**Ария Ленивого Гурмана**

\*\*\*\*

Область Марке не зря называют «Маленькой Италией» - Italia Piccola. Здесь удивительным образом сходятся в одну точку все климатические зоны Апеннинского полуострова, а подчёркнуто деловой итальянский Север встречается с подчёркнуто бесшабашным итальянским Югом. Это определение можно отнести и к местной кухне, словно все области и провинции Италии кинули по кусочку своего самого лучшего съестного в один общий котёл – и вот, блюдо готово. Кухня Марке – это дитя экспромта, внезапно вспыхнувшее озарение, а не точно выверенный на весах набор ингредиентов. Словно безумный (а на поверку – гениальный) художник сочетает никак не гармонирующие между собой цвета, так и какой-нибудь анконский повар (город Анкона – столица области Марке) подаст вам жареного поросёнка в шоколаде или приготовит фирменное бродетто (бульончик), куда добавит 13 видов рыб и моллюсков. Кулинары Марке – кулинары от бога, какое бы яство они не приготовили – всегда будет съёдобно и незабываемо вкусно…

**ВЕЛИКИЙ ОБЖОРА**

В историческом центре Пезаро всегда тихо. Если и доносятся какие звуки, так это негромкое и мелодичное дребезжание велосипедных звонков, едущих с гордым видом на двух колёсах по брусчатой мостовой, словно в шикарном кабриолете, мужчин в дорогих деловых костюмах и дам на высоких каблуках, да приглушённые голоса гидов и разноязыкий говор туристов. Машин почти нет, а те, что есть – только служебные и самых последних моделей со специальными пропусками голубого цвета, подтверждающими их экологичность.

Нет, пожалуй, это не все звуки. По узким улочкам с сумеречного вида старинными особняками гуляет освежающий бриз, дующий с Адриатики. Он, словно нить Ариадны, зовёт на вольный морской простор из лабиринта похожих на крепостные стены каменных домов, и в его дуновениях невольно слышатся нотки бодрой каватины Фигаро из оперы «Сивильский цирюльник». На одной из таких улиц порывы ветра кажутся более ощутимыми, а звуки музыки – более слышными. Отчасти так оно и есть – через каких-нибудь 250-300 м эта улица прямиком выведет вас на берег моря, сама же улица носит название великого итальянского композитора Джоаккино Россини, где в доме под номером 34 Великий Пезарезец (Il Pesarese, как зовут его в Италии) родился 29 февраля 1792 года. Разумеется, одного «Сивильского цирюльника» хватило бы Россини для бессмертия, но талант, как и беда, не ходит в одиночку и обязательно проявляет себя кое в чём ещё. Помимо музыкальной славы, Россини сыскал себе негаснущую в веках известность непревзойдённого кулинара и обжоры. Его музыку можно было бы назвать «съедобной» - ни у одного композитора в мире нет столько застольных сцен в операх, а отдельные арии даже носили продуктовые имена. Например, знаменитая ария Танкреда из одноимённой оперы называется «рисовой», поскольку маэстро написал её, пока готовил на кухне ризотто. Живя в Париже, он прославился музыкальными субботами, где гостей потчевали не только съедобными изысками «а-ля Россини», но и музыкальными зарисовками его приготовления, например, «О, горошек!» или «Четыре закуски».

Любимыми кушаньями Россини были равиоли с пармезаном, каннеллони (cannelloni), макаронные изделия в виде больших трубочек, нашпигованные гусиной печенью, а также индейка с трюфелями. До сих пор у всех на слуху притча о том, что Россини плакал только три раза в жизни: первый – когда освистали его первую оперу, второй – когда он впервые услышал игру на скрипке Паганини, и третий – когда по нелепой случайности самолично опрокинул в воду целое блюдо индейки с трюфелями.

Отличился Россини и в изобретении новых блюд, которые навсегда вошли в историю мировой «высокой» кухни. Одним из таких блюд является фазан, запеченный в соляной пирамиде. Оно появилось во время работы композитора над оперой «Моисей в Египте». Словно следуя за картинами этого музыкального произведение, сей кулинарный шедевр напоминал египетский пейзаж с пирамидами среди песков – когда фазан, помещённый в центр пирамиды из соли, был почти готов, вокруг неё по периметру выкладывался золотистый кус-кус, как имитацию пустыни.

 Самым его анекдотичным кулинарным открытием стало, пожалуй, турнедо (tournedos), что в переводе с французского означает «повернитесь спиной». Это нехитрое блюдо составляет теперь гордость, как итальянской, так французской кухни, поскольку изобретено оно было в Париже. Два хорошо отбитых и обжаренных с обеих сторон ломтика говядины, нарезанных поперёк волокон, кладут на обжаренные в масле пластины белого хлеба, сверху, в палец толщиной, добавляют гусиной печени, затем четвертинки помидора, дольку лимона и веточку петрушки. Когда повар в ресторане готовил его под неусыпным надзором Россини, последний так достал его своими указаниями, что затюканный советами повар места себе не находил. На что Россини добродушно и не без иронии сказал: «Et alors, tournez le dos!» - «Ну, так в чём же дело, повернитесь спиной!»

