

Михаил Кулик

Архитектура итальянской пасты



Михаил Кулик

Архитектура Итальянской пасты

«Автор»

2026

Кулик М.

Архитектура Итальянской пасты / М. Кулик — «Автор», 2026

В этой книге итальянская кухня рассматривается не как набор рецептов, а как архитектура. Автор проводит неожиданные параллели между едой и зданиями: лазанья предстаёт как палаццо со своими этажами и несущими конструкциями, каннеллони — как римские цилиндрические своды, а тальятелле — как горизонтальные карнизы на фасадах. Книга рассказывает, почему форма пасты никогда не бывает случайной, как в Граньяно климат и архитектура фабрик повлияли на качество сухой пасты, а в Болонье городской порядок отразился в структуре рагу. Здесь соусы сравниваются с несущими системами, сыр — с завершающим слоем фасада, а вино — со светом, который эту конструкцию освещает. «Архитектура итальянской пасты» — это взгляд на еду через призму пространства, пропорции и конструкции. Книга для тех, кто хочет понять итальянскую кухню глубже, чем просто через вкус.

© Кулик М., 2026

© Автор, 2026

Содержание

Архитектура итальянской пасты: от ионических колонн до ушек Апулии	5
Теперь — все остальные, без которых Италия была бы другой	8
История производства пасты в Италии	10
Лазанья как палаццо Болоньи	13
Конец ознакомительного фрагмента.	17

Архитектура Итальянской пасты

Архитектура итальянской пасты: от ионических колонн до ушек Апулии

В Италии паста — это не просто гарнир и не просто «макароны». Это язык, на котором страна говорит о себе уже больше восьми веков. Это ежедневный ритуал, региональная гордость, семейная традиция и одновременно экспортный хит, покоривший весь мир. Итальянцы не просто едят пасту — они ее чувствуют. Каждый регион имеет свои любимые формы, свои соусы и свои истории. Более пятисот официально признанных видов — и каждый со своим характером, своей «архитектурой» и своей логикой.

Но прежде, чем говорить об отдельных, порой изящных и изысканных своей формой видах пасты, следует рассказать почему именно аль денте? Потому что твердая сердцевина — это не просто текстура. Это способ, которым паста «держит» соус: поверхность остаётся слегка шероховатой, соус не скатывается, а прилипает. Это и гастрономия, и физиология: аль денте паста медленнее переваривается, дает более ровный уровень сахара в крови и, по мнению многих итальянских бабушек, просто «лучше лежит в желудке». Аль денте — это уважение к продукту, к повару и к самому себе.

Сегодня мы пройдемся по самым любимым и распространенным формам, соединяя их инженерную суть, исторические корни и неожиданные архитектурные аналогии. Начнём с тех, у кого есть имя и дата рождения.

Пенне ригате: рожденные пером инженера

В 1865 году в небольшом городке Сан-Мартино-д'Альбаро близ Генуи паста-мастер Джованни Баттиста Капурро устал резать трубочки ножницами. Края получались неровными, соус стекал. Он построил и запатентовал машину, которая резала пасту по диагонали — чисто, быстро и красиво. Так появились пенне, названные в честь пера (итал. *penna*).

Рифлёная версия (ригате) *penne rigate* — это уже инженерный апгрейд. Глубокие продольные борозды и полая трубочка работают как система каналов: соус не просто покрывает, а задерживается внутри и снаружи. Поэтому пенне идеально дружат с аррабиата (острый томатный соус с чили буквально «впитывается» в рёбра), сливочно-водочными соусами и любыми запеканками.

Архитектурный близнец? Флютированная (рифлёная) колонна древнегреческого храма. Те же вертикальные каннелюры, та же игра света и тени, та же способность «держат» материал. Только вместо мрамора — идеальная аль денте текстура.

Лазанья: с чего начиналась паста

Лазанья — одна из самых древних форм. Её корни уходят в греческое *laganon* — плоские листы теста. Римляне уже готовили многослойные блюда, а первые письменные рецепты появляются в XIV веке. Современная лазанья с рагу, бешамелем и сыром — это уже результат долгой эволюции, особенно в Эмилии-Романье и Неаполе.

Плоские широкие листы — это чистая архитектура слоев. Каждый лист работает как горизонтальная плита, между которыми распределяется соус и начинка. При запекании всё соединяется в монолит, но при разрезе четко читаются уровни.

Архитектурный аналог — зиккурат или ступенчатая пирамида, а в современности — здания с горизонтальными отступами (вроде Rockefeller Center). Многослойность, четкая структура и удовольствие от «разрезания» на порции.

