

Италия

на сковороде

26 сцен, которые научат
вас готовить

ДМИТРИЙ ГАНИН

— 2026 · САНКТ-ПЕТЕРБУРГ —

Дмитрий Ганин

**Италия на сковороде. 26 сцен,
которые научат вас готовить**

«Автор»

2026

Ганин Д. А.

Италия на сковороде. 26 сцен, которые научат вас готовить /
Д. А. Ганин — «Автор», 2026

Я написал роман-рецепт про Италию: что это дало и почему формат «сцена + рецепт» работает. Я назвал это «роман-рецепт». Каждая глава — законченная сцена с персонажами и диалогом, а внутри сцены — готовое блюдо. Не «рецепт между делом», а блюдо как часть действия: ризотто ведут, пока персонажи говорят о другом; тирамису собирают ночью, потому что персонаж не может спать. Читатель закрывает главу с двумя результатами: историей и ужином, который он может приготовить сегодня.

© Ганин Д. А., 2026

© Автор, 2026

Содержание

ИТАЛИЯ НА СКОВОРОДЕ	6
Конец ознакомительного фрагмента.	16

Дмитрий Ганин
Италия на сковороде. 26 сцен,
которые научат вас готовить

КУХНЯ ТИШИНЫ ПРЕДСТАВЛЯЕТ
СЕРИЮ «ГАСТРО-ТРИПЫ БЕЗ ВИЗЫ И БИЛЕТОВ»
КНИГА ПЕРВАЯ

ИТАЛИЯ НА СКОВОРОДЕ

Паста, ризотто и тирамису, которые звучат как опера и пахнут отпуском

ДМИТРИЙ ГАНИН

Санкт-Петербург

2026

Колофон

© Дмитрий Ганин, 2026

© Серия «Гастро-трипы без визы и билетов», 2026

Выходные данные электронного издания

Подготовлено автором. Санкт-Петербург, 2026.

Все сцены — авторский вымысел и авторская память одновременно;

все рецепты — проверены на обычной плите.

Обложка и вёрстка: Дмитрий Ганин

Иллюстрации из личного архива автора

16+

Посвящение

Тем, кто ест один, и тем, кто двое.

Всем, у кого есть плита.

Пролог. Зал вылета

Между вами и Италией — не граница, не море и не восемьсот евро на билет. Между вами и Италией — сорок минут вашей кухни и одна решимость.

Начнём с честного признания: вы уже были в Италии. В детстве, когда бабушка жарила яичницу и в кухне пахло так, что хотелось, чтобы утро никогда не кончалось. В студенческие годы, когда пахло дешёвой пиццей и безнаказанностью. В тот вечер, когда вы впервые сами сварили пасту и она слиплась в один комок, — вы тоже были в Италии, просто не знали этого.

Эта книга — не путеводитель. Она не расскажет, где в Риме лучший tiramisù (потому что лучший тирамису — не в Риме, а у вас на кухне, через четыре часа после того, как вы смешаете маскарпоне с яйцами и дадите им ночь). Эта книга — не учебник поварского мастерства. В ней нет ни одного «дегласировать белым вином» — есть «вливать немного вина и услышать, как сковорода шипит от удовольствия».

Это роман. По нему можно читать, как читают романы: с начала до конца, с героями и сценами, с едой в главной роли. А можно открыть на любой странице и приготовить то, что там происходит. Читатель, который голоден, и читатель, который одинок, найдут здесь разное — и оба найдут своё.

В каждой сцене вы встретите Марту и Джакомо — пару с пятого этажа в Трастевере, римском квартале, где стирка висит над улицей, а разговоры слышно с третьего. Марта работает в маленьком музее и считает, что еда — это способ говорить о важном, не говоря о важном. Джакомо ведёт группу туристов и умеет за пятнадцать минут сделать случайного человека соучастником ужина. Их кухня размером с лифтовую шахту, но за её дверью происходит всё, что важно в Италии: еда, споры, примирения, тишина после споров и еда вместо примирений.

И ещё вы встретите всех остальных: Антонио из ростичерии, которая делает супли аль телефоно — рисовые шары, тянущиеся как телефонный провод; Аделаиду, которая варит ризотто так, будто ведёт по кругу лодку — медленно, одно движение за раз; синьора Франко, у которого качо э пепе — не блюдо, а клятва; Эльвиру и Аугусто, сорок лет спорящих о том, надо ли добавлять молоко в рагу; Розу из Неаполя, у которой вентилятор называется «гребец», потому что машет, как гребец на лодке; донну Чечилию, которая считает, что лимончелло начинается за месяц до вечера, на котором его подадут.