«Аппетит для желудка – то же самое, что любовь для сердца», - не раз говаривал Великий Пезарезец. Или вот это: «Кроме ничегонеделания, восхитительнейшее занятие для меня – еда». Последуем и мы его совету, не будем ничего делать, а просто присядем в каком-нибудь традиционном ресторанчике в области Марке, в обрамлении безбрежных холмистых просторов и лазурно-дымчатой глади Адриатического моря, чтобы насладиться местными блюдами и, чтобы, по образному выражению Россини, пустой желудок не гудел тоскливо, как фагот, а своею наполненностью звучал, как «клавесин радости»…

**«А В РЕСТОРАНЕ, А В РЕСТОРАНЕ…»**

В любом итальянском ресторане, как, впрочем, и в любом неитальянском, меню делится на несколько разделов. Сами рестораны тоже подразделяются на ристоранти (ristoranti), траттории (trattoria) и остерии (osteria). Разницы зачастую между ними никакой, но в ристоранти поужинать выйдет накладнее, поскольку здесь вас будут кормить фирменными блюдами от высокооплачиваемого шеф-повара. Хотите отведать итальянской еды такой, какая она есть – идите в тратторию или остерию – и деньги сэкономите и удовольствие получите не меньше. Повара в этих заведениях ничуть не хуже. И ещё одно, всегда смотрите, куда ходят сами итальянцы. Если в заведении полно местных жителей видом подемократичнее, значит и вам сюда, значит тут недорого и очень хорошо кормят.

Первым в списке меню стоят закуски (antipasti). Закуски делятся на мясные (antipasti di carne), рыбные (antipasti di pesce) и сыры (formaggio). Если закуска представляет собой набор местных колбас, ветчины и сыров, то ищите её в разделе «Мясные закуски». Так мы и поступим, и посмотрим, что положат на тарелку, когда официант принесёт нам блюдо «Compostina di salumi e formaggi tipici Marchigiani» - ассорти из традиционных колбас и сыров области Марке.

Начнём с сыров. Как и в любой другой части Италии, их великое множество, поэтому назовём наиболее ярких его представителей.

В первую голову стоит помянуть мистический formaggio di fossa (буквально, «сыр из могилы») из маленького городка Таламелло на севере Марке. Его не спутаешь ни с каким другим сыром по чистейшему янтарному цвету как снаружи, так и внутри, а также по долгому и очень пикантному аромату. В том, что «сыр из могилы» тоже нет ни грана преувеличения. Для созревания головки сыра кладут в холщёвые мешки, затем набивают их соломой, засыпают пшеницей и помещают в туфовые гробницы. «Похороны» сыра торжественно проводят 16 августа на Успение Богородицы, а его «воскрешение» приходится на 1-2 ноября в День Всех Святых. Пока итальянцы дружно ходят на кладбища поминать своих предков, сыр «восстаёт из мёртвых» и отправляется в рестораны и на прилавки магазинов.

Вторым на тарелке можно увидеть полутвёрдый со сладковатым послевкусием сыр caciotta (качотта) белого цвета с маленькими дырочками и лёгким соломенным оттенком. Самая известная его разновидность – качотта из Урбино - любимое лакомство Микеланджело Буанаротти, в чистом виде, либо с добавлением чёрных трюфелей.

Третьим представителем, уже из разряда твёрдых, окажется сыр pecorino dei Sibillini с юго-западных окраин Марке, где вздымаются в небо поросшие древними лесами Монти Сибиллини (Горы Сивилл), и где, как утверждает народная молва, до сих пор коротают время в озорстве и веселье рогатые паны и прекрасные нимфы.

Что до мясной части ассорти, то здесь обязательно будет присутствовать тёзка знаменитой пармской ветчины – prosciutto di Carpegna из городка Карпенья. Рядышком на тарелке лягут кругляши самой большой колбасной знаменитости из провинции Мачерата – мягкой и пикантной свиной колбасы ciauscolo (чаусколо) с добавлением мускатного ореха и апельсиновой цедры, и которую обычно мажут на хлеб или заворачивают в типичную для Марке тонкую лепёшку падину (padina). И тут же, «микронная» нарезка твёрдой «исторической» салями из Фабриано – «salami storico di Fabriano», в белой, пахнущей цитрусовыми, оболочке, с вкраплениями цельного душистого перца и кубиков сала, слегка щиплющая язык, и оставляющая во рту приятный кисло-сладкий привкус.

Это лишь неполный список того, что можно найти на тарелке ассорти из колбас и сыров области Марке. Правда, кое-чего всё равно не хватает, а именно бокала хорошего вина. В Марке, конечно, нет своего всемирно известного и хорошо раскрученного бренда, вроде тосканского кьянти, но ценимых знатоками вин предостаточно. Среди красных вин достойное место займёт Rosso Conero, Rosso Piceno или очень редкое Lacrima di Morro d’Alba, отнесённое к разряду «великих вин» - «il grande vino». Если вы любитель вин белых, то не пройдёте мимо визитной карточки здешних мест – Verdicchio dei Castelli di Jesi, мимо молодого, но уже породистого Verdicchio di Matelica или лёгкого и очень освежающего Falerio, наполненного ароматами залитых солнцем лугов и свежескошенного сена.

