

Михаил Кулик

# Вкусная архитектура Италии



Архитектурная мозаика Италии

Михаил Кулик

# **Вкусная архитектура Италии**

«Автор»

2026

**Кулик М.**

Вкусная архитектура Италии / М. Кулик — «Автор»,  
2026 — (Архитектурная мозаика Италии)

«Вкусная архитектура Италии» - это книга о том, как Италия умеет превращать даже самые простые вещи в произведения искусства. Чашка эспresso здесь становится маленькой барочной капеллой, паста — инженерной конструкцией, кофеварка — памятником промышленного дизайна, а кухня — продолжением архитектуры города. Эта книга показывает Италию не через сухие даты и фасады, а через вкус, форму, материал, движение пара, изгиб фарфора и логику прекрасных предметов. Вы увидите, что архитектура живет не только в соборах, дворцах и площадях. Она прячется в утреннем кофе, в тарелке пасты, в привычных бытовых ритуалах и в том особом итальянском умении соединять пользу, красоту и удовольствие. Книга для тех, кто любит Италию, архитектуру, дизайн и вкусные истории.

© Кулик М., 2026

© Автор, 2026

## Содержание

|                                                                                   |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----|
| Глава                                                                             | 5  |
| Введение от автора                                                                | 6  |
| Глава 1. Паста: Инженерная геометрия и акведуки в тарелке                         | 7  |
| Новелла 1.1. Закон Джуджаро: когда пасту проектирует<br>автомобильный дизайнер... | 8  |
| Новелла 1.2. Гидродинамика соуса и римские акведуки                               | 10 |
| Новелла 1.3. Слоеный шедевр: лазанья как палаццо Болоньи                          | 13 |
| Глава 2. Кофе: Физика пара и геометрия барокко                                    | 16 |
| Новелла 2.1. Прачечное озарение вместо римской классики: секрет<br>Moka Express   | 17 |
| Конец ознакомительного фрагмента.                                                 | 19 |

# Вкусная архитектура Италии

## Глава



## Введение от автора

Я юрист из России. Но, как это часто бывает в жизни, человек редко умещается в одну профессию. Мне довелось быть моряком, путешественником и журналистом. А еще мне очень повезло: я много раз бывал в Италии и смог по-настоящему ее полюбить.

Италия открывалась мне постепенно. Не как туристическая открытка, где всё заранее красиво и понятно, а как живая страна с характером, голосом, запахами, историей и удивительным чувством формы. От Вероны и Доломитовых Альп до Сицилии я встречал чрезвычайно радужных и доброжелательных людей, видел архитектуру, в которой камень словно умеет говорить, и пробовал еду, в которой простые продукты становятся почти искусством.

Как тут не полюбить Италию?

Тем более что сегодня эта страна стала для нашей семьи еще ближе: моя дочь сейчас с огромным удовольствием изучает архитектуру в римском университете Roma Tre. Поэтому Италия для меня — уже не только воспоминания о поездках, городах, соборах, улочках и ужинах. Это еще и часть семейной истории, часть нашего настоящего.

Эта книга родилась из желания соединить несколько моих личных loves: к истории, архитектуре, путешествиям, хорошей еде и человеческому умению создавать красоту из самых простых вещей. В Италии это умение видно особенно ясно. Здесь архитектура живет не только в храмах, дворцах и площадях, но и в чашке кофе, форме пасты, ломте хлеба, бокале вина и застолье.

Прочитайте эту книгу, и, надеюсь, вы почувствуете то же, что чувствую я: нежность к Италии, уважение к ее истории, восхищение ее архитектурным наследием и благодарность людям, которые веками создавали эту удивительную культуру вкуса, формы и радости жизни.



## **Глава 1. Паста: Инженерная геометрия и акведуки в тарелке**

*Паста — это не просто еда, это базовая несущая конструкция итальянского бытия.  
Самая важная и фундаментальная глава книги.*

## Новелла 1.1. Закон Джуджаро: когда пасту проектирует автомобильный дизайнер...

Есть вещи, к которым в Италии лучше подходить осторожно.

