
ІТАЛІЙСЬКИЙ ІНСТИТУТ КУЛЬТУРИ В УКРАЇНІ

Олена Костюкович

ЇЖА

ІТАЛІЙСЬКЕ ЩАСТЯ



Передмова
Умберто Еко

Харків
«ФОЛІО»
2015

ФРІУЛІ-ВЕНЕЦІЯ ДЖУЛІЯ

Ім'я кесарської родини Юліїв вигулькує у назві цієї області двічі. Слово «Friuli» утворилося від «forum Julii». Стародавній Рим, пишаючись завоюванням віддаленої провінції, прагнув закарбувати своє верховенство в ній на віки вічні — і будівлями, і законами, і імператорським ім'ям. Чарівність цієї околиці — у її балканській суміжності. Написані латиницею оголошення тут часто мають слов'янське звучання. Подекуди хліб красується посередині столу, а подекуди взагалі зникає з ужитку. У селянських коморах зберігають десь пшеницю, а десь — кукурудзу. В одному селі їдять паляницю, в іншому, сусідньому — «поленту» (мамалігу. — *Пер.*).

У римські часи і в Середньовіччя, Фріулі-Венеція Джулія підпорядковувались великому місту Аквілеї (Aquileia) — розкішному, мозаїчному, золотому. Аквілея була заснована в 181 році до нашої ери. То був центр усієї італійської морської торгівлі зі сходом і північчю Європи. Через Аквілею йшли консульські шляхи на Балкани. Через цей порт у римський світ завозився бурштин. Бурштин дозволив збагатити і без того розмаїтий асортимент місцевих ремесел. У деяких селах Фріулі (наприклад, у бургу Шпілімберг) зародилося, зміцніло і досі процвітає майстерність інкрустації та мозаїки, у тому числі дрібних ювелірних виробів, але перш за все — виготовлення мозаїчних вуличних покриттів. Основний матеріал для мозаїк лежав теж під ногами: жовта галька з річки Медуна, чорна, зелена і червона галька річки Тальяменто і біла з ущелини Коса. З цих камінчиків викладені у Фріулі-Венеції Джулії дивовижні площі і тераси. Використовувались і привізні матеріали — сине каміння з Ірландії, чорне з Бельгії та червоне піренейське. Майстри мозаїк здобули свою славу за давньоримської доби, але й за дві з половиною тисячі років мало що змінилося. Майстри з того ж таки Шпілімберга працювали на запрошення в багатьох містах Італії та Європи і виклали в ХХ столітті славетні мозаїки

на різних континентах — в паризькій Гранд-Опера і в соборі Святого Патрика в Нью-Йорку.

Столицею області формально вважається Трієст, але це споконвіку вільне місто, порто-франко, мало асоціює себе з Італією. У Трієста своя психологія і свої звичаї, пов'язані здебільшого з пам'яттю про роль цього міста як важливого центральноєвропейського перевалочного пункту в період, коли Трієст входив до складу Австро-Угорської імперії.

Символічним осередком місцевої самобутності визнається, звісно, не Трієст, а, радше, Аквілея, хоча її вже й немає. Але в часи Стародавнього Риму Аквілея була столицею провінції Венеція та Істрія. Це місто на в'язкому, просякнутому вологою березі лагуни Градо після падіння Римської імперії перетворилося на твердиню комунального життя для перших християнських спільнот і головний перевалочний пункт для піших прочан, що прямували пішим ходом до Рима [див. розд. «Прочани»]. Лагуна забезпечувала захист від бандитів і релігійних гонінь.

У разі набігів гунів жителі Аквілеї одразу ховались по навколишніх болотах, по островах. Утікачі могли тривалий час житися вуграми, раками, жабками, птахами і рибою, для освітлення та обігріву застосовувати риб'ячий жир, риб'ячою шкірою обтягувати човни. Мешканці Аквілеї символічно поєднували і практично пов'язували рибу як ідеальний символ християнства і як засіб існування у голодний рік.

