

Умбрия... Зеленая... Тихая... Удивительная... Холмистая... Красивая... Старинная... Святая... Аристократичная и, вместе с тем, добродушно крестьянская и донельзя во всем этом искренняя и архаичная. Можно только удивляться тому, как могла она сохранить в такой невинной чистоте свою душу, рядом с которой затоптанная туристами Тоскана может показаться рекламным щитом, и где даже цвет вина имеет свою цену. Но если вас интересуют подлинные сокровища, воспоминание о каждом из которых — о, да! о каждом! — может стать вашей «навязчивой гастрономической идеей», все это ищите в Умбрии — в самом сердце Италии!

# Умбрийские деликатесы

Инга ВАЙШЛЯ





### Чечевица из Кастеллуччио

Представьте себе нежный, одаривающий небо сочной мякотью вкус чечевицы, заставляющий вас от блаженства закрыть глаза и затем, про себя, едва ли не по слогам произнести: Кас-тел-луч-чио... В этой далекой, затерянной «где-то» в Апеннинах деревушке, с виду не отмеченной благами цивилизации, где стены домов традиционно служат чем-то вроде газеты для передачи новостей и последних слухов, живет 15 миллионеров, скопивших себе состояние на выращивании бобовых. Вкусовые особенности деликатесной *lenticchie di Castelluccio DOP* определяются высокогорным климатом (как-никак Апеннины!) и особенностями известковой почвы, а вовсе не приправами, добавляемыми в блюдо. Его рецептуру можно не записывать, а запомнить, как  $2 \times 2 = 4$ , на всю жизнь.

Чечевицу *di Castelluccio* 2 мин. промывают (не вымачивают!) в воде. После этого 20 мин. варят, засыпав ее в кипяток. Затем снимают с огня и добавляют оливковое масло прямо в тарелку, на ароматное варево. И все! Вы — в открытом космосе!

### Оливковое масло

Создается впечатление, что оливковым маслом в Умбрии занимаются все! Или почти все. Качество его зависит не только от терруара, но и от опыта маслодела, а также от избранного им стиля купажирования трех сортов оливкового масла, производимых здесь — *Moraiolo*, *Frantoio* и *Leccino*. Сепажным здесь делают

только *Moraiolo*. Расположенная неподалеку от живописного города Сполето оливковая фаттория, принадлежащая *Villa della Genga*, — это небольшое аккуратное строение, по виду напоминающее ухоженный гараж. Рядом с ним откос холма, покрытый ровными рядами оливковых деревьев, с которых уже собран урожай самого качественного (по причине высокого уровня полифенолов) сорта *Moraiolo*. Владелец фаттории, при знакомстве представляющийся как Филипп — интеллигентный молодой человек, в ничем не отличающейся от остальных рабочих одежде, с задумчивыми глазами и хорошими манерами.

Здесь производится особое оливковое масло, выжимка которого происходит без косточек, добавляющих маслу, по мнению Филиппа, лишнюю кислотность. В результате получается хорошо сбалансированный, биологически чистый продукт DOP высшего качества, с элегантным ароматом артишока, томатов и миндаля. С хлебом, особым, умбрийским, пресным, слегка поджаренным на открытом огне с маслом и щепоткой соли... О! этот вкус нужно попробовать хотя бы раз в жизни!

Оливковое масло, выпускаемое здесь небольшим тиражом, напрямую расходуется по лучшему, в том числе, гастрономическим ресторанам Лондона.

Если подняться по тропинке вверх, вы попадете напрямик в *Villa della Genga*. Каменные арки ворот гостеприимно распахнуты и... ах! Пред вами выстроенный еще в XVI веке дворцовый комплекс! Перед ним раскинулся искусно ухоженный английский сад, над помпезным парадным входом красуется немалых размеров фамильный герб.

— Знаете, — пояснила здесь нам переводчик, — на самом деле Филипп — маркиз *Filippo Montani Fargna*. Он прямой потомок Папы Римского Леона XII.

Да!.. оливковое масло...





### Прошютто из Норча

Норча (Norcia). Родина Св. Бенедикта, нынешнего официального покровителя Европы. 5 тыс. жителей. До 35 тыс. туристов каждый год. Пройтись вечером по узким старинным улочкам с Джан Паоло Стефанелли (Gian Paolo Stefanelli) — мэром Норча — все равно что гулять с отцом большого семейства или заведующим детского сада. Такое ощущение, будто в городе он со всеми состоит либо в близкой дружбе, либо в дальнем родстве. Мэр то и дело останавливается, чтобы перекинуться парой фраз с кем-то из прохожих, пожуричь загулявшую допоздна компанию школьников, обнять свою прогуливающуюся с бабушкой внучку, ответить на приветствие или чью-то благодушную шутку.