Паста — одна из них.

Для итальянца это не просто еда и уж точно не гарнир. Паста — базовая конструкция жизни. В ней есть материал, форма, поверхность, прочность, способность удерживать соус и способность выдерживать испытание кипящей водой. Маленькая инженерная система, которую каждый день проверяют не в лаборатории, а на кухне.

В 1983 году к этой системе подошёл человек, которому, казалось бы, можно доверить любую форму.

Джорджетто Джуджаро.

Он проектировал автомобили, ставшие символами XX века: Volkswagen Golf первого поколения, Fiat Panda, Lotus Esprit, DeLorean. Его рука чувствовала линию так точно, что сложные вещи после его работы начинали казаться естественными. Не эффектными ради эффекта, а единственно правильными — такими, какими они и должны быть.

И вот этот человек решил спроектировать пасту.

Новая форма получила название Marille. В ней было что-то морское: сдвоенная волна, мягкий изгиб, почти архитектурный профиль. Снаружи — гладкая поверхность, внутри — микрорифления, маленькие канавки для соуса. Идея выглядела блестяще: паста должна была не только красиво лежать в тарелке, но и работать как продуманная конструкция.

На бумаге всё сходилось.

Форма была выразительной, соус должен был задерживаться в складках, а сам силуэт напоминал то ли морской вал, то ли фрагмент волнообразного фасада. Это была не очередная забавная “макаронина”, а настоящий объект промышленного дизайна. Почти маленькая архитектура из теста.

Но у пасты есть свой главный эксперт — кипящая вода.

Именно она быстро показала слабое место Marille. Внутри двойного изгиба скапливалась лишняя вода, а толщина формы распределялась не совсем удачно. Одни участки проваривались быстрее, другие оставались плотнее. В результате паста теряла равновесие: красивая конструкция начинала вести себя непредсказуемо.

В этом и была главная ирония.

Джуджаро прекрасно понимал закон “форма следует за функцией”. В автомобилях этот закон важен: линия кузова связана с аэродинамикой, удобством посадки, обзором, возможностью реализовать задуманное в производстве. Но в тарелке он оказался ещё строже. Автомобиль может простить дизайнеру некоторую театральность. Паста — нет.

Она должна вариться равномерно, держать форму и точно работать с соусом. Если этого не происходит, красота уже не спасает. Итальянская кухня вообще плохо терпит пустой жест. В ней эстетика всегда проходит проверку пользой: удобно ли есть, держится ли вкус, не расплзается ли структура, не мешает ли красота процессу.

История Marille поэтому не похожа на обычную неудачу. Скорее это прекрасный урок о природе итальянской формы.

Паста существует не как украшение стола, а как источник и инструмент вкуса. Ригатони удерживают густой соус рифлеными стенками и внутренней полостью. Фузилли собирают его в спираль. Широкие паппарделле выдерживают тяжелое мясное рагу. Тонкие спагеттини созданы для более легких заправок. У каждой формы есть своя функция, и эта работа важнее внешнего эффекта.

Marille была красивой попыткой вмешаться в эту многовековую инженерную школу. Дерзкой, умной, почти музейной. Но кухня оказалась строже выставочного зала. Она проверила проект не авторитетом имени, а простым практическим вопросом: можно ли это сварить так, чтобы форма стала вкусом?

Ответ оказался отрицательным.

Именно поэтому история Джуджаро так хорошо открывает главу о пасте. Она показывает, что итальянская еда — это не случайный набор привычек, а точная культура формы. Здесь красота не отделяется от функции. Здесь даже кусочек теста обязан знать, зачем он так устроен.

Паста — это архитектура, которая строилась и проверялась веками.

И если конструкция не выдерживает кипящей воды, никакое великое имя её не спасает.



## Новелла 1.2. Гидродинамика соуса и римские акведуки

Паста кажется простой только до тех пор, пока смотришь на неё как на еду.

Мука, вода, иногда яйцо. Сварил, добавил соус, посыпал сыром. На этом бытовом уровне всё понятно и даже немного скучно.

