

Юлия Евдокимова

# Трюфельные сказки Италии

Путешествие за новыми  
историями и блюдами



ХЛЕБ•СОЛЬ

Москва 2022



## Оглавление

|  |     |
|--|-----|
| Глава 1. Что за диво дивное? . . . . .                           | 9   |
| Какие бывают трюфели? . . . . .                                  | 13  |
| Глава 2. Зачарованные земли Марке . . . . .                      | 21  |
| Затерявшийся регион . . . . .                                    | 23  |
| Город ста башен и колоколов с именами . . . . .                  | 33  |
| До встречи на пьядце! . . . . .                                  | 40  |
| Ангельское борго: истории и легенды Марке . . . . .              | 54  |
| Акваланья — одна из трюфельных столиц<br>Италии . . . . .        | 76  |
| 2 трюфельных рецепта из Акваланьи . . . . .                      | 82  |
| Глава 3. Хорошо спрятанная Умбрия . . . . .                      | 85  |
| Синие краски Умбрии . . . . .                                    | 87  |
| Норча — норчинерии, трюфели<br>и вечерняя «пасседжата» . . . . . | 91  |
| История любви Умбрии и трюфеля . . . . .                         | 103 |
| 3 осенних рецепта из Умбрии . . . . .                            | 110 |
| Трюфели семьи Борджиа . . . . .                                  | 116 |
| Глава 4. Пьемонт: великие вина<br>и белый трюфель . . . . .      | 121 |
| Город по имени рассвет . . . . .                                 | 123 |



|   |     |
|---|-----|
| Ярмарка трюфелей в Альбе . . . . .        | 129 |
| Винные деревни Ланге . . . . .            | 133 |
| Король вин или вино короля . . . . .      | 141 |
| Закуска для великих вин:                  |     |
| 7 рецептов кухни Ланге . . . . .          | 145 |
| 5 трюфельных рецептов Ланге . . . . .     | 156 |
| Ведьмы Ланге . . . . .                    | 164 |
| Трюфельные аферы . . . . .                | 169 |
| <br>                                      |     |
| Глава 5. Аромат осенней Тосканы . . . . . | 173 |
| Дорогие мои тосканцы . . . . .            | 175 |
| Там, где солнце заходит дважды . . . . .  | 180 |
| Трюфельные радости Чертальдо . . . . .    | 194 |
| Белое золото Сан-Миниато . . . . .        | 204 |
| Трюфельная ярмарка Сан-Миниато . . . . .  | 211 |
| Город двух императоров . . . . .          | 216 |
| Мир тайн и правил . . . . .               | 222 |
| Собака, которая любит трюфели . . . . .   | 227 |
| Время трюфелей . . . . .                  | 233 |
| <br>                                      |     |
| Глава 6. 44 рецепта . . . . .             | 235 |
| <br>                                      |     |
| Благодарности . . . . .                   | 302 |

**Традиция «Поиска и добычи трюфеля в Италии»  
16 декабря 2021 года признана культурным  
нематериальным наследием человечества ЮНЕСКО  
РИМ, 16 декабря (ТАСС)**

Трюфели привлекают гурманов, мечтателей, путешественников. Люди тратят годы на обучение собак или покупают их за бешеные деньги, высаживают дубовые рощи и десятилетиями ждут, найдется ли вождеденное сокровище.

Его запах сводит с ума гурманов и заставляет хвататься за кошельки рестораторов на аукционах.

В прошлом году трюфельный бум достиг и России, и многие рестораны высокого уровня включают в меню блюда из трюфелей.

Самый дорогой продукт в истории человечества дарят королям и президентам, иногда ради него идут на преступления.

Хотите узнать почему?

Чтобы понять трюфель, надо окунуться в осень. И первое, что дарит нам итальянская осень, — это аромат.