Орекьетте: ушки, которые слушают Апулию

В Апулии орекьетте («маленькие ушки») знают с XII–XIII веков. Их до сих пор часто лепят вручную — большим пальцем прижимают маленький кусочек теста к доске. Вогнутая форма — это не случайность. Углубление собирает соус и мелкие кусочки (колбасу, брокколи рабе, сыр), создавая идеальный текстурный контраст в каждом ушке.

Лучше всего раскрываются с простыми, «деревенскими» соусами юга: с *sime di gara* и колбасой, с томатом и рикоттой. Ничего сложного — только честные продукты и правильная форма.

Архитектурный близнец — ниша или апсида в романской церкви. То же вогнутое пространство, которое «ловит» свет, звук и внимание. Простая, но очень выразительная форма, рождённая рукой и традицией.

Феттучине и история Альфредо

Саму форму феттучине итальянцы знали давно — это классические широкие яичные ленты. Но мировую славу им принёс римский ресторатор Альфредо ди Лелио. В 1907–1908 годах он приготовил для своей жены Инес, которая после родов потеряла аппетит, простую свежую пасту с большим количеством сливочного масла и пармезана. Блюдо стало хитом, особенно после визита голливудских звёзд в 1927-м.

Широкая плоская поверхность — идеальный «холст» для сливочных и мясных соусов. Соус не стекает, а обволакивает каждую ленту.

Архитектурный аналог — широкие горизонтальные плиты и террасы в модернистских виллах. Щедрость формы, комфорт и основательность.

Каннеллони: трубки XX века

Происхождение каннеллони немного debated, но одна из самых живых историй — 1907 год, ресторан «O Parrucchi» в Сорренто. Шеф Сальваторе Колетта создал крупные трубки, которые сначала называли *strascinati*. Большие цилиндры специально придуманы под плотную начинку (мясо, шпинат с рикоттой), которая остается внутри во время запекания, а соус пропитывает стенки снаружи.

Архитектурный близнец — крупные цилиндрические колонны или баррель-своды римской архитектуры. Внутренний объем заполняется, внешняя поверхность работает с окружением, а после «запекания» всё становится единым прочным целым.

Тальятелле: болонская классика без легенды

Тальятелле — традиционная форма Эмилии-Романьи. Знаменитая история про шефа, который нарезал пасту в честь золотых волос Лукреции Борджа, — красивая, но выдуманная в XX веке легенда. Реальность проще и красивее: это многовековая традиция яичной пасты из Болоньи.

Средняя ширина и яичная текстура позволяют соусу (особенно классическому рагу болоньезе) отлично прилипнуть.

Архитектурный аналог — классические горизонтальные карнизы и пояса на итальянских фасадах. Декоративно и конструктивно одновременно.

Теперь — все остальные, без которых Италия была бы другой

Спагетти

Гладкие тонкие нити, как ионические колонны Парфенона. Равномерно обволакиваются соусом, легко накручиваются на вилку. Идеальны для карбонары, аматричаны, аглио олио и простого помидоро.

Букатини

Толстые нити с внутренним каналом. Как полые несущие трубы в небоскребах (система bundled tube). Соус движется внутри и снаружи. Лучше всего раскрываются в римских соусах на гуанчиале — аматричана и грича.

Ригатони

Крупные рифленые трубки. Как гофрированные инженерные трубы или бруталистские текстурированные фасады. Глубокие ребра и большой диаметр держат густые мясные рагу и запеканки.

Фузилли

Спираль, как винтовая лестница в маяке. Каждый виток ловит соус и мелкие ингредиенты. Отлично работают с песто, паста-салатами и сливочными соусами с рыбой.

Фарфалле

Бабочки с рюшами. Как орнаментальные детали в стиле ар-нуво. Соус скапливается в складках. Любят сливочные соусы, овощи и лосося.

Лингвини

Плоские длинные нити, как ленточные окна Ле Корбюзье. Большая поверхность для легких морских соусов и масляных заправок.

Паппарделле

Очень широкие ленты. Как щедрые карнизные свесы традиционных вилл. Держат тяжелые рагу из дичи и насыщенные грибные соусы.

Конкилье

Ракушки. Как оболочечные конструкции Феликса Канделы или паруса Сиднейской оперы. Внутренняя полость держит начинку или соус.

Макароны (гомити)

Короткие изогнутые трубочки. Как коленчатые соединения трубопроводов. Изгиб создает внутренние зоны задержки соуса. Любимы в запеканках, супах и макаронах с сыром.