Но стоит присмотреться внимательнее, и перед нами открывается целая инженерная школа. Итальянская паста — это не набор случайных форм, придуманных для красоты витрины. Это система каналов, поверхностей, полостей, изгибов и ребер. Маленькая гидротехническая архитектура, рассчитанная на движение соуса.

В древнем Риме воду не просто “проводили” из одного места в другое. Её направляли. Укрощали. Поднимали на арки, вели по уклонам, распределяли по городам. Акведук был не украшением пейзажа, а точным инженерным ответом на вопрос: как доставить самое важное туда, где оно нужно.

С пастой происходит то же самое.

Только вместо воды — соус.

И вместо каменных арок — тесто.

Итальянцы давно поняли: соус нельзя просто положить рядом с пастой. Его нужно провести по форме, задержать, распределить, заставить работать вместе с тестом. Если форма выбрана неправильно, вкус уходит мимо. Соус остаётся на дне тарелки, паста становится отдельно пастой, а заправка отдельно заправкой. Вроде всё на месте, но ансамбля нет.

Возьмём ригатони.

С виду — простая короткая трубка. Но эта трубка устроена почти как фрагмент водопроводной системы. Внутри у неё пустота, снаружи — рифленая поверхность. Само название происходит от итальянского *rigato* — “рифленый”, “исчерченный”. И эти борозды здесь не для украшения.

Они работают.

Густой томатный соус, мясное рагу, соус с сыром или овощами цепляются за поверхность ригатони, задерживаются в бороздках, попадают внутрь трубки. Каждый кусок становится маленьким резервуаром. Вилка подносит ко рту уже не просто тесто, а собранную конструкцию вкуса.

Ригатони — это паста-инженер. Надёжная, крепкая, понятная. Почти римская кладка.

Совсем иначе ведут себя фузилли.

Фузилли — это спираль. В ней нет монументальности ригатони, зато есть движение. Соус не просто лежит на поверхности, он закручивается вокруг формы, заходит в витки, держится в углублениях. Особенно хорошо это работает с соусами, где есть мелкие кусочки овощей, сыра, зелени, мяса.

Фузилли похожи на винтовую лестницу, по которой вкус поднимается вверх. Или на маленький механизм, где каждый оборот нужен не ради красоты, а ради сцепления.

Вот почему итальянская паста не любит случайности. Спираль должна быть спиралью не “потому что забавно”, а потому что так она удерживает больше соуса.

А теперь посмотрим на спагетти и особенно на более тонкие спагеттини.

Здесь никакой рифленой массивности. Никаких полостей. Никаких тяжелых стен. Это уже не акведук на арках, а тонкая линия, почти чертёж. Такая паста не предназначена для густого мясного рагу, которое требует опоры. Её задача — работать с легкими соусами: оливковым маслом, чесноком, перцем, томатом, морепродуктами.

Спагеттини не держат соус как труба. Они обволакиваются им.

Тонкая длинная форма позволяет маслу и эмульсии распределиться по поверхности равномерно. В хорошем блюде соус не должен стекать с пасты лужей. Он должен стать тонкой пленкой вкуса, почти невидимой, но точной. Как свет на гладкой стене.

Поэтому спагеттини — это изящная инженерия. Легкая конструкция для легкой нагрузки. Попробуйте поставить на неё тяжелый мясной соус, и равновесие исчезнет. Не потому, что будет “невкусно” в бытовом смысле. А потому, что нарушится логика формы.

И наконец — паппарделле.

Широкие, плоские, уверенные ленты. В них нет суеты. Они не пытаются быть тонкими или игривыми. Паппарделле сразу говорят: сюда нужно что-то серьезное.

Мясное рагу. Дичь. Густой соус, который требует не канавки и не спирали, а широкой плоскости. Паппарделле работают как массивные балки или каменные плиты. Они держат вкус своей поверхностью и весом. Это уже не легкий рисунок, а почти тосканский брутализм: честный материал, крупная форма, плотная фактура.

Такую пасту невозможно представить с робкой каплей масла. Она создана для глубины, для долгого тушения, для соуса, который не торопился и потому имеет право лечь на широкую основу.

