

Однажды я спросил Неллу, нашу пожилую секретаршу отдела, для чего всё-таки следует использовать бальзамический уксус (бальзамик). Её спокойный ответ был однозначным: когда запекаешь в духовке красные сладкие перцы, то потом их надо остудить, снять тонкую шкурку и сбрызнуть бальзамическим уксусом перед подачей на стол. И это всё? А как же применение этого снадобья в любом североамериканском (включая мексиканские «всё-включено» курорты) «итальянском» ресторане для салатов, а как же добавление его в готовящееся жаркое, о котором со всех экранов и сайтов вещали профессиональные кулинарные инструкторы?

На это она предпочла не отвечать. Да и что ответишь наивному иностранцу, задающему риторические вопросы, которые в те времена и не могли прийти в голову

нормального итальянца, даже если он или она выросли в Египетской Александрии, как Нелла, ещё при последнем фараоне, сбежавшем от революционеров-ниспровергателей в 1956-м, кстати, именно в Италию. О тех далёких временах в Египте Нелла вспоминала только хорошее: мол, никто не писал на стенах в подъездах домов, и по улицам было ходить безопасно, даже ночью.

\*\*\*

Когда советские интеллигенты (понятие растяжимое) попадали в конце 70-х в Северную Америку, одной из их первейших забот (помимо жилья и еды, конечно) было — найти хоть какое-то подобие оставленной позади «роскоши человеческого общения». Сбивались в кучу, общались со всеми без разбора, говорящими по-русски, пересекая кастовые (назовите их классовыми, если угод-

**Надежин Александр Данилович** — родился в Киеве, закончил школу в Донецке, Московский физико-технологический институт, защитил кандидатскую в Институте химической физики АН СССР. В 1977 г. уехал в Канаду, где проработал в академической и прикладной науке 40 лет. Пишет эссе по-русски. Интересуется антропологическими аспектами сходства и различия между культурами разных народов и судьбой европейской цивилизации в современном мире. Кроме литературы, увлекается рисованием пейзажей разных стран в псевдо-реалистической манере.

но) барьеры родины-мачехи, за что приходилось платить смертельными ссорами, сдобренными завистью и гипертрофированным снобизмом. Тем же, кому как-то посчастливилось найти работу при университете, сразу захотелось начать общаться, в том числе и семейно, с теми, кто казался(!) социально близкими.

Ещё более экзотичными были связи с местными артистами и художниками (хотя бы потому, что их средний уровень потребления не многим отличался от эмигрантского). Запомнилось с той поры часто повторяемое наблюдение после визитов к таким людям — массовое преобладание поваренных книг на книжных полках местных интеллектуалов (или, как нам хотелось считать, интеллигентов), ну и разговоры за столом, часто переключающиеся на приготовление еды тем или иным необычным способом. Каковы были этому причины или предпосылки, мы тогда особенно не задумывались, но судили их строго!

Теперь-то я понимаю, что это далеко не всё, чем они интересовались, но, в отличие от жителей тогдашнего СССР, они могли себе позволить практические занятия в этом направлении как части общего, для многих тогда живого интереса к антропологии, позволявшей заглянуть в открывающийся мир, благодаря всё большей доступности путешествий и экономических связей через моря и океаны (то, что нам подавали в виде «Клуба кинопутешествий», здесь приобретало непривычную и весьма заманчивую материаль-

ность). Мне сейчас кажется даже: эти наши знакомые были чуть ли не первым поколением североамериканцев, которые получили возможность и приобрели интерес к тому, чтобы путешествовать по миру, т.е. делать то, что в предыдущем поколении было доступно лишь по-настоящему богатым людям. Как ни парадоксально это сейчас сознавать — мы с ними оказались «в одной лодке», хотя вышли из совершенно разных стартовых условий.

Не знаю, как вы впервые встретились с Европой, Веной, Италией, но я, конечно, через прочитанные книжки, старые, и не очень, filmy, и этого было в общем достаточно, чтобы «узнать» или даже вообразить: узнаёшь города и улицы, почувствовать себя частью нового мира, открывшегося по пересечении советских границ. А вот до «ихней» еды-культуры нам поначалу добраться не пришлось в связи с ограниченностью финансовых возможностей, а уж потом и не очень хотелось из-за её универсально-плохого качества на уровне массового потребления, включая большинство ресторанов с белыми скатертями на фанерных столах. Впрочем, стэйк в то время воспринимался ещё как культурный прорыв по сравнению с незабытым «бифштексом рубленным, с яйцом».

Но, однако, хватит «о котлетах», как говорит моя жена, подразумевая чересчур тривиальную тему, хотя по прошествии десятков лет — котлеты вернулись в мой рацион, оказавшись каким-то архетипом из детства.