Она пахнет опавшей листвой после дождя, последними лесными ягодами, грушевыми пирогами и густыми супами, а еще зрелым овечьим сыром и свежими белыми грибами, которым не требуются добавки и приправы. Щепотка пекорино, бокал дразнящего пузырьками просекко — и ваше грибное ризотто станет идеальным!

Трюфельные сказки Италии. Путешествие за новыми историями и блюдами

Уже собрали виноград, и появилось молодое вино: кьянти или «Нобиле ди Монтепульчано», а винные снобы разглядывают цвет «Брунелло ди Монтальчино» или «Бароло» в своих бокалах.

Приходит черед вкусных праздников — лесной груши, бифштеков на открытом огне, свежего оливкового масла, пахнущего скошенной травой, с легкой горчинкой во вкусе, прочих многочисленных «ферий», «сагр» и «фест», посвященных местным продуктам. Осень — это каштаны, суп риболлита, рагу из дикого зайца к широким лентам паппарделле. Официант в маленькой траттории уже не всплеснет возмущенно руками, когда вы попросите принести триппу, пришло время насыщенных блюд.

Ароматы тают в воздухе, пробиваясь сквозь окна и двери ресторанов и жилых домов, но прежде всего — главный аромат итальянской осени, острый и пряный, древний, как сама земля: аромат трюфелей.

До сих пор я лишь мельком упоминала о кулинарном бриллианте Италии. Пришло время это исправить. Без трюфеля нет итальянской гастрономии, без его аромата нет итальянской осени, без охоты за трюфелем нет аутентичной Италии.

Но не пугайтесь! Эта книга ни в коем случае не справочник, хотя мы научимся различать трюфель и узнаем его историю. В первую очередь — это рассказ о городках Тосканы, Пьемонта, Марке и Умбрии, их легендах, интересных местах, блюдах и рецептах. Обо всем, что и составляет настоящую сельскую Италию. Как рассказы бабушек и тетушек, всегда готовых к общению, пока руки привычно лепят тортеллини или раскатывают тесто для тальятелле.

Я уже знаю своих читателей, знакомясь с ними на реальных встречах или в соцсетях, читая их письма.

Знаю по именам тех, кто путешествовал моими маршрутами с книгами в руках. Тех, кто хранит воспоминания сво-

Трюфельные сказки Италии. Путешествие за новыми историями и блюдами

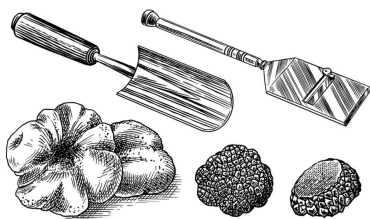
его детства о горячем хлебе в деревне, который так вкусно макать в домашнюю сметану, или о маминых пышках и делиться со мной своими собственными эмоциями.

Одни боятся привидений, а другие готовы бесконечно слушать страшные истории. Одни готовят соусы для пасты по моим рецептам, а другие никогда не были в Италии, Франции или Испании, но, уложив вечером детей, они садятся на кухне и, открыв книгу, отправляются в дальние страны.

У нас сложилась прекрасная компания! И эта книга снова для вас, дорогие читатели. И для тех, кто присоединится к нам впервые и, надеюсь, задержится надолго.

Закройте глаза, представьте старый борго за крепостными стенами, который баюкает туман в своих холодных ладонях.

Почувствуйте аромат осени. Пришло время нового путешествия. Я приглашаю вас на охоту: за трюфелями, легендами и рецептами!



# Глава I





# Что за диво дивное?

*Если вы действительно хотите понять трюфель — вам нужно забыть все, что вы пробовали раньше.*

**Фабрицио Караманья,**

**один из самых цитируемых итальянских авторов**

Прежде чем отправиться в путешествие, разберемся, какие бывают трюфели и что это вообще за диковина такая.

Главное в трюфеле — его аромат, который делит людей на две категории: одни сходят по нему с ума, другие терпеть не могут.

Представьте себе, что компания из трех человек пришла в ресторан, и официант только что натер свежайший трюфель над тарелками с пастой.