А когда вы устанете от чужих голосов — в книге есть второй регистр: «если вы один». Это тихие абзацы для тех, кто стоит у плиты в одиночестве и делает это не из нужды, а из выбора. Они тоже пахнут Италией. Может быть, даже сильнее.

Впрочем, обо всём по порядку. Начнём с запаха.

Как читать эту книгу

У каждого рецепта в этой книге есть две жизни.

Первая — «если вы один». Тихий регистр: короткие абзацы для человека у плиты, который готовит для себя. Здесь нет советов «удвойте порцию на завтра» — есть право съесть всё и не объяснять это никому, включая себя.

Вторая — «если вас двое». Диалоговый регистр: реплики Марты и Джакомо, которые звучат так, как звучат настоящие разговоры на кухне — неровно, с недосказанностью и с той фразой, которую человек сказал не о еде.

Вы можете выбирать регистр каждый вечер. Сегодня вы один — читайте первый. Завтра вас двое — читайте диалог. Оба финала заканчиваются одинаково: вы поели, и вечер удался.

Ещё три вещи, которые важно знать до первой сцены:

Про соль. В этой книге «щедро» означает много. Не боязливо-пополам, а так, чтобы вода для пасты пахла морем. Итальянцы солят воду до тех пор, пока она не перестаёт быть пресной — и только после этого опускают пасту.

Про время. Все времена в рецептах — честные. Если написано «сорок минут», значит сорок минут, включая те пятнадцать, когда вы просто стоите и мешаете, глядя в окно. Это не потерянное время — это часть рецепта.

Про шаги. Каждый шаг написан как кадр: что делают руки, что происходит с продуктом, что вы слышите и что чувствуете. Читайте шаг дважды — первый раз глазами, второй раз воображением. Потом идите на кухню.

Карта книги

АКТ ПЕРВЫЙ. УЛИЦА

1. Брускетта. Уродливый помидор, который был честным
2. Пицца аль тальо. Ножницы и честный вес
3. Карбонара, которая заканчивает разговор
4. Качо э пепе. Клятва синьора Франко
5. Ризотто по-милански. Аделаида ведёт лодку
6. Тирамису. Десерт, который готовят ночью, а едят завтра
7. Супли аль телефоно. Нить Антонио
8. Панино с поркеттой. Фенхель делает свинину
9. Сприц. Оранжевая граница дня
10. Фокачча генуэзская. Письмо теста

Письмо читателю первое. О праве перекусывать

АКТ ВТОРОЙ. КУХНЯ

11. Паста альо э олио. Один зубчик решает вечер
 12. Паста аль помодоро. Помидор слушают
 13. Матричана. Весёлый кардинал
 14. Песто по-генуэзски. Вальс, а не рубка
 15. Сальтимбокка. Прыгни в рот
 16. Ньюкки. Четверг ньокки
 17. Рагу болоньезе. Сорок лет о молоке
 18. Пармиджана. Жалюзи и три этажа
- Письмо читателю второе. О простоте
Письмо читателю третье. О терпении
19. Каччаторе. Отчёт об охоте

20. Панна котта. Сливки, которые решили не паниковать

21. Кофе. Горка, не бугор

22. Кантуччи. Дважды приготовлено

Письмо читателю четвёртое. О десерте

АКТ ТРЕТИЙ. СТОЛ

23. Вечер на балконе. Стол на восьмерых

24. Амастричана. Ужин втроём

25. Лимончелло и тост. Книга начинается за месяц до вечера

26. Неделя итальянских ужинов. Лист на холодильнике

Письмо читателю пятое. О столе

ЭПИЛОГ. ПОСАДКА

РАСШИРЕННАЯ ЧАСТЬ. ИТАЛЬЯНСКИЕ ВЕЧЕРА

Сцены-сателлиты: званый обед; дождливый ноябрь; август без аппетита; вечер перед экзаменом; первое свидание на кухне; сцены второго плана; год с листом на холодильнике.

Вариации блюд: для одного, для двоих, для бюджета, для тех, кто спешит.

