

Джангуидо Бреддо

**НАСТОЯЩАЯ
ИТАЛЬЯНСКАЯ
ПАСТА**

Самые вкусные рецепты



Издательство АСТ
Москва

УДК 641.55
ББК 36.991
Б87

В настоящее издание в качестве иллюстраций включены фотоматериалы, предоставленные Shutterstock/FOTODOM.

Бреддо, Джангуидо.

Б87 Настоящая итальянская паста: самые вкусные рецепты / Джангуидо Бреддо. – Москва : Издательство АСТ, 2022. – 176 с. : ил.

ISBN 978-5-17-146131-7

Феттучине с тунцом, лазанья по-болонски, ригатони с фрикадельками, спагетти со сливочным маслом и анчоусами... Итальянская паста способна покорить любого разнообразием вариаций и богатством вкусов!

В этой книге вы найдете все, что нужно знать о настоящей итальянской пасте. Шеф-повар Джангуидо Бреддо – итальянский гурман, живущий в России – от всей души делится традиционными рецептами и секретами приготовления пасты: как выбрать макароны, как их правильно сварить, как приготовить пасту на своей кухне, каким соусом заправить и с чем подавать. В книге собраны рецепты изысканных и удивительно вкусных при этом простых в приготовлении блюд – соусы, холодные и теплые салаты и, разумеется, множество видов пасты.

УДК 641.55
ББК 36.991

ISBN 978-5-17-146131-7

© Джангуидо Бреддо, текст, иллюстрации
© ООО «Издательство АСТ»



Джангуидо Бреддо родился в городе Тревизо (Италия) в 1946 году, много лет живет и работает в России, в Самаре. Увлекается кулинарией, историей кулинарии разных стран.

Почетный консул Итальянской Республики по Поволжью и Татарстану.

Консул Итальянской Академии Истории Кулинарного Искусства.

Член Союза журналистов России, член итальянской Ассоциации изданий продовольственной и сельскохозяйственной тематики ASA-PRESS.

Автор многих статей по русской и итальянской кухне, опубликованных в российских и итальянских журналах.

Сотрудник и корреспондент журналов Molini d'Italia («Мукомольные заводы Италии»), Pasta&Pastai («Паста и ее производители») и Professional Pasta («О пасте для профессионалов» на английском языке) – самых авторитетных в мире изданий по макаронным изделиям.

Поставлял материалы для рубрики «Прошу к столу!» в московском издании Uomini & Imprese («Люди и предприятия»), выходящем два раза в месяц на русском и итальянском языках.

Опубликовал серию статей о русской кухне, основанных на описаниях обедов и блюд в произведениях классики, от Николая Гоголя до Михаила Жванецкого.

Автор книги «Русская кухня. История и основные принципы», опубликованной в Италии.

Инициатор и организатор мероприятий «Паста – итальянское искусство», проводимых в крупных городах России.

Благодарности

Прежде всего я благодарен ГК «Агролига России», которая сделала возможным выпуск нового тиража моей книги. Приятно вспомнить, что мои отношения с «Агролигой» зародились благодаря частым живым дискуссиям об истории пшеницы, пасты и российско-итальянских отношений, которые насчитывают больше века. Тот факт, что сегодня итальянская паста пользуется таким успехом во всем мире, является следствием того, что именно русская пшеница в конце XIX века позволила итальянской индустрии макаронных изделий развиваться.

Сегодня именно «Агролига» стремится возродить выращивание качественной пшеницы твердых сортов (прекращенное и забытое в послереволюционный период), чтобы она снова заняла то центральное место, которое всегда было закреплено за ней в мире пасты.

Дополнительным вкладом в развитие вкусной и полезной пищи является данная книга, которая написана при поддержке ГК «Агролига России» – надежного партнера и эксперта в сфере растениеводства. Одно из направлений деятельности компании реализуется в проекте «Твердая пшеница – Russian Durum», цель которого – развитие твердой пшеницы в Российской Федерации, из которой и делают пасту. Вовлечение новых участников в производственный процесс позволяет «Агролиге» внедрять инновационные технологии и помогать партнерам повышать доходность бизнеса, связанного с производством и переработкой твердой пшеницы. В основе идеологии проекта лежит мировой отраслевой лозунг – «от семян до пасты».

Сорта твердой пшеницы, зарегистрированные «Агролигой»: Таганрог, Никола и Бурбон, впервые в мире сочетают устойчивость к климатическим условиям России с генетически закрепленным качеством зерна – сильной клейковиной, пригодной для производства семолины высокого качества.

Также хочется поблагодарить всех, кто помог мне в создании этой книги, прежде всего Сергея Ярославцева, пунктуального и терпеливого переводчика.

Благодарю Наталью Шевченко, которая, отлично зная итальянскую кухню и соответствующую терминологию, отредактировала черновые переводы рецептов.

