**ИТАЛЬЯНСКАЯ ПАСТА**

 В глазах иностранца два блюда являются показателем национальной идентичности: пицца и паста, для итальянцев же – это, прежде всего, паста, а пицца является одним из любимых блюд среди прочих. Паста царит в рационе семьи, ее едят на первое как суп (если она приправлена легкими овощными соусами), или как комплексное блюдо, если в соусе присутствуют мясо или морепродукты. Торжественный процесс приготовления предполагает наличие большой кастрюли, и обязательное обсуждение рецептов и ингредиентов, в котором принимают участие все родственники. Современных форматов пасты такое количество (около 800), что не представляется возможным их перечисление в рамках лекции.

Слайд слайд слайд слайд

Почему разноцветные? Используются натуральные красители – помидор, шпинат, свекла, желтки яиц и другие. Обязательное условие пасты, макаронных изделий, она должна быть приготовлена из твердых сортов пшеницы - Triticum durum [Desf.](http://it.wikipedia.org/wiki/Ren%C3%A9_Louiche_Desfontaines), Triticum turgidum. Тогда макароны не развариваются до состояния мерзкой клейкой массы, на русский вкус, они вообще не доварены, но итал. это называют al dente.

Но настоящий вкус макаронным изделиям придает, конечно же, соус (или подлива к пасте), и существует целая наука о сочетаемости определенных видов макарон с подливами[[1]](#footnote-1). Приведем лишь один пример сочетаемости: длинные виды паст без полости плохо сочетаются с мясными подливами или грибами, так как рубленое мясо соскальзывает с гладкой поверхности. К подобным подливам подойдут короткие, полые или широкие форматы пасты .

Слайд

Рассмотрим самые расхожие виды итальянских паст. Первый базовый вариант – спагетти ал помодоро.

слайд – 9 штук

Итак, паста является центром координат семейной, домашней кухни, главным компонентом кулинарной системы итальянской семьи, блюдом-символом всей итальянской кухни и, в конечном счете, символом Италии. Существует выражение «pasta della mamma» - «паста, приготовленная мамой», которое итальянец произносит, закатив глаза, ведь только мама может по-настоящему приготовить это блюдо. Оно ассоциируется с детством, с родительской семьей, с родственниками, с отчим домом – особенно часто итальянцы вспоминают «pasta della mamma» вдали от родины.

слайд

**ИСТОРИЯ ПАСТЫ**

Но паста в современном значении этого слова подразумевает единый материал - тесто из пшеничной муки, но с немыслимым разнообразием конечных форм: паста длинная, короткая, узкая, широкая, дырчатая, с начинкой или без. Она появляется только в Средние века, равно как и технология отваривания пасты в воде[[2]](#footnote-2). Новшество это «арабское», потому что арабам приписывают изобретение сухих макаронных изделий и технику их высушивания (IX в.), благодаря которой ее можно было долго хранить и брать с собою в длительные путешествия.

Достоверно одно: на Западном побережье Сицилии, где господствовали арабы, уже в XII в. существовали мануфактуры, занимавшиеся промышленным производством пасты, оттуда ее вывозили в Калабрию и другие мусульманские и христианские страны[[3]](#footnote-3). Почему именно Италия из всех европейских стран ассимилировала пасту до такой степени, что образ современной страны и нации неотделим от макарон? Парадокс заключается в том, что для производства макарон, а точнее для их эффективного кустарного или домашнего высушивания геоклиматические условия Италии не подходили – самое главное это высушивание макарон. На Сицилии это удавалось благодаря крайне засушливому и жаркому климату, но все равно производство было дорогостоящим. Цены на макароны почти втрое превышали цены на хлеб вплоть до середины XVI в.[[4]](#footnote-4).

слайд

Распространению сухой пасты во многом способствовала сильная позиция итальянских приморских городов (Неаполя и Генуи, прежде всего), которые могли перенять новшество у сицилийцев и внедрить его в свою практику, тем более что морякам такой сухой продукт с длительным сроком хранения был просто необходим. А поскольку приморские города-государства жили во многом за счет торговли, то они смогли сделать правильную ставку на такой коммерчески успешный продукт как сухая паста. Особенно отличилась Генуя: в XII в. генуэзские купцы были главными распространителями сицилийской пасты в северных регионах Италии, а в следующий век Генуя упоминается уже как самостоятельный производитель различных типов пасты - в XIV в. некоторые рецепты пасты в кулинарных книгах будут помечены как «генуэзские»[[5]](#footnote-5). Союз пасты и тертого сыра возникает почти сразу же, особенно рекомендуются пармский сыр, сыр из Пьяченцы и сыр из Лоди[[6]](#footnote-6).