Ризони — мелкие зернышки. Как заполнитель в бетоне или кирпичи в кладке. Быстро впитывают бульон или соус. Идеальны в супах и салатах.

Финал: почему это работает

Итальянская паста — это удивительный союз инженерии, традиции и удовольствия. Каждая форма решает конкретную задачу: где-то нужно задержать густой соус с кусочками, где-то — равномерно распределить легкую эмульсию, где-то — удержать плотную начинку внутри.

Архитектурные аналогии здесь не случайны. И паста, и хорошая архитектура решают одни и те же вопросы: как распределить нагрузку, как создать текстуру, как сделать так, чтобы «материал» (соус или пространство) работал вместе с формой, а не против нее.

Поэтому итальянцы так любят свою пасту. Потому что в каждой тарелке — и история региона, и инженерная мысль, и простая радость от правильной текстуры. Аль денте, с правильным соусом, в хорошей компании — это уже почти философия.

Buon appetito! И да пребудет с вами правильная форма для правильного соуса!

История производства пасты в Италии

Ранние истоки

Паста в том виде, в котором мы её знаем сегодня, появилась на территории Италии не сразу. Её корни уходят в Средиземноморье и связаны с несколькими культурами. Уже в античности существовали блюда из муки и воды, однако настоящая история сухой пасты начинается гораздо позже.

Большинство исследователей сходятся во мнении, что технология производства сухой пасты, способной долго храниться, пришла в Италию через Сицилию в период арабского влияния, примерно в IX–XI веках. Арабы привозили с собой знания о сушке теста, что было особенно важно в условиях жаркого климата. На Сицилии начали производить длинные полосы теста, которые сушили на солнце. Это позволяло создавать продукт, который можно было хранить месяцами и перевозить на большие расстояния.



Средневековье и первые упоминания

К XII–XIII векам производство пасты уже существовало в нескольких регионах Италии. В документах того времени встречаются упоминания о «макаронах» и «лазанье». В Генуе и других морских республиках паста стала важным продуктом для дальних плаваний, поскольку хорошо хранилась и была питательной.

В этот период паста ещё оставалась преимущественно домашним или мелким ремесленным продуктом. Тесто замешивали вручную, раскатывали и нарезали. Сушка происходила естественным путём — на воздухе, на деревянных рамах или прямо на улицах. Качество во многом зависело от погоды и мастерства производителя.

Возрождение и региональные традиции

В эпоху Возрождения паста постепенно становится более распространённым продуктом. В разных частях Италии формируются свои традиции. На севере, особенно в Эмилии-Романье и Ломбардии, предпочтение отдавали свежей яичной пасте. На юге, в Кампании, Апулии и Сицилии, развивалось производство сухой пасты из твердой пшеницы.

Именно на юге сложились условия для промышленного подхода к производству. В районе Неаполя и Салерно начали появляться первые относительно крупные мастерские. Особое значение приобрёл город Граньяно, где сочетание горного и морского воздуха создавало идеальные условия для естественной сушки пасты.

XIX век: переход к механизации

В XIX веке производство пасты начало меняться под влиянием промышленной революции. Появились первые механические прессы и машины для нарезки. Однако настоящий прорыв произошел во второй половине века.

В 1850–1870-х годах в Граньяно и других городах Кампании начали строить более крупные фабрики. В это же время совершенствовались методы сушки. Хотя многие процессы всё ещё оставались ручными, объёмы производства значительно выросли. Паста из Неаполитанского региона начала поставляться в другие части Италии и за границу.

XX век: массовое производство и региональные особенности

В первой половине XX века итальянская паста пережила серьезные изменения. С одной стороны, появление промышленных сушильных установок позволило производить пасту в больших объемах независимо от погоды. С другой стороны, многие традиционные производители в Граньяно и других городах продолжали использовать естественную сушку, считая ее важной для качества.



После Второй мировой войны производство пасты в Италии стало по-настоящему массовым. Появились крупные промышленные предприятия, которые начали экспортировать продукцию по всему миру. В то же время сохранялись и небольшие семейные фабрики, особенно в южных регионах.

В этот период окончательно сформировались региональные предпочтения. На севере Италии более популярной оставалась свежая яичная паста, на юге — сухая паста из твердой пшеницы. Разные формы пасты закрепились за определенными соусами и регионами.

Современный период и защита традиций

Со второй половины XX века в Италии начали активно защищать региональные традиции производства пасты. Появились первые защищенные наименования. В 2013 году статус IGP получил Граньяно, а позже и другие территории.