Письма читателю шестое—двенадцатое.

Глоссарий Италии.

АКТ ПЕРВЫЙ. УЛИЦА

Сцена 1. Брускетта. Уродливый помидор, который был честным

Рынок Кампо-де-Фьори в семь утра ещё не проснулся окончательно. Прилавки стоят наполовину, продавцы пьют кофе стоя, опираясь на ящики, и делают вид, что не смотрят на покупателей. На самом деле смотрят. По тому, как человек выбирает помидор, здесь определяют всё: откуда он, давно ли в Риме и стоит ли с ним разговаривать.

Маленький прилавок в дальнем углу держит женщина лет семидесяти по имени Пина. Перед ней — два сорта помидоров: крупные, красивые, гладкие — слева. Кривые, бугристые, тёмно-красные, почти уродливые — справа. Туристы берут левые. Свои — правые.

— *Управляйтесь с ними осторожно,* — говорит она женщине, которая взяла правую партию, — *они честные, но ранимые. Как мужчины.*

— *А красивые?*

— *Красивые — для фотографий. Эти — для хлеба.*

Сцена запомнилась не потому, что Пина говорила красиво. А потому, что через неделю вы стоите на своём рынке, перед той же дилеммой, и впервые слышите её голос.

Советы до начала

Берите самые кривые помидоры, какие найдёте. Ровный красивый томат из теплицы — это картон с краской. Кривой, тяжёлый для своего размера, с запахом у плодоножки — тот самый.

Хлеб — только вчерашний. Свежий не удержит масла и сломается под помидором. Качественный, плотный, с крупной крошкой.

Чеснок — один зубчик. Не больше. Брускетта — не нож для чеснока.

Масло — самое дорогое, которое вы готовы потратить на этот вечер. Не «для салатов» из соседнего супермаркета, а честное оливковое, которое горчит в горле на выдохе. Это горчичное — признак живого масла, а не его порчи.

Ингредиенты (на двоих)

Хлеб вчерашний — 4 ломтика толщиной в два пальца

Помидоры спелые, кривые — 4 штуки средних

Чеснок — 1 зубчик

Масло оливковое — 3 ложки щедрых, ещё на стол

Соль морская крупная

Базилик — ветка, если найдётся

Шаги — монтаж

Кадр первый. Духовка или сухая сковорода. Хлеб кладётся на решётку — не на противень: решётка даст жару со всех сторон. Двести градусов. Слушайте: первые две минуты — тишина, потом начинается тихий треск — это крошка расширяется, воздух выходит, хлеб превращается в то, что примет помидор и не утонет.

Кадр второй. Пока хлеб слушается жара, помидоры идут под холодную воду. Не режьте на доске — разрежьте пополам, возьмите половину в ладонь и трите крупной тёркой над миской: мякоть проходит через тёрку, а кожица остаётся в руке. Этот жест — итальянский, ему сто лет: тереть помидор ладонью. Миска наполняется густой мякотью — она выглядит как закат, если закат пробовали на вкус.

Кадр третий. Кожица в мусор, мякоть в миску. Соль — крупная, щедро. Ложка масла. Оставьте на пять минут: соль вытянет воду, и миска наполнится соком, который потом пойдёт на хлеб — так помидоры отдают всё, что у них есть.

Кадр четвёртый. Хлеб готов: хрустящая корка, внутри ещё тёплый и мягкий. Зубчик чеснока — разрезать пополам и натереть горячую поверхность, по одному движению на каждый ломтик. Чеснок тает от жара, и кухня наполняется запахом, от которого просыпается голод, даже если обед был недавно.

Кадр пятый. Помидоры — на хлеб, вместе со своим соком. Ложкой, не сливая. Сверху — масло: тонкой струйкой, по кругу, с высоты ладони над тарелкой. Базилик — если есть — рвётся руками, не режется: нож оставляет на листьях чёрные полосы, а итальянцы считают это преступлением против цвета.

Кадр шестой. Есть нужно сразу — руками, над тарелкой, потому что сок побежит по пальцам, и это не испорченный вечер, а правильный.

Момент истины

Первый укус. Хлеб ломается с треском, помидор идёт волной — холодный, солёный, с маслом, которое горчит в горле ровно на одну секунду и потом раскрывается. Это вкус лета, который вы вспоминали весь год, но не знали, что вспоминаете.

