronomia*, написанная Марией Палеари-Хенсслер (новое издание 1998 года).
- ⁵ Серебряная ложка.
- ⁶ Гонфалоньер — глава городского магистрата.
- ⁷ *Narrazione degli solenni reali feste fatte celebrare in Napoli da Sua Maesta il Re delle due Sicilie Carlo Infante di Spagna Duca di Parma, Piacenza... per la nascita del suo primogenito Filippo Real principe delle due Sicilie, Napoli 1749.*
- ⁸ Классическая кухня.
- ⁹ Кремонская повариха.
- ¹⁰ Ониатология, или беседа о пище с рецептами и правилами, дабы хорошо готовить на современный манер.
- ¹¹ Альманах гурманов (*фр.*).
- ¹² *Centesimo* — сотая доля монеты, здесь: лиры.
- ¹³ Книга о кухне.
- ¹⁴ Книга для повара.
- ¹⁵ Кулинарное искусство.
- ¹⁶ Пиршества, блюда и общие приготовления.
- ¹⁷ Труд М. Бартоломео Скаппи, тайного повара Папы Пия V.
- ¹⁸ Здесь ответственный за разделку готового блюда во время трапезы.
- ¹⁹ Единственная доктрина.
- ²⁰ Panonto, соврем. panunto — гурман, кулинар, любитель поесть.
- ²¹ Апиций, или Маэстро пиров.
- ²² Современный Апиций, или Искусство ценить всяческие блюда Франческо Леонарди из Рима.
- ²³ Новый Апиций, или Кулинарный оракул (*лат., англ.*).
- ²⁴ Кусочки из Апиция (*англ.*).
- ²⁵ Светоч придворных.
- ²⁶ Практика и искусство дворецкого.
- ²⁷ Искусство хорошо готовить.
- ²⁸ Latini, *Autobiografia*, p. 16.
- ²⁹ Современный дворецкий.
- ³⁰ Повар из Мачерата.

- ³¹ Обжора.
- ³² Французский повар (фр.).
- ³³ Королевский и городской повар (фр.).
- ³⁴ *Il cuoco piemontese perfezionato a parigi*, 1766.
- ³⁵ Nebbia, *Il cuoco maceratese*, 1781.
- ³⁶ Vasselli, *L'Apicio ovvero il maestro de'conviti*, s.p.
- ³⁷ Игра слов: фамилия Скаппи происходит от глагола «scappare» — бежать, убегать.
- ³⁸ Городская повариха.
- ³⁹ *Il cuoco milanese e la cuciniera piemontese*.
- ⁴⁰ *La cuoca di famiglia, La cuoca risparmiatrice, La cuoca sublime*.
- ⁴¹ Leonardi, *Il cuociniere perfetto italiano; Il cuoco italiano economico; Il cuociniere italiano moderno*.
- ⁴² Самая знаменитая книга — *Il re dei cuochi* (Король поваров) Джованни Нелли, название которой повторяет другая книга *Il re dei cuochi, ossia l'arte di mangiare al gusto degli Italiani* (Король поваров, или Искусство еды на итальянский вкус. Издатель Бьетти из Турина в 1895 году представляет читателю *Il re dei re dei cuochi* (Король королей поваров) Жана-Мари Парментье. Витальяно Босси мы обязаны изданием *L'Imperatore dei cuochi* (Император поваров), вышедшему в 1895 году, как и *Il principe dei cuochi* (Князь поваров).
- ⁴³ Artusi, *La scienza in cucina*, 1899, p. 17.
- ⁴⁴ Талисман счастья.
- ⁴⁵ Серебряная ложка.
- ⁴⁶ Академия Странствующих. Была основана в Брешии в начале XVII века.
- ⁴⁷ Шутка построена на игре слов: расти по-итальянски «crescere»: in te cresce Crisci.
- ⁴⁸ Crisci, *Lucerna de corteggiani*, s.p. (358).
- ⁴⁹ Scappi, *Opera*, p. 286.
- ⁵⁰ Messisbugo, *Libro novo*, p. 28.
- ⁵¹ Chiappini, *La corte estense alla meta del Cinquecento*, p. 50.
- ⁵² Stefani, *L'arte di ben cucinare*, p. 135.
- ⁵³ Corrado, *Il cuoco galante*, pp. 7–10.
- ⁵⁴ Кухня: теория и практика.
- ⁵⁵ Cavalcanti, *Cucina teorico-pratica*, pp. 5–6.
- ⁵⁶ Король поваров.
- ⁵⁷ Nelli, *Il re dei cuochi*, 1889, pp. 5–6.
- ⁵⁸ Artusi, *La scienza in cucina*, 1891, p. V.
- ⁵⁹ Некоторые гигиенические нормы.
- ⁶⁰ Escoffier, *Ricordi inediti*, p. 103.

- ⁶¹ Borgarello, *Il gastronomo moderno*, pp. 52, 98, 199.
- ⁶² Wymann, *Des maitres de l'Art culinaire du monde entire vous parlent*, pp. 323 (crepes), 335 (карбонара), 344 (цыплячьи грудки).
- ⁶³ Artusi, *La scienza in cucina*, 1891, p. 262.
- ⁶⁴ Scappi, *Opera*, p. 42.
- ⁶⁵ Первые блюда (фр.).
- ⁶⁶ Названия бульонов разной степени консистенции (итал., искаж. фр.).
- ⁶⁷ Frati, *Libro di cucina del secolo XIV*.
- ⁶⁸ Королевский и городской повар (фр.).
- ⁶⁹ Королевский и городской повар (итал.).
- ⁷⁰ Massialot, *Il cuoco reale e cittadino*.
- ⁷¹ Домашняя кухня. Эта книга только в Неаполе выдержала 19 переизданий между 1807 и 1874 годами.
- ⁷² Академический словарь пищи.
- ⁷³ Puoti, *Vocabolario domestico napoletano e toscano*.
- ⁷⁴ Carena, *Prontuario di vocaboli attinenti alle cose domestiche*; Fornari, *Il nuovo Carena*; Sergent e Gorini, *Nuovo vocabolario italiano domestico*.
- ⁷⁵ Словарь современной кухни.
- ⁷⁶ Dubois e Bernard, *La cucina classica*.
- ⁷⁷ Greimas, *La soupe au pistou ou la programmation d'un objet de valeur*.
- ⁷⁸ Anonimo meridionale, *Due libri di cucina*, p. 14.
- ⁷⁹ Gosetti della Salda, *Le ricette regionali italiane*, p. 6.
- ⁸⁰ Scappi, *Opera*, p. 94v.
- ⁸¹ Maestro Martino, *Libro de arte coquinaria*, p. 137.
- ⁸² Домашний повар из Бергамо.
- ⁸³ *Il cocho bergamasco alla caselenga*, p. 11.
- ⁸⁴ Corrado, *Il cuoco galante*, p. 164.
- ⁸⁵ Picco, *Nuovo lessico di cucina abbreviato*, p. 94.
- ⁸⁶ Новая сокращенная кухонная лексика.
- ⁸⁷ По-итальянски (фр.).
- ⁸⁸ Hering-Andreuzzi, *Lessico di cucina*, p. 395.
- ⁸⁹ Artusi, *La scienza in cucina*, 1891, p. 52.
- ⁹⁰ Gosetti della Salda, *Le ricette regionali italiane*, p. 23.
- ⁹¹ Corrado, *Il cuoco galante*, pp. 144, 51, 139.
- ⁹² Scappi, *Opera*, p. 137v.
- ⁹³ Corrado, *Il cuoco galante*, pp. 17, 36, X.
- ⁹⁴ Latini, *Lo scalco alla moderna*, I, p. 444.
- ⁹⁵ Суфле (фр.).
- ⁹⁶ Городской повар (фр.).

- ⁹⁷ *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*, 1995, pp. 233–234. Don Felice Libera, *L'arte della cucina*, pp. 87, 281 (сравнительная таблица пищевого репертуара Ф. Либера и А. Неббьи).
- ⁹⁸ Apicius, *De re coquinaria*, p. 65.
- ⁹⁹ Don Felice Libera, *L'arte della cucina*, pp. 87, 281 (сравнительная таблица пищевого репертуара Ф. Либера и А. Неббьи).
- ¹⁰⁰ Artusi, *La scienza in cucina*, 1899, p. 89.
- ¹⁰¹ Новая кулинария региональных особенностей.
- ¹⁰² Agnetti, *La nuova cucina delle specialità regionali*, pp. 47, 165 (макаронны с сардинами).
- ¹⁰³ Вкусности (англ.), по-неаполитански (*фр.*).
- ¹⁰⁴ *Culinary Art Including Choice of Oriental Dishes*, p. 11.
- ¹⁰⁵ Latini, *Lo scalco alla moderna*, I, p. 14.
- ¹⁰⁶ Rossetti, *Dello scalco*, p. 8.
- ¹⁰⁷ Закуски, первые блюда, смена блюд (*фр.*).
- ¹⁰⁸ См. выше, глава IV, раздел 6.
- ¹⁰⁹ Vialardi, *Trattato di cucina*, p. 3.
- ¹¹⁰ Дубини, которого в XIX веке переиздавали двадцать раз, — значительная рекомендация, хотя предлагаемые им меню — систематические. Десерт таким образом остается в стороне, так как предпочтение отдается мясу или рыбе (*La cucina degli stomachi deboli*, 1862, pp. 151–160). Благодаря ежедневным записям, сделанным от руки, нам известно о собрании Туринского дома барона Кровы 1888–1926 годов. Эти записи станут вкладом в следующее издание.
- ¹¹¹ Albertini, *Mangiare con gli occhi*, p. 33. О датировке 1820–1835 гг. см.: Meladini, *Pranzi di carta*, p. 7. О типологии — сборник Cerini di Castegnate, *Menu famosi*.
- ¹¹² Rajberti, *L'arte di convivere*, 1964, p. 522.
- ¹¹³ Привычка (*фр.*).
- ¹¹⁴ Суп «Нельсон», консоме «Сара Бернар» (*фр.*).
- ¹¹⁵ Borgarello, *Il gastronomo moderno*, pp. 306–307.
- ¹¹⁶ Escoffier, *Le livre des menus*, p. 23.
- ¹¹⁷ Fornari, *Il cuciniere militare*, p. 34.
- ¹¹⁸ Monelli, *Il ghiottone errante*, p. 161.

Глава VI

Языки итальянской гастрономии

¹ Французский повар.

² Книга о деревенских радостях (*лат.*).

- ¹ Latinuccio — уменьшительно-ласкательная форма от слова «латынь», latinaccio — с пренебрежительным оттенком (итал.).
- ² Кухонная латынь (фр.).
- ³ Бульон провансальский, тевтонский галликанский, испанский (лат.).
- ⁴ *Liber de coquina*, p. 114.
- ⁵ Zambrini, *Il libro della cucina del sec. XIV*, p. 59.
- ⁶ *Liber de coquina*, p. 164.
- ⁷ Напечатана в Риме Ульдарикусом Галлусом без даты (возможно 1473—1475 гг.).
- ⁸ Платина на французском (фр.); О честном, порядочном и разрешенном наслаждении (нем.).
- ⁹ Anonimo meridionale, *Due libri di cucina*, p. 5.
- ¹⁰ Frati, *Libro di cucina del secolo XIV*, pp. 34—35.
- ¹¹ Букв.: отделенные.
- ¹² Baldus написан Фоленго под псевдонимом Мерлин Кокаи.
- ¹³ *L'Arte della cucina in Italia*, p. 252.
- ¹⁴ О поварском деле (лат.).
- ¹⁵ Трактат о сливочном масле.
- ¹⁶ Buganza, *Poesie latine* (Латинская поэзия).
- ¹⁷ Ciacconius, *De triclinio romano*.
- ¹⁸ О пирах древних.
- ¹⁹ О жизни римлян (итал.).
- ²⁰ Petronio, *De victu romanorum*; Id., *Del viver delli romani e del conservar la sanita*.
- ²¹ F. Orsini in Ciacconius, *De triclinio romano*, p. 97; Vaccì, *De convivii antiquorum*, p. 37.
- ²² О жизни и о трапезах древних.
- ²³ О кулинарном искусстве (лат.).
- ²⁴ Мясник.
- ²⁵ Laurioux, *Le regne de Taillevent*, p. 115.
- ²⁶ Книга о хорошей пище.
- ²⁷ Martellotti e Durante, *Libro di buone vivande*.
- ²⁸ Maestro Martino, *Libro de arte coquinaria*, p. 150. zanzarelli вновь появляются в кн.: Bartolomeo Platina, *Piacere onesto e la buona salute* (p. 143).
- ²⁹ Ibid., p. VII.
- ³⁰ Еще недавно Laurioux, *Le regne de Taillevent*, p. 213.
- ³¹ Scappi, *Opera*, p. 61.
- ³² Особенно важен систематический список блюд и угвари в приложении к *Scalco* Джован Баттисты Россетти, pp. 451—547.
- ³³ Scappi, *Opera*, p. 134.

