



THE
SopranosSM
FAMILY
COOKBOOK
СОСТАВЛЕНА АРТИ БУККО

ХЛЕБ*СОЛЬ®

Москва 2022



THE
Sopranos SM
FAMILY
COOKBOOK
СОСТАВЛЕНА АРТИ БУККО

ХЛЕБ*СОЛЬ®

Москва 2024

УДК 641.55
ББК 36.997
С64

Перевод с английского *О. Ивенская, К. Агроник*


С64

The Sopranos Family Cookbook / составлена Арти Букко ; [перевод с английского О. Ивенской, К. Агроник]. — Москва : Эксмо, 2024. — 208 с. : ил. — (Кулинария. Книги по культовым вселенным. От игр до сериалов).


Американский криминально-драматический сериал канала HBO «Клан Сопрано» (The Sopranos), созданный Дэвидом Чейзом, давно вошел в сокровищницу мирового кинематографа и стал культовым. Познать народ — это познать то, что он ест, и наоборот, мы представляем вашему вниманию щедрую порцию итальянского достояния, неподвластного времени. — The Sopranos Family Cookbook.

Nuovo Vesuvio. «Семейный» ресторан, переосмысленный и утонченный. Место, где подают непревзойденную неаполитанскую кухню, является лучшим секретным адресом округа Эссекс. Арти Букко, мастер-шеф этой кухни, лично встречающий каждого гостя, приглашает вас на особое пиршество... с небольшой помощью его друзей. От аранчини до сабайона, от баккала до перепелки в стиле Синатры, Арти Букко и его гости, семья Сопрано и их сподвижники, предлагают любителям еды сотню рецептов в стиле провинции Авеллино, а также ценные кулинарные советы. Но и это еще не все! Арти, как из рога изобилия, щедро сыплет вам кладезь бесценных артефактов семьи Сопрано, включая старые фотографии, иллюстрирующие жизнь в былые времена, меню из первого ресторана семьи Букко — Vesuvio 1926 года, школьное эссе Эй Джея на тему «Почему я люблю еду», советы по стилю для любителей поесть от Бобби Бакала, и еще многое-многое другое. Так что присаживайтесь за большой обеденный стол, а компанию вам составят герои сериала. Тони Сопрано, специалист по ликвидации отходов: «Большинство людей пропитывают пакет дешевых брикетов жидкостью для зажигалок, а потом готовят свиную отбивную, пока она не превращается в жесткую подметку, и думают, что они — Вольфганг Пак». Наслаждайтесь его колбасками на гриле с фенхелем или сыром. Предупреждение: прокалывание кожицы сочной колбаски ведет к опасности возгорания. Коррадо «Джуниор» Сопрано, дядя Тони: «Мама постоянно готовила. Ни один из нас не умер из-за переизбытка холестерина или подобной ахинеи». Попробуйте его пасту с фасолью, соблазнительное сочетание фасоли каннеллини и пасты диталини, или джамботти, благородное овощное ragu. Кармела Сопрано, жена Тони: «Если кто-нибудь заболел, мне захочется передать ему пастину с рикоттой. Это лечебное питание». Попробуйте ее запеченные зити, до греховности наполненные тремя видами сыра, и ее насыщенный салатный цикорий с чесноком. Питер Пол «Поли-гречкий орешек» Галтиери: «Я слышал, что у эскимосов пятьдесят слов для обозначения снега. У нас пять сотен слов для обозначения еды». Жадно поглощайте его «яйца в чистилище» — восемь яиц, бурлящий томатный соус и ощущение полного райского блаженства. Как говорит Арти: «Наслаждайтесь тысячей ужинов и тысячей раскатов смеха. Buon' appetito!»

УДК 641.55
ББК 36.997

Хочешь стать автором «Эксмо»? 



eksmo.ru
Официальный интернет-магазин издательства «Эксмо» 



ТЕРИТОРИЯ КНИЖНЫЙ МАГАЗИН
Официальная франшиза издательства «Эксмо» 



Все права защищены. Книга или любая ее часть не может быть скопирована, воспроизведена в электронной или механической форме, в виде фотокопии, записи в память ЭВМ, репродукции или каким-либо иным способом, а также использована в любой информационной системе без получения разрешения от издателя. Копирование, воспроизведение и иное использование книги или ее части без согласия издателя является незаконным и влечет уголовную, административную и гражданскую ответственность.