В этом и состоит строгая красота итальянской кухни.

Каждая форма пасты — это ответ на конкретную задачу. Не абстрактное “красиво”, а точное “для чего”. Где-то нужно удержать густоту, где-то собрать кусочки, где-то распределить масло, где-то выдержать тяжесть рагу.

Итальянцы могут говорить об этом легко, почти между делом. Но за этой легкостью стоит вековой опыт. Та самая народная инженерия, которая не пишет трактатов, но безошибочно знает: к одному соусу нужна трубка, к другому спираль, к третьему тонкая нить, к четвертому широкая лента.

Паста — это не приложение к соусу.

Это его архитектура.

Она направляет вкус, как акведук направляет воду. Она держит его, распределяет, замедляет, собирает в нужных местах. И если форма выбрана правильно, блюдо становится цельным. Тесто и соус перестают быть двумя частями и превращаются в один механизм.

Вот почему в Италии нельзя просто сказать: “Какая разница, какие макароны?”

Разница огромная.

Примерно такая же, как между мостом, колоннадой, водопроводной трубой и дворцовой лестницей. Всё вроде бы построено из камня. Но назначение разное, расчет разный, нагрузка разная, красота разная.

Перед нами не тарелка случайных форм, а маленький город инженерных сооружений.

Только построен он из теста.

И живёт ровно до ужина.



## Новелла 1.3. Слоеный шедевр: лазанья как палаццо Болоньи

Лазанья — это паста, которая решила стать зданием.

Не линией, как спагетти. Не трубой, как ригатони. Не спиралью, как фузилли. А именно зданием: с этажами, перекрытиями, несущими слоями и верхним румяным карнизом, ради которого человек начинает заглядывать в духовку раньше времени, хотя прекрасно знает, что так делать не надо.

У лазаньи есть архитектурная логика. Её невозможно просто смешать и подать. Она строится.

Лист теста. Рагу. Бешамель. Сыр. Снова лист теста. Снова рагу. Снова бешамель. Каждый слой выполняет свою работу. Если один из них решит повести себя слишком свободно, вся конструкция поплывёт.

В этом смысле лазанья ближе не к обычной домашней еде, а к городскому дворцу.

И лучше всего это понимаешь в Болонье.

Именно там классическая *lasagne verdi alla bolognese* получила почти официальную прописку. В 2003 году рецепт зелёной болонской лазаньи был депонирован в Торговой палате Болоньи. А Торговая палата находится не в безликом офисном здании, а в Palazzo della Mercanzia — средневековом дворце купцов и ремесленных корпораций.

Вот это уже по-итальянски.

Блюдо, которое веками готовили на кухнях, в какой-то момент оказалось под защитой дворца, где когда-то регулировали торговлю, ремёсла, договоры, меры и правила. Лазанья как будто вышла из домашней духовки, поправила на себе сырную корочку и сказала: прошу занести меня в архив.

Palazzo della Mercanzia стоит в Болонье с конца XIV века. Это городское здание строгой готической породы: арки, кирпич, ритм проёмов, ощущение ремесленного порядка. Не дворец для праздной роскоши, а место, где красота связана с делом. Там всё должно было иметь меру: товар, труд, договор, ответственность.

Хорошая лазанья устроена так же.

Тесто в ней работает как перекрытие. Оно разделяет этажи, держит форму и не дает начинке превратиться в бесформенную массу. Если листы слишком слабые, блюдо расползается. Если слишком плотные, лазанья становится тяжёлой и грубой, как дом, в котором стены построили толще, чем требовалось.

Рагу — это несущая кладка.

В болонской традиции оно не должно быть случайным мясным соусом на скорую руку. В нём важны время, плотность и глубина. Хорошее рагу собирается медленно. Оно не кричит томатом, не течёт во все стороны, не пытается захватить власть над блюдом. Его задача — дать лазанье массу, вкус и внутреннюю силу.

Бешамель — раствор между камнями.