Здесь мне пришло в голову: многие мои бывшие соотечественники довольно равнодушно относятся к происхождению и тонкостям приготовления и потребления еды, что я связываю с прививавшемуся всем нам на стадии воспитания презрением к этой сфере как к низшему звену человеческой деятельности, далеко отстоящему от того, что в России подразумевалось под словом «культура».

Интересно в связи с этим привести для сравнения высказывание американского, так называемого — «реднека», т.е., с точки зрения образованного и либерального американца, человека примитивного, консервативного и, скорее всего расиста и шовиниста: «Real man does not care what he eats and whom he fucks». То есть оказывается: равнодушие к еде и неразборчивость в связях могут сами по себе считаться культурной характеристикой в некоей условно-«ковбойской» культуре.

Итак, как мне кажется, слово «культура», звучащее одинаково во многих языках, означает довольно разные вещи, что и приводит иногда к недоразумениям при близком знакомстве с новыми соотечественниками. Но США, как и Канада — всё-таки особые страны, по сравнению с тем, что мы усвоили с детства на уровне подсознания. Они принадлежат к числу государств образованных в результате колонизации малообитаемых земель (некоторые скажут: сделанных малообитаемыми в результате геноцида или маргинализации аборигенов), а затем

заполненных до нормальной плотности с помощью как добровольной, так и насильственной иммиграции (привезённых чёрных рабов в США и Бразилии, проституток и преступников — в Квебеке и Австралии).

Другие страны, возможно, тоже обязаны существованием миграции, например, древние евреи, пришедшие на землю молока и мёда из Синайской пустыни, «как велел им Бог», или венгры из Поволжья — на берега Дуная под натиском монголов. А до этого кельты, а до этого.... Но в этих случаях, возможно, на новые земли пришло культурно-однородное население с устоявшимися обычаями, в том числе и устоявшимися правилами приготовления и приёма пищи. По крайней мере, это было давно. В силу этих обстоятельств — отдельные национальные образования в Америке, даже если сюда прибыли только их родители, составляют некое лоскутное одеяло из разных культур (в антропологическом смысле), из которых некоторые мне интереснее, — благодаря более-менее близкому знакомству со странами исхода, а для меня, в первую голову — Италией.

Итальянцы не открыли этот континент, но они дали ему имя, итальянцы не участвовали в Американской революции, но, подобно другим «опоздавшим» народностям, составили заметную часть населения больших городов: Торонто, Монреаля, Чикаго и даже Нью Йорка, итальянцев не было среди отцов-основателей американской или канадской демократии, но их



имена спорят по численности и с еврейскими среди звёзд Голливуда, и с афро-американскими среди певцов и танцоров поп-культуры. Но не лицедейство делает слово «italian», часто произносимое в Штатах как «айталиан», одним из самых обиходных прилагательных, а следующие за ним понятия-символы: мафия, мозарелла, пицца и, наконец, «айталиан фуд». Оставим мафию на следующий раз, но 3 последних живут в Америке самостоятельной жизнью, достаточно далёкой от их истоков в благословенной средиземноморской стране на полуострове в форме сапожка.

Начнём с американской мозареллы, которая представляет собой, плаستيциново-мягкие плотные шары

со слабым запахом и даже вкусом сыра, слепленные из компонентов натурального молока с добавлением различных, по-видимому, достаточно безвредных веществ, продуктов переработки растительной массы, таких, как реннет, гуаргам, крахмал и даже целлюлоза, играющих роль наполнителей и, главное, удешевителей стоимости производства (но, замечу, не обязательно цены). То, что итальянцы по обе стороны океана употребляют в пищу в качестве «моцареллы» это — пресного вкуса, белоснежный и пористый свежий сыр, чуть-чуть резиновой консистенции, который полагается есть с крупно нарезанными помидорами и не принято хранить дольше 24 часов с момента покупки (а в самой Италии — даже продавать его на рынке после полудня!). В отличие от мозареллы, моцарелла не очень хорошо плавится, и поэтому не годится для приготовления американской пиццы, к которой я и перейду.

Пицца, как мне однажды сказал знакомый грек, вообще не итальянское изобретение, а греческое, на что указывает название — искажённое греческое «пита», т.е. плоский хлеб. И действительно, если вы заказываете пиццу в сицилийском семейном (а как же ещё?) ресторанчике, то её тонкая, неправильная форма — это копия греческого хлеба, на который выкладывают зелень и другие ингредиенты, не предполагающие длительного приготовления в печи.

Но такой продукт было не продать американскому рабочему, искавшему во времена сухого закона

возможности выпить и закусить в дешёвой забегаловке, не вступая в конфликт с полицией. Нужно было подешевле и покалорийней: на круглый блин из всходящего в тепле печи теста, намазанный огнедышащим томатным соусом, накладывали кружки варварски перчёной колбасы и всё это засыпалась толстым слоем хорошо плавящегося (основное качество!) сыра, условно названного мозареллой.

