

Где бы итальянец ни находился, извилины его мозга заняты изгибами спагетти на тарелке. Если у русских расхожие шутки – на тему выпивки, то у итальянцев юмор держится на пасте – так здесь называют все изделия из теста. У нас смешно, когда приятель признается, что накануне "скушал" три бутылки водки. На Апеннинах покатыся со смеху, если признаешься, что умял три тарелки спагетти. С наступлением эры сотовых телефонов макароны так плотно забили эфир, что, кажется, того и гляди начнут материализовываться в воздухе.

500-летие со дня изобретения этого яства, туманящего рассудок "итальяно веро", в Италии отмечали в конце 2003 года. До сих пор науке неизвестно точное происхождение спагетти – арабское, монгольское или китайское. Только не говорите об этом итальянцу – засмеет или примет за чудака. Каждый "макаронник" убежден, что спагетти придумали на его родине. Факт, что подлинную мировую популярность они получили именно в Италии. И Марко Поло, сходявший за тридевять земель в Китай, тут вроде ни при чем.

...Дело было в эпоху Великих географических открытий. Шустрые неаполитанцы, к тому времени успевшие подарить всему миру пиццу, придумали украшать нарезанное тонкими полосками вареное тесто соусом из диковинного "золотого яблока", привезенного из-за океана, – "помодоро". И пошло-поехало! Внешний вид кушанья подсказал и название, вошедшее в века. Поитальянски веревка – "спаго". С тех пор "шпагат" во всех его разновидностях – каждый день на столе у жителей полуострова в форме сапога. Во всех справочниках указывается, что родина спагетти – Генуя. В качестве доказательства приводится нотариальный акт из архива Генуи от 4 февраля 1279 года, который подтверждает существование кулинарного изделия из теста под названием "макаронис". В городе Понтедассио, неподалеку от Генуи, уже давно открыт Музей спагетти, где демонстрируются 176 видов макаронных изделий и собраны сотни рецептов приправ и соусов. Но традиционно эпицентр "праздника макарон" проходит в городке Граньяно, близ Неаполя. В найденных там документах, датированных 1502 годом, описывается процесс изготовления "маккарони" – нарезанного тонкими полосками теста, которые стали впоследствии одним из самых популярных в мире блюд и символом Италии. И ныне в этом районе сосредоточена десятая часть итальянских фабрик по производству пасты, которые поставляют три миллиона тонн макарон самых разных видов на рынки Европы, Азии, Америки и Австралии.

В прошлом году по улицам Граньяно разгуливали ряженые в средневековых костюмах, на каждом углу можно было отведать горячей лапши и спагетти. В честь юбиляра по телевизору крутили известные кинокартины и мультфильмы, герои которых спагетти пробуют, с аппетитом едят и просто безобразно пожирают. В чанах со спагетти бесславно тонут любимые артисты, вермишель сваливается несчастным прохожим на головы, вареную макаронину используют как спасательный канат. Газеты и журналы превратились в поваренные книги, от кулинарных сайтов в интернете исходил густой аромат пасты под всевозможными соусами – Итальянское слово spaghetti – это не вся лапша, а строго определенный вид макаронных изделий: длиной 35–40 см, сечением от

0,7 до 0,9 мм. У соплеменников Леонардо да Винчи сотни названий для макаронных изделий, которые они получили благодаря своей форме, цвету, месту производства, прихоти повара. Щадя читателя, перечислим лишь часть: баветте, биголи, букатини, бузиата, конкильетте, диталини (пальчики), фарфалле (бабочки), феттуччине, фузилли, фузи, гарганелли, лингуине, лумакони (большие улитки), маккерони, мальетте, маллореддус, мальтальяти (плохо порезанные), мерилле, орекьетте (ушки), палья (солома), паппарделле ("оказался в паппарделле" означает то же, что у нас "как сыр в масле катается"), пенне (перья), пипе, ригатони, руоте (колеса), седани, страччи— Уже виден свет в конце туннеля: тальятелле, тальерини, тальолини, тоноски, трофие, тубетти, вермицелли. Справедливости ради следует сказать, что сами итальянцы "плавают" в этом море названий. Обычно каждый знает с десятков любимых сортов, ими и оперирует дома и в trattoria. Но, пожалуй, главное в макаронах – соус. Этого точно больше 10 тысяч разновидностей. Практически все, что на свете есть съедобного, подойдет в качестве добавки к разномастному тесту. Изготовление приправ к пасте – одна из самых почитаемых в Италии наук. Болтливые и вечно жестикулирующие пожиратели пасты притихают и становятся серьезными, когда речь заходит о "кондименто".

В каждой из 20 областей страны – свои приправы. На побережье и на островах Сицилия и Сардиния в тарелке макарон окажутся рыба, каракатица, кальмары, моллюски, крабы, лангусты. Описывать словами, как в оливковом масле шипит свежельовленный морской гад, – неблагодарное дело. В "сухопутных" районах макаронны вам приправят дарами леса, огорода и фермерских хозяйств. Например, кулинарная визитная карточка Сиены – спагетти с большим количеством мясного фарша, почти макаронны по-флотски. Как мне поведал владетель одной местной таверны, так повелось со средних веков, когда городу-крепости приходилось отражать нападения врагов и жителям требовалась незатейливая калорийная пища. Знаменитую зеленую приправу "песто алла дженевезе" в умеющей считать копейку, вернее, сольдо Генуе придумали не от хорошей жизни. Просто кто-то когда-то буквально наскреб по сусекам то, что оставалось в доме, растолок в ступе, залил оливковым маслом и положил в спагетти. А в ступе оказались пара листиков базилика, долька чеснока, несколько орешков средиземноморской сосны (вроде кедровых) и корочка овечьего сыра. Зато сегодня "песто по-генуэзски" – один из изысков итальянской кухни.

Из-за пасты Италия чуть не поссорилась со всем Евросоюзом. Эстетствующим надзирателям из ЕС пришлось не по вкусу итальянская "паста артиджанале" – приготовленные по старым рецептам макаронные изделия с ограниченным сроком хранения. "Паста артиджанале" – это не сухая вермишель, в широчайшем ассортименте представленная в магазинах. Это продукция примерно 3 200 лицензированных кустарных кухонь, на которых заняты 10 тысяч человек. Они раскатывают и нарезают настоящие "бабушкины макаронны", купить которые можно на рынке или в особых торговых точках. Подобная продукция несколько дороже фабричной, но пользуется неизменным спросом у соотечественников и гостей Италии, особенно по торжественным случаям. А Евросоюз, видите ли, не устроил показатель влажности домашних макаронных изделий, составляющий 60–70%. Брюссель требует соответствия стандартным 30% – как у фабричной вермишели. Против насилия над народной

традицией ополчились не только те самые 10 тысяч поваров, которые в случае введения этих норм просто разорились бы, но и все 56 миллионов итальянских покупателей.

"Брюссель должен понять, что в едином европейском доме мы все немножко разные", – даже высокие чиновники вступились за домашнюю пасту. Гастрономические традиции в каждой местности Италии – это та "священная корова", на которую лучше не покушаться. Тем более иностранцам – вендетта будет безжалостной.