Если вы один

Вы стоите у окна и едите брускетту, которая течёт по пальцам. Сок падает на пол — вы не бросаетесь вытирать. Вечер начинается с того, что вы позволили себе есть руками над собственной кухней — и это оказалось достаточным, чтобы день наконец кончился.

Если вас двое

— *У тебя на подбородке.*

— *Где?*

— *Вот здесь. Не вытирай. Это лучший соус в Риме.*

— *Мы же не в Риме.*

— *Мы в Риме. Просто ты сидишь в Твери.*

Она смеётся. Хлеб кончается, помидорный сок собирают последним куском — тот, что подгорел сильнее остальных, и его никто не хотел, а теперь его хотят больше всего.

Что расскажет Италия

Брускетта — от слова *bruscare*, «поджаривать» или «жевать». Она старше всех поваренных книг: тосканские крестьяне *toast* жарили хлеб на углях и терли его чесноком — не ради вкуса, а чтобы хлеб не был сухим и не пропал. Всё остальное — помидоры, масло, базилик — пришло позже. Сначала была нужда. Потом — вкус, который получился из нужды. Это и есть главная формула итальянской еды.

Сцена 2. Пицца аль тальо. Ножницы и честный вес

Рим, район Прати, половина первого дня. Пекарня под названием «Antico Forno» работает с шести утра, и к обеду противень с пиццей аль тальо — пиццей «по отрезу» — опустел наполовину. Пицца здесь — не круг, а прямоугольник, три сантиметра толщиной, тесто пори-

стое, как хороший хлеб. Её режут ножницами — не ножом, ножницами, — взвешивают на весах и продают по весу. Никаких «четыре кусочка». Вы платите за вес, и вес честен.

За прилавком — Мауро. Он работает здесь двадцать восемь лет и знает всех по тому, как они называют тесто: «focaccia» или «pizza» — от этого зависит, из какого района человек родился.

— Турист берёт кусок побольше, — говорит он, — римлянин берёт тот, у которого большие корочки снизу. Корочка снизу — это память о печи. Если корочки нет, значит пицца делалась без любви к печи.

Советы до начала

Тесто заводите с вечера. Не «по быстрому рецепту» — с вечера. Ночь в холодильнике — это то, что делает тесто пиццы аль тальо отличным от пиццы круглой: за ночь дрожжи работают медленно, и вкус становится сложнее.

Мука — высшего сорта, но не «сильная» (она же «w» 350): берите обычную пшеничную. Пицца аль тальо — народная еда, ей не нужна дорогая мука.

Масло в тесто — обязательно. Оно делает корку снизу хрустящей и не даёт тесту прилипнуть к противню.

Противень — самый большой, который есть у вас. Если нет — делайте полпорции: тонкий слой теста на маленьком противне лучше, чем толстый слой на большом.

Ингредиенты (на противень стандартной духовки)

Мука — 500 г

Вода тёплая — 350 мл

Дрожжи сухие — 4 г (это меньше, чем вы думаете: чайная ложка без горки)

Соль — 10 г

Масло оливковое — 40 г в тесто и ещё на противень

Помидоры — банка хороших томатов в собственном соку

Моцарелла — 250 г (брать ту, что в рассоле)

Базилик, орегано — на выбор

Шаги — монтаж

Кадр первый — накануне. Вода тёплая — не горячая: если палец терпит, а не «терпит с трудом», температура правильная. Дрожжи растворяются, мука, соль, масло — всё в миску. Мешать ложкой пять минут — не руками: тесто липкое, и это правильно, липкость теперь — ваш союзник, а не проблема.

Кадр второй. Тесто переложить в контейнер, смазанный маслом, накрыть и оставить на кухне на два часа — оно вырастет вдвое, пухлое, с пузырями на поверхности. Потом — в холодильник, на ночь. Утром оно будет пахнуть дрожжами и маслом и слушаться рук, как щенок, который наконец выучил, чего от него хотят.

Кадр третий — день пиццы. Противень смазать маслом щедро — не кисточкой по углам, а ложкой, которая распределяет руками. Тесто выложить из контейнера — оно липкое, это нормально. Растянуть руками, не скалкой: скалка выгоняет воздух, а воздух — это поры, из которых состоит правильная пицца. Тесто должно занять весь противень и отдыхать двадцать минут — за это время оно расслабится и растянется ещё.