- ³⁶ Ibid, с. 70v.
- ³⁷ Французско-итальянский словарь (*фр.*).
- ³⁸ Canal, *Dictionnaire Francois et italien*. Среди изделий из теста мы находим лазаньи, *gnocca*, макароны и *papardelle*.
- ³⁹ Большой словарь итальянского языка.
- ⁴⁰ *Grande dizionario della lingua italiana*, a cura di S. Battaglia, *Indice degli autori citati*. Работы Мессисбуго и Скапци эффективно смотреть в издании 1906 года *Arte della cucina*, антологии под редакцией Эмилио Фаччиоли.
- ⁴¹ Отец семьи.
- ⁴² Наука на кухне.
- ⁴³ Catricala, *La lingua dei Banchetti di Cristoforo Messisbugo*.
- ⁴⁴ Сыр сира Стентато.
- ⁴⁵ Berni, *Il secondo libro delle opera burlesche*, pp. 17 (Capitolo del Molza de' fichi), 64 (Capitolo sopra la salsiccia), 110 (Le terse rime di Mattio Franzesi sopra le carote).
- ⁴⁶ Заметки о всем самом примечательном и невероятном в Италии и других местах.
- ⁴⁷ Landi, *Formaggiata di sere Stentato*, p. 45.
- ⁴⁸ Stefani, *L'Arte di ben cucinare*.
- ⁴⁹ *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*, p. 7.
- ⁵⁰ Парижский повар (*нем.*).
- ⁵¹ Weiss, *Gastronomia*, pp. 340, 570.
- ⁵² *Potacchio* по-французски.
- ⁵³ La Varenne, *Il cuoco francese*, 1693, pp. 4, 9 (рисовый *potacchio* с луком), p. 5 (*potacchio* по-французски или раковый суп), p. 165 (творог из Бретани), p. 331 (рисоле).
- ⁵⁴ Leonardi, *L'Apicio moderno*, I, pp. XXII–XXIII.
- ⁵⁵ Названия бульонов разной степени густоты (искаж. *фр., итал.*).
- ⁵⁶ Ibid., p. XII.
- ⁵⁷ Ibid., p. LXI.
- ⁵⁸ *La cucina casereccia*, p. 5.
- ⁵⁹ Искраженные французские слова: *gateau* — сладкий пирог, *beignet* — оладьи, *ragout* — рагу.
- ⁶⁰ *Hors-d'oeuvre* — закуска; *entree* — первое блюдо (*фр.*).
- ⁶¹ Cavalcanti, *Cucina teorico-pratica*, p. 437.
- ⁶² О домашней кухне на неаполитанском диалекте.
- ⁶³ Careme, *L'art de la cuisine francaise au XIXe siecle*, III, p. 131.
- ⁶⁴ Hofler, *L'art culinaire francais*, словарная статья *bechamel*.
- ⁶⁵ Santi Puppo, *Il cuciniere moderno*, p. 67.
- ⁶⁶ Nelli, *Il re dei cuochi*, 1889, p. 888.

- ⁶⁷ Giardini, *Dizionario della cucina moderna*.
- ⁶⁸ Особенно *La cucina classica* Урбана Дюбуа и Эмиля Бернара, изданная в 1877 году на деньги общества миланских поваров.
- ⁶⁹ Выдающиеся кушанья и напитки. На французском, немецком и английском (нем.).
- ⁷⁰ Современный гастроном. Справочник для хозяев гостиниц, поваров, секретарей и гостиничного персонала.
- ⁷¹ Плавающий сверчок (итал.).
- ⁷² Artusi, *La scienza in cucina*, 1899, p. 17.
- ⁷³ Artusi, *La scienza in cucina*, 1891, pp. IX–XI.
- ⁷⁴ Cote (фр.).
- ⁷⁵ Кнель, фрикаделька (фр.).
- ⁷⁶ Baba, beignet, brioches, latte brule, canape, ciarlotta и т.д.: с переводом или без него насчитывается 34 таких термина.
- ⁷⁷ Artusi, *La scienza in cucina*, 1899, p. 58.
- ⁷⁸ Ibid., p. 203.
- ⁷⁹ Буквально «лошадиные зубы». Так в Италии называются рожки.
- ⁸⁰ *Eminenza il piatto e servitor*, p. 137.
- ⁸¹ Справочник.
- ⁸² Современный словарь.
- ⁸³ Panzini, *Dizionario moderno*, 1905, словарная статья glassare.
- ⁸⁴ По-итальянски (итал.).
- ⁸⁵ Cougnet, *L'arte culinaria in Italia*, I, p. IX.
- ⁸⁶ Кулинарное искусство в Италии
- ⁸⁷ Меню, список, ведомость, записи о еде (итал.).
- ⁸⁸ Бульон по-дипломатски (итал., фр.).
- ⁸⁹ Panzini, *Dizionario moderno*, 1905, словарная статья consume. Ср.: Scappi, *Opera*, p. 397: Per fare brodo consumato di carne di Vitella.
- ⁹⁰ «Артузи переводит bechamel как *balsamella* и уведомляет, что хорошая *balsamella* и соус к мясу — основа и секрет тонкой кухни» (Panzini, *Dizionario moderno*, 1923, словарная статья bechamel).
- ⁹¹ Футуристическая кухня.
- ⁹² Футуристические направления в итальянской живописи и поэзии 30–40-х годов XX века.
- ⁹³ Буквально *tra i due* — между двумя, *pranzo al sole* — обед под солнцем, *polibibita* — мультинапиток (итал.).
- ⁹⁴ Marinetti e Fillia, *La cucina futurista*, pp. 247–252.
- ⁹⁵ В лингвистике, образование в языках грамматических форм и производных слов путём присоединения к корню или к основе слова аффиксов, имеющих грамматические и деривационные значения.

- ⁹⁶ От *porco* — свинья и *eccitato* — возбужденный
- ⁹⁷ От *dolce* — сладкий, *elastico* — тягучий
- ⁹⁸ Дословно *brucio in bocca* — горю во рту (*итал.*).
- ⁹⁹ От *tirami su* — тяни меня вверх, приободри меня (*итал.*).
- ¹⁰⁰ *Decisone* — от «*decidere*» — решать (*итал.*).
- ¹⁰¹ Красное пьемонтское вино.
- ¹⁰² *Inventina* — от *inventare* — изобретать, выдумывать (*итал.*).
- ¹⁰³ Бюллетени Королевской Академии.
- ¹⁰⁴ *Omelette* — слово французского происхождения, тогда как *frittata* — итальянского.
- ¹⁰⁵ ABC кулинарии.
- ¹⁰⁶ Итальянская кухня.
- ¹⁰⁷ Черная куртка — часть униформы в фашистской Италии.
- ¹⁰⁸ *La cucina italiana*, июль и ноябрь 1952.
- ¹⁰⁹ *Nouvelle cuisine* — направление в гастрономии 1960—1970 годов.
- ¹¹⁰ Видимо, имеется в виду способ готовки *al dente*, то есть «на зубок» (*итал.*).
- ¹¹¹ *Montagne, Larousse gastronomique*, 1938; *Courtine, Larousse gastronomique*, 1984.
- ¹¹² Нелепость — в сочетании французского неопределенного артикля «un» с итальянским словом «*panini*» — бутерброды.
- ¹¹³ *Robuchon, Larousse gastronomique*, 1996.
- ¹¹⁴ Букв.: сладкий перец (*итал.*).
- ¹¹⁵ Китайский; пряный навар, в котором варят рыбу или мясо (*фр.*).
- ¹¹⁶ *Marchesi, La cucina regionale italiana*, p. 425.
- ¹¹⁷ *Suor Germana, Quando cucinano gli angeli*, p. 98.
- ¹¹⁸ Цыпленок по-детски (*итал., англ.*).
- ¹¹⁹ Одно из главных итальянских издательств.

Глава VII

ПОВАР, ХОЗЯИН И ХОЗЯЙКА

- ¹ *Scappi, Opera*, pp. 64, 120.
- ² G. Roveri, *Vvedenie* в переиздании *Opera* Скаппи Форни (1981, s.p.); Venporat, *Storia della gastronomia*, p. 94; по поводу недавнего открытия надгробия в Луинезе см. выше, глава I, раздел 5.
- ³ *Chiappini, La corte estense alla meta del Cinquecento*, pp. 42—50.
- ⁴ *Latini, Autobiografia*, p. 26.
- ⁵ *Artusi, Autobiografia*.
- ⁶ Повара Италии.

- ⁷ *I cucinieri di Italia*, 1924–1926, 1934–1936.
- ⁸ Romoli, *La singolar dottrina*, p. 5.
- ⁹ Ibid.
- ¹⁰ Rossetti, *Dello Scalco*, p. 32.
- ¹¹ Latini, *Lo scalco alla moderna*, I, p. 9.
- ¹² Rossetti, *Dello Scalco*, p. 31.
- ¹³ Ibid., p. 32.
- ¹⁴ Liberati, *Il perfetto maestro di casa*, pp. 87–88.
- ¹⁵ Montanari, *Nuovo Convivio*, p. 338.
- ¹⁶ Romoli, *La singolar dottrina*, p. 5v.
- ¹⁷ Scappi, *Opera*, p. 2.
- ¹⁸ Дворецкий (*фр.*).
- ¹⁹ Leonardi, *L'Apicio moderno*, I, p. XXXV.
- ²⁰ Agnoletti, *Manuale del cuoco e del pasticciere*, I, p. XII; Zannoni, *A tavola con Maria Luigia*, pp. 69–70.
- ²¹ Бригада (*итал.*).
- ²² Touring Club Italiano, *Manuale dell'industria alberghiera*, 1923, p. 529 (фраза принадлежит маркизу де Кусси, знаменитому парижскому кулинару первой половины XIX века).
- ²³ Овоци (*фр.*).
- ²⁴ Руководство по гостиничной индустрии.
- ²⁵ *Reale Fusoritto da Narni, Aggiunta fatta al Trinciante del Cervio*, p. 204.
- ²⁶ Latini, *Lo scalco alla moderna*; Nebbia, *Il cuoco maceratese*.
- ²⁷ Scappi, *Opera*, tavole.
- ²⁸ Nisbet e Massena, *L'Empire a table*, p. 92 (Diner a l'Hotel de Ville, lithographie par C. Motte), p. 99 (Le Restaurant de Justa, gravure par Opitz).
- ²⁹ Romoli, *La singolar dottrina*, p. 14.
- ³⁰ Мария Луиза Пармская (1751–1819) — королева Испании, мать короля Фердинанда VII. Zannoni, *A tavola con Maria Luigia*, p. 90.
- ³¹ Touring Club Italiano, *Manuale dell'industria alberghiera*, 1923, p. 416. В 5-м издании (1954) эти замечания опущены.
- ³² Командир (*фр.*).
- ³³ В некоторых ресторанах сомелье по старинной традиции вешают на грудь цепь со специальной чашей для дегустации.
- ³⁴ Barigazzi, *Le osterie di Milano*, p. 94.
- ³⁵ *Il diarie del oste*, p. 145.
- ³⁶ Постоялый двор «У моста».
- ³⁷ Tozzi, *Pennino l'oste*, p. 58.
- ³⁸ Ibid, p. 106.
- ³⁹ Ibid, p. 27.

- ⁴⁰ Artusi, *La scienza in cucina*, 1891, pp. 24, 39.
- ⁴¹ Таверна. Справочник итальянских харчевен от Вероны до Капри.
- ⁴² Когда мы вместе у хозяина таверны... (издание, посвященное памяти Ганса Барта).
- ⁴³ Barth, *Osteria*, pp. 137, 138, 123.
- ⁴⁴ Mariotti, *Quando siam dall'oste insieme...* p. 245.
- ⁴⁵ *Osterie romane*, p. 37.
- ⁴⁶ Monelli, *Il ghiottone errante*, p. 112; Mariotti, *Gastronomia alla ventura*, p. 136.
- ⁴⁷ *Trattorie d'Italia* 1939.
- ⁴⁸ Жаровня (фр.).
- ⁴⁹ Попугай (итал.).
- ⁵⁰ Mariotti, *Quando siam dall'oste insieme...* p. 160.
- ⁵¹ Повариха (фр.).
- ⁵² Пирог (англ.).
- ⁵³ Первое издание *The Art of Cookery*, в котором появляется имя Ханнэ Гласс, — 1770 года; рецептарий Амелии Симмонс *American Cookery* был издан в Хартфорде в 1796 году.
- ⁵⁴ 1) Пирог с ромом, миндалем и вишневым сиропом; 2) пасхальная лепешка с сыром и яйцами (итал.).
- ⁵⁵ Фасоль (диалектн.).
- ⁵⁶ Galeazzo dagli Orzi, *La massera da be'*, pp. 61 sg.
- ⁵⁷ Messisbugo, *Libro novo*, p. 39v.
- ⁵⁸ Rosselli, *Opera nuova chiamata Epulario*.
- ⁵⁹ «Искусство выбрать жену».
- ⁶⁰ Mantegazza, *Giornale della mia vita*.
- ⁶¹ Adami, *Il noviziato del maestro de casa*, p. 214.
- ⁶² Pandolfini, *Del governo della famiglia* (1446), VIII, p. 117.
- ⁶³ Каталог изобретателей того, что можно съесть.
- ⁶⁴ Lando, *Commentario delle piu notabili e mostruose cose d'Italia*, pp. 126–127.
- ⁶⁵ Folengo, *Baldus*, p. 208.
- ⁶⁶ Времяпрепровождение. Costo, *Il fuggilozio*, p. 292.
- ⁶⁷ Домашний повар из Бергамо.
- ⁶⁸ *Il cocho bergamasco alla casalenga*, p. 9.
- ⁶⁹ Tanara, *L'economia del cittadino in villa*, 1665, pp. 175–177.
- ⁷⁰ *La suoca cremonese*, p. 3.
- ⁷¹ Nebbia, *Il suoco maceratese*, 1781, p. 3.
- ⁷² Джанина, или Повариха из Альп.
- ⁷³ Современная экономная кухня.
- ⁷⁴ Болонский повар.