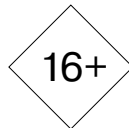
Издание для досуга

КУЛИНАРИЯ. КНИГИ ПО КУЛЬТОВЫМ ВСЕЛЕННЫМ. ОТ ИГР ДО СЕРИАЛОВ

THE SOPRANOS FAMILY COOKBOOK

Главный редактор *Р. Фасхутдинов*
Руководитель направления *А. Братушева*
Ответственный редактор *С. Ваняна*
Младший редактор *В. Горбунова*
Художественный редактор *В. Кольшова*
Технический редактор *М. Печковская*
Компьютерная верстка *С. Туркина*
Корректор *Н. Сгибнева*

Страна происхождения: Российская Федерация
Шығарылған елі: Ресей Федерациясы



ООО «Издательство «Эксмо»
123308, Россия, г. Москва, ул. Зорге, д. 1, стр. 1, эт. 20, каб. 2013. Тел.: 8 (495) 411-68-86.
Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Финдрюз: «Издательство «Эксмо» ЖШҚ
123308, Ресей, Мәскеу қаласы, Зорге көшесі, 1-үй, 1-құрылыс, 20 қабат, 2013-қаб.
Тел.: 8 (495) 411-68-86. Home page: www.eksmo.ru E-mail: info@eksmo.ru

Түпәр белгісі: «Эксмо»

Интернет-магазин: www.book24.kz

Интернет-магазин: www.book24.kz

Интернет-дүкен: www.book24.kz

Импортер в Республику Казахстан ТОО «РДЦ-Алматы».

Қазақстан Республикасына импорттаушы «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Дистрибьютор и представитель по приему претензий на продукцию в Республике Казахстан: ТОО «РДЦ-Алматы».

Дистрибьютор және Қазақстан Республикасында өнімге шағымдар қабылдау жөніндегі өкіл: «РДЦ-Алматы» ЖШС.

Алматы қ., Домбровский көш., 3-а-н, литер Б, офіс 1.

Тел.: 8 (777) 251-59-90/91/92. E-mail: RDC-Almaty@eksmo.kz

Сведения о подтверждении соответствия издания согласно законодательству РФ о техническом регулировании можно получить на сайте Издательства «Эксмо»: www.eksmo.ru/certification

Техникалық реттеу туралы РФ заңнамасына сай басшылығың сайқестігін растау туралы мәліметтерді мына адрес: [Бойынша алуға болсады: http://www.eksmo.ru/certification/](http://www.eksmo.ru/certification/)

Произведено в Российской Федерации

Ресей Федерациясында өндірілген

Сертификауға жатпайды

Дата изготовления / Подписано в печать 31.07.2024. Формат 84x108^{1/16}.

Печать офсетная. Усл. печ. л. 21,84.

Дол. тираж 5000 экз. Заказ

Литрес 
Я ТАК ЧИТАЮ

ЧИТАЙ ГОРОД 

ХЛЕБ*СОЛЬ
КНИГИ, КОТОРЫЕ ДЕЛАЮТ ЖИЗНЬ ВКУСНЕЕ
 breadsalt.publisher

ISBN 978-5-04-110922-6



9 785041 109226 >

ISBN 978-5-04-110922-6

- © Copyright © 2002 by Warner Books, Inc. and Home Box Office, a Division of Time Warner
- © Entertainment Company, L.P. All Rights Reserved. Except as permitted under the U.S. Copyright Act of 1976, no part of this publication may be reproduced, distributed, or transmitted in any form or by any means, or stored in a database or retrieval system, without the prior written permission of the publisher.
- © Text Copyright © 2002 by Warner Books, Inc.
- © Recipe photographs copyright © 2002 by Warner Books, Inc. The Sopranos photographs copyright © 2002 by Home Box Office, a Division of Time Warner Entertainment Company, L.P. All Rights Reserved.
- © The Sopranos, HBO and IT'S NOT TV. IT'S HBO. are service marks of Time Warner Entertainment Company, L.P.
- © This edition published by arrangement with Grand Central Publishing, New York, New York, USA. All rights reserved.
- © JACKET DESIGN BY BRIGID PEARSON PHOTOGRAPH BY BARRY WETCHER/HBO
- © Ивенская О., Агроник К., перевод на русский язык, 2021
- © Оформление. ООО «Издательство «Эксмо», 2024

Издательство «Эксмо» — универсальное издательство №1 в России, является одним из лидеров книжного рынка Европы.



eksmo.ru

ЭКСМО



*Посвящается всем нашим матерям,
что бы они ни готовили*

Благодарности

Огромная, огромная благодарность Дэвиду Чейзу, Илен Лэндрес, Расселу Шварцу, Сандре Барк, Мишель Шиколоне, Эллен Сильверман, Каролин Штраус, Миранде Хеллер, Ричарду Орону, Мартину Фелли, Джону Вентимилья, Федерико Кастеллучио, всему актерскому составу и съемочной группе, Сандре Ваннучи, Ноне Джоунс, Виктории Фрэйзер, Крису Ньюману, любезным работникам Информационного центра Нью-Джерси, а также Бри Коновер и Фелиции Липчик за их несравненную помощь. Кроме того, я хотел бы поблагодарить Анн-Мари Блэйн и Макса за их любовь и поддержку.