И вот тут один в восторге хватается за вилку, вдыхает аромат и находится на вершине блаженства; второй морщит нос: его раздражает запах, который напоминает ему грязное белье или давно не стиранные носки; а третий... третий ничего не чувствует! Оказывается, все дело в андростеноне, это стероидный феромон, содержащийся в слюне кабана, цитоплазме сельдерея и трюфелях. Именно он создает их особый аромат.

25% населения не чувствуют запаха андростенона! 40% людей крайне к нему чувствительны: они говорят, что трюфель пахнет как гнилое дерево или пот. Остальным 35% его запах нравится, они и становятся трюфельными гурманами.

Трюфельные сказки Италии. Путешествие за новыми историями и блюдами

Так что если вы решили попробовать трюфель и остались разочарованы, может, вы просто из другой части человечества? В этом случае вам, возможно, повезло! Итальянский писатель Фабрицио Караманья сказал однажды: «Я думал, что трюфель тронул только мое нёбо, а теперь мне приходится иметь дело с чем-то, что течет в моих мыслях». Если эта страсть накрыла — от нее не избавиться! Наверное, поэтому вокруг трюфеля столько легенд и историй.

## Какие бывают трюфели?

Существует много разновидностей трюфелей: классифицированных видов клубней на самом деле почти сотня, хотя не многие из них считаются съедобными. Большинство из них либо токсичны, либо не имеют аромата и вкуса, заметных на кухне.

В Италии закон разрешает собирать девять видов трюфелей, шесть из них считаются основными, они и конкурируют между собой на рынке. Эти виды отличаются ароматом, внешним видом, вкусом.



*Белый трюфель, или **Tuber magnatum pico**, — самый дорогой продукт в мире, который нельзя вырастить, его называют королем трюфелей. Если Его Величество на столе, ему подчиняются все остальные продукты. Он растет только самостоятельно и требует особых почв и особого климата. Почва важна для него больше, чем деревья, поэтому общепринятое мнение о трюфелях, растущих исключительно в дубовых рощах, не касается белого трюфеля. Это самый ароматный трюфель, чем-то перекликающийся во вкусе с лучшими сортами пармезана, специалисты говорят, что в нем есть пряные нотки чеснока, подслащенные нотками меда. Это предмет роскоши, показатель статуса.*

*Собирают его только с октября по декабрь, и растет он в трех местах, это Альба (Пьемонт), Акваланья (Марке) и Сан-Миниато (Тоскана).*

Какие бывают трюфели?

**Ценный черный трюфель (*Tartufo nero pregiato, Tuber melanosporum vitt*)** — округлый, в меру бородавчатый, размерами от лесного ореха до теннисного мяча, это самый распространенный трюфель в мире. Его собирают в Испании, Хорватии, во Франции, это тот самый знаменитый трюфель Норчи в Умбрии или Перигоре и Провансе во Франции. Он любит холмы, дубы, ореховые деревья.

Ценный черный трюфель дорог благодаря сильному аромату и приятному горьковатому вкусу, в коммерческом смысле он занимает второе место после «короля». Собирают его с середины ноября вплоть до февраля-марта, но конкретный срок всегда устанавливается администрацией регионов.

**Менее дорогой белый трюфель — это трюфель Бьянкетто, или марцуоло (*Tuber borchii vitta*)**, достаточно распространен по Европе, соответственно он дешевле. Главное отличие — не только более мелкие размеры, но, что самое главное, аромат бьянкетто беднее. Традиционно время сбора этого трюфеля — с декабря по апрель.

**Черный зимний трюфель (*Tuber brumale, или Trifola nera*)** собирают с января по апрель и часто путают с более дорогим собратом. Различие во вкусе и соответственно в цене, он намного дешевле, собирают его не только в Италии, но и во Франции, в первую очередь в Перигоре и Провансе.