⁷⁵ Болонская кухарка. P. Moroni Salvadori, введение к *La cuciniera bolognese*, pp. 5–7.

⁷⁶ Кухарка-мастерица.

⁷⁷ *La cuciniera maestra*, p. 53, 87.

⁷⁸ Artusi, *La scienza in cucina*, 1899, p. 389.

Глава VIII

НАУКА И ТЕХНОЛОГИИ КУХНИ

¹ I. Nievo, *Le confessioni di un italiano*, Mondadori, Milano 1981, p. 8.

² Scappi, *Opera*, p. 1v.

³ Scappi, *Opera*, с. 156 («Per fare e cuocere Maccheroni in piu modi per giorno quadragesimale»).

⁴ Способ размягчать кости и варить все виды мяса за более короткое время и с меньшим количеством отходов. В 1681 году книга Папена выходит в Лондоне под названием *A New Digester or Engine for Softaing Bones*. В 1682 году она переводится и печатается в Париже.

⁵ Sangiorgio, *La macchina di Papinio riformata all'uso economico e farmaceutico*. На с. 318 автор заявляет, что пользуется паровой кастрюлей уже двадцать пять лет.

⁶ *Estratto d'una memoria sulla macchina papiniana*, pp. 243–246.

⁷ Ottolini, *Il digestore di Papino*, pp. 201–203.

⁸ Учебник кулинарии.

⁹ Prato, *Manuale di cucina*, p. 7 (с иллюстрацией). Краткую историю паровой кастрюли смотри у Samarelli, *Omegna paese di pentole e caffettiere*, pp. 16–27.

¹⁰ Rumford, *Saggi politici, economici e filosofici del conte di Rumford*, p. 122.

¹¹ Id., *Saggio sopra l'alimento de' poveri*, p. 205.

¹² Id., *Essais politiques, economiques e filosofiques*, p. 288.

¹³ Трактат о природе еды и питья.

¹⁴ Pisanelli, *Trattato della natura de' cibi e del bere*, p. 176.

¹⁵ Ivi, p. 179.

¹⁶ Рене Реомюр (Rene-Antoine Ferchault de Reaumur) — французский ученый, изобретатель шкалы термометра.

¹⁷ Baldini, *De' sorbetti*, с. 19. Об истории снега и его употребления смотри у Planhol, *L'eau de neige*, p. 17 (о химических способах).

¹⁸ О шербетах.

¹⁹ Baldini, *De' sorbetti*, p. 76.

- ²⁰ *Il confetturiere piemontese.*
- ²¹ Николя Франсуа Аппер (Francois Appert) — парижский повар, придумавший технологию хранения готовых блюд в герметичных емкостях.
- ²² Voltaire, *Les anciens et les modernes*, p. 751.
- ²³ Parmentier, *Rapport au minister de l'interieur*; Id., *Estratto delle opere del conte di Rumford.*
- ²⁴ Id., Della pentola Americana del Sig. Parmentier (Opuscoli scelti sulle scienze e sulle arti, t. 10, p. 321).
- ²⁵ Id., *Dei pomi di terra ossia Patate*, Cadet-de-Vaux, *Istruzioni sul miglior impiego del pomo di terra*; Rumford, *Maniera di far bollire I pomi di terra*, в *Saggi politici, economici e filosofici.*
- ²⁶ Искусство консервировать все продукты животного и растительного происхождения.
- ²⁷ Appert, *L'Art di conserver*; итальянский перевод публикует в том же году в Сиене издательство Onorato Poggi. Немецкое издание того же 1810 года: *Die Kunst, alle tierische und vegetabilischen Nahrungsmittel mehrere Jahre vollkommenen Geniessenbar zu erhalten* (Pauli, Koblenz). Первый английский перевод появляется в Лондоне в 1812 году: *The Art of Preserving All Finds of Animal and Vegetable Substances for Several Years.*
- ²⁸ Societe d'encouragement pour l'industrie nationale.
- ²⁹ Искусство консервировать продукты.
- ³⁰ *L'arte di conservare gli alimenti.* Речь идет об итальянском переводе произведения неизвестного автора, появившегося в том же году в Париже. Об изобретении Аппера и английской консервной банке см. pp. 10 и 14.
- ³¹ Новейшая дешевая кухня.
- ³² Пособии для повара и кондитера.
- ³³ Zannoni, *A tavola con Maria Luigia*, p. 303.
- ³⁴ Borgarello, *Il gastronomo moderno*, pp. 307, 326.
- ³⁵ Cirio, *Pomodoro fresco a ogni stagione*, A.B.C. Cirio, Cirio, *Nuovi orizzonti per la vostra mensa.*
- ³⁶ Трактат о современной кондитерской кухне.
- ³⁷ Vialardi, *Trattato di cucina*, p. 409.
- ³⁸ Nelli, *Il re dei cuochi*, 1889, pp. 46—47.
- ³⁹ Planhol, *L'eau de neige*, p. 128.
- ⁴⁰ Итальянская холодильная промышленность.
- ⁴¹ *L'Industria italiana del freddo*, 31 мая.
- ⁴² Artusi, *La scienza in cucina*, 1891, p. 347. Использование американской мороженицы рекомендуется во всех последующих изданиях вплоть до 1911 г.
- ⁴³ Трактат о мороженом.

- ⁴⁴ Pettini, *предисловие* к Ciocca, *Gelati, dolci freddi e rinfreschi*, p. XXV.
- ⁴⁵ Король поваров.
- ⁴⁶ Guglmaуг, *Enciclopedia casalinga ultramoderna*, pp. 47, 50.
- ⁴⁷ Touring Club Italiano, *Manuale dell'industria alberghiera*, 1923, p. 543.
- ⁴⁸ Giacobone, Guidi, Pansera, *Dalla casa elettrica alla casa elettronica*, p. 14.
- ⁴⁹ Morelli, *Nuovo ricettario domestico*, p. 207.
- ⁵⁰ Giacobone, Guidi, Pansera, *Dalla casa elettrica alla casa elettronica*, p. 17; Roanelli, Laudani, Vercelloni, *Gli spazi del cucinare*, p. 24.
- ⁵¹ Guglmaуг, *Enciclopedia casalinga ultramoderna*, p. 97.
- ⁵² Formenti, *L'alluminio*, p. 205.
- ⁵³ Morelli, *Nuovo ricettario domestico*, p. 204; *Massaie di domani*, p. 184.
- ⁵⁴ Изящная кулинария.
- ⁵⁵ *La cucina elegante ovvero il Quattrova illustrato*, pp. 58, 71, 160, 166.
- ⁵⁶ Morelli, *Nuovo ricettario domestico*, p. 207.
- ⁵⁷ Пособие по гостиничной индустрии.
- ⁵⁸ Touring Club Italiano, *Manuale dell'industria alberghiera*, 1923, p. 252.
- ⁵⁹ I «cocktails» в «La cucina italiana», 15 января 1930, p. 4.
- ⁶⁰ Талисман счастья.
- ⁶¹ Quattrova — неологизм, составленный из слов quattro uova, то есть «4 яйца».
- ⁶² Morelli, *La casa che vorrei avere*, pp. 430—431. Рисунок мини-бара на колесиках принадлежит Gio Ponti, иллюстрировавшего *Quattrova*.
- ⁶³ Artusi, *La scienza in cucina*, 1891, p. 194 (колбасная фабрика Лазаньи (Lasagni), p. 123 (мясной экстракт Либиха).
- ⁶⁴ Franceschi, Venturoli, *Conservazione delle sostanze alimentari*, pp. 71—74.
- ⁶⁵ Rovetta, p. 183.
- ⁶⁶ *Индустрии макаронных изделий*.
- ⁶⁷ Помидор.
- ⁶⁸ Технология риса.
- ⁶⁹ Dal Buono, *Tecnologia del riso*, pp. 160—176.
- ⁷⁰ Fascetti, *Caseificio I. Latte*, p. 316.
- ⁷¹ Bajla, Gagliardi, Formenti, *Vadde-mecum del consumatore*, p. 75.
- ⁷² Ivi, p. 76.
- ⁷³ Gallo, Covino, Monicchia, *Crescita, crisi, riorganizzazione*, p. 276.
- ⁷⁴ Шоколадная или шоколадно-ореховая паста.
- ⁷⁵ 1827—1923: вот уже сто лет мы помогаем вам защищать здоровье своих близких.
- ⁷⁶ Рекламная брошюра Buitoni 1932 года. Одна глава посвящена связи индустрии с наукой (*Connubio con la scienza*).

Глава IX К ИСТОРИИ АППЕТИТА

- ¹ Montanari, *La fame e l'abbondanza*, p. 206.
- ² Platina, *Il piacere onesto e la buona salute*, p. 187.
- ³ Montanari, *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, pp. 63 sgg.
- ⁴ Camporesi, *Il brodo italiano*, p. 137.
- ⁵ Montanari, *La fame e l'abbondanza*, p. 117.
- ⁶ Ivi, pp. 30 sgg., 115 sgg.
- ⁷ Ivi, pp. 118 sgg.
- ⁸ Goethe, *Viaggio in Italia*, pp. 140–141 (anno 1787).
- ⁹ Гёте Иоганн Вольфганг, Из «Итальянского путешествия», Москва, «Художественная литература», 1980, пер. Н. Ман.
- ¹⁰ «Ничего через меру» — латинская поговорка, цитата из Теренция («Andria», I, 1); поговорка приписывается некоторыми Хилону, другими — Солону; греческий прототип: ????????
- ¹¹ Platina, *Il piacere onesto e la buona salute*, p. 6.
- ¹² См. выше, глава III, раздел 2.
- ¹³ Монтень М. Опыты. М., 1981. Т. I. С. 272–273. Перевод А.С. Бобовича.
- ¹⁴ Platina, *Il piacere onesto e la buona salute*, p. 6.
- ¹⁵ Трактат о здоровом режиме без применения лекарств.
- ¹⁶ *Il Regimen sanitatis Roberti Grospretii* выходит в Grand (1538) и через два года переиздается в Париже. Занимает страницы 359v–376 *Singular dottrina*.
- ¹⁷ Scappi, *Opera*, p. 393v («Per favor brodo consumato di cappone saporito»).
- ¹⁸ I vini d'Italia giudicati da papa Paolo III, p. 36.
- ¹⁹ Трактат об умеренной жизни.
- ²⁰ Cornaro, *Scritti sulla vita sobria*, p. 113.
- ²¹ Folengo, *Baldus*, p. 126.
- ²² «Когда внесли это блюдо, дудочки заиграли Morescha al lume di Torze, а крестьяне начали изображать, как косят траву в саду» (Messisbugo, *Libro nuovo*, p. 13v).
- ²³ Практическое сельское хозяйство.
- ²⁴ Battara, *Pratica agraria*, pp. 133–134.
- ²⁵ Gallo, *Le venti giornate dell'agricoltura e de' piaceri della villa*, 1575, pp. 241–242. Cfr. Messedaglia, *Vita e costume*, I, p. 129.
- ²⁶ 1. простофиля; 2. башковитый мужик (*прост.*).
- ²⁷ Croce, *Le sottilissime astuzie di Bertoldo*, pp. 74–75.
- ²⁸ Разоблачение крестьянина.
- ²⁹ Медицинские советы крестьянам.