— Аллен Ракер

Хочу сказать спасибо Илене Лэндрес за то, что она никогда не впадала в депрессию из-за наших бесконечных обсуждений, которые потребовались для того, чтобы выпустить эту книгу. Мы уже поблагодарили наших матерей, так что спасибо моей бабушке, Терезе Мелфи, одному из лучших поваров в мире, а также моему отцу Генри Чейзу, который был действительно отличным поваром, пек прекрасные пироги и, что, пожалуй, наиболее важно, уговорил меня есть мидии и других моллюсков. Спасибо большинству моих родственников — они хороши у плиты, моей жене Дениз и ее матери Симоне Келли, в гостях у которой я впервые попробовал французскую кухню, а также моей дочери Мишель, с которой мы разделили много счастливых вкусных обедов и ужинов.

— Дэвид Чейз





Содержание

ВВЕДЕНИЕ	Вступительное слово Арти Букко	1
ГЛАВА ПЕРВАЯ	Готовим в неаполитанском стиле Написана Натали Дель Греко, библиотекарем Публичной библиотеки Ньюарка	7
ГЛАВА ВТОРАЯ	Традиции семьи Сопрано Беседа с Коррадо «Джуниором» Сопрано	25
ГЛАВА ТРЕТЬЯ	Воскресные ужины, какими их помнит Дженис Сопрано	37
ГЛАВА ЧЕТВЕРТАЯ	Кормящая свою семью Разговор с Кармелой Сопрано	55
ГЛАВА ПЯТАЯ	Моя кухня От Арти Букко	73
ГЛАВА ШЕСТАЯ	Готовим для всей семьи Планирование застолий с Шармейн Букко	97
ГЛАВА СЕДЬМАЯ	Ярость, грех, одиночество и еда Выдержки из статьи д-ра Дженнифер Мелфи и д-ра Ричарда Ла Пенна	113
ГЛАВА ВОСЬМАЯ	Моя Нуччи Написана Питером Полом «Поли» Галтиери	133
ГЛАВА ДЕВЯТАЯ	Пицца любви Советы от Адрианы Ла Серва	149
ГЛАВА ДЕСЯТАЯ	Прожарка по-итальянски От Энтони Сопрано (как он рассказывал Арти Букко)	161
ГЛАВА ОДИННАДЦАТАЯ	Если бы я не мог есть, я бы умер к чертовой матери Рассказывает Бобби Бакала	177
ПОСЛЕСЛОВИЕ	от Арти Букко	197
ИНДЕКС РЕЦЕПТОВ	ПО АЛФАВИТУ	198



Arthur

АРТИ БУККО

Вступительное слово

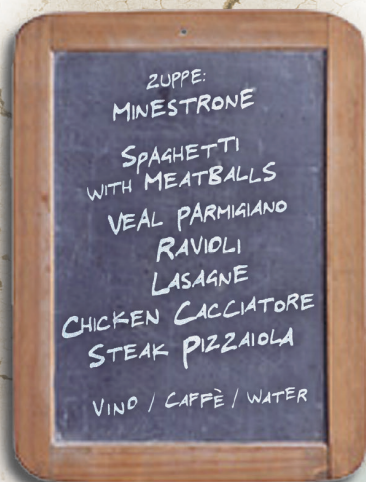
Арти Букко

РЕСТОРАН NUOVO VESUVIO (НОВЫЙ ВЕЗУВИЙ), ОКРУГ ЭССЕКС, ШТАТ НЬЮ-ДЖЕРСИ

Ciao! Benvenuti alla mia cucina! Я говорю вам всем: «Привет и добро пожаловать на мою кухню!» Вообще-то я приглашаю вас заглянуть на множество кухонь, множество италоамериканских кухонь, а попутно — в жизнь множества италоамериканцев. Если вы один из нас, неважно, по рождению или по духу, вы понимаете, что еда для итальянцев — это не только топливо для тела. Еда — это la gioia di vivere, вкус к жизни. Еда — это семья, традиции, рождение, конфирмация, свадьба, болезнь, смерть — сама жизнь. Италоамериканец без еды — все равно что Чечилия Бартоли без песни. Какой смысл тогда вставать по утрам?