За своєю роллю центру раннього європейського християнства Аквілея не поступається Равенні та Мілану. У 381 році там пройшов славнозвісний Собор, на якому святий Амвросій, що прибув з Мілана, заговорював аріанську ересь. Потім Аквілейський діоцез назвався Венеціанським і в V столітті,

приблизно в той самий час, що й Равеннський екзархат, збунтувався проти державного Риму, тобто Аквілея перетворилась на територію Візантії. Але в 590 році Григорій I Великий, ставши папою, енергійно взявся за Аквілею: наслав на сепаратистів регулярне військо. Край наповнився розкольниками, які використовували місцеві можливості гри в хованки серед розкиданих у лагуні острівців.

Згодом, коли настала доба паломництва і ювілейних походів, тобто з XI по XV століття, в Аквілею припливала, щоб далі сунути на Рим пішим ходом, вся Східна Європа. Аквілея здійснювала первинний прийом, координувала логістику, брала на себе теоретичний і практичний інструктаж прочан. У деякі періоди історії патріарх Аквілеї, глава Венеціанського діоцезу, мав не менший вплив, ніж папа римський.

З XVIII століття Фріулі-Венеція Джулія увійшла до складу Австро-Угорської імперії. Мимоволі намагаєшся відшукати в деталях цієї куль-

тури колишню габсбурзьку центральноєвропейську велич. Однак у чарівності Фріулі-Венеції Джулії австрійський колорит, мабуть, майже не відчутний. На характері цієї землі найсильніше позначився той тривалий період з XV по XVIII століття, коли область жила під владою Венеції.

Розпоряджаючись морями, захоплюючи дедалі нові острови й облаштувавши заморські колонії, Венеція якось не дуже цікавилася добробутом тих, що були мимохідь, без особливих зусиль поневолені нею в найближчому тилу, неподалік, на континенті. Венеція тільки будувала в неперспективних районах нові військові форти — такі, як Пальманова². По суті, венеціанців жителі Фріулі цікавили тільки як робоча сила для будівництва столиці та як імовірні призовники-рекрути, яких можна було швидко набрати в цьому близькому тилу і вирядити на війну проти османців. Прилеглі до Венеції землі були спустошені. Поля обробляти було нікому, територія практично не керувалася і не організовувалась. Панувала страшна бідність, населення зменшувалось у чисельності й либонь геть би вимерло, якби не рятівна кукурудза [див. розд. «Давні дари Америки»]. Завезена з Нового Світу, невибаглива й поживна, кукурудза поширилась в області Фріулі-Венеція Джулія впродовж останньої чверті XVI століття. Згодом в голодній Росії настільки ж рятівну роль відіграв інший «давній дар» Америки — картопля.

«Полента» досі щодня вживається в їжу в Горіції, Удіне, Кортині-д'Ампеццо, попри її недобру славу. У давні часи «полента» неабияк скомпрометувала себе. Годуючись нею, населення Північної Італії в XVIII—XX століттях масово перехворіло пелагрою. Гете, подорожуючи Італією у 1780-ті роки, визначав причину нездоров'я селян майже як лікар:

«Мені дуже не сподобалася смаглява блідість жінок... Мені здається, що причина хворобливих відхилень закладена в надмірному вживанні кукурудзи і гречки. Першу вони називають жовтою гречкою, другу — чорною³... Німці, по іншій бік гір, ділять це тісто на шматочки і підсмажують в олії. Італійські тірольці поїдають його просто так, іноді присипаючи сиром, і весь рік обходяться без м'яса. Така їжа неминуче склеює і засмічує кишки, особливо у жінок і дітей, про що свідчить їхній нездоровий колір обличчя...»

Незважаючи на таку недобру пам'ять, у Фріулі «полента» як спецстрава досі популярна. Але тепер її готують у розумніший спосіб, немов за рекомендацією Гете: варять, а тоді обсмажують і подають з ковбасними виробами, сиром, рибою, м'ясом. Таким чином небезпека авітамінозу, а отже — пелагри, зменшується і навіть зникає.