Кадр четвёртый. Помидоры из банки — на тесто, руками, разминая крупные куски. Не равномерно: пицца аль тальо любит проплешины, места, где виден сам хлеб. Соль, масло — по кругу. И в духовку: 250 градусов, нижняя полка — так, чтобы дно запеклось раньше, чем верх.

Кадр пятый. Через двенадцать минут верх получает моцареллу — руками, отрывая куски. Ещё шесть минут — и пицца выходит: корка снизу цвета осеннего дуба, по краям пузыри, моцарелла потекла, но уже остановилась.

Кадр шестой. Есть пиццу аль тальо нужно ножницами — это не эксцентричность, это оригинальный жест: вы режете кусок на тарелке так, как режут в Риме. Ножницы должны быть

кухонными и чистыми. После — вытереть их и пользоваться весь вечер для травы, теста и споров о том, чей кусок больше.

Момент истины

Первый укус — корочка трещит, воздух внутри тёплый, моцарелла тянется на полсантиметра и обрывается — так, как надо, а не как в рекламе. Помидор кислый, масло травяное. Через минуту вы берёте второй кусок и понимаете: вечер, который вы не планировали, теперь официально случился.

Если вы один

Вы едите пищу с противня, не перекладывая на тарелку. Ножницы в одной руке, кусок — в другой. Это не запретный плод — это законная радость человека, который сегодня хозяин собственной пекарни. Вечер кончается тогда, когда заканчивается противень — а не тогда, когда вы устали.

Если вас двое

— *Дай ножницы.*

— *Ты их держишь.*

— *Я режу. Ты ешь.*

— *А ты?*

— *Я потом. Смотри, какой кусок у тебя. Я его специально оставила.*

Он съедает кусок. Она режет себе — точно такой же, только с большей корочкой снизу.

Что расскажет Италия

Пицца аль тальо — римская классика: «тальо» — «отрез, отруб». Продажа по весу — наследие послевоенных лет, когда каждая кроха имела цену, а честный вес был единственной рекламой, которая работала. Ножницы вместо ножа — не мода, а экономия: ножницы режут быстрее, и очередь движется. В Риме очередь — это не стыд, а признак того, что пекарня жива.

Сцена 3. Карбонара, которая заканчивает разговор

Рим, четверг, полвосьмого вечера. Улица ещё не остыла от солнца — камень отдаёт тепло, как каменка в бане. Маленькая trattoria, шесть столов, официант, который не записывает заказ, потому что у него всё в голове и в крови.

Мимо, по узкой улице, проезжает скутер — и звук его двигателя заглушает все разговоры на полминуты. Потом тишина возвращается, и в ней — запах. Яйца, свиной жир, сыр с возрастом. Это запах карбонары, которая варится где-то за стеной, — и он делает то, что не сделала бы никакая реклама: заставляет вас передумать заказать пиццу.

Советы до начала

Гуанчале — солёная свиная щека — найти можно, но если нет, берите копчёный бекон с жирными прослойками. Итальянец отвернётся, но ваш вечер этого не заметит.

Яйца — только желтки, и они должны быть комнатной температуры: холодные желтки норовят свернуться раньше времени.

Пармезан тёртый — руками, на мелкой тёрке. Тёрка из магазина в стружке — это компромисс, который слышно.

Ни один иностранный фастфуд не испортил столько карбонар, как сливки. Сливки нет. Их никогда не было.

Ингредиенты (на двоих, или на одного очень честного человека)

Спагетти — 200 г

Гуанчале или бекон — 120 г

Желтки — 4 шт.

Пармезан или пекорино — 50 г

Чёрный перец — крупномолотый, щедро

Соль для воды — щедро, «как море», говорил римский шеф

Шаги — монтаж

Кадр первый. Вода. Кастрюля, посуда большая — спагетти в ней будут жить вольно. Вода ловит первую лень пузырей по стенкам — и вы бросаете соль. Она шипит, как будто недовольна. Не бойтесь: в спагетти попадёт ровно столько соли, сколько им нужно.

Кадр второй. Пока вода соберётся, бекон режется соломкой — не мелко, пусть чувствует себя личностью. Сковорода, огонь средний, и бекон идёт в холодную — так жир растапливается медленно, превращаясь из белых полосок в прозрачное стекло. Слышно, как жир поёт — тихо, по одному пузырьку.