Эта италоамериканская кулинарная книга не исходит из уст какого-нибудь трепливого шеф-повара из ТВ-шоу, пытающегося разбогатеть на рецепте Risotto al Funghi (ризотто с грибами), или от «знатока» итальянской кухни, изучившего ее за выходные на дорогостоящих гастрономических мастер-классах в Калифорнии. Эта книга рецептов — отражение реальной жизни, la vita reale. Рецепты в ней подлинные, и люди, которые по ним готовят, делают это на взаимоваших кухнях, для реальных семей, и многие вполне реально толстеют! Suochi, или повара, — мои друзья, а в некоторых случаях это и я сам, и все они дилетанты, за исключением, конечно, меня самого. Мы живем на севере штата Нью-Джерси, в подлинном саду «Штата садов», и хотя у нас у всех свой жизненный и профессиональный путь, свои личные победы, поражения и ничьи, мы разделяем passione (страсть) к блюдам, рецепты которых наши предки





привезли с собой с «исторической родины». Эта кулинарная книга — наша скромная попытка передать тебе, читатель, это кулинарное благословение.

Перед тем как мы начнем кипятить воду и пассеровать чеснок, хочу сказать пару слов о себе. Я — италоамериканский шеф-повар и ресторатор в третьем поколении. Мои дедушка с бабушкой, Энрико и Кончетта Букко, приехали из провинции Авеллино на юге Италии в 1913 году, оставив за спиной историческое наследие бедности и притеснений. Но они были вместе, и у них была любовь, которая могла свернуть горы. С необычайной смелостью они последовали за своей мечтой и в 1926 году открыли свой первый захудалый рестораник *Vicco's Vesuvio*, названный так в честь вулкана их молодости, в первом административном районе Ньюарка, штат Нью-Джерси, в то время густо населенного выходцами из Италии. Их рисовые шарики аранчини вскоре получили известность аж до самого Хакенсака.

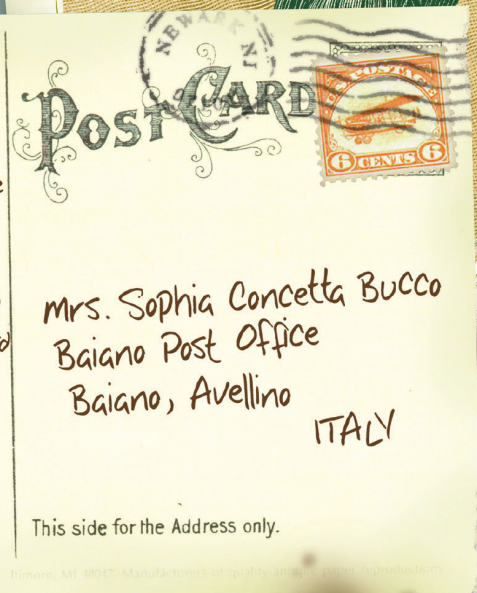
Мой отец Артур и моя дорогая мама Дот последовали за своей мечтой, присоединившись к миграции италоамериканцев во втором

Дорогая мама!
Я очень скучаю по тебе. Здесь холодно, а в здании отключили отопление, и мы вынуждены ложиться спать в теплых пальто и перчатках. Пожалуйста, пришли рецепт рисовых шариков. Многие просят эти шарики, и я хочу приготовить их так, как надо. Сейчас я работаю землекопом — копаю канавы, но платят мало, *padrone* (начальник) — сволочь, и я часто болею. Кончетта говорит, что мы должны открыть собственный ресторан. Ну и мечтательница! Жаль, что тебя нет рядом.
Передай папе, что я его люблю.
Твой любящий сын, Энрико.

Миссис Софии Кончетте Букко
Почтовое отделение Баяно
Баяно, Авеллино
ИТАЛИЯ

Cara Mamma':
Tu me manc'verament' assaije. Ca' fa fridd' e o' riscaldament' da' casa nostra nun funziona percio' quando ce iamm a cucca' ce avimma mettere quant e cappott' pe' ce scarfu. Pe' piacer' manname a' ricetta re' ppall'e' riso.
Nu sacc' e' ggente e' vva' truanno e io e' voglio fa' comme si deve. Mo' io sto' faticanno comme scavatore de' muort, pero' e' sord' so' 'ppochi e o' titolare e' nu' bbastaro e io caro spiss' malat. Concetta continua a dicere ca' nu'je ce avessem' arapi' nu' ristorante do' nuostu! E' l'che sunnatrice. Vulese tanto ca' tu stisse cca' cu' nu'je.
Abbracciamme a' Papa'.
O' figlio vuost' devoto, Enrico.