Спасибо также Дмитрию Исаеву и Ирине Бреддо, которые, почти не протестуя, потратили уйму времени на терпеливую вычитку первоначального текста и внесение в него исправлений.

И наконец, хочется поблагодарить многих моих итальянских и российских друзей, которые, зная о готовящейся книге, постоянно меня побуждали к работе над ней и подбадривали при ее написании.

От автора



Первые послевоенные годы – только что закончилась Вторая мировая война, принеся столько несчастий. Люди жили бедно, и на своих кухнях женщины старались по мере возможности приготовить сытную еду из того немногого, что тогда можно было достать.

Еду тогда еще воспринимали как просто «питание», «средство к существованию», а не так, как сейчас. Многочисленные телевизионные программы по кулинарии и СМИ уделяют огромное внимание этой теме, еще раз подтверждая факт перехода от концепции еды как питания к концепции еды как языка коммуникации.

Это была бедная, даже крайне бедная кухня, где абсолютное предпочтение отдавалось калориям, сытности, а отнюдь не изыскам вкуса. Вот тогда-то макаронные блюда заблестели во всей своей красе! Когда на стол ставили кастрюлю с макаронами,

от которой поднимался пар – это был настоящий праздник. В те времена макароны нередко нарочно варили дольше, чтобы они больше набухали от бульона и давали более долгое ощущение сытости.

Я вспоминаю те времена (мы жили в самом центре Венеции), когда мама с раннего утра колдовала на кухне, чтобы из маленького кусочка мяса (а он случался отнюдь не каждый день!) приготовить нечто похожее на обед: из бульона – суп, а тот кусочек мяса измельчался чуть ли не в фарш и добавлялся в микроскопических пропорциях в мешанину из лука и картошки, чуть облагороженную красным цветом томатов.

Странно, но в моих воспоминаниях о том времени не сохранилось ароматов кухни, скорее, я чувствую сильный всепроникающий запах морской соли и ощущение той влажности, которые и сегодня типичны для Венеции.

И что, разве с тоской мы вспоминаем тогдашнюю еду? Да нет, конечно! Сегодня мы питаемся намного лучше, получая удовольствие от еды, а раньше – просто утоляли голод.

Но именно тогда кулинария стала моим хобби и увлечением, может быть, из-за недоедания... Мама, чтобы я не досаждал ей на кухне, освобождала мне уголок стола, давала немного муки и воды – чтобы я сам приготовил тесто. С тех пор кулинария и стала моим постоянным увлечением.

Мама стала обращаться ко мне за помощью и советом, когда нужно было приготовить довольно изысканный обед или ужин для важных гостей, с любопытством и интересом наблюдая, как и что готовил я. И до сих пор мне радостно и тепло ощущать ее незримое присутствие рядом со мной.

Желаю и вам, дорогие читатели,
тех же приятных ощущений!



Предисловие

Как выбрать макароны в супермаркете? Недорого, да и ладно?

Чтобы сварить макароны, не нужно их постоянно пробовать и смотреть на часы? А посолить можно потом?


Слить с макарон воду, промыть холодной водой, оставить остывать, а кетчупом приправить потом?

Разве нельзя посыпать пиццу укропом? Что укроп, что душица – все равно трава...

Для итальянца эти вопросы звучат бессмысленно, но здесь, в России, как и во многих других странах, сведения о славной итальянской кухне люди часто получают из вторых рук. И это несмотря на обилие помпезных ресторанов, гордых своей «итальянской» кухней, и на десятки кулинарных книг на эту тему – бездумных сборников рецептов, надерганных отовсюду, безразличных к основам нашей кухни, ее концепции, а главное – умалчивающих, как приготовить итальянские блюда из доступных в России продуктов, используя привычные для россиян кулинарные приемы.

Наша книга, рассказывающая о продуктах, типичных для итальянской кухни, об основах средиземноморского стиля питания, призвана восполнить этот недостаток.

Она рассказывает об истории появления и развития, описывает технологии кулинарной обработки, технологии производства пасты, проводит сравнение между итальянской и русской кухней, указывает на сходства и различия, содержит рецепты блюд, учитывающие наличие продуктов на российском рынке, приводит определения терминов и понятий.

A scenic view of a Tuscan landscape. In the foreground, a large, round hay bale sits on a grassy hill. The middle ground features a dirt road winding through a vineyard with rows of grapevines. In the background, a stone house with a red roof sits on a hill, surrounded by tall cypress trees. The landscape is rolling and green, with a soft, golden light suggesting late afternoon or early morning.