С разными вариациями это «убоище» до сих пор продаётся на остановках для вечно едущих по скоростным дорогам американцев в качестве одного из трёх-четырёх основных блюд всеамериканского меню, включающего гамбургер и жареные куриные ножки/крылышки, сдобренные кетчупом и прочими цветными украшениями и запиваемые Кока (или Пепси) -колой — ещё одним столпом американской национальной кухни. Поверьте, я далёк от того чтобы судить, тем более — осуждать людей, которые предпочитают есть то, к чему привыкли с детства. Моя задача не в сравнении, а в поисках истоков, так сказать, «по направлению к Свану».

Америка — огромная страна, и здесь масса замечательной еды, от жареного сомика, вытащенного из водоёма на заднем дворе, до целой свиньи, медленно (!) приготовленной на углях в течение 24 часов, от ломтей сладкого кукурузного хлеба, начинённого мясом раков из дельты Миссисиппи, до при вас снятых с огня гигантских, розовых внутри стэйков со сладчайшим кукурузным

початком и пюре из незнакомой вам варёной зелени — и всё это, как сказал когда-то мой приятель, — к югу от Ричмонда, т.е. на территории, более ста пятидесяти лет назад пытавшейся отделиться от северных штатов, чтобы сохранить патриархальный и — таки да — основанный на рабстве уклад жизни. Теперь, как и прежде, эту еду готовят и употребляют живущие бок-о-бок потомки белых рабовладельцев и их чёрных рабов, говорящие все как один на языке, который трудно разобрать пришельцу с Севера — да ещё и «русскому» — канадцу.

Зато на севере, да и везде, где что-то изготавливают, проектируют, считают или строят, особенно вдоль основных дорог, по которым ежедневно едут миллионы американцев на своих «траках» (обычно полуторках с электрическим подогревом или охлаждением задницы — в зависимости от сезона) и лексусах по работе, бизнесу, на рок-концерт или навестить родственников, вступает в права унификация меню — достаточная, чтобы считаться кулинарной культурой в буквальном понимании этого термина. Как уже упоминалось, есть всего несколько категорий, распределённых по кубическим «стекляшкам» со стандартными названиями, собранными в кластер вблизи заправочной станции или торгового комплекса: бургер, фрайд чикен, айтиалиан фуд, чайниз фуд и мексикан фуд. В почти каждом из них вам также продадут нарубленный латук с кусочками других овощей в качестве компонента под

обобщённым названием «хелс фуд», т.е. еда для здоровья, но на этом душа голодного путника вряд ли успокоится. Есть ещё, правда, Старбакс — но это, в основном, о кофе.

С течением времени и заметным ростом благосостояния так называемого «среднего класса», в частности, почти универсальным продолжением учёбы после окончания школы в местных колледжах (не станем обсуждать их качества), вкусы стали понемногу меняться, и, хотя Макдональдс всё ещё является национальным блюдом № 1, а вслед за ним и наша пицца, появилась тенденция требовать большего разнообразия и, если хотите, «престижа» в форме облицованных камнем или цементом под стакко домикам-ресторанам на тех же островках на обочине скоростных дорог, длинных меню, разукрашенных как детские книжки и заманчивыми новыми терминами итальянского происхождения, как-то: оливковое масло холодного отжима, бальзамический уксус, даже «песто» и «пармижан».

Последний термин возник как комбинация французского и итальянского названий этого некогда ценного и редкого продукта, а теперь — предмета массового производства до такой степени, что стало возможным купить его даже в «кошерном» варианте.

А загадочное слово «тосканиан» — особенно в сочетании «тосканиан чикен»! Но где есть спрос, там сразу же появляется предложение, которое и на этот раз мгновенно возникло на всех этажах северо-американского

общепита, включая столичные рестораны с их знаменитыми шеф-поварами, а среди них — почему-то особо выделился нарочито-хамоватый британец Гордон Рамзи. Чувак оседлал тосканскую лошадь одним из первых и тут же начал проповедовать на Ютубе и по ТВ девственное оливковое масло «первого отжима» в качестве единственного стоящего масла для кухонных нужд, ну и всякие другие новшества, типа бальзамического уксуса для салатов. В это же время во всех американских «ай-талиан»-забегаловках стали посыпать блюда с рыбой или морскими гадами пармезаном или его имитацией — даже не спрашивая мало что подозревавших клиентов.

Итальянцы же по обеим сторонам Атлантического океана бизнесу не мешают и помалкивают обо всём этом. Лишь изредка мне приходилось вызвать кое-кого на откровенное высказывание. Хорошо запомнился официант на площади Палермо, где прямо перед входом в Ораторио Сан-Лоренцо под сенью старых деревьев стояли столы, накрытые для полуденной трапезы.