ROMEO & SONS, LTD. CHROMOLITHOGRAPHY, SUTTON PLACE, NEW YORK, NY 10017



FREE



FIRE DESTROYS FAMED EATERY

"A HEARTBREAK," SAYS OWNER. ARSON NOT RULED OUT

A SMART SHOPPER EXCLUSIVE BY
Hal Vintner, Staff Writer

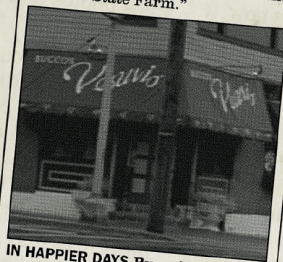
NEWARK, NJ - In what officials are calling a backroom electrical fire, Bucco's Vesuvio, an Italian family restaurant and a northern New Jersey institution for three generations, burned to the ground early Tuesday morning. The three-alarm blaze brought firefighting units from as far away as Belleville and West Orange, but little could be done as flames quickly engulfed the popular bistro. "It's a total loss,"

announced Newark Deputy Fire Chief Willie Fryer, "not a cannoli left."

The exact cause of the blaze is still under investigation, but officials on the scene suspect a faulty electrical outlet near the trattoria's commercial gas stove resulted in an explosion. "Of course," said the Chief, "we can't rule out arson. Organized crime members have been rumored to eat here. Then again, people love to embellish."

Owner Arthur "Artie" Bucco and his wife, Charmaine, were

present as the structure burned. Bucco was too shaken to make a statement, but his wife called the devastation "a heartbreak. Twenty-five years of backbreaking work, and you get this. Thank God for State Farm."



IN HAPPIER DAYS Bucco's Vesuvio

The original Bucco's Vesuvio opened in the First Ward of Newark in 1926. The original owners were Italian immigrants Enrico and Concetta Bucco. Arthur Bucco's paternal grandparents. Described by old-

timers as a "dive," the humble café quickly became a neighborhood favorite because of Enrico and Concetta's authentic Neapolitan cuisine.

In the early 1950s, Bucco's son, Arthur Bucco, Sr., made the bold move of relocating the family restaurant to its present location on Bloomfield Avenue in Newark's North Ward. The current owner took over in the late 1970s and expanded the dining room, built a prestigious wine list, and enlivened the menu with his own creations like "Osso Buco Bucco."

Local food critic Cecilia Conroe praised the restaurant as "the last best hope for Italian food lovers in the losing battle against the fast-foodization of our cuisine. If you want food that sings like Andrea Bocelli, get thee to Vesuvio, presto!"

Asked what he planned to do now, owner Bucco angrily replied, "Get out of my f---king way" and walked away, head in hands, a broken man.

ROOFING • SIDING

FERRARI ROOFING

GUTTERS • LEADERS
WINDOWS

specializing in
RUBBER ROOFS

22 YEAR EXPERIENCE • LICENSED & INSURED
555-8211

YOUR COMMUNITY NEWSPAPER • TV LISTINGS INSIDE

поколении, менявших серые городские кварталы на зелень пригородных газонов. В 1950-х годах они открыли второй Bucco's Vesuvio, тоже в Ньюарке, но уже около Блумфилда, штат Нью-Джерси. По выходе на пенсию они поселились в местечке Брик, штат Нью-Джерси, а ключи от входной двери ресторана были вручены мне, свежее испеченному выпускнику кулинарной школы Лондона. В тот день я стал хранителем огня традиций семейства Букко. Но в 1999 году произошла трагедия в виде средней категории сложности пожара непонятного происхождения, и моя мечта была внезапно и жестоко задушена. Но как, размышлял я, как я мог позволить пламени этого семейного огня погаснуть? Вскоре мы с женой Шармейн открыли третий Vesuvio, под названием Nuovo Vesuvio, также в округе Эссекс. Пожалуйста, приходите и попробуйте наши лучшие блюда. Места стоит бронировать заранее.