**Черный летний трюфель скорцоне (*Tuber melanosporum*)** собирают с середины мая до конца октября, он любит сосны, дубы, ореховые деревья и березы, поэтому его можно встретить и в России. При разрезании у него желтоватый цвет вну-

три. Это самый распространенный и собираемый трюфель в Италии.

Фанаты высокой кухни относятся к нему со снобистским пренебрежением, хотя на самом деле у этого трюфеля много достоинств. Он нежный и не пугает слишком интенсивным ароматом (давно не стиранных носков, как лучшие экземпляры дорогих трюфелей), у него лучшее соотношение цены и качества.

*И он более устойчив при хранении.*

Лучшие экземпляры собирают в конце лета, он может храниться без последствий до 5–6 дней после покупки свежего продукта. Но главное — в отличие от своих собратьев он менее чувствителен к жаре и не требует дождей для роста.

***И наконец — шестой вид самых распространенных трюфелей, это зимний черный скорцоне (Tartufo nero uncinato).***

Существенная разница между летним и зимним скорцоне заключается в запахе, который во втором случае более выраженный, резкий. Однако аромат и вкус остаются нежными по сравнению с другими видами трюфелей, у него более низкая стоимость, что позволяет получить вкусное блюдо по приемлемой цене. Собирают его с октября по декабрь.

Древние считали трюфель пищей богов и афродизиак, приписывая ему любовный пыл Юпитера. Римские кулинарные книги советовали готовить клубни (тогда трюфель не считали грибом) под пеплом и употреблять их с медом. В Средние века трюфелям перестали доверять, опасаясь отравления.

Какие бывают трюфели?

О них знали древние шумеры, в древности вообще считалось, что трюфель — это животное! Одни были уверены, что странный клубень — это продукт почвы, а другие называли трюфель пищей ведьм, которая может лишить человека жизни.

Композитор Россини назвал трюфель Моцартом грибов, Байрон вдыхал его аромат для вдохновения, а Александр Дюма объявил блюдо с трюфелем святым местом стола.

«Он родился от молнии Зевса, поэтому происхождение его божественно. Он растет в тишине, скрытый между корнями и мелкой землей. Его слава возрастает в рыночном шуме, но истинное торжество — в восхитительных блюдах», — писал Джордано Берти в «Четырех стихах о трюфеле».

Вера в то, что трюфель неотъемлемая часть почвы, земли, родила термин «terrae tufer» — так же называют черные алмазы. И хотя появилась даже целая наука — иднология, происхождение трюфелей до сих пор до конца не ясно.

Новая популярность пришла к ним лет двести назад, не только в благородных домах, но и в бедной крестьянской кухне было место для трюфелей.

Вкусный клубень состоит из большого количества воды и минеральных солей, поглощаемых из почвы корнями дерева, с которым он живет в симбиозе.



***Главные итальянские трюфельные термины для начинающих:***

***Tartufi (трюфели)*** — подземные грибы (ипогеи) класса аскомицетов, живущие в симбиозе (микоризный симбиоз) с разными видами растений, в том числе дубом, лещиной, тополем, липой; этот фантастический плод земли чрезвычайно редок и поль-

зуется спросом на кухне благодаря его особому аромату.

**Tartufaio (cacciatore, trifulau)** — охотник за трюфелями, страстно увлеченный королем леса, трюфеле. Тот, кто ищет трюфели вместе со своей верной собакой, встает рано утром и отправляется в известные ему места, часто тайные, где, как он знает, может найти драгоценные плоды земли.

**Vangino (vangella)** — инструмент, с помощью которого охотник за трюфелями копает землю после того, как собака сигнализирует о точном месте, где находится трюфель; этот незаменимый инструмент может иметь различную форму в зависимости от почвы участка, подлежащего раскопке, с острой и режущей частью, если почва часто переплетается с корнями, которые необходимо срезать. Обычно это маленькая лопата на длинной ручке.