Наша цель — лучший, по его мнению, магазин в Норча, где продаются лучшие, по его мнению, норчийские деликатесы: Prosciutto di Norcia IGP, бесчисленное количество всевозможных видов Salsicce, Salame, Corallina di Norcia, Coglioni di Mulo Brancaleone

da Norcia, в середине которых находится вкуснейшее сало, и Fiaschetta del Frate.

Бодрый и с виду добродушный продавец, узнав, что покупки не ограничатся Prosciutto, предлагает выбрать один из по меньшей мере двух десятков вывешенных на деревянном держателе знаменитых норчийских вяленых окороков. Их живописный вид для гурманского воображения служит чем-то вроде аперитива.

Далее следует ритуал: продавец хвалит выбор, затем острой деревянной спицей протыкает прошютто в трех местах рядом с костью и принимается к распространяющемуся аромату.

— Бене! — говорит он и несет окорок на прилавок, взвешивает и затем аккуратно заворачивает. Если бы не антураж магазина, можно было бы подумать, что в свертке — цветы.

— Еще что-нибудь? Попробуйте вот это, — продолжает он и нарезает тонкими ломтиками одну из salame. От красиво-красных ее кружочков исходит непередаваемый аромат. Во рту появляется насыщенный, оттененный мягко-упругой, чуть вязкой



текстурой вкус, отдающий, как и вкус знаменитого норчийского прошутто, солоноватой нотой (несколько более явной, чем у пармской ветчины и сан-даниэле), которой удивительно хорошо подыгрывает легкий и приятный перечный акцент.

— Нравится? О! Она хороша, как виагра! — заявляет продавец с видом знатока. Может, и виагра, а может — и Дар небес. Кому как.

Вообще же норчийцами во всех регионах Италии называют мясников. Почему? А езжайте за ответом в Норчию!

## Пшеница фарро

Фарро! Редчайшая, отмеченная сертификатом DOP пшеница, сохранившаяся еще со времен Римской империи. На ее древнейшее происхождение указывают зерна, обнаруженные в гробницах фараонов. Говорят, фарро также входила в рецептуру зерновых супов древних греков и римлян.

В ней нет ни йоты генетических «улучшений». Ее природную, исконную чистоту и исключительно биологический способ выращивания (800 центнеров в год — объем по здешним меркам немалый!) можно сравнить с чистой «голубой» аристократической кровью. Крупное, одинаковой величины, здоровое с виду и по сути семя имеет какую-то притягательную силу. Зачерпнув горсть зерна, его не хочется выпускать из ладоней. От соприкосновения с ним

ощущается прилив энергии и светлой силы, как от чего-то осознанного и живого.

В Умбрии фарро культивируют с незапамятных времен в удаленном местечке Монтелеоне ди Сполето до которого добираться и добираться по спиральным, приближающим к небу и голубой вечности дорогам.

Почва здесь бедная, высокогорная. Практически бесплодная. Зимы мёрзкие. Здесь, в глубинке Умбрии, местные жители растят фарро бережно и преданно, словно доверенного им королевского наследника.

Конечно, из муки фарро выпекают хлеб. Он лишен вкуса соли. Она ему не нужна. Ему нужна только фарро и ее привилегии. Кстати, из плелвел фарро в Монтелеоне ди Сполето производят набивку для подушек. Говорят, на них хорошо спится.

## Шафран из Каша

Шафран и Cascia, небольшой средневековый город на востоке Умбрии — такие же неотделимые друг от друга понятия, как Cascia и чудодейственные мощи Святой Риты. Когда и кем было завезено это луковичное растение в Кашу — тайна. Однако достоверно известно, что качество здешнего шафрана, благодаря каменистой, хорошо впитывающей влагу почве, гораздо выше, того, что выращивается в Африке и Аравии.

Сбор производится в октябре — начале ноября, перед восходом солнца, дабы ценнейшая оранжевая

пыльца сохранила исключительные свойства в неприкосновенности. Шафран при всей своей едва ли не эфемерной «весомости» величина хорошо измеряемая: чтобы получить грамм этого добра, необходимо собрать 200 цветков. А чтобы этот грамм иметь в своем распоряжении — заплатить 40 евро.