Карманный гид рекомендовал заказывать пасту с сардинами (как потом оказалось — «из банки»), что я и сделал. Супруга, поспешившая потребовать знакомую ей пасту-карбонара, тут же предложила мне поменяться. И вот, когда подошёл этот, полный собственного достоинства, «профессионал» и предложил мне насыпать на моё блюдо пармезану, жена помахала ему рукой, попросив того же для её сардин. Я-то знал: это —



«ни-ни» и украдкой посмотрел на обескураженного официанта. Тот с грустным лицом сделал то, о чём его просили, но увидев мой виноватый взгляд, сложил руки ладонями перед собой и потряс ими в знак отчаяния перед таким кошунством. Казалось: один из четырех гипсовых всадников Апокалипсиса на стенах церкви сойдёт с барельефа, и накажет отступников!

В другой год, после прекрасных тёплых дней, проведённых на берегу озера Гарда, мы отправились на Запад, чтобы завершить тур по Северу Италии в Милане, улетев в холодные страны из аэропорта Мальпенза. Но до этого нам ещё оставалось озеро Комо и городок Белладжио на конце длиннющего, стрелой указывающего точно на Север (Швейцарию) мыса. Городок по «странному совпадению» названный тем же именем, что и знаменитый отель в Лас-Вегасе (шутка), известен популярностью среди актёров Голливуда и других американцев, старающихся жить

красиво в их собственном представлении. Прямо на въезде мы увидели примечательный магазин шёлковых галстуков ручной росписи, одного взгляда на которые достаточно, чтобы немедленно заключить, как мало общего они имеют со знаменитыми в европейской моде шёлковыми дизайнерами школы Комо, будучи рассчитаны на плебейские вкусы богатых и успешных пришельцев с других берегов мирового океана (Атлантического, Ледовитого, Тихого). И действительно, благодаря разговорчивому владельцу мы тут же узнали: галстуки здесь заказывал «сам» Билл Клинтон! Как оказалось, это дачное место посещали сильные мира сего и из других эпох. Купив билеты, мы поднялись на небольшой холм, где располагалась вилла Ольмо: мы увидели летний дворец, доступный для посещения и хранивший воспоминания и обстановочку с того времени, когда на вилле проживал в качестве гостя генерал Наполеон Бонапарт, который, будучи корсиканцем и солдафоном, всё же, нужно надеяться, предпочитал одеваться с несколько бóльшим вкусом.

В общем, послонявшись по городку и выпив латте на площади с





видом на Альпийские горы за краем воды, мы и не заметили, как сгустились сумерки. Нужно было возвращаться поближе к Милану. В городе Комо останавливаться не хотелось, и мы заказали себе ночлег на полпути, в гостинице на вершине горы, куда вела почти что козья тропа, на которой даже наш малюсенький «Мерс 160» должен был разворачиваться в 3 приёма (вправо-вперёд, влево-назад и снова вперёд) каждые 100 метров подъёма. По этой тропе не то что рыбу, но и мясо убыточно возить слишком часто.

С аналогичной ситуацией мы столкнулись в Эриче — городке на вершине 600 метрового столпа на юго-восточном берегу патриархальной Сицилии. Если поедете туда как-нибудь, берите еду с собой, так как местные вас отравят в их забегах, подтверждая очевидную истину: итальянцы (в отличие от многих известных нам народов) просто не умеют готовить еду из несвежих продуктов.

Итак, усевшись за столом в небольшом зале постоялого двора на вершине, я спросил у хозяйской доч-

ки, что она нам посоветует заказать. Ответом было вегетарианское ризотто из сурово-недоваренного риса аль-денте с рубленой зеленью из собственного огородика за домом. А в качестве довеска она добавила: еду готовил её брат, который ещё недавно работал у «самого» Гёрдона Рамзи (см. выше). И, когда её «знаменитый» братишка вышел к посетителям, я уже был готов встретить его вопросом, что, мол, он думает об использовании оливкового масла первого отжима для приготовления жареных блюд у его бывшего шефа? На что парень мрачно пробормотал: он всего лишь работал на Рамзи и не обязан нести ответственность за его методы. Так-то вот, уважаемые дамы и господа!

Некоторые скажут, ну и что такого? Что тебе до этого пармезана на рыбе. И будут правы. Мне эта коллизия напомнила историю упразднения «яти», «фиты», «і» и «ижицы» из русской грамматики, осуществлённую большевиками под дружные (впрочем, Чехов был исключением) вопли ужаса всех ревнителей русской словестности от Толстого до будущего академика Лихачёва; последний, как говорят, отсидел 4 года за статью в защиту старого (контрреволюционного) правописания.

Считалось, и не без оснований: был нанесён урон культуре общения и смысловым тонкостям языка образованных русских. Ничего, пережили, и не такое переживали. Как говорят китайцы: «одна дверь закрывается, другая — открывается».

А всё-таки жаль.