Кадр третий. Спагетти уходят в бурлящую воду. Не ломайте — вот так просто, стойте, дайте им согнуться сами. Через тридцать секунд концы упруго утонут, и вы поймёте: всё идёт как надо.

Кадр четвертый. Желтки в миске. Они смотрятся как маленькие солнца. Тёрка, пармезан, много. Перец — не стесняйтесь: чёрный перец в карбонаре — не приправа, а соавтор. Всё это надо размешать в пасту, кремовую, густую, с которой тяжело расстаться.

Кадр пятый — тот, где решается всё. Спагетти снимаются за минуту до готовности. Вода с пасты — не выливается: сначала черпаком берётся полчашки этой горячей, крахмалистой воды, — она будет дорогой между яйцами и макаронами. Сковороду с беконом снимают с огня. С огня — это принципиально: огонь убьёт яйца, а вы не для того стояли, чтобы получить омлет с макаронами.

Кадр шестой. Спагетти идут к бекону — прямо в сковороду. Дальше начинается тот самый танец: паста, желтки, немного горячей воды — и быстро, непрерывно, мешать. Крем становится кремовым не от сливок — от темпа, воды и вашего упрямства. Он блесит. Он тянется. Он выглядит как соус, о котором мечтает любой ресторан, но который живёт только в домах.

Кадр седьмой. Тарелки — тёплые, если успели. Паста — сверху, пармезан — снегом, перец — с высоты, чтобы полоски легли крапинками. К столу — без церемоний. Вилку крутят, ложку для спагетти никто не видел ни разу ни в одном доме Рима.

Момент истины

Первая вилка. Крем попадает сразу на язык — тёплый, солёный, с дымом от бекона и ударом перца. Вторая вилка — медленнее, потому что человек уже понял, что происходит. Третья — почти молча. Говорить за карбонарой сложно, потому что рот занят, а сердце — занято тоже.

Если вы один

Вы едите медленно. Не потому что думаете о том, что сервируете на одного, — а потому что крем требует уважения. Через десять минут тарелка пуста, и вы понимаете: вечер только что сказал вам то, чего вы не слышали уже давно. Что-то вроде: «всё будет хорошо».

Если вас двое

— *Ты чего не ешь?*

— *Смотрю, как ты ешь.*

— *И как я ем?*

— *Как будто впервые за месяц по-настоящему.*

Она отламывает кусок хлеба, макает в соус — тем самым жестом, который оставляет на дне тарелки пять капель, от которых потом никто не готов отказаться. За окном темнеет. Паста кончается — а разговор, который начался не «как дела», а просто так, продолжается.

Что расскажет Италия

Карбонара — блюдо послевоенного Рима, когда американские солдаты привозили яйца и бекон, а римские повара соединяли это с тем, что было у них всегда: пастой, сыром, перцем и наглостью. Её никто не назвал бы шедевром — если бы не вкус. Это еда, которую создаёт история, а не повар.

Сцена 4. Качо э пепе. Клятва синьора Франко

Есть блюда, о которых спорят. И есть блюда, о которых не спорят, потому что за ними стоит человек, который не разрешает. Качо э пепе — второе. В trattoria «Dal Franco» на Виадель-Лаворале, за Тибром, висит табличка, написанная от руки: «Качо э пепе — сыр, перец, вода. Всё остальное — не качо э пепе».

Синьор Франко, семьдесят четыре года, стоит у плиты с половины седьмого. Он делает блюдо из трёх ингредиентов и делает его так, будто это оперная постановка. Спагетти в кипящей воде. Перец — чёрный, свежемолотый, крупный, жарится на сухой сковороде до тех пор, пока не начинает пахнуть не перцем, а дальней стороной мира. Пекорино романо — только этот сыр, никакого пармезана, никакого смешивания: пекорино солёный, острый, овечий, и он — душа блюда.

— Вода, — говорит он туристу, который спрашивает про сливки, — вода из-под пасты. Она крахмальная. Она делает соус. Сливки — для людей, которые боятся химии. А химия — это то, что происходит у меня на сковороде уже тридцать лет.

Советы до начала

Пекорино романо — обязательный сыр. Если нет — пармезан, но тогда добавьте щепотку соли: пекорино солёнее, и его отсутствие заметно.