- ³⁰ Правила обращения с крестьянами для землевладельцев.
- ³¹ Lastri, *Regole per I padroni dei poderi verso I contadini*, pp. 31–39.
- ³² Motanari, *La fame e abbondanza*, p. 186.
- ³³ Cornaro, *Scritti sulla vita sobria*, p. 112.
- ³⁴ Диете философа.
- ³⁵ Camproresi, *Il brodo indiano*, p. 120.
- ³⁶ Здоровье литераторов (фр.).
- ³⁷ Tissot, *Della salute de letterati*, p. 24.
- ³⁸ Meldini, *La tavola pitagorica*.
- ³⁹ Cocchi, *Del vitto pitagorico per uso della medicina*, p. 74.
- ⁴⁰ Corrado, *Del cibo pitagorico ovvero erbaceo per uso de' nobili e de' letterati*, p. 157.
- ⁴¹ Гастрономия (фр.) — букв.: искусство управлять желудком (от греч. *Gastros* — желудок, *nomos* — закон, правило).
- ⁴² *La gastronomie* переводится Eridanio Сеномано и публикуется с параллельным текстом оригинала в 1825 г. (*La gastronomia ovvero arte di bel pranzo*, Omobono Manini, Milano); в 1838-м ее заново переводит Jacopo Landoni и издает в Равенне в типографии Roveri (*La gastronomia cioe ammaestramento ai bravi mangiatori*). В 1825 году термин появляется в Италии.
- ⁴³ *Il Manuel des amphitryons* Grimod de la Reyniere (1808) и особенно *Physiologie du gout* Brillat-Savarin (1826) ценятся и читаются прямо во французском издании в Италии. Первый итальянский перевод *Physiologie du gout* появляется в Salani в 1914 году.
- ⁴⁴ Искусство званого обеда, пособие для народа.
- ⁴⁵ Rajberti, *L'arte di convivare*, p. 463.
- ⁴⁶ Вареный рис, поджаренный на сливочном или растительном масле с анчоусами и чесноком и приправленный сыром. Миланский рецепт, хорошо известный с различными вариациями в других итальянских провинциях (*La cucina casereccia*, p. 48).
- ⁴⁷ Mantegazza, *Piccolo dizionario della cucina*, p. 89.
- ⁴⁸ Кухня для слабых желудков.
- ⁴⁹ Dubini, *La cucina degli stomachi deboli*, 1862, p. 151.
- ⁵⁰ «Если у тебя нет лечащего врача, эти три вещи вылечат тебя: веселый нрав, отдых и умеренный образ жизни».
- ⁵¹ «Успокаивать голод, никогда не возбуждать его».
- ⁵² Mantegazza, *Igiene del lavoro*, p. 51.
- ⁵³ Rajberti, *L'arte di convivare*, p. 526.
- ⁵⁴ Cougnet, *L'arte culinaria in Italia*, II, pp. 802–803.
- ⁵⁵ Artusi, *La scienza in cucina*, 1891, p. 8.
- ⁵⁶ Mantegazza, *Igiene d'Epicuro*, p. 9.

- ⁵⁷ «Отважный» (ardito) — солдат ударных отрядов в итальянской армии в 1915–1918 годах.
- ⁵⁸ Monelli, *Il ghiottone errante*, p. 162.
- ⁵⁹ Marinetti e Fillia, *La cucina futurista*, p. 55.
- ⁶⁰ Fragolamammela — неологизм, составленный из слов fragola — клубника и mammela — женская грудь. Mammelle italiane al sole — грудь итальянки под солнцем.
- ⁶¹ Фасции сельдерея на полушарии риса.
- ⁶² Фюзеляж теленка.
- ⁶³ Marinetti e Fillia, *La cucina futurista*, p. 172.
- ⁶⁴ Leyrer, *La regina delle cuoche*, pp. 210, 226.
- ⁶⁵ *La cucina elegante ovvero il Quattrova illustrato*, p. 4.
- ⁶⁶ *Il cucchiaino d'argento*, p. 407.
- ⁶⁷ Ivi, p. 418.
- ⁶⁸ Ivi, p. 419.
- ⁶⁹ Veronelli, *Il Carnacina*, p. 54.
- ⁷⁰ Ivi, p. 55.

БИБЛИОГРАФИЯ

- A.B.C. Cirio, Società generale delle conserve alimentari, San Giovanni a Teduccio 1925.
- Acosta G. de, *Historia naturale e morale delle Indie*, Cassa di Risparmio di Verona, Verona 1992 (prima edizione Basa, Venezia 1596).
- Adami A., *Il noviziato del maestro di casa*, Facciotti, Roma 1636.
- Agnetti V., *La cucina nazionale*, Società editoriale milanese, Milano s.d. (1910).
- Agnetti V., *La nuova cucina delle specialità regionali*, Società editoriale milanese, Milano 1909 (ristampa anastatica in *La cucina dell'età giolittiana*, Guaraldi, Rimini 1977).
- Agnoletti V., *La nuovissima cucina economica*, Poggioli, Roma 1814.
- Agnoletti V., *Manuale del cuoco e del pasticciere*, Nobili, Pesaro 1832.
- Alberini M., *Mangiare con gli occhi. Storia del menù*, Panini, Modena 1987.
- Alberini M., *Storia della cucina italiana*, Piemme, Casale Monferrato 1992.
- Ambrosioni A., *Contributo alla storia della festa di San Satiro a Milano*, in «Archivio Ambrosiano», XXIII (1972).
- André J., *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Les Belles Lettres, Paris 1981.
- Anonimo genovese, *De condicione civitate Ianuae*, in *Poeti del Duecento. Poesia didattica del Nord*, a cura di G. Contini, Einaudi, Torino 1978.
- Anonimo meridionale, *Due libri di cucina*, a cura di I. Boström, Almqvist & Wiksell, Stockholm 1985.
- Anthimus, *De observatione ciborum – On the observance of foods*, ed. M. Grant, Prospect Books, Blackawton (Totnes, Devon) 1996.
- Apicius, *De re coquinaria – L'art culinaire*, a cura di J. André (con traduzione francese), Les belles Lettres, Paris 1974.
- Appert N., *L'Art de conserver pendant plusieurs années toutes les substances animales et végétales*, Patris, Paris 1810 (trad. it. Onorato Porri, Siena 1810).
- Arte della cucina in Italia (L')*, a cura di E. Faccioli, Einaudi, Torino 1987 (prima edizione II Polifilo, Milano 1966).

- Arte di conservare gli alimenti tanto vegetabili che animali impiegati particolarmente nell'economia domestica pel nutrimento dell'uomo (L')*, Tipografia del commercio, Milano 1824.
- Artusi P., *Autobiografia*, a cura di A. Capatti e A. Pollarini, Il Saggiatore, Milano 1993.
- Artusi P., *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, introduzione e note di Piero Camporesi, Einaudi, Torino 1970.
- Artusi P., *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene. Manuale pratico per le famiglie*, Landi, Firenze 1891; Landi, Firenze 1899.
- Averani G., *Del vitto e delle cene degli antichi*, Ecig, Genova 1992 (prima edizione nelle *Lezioni toscane del 1761*).
- Bacci A., *De conviviis antiquorum deque solemnibus in eis vinorum usu atque ritu coenarum sumptuosissimo*, in Gronovius, *Thesaurus graecarum antiquitatum*, Lugdunum, 1701 (quest'opera, datata 1597, si ritrova stampata solo in questa edizione).
- Bacci A., *De naturali vinorum historia*, Mutii, Roma 1596 (ristampa anastatica a cura dell'Ordine dei cavalieri del tartufo e traduzione di Mariano Corino, Toso, Torino 1990).
- Bajla E., Gagliardi G., Formenti O.C., *Vade-mecum del consumatore*, Popolo d'Italia, Milano 1931.
- Baldini F., *De' sorbetti*, Stamperia Raimondiana, Napoli 1775.
- Barigazzi G., *Le osterie di Milano*, Mursia, Milano 1968.
- Baroffio F. e Quagliotti A., *Alimentazione del soldato*, Zoppis, Torino 1860 (2 voll.).
- Barth H., *Osteria*, Editore Voghera, Roma 1910 (riedizione: Le Monnier, Firenze 1921).
- Basile G., *Lo cunto de li cunti*, a cura di M. Rak, Garzanti, Milano 1986.
- Battaglia S. (a cura di), *Grande dizionario della lingua italiana, Indice degli autori citati*, Utet, Torino 1968.
- Battarra G., *Pratica agraria distribuiti in vari dialoghi*, Biasini, Cesena 1782¹.
- Benporat C., *Cucina italiana del Quattrocento*, Olschki, Firenze 1996.
- Benporat C., *Il cuoco mestiere d'arte*, Il Saggiatore, Milano 1999.
- Benporat C., *Storia della gastronomia italiana*, Mursia, Milano 1990.
- Bentivoglio E., *Del formaggio e In lode del vino* (da *Le satire et altre rime piacevoli*), Sate, Ferrara 1977.
- Bentivoglio E., *Le satire et altre rime piacevoli*, Giolito de' Ferrari, Venezia 1557.
- Berchoux J., *La gastronomie, ou l'homme des champs a table, pome didactique en quatre chants*, Giguet, Paris 1801.
- Bergier J.-F., *Una storia del sale*, Marsilio, Venezia 1984.
- Berni F., *Il secondo libro delle opere burlesche*, London 1723.

Библиография

- Boni A., *Il Talismano della felicità*, Preziosa, Roma 1941 (settima edizione). Bonvesin da la Riva, *De magnalibus Mediolani - Le meraviglie di Milano*, a cura di M. Corti, trad. di G. Pontiggia, Bompiani, Milano 1974.
- Borgarello E., *Il gastronomo moderno*, Hoepli, Milano 1904.
- Bossi V., *L'Imperatore dei cuochi*, Perini, Roma 1894 (ristampato a Napoli, Bideri, nel 1895 come *Il principe dei cuochi*).
- Bottéro J., *Mesopotamian Culinary Texts*, Eisenbrauns, Winona Lake (Indiana) 1995.
- Brillat-Savarin A., *Physiologie du goût*, Sautelet, Paris 1826 (prima trad. it. Salani, Firenze 1914).
- Brizzi G., *La cuciniera moderna*, Mucci, Siena 1845.
- Buganza G., *Poesie latine*, Pagani, Firenze 1786.
- Cadet-de-Vaux A., *Istruzioni sul miglior impiego del pomo di terra nella sua copanificazione con le farine di cereali*, Trani, Napoli 1817.
- Camporesi P., *Alimentazione folclore societa*, Pratiche, Parma 1980.
- Camporesi P., *Il brodo indiano. Edonismo ed esotismo nel Settecento*, Garzanti, Milano 1990.
- Camporesi P., *Il formaggio maledetto*, in Id., *Le officine dei sensi*, Garzanti, Milano 1985, pp. 47-77.
- Canal P., *Dictionnaire françois et italien*, Chouet, Paris 1598.
- Carkme A., *L'art de la cuisine française au XIXe siècle*, au comptoire des éditeurs réunis, Paris 1847.
- Carena F., *Prontuario di vocaboli attinenti alle cose domestiche*, Galileiana, Firenze 1840.
- Carletti F., *Ragionamenti del mio viaggio intorno al mondo*, a cura di P. Collo, Einaudi, Torino 1989.
- Carpegna C. di, *Altre rilevazioni di salumi tipici*, in *Atlante dei prodotti tipici: i salumi. Indagine dell'Istituto nazionale di sociologia rurale*, Franco Angeli, Milano 1990.
- Castelvetro G., *Brieve racconto di tutte le radici di tutte l'erbe e di tutti i frutti che crudi o cotti in Italia si mangiano*, a cura di E. Faccioli, Arcari, Mantova 1988.
- Castor Durante, *Herbario nuovo*, Sessa, Roma 1602.
- Catricala M., *La lingua dei Banchetti di Cristoforo Messi Sbugo*, in «Studi di lessicografia italiana», IV, 1982.
- Cavalcanti I., *Cucina teorico-pratica*, Gemelli, Napoli 1837.
- Cavazza G., *Itinerario gastronomico ed enologico d'Italia*, a cura del Banco Ambrosiano, Milano 1949.
- Cerini di Castegnate L., *I menu famosi*, BE-MA, Milano 1988.
- Cervio V., *Il trinciante con l'aggiunta di Reale Fusoritto*, Il Portolano, Firenze 1979.