После закусок идёт первое блюдо (Il primo). Как правило, это различные виды пасты со всякими хитроумными добавками, а также супы (minestra). Среди типично маркеджанских блюд: одно для любителей мясного с причудливым названием винчиграсси (vincigrassi), а другое для поклонников даров моря – brodetto all’Anconetana (анконский бульончик), хотя это вовсе не водичка, где плавают две тощие клёцки, в этом бульончике ложка стоит как вкопанная, настолько он густой.

Винчиграсси – это лазанья (lasagna), прослойку которой составляет очень мудрёная смесь из рубленого бифштекса, сосисок в оболочке, рубленых куриных потрохов, рубленого копчёного окорока, лука, мелко порезанного сельдерея и моркови и белых грибов (в Италии их называют porcino (свиной гриб)). Сверху это слоёное чудо заливают соусом бешамель и посыпают тёртым пармезаном, а в сезон (ноябрь – январь) – ещё и чёрными или белыми трюфелями. По поводу самого названия «винчиграсси» до сих пор не утихают жаркие споры. Дословно «vincigrassi» переводится как «ты побеждаешь жир», хотя трудно сыскать в мире блюдо, калорийнее, чем это. Большинство историков итальянской кухни, отказывая изобретателю винчиграсси в чувстве юмора, утверждает, что название ему дано в честь австрийского принца Альфреда Виндишгреца, когда войска Австро-Венгрии заняли Анкону в 1799 году во время наполеоновских войн в Европе. Как бы там ни было, но это блюдо стоит того, чтобы приобрести несколько лишних калорий при личном с ним знакомстве.

В случае с бродетто из Анконы у вкушающих его есть возможность и насытиться, и не потолстеть. Хотя, это, конечно, вовсе не суп, а скорее рыбное рагу. В состав этого пахучего и очень аппетитного на вид и вкус зелья входят 13 видов рыб, а также моллюски (по числу апостолов на Тайной Вечере). Обычно в состав бродетто входят треска, морской ёрш, белокорый палтус, камбала, барабулька, морской чёрт, скумбрия, морской язык, каракатица, осьминог, креветки, кальмар, хотя настоящий рецепт бродетто анконские повара держат в секрете и связаны профессиональной омертой (обетом молчания) не разглашать сию тайну посторонним.

За первым блюдом всегда идёт второе (Il secondo). Кстати, чтобы вкусовые ощущения от одного кушанья не накладывались на другое лучше всего во время перемены блюд положить на язык несколько стружек или тонкую пластинку пармезана. Итак, вспомнив про то, что область Марке в лице городка Монтерадо претендует на роль создателя porchetta (жареного в специях поросёнка без костей), самое время вспомнить про него. Хотя, если быть до конца точным, приоритетное право на эту вкуснятину с куда большим успехом отстаивает город Аричча неподалёку от Рима или столица чёрного трюфеля Норча в Умбрии. Поэтому мы пойдём на компромисс и предложим в качестве второго блюда coniglio in porchetta (кролика на манер поросёнка) – уж тут у Марке нет конкурентов. Освежёванного кролика обсыпают солью и перцем, набивают его фаршем из мелкорубленой кроличьей печени, бекона, ветчины, салями, сваренного предварительно с чесноком фенхеля, затем зашивают его суровой ниткой и, сбрызнув оливковым маслом, помещают в духовку. Затем, подрумяненного со всех сторон, нарезают на дольчатые порции и подают вам на стол. Самое время проглотить язык, и если уж издавать какие звуки, так это только причмокивать от удовольствия.

За вторым блюдом следует dolce (сладкое или десерт). Если у вас ещё осталось место в животе, что крайне сомнительно, но тем не менее, если кулинарное мужество вам не изменило, попробуйте местную коврижку frustingolo (фрустинголо) с добавлением шоколада, миндаля, инжира, грецкого ореха, мёда, изюма, лимонной цедры, корицы, белого вина, рома, оливкового масла и кофе.

Ну, а затем (конец уже близок!), вальяжно откинувшись на спинку стула, можно осушить чашечку крепкого эспрессо, после чего официант плеснёт вам туда анисового ликёра Mistr; или настоянного на травах Antico Balsamo Cagliostro из Сан-Лео, где знаменитый маг граф Калиостро (в миру Умберто Бальзамо) закончил свои дни в заточении. Выпейте его с остатками кофе на дне чашки и, попросив счёт, никуда не спешите. Устройте себе сиесту, посидите полчасика, прислушайтесь к окружающим звукам (пусть это даже будут проезжающие мимо машины или болтовня за соседними столиками) и не думайте ни о чём. Именно так поступают настоящие жители Марке, а потому живут в Италии дольше всех…