Перец — молоть перед жаркой. Молотый из пачки — это не перец, это память о перце.

Вода из-под пасты — главный ингредиент, о котором все забывают. Крахмал в ней — клей, который связывает сыр и пасту в соус. Без неё — сыр свернётся, и вы получите не соус, а обиду.

Ингредиенты (на двоих)

Спагетти или тонкетти — 200 г

Пекорино романо — 80 г

Чёрный перец — 2 чайные ложки горошка, смолотые крупно

Соль для воды — щедро, «но с уважением к пекорино», как говорит Франко: он солёный сам

Шаги — монтаж

Кадр первый. Вода для пасты — как всегда, солёная «умеренно»: помните, что пекорино принёс с собой соль. Паста уходит в воду и варится до состояния «за одну минуту до готовности» — вы снимете её раньше, чем написано на пачке, и это правильно.

Кадр второй. Пока паста варится, перец идёт на сухую сковороду — без масла, без ничего. Огонь средний. Перец начинает шипеть через минуту — это не горение, это пробуждение. Запах меняется: сначала резкий, потом глубокий, потом — тот, от которого хочется закрыть глаза и постоять так минуту. Снять с огня — не тогда, когда запах усиливается, а тогда, когда он начинает меняться на «жареный». Это тонкая разница, и только практика её покажет.

Кадр третий. Пекорино — тёрка мелкая. Сыр — в миску. К нему — полчерпака воды из-под пасты (горячей, крахмальной). Размешивать вилкой — не ложкой: вилка разрывает комки, ложка их приглаживает. Смесь должна стать кремом — плотным, но текучим, как жидкий мёд.

Кадр четвертый. Паста снимается — прямо в сковороду с перцем. Сковорода — не на огне: огонь уже отключён, тепло — только от металла. Сырный крем идёт сверху. Мешать быстро, без остановки — это не может ждать: сыр ищет тепло пасты и начинает таять в неё, превращая всю сковороду в одно целое.

Кадр пятый. Если крем густеет — добавить воды из-под пасты по ложке, продолжая мешать. Соус должен блестеть — как после дождя асфальт, по которому только что прошёл скутер. Это и есть правильная консистенция.

Кадр шестой. Подавать — на тёплых тарелках, если успели их прогреть. Сверху — перец, крупно, с высоты. И всё. Три ингредиента, один соус, ноль компромиссов.

Момент истины

Первая вилка. Перец сначала кусает язык — потом раскрывается. Сыр — солёный, острый, глубокий. Соус — кремковый, бархатный, такой, что кажется, будто в нём есть сливки, которых нет. И это — величайший трюк итальянской кухни: соус без сливок, который не отличить от соуса со сливками.

Если вы один

Вы едите медленно, потому что блюдо маленькое, и наедание с ним — это не поедание, а разговор. К концу тарелки вы понимаете, что три ингредиента — это не бедность, это свобода. Вечер уже удался, и вы даже не пытались.

Если вас двое

— *Мне нравится, что ты её не пересолила.*

— *Я её не пересаливала. Я её слушала.*

— *И что она сказала?*

— *Что соли надо меньше. Что пекорино всё сделает сам.*

Он поднимает вилку, и в соусе остаётся след, который медленно затягивается. Так затягиваются и споры — если за столом правильная паста.

Что расскажет Италия

Како э пепе — паста пастухов Римской Кампани: у них в сумке всегда были пекорино, перец и сухая паста, а вода в реке бесплатно. Всё, что нужно пастуху, — в кармане. Италия не придумала это блюдо — она его нашла, как находят родство с теми, кто жил до тебя в тех же горах.

Сцена 5. Ризотто по-милански. Аделаида ведёт лодку

Милан, ноябрь, четыре пополудни. На улице уже темнеет — северная Италия темнеет рано, и это делает вечер длиннее, чем в Риме. В узкой квартире на четвёртом этаже стоит Аделаида, восемьдесят один год, и разогревает бульон. Ризотто она варит с половины пятого — не раньше, потому что раньше — это для тех, кто спешит, а спешащие не deserve ризотто.