- Chiappini L., *La corte estense alla meta del Cinquecento. I compendi di Cristofino di Messisbugo*, Belriguardo, Ferrara 1984.
- Ciacconius P., *De triclinio romano. Fulvi Ursini Appendix*, Georgium Ferrararium, 1588.
- Ciocca G., *Gelati, dolci freddi e rinfreschi*, Hoepli, Milano 1922.
- Cirelli G., *Il villano smascherato*, a cura di G.L. Masetti Zannini, in «Rivista di storia dell'agricoltura», 1967, 1.
- Cirio, *Nuovi orizzonti per la vostra mensa. 300 ricette scelte fra le 1224 premiate su 18.000 inviate al concorso pomodoro pelati Cirio*, Societa generale delle conserve alimentari, Portici 1936.
- Cirio, *Pomodoro fresco a ogni stagione*, Societa generale delle conserve alimentari, Napoli 1939.
- Cocchi A., *Del vitto pitagorico per uso della medicina*, Moucke, Firenze 1743.
- Cocho bergamasco alla casalenga (II)*, Italia nostra, Bergamo 1979.
- Collodi C., *Il viaggio per l'Italia di Giannettino*, parte terza, *L'Italia meridionale*, Paggi, Firenze 1886.
- Confetturiere piemontese (II)*, Re, Torino 1790.
- Corbier M., *Le statut ambigu de la viande a Rome*, in «Dialogues d'Histoire ancienne», 15/2, 1989, pp. 107–158.
- Cornaro A., *Scritti sulla vita sobria, Elogio e lettere*, Corbo e Fiore, Venezia 1983.
- Corrado V., *Del cibo pitagorico ovvero erbaceo per uso de' nobili e de' letteratti, opera meccanica*, Raimondi, Napoli 1781.
- Corrado V., *Il cuoco galante*, Raimondi, Napoli 1786 (terza edizione).
- Corti P., *Emigrazione e consuetudini alimentari*, in *Storia d'Italia, Annali 13. L'alimentazione*, Einaudi, Torino 1998.
- Costo T., *Il fuggilozio*, Salerno editrice, Roma 1989.
- Cougnat A., *L'arte cucinaria in Italia*, I, Wilmant, Milano 1910; II, 1911.
- Courtine R., *Larousse gastronomique*, Larousse, Paris 1984.
- Crisci G.B., *Lucerna de corteggiani*, Domenico Roncagliolo, Napoli 1634.
- Croce G.C., *Le sottilissime astuzie di Bertoldo*, a cura di P. Camporesi, Einaudi, Torino 1978.
- Cucchiaio d'argento (II)*, Domus, Milano 1950.
- Cucina casereccia (La)*, Giordano, Napoli 1828.
- Cucina elegante ovvero il Quattrova illustrato (La)*, Domus, Milano 1931.
- «*Cucina italiana (La)*», Milano, 1929–1943 (prima serie) 1950 (seconda serie).
- Cuciniera bolognese (La)*, Forni, Bologna 1990.
- Cuciniera maestra (La)*, Bassi, Reggio Emilia 1884.
- Cuciniera piemontese (La)*, Vercelli 1771; Soffietti, Torino 1798.
- Cuciniera italiano (II)*, Canale, Firenze 1848.

Библиография

- Cuciniere italiano moderno (II)*, Vignozzi, Livorno 1832.
- «Cucinieri d'Italia, rassegna dell'associazione italiana cucinieri (I)», Milano, 1924—1936 (annate reperite 1924—1926, 1934—1936).
- Culinary Art Including Choice of Oriental Dishes*, The Ministering League, Hong Kong s.d.
- Cuoca cremonese che insegna a cucinare con facilità qualunque sorta di vivande. Almanacco utile e dilettevole per l'anno 1794 (La)*, Manini, Cremona.
- Cuoca di famiglia (La)*, Coen, Venezia 1876.
- Cuoca risparmiatrice (La)*, Andreola, Venezia 1813.
- Cuoca sublime (La)*, Coen, Venezia 1873.
- Cuoco italiano economico (II)*, Vignozzi, Livorno 1827.
- Cuoco milanese e la cuciniera piemontese (II)*, Lombardi, Milano 1853.
- Cuoco piemontese perfezionato a Parigi (II)*, a cura di S. Serventi, Slow Food, Bra 1995 (Ricca, Torino 1766).
- Dal Buono U., *Tecnologia del riso*, Hoepli, Milano 1921.
- Decembrio Pier Candido, *Vita di Filippo Maria Visconti*, a cura di E. Bartolini, Adelphi, Milano 1983.
- Del Turco G., *Epulario e segreti vari. Trattati di cucina toscana nella Firenze seicentesca*, a cura di A. Evangelisti, Forni, Bologna 1992.
- De Nolhac P. e Solerti A., *Il viaggio in Italia di Enrico III re de Francia*, De Roux, Torino 1890.
- Diario dell'oste (II). La raccolta storica cronologica di Valentino Alberti (1796—1834)*, a cura di M. Zangarini, Associazione veneta per la storia locale, Vicenza 1997.
- Dons de Comus (Les)*, Prault, Paris 1739.
- Dosi A. e Schnell F., *A tavola con i romani antichi*, Quasar, Roma 1984.
- Dubini A., *La cucina degli stomachi deboli, OSSIA pochi piatti non comuni semplici; economici e di facile digestione*, Bernardoni, Milano 1862 (prima edizione 1857).
- Dubois U. e Bernard E., *La cucina classica*, a spese d'una società dei cuochi milanesi, Milano 1877.
- Eminenza, il pranzo e servito. Le Ricette di Alberto Alvisi cuoco del card. Chiaromonte vescovo di Imola (1785—1800)*, a cura di A. Bassani e G. Roversi, Aniballi, Bologna 1984.
- Encyclopedie ou dictionnaire raisonnee des sciences, des arts et des metiers*, IV, Paris 1754.
- Eridanio Cenomano, *La Gastronomla ovvero l'arte di ben pranzare*, Omobono Manini, Milano 1825.
- Escoffier A., *Le livre des menus*, Flammarion, Paris 1932. Escoffier A., *Ricordi inediti*, Slow Food Editore, 1999.

Библиография

- Estratto d' una memoria sulla macchina papiniana semplificata per l' uso economico del sig. Wilcke prof. di fisica a Stoccolma*, Marelli, Milano 1779 (Opuscoli scelti sulle scienze e sulle arti).
- Estratto delle opere del conte di Rumphort sulla maniera di comporre minestre sostanziose ed economiche colle esperienze fatte dalla Societa agraria, ad istruzione e vantaggio del popolo piemontese*, Pane e Barberis, Torino 1800.
- Evitascandalo C, *Libro dello scalco*, Vullietti, Roma 1609. Fascetti G., *Caseificio I. Latte*, Hoepli, Milano 1929.
- Felici C., *Scritti naturalistici*, I, *Del'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo del homo*, a cura di G. Arbizzoni, QuattroVenti, Urbino 1986.
- Ferraris Tamburini G., *Come posso mangiar bene?*, Hoepli, Milano 1900.
- Firpo L. (a cura di), *Gastronomia del Rinascimento*, Utet, Torino 1974.
- Firpo L. (a cura di), *Medicina medievale*, Utet, Torino 1971.
- Flandrin J.-L., *Chronique de Platine. Pour une gastronomie historique*, Odile Jacob, Paris 1992.
- Flandrin J.-L., *Condimenti, cucina e dietetica tra XIV e XVI secolo*, in *Storia dell'alimentazione*, a cura di J.-L. Flandrin e M. Montanari, Laterza, Roma-Bari 1997, pp. 381-395.
- Flandrin J.-L., *Il gusto e la necessita*, Il Saggiatore, Milano 1994 (orig. *Le gout et la necessite: sur l'usage des graisses dans les cuisines d' Europe occidentale*, in «Annales ESC», XXXVIII, 1983, pp. 369-401).
- Flandrin J.-L., *Internationalisme, nationalisme et regionalisme dans la cuisine des XIVe et XVe siecles: le temoignage des livres de cuisine*, in *Manger et boire au Moyen Age*, Les Belles Lettres, Nice 1984, II, pp. 75-91.
- Flandrin J.-L., *I tempi moderni*, in *Storia dell'alimentazione*, a cura di J.-L. Flandrin e M. Montanari, Laterza, Roma-Bari 1997, pp. 427-448.
- Flandrin J.-L., *Le pates dans la cuisine provencale*, in «Medievales», 1617, 1989, pp. 65-75.
- Flandrin J.-L., *Scelte alimentari e arte culinaria*, in *Storia dell'alimentazione*, a cura di J.-L. Flandrin e M. Montanari, Laterza, Roma-Bari 1997, pp. 512-533.
- Flandrin J.-L., *Vins d'Italie, bouches francaises*, in «Chroniques italiennes», 52, 1997, pp. 119-128.
- Flandrin J.-L. e Lambert C., *Fetes gourmandes au Moyen Age*, Imprimerie nationale, Paris 1998.
- Flandrin J.-L. e Montanari M. (a cura di), *Storia dell'alimentazione*, Laterza, Roma-Bari 1997.
- Folengo T., *Baldus*, a cura di E. Faccioli, Einaudi, Torino 1989.
- Formenti C., *L'alluminio*, Hoepli, Milano 1899.
- Fornari D., *Il cuciniere militare*, Cattaneo, Novara s.d. (anni Trenta).

Библиография

- Fornari P., *Il nuovo Carena — La casa o vocabolario metodico domestico*, Paravia, Torino 1888.
- Franceschi G.B. e Venturoli G., *Conservazione delle sostanze alimentari*, Hoepli, Milano 1907.
- Frati L. (a cura di), *Libra di cucina del secolo XIV*, Livorno 1899.
- Frizzi A., *La salameide, poemetto giocoso con le note*, Zerletti, Venezia 1772.
- Frugoli A., *Pratica e scalcaria*, Cavalli, Roma 1638.
- Galeazzo dagli Orzi, *La massera da be'*, a cura di G. Tonna, Grafo edizioni, Brescia 1978.
- Gallia M., *Servire con amore. Piccolo manuale di istruzioni pratiche per le domestiche*, Vita e pensiero, Milano 1937.
- Gallo A., *Le vinti giornate dell'agricoltura et de' piaceri della villa*, Percaccino, Venezia 1569; Borgominieri, Venezia 1575.
- Gallo G., Covino R. e Monicchia R., *Crescita, crisi, riorganizzazione. L'industria alimentare dal dopoguerra a oggi*, in *Storia d'Italia, Annali 13, L'alimentazione*, Einaudi, Torino 1998.
- Galloni P., *Il cervo e il lupo. Caccia e cultura nobiliare nel Medioevo*, Laterza, Roma-Bari 1993.
- Giacobone T., Guidi P. e Pansera A., *Dalla casa elettrica alla casa elettronica. Storia e significati degli elettrodomestici*, Arcadia, Milano 1989.
- Giardini G., *Dizionario della cucina moderna indispensabile a qualunque cetto di persone - Vademecum del cuoco*, Brigola, Milano 1885.
- Gibault G., *Histoire des legumes*, Librairie Horticole, Paris 1912.
- Goethe W., *Viaggio in Italia*, trad. it. di A. Oberdorfer, De Agostini, Novara 1982.
- Gosetti della Salda A., *Le ricette regionali italiane*, Solares, Milano 1967.
- Greimas A., *La soupe au pistou ou la programmation d'un objet de valeur*, in *Du Sens II*, Seuil, Paris 1983, pp. 168—169.
- Grieco A., *Classes soeiales, nourriture et imaginaire alimentaire en Italie (XIV—XV siecles)*, these 3^e cycle, Ehes, Paris 1987.
- Grieco A., *I sapori del vino: gusti e criteri di scelta fra Treento e Cinqueento*, in *Dalla vite al vino*, a cura di J.L. Gaulin e A. Grieco, Clueb, Bologna 1994.
- Grimod de la Reyniere AB.L., *Manuel des amphitryons*, Chapelle et Renand, Paris 1808.
- Guerrini O. (a cura di), *Frammento di un libro di cucina del sec. XIV*, Zanichelli, Bologna 1877.
- Guglmayr T., *Enciclopedia casalinga ultramoderna*, Leitner & Wells, Trieste 1943.
- Harris M., *Buono da mangiare. Enigmi del gusto e consuetudini alimentari*, Einaudi, Torino 1990.
- Henrico da S. Bartolomeo del Gaudio, *Scalco spirituale*, Roncagliolo, Napoli 1644.