С Неаполем другая история. В XVII в. в Неаполе из-за перебоев с поставками продовольствия смогли по достоинству оценить преимущества пасты (долгое хранение, прежде всего).

Слайд

Но в большей мере этому способствовало массовое распространение тестомесильных машин и механических прессов, а также промышленных сушилок (XIX век)

Слайд

что удешевило пасту и сделало ее основным блюдом в рационе бедных горожан[[7]](#footnote-7).

Слайд

Паста, макароны варились уличными торговками в Неаполе в огромных котлах, в одной и той же воде, которая становилась к концу дня мутной и густой.

Слайд

Продавали такие макароны горстями, в кулечки из бумаги и газеты, слегка присыпали сыром, и ели руками – это мы все можем прочесть в Итальянском путешествии Гете.

Слайд

Помидорная подлива – более позднее изобретение.

Слайд

Слайд

Следует различать два типа пасты: фреска (свежая), тесто для которой приготовили в домашних условиях и съели в тот же день (она из мягких сортов пшеницы), и паста секка (сухая), которую высушили надлежащим образом и которая может храниться два-три года. Соответственно, первый тип доступен для домашнего приготовления, но требует много личного времени, он характерен для крестьянской кухни. Свежая паста по-хорошему замешивается без воды или с ее минимальным содержанием на яйцах, поэтому она характерного желто-яичного цвета, мягкая, эластичная и крайне сытная.

Слайд

Этот же тип пасты имел самое распространенное хождение в Средние века, до промышленного удешевления сухой пасты. В основном, это были ньокки, или галушки, клецки – кусочек теста, брошенный в подсоленную воду. Второе традиционное блюдо из зерновых – это *gnocchi,* клецки, которые в современной кухне готовятся с добавлением картофельной муки, но в Средние века они являлись аналогом современных макарон; собственно, под термином «maccheroni» подразумевались «gnocca»[[8]](#footnote-8): их делали из муки-крупчатки, хлебного мякиша, бросали в кипящую подсоленную воду, затем посыпали тертым сыром и заливали чесночным соусом[[9]](#footnote-9).

Слайд

Эти мечты породили мифологему о стране изобилия Кукканья, волшебной съестной стране, в центре которой возвышается сырная гора, а с неба сыплются макароны и клецки, виноградные лозы подвязаны колбасами, фонтаны бьют вином, а поля огорожены жареным мясом. Правда, на данной гравюре мы видим, как кругленькие и увесистые клецки радостно выпрыгивают из кипящего котла, уже готовые к употреблению.

слайд

Уже римляне делали подобие лапши, раскатывая тесто из муки с водой в широкую пластинку, нарезаемую широкими полосами, которые клали в печь вместе с наполнителем, восполнявшим недостаток жидкости; пластина называлась «lagana», к ней и восходит современное блюдо «lasagna»[[10]](#footnote-10).

1. Подробная таблица сочетаемости см. Костюкович Е.А. Еда: итальянское счастье. М., 2007, с. 777-791. [↑](#footnote-ref-1)
2. Redon O., Laurioux B. L’apparition et la diffuson des pates seches en Italie (XIII-XVI siecles) // Techniques et economie antiques et medievales: Le temps de l’innovation. Aix-en-Provence, 1997, p. 101-108. [↑](#footnote-ref-2)
3. Rodinson M. Recherches sur des documents arabes relates a la cuisine //Revue des etudes islamiques, XVII (1949), p. 95-165. [↑](#footnote-ref-3)
4. Капатти А, Монтанари М. Цит. соч., c. 91. [↑](#footnote-ref-4)
5. Liber de coquina, III, 64. [↑](#footnote-ref-5)
6. Ibidem, II, 62. [↑](#footnote-ref-6)
7. Sereni E. Note di storia dell’alimentazione nel Mezzogiorno: i Napoletani dal “mangiafoglia”a “mangiamaccheroni” // Terra nuova e buoi rossi. Torino, 1981, p. 292-371. [↑](#footnote-ref-7)
8. Messedaglia L. Vita e costume, I, p. 132, 157. [↑](#footnote-ref-8)
9. Messibugo C. Libro nuovo nel qual s’insegna a far d’ogni sorte di vivanda. Venezia, 1557, p. 52; Scappi B. Op. cit., p. 70. [↑](#footnote-ref-9)
10. Капатти А, Монтанари М. Цит. соч., c. 85. [↑](#footnote-ref-10)