— *Ризотто не варят, — говорит она, не оборачиваясь, — его ведут. Как ведут лодку. Одно движение за раз, и не спешить, потому что лодка знает темп лучше вас.*

Советы до начала

Рис — только для ризотто: арборио, карнароли или виалоне. Длинный рис не даст крема, и вы получите суп с рисом вместо ризотто.

Бульон — заранее. Если нет домашнего — хороший готовый, но тёплый. Холодный бульон останавливает рис, а рис в середине пути не должен останавливаться.

Шафран — самый дорогой ингредиент книги. Берите три нитки, а не пакетик «пищевой шафран»: настоящий шафран пахнет мёдом и морем одновременно.

Масло — сливочное, обязательно: половина идёт в начале, половина — в конце. Это называется «мантекатура» — финиш, при котором ризотто становится кремковым.

Ингредиенты (на двоих)

Рис арборио — 160 г

Лук мелко нарезанный — половина луковицы

Вино белое сухое — полстакана

Бульон тёплый — примерно литр

Шафран — щепотка нитей, замоченных в ложке бульона

Масло сливочное — 40 г, разделить

Пармезан — 40 г

Шаги — монтаж

Кадр первый. Лук режется очень мелко — не «мелко», а «до прозрачности при готовке»: кубики меньше горошины. Масло — половина — идёт на сковороду, огонь ниже среднего. Лук начинает шипеть тихо, без коричневых краёв: если появились, огонь слишком сильный, лук не должен зажариться, он должен истаять.

Кадр второй. Через восемь минут лук — прозрачный, мягкий, сладкий. Рис идёт в сковороду — прямо на лук. Мешать две минуты: рис «тостуется» — зерно становится полупрозрачным по краям, и вы слышите, как оно щёлкает о сковороду. Это не жарка — это прогрев, который запечатает зерно и позволит ему держать форму в течение всех следующих двадцати минут.

Кадр третий. Вино. Оно шипит, шипит громче, чем вы ожидали, — и запах алкоголя уходит через минуту, оставляя кислоту, которая разбудит рис. Размешивать, пока вся кислота не впитается.

Кадр четвёртый. Теперь начинается лодка. Черпак бульона — в сковороду. Размешивать медленно, по кругу, не останавливаясь. Рис впитывает, сковорода подсыхает — добавляете ещё черпак. Круг, круг, круг. Это не блажь — это то, что делает рис кремовым: движение выделяет крахмал из зерна, и крахмал становится соусом. Кто мешает — получает ризотто. Кто не мешает — получает кашу с рисом.

Кадр пятый. На двенадцатой минуте — шафран. Он окрасит бульон в цвет заката, солнца на западе. Это точка, после которой ризотто становится ризотто по-милански, а не просто рисом.

Кадр шестой. На восемнадцатой минуте попробуйте зерно. Оно должно быть «аль денте» — с чуть заметным сердцевинным сопротивлением, но без хруста. Снимите сковороду с огня. Половина масла и весь пармезан — внутрь, и теперь — решительное, сильное размешивание тридцать секунд: это и есть «манте-кутура», финиш, который придаст ризотто кремовость, о которой вы не знали, что она возможна без сливок.

Кадр седьмой. Оставьте на две минуты под крышкой — не больше, ризотто не ждёт. Подавать — на плоской тарелке, разровняв ложкой, так, чтобы ризотто растеклось тонким слоем: в Милане говорят, что правильное ризотто «должно колыхаться, как волна», если тарелку качнуть.

Момент истины

Первая ложка. Крем тёплый, шафран цветёт на языке, зерно держит форму и разваливается в тот же миг. Всё одновременно. Это сложный вкус, который звучит как аккорд: соль, сладость лука, кислота вина, медовая нота шафрана. Оперы тоже начинаются с тихого такта — и потом нарастают.

Если вы один

Вы стоите у плиты и мешаете. Двадцать минут — это не время, это ритм: круг, круг, круг. За эти двадцать минут вы не проверили телефон один раз, и это уже победа. Ризотто съедается стоя, у окна, с видом на свой двор — и это достаточный вечер.

Если вас двое

— *Я могу помочь?*

— *Только не разговаривай со мной про работу.*

— *Про что тогда?*

— *Про то, как рис впитывает бульон.*

Он стоит рядом и смотрит на сковороду. Впрочем, через минуту он уже говорит про работу, а она уже не слушает — руки заняты, круги равномерные, лодка идёт.

Что расскажет Италия

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.