Библиография

- Hering-Andreuzzi, *Lessico di cucina*, Kirchner, Berlin s.d.
- Hofler M., *L'art culinaire francais*, Edisud, Aix-en-Provence 1996.
- Industria italiana del freddo (L')*, Milano 1926–1928.
- Italia gastronomica ... una carta appetitosa (L')*, in «L'Albergo d'Italia», maggio 1932, p. 311.
- Keys A. e M., *Mangiar bene e stare bene*, Piccin, Padova 1962.
- La Cecla F., *La pasta e la pizza*, Il Mulino, Bologna 1998.
- Landi G., *Formaggiata di sere Stentato al Serenissimo re della virtude*, a cura di A. Capatti, Consorzio Grana Padano, Milano s.d.
- Lando O., *Commentario delle piu notabili e mostruose eose d'Italza e altri luoghi di lingua aramea in italzana tradotto. Con un breve Catalogo de gli inventori delle eose ehe si mangzano e bevono, novamente ritrovato*, a cura di G. e S. Salvatori, Pendragon, Bologna 1994 (prima edizione, Venezia 1553).
- Landoni J., *La gastronomia cioe ammaestramento ai bravi mangiatori*, Roveri, Ravenna 1838.
- Lastri M., *Regole per i padroni dei poderi verso i contadini, per proprio vantaggio e di loro. Aggiuntavi una raccolta di avvisi ai contadini sulla loro salute*, Graziosi, Venezia 1793.
- Latini A., *Autobiografia (1642–1696). La vita di uno scalco*, Furio Luccichenti, Roma 1992.
- Latini A., *Lo scalco alla moderna*, Parrino e Mutii, Napoli 1692–1694 (2 voll.).
- Laurioux B., *Cuisiner d l'antique: Apicius au Moyen Age*, in «Medieuales», 26, 1994, pp. 17-38.
- Laurioux B., *De l'usage des epices dans l'alimentation medievale*, in «Medieuales», 5, 1983, pp. 15-31.
- Laurioux B., *Le regne de Taillevent. Livres et pratiques culinaires a la fin du Moyen Age*, Publications de la Sorbonne, Paris 1997.
- Laurioux B., *Le «Registre de cuisine» de Giovanni Bockenheim, cuisinier du pape Martin V*, in «Melanges de l'Ecole Francaise de Rome», 100, 1988, pp. 709–760.
- La Varenne, *Il cuoco francese*, Turrini, Bologna 1682, 1693.
- Le Goff J., *L'Italia fuori d'Italia. L'Italia nello specchio del Medioevo*, in *Storia d'Italia*, II, 2, Dalla caduta dell'Impero romano al secolo XVIII, Einaudi, Torino 1974, pp. 1933-2088.
- Leonardi F., *Gianina ossia la cuciniera delle Alpi*, s.t., Roma 1817.
- Leonardi F., *Il cuciniere perfetto italiano*, Pagani, Firenze 1826.
- Leonardi F., *L'Apicio moderno*, s.t., s.l. 1790.
- Leyrer Dr., *La regina delle cuoche. Cucina dei sani ed ammalati*, Manini, Milano s.d. (1884).

Библиография

- Liber de coquina*, vedi: Sada L. e Valente V. (a cura di).
- Libera F. (Don), *L'arte della cucina. Ricette di cibi e di dolci. Manoscritto trentino di cucina e pasticceria del XVIII secolo*, Forni, Bologna 1986.
- Liberati F., *Il perfetto maestro di casa*, Bernabo, Roma 1668.
- Libro contenente la maniera di cucinare e vari segreti e rimedi per malattie et altro. «Libro di casa» di una famiglia reggiana del Settecento*, a cura di G. Bizzarri e E. Bronzoni, Il lavoro editoriale, Bologna 1986.
- Libro di buone vivande*, vedi Martellotti e Durante (a cura di).
- Lopez R.S., *La nascita dell'Europa*, Einaudi, Torino 1966.
- Maestro Martino da Como e la cultura gastronomica del Rinascimento*, Terziaria, Milano 1990.
- Maestro Martino, *Libro de arte coquinaria*, in *L'arte della cucina in Italia*, a cura di E. Faccioli, Einaudi, Torino 1987, pp. 131–218 (trascrizione di altri manoscritti in C. Benporat, *Cucina italiana del Quattrocento*, Olschki, Firenze 1996).
- Mangiare meglio per vivere meglio, guida pratica a una nutrizione razionale per una buona salute*, Selezione dal Reader's digest, Milano 1989.
- Mantegazza P., *Almanacco igienico-popolare. Igiene d'Epicuro*, Brigola, Milano 1872.
- Mantegazza P., *Almanacco igienico-popolare. Igiene del lavoro*, Brigola, Milano 1881.
- Mantegazza P., *Almanacco igienico-popolare. Piccolo dizionario della cucina*, Brigola, Milano 1882.
- Mantegazza P., *Giornale della mia vita*, manoscritto della Biblioteca civica di Monza, vol. 48, 1895.
- Mantovano G., *L'avventura del cibo. Origini, misteri, storie e simboli del nostro mangiare quotidiano*, Gremese, Roma 1989.
- Marchese P., *L'invenzione della forchetta*, Rebettino, Genova 1989.
- Marchesi G., *La cucina regionale italiana*, Mondadori, Milano 1989.
- Marchi E., *Il maiale*, Hoepli, Milano 1897.
- Marchi E. e Pucci C., *Il maiale*, Hoepli, Milano 1914.
- Marinetti F.T. e Fillia, *La cucina futurista*, Sonzogno, Milano 1932 (riedizione Longanesi, Milano 1986).
- Mariotti G., *Gastronomia alla ventura*, Mercurio, Roma s.d.
- Mariotti G., *Quando siam dall'oste insieme...* Treves, Roma s.d.
- Martellotti A. e Durante E. (a cura di), *Libro di buone vivande. La cucina tedesca dell'eta cortese*, Schena, Bari 1991.
- Martellotti A., *The Parmesan Pie*, in «Petit Propos Culinaires», 59 (1998), pp. 7–14.
- Massialot, *Il cuoco reale e cittadino*, Baseggio, Venezia 1773.

Библиография

- Massonio S., *Archidipno ovvero dell'insalata e dell'uso di essa*, Artes, Milano 1990 (prima edizione Brogiollo, Venezia 1627).
- Mattioli P.A., *Commentarii in libros sex pedacii Dioscoridis*, Officina erasmiana, Venezia 1554.
- Mattioli P.A., *I discorsi di M. Pietro Andrea Matthioli*, Valgrisi, Venezia 1557.
- Mazzarino S., *Aspetti sociali del quarto secolo. Ricerche sulla società tardo-romana*, L'Erma di Bretschneider, Roma 1951.
- Mazzei L., *Lettere a Francesco Datini*, a cura di C. Guasti, Le Monnier, Firenze 1880.
- McNair J., *Pizza*, Chronicle books, San Francisco 1987.
- Meldini P., *La tavola pitagorica*, in «La Gola», aprile 1986, p. 6.
- Meldini P., *Pranzi di carta. I menu tra storia della cucina e storia dell'arte*, Orsa Maggiore, Rimini 1990.
- Mennell S., *All Manners of Food. Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*, Blackwell, Oxford 1985.
- Messedaglia L., *Il mais e la vita rurale italiana*, Federazione italiana dei consorzi agrari, Piacenza 1927.
- Messedaglia L., *Leggendo la Cronica di frate Salimbene da Parma. Note per la storia della vita economica e del costume nel secolo XIII*, in «Atti dell'Istituto veneto di scienze, lettere ed arti», CHI, 1943–1944, parte II, pp. 351–426.
- Messedaglia L., *Per la storia delle nostre piante alimentari. La melanzana*, in «Annali dell'Accademia di agricoltura di Torino», XCIV (1951–1952), pp. 119–134.
- Messedaglia L., *Vita e costume della Rinascenza in Merlin Cocai*, Antenore, Padova 1974 (2 voll.).
- Messisbugo C., *Libro novo nel qual s'insegna a far d'ogni sorte di vivanda*, Eredi Giovanni Padovano, Venezia 1557 (prima edizione, col titolo *Banchetti compositioni di vivande*, Buglhat e Hucher, Ferrara 1549).
- Milham M.E., *Toward a Stemma and Fortuna of Apicius*, in «Italia medioevale e umanistica», 10, 1967, pp. 259–320.
- Monelli P., *Il ghiottone errante*, Treves, Milano 1935. Montagne P., *Larousse gastronomique*, Larousse, Paris 1938.
- Montanari M., *Alimentazione e cultura nel Medioevo*, Laterza, Roma-Bari 1988.
- Montanari M., *Convivi e banchetti*, in *Strumenti, tempi e luoghi di comunicazione nel Mezzogiorno normanno-svevo* (Atti delle XI Giornate normanno-sveve), Dedalo, Bari 1995, pp. 323–344.
- Montanari M., *Convivio oggi. Storia e cultura dei piaceri della tavola nell'Eta contemporanea*, Laterza, Roma-Bari 1992.
- Montanari M., *Convivio. Storia e cultura dei piaceri della tavola dall'Antichità al Medioevo*, Laterza, Roma-Bari 1989.

Библиография

- Montanari M., *I luoghi della cultura alimentare*, in *Centri di produzione della cultura nel Mezzogiorno normanno-svevo* (Atti delle XII Giornate normanno-sveve, Bari, ottobre 1995), Dedalo, Bari 1997, pp. 355–372.
- Montanari M., *La fame e l'abbondanza. Storia dell'alimentazione in Europa*, Laterza, Roma-Bari 1993.
- Montanari M., *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, Liguori, Napoli 1979.
- Montanari M., *Le posate: un'ovvietà?*, in *Posate*, a cura di M. Ferreri, Corraini, Mantova 1997, pp. 9–15.
- Montanari M., *Maometto, Carlo Magno e lo storico dell'alimentazione*, in «Quaderni medievali», 40, 1995, pp. 64–71.
- Montanari M., *Nuovo Convivio. Storia e cultura dei piaceri della tavola nell'Eta moderna*, Laterza, Roma-Bari 1991.
- Morelli L., *La casa che vorrei avere*, Hoepli, Milano 1931.
- Morelli L., *Massaie di domani; Conversazioni di economia domestica per le scuole secondarie di avviamento professionale a tipo industriale femminile*, Lattes, Torino 1935.
- Morelli L., *Nuovo ricettario domestico*, Hoepli, Milano 1935.
- Moretum, Appendix virgiliana*, Paravia, Torino 1960.
- Morpurgo S., *LVII Rilette d'un libro di cucina del buon secolo della lingua*, Zanichelli, Bologna 1890.
- Moulin L., *La vita quotidiana dei monaci nel Medioevo*, Mondadori, Milano 1988.
- Mulon M., *Deux traites inedits d'art culinaire medievale*, in *Actes du 93e Congres des Societes Savantes* (Tours, 1968), I, *Les problemes de l'alimentation*, in «Bulletin philologique et historique», 1971, pp. 369–435.
- Naso I., *Formaggi del Medioevo. La «Summa lacticiniorum» di Pantaleone da Confienza*, Il Segnalibro, Torino 1990.
- Nebbia A., *Il cuoco maceratese*, Chiappini e Cortesi, Macerata 1781; Eredi Pannelli, Macerata 1786.
- Nelli G., *Il re dei cuochi, trattato di gastronomia universale*, Legros, Milano 1868; Carrara, Milano 1889.
- Nigro G., *Gli uomini dell'Irco. Indagine sui consumi di carne nel basso Medioevo. Prato alla fine del '300*, Le Monnier, Firenze 1983.
- Nisbet A.M. e Massena V.A., *L'Empire a table*, Birot, Paris 1988.
- Notari D., *Il giro d'Italia ... a tavola*, Edizioni d'Italia, Perledo s.d. (dopo il 1931).
- Odescalchi A., *Il cuoco senza pretese*, Ostinelli, Como 1834.
- Olio ed olivi del Garda veronese. Le vie dell'olio gardesano dal medioevo ai primi del Novecento*, a cura di A. Brugnoli, P. Rigoli e G.M. Varanini, Turri, Cavaion 1994.

- Ostie romane*, Ceschina, Milano 1937.
- Ottolini G., *Il digestore di Papino, ridotto ad uso di cucina*, Marelli, Milano 1783 (*Opuscoli scelti sulle scienze e sulle arti*).
- Ottone G., *Annotazioni sopra il vocabolario degli Accademici della Crusca*, Venezia 1698, in S. Battaglia, *Grande dizionario della lingua italiana*, Utet, Torino 1975, t. IX.
- Paleari-Henssler M., *Bibliografia latino-italiana di gastronomia*, nuova edizione, Chimera, Milano 1998, 2 voll.
- Pandolfini A., *Del governo della famiglia* (1446), Pietro Fraticelli, Firenze 1847.
- Pantaleone da Confienza, *Summa lacticianorum*, in I. Naso, *Formaggi del Medioevo*, pp. 85–141 (una traduzione italiana è stata curata da E. Faccioli: *Trattato dei latticini*, Consorzio Grana Padano, Milano 1990).
- Panzini A., *Dizionario moderno – Supplemento dei dizionari italiani*, Hoepli, Milano 1905; 1923.
- Papin D., *A New Digester or Engine for Softaing Bones*, London 1681 (trad. fr. *Maniere d'amolir les os et de faire cuire toutes sortes de viandes en fort peu de temps & a peu de frais*, Michallet, Paris 1682).
- Parmentier A.-A., *Dei pomi di terra ossia Patate*, Tissi, Belluno 1802.
- Parmentier A.-A., *Della pentola americana del Sig. Parmentier*, *Mem. d'agric. de la soc. R. de Paris 1786*, Marelli, Milano 1787 (*Opuscoli scelti sulle scienze e sulle arti*).
- Parmentier A.-A., *Estratto delle opere del conte di Rumphort sulla maniera di comporre minestre sostanziose ed economiche colle esperienze fatte dalla Società agraria, ad istruzione e vantaggio del popolo piemontese*, Pane e Barberis, Torino 1800.
- Parmentier A.-A., *Rapport au ministre de l'interieur par le Comite general de bienfaisance sur les soupes de legumes dites a la Rumpfard*, Paris, messidor an 8.
- Parmentier J.-M., *Il re dei re dei cuochi*, Bietti, Torino 1895.
- Pesce P.A., *Macelli moderni*, Hoepli, Milano 1910.
- Petronio A., *De victu romanorum*, In aedibus populi romani, Roma 1581.
- Petronio A., *Del viver delli romani e del conservar la sanita ... Libri cinque dove si tratta del sito di Roma, dell' aria, de' venti, delle stagioni, delle acque, de vini; delle carni, de pesci, de frutti, delle herbe*, Basa, Roma 1592.
- Picco C., *Nuovo lessico di cucina abbreviato*, Cappelli, Bologna 1965.
- Piovene G., *Viaggio in Italia*, Mondadori, Milano 1957.
- Pirenne H., *Maometto e Carlo Magno*, Laterza, Roma-Bari 1969 (l'originale *Mahomet et Charlemagne* e del 1937).
- Pisanelli B., *Trattato della natura de' cibi et del bere*, Imberti, Venezia 1611 (prima edizione Bonfadino & Diani, Roma 1583).