История,
культура и традиции
потребления
продукта, известного
и популярного
во всем мире



ИСТОРИЯ, КУЛЬТУРА И ТРАДИЦИИ

Тысячи лет назад, едва начав употреблять в пищу злаки, человек сразу же научился перемалывать их в муку, делать из муки и воды тесто, нарезать из него полоски и печь их на горячем камне.

То есть некое подобие современных макаронных изделий люди употребляли в пищу уже в античные времена. Более того, в формах, похожих на современные, этот продукт употребляли уже этруски – народ, живший в Центральной Италии еще до римлян. Именно они готовили первые лазаньи (лепешки) из полбы – злака, похожего на пшеницу, но более стойкого к вредителям и непогоде.

Потом и римляне стали готовить простое тесто из муки и воды и делали из него лепешки, называемые «лагане». Этим словом в центре и на юге Италии до сих пор называют некоторые виды макаронных изделий, похожие на лазанью. Хотя, вероятно, первые такие изделия сильно отличались от нынешней лазаньи. Судя по дошедшим до нас свидетельствам тех времен, они больше походили на клецки, то есть шарики из теста, чем на нынешние тонкие макароны и лапшу.

Далее из одних и тех же ингредиентов – муки и воды – возникли два типа блюд: испеченные (на камне, в печи, в духовке, на углях) – это хлебобулочные изделия, и вареные (в воде, в бульоне, в молоке) – это, прежде всего, каши (из молотых или немолотых злаков), густые и жидкие, а затем и лапша.

Макаронные изделия следует отнести к отдельной категории: их не только делают из теста, как пресный хлеб, но и варят, как каши.

Вероятно, разные народы изобрели свои местные виды макаронных изделий независимо друг от друга, и появились они в двух основных центрах. Первый – в Китае. Считается, что там они появились уже в I веке нашей эры, а при династии Сун (960–1280 гг.), во времена первого путешествия Марко Поло в Китай, они были там очень популярны и продавались в специальных магазинах. Лапшу делали (и делают до сих пор) вручную, не только из зерновой, но и из соевой и рисовой муки. Традиция делать длинные макаронные изделия (спагет-

ти, длинную лапшу и вермишель) прямо в присутствии клиента и при нем опускать их для варки в кипяток осталась и по сей день. То есть макаронные изделия из муки мягких сортов пшеницы делают вручную и варят сразу, без предварительного высушивания.

В другом центре, в Италии, лапшу узнали еще до становления Римской империи. Логично предположить, что такой способ потребления злаков, более простой, чем изготовление хлеба, не требующий закваски и печи, был естественным образом открыт сразу несколькими народами древности.

Здесь интересно отметить, что в Италии начали применять отруби пшеницы твердых пород, которые трудно размолоть вручную, без механических приспособлений. Изготовители макаронных изделий применяли механизмы, приводимые в движение прессом или шнеком, матрицы которых были съемными для получения пасты разных форм (нечто напоминающее большую ручную мясорубку). А благодаря особому температурному и влажностному режиму случайно было открыто особое свойство этих изделий: оказалось, их можно высушивать для удобства хранения и перевозки.

Вот так возникли макаронные изделия из муки пшеницы твердых сортов, получаемые с помощью механических приспособлений.

Достоверно известно, что арабы уже в XI веке распространили пасту по всем странам Средиземного моря и что эта паста производилась на Сицилии, о чем свидетельствуют сочинения арабского географа аль-Идриси, писавшего, что эти «изделия, по форме напоминающие веревочки, вывозились по морю в христианские и мусульманские страны...»

В XVII веке, в Неаполе, уже встречался вариант приготовления пасты с помидорами, которые появились в Европе после открытия Америки, но еще долго почти не употреблялись в пищу. Между ними вспыхнула «любовь с первого взгляда», что произвело настоящий «переворот» в кулинарии, поскольку это новое сочетание продуктов позволило (к счастью!) забыть о модных прежде сочетаниях кислого и сладкого, сладкого и соленого.

Веками макароны варили в бульоне или в молоке и заправляли сливочным маслом, топленным свиным жиром, сыром и множеством острых, пикантных или сладких подлив, например с сахаром или корицей. По-настоящему популярными макароны стали лишь в сочетании с помидорами.

Очень быстро паста распространилась на всей территории Апеннин, где возникли крупные центры ее производства, например, в Лигурии и на Сардинии. Макаронные изделия стали столь популярными, что в 1641 году в Риме папа Урбан VIII, которому надоели шумные лавочки «вермишельщиков» (кустарей-производителей), издал указ о том, что между двумя соседними такими лавками должно быть не менее 80 метров!

Затем в начале XVIII века недалеко от Неаполя, в Граньяно, появились первые примитивные станки для промышленного производства макарон, качество продукции улучшилось и в конце концов они стали основой итальянской кухни и остаются ею до сих пор.