С невероятной любовью я собирал эти заветные рецепты в одну книгу. Больше половины записей поступило от моих дорогих друзей, многих поколений семьи Сопрано, в которую входит мой старейший друг Тони Сопрано, консультант по управлению утилизацией отходов в нашем районе. Его более, чем других известных мне людей, можно назвать поклонником *la tavola* (обеденного стола). Кроме того, его связи по покерному клубу с местным литературным агентом позволили мне завершить и раскрутить эту книгу с меньшими для себя усилиями, практически не стирая подошв, а также с более высоким процентом от продаж, чем тот, который полагается начинающим авторам.

Таким образом, нашим общим решением стало назвать эту книгу *The Sopranos Family Cookbook* — «Поваренной книгой клана Сопрано». Если быть совсем уж точным, она должна была бы называться «Кулинарная книга Северного Нью-Джерси / друзей Арти Букко / италоамериканцев неаполитанского и авеллинийского происхождения», но мой друг, пишущий кулинарные книги, безжалостно высмеял такое название. Нам с Тони понравилась идея использовать в названии фамилию Сопрано — она и легко запоминается, и прекрасно известна в наших краях.

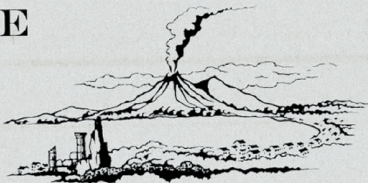
Page 23 • SMART SHOPPER • Your Community Paper

GRAND OPENING!

Nuovo Vesuvio

RISTORANTE

The new restaurant from
CHEF ARTHUR "ARTIE"
AND CHARMAINE BUCCO,
Owners of the former Bucco's Vesuvio,
Newark



Italian Cuisine for the Discriminating Palate

~ Buon Appetito! ~

**COMPLIMENTARY
RICE BALLS AND WINE!**

(One glass per customer)

FREE BALLOONS & SHIRLEY TEMPLES for the kids!

**GRAND OPENING CELEBRATION—
THIS FRIDAY-SATURDAY-SUNDAY**

~ Free Parking! ~

A personal message from
ARTIE BUCCO:

To our many friends & patrons of Bucco's Vesuvio: Yes, we're back! After the fire that almost killed us, we've started anew and we think you will be most pleased with the result. New name, new location, new décor, same great neotraditional Italian food. Please come by for our grand opening this weekend. Enjoy a complimentary glass of Prosecco sparkling wine with each entrée. God bless you all, Artie.

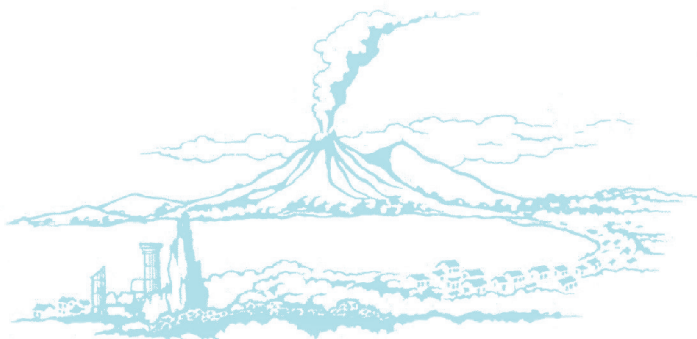
Nuovo Vesuvio - A New Classic is Born

Open for lunch and dinner. All credit cards accepted.

RATED A BY DEPT. OF HEALTH

А вы обратили внимание, как я вставил в текст и «неаполитанское», и «авеллинийское» происхождение? Неаполитанское отсылает к Неаполю, с которым граничит провинция Авеллино — глубоко почитаемая родина и семейного клана Сопрано, и семьи Букко. За некоторым исключением, соавторы этой кулинарной книги происходят именно оттуда — из этой области Южной Италии, называемой Кампанией и включающей сам Неаполь и провинции Авеллино, Казерта, Салерно, — и оттуда же родом все те блюда, которые они так ценят. Не будем лукавить: когда мир представляет себе итальянскую кухню, он на самом деле представляет себе кухню неаполитанскую, хотя большинство людей вряд ли смогут отличить Неаполь от Северной Дакоты. Да вы посмотрите на свою тарелку! Откуда, вы думаете, произошли блюда на ней? Спагетти с томатным соусом? Неаполь. Брокколини с чесноком? Неаполь. Американская любимая, доставляющая радость еда — пицца? И снова Неаполь. И, как вы вот-вот убедитесь сами, существует настоящая фиеста других неаполитанских и авеллинийских блюд, которые вы вскоре начнете подавать к воскресному ужину, вызывая у всех