Сегодня Италия остаётся крупнейшим производителем и потребителем пасты в мире. При этом существует два параллельных направления. Первое — крупное промышленное производство, ориентированное на объёмы и экспорт. Второе — сохранение традиционных методов, особенно естественной сушки и использования высококачественного сырья в исторических центрах производства.

Многие современные производители сочетают современные технологии с уважением к старым практикам. В Граньяно и некоторых районах Сицилии и Апулии до сих пор можно найти фабрики, где часть процессов остается близкой к традиционным.

История производства пасты в Италии — это история не только еды, но и технологий, климата и региональной идентичности. То, как паста сушилась, нарезалась и хранилась, во многом определяло развитие целых городов и целых областей страны.

Лазанья как палаццо Болоньи

Мгновение, когда нож входит в корочку

Когда нож проходит сквозь румяную сырную корочку и мягко опускается сквозь слои, на тарелке остается не просто кусок еды. Остаётся точный архитектурный разрез: четкие горизонталь тесты, плотная несущая масса рагу, нежные прослойки бешамеля. Конструкция держит форму. Ничего не оползает, не растекается, не превращается в кашу.

Именно в этот момент становится ясно, почему лазанью невозможно просто «смешать». Её нужно строить.



Дворец купцов на площади Мерканция

В самом сердце Болоньи, на небольшой площади Мерканция, стоит *Palazzo della Mercanzia* — здание конца XIV века. Его начали строить в 1384 году архитекторы Антонио ди Винченцо и Лоренцо Баньомарино. Кирпичный фасад с остроконечными арками лоджии, мраморный балкончик со шпилем и колоколом «Лукардина», где когда-то оглашали приговоры купеческого суда.

Сегодня здесь размещается Торгово-промышленная палата Болоньи. То же самое здание, которое веками регулировало торговлю, меры, договоры и ответственность, в 2003 году приняло под свою «крышу» официальный рецепт *lasagne verdi alla bolognese*. Рецепт был торжественно сертифицирован Accademia Italiana della Cucina и зарегистрирован нотариально именно здесь — в дворце, где когда-то хранили правила городской жизни.

Слои как конструктивная система

Хорошая лазанья устроена точно как добротное гражданское здание. Каждый слой выполняет свою инженерную задачу.

Тесто работает как междуэтажные перекрытия. Оно разделяет этажи, держит форму и не даёт начинке превратиться в бесформенную массу. Если листы слишком тонкие или слабые — конструкция расползается. Если слишком толстые и плотные — блюдо становится тяжелым, как дом с избыточно мощными стенами.

Рагу alla bolognese — это несущая кладка. В болонской традиции оно не должно быть «мясным соусом на скорую руку». Хорошее рагу собирается медленно, час за часом, на тихом огне. В нем важны плотность, глубина и внутренняя сила. Оно даёт лазанье массу и характер, но никогда не пытается захватить власть над всей конструкцией.

Бешамель выполняет роль раствора между камнями. Он связывает слои, смягчает переходы, удерживает влагу и тепло. Без него лазанья может стать сухой и резкой. Но стоит переборщить — и вертикаль исчезает: всё вкусное, но конструкция «плывёт», как низина после сильного дождя.

Сыр сверху (традиционно пармезан) — это карниз и защитная кровля одновременно. Он закрывает сооружение, собирает его в единый объём и дает первое, самое сильное впечатление. Потому что лазанью, как фасад, сначала видят сверху.

Город, который научил блюдо держать форму

Болонья — город портиков, кирпичных фасадов, средневековых башен и университетских улиц. Здесь веками ценили порядок, меру и ремесленную точность. Городские корпорации регулировали всё: от длины портиков до качества товаров. Неудивительно, что именно здесь родилась лазанья, которая мыслит категориями архитектуры.

Её дальние предки появились ещё в Средние века — слоеные блюда из теста, сыра и специй. Томаты пришли позже. Лазанья, как и сам город, строилась постепенно: один слой эпохи, другой слой вкуса, третий слой привычки. Когда в 2003 году рецепт официально зарегистрировали в *Palazzo della Mercanzia*, это было не просто кулинарное событие. Это было признание: блюдо, которое веками готовили на кухнях, заслужило место в городском архиве правил и договоров.

Урок пропорции

В лазанье, как и в хорошей архитектуре, нельзя безнаказанно увеличить один элемент и забыть о других. Слишком много рагу — конструкция становится тяжёлой и плотной. Слишком много бешамеля — теряет ясность и вертикаль. Слишком мало теста — этажи не держатся. Слишком много теста — перед нами уже не лазанья, а строительная документация, политая соусом.