Городок Граньяно возник вокруг нескольких десятков кустарных макаронных производств, а главная улица, на которую они выходили, специально идет с востока на запад, чтобы удобно было выносить их на улицу для просушки на солнце и чтобы морской бриз, продувая эту улицу насквозь, создавал неповторимый микроклимат, необходимый для качественной просушки макарон.



Кстати, не соответствует действительности легенда о том, что лапшу в Италию привез из Китая Марко Поло. Ведь уже в 1279 году, еще до того как этот венецианский путешественник вернулся из Китая, некий Понцио Бастоне из Генуи в своем завещании оставляет наследникам полную бочку макарон (maccharons)! И хотя неясно, какой именно продукт обозначало тогда это слово, поскольку он оставляет их в наследство, это мог быть только продукт длительного хранения, то есть изделия из высушенного теста.

Даже президент Томас Джефферсон (1743–1826) так любил макароны, что познакомил с ними все Соединенные Штаты. На его знаменитых обедах гостям подавали эту гастрономическую диковину, привезенную им из путешествий по странам Европы.

Естественно, время просушки зависело от погоды: в летний зной – быстрее, чем в любое другое время года. На фабриках, расположенных на берегу моря близ Неаполя, длинные макаронные изделия, выложенные на сухие стебли тростника, обычно высушались за восемь дней летом и за двадцать – зимой, а во влажную погоду – даже за тридцать.

От процесса высушивания, такого простого на словах, зависит качество продукции. Умение правильно подобрать время в зависимости от огромного множества конкретных условий передавалось от поколения к поколению. Именно благодаря этому мастерству, этому искусству неаполитанские макаронные изделия прославились на весь мир!

Однако же паста не сразу попала на столы государей, поскольку богатые тогда ели в основном руками. Лишь к 1700 году Дженнаро Спадаччини, камергер короля Фердинанда II, придумал применять для еды вилку с четырьмя короткими зубцами, получившую впоследствии широкое распространение. С тех пор макароны стали подавать и на придворных обедах по всей Италии, тогда и началось триумфальное шествие пасты по всему миру.

Благодаря современным технологиям, позволяющим унифицировать процесс производства, отпала необходимость в идеальных климатических условиях, и макаронные изделия стали производить во многих странах. Макароны стали самым известным в мире итальянским блюдом и продуктом питания.

Но если в других странах они считались дешевым продуктом для бедных, в родной Италии именно они «царствовали» на столе.

В последние десятилетия пасту как продукт, ее роль в кулинарной культуре оценивают все более высоко, а в Риме, на площади Скандерберга, есть даже Национальный музей пасты.

Недавние исследования подтвердили высокую питательную и энергетическую ценность пасты – эта еда богата углеводами и белками, она идеально вписывается в «средиземноморский стиль питания».

Современные ученые лишь подтвердили давно известные факты: в архивах города Генуи найден документ 1244 года, где врач прописывает одному из своих пациентов «макаронную диету» – есть пасту каждый день!

МАКАРОНЫ И РОССИЯ

Вернемся к истории: на парижскую выставку 1878 года, на которой впервые была представлена зарождавшаяся тогда макаронная промышленность, приехали производители со всего мира.

Жюри особо отметило российского производителя из Казани, ведь именно в Поволжье выращивают пшеницу твердых сортов, одну из лучших в мире, давно экспортируемую в страны Западной Европы, известную там по названию порта отгрузки – «Таганрог». В своем решении жюри записало: «...русские вермишель и макароны Вараксина – высокого качества, изготовлены по итальянской технологии...»

Как же, если не благодаря торговле зерном, этому промышленнику из самого центра России пришла в голову идея заняться производством макарон, тем более – принять участие в парижской выставке?

С другой стороны, может быть в стране, столь богатой зерном, да еще и находящейся рядом с Великим шелковым путем, соединявшим страны Востока и Запада и проходившем севернее Астрахани, уже существовали свои традиционные макаронные изделия?

Русская кухня славится своими древними традициями изделий из свежего теста, похожих на блюда некоторых стран Средней Азии, таких как Узбекистан, лежащих в зоне возделывания пшеницы твердых сортов. Однако ни в царской, ни в советской России производство макаронных изделий не соответствовало масштабам страны.

Ренато Роветта в своем справочнике по производству макарон в разных странах мира, вышедшем в 1929 году, насчитал всего 10 макаронных фабрик на весь Советский Союз. Для сравнения: на Мальте их было 9, в Финляндии – 11, в Албании – 12, в Румынии – 50. Среди тогдашних десяти, наверняка была и Самарская макаронная фабрика (теперь – «Верола»), основанная в 1882 году, одна из старейших в России, действующая до сих пор и относительно недавно установившая новейшее оборудование.

Оказалось, что фамилия Вараксин была некогда очень известна в Казани. Макаронная фабрика Вараксиных находилась