Он связывает слои, смягчает переходы, удерживает тепло. Без него лазанья может стать сухой и резкой. Но стоит переборщить, и вместо дворца получится кулинарная низина после дождя. Всё вроде бы вкусное, но вертикаль исчезла.

Сыр сверху — это уже карниз.

Тот самый румяный верхний слой, где духовка завершает работу архитектора. Он закрывает сооружение, собирает его в единый объём и даёт первое впечатление. Потому что лазанью, как фасад, сначала видят сверху.

Но настоящий момент истины наступает позже.

Когда её режут.

Нож проходит через корочку, мягко опускается сквозь этажи, и на тарелке должен появиться аккуратный кусок. Не оползень, не каша, не благородная руина, которую приходится собирать вилок по всей тарелке. А срез. Почти архитектурный разрез здания, где видно, как всё устроено.

Вот лист теста.

Вот рагу.

Вот бешамель.

Вот снова тесто.

И если этот кусок хотя бы несколько секунд держит форму, значит, строительство удалось.

У лазаньи, кстати, длинная память. Её дальние предки уходят в Средние века, когда в итальянских кулинарных книгах уже появляются блюда из слоёного теста с сыром и специями. Тогда ещё не было томатов в нашем привычном смысле. Лазанья не сразу стала той красной, щедрой, болонской красавицей, которую мы представляем сегодня. Она строилась веками, как город: один слой эпохи, другой слой вкуса, третий слой привычки.

И это очень итальянская история.

Сначала блюдо рождается в кухне. Потом обрывает правилами. Потом спорят, как правильно. Потом рецепт торжественно записывают и кладут в архив. Потому что, если вещь действительно важна, она должна иметь форму, имя и место в городском порядке.

Лазанья — это не просто “много вкусного в одной форме”.

Это урок пропорции.

В ней нельзя безнаказанно увеличить один слой и забыть о других. Слишком много рагу — конструкция становится тяжелой. Слишком много бешамеля — теряет ясность. Слишком мало теста — не держит этажи. Слишком много теста — перед нами уже не лазанья, а строительная документация, политая соусом.

Именно поэтому она так хорошо подходит для нашей книги.

Лазанья показывает, что итальянская кухня мыслит архитектурно даже тогда, когда не произносит слова “архитектура”. Она знает, что красота рождается не из избытка, а из соотношения. Что слой имеет смысл только рядом с другим слоем. Что вкус должен не растекаться, а держаться в форме.

В Болонье это чувствуется особенно ясно.

Город портиков, кирпичных фасадов, старых корпораций и университетских улиц как будто сам придумал блюдо, которое можно разрезать и увидеть в нём городской принцип: порядок, ремесло, плотность, тепло.

Лазанья — это палаццо, которое строят в духовке.

Недолговечное, конечно. Никакой камень, никакой мрамор, никакая охранный табличка. Через двадцать минут от него останутся только довольные лица и пустая форма.

Но, может быть, в этом и есть её главное архитектурное чудо.

Она строится долго, держится недолго, а запоминается как настоящее здание.



## **Глава 2. Кофе: Физика пара и геометрия барокко**

*Второй по важности столп итальянского дня. Ритуал, возведенный в абсолют через призму дизайна.*

## Новелла 2.1. Прачечное озарение вместо римской классики: секрет Moka Express

Есть красивая версия, что Moka Express родилась из Пантеона.

Версия, конечно, соблазнительная. Римский купол, идеальная геометрия, круг света в окулюсе, древняя инженерия, кофе как маленький храм утреннего ритуала. Для нашей книги это было бы почти идеально: взял Пантеон, поставил рядом кофеварку, провёл линию от купола к крышке — и вот она, архитектурная магия.

Но настоящая история гораздо интереснее и... ироничнее.

Потому что Moka Express родилась не из Пантеона.

Она родилась из стирки грязного белья.

И в этом, на мой взгляд, Италия даже точнее, чем в любой романтической легенде. Великий предмет дизайна появился не от торжественного взгляда на античность, а от внимательного взгляда на бытовую механику. Не храм, не мрамор, не колоннада. Прачечная.