Відомий усій Італії корж фріко (frico)⁴ — здобуток кулінарії Фріулі. Вранці, виганяючи худобу, господині залишали на грубі, на високому

розігрітому прилавку, шкуринки від вчорашнього сиру, м'яту картоплю, і залишки вчорашньої вечері перетворювалися на чудовий сьогоднішній обід. Печі у фріуланських селянських будинках незвичайні, круглі, вони поставлені в самісінькій середині основного приміщення. Така піч двічі

У 2001 році у Фріулі випекли найбільший корж у світі — діаметром у три метри. Він важив три центнери, а спеціально замовлена в Австрії сковорода важила шість центнерів.

(поверху і здолу) обнесена по периметру мідними прилавками. Прилавки нагріваються від центрального вогню, причому не сильно, а саме настільки, щоб їжа на нижньому прилавку

не вичахла, а на верхній, високій полиці — тушкувалася від кількох годин до кількох діб.

Кліматичні особливості, як годиться, загартували характер місцевих жителів і визначили їхні інтереси. В області Фріулі-Венеція Джулія найдовші в Італії і найбагатші на сніги зими. Місцеві мешканці знайшли собі заняття для тривалих неробочих сезонів — добре, що сировина тут цілком доступна. Вони спеціалізувались на обробці дерева, перш за все — на виробництві стільців. Усі стільці, що вивозяться з Італії в різні країни світу, роблять у районах бургів Маріано і Манцано у Фріулі. На саркофазі короля лангобардів VIII століття Ратхіса в соборі міста Чівідале дель Фріулі зображені ремісники, що роблять стілець. У Венеції, в архіві Палацу дожів, зберігаються документи, які свідчать, що столярів з Фріулі з XIV по XVIII століття запрошували майструвати стільці і крісла для громадських залів засідань. Нині в окрузі близько двохсот фабрик з виробництва стільців. Існує «Консорціум експортерів стільців з Фріулі» (GESSEF). Згідно з його статистикою, більша частина стільців зараз випускається за розробками кращих італійських дизайнерів Джо Понті, Карло Де Карлі і Віко Маджістретті. З 1977 року проводиться Фріуланський салон стільців. На в'їзді до Манцано височіє десятиметровий пам'ятник стільцю з написом «Ласкаво просимо в стільцеву столицю!» («Benvenuti alla capitale della sedia!»). Крім стільців у Фріулі різьблять з дерева чудові лускунчики — потреба в них виправдовується великою кількістю в околицях плодоносних горіхових гаїв.

Щоб забезпечити себе харчовими припасами для свого фріуланського досить монотонного раціону, селянські сім'ї в бідних лісистих областях (особливо там, де багато пагорбів і ростуть дубові, каштанові, горіхові гаї), неодмінно заводили свиню. Вона гуляла на вільній волі, сама шукала собі харчів під дубами і каштанами. Фріуланські свині справедливо вважаються рекордсменами з якості в загальноіталійському масштабі. Їх підгодовують

молочною сироваткою і жомом винограду — побічними продуктами місцевого сироваріння і виноробства; а також, природно, кукурудзяними качанами.

У сільському побуті досі свято шанується звичай заколювання свині. Це найважливіша подія і для родини, і для всієї околиці. Діти з такої нагоди не йдуть до школи, дорослі скасовують свої роботи. Родина і сусіди чекають на визначну мить — прихід професійного колія-різника (*purcitar*). Свиню майстерно заколюють, кладуть на лаву спливати кров'ю, і одразу починається метушня. Треба обробити тушу, причому кишки і кров слід переробити у перший день. Селяни смажать чудові кров'яні ковбаси і випікають солодкий хліб на крові зі шкварками (*pan de frizze dolce*).