Итальянская кухня здесь мыслит точно так же, как болонские зодчие XIV века: красота рождается не из избытка, а из точного соотношения частей. Слой имеет смысл только рядом с другим слоем. Вкус должен не растекаться, а держаться в форме.

Значение для итальянской кулинарии

Лазанья *verdi alla bolognese* — это не просто одно из знаменитых блюд Эмилии-Романьи. Это квинтэссенция итальянского подхода к еде: структура важнее количества, время важнее скорости, пропорция важнее щедрости.

Официальная регистрация рецепта в 2003 году в *Palazzo della Mercanzia* показала, что в Италии кулинарное наследие охраняют с той же серьезностью, с какой когда-то охраняли

торговые договоры и меры веса. Это часть национальной культуры — относиться к рецепту как к произведению, имеющему автора (или, точнее, авторов-ремесленников), место и правила.

Болонская лазанья повлияла на то, как во всей Италии воспринимают слоёные и запечённые блюда: они должны иметь внутреннюю логику, а не быть просто «много вкусного в одной форме». Она стала одним из самых ярких примеров того, что настоящая итальянская еда — это всегда диалог между продуктом, временем и пространством.

Сегодня, когда человек приезжает в Болонью, он может пройти под длинными портками, выйти на площадь Мерканция, поднять взгляд на мраморный балкончик с колоколом и понять: здесь даже еда строится по законам города.

Ключевые даты и имена

Основные характеристики архитектурного объекта

Palazzo della Mercanzia (Лоджия Мерканция), Болонья

- Построен в 1384–1391 годах архитекторами Антонио ди Винченцо и Лоренцо Баньомарино.

- Стиль: гражданская готика с романскими элементами. Материал — кирпич, мрамор (балкон и декоративные детали).

- Ключевые архитектурные особенности: открытая лоджия с большими арками и центральной колонной, мраморный балкон со шпилем и колоколом «Лукардина», готические окна, декоративные медальоны.

- Историческое назначение: место купеческого суда, регулирование торговли, таможенных сборов и публичных объявлений (включая приговоры).

- Нынешнее использование: резиденция Торгово-промышленной палаты Болоньи (Camera di Commercio).

Классический рецепт / способ приготовления

Lasagne verdi alla bolognese

Официально сертифицирован Accademia Italiana della Cucina 28 мая 2003 года и зарегистрирован нотариально 4 июля 2003 года в Торгово-промышленной палате Болоньи в Palazzo della Mercanzia.

Классическая версия включает:

- Зелёное тесто со шпинатом (sfoglia verde)
- Ragù alla bolognese долгого томления (с soffritto из лука, моркови и сельдерея, pancetta, говядиной, молоком, вином и томатами)
- Бешамель (besciamella)
- Обильный пармезан (Parmigiano-Reggiano)

Рецепт зелёной лазаньи по-болонски (на 6–8 порций)

Для теста (или используйте качественные свежие листы зелёной лазаньи ~300 г):- 200 г муки «00» (или универсальной)- 2 яйца- 150 г свежего шпината (бланшировать, отжать, измельчить в пюре) Для рагу (лучше приготовить за день):- 1 луковица, 1 морковь, 1 стебель сельдерея — мелко нарезать (soffritto)- 100–120 г pancetta или копченого бекона без шкурки — мелко нарезать- 400–500 г говяжьего фарша (можно пополам с небольшим количеством свинины)- 200 мл белого или красного вина- 250–300 мл молока- 300–400 г томатного пюре (passata) или очищенных томатов- Соль, чёрный перец, лавровый лист (по желанию)- Олив-

ковое масло или сливочное для обжарки Для бешамели:- 50 г сливочного масла- 50 г муки- 500–600 мл молока- Соль, щепотка мускатного ореха Дополнительно:- 150–200 г Parmigiano-Reggiano, мелко тертого- Сливочное масло для формы**Приготовление: Ragù** На среднем огне обжарьте soffritto с pancetta до мягкости и золотистости. Добавьте фарш, разбейте комки и обжарьте до изменения цвета. Влейте вино, дайте выпариться. Добавляйте молоко частями, затем томатное пюре. Тушите на самом слабом огне 2,5–3,5 часа, периодически помешивая и добавляя немного воды или бульона, если нужно. В конце должно получиться густое, насыщенное, но не жидкое рагу. Посолите и поперчите.*Бешамель*

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.