Библиография

- Planhol X. de, *L'eau de neige. Le tiède et le frais*, Fayard, Paris 1995.
- Platina B., *Il piacere onesto e la buona salute*, a cura di E. Faccioli, Einaudi, Torino 1985.
- Pontormo J., *Diario*, Le Monnier, Firenze 1956.
- Prato C., *Manuale di cucina*, Libreria Styria, Graz 1902.
- Prezzolini G., *Maccheroni & C.*, Longanesi, Milano 1957 (la prima edizione, in inglese, appare a New York nel 1954).
- Puoti B., *Vocabolario domestico napoletano e toscano*, Stamperia del Valio, Napoli 1850 (seconda edizione).
- Quattrova (It), vedi *La Cucina elegante*.
- Queyrat E., *Los buenos quesos argentinos*, Hachette, Buenos Aires 1974. Rajberti G., *L'arte di convivere spiegata al popolo*, in Id., *Tutte le opere*, Gastaldi, Milano 1964 (prima edizione, 2 voll., Bernardoni, Milano 1850-1851).
- Re dei cuochi; ossia l'arte di mangiare al gusto degli Italiani (It), Salani, Firenze 1881.
- Reale Fusoritto da Narni, *Aggiunta latta al Trinciante del Ceroio*, Il Portolano, Firenze 1979.
- Rebora G., *La cucina medievale italiana tra Oriente e Occidente*, in «Miscellanea storica ligure», XIX (1987), 1-2, pp. 1431-1579.
- Redon O., *La diffusione in Italia di una tradizione culinaria senese tra Due e Trecento*. *Les Douze Gourmands ou la bande prodigue*, in «Bullettino senese di storia patria», C (1993, ma 1995), pp. 35-46.
- Redon O. e Laurieux B., *La constitution d'une nouvelle categorie culinaire? Les pates dans les livres de cuisine italiens de la fin du Moyen Age*, in «Medievales», 16-17, 1989, pp. 51-60.
- Redon O. e Laurieux B., *L'apparition et la diffusion des pates seches en Italie (XIII^e-XVI^e siecles)*, in *Techniques et economie antiques et medievales: Le temps de l'innovation*, Errance, Aix-en-Provence 1997, pp. 101-108.
- Redon O., Sabban F., Serventi S., *A tavola nel Medioevo*, Laterza, Roma-Bari 1994.
- Regimen sanitatis. *Flos medicinae scholae Salerni*, A.A.S.T., Salerno 1973. Roanelli M., Laudani M. e Vercelloni L., *Gli spazi del cucinare*, Electa, Milano 1990.
- Robuchon J., *Larousse gastronomique*, Larousse, Paris 1996.
- Rodinson M., *Recherches sur des documents arabes relatés de la cuisine*, in «Revue des études islamiques», XVII (1949), pp. 95-165.
- Roggero S., *Piatto unico all'italiana*, Mondadori, Milano 1977.
- Roggiero G., Ricchieri G. e Ghisleri A., *Testo-Atlante scolastico di Geografia moderna*, Istituto di Arti Grafiche, Bergamo 1910.
- Romagnoli D., «Guarda no sii vilan». *Le buone maniere a tavola*, in *Storia dell'alimentazione*, a cura di J.-L. Flandrin e M. Montanari, Laterza, Roma-Bari 1997, pp. 396-407.

- Romano R., Paese Italia. Venti secoli di identità, Donzelli, Roma 1994.
- Romoli D., La singolar dottrina, Tramezzino, Venezia 1560.
- Rosenberger B., La cucina araba e il suo apporto alla cucina europea, in Storia dell'alimentazione, a cura di J.-L. Flandrin e M. Montanari, Laterza, Roma-Bari 1997, pp. 266–281.
- Rosselli G. de', Opera nova chiamata Epulario, Zoppino, Venezia 1516. Rossetti G.B., Dello scalco, Mammarello, Ferrara 1584.
- Rossi A., Elogio del formaggio di grana piacentino, Maserati, Piacenza 1964. Rovetta R., Il pomodoro, 'coltivazione, industria e fabbricazione delle scatolette di latta, Hoepli, Milano 1914.
- Rovetta R., L'industria del pastificio, Hoepli, Milano 1908.
- Rumford B., Essais politiques, économiques et philosophiques, Manget, Geneve 1799.
- Rumford B., Estratto delle opere del conte di Rumphort sulla maniera di comporre minestre sostanziose ed economiche, Pane e Barberis, Torino 1800.
- Rumford B., Saggi politici, economici e filosofici del conte di Rumford che hanno servito di base allo stabilimento di Monaco per i poveri, Vestri, Prato 1819.
- Rumford B., Saggio sopra l'alimento de' poveri, Marelli, Milano 1796 (Opuscoli scelti sulle scienze e sulle arti).
- Sabban F. e Serventi S., A tavola nel Rinascimento, Laterza, Roma-Bari 1996.
- Sabban F. e Serventi S., La gastronomie au Grand Siecle, Stock, Paris 1998. Sacchetti F., Il Trecentonovelle, in Id., Opere, a cura di A. Borlenghi, Rizzoli, Milano 1957.
- Sada L., Spaghetti e compagni, Edizioni del Centro Librario, Bari 1982.
- Sada L. e Valente V. (a cura di), Liber de coquina. Libro della cucina del XIII secolo. Il capostipite meridionale della cucina italiana, Puglia Grafica Sud, Bari 1995.
- Salza Prina Ricotti E., L'arte del convito nella Roma antica, L'Erma di Bretschneider, Roma 1983.
- Samarelli D., Omegna paese di pentole e caffettiere, Edizioni città d'Omegna, Omegna 1990.
- Sangiorgio A., La macchina di Papinio riformata all'uso economico e farmaceutico, Marelli, Milano 1778 (Opuscoli sulle scienze e sulle arti).
- Santi Puppo P., Il cuciniere moderno ossia la maniera di ben cucinare, Baroni, Lucca 1849.
- Savonarola M., Libro de tutte le cosse che se magnano. Un'opera di dietetica del sec. XV, a cura di J. Nystedt, Almqvist & Wiksell, Stockholm 1988.
- Scappi B., Opera, Tramezzino, Venezia 1570.
- Schiavone A., Italiani senza Italia. Storia e identità, Einaudi, Torino 1998. Scopoli G.A., De diaeta litteratorum, Wagner, Innsbruck 1743.
- Scully T., L'arte della cucina nel Medioevo, Piemme, Casale Monferrato 1997.

Библиография

- Scully T., The «Opusculum de Saporibus» of Magnus Mediolanensis, in «Medium Aevum», 54, 1985, pp. 178–207.
- Sercambi G., *Novelle*, a cura di G. Sinicropi, Laterza, Bari 1972.
- Sereni E., Note di storza dell'alimentazione nel Mezzogiorno: i Napoletani da «mangiafoglia» a «mangiamaccheroni», in «Cronache meridionali», IV-V-VI (1958), poi in Id., *Terra nuova e buoi rossi*, Einaudi, Torino 1981, pp. 292–371.
- Sergent E. e Gorini G., *Nuovo vocabolario italiano domestico*, Pagnoni, Milano s.d.
- Sermini G., *Le Novelle*, a cura di G. Vettori, Avanzini e Torraca, Roma 1968.
- «Sollazzo» e il «Saporetto» con altre rime di Simone Prudenzi d'Orvieto (It), a cura di S. Debenedetti, in «Giornale storico della letteratura italiana», suppl. 15, Torino 1913.
- Sorrentino F., *Maccaroni romaneschi*, in «L'Accademia italiana della cucina», 64 (1996), pp. 11-12.
- Stefani B., *L'arte di ben cucinare, et instruire i men periti in questa lodevole professione*, Osanna, Mantova 1662.
- Storza d'Italia, *Annali 13, L'alimentazione*, a cura di A. Capatti, A. De Bernardi e A. Varni, Einaudi, Torino 1998.
- Suor Germana, *Quando cucinano gli angeli*, Piemme, Casale Monferrato 1983.
- Tanara V., *L'economia del cittadino in villa*, Monti, Bologna 1644; Brigonci, Venezia 1665.
- Tarugi G., *Prerogative dell'acquaticcio*, Piccini, Macerata 1685.
- Tasso T., *Dzaloghi. Il padre di famiglia*, Bompiani, Milano 1945.
- Tissot S.A., *Della salute de letterati*, Caroboli e Pompeati, Venezia 1769. Touring Club Italiano, *Manuale dell'industria alberghiera*, TCI, Milano 1923; 1954.
- Tozzi F., *Pennino l'oste*, Masso delle Fate, Signa 1996.
- Trattorie d'Italia 1939, a cura della Federazione Nazionale Fascista Pubblici Esercizi, Roma 1939.
- Ulivi P., *L'industria frigorifera*, Hoepli, Milano 1912.
- Vacandard E., *Careme (feline du)*, in *Dictionnaire de Theologie Catholique*, sub voce.
- Valvassori C., *Enciclopedia domestica*, Marzocco, Firenze 1940.
- Vanzetti E., *Il doppio Quattrova ovvero la cucina elegante*, Domus, Milano 1936.
- Vasselli F., *L'Apicio ovvero il maestro de' conviti*, Dozza, Bologna 1647. Veronelli I. (a cura di), *Il Carnacina*, Garzanti, Milano 1961.
- Vialardi G., *Trattato di cucina pasticceria moderna*, Favale, Torino 1854.
- Vini d'Italia giudicati da Papa Paolo III (Farnese) e dal suo bottigliere Sante Lancerio (1), Bastogi, Livorno 1890.
- Voltaire, *Les anciens et les modernes ou la toilette de Madame Pompadour*, Melanges, Gallimard, Paris 1961.

Библиография

- Weiss V.H., *Gastronomia Eine Bibliographie der Deutschsprachigen Gastronomie*, Bibliotheca Gastronomica, Zurich 1996.
- Willan A., *I maestri cuccinieri*, Fabbri, Milano 1977.
- Wymann W., *Des maitres de l'Art culinaire du monde entier vous parlent*, Comptoir français du livre, Paris 1954.
- Zacchia P., *Il vitto quaresimale*, Facciotti, Roma 1636.
- Zambrini F. (a cura di), *Il libro della cucina del sec. XIV*, Romagnoli, Bologna 1863.
- Zampieri M. e Camarda A., *Sotto il segno dei maccheroni. Rito e poesia nel Carnevale veronese*, Cierre, Verona 1990.
- Zannoni M., *A tavola con Maria Luigia*, Artegrafica Silva, Parma 1991.
- Zingali G., *Il rifornimento dei viveri dell'esercito italiano*, in R. Bachi, *L'alimentazione e la politica annonaria in Italia*, Laterza, Bari 1926.

Жак Ле Гофф

ИТАЛЬЯНЦЕВ ВЗЯЛИ ЗА ГОРЛО*

Прекрасная книга Альберто Капатти и Массимо Монтанари – образцовое исследование по «тотальной истории», которое объединяет самые разные идеи, ценности и практики. Авторы работы убедительно доказывают, что социальные явления, которые, казалось бы, зависят прежде всего от физиологических потребностей (питание тела), от экономических (цена продуктов) и географических условий, – также суть явления культуры. Питание и кухня – часть истории, и понять их можно только исследуя вопросы преемственности, эволюции, изменений и переломов, происходящих в этих областях на протяжении веков. Кулинария становится отражением определенных ценностей и поведенческих установок, которые приходят в наше общество издалека: если не из античности, то как минимум из Средневековья.

Сегодня взгляд на кухню с исторической точки зрения, действительно, важен и необходим. Ведь это одна из главных – индивидуальных или коллективных – характеристик личности. Исходя из «пищевого» поведения индивидуума, мы можем заявить: «Скажи мне, что ты ешь, и я скажу тебе, кто ты».