У Сан Даніеле дель Фріулі вміють коптити сирим способом найзнаменитіші в Італії окости. Шинку «Сан Даніеле» заведено їсти з фігами або динями. В Карнії, на далекій півночі Фріулі, роблять копчене сало (*speck*) і сир «Монтаза». Це сир із коров'ячого молока з витримкою від двох місяців до кількох років. Він був винайдений ченцями-бенедиктинцями в XII столітті, щоб забезпечити сухими пайками пілігримів, що прямували до Рима Аквілейським трактом [див. розд. «Прочани»].

Запивати свинячі ковбаси заведено винами «Колліо», «Граве дель Фріулі» і «Коллі Орієнталі». Ці білі вина — мабуть, найкращі в усій Італії. Для підтримання їх престижності держава особливим законом обмежує площі виноградників. Вино у Венеції Джулії і Фріулі — неодмінний атрибут спілкування, частина ритуалу «тайють» (*tajut*). Відпрацювавши денну норму і перейшовши до законного відпочинку, мешканець Фріулі влаштовується на вулиці біля входу в бар і залучає знайомих перехожих до чарочки. Це особливий аспект високої якості соціального життя. Скляночки зовсім маленькі, спілкування дуже різнобічне. Заведено заїдати вино солодощами — на зразок сухих бісквітів (*pinza*) і горіхового тарту (*presnitz*).

Як відомо всьому світові, у Фріулі вміють виробляти дорогоцінні елітні граппи — щодо граппи Фріулі конкурує з П'ємонт. Виробництво граппи переживається тут, як естетичний процес: з тонкого скла спеціально виготовляються (і в тутешніх місцях, і на муранських фабриках у сусідній Венеції) фігурні колби і чарки, призначені як для розливу грапп, так і для їх дегустації. Сяюча колба з граппою, в дерев'яному футлярі, може бути виставлена у вітрині і за п'ятсот, і за тисячу євро — скільки фантазія і совість дозволяють. Подібне видовище аж ніяк не рідкісне у вітринах модних барів Рима та Мілана.

Спецстрави. Спецпродукти. Спецнапої

СПЕЦСТРАВИ

Перші страви: «полента» зі стручковою квасолею і кислую капустою (bisna); бульйончик по-градськи (brodetto gradese) — у ньому вариться дрібна риба місцевих річок.

Морські чорти (rane pescatrici), йоржі (acerine) у оливковій олії, часнику, оцті. Картопляні галушки з чорносливом (gnocchi di prugne).

Фріуланський суп йота (iota), в який входять квасоля, молоко, біла ріпа, кукурудзяне борошно, або в іншому варіанті — картопля, кисла капуста, копчена свинина. Славетна спецстрава — галушки з сухарів, цукру, яєць, духмяних трав і родзинок, відварені в свинячому бульйоні (pistum).

Другі страви: квашена біла ріпа, тушкована з салом у вині (brovada); смажені ковбасні кругляші (sevarcisi); квасоля з вершковим маслом, салом і цибулею (smolz), крабове м'ясо, підсмажене в олії з часником і петрушкою (granseola alla triestina), теляча голова, нарізана на шматочки, в соусі з вареного мозку і з хроном (testina alla carniola).

Крім того, законними спецстравами для Фріулі-Венеції Джулії є і гуляш, і заєць по-богемськи в білому оцті, й інші середньоевропейські страви, що залишились у спадок від окупантів-австрійців. «Полента». Корж «фріко».

СПЕЦПРОДУКТИ

Сири «Монтазіо» (Montasio) і «Табор» (Tabor). Часник з Резії.

Сирокопчені ковбаси з ягнятини і козлятини «Пітіна», «Петучча» і «Пета» (Pitina, Petuccia, Peta). Шинки «Сан Даніеле», «Сауріс», «Карсоліно» (San Daniele, Sauris, Carsolino).

«Гірський корінь» або «крижаний корінь» (radic di mont, radic dal glaz). Це альпійський осот, його пагони у відвареному вигляді стають начинкою для пирогів.

Випічка: рулети з горіхами, родзинками і шоколадом (gubana, presnitz).

СПЕЦНАПІЙ

Ґраппа.