**Tartufaia, или «настбище»**, — это точное место, где растут трюфели, роцца, участок земли, часть поля, где трюфель растет каждый год, и по этим причинам каждый охотник держит его в секрете, чтобы укрыть свое тайное поле от конкурентов.

Для древнеримского философа Плиния трюфель был земной мозолью, для французского политика и кулинара (давшего имя известному сыру) Брийя-Саварена — бриллиантом кухни.

По мнению древних мудрецов, слишком большое потребление трюфелей вызывало меланхолию.

Распутин прописал трюфели царю Николаю II и цесаревичу Алексею для лечения гемофилии. Наполеон и маркиз

Какие бывают трюфели?

де Сад использовали их в своих любовных делах, считая исключительно афродизиаком.

А вот современная латиноамериканская писательница Исабель Альенде сказала, что у трюфеля «тот запах чеснока и пота, который застаивается в вагонах метро Нью-Йорка»!

Появление трюфелей всегда связывали с мистическими свойствами грозы. Еще древнеримский поэт Ювеналий написал: «Потом нам подадут трюфели, если наступит весна и если любезные грозы выполнят свое предназначение и сделают вкуснее наши трапезы». И сегодня некоторые считают, что лучше всего трюфели растут там, где часты грозы.

Смешная примета гласит: трюфели хорошо растут там, где люди падали, кувыркались и ходили колесом. Есть даже общепринятая шутка, что там, где «приземлился» упавший, вырастут грибы, а уж если он сел на «пятую точку», то вырастет груша или яблоня!

«Причисление трюфеля к наследию человечества — важный шаг в деле защиты антропологических и культурных традиций во взаимодействии с природой», — говорит глава ассоциации итальянских сельхозпроизводителей Этторе Прандини.

Трюфели, которые делят в основном на черные и самые ценные — белые, растут в диких условиях почти по всей территории Италии, хотя родиной белых трюфелей считается северная область — Пьемонт. Эти деликатесные грибы также находят в прилегающих районах Франции и в других регионах Южной Европы, в первую очередь в средиземноморских странах. Они растут под землей, и самыми лучшими «охотниками за трюфелями» считаются свиньи, но у них есть один недостаток — они съедают добычу, лишая хозяина драгоценной находки и уничтожая всю грибницу. Поэтому охота на трюфели со свиньями в настоящее время запрещена.

Трюфельные сказки Италии. Путешествие за новыми историями и блюдами

В последние годы в Италии появились искусственные хозяйства по разведению трюфелей. Еврокомиссия даже выделяла специальные фонды для развития этого направления сельского хозяйства.

Рыночная стоимость белых трюфелей, как правило, варьируется между €3 тыс. и €4 тыс. за 1 кг. Как отмечают эксперты, в «ковидном» 2021 году цена выросла почти в два раза по сравнению с прошлым годом и достигла €5,5–6 тыс. за 1 кг белого трюфеля. Черный стоит на порядок дешевле.

Сезон трюфелей приходится на осенние месяцы и, как правило, завершается в середине января.

За неделю до принятия ЮНЕСКО судьбоносного для гастрономии и туризма решения я приглашала в прямой эфир Инстаграма одного из лучших тосканских охотников за трюфелями, и мы целый час говорили о традициях охоты. А потом вместе с жителями городка Сан-Миниато мы «держали кулаки» — хоть бы, хоть бы! И вот сбылось.

Практика «Поиска и добычи трюфелей» — не первая связанная с гастрономической историей Италии традиция, вошедшая в список нематериального культурного наследия ЮНЕСКО. Ранее туда уже были включены средиземноморская диета (совместно с Испанией, Грецией и Марокко в 2010-м), фальконерия (соколиная охота, совместно с целым рядом стран, 2016), искусство неаполитанского пиццайоло (2017), альпинизм (совместно с Францией и Швейцарией).

Итак, теперь мы с вами «в теме» и уже знаем, какие бывают трюфели. Можно отправляться в путешествие.