В конце октября — начале ноября атмосфера запруженной туристами рыночной площади города, изобилующей всевозможными деликатесами, традиционно исполнена ожиданием События — Cascia Saffron Festival.

Условия участия в нем чрезвычайно просты. Недели за две до начала фестиваля необходимо подать заявку, которая дает право в означенный день получить (бесплатно!) билет и отведать облагороженных наличием шафрана блюд в самых красивых зданиях и залах Cascia. Путешествие от одного исторического объекта к другому (здесь иных просто нет!) по узким средневековым улочкам города — отдельный вид удовольствия. Ни малейшего признака современной цивилизации. Иной мир, иное время!

Вот мы в антикварных интерьерах исторически бесценной Biblioteca di Cascia. «Жуйте медленно! — советует «конферансье», в то время как местная мастерица раскладывает по тарелкам традиционный омлет с радиккьо и шафраном, а юный сомелье разливает по бокалам белое, умело сделанное Trebbiano Spoletino. — Вы должны прочувствовать все ароматические и вкусовые свойства этого блюда. И обязательно обратите внимание на изысканный интерьер. Есть нужно в красивых местах!» Судя по очарованным лицам притихшей группы американских туристов, они совсем не собираются возражать.



### Умбрийский трюфель

Аристократичный Треви — город, в котором на протяжении столетий оливковые маслобойни были обустроены едва ли не в каждом доме, а охота за трюфелями как была, так и осталась образом жизни чуть ли не каждого местного жителя. Рядом с городом напоминающее по своей величине большую усадьбу местечко Pigge di Trevi с обычным для этих мест магазинчиком Tartufi & Funghi («Трюфели и грибы»). В нем, кажется, можно купить все, что имеет отношение к трюфелям: особой выпечки хлеб, сыр, салями, бесчисленных видов пасту, оливковое масло, пропитанный трюфельным ароматом рис и прочее и прочее.

Однако самыми интересными «экспонатами» этого бутика являются выставленные на продажу свежие черные scorzone (100 евро за кг) и белые (700 евро за кг), точнее совсем не белые, а скорее светло-серые трюфельные клубни!

Вообще трюфели отличаются не только ценой. К примеру:

- черные scorzone имеют шероховатую поверхность, тогда как белые — приятно-гладкую;
- черные трюфели собирают с последнего воскресенья мая до 31 августа, а белые — с последнего воскресенья сентября по 31 декабря;
- черный трюфель любит сухую почву, тогда как белый может прятаться даже в топких местах, возле рек и водоемов;
- и, наконец, черный трюфель несколько не чурается термической

обработки, тогда как белый хорош собой исключительно в свежем виде.

Хозяйка магазина, как выяснилось, имеет не только лицензию на сбор трюфелей и двух специально обученных, имеющих соответствующую сертификацию дворняжек (породистые собаки, по ее словам, для такой охоты не годятся — портят гриб и грибницу), но и собственное частное трюфельное угодье. Однако не следует думать, что это дает ей хоть малейшее право отступить от «календарных сборов», предаваться этому занятию после захода солнца (запрещено!) или в местах, где минимальное количество трюфелей не будет достигать 2 кг на 1 га, а также продавать их после окончания сезона сбора. Трюфель, как и полагается национальному достоянию, имеет своих адептов в самых что ни на есть серьезных органах, с которыми лучше не иметь дела. Минимальная сумма штрафа за любую провинность и непорядок — 500 евро. За более существенное нарушение — лишение сертифика-

та, кстати, выдаваемого после сдачи экзаменов один раз и на всю жизнь. И если кулинарная классика Умбрии — свежий трюфель, которым принято посыпать свежую пасту, мясо и приготовленную на гриле форель, то бестселлер — омлет с трюфелями! Лучший из них — подаваемый в ресторане Villa Maria, неподалеку от достопримечательного Сполето! И еще.

Трюфель не имеет запаха. Трюфель не пахнет. Трюфель — благоухает. И это благоухание, несомненно, божественно!

Непередаваемый и необъяснимый, сильный и отчетливый, недаром имеет свое имя в винно-гастрономическом мире — «аромат трюфеля». От тепла рук гриб (или не гриб?) начинает источать благовоние, аналога которому нет в природе. Отдельные нюансы можно найти лишь в очень дорогом выдержанном вине. Охотники говорят: это особый язык трюфеля. Понять его, даже просто ПОПРОБОВАТЬ ПОНЯТЬ, невозможно, не отправившись лично поклониться этим удивительным созданиям природы.

Им — и Умбрии, их породившей!