В начале XX века в Италии для стирки использовали специальные баки, которые назывались *lessiveuse*. Это была высокая металлическая ёмкость с водой и бельём. Внутри стояла трубка. Когда вода нагревалась, давление пара выталкивало горячую мыльную воду вверх по этой трубке, и она снова проливалась на бельё.

Очень простая система.

Внизу — нагрев. Внутри — давление. По центру — движение вверх. Наверху — распределение жидкости.

Если заменить грязное бельё молотым кофе, а мыльную воду чистой водой, получится уже не прачечная, а начало итальянского утра.

Альфонсо Биалетти был человеком, который смог это увидеть.

Он не был кабинетным мечтателем. Он работал с металлом, знал алюминий, понимал производство. До собственного дела он успел поработать во Франции в алюминиевой промышленности, а в 1919 году открыл мастерскую в Крузиналло, в Пьемонте. То есть Moka Express придумал не поэт с чашкой кофе у окна, а человек, привыкший думать руками, формой, давлением и материалом.

В 1933 году появилась кофеварка, которую сегодня узнают быстрее, чем многих архитекторов.

Внизу у неё камера для воды. Посередине — воронка с молотым кофе. Сверху — ёмкость, куда поднимается готовый напиток. Вода нагревается, давление выталкивает её вверх, она проходит через кофе и собирается наверху уже тёмной, густой, пахнущей утром.

Никакой мистики.

Только физика.

Именно поэтому Moka Express так хороша. В ней всё видно, всё подчинено ясной логике. Нижний объём работает как котельная. Центральная часть — как фильтр и шахта подъёма. Верхняя — как резервуар. Маленькое трехъярусное здание, где каждый этаж занят своим делом.

Пантеон здесь ни при чём.

Хотя, если очень хочется, можно найти сходство в том, что и Пантеон, и Moka Express держатся на точном понимании давления, объёма и формы. Но Пантеон управляет светом и пространством, а Moka Express — паром и кофе. Разные масштабы, разная торжественность, одна итальянская привычка: заставить форму работать красиво.

Особенно важен материал.

Кофеварка Биалетти была алюминиевой. Для 1930-х годов это звучало современно, почти футуристично. В нём было ощущение скорости, машинного века, фабрики, авиации, городской кухни.

И при этом Moka Express получилась удивительно домашней.

Вот в этом её главный парадокс.

Она выглядит как маленький индустриальный объект, но живёт на плите. У неё гранёный корпус, строгая геометрия, бакелитовая ручка, почти архитектурная собранность. Но вся эта строгость нужна не для выставки, а для простого дела: утром поставить её на огонь и услышать, как внутри начинает работать давление.

Итальянский бар до Moka Express был местом публичного кофе.

Настоящие эспрессо-машины были большими, дорогими, шумными. Они стояли за стойкой, как блестящие паровые алтари. Домашняя кухня не могла вместить такую машину ни физически, ни экономически. Кофе “как в баре” принадлежал городу.

Moka Express перенесла часть этого ритуала домой.

Конечно, технически она не делает эспрессо в строгом профессиональном смысле. Давление там другое, технология мягче. Но для миллионов итальянских семей это было не так важно. Важно было другое: теперь сильный, плотный, утренний кофе можно было приготовить на собственной плите.

Большая кофейная архитектура сжалась до размера ладони.

Сначала успех был не мгновенным. Альфонсо продавал кофеварки в основном на местных рынках Пьемонта. Великая итальянская икона начинала скромно: не с мировой славы, а с прилавков, разговоров, демонстраций, домашних кухонь.

Позже дело подхватил его сын Ренато. Уже после войны он сделал Moka Express настоящим массовым символом. Появилась реклама, узнаваемый человечек с усами, большие тиражи, почти культ. Но сама идея — этот маленький механизм давления, поднятия воды и превращения её в кофе — родилась раньше. В том самом бытовом наблюдении, где прачечная неожиданно подсказала кухне будущее.

## **Конец ознакомительного фрагмента.**

Текст предоставлен ООО «Литрес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на Литрес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.