Итальянскую кухню во многом определяют различия между частями Италии, в особенности различия между кухнями севера и юга, между пьемонтской или флорентийской кулинарией. Таким образом, применительно к Средневековью следует говорить не об

* Перевод статьи Jacques Le Goff. Gli italiani presi per la gola. Corriere della sera, 14.12.1999. © Jacques Le Goff

итальянской кухне, но о кухне итальянцев. Книга, затрагивающая эту фундаментальную тему, является, кроме того, профессиональным исследованием истории Италии и итальянцев. Это не только размышление об истории народа в целом, но и исследование внутреннего мира отдельного человека, в котором, как и в самой кухне, переплетаются разум и чувство, телесное и духовное. Не случайно центральная глава называется «Формирование вкуса», а заключительная – «История аппетита». Лейтмотивы этой истории – во-первых, принадлежность к той или иной географической области и происходящие отсюда различия, противостояние народной культуры и культуры элитарной, кухни сельской и городской, «бедной» и «богатой». А во-вторых, это «вертикальные и горизонтальные изменения», которые обнаруживаются внутри страны и за ее пределами на протяжении веков. На уровне культуры возникает необходимость в создании и развитии гастрономии, которая в периоды войн и разрухи становится гастрономией голода.

В своем исследовании авторы справедливо цитируют Предзолини, обронившего еще в 1954 году: «Что такое слава Данте по сравнению со славой спагетти?».

Итальянская кухня путешествует из Средиземноморья в Европу, из Европы в Италию и далее по регионам. Точками отсчета здесь служат определение «итальянской модели», сформулированное маэстро Мартино де Росси в «Книге о кулинарном искусстве» (написанной в Риме в 1464–1465 годах и накопившей кулинарный опыт от Ломбардии до Неаполя), и «регионально-национальная» кухня флорентийца Пеллегрини Артузи с его «Наукой на кухне» (1891).

Есть по-итальянски означает прежде всего есть овощи (в том числе *insalata mista*, который в XV веке описал Платина). С ходом времени ассортимент стал богаче благодаря контактам с арабским миром и открытию Америки. Помидор появится в Италии позднее, в конце XVII века, так же как и перец. Существенна роль злаков: полента, супы, *gnocchi*. В конце XV века появляется

кукуруза, которую культивируют в Венето, и рис, выращиваемый на севере.

Величайшее изобретение итальянской кулинарии – это паста. Главные критерии, согласно которым характеризуется паста, возникли еще в Средневековье: форма, длина, способ приготовления, использование сыра. Присоединение Неаполя к Пьемонту в 1860 году будет символически отражено в поедании пасты: «Макаронны сварены, и мы их съедим», — пишет Кавур. Авторы выстраивают систему еды по-итальянски. Это пироги и пельмени, блюда из мяса (если в XIII–XIV веках предпочитали птицу, то с начала XV века — телятину), постная пища и, наконец, молочное.

Важными моментами «формирования вкуса» становятся распространение специй в эпоху Средневековья, популярность кисло-сладкого вкуса, победа сахара над медом в XV веке, изменение отношения к соли и конфликт между сливочным и оливковым маслом. Сливочное масло, кстати, предпочитаемое в континентальной Европе, появляется лишь в XVII веке, когда признается культурное первенство Франции. В XVII и XVIII веках распространяются ликеры, шербеты и мороженое. В первые три века Нового времени особое влияние на кулинарию оказывают гуманисты, мечущиеся между античной традицией, современными им привычками и просветительскими идеалами. В XIX веке с ростом национализма утверждается и господство итальянского вкуса, который формирует буржуазия.

Последовательность подаваемых к столу блюд формировала определенный церемониал, а трапеза уподоблялась спектаклю, разыгранному на языке жестов. Кульминацией этого действия была подача мяса, главного блюда трапезы. Буржуа постепенно сокращают ритуал и устанавливают новый баланс между холодным и горячим. Происходит «смерть закусок и возрождение сыра».

Важнейшей частью книги является исследование кулинарных книг. С XIV века начинается регулярная публикация рецептариев. Книга становится необходимым справочником, рецепт и меню — главными единицами измерения в кулинарии.

Язык и словарь – элементы, не менее важные в области гастрономии: друг друга сменяют латынь, язык вольгаре, и наконец, франко-итальянский. Лингвистическая независимость устанавливается только в начале XX века.

Фашизм делает кухню частью своей националистической программы. После его падения и введения американских войск итальянская кухня вовлекается в «кухни Вавилона».

В главе под названием «Повар, хозяин и хозяйка» мы узнаем о тех изменениях, которые на протяжении XIX века претерпевает профессия повара. Это касается даже костюма: «Ограничения по цвету, накрахмаленные манишки, складки берета (*toque*) заставляют помимо всего прочего увидеть в ресторанной униформе армейское влияние».

Говоря о кухне, не стоит забывать об утвари, о науке и технике. Традиция и прогресс сталкиваются между собой и переплетаются, а при приготовлении горячих и холодных блюд происходят настоящие революции – вплоть до изобретения холодильника, этой волшебной коробки, производящей кубики льда. Различные этапы «истории аппетита» характеризуются исчезновением «культы толстого живота», попыткой обуздать желания и контрастом между провинциальным едоком и едоком образованным, думающим о диете, стремящимся победить брюшко и исходящим из нового идеала физической красоты.

У этой прекрасной и остроумной книги есть и другие достоинства. И надеюсь, что вместе с аппетитом я возбудил в вас желание прочитать ее.

Содержание

Введение. САМОБИТНОСТЬ КАК ОБМЕН	7
--	---

Глава I. Италия, ПРОСТРАНСТВО ФИЗИЧЕСКОЕ И КУЛЬТУРНОЕ

1. Mare nostrum	18
2. От Средиземноморья к Европе	19
3. От Европы к Италии	22
4. Становление «итальянской модели» в XV веке	27
5. Список Скаппи	31
6. Маршруты	38
7. В масштабе региона	43
8. Городские кулинарные книги	47
9. Артузи и местная национальная кухня	51
10. Снова Средиземное море	56

Глава II. Есть по-итальянски

1. Огород	63
2. Полента, minestre, gnocchi	76
3. Изобретение пасты	85
4. Пироги и tortelli	95
5. Наслаждение мясом	104
6. Церковный календарь и рыбная кухня	112
7. Молочное производство	119
8. Яйца	122
9. Кухня и консервы	122
10. Потери и приобретения	127

Глава III. Развитие вкусового восприятия

1. Вкус и вкусовое восприятие	131
2. Культура притворства	134
3. Римское наследие	135

4. Арабское влияние	138
5. Пряности	139
6. Кислый, сладкий, кисло-сладкий	143
7. Триумф сахара	147
8. Гуманисты, античность, «современность»	150
9. Вкус соли	153
10. Оливковое масло, сало, сливочное масло	154
11. Итальянская модель и французская «революция»	162
12. «Воды, ликеры, шербеты, мороженое»	168
13. Можно ли готовить без специй?	170
14. К национальному вкусу	176

Глава IV. Последовательность блюд

1. Галенический повар	182
2. «Что следует есть первым делом»	186
3. Скучная трапеза	194
4. Блюда и сервировка	199
5. Выбор вина	205
6. Буржуазное сокращение	211
7. Смерть закусок и возрождение сыра	215
8. Универсальное блюдо	221

Глава V. РЕЦЕПТАРИИ

1. Книга	227
2. Название, титульный лист, портрет	233
3. Посвящения и похвалы	240
4. Расположение материала и указатели	246
5. Рецепт	252
6. Меню	261

Глава VI. Языки итальянской гастрономии

1. Хронология	269
2. На латыни	270
3. На volgare	275
4. Франко-итальянский	280
5. Чистота и порядок	286
6. Лингвистическая независимость	288
7. Итальянский на кухнях Вавилона	294

Глава VII. Повар, хозяин и хозяйка

1. Жизнеописание	297
2. Команда	302
3. Черное и белое	308
4. Новый хозяин	313
5. От хозяйки до поварихи	321

Глава VIII. Наука и технология кухни

1. От традиции к развитию	331
2. Папская кухня	335
3. Филантропическая кастрюля	339
4. Холодильники	342
5. Аппер в Италии. Вкус консервов	344
6. Печь, мороженица и простейшие бытовые приборы	352
7. Металлические сплавы и кубики льда	356
8. Магическая формула	364

Глава IX. К истории аппетита

1. Хороший аппетит	373
2. Аппетит	377
3. «Расстройство желудка не приносит вреда крестьянам»	386
4. Диета философа	390
5. Буржуазное брюхо	395
6. Долой спагетти!	404
7. Виртуальное блюдо	410
Комментарии	415
Библиография	455
<i>Жак Ле Гофф. Итальянцев взяли за горло</i>	471

Альберто Капатти, Массимо Монтанари

ИТАЛЬЯНСКАЯ КУХНЯ **История одной культуры**

Редактор серии

Ф. Дзядко

Дизайнер обложки

Н. Суворова

Редактор

А. Шуф

Корректоры

Л. Морозова, Э. Корчагина

Компьютерная верстка

В. Дзядко

Налоговая льгота –
общероссийский классификатор продукции

ОК-005-93, том 2;

953000 – книги, брошюры

ООО «Новое литературное обозрение»

Адрес редакции:

129626, Москва, И-626, а/я 55

Тел.: (095) 976-47-88

факс: 977-08-28

e-mail: real@nlo.magazine.ru

<http://www.nlo.magazine.ru>

Формат 84x108/32

Бумага офсетная № 1

Печ. л. 15. Тираж 3000. Заказ №1532.

Отпечатано в ОАО «Типография «Новости»»

105005 Москва, ул. Фр. Энгельса, 46

Издательство
НОВОЕ ЛИТЕРАТУРНОЕ ОБОЗРЕНИЕ
В 2005–2006 гг. вышли:

Серия «Культура повседневности»

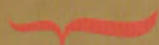
Анатолий Рубинов
ИСТОРИЯ БАНИ

Пристальное изучение бань всех времен и народов показало, что они сопровождают человечество с древнейших пор, потому что отвечают его насущным жизненным потребностям. Историю бань ведут от древнего Египта и продолжают библейскими временами; недавно стало известно, что бани существовали у древних обитателей Америки. С банями неразрывно связана история нравов, культура в широком значении. Из чего строились, чем растапливались и как украшались бани, до какой температуры нагревался воздух, какими процедурами ублажали себя любители, какие представления были связаны с банями в разные века, забавные банные «сюжеты» и советы медиков – обо всем этом увлекательная книга известного журналиста А. Рубинова.

Медлар Лукан, Дуриан Грэй
ТУРИЗМ ДЛЯ ДЕКАДЕНТОВ
Пер. с английского.

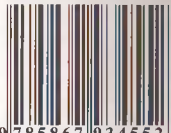
Авторы – мистификаторы, создатели научного труда об экстремальной кухне, на этот раз заставляют своих персонажей совершить и описать экстремальные путешествия. Герои, вооружившись иронией и опытом маркиза де Сада, отправляются на поиски декадентских удовольствий, главное из которых – получение эротических наслаждений. Пропагандисты «уникального типа порочности», мастера эпатажа и провокации умудрились создать черный пиар для шести крупнейших городов мира и стать авторами гротескного путеводителя по мировому «материально-телесному низу». Их проводниками в области разнообразных чувственных экспериментов становятся восприимчивые под известным углом зрения история, искусство и изящная словесность. Как признаются «издатели» этого специфического туристического пособия, «непристойность, дурной вкус и скверный стиль абсолютно естественны для данного текста». Ведь главное – «не быть банальным».

Эта книга могла бы иметь подзаголовок «энциклопедия итальянской кухни». Привлекая средневековые манускрипты и газетные заметки последних лет, приводя рецепты устаревших и популярных блюд, будь то бланманже или дзандзарелла, авторы, лингвист и медиевист, всесторонне освещают историю богатейшей гастрономической культуры. Они пишут о борьбе языков кулинарии — латыни, французского и тосканского; об изобретении паровой кастрюли; об истории аппетита и о профессиональной форме метрдотелей; об арабском влиянии и об извечном соревновании между женщинами и мужчинами на кухне; о кулинарных суевериях и об изобретении пасты... По содержанию — научное исследование, по форме — захватывающая университетская лекция, книга реконструирует историю целой культуры, историю, полную всевозможных приключений и поворотов. Читатель узнает о кампании по дискредитации спагетти, внезапном триумфе сахара, поэтических сочинениях об арбузах, тернистых путях фальсификаторов вин, биографиях вероломных кухарок, жизнеописаниях поварских колпаков, жестокой борьбе сливочного и оливкового масел и т.д.



Новое
Литературное
Обозрение

ISBN 5-86793-455-1



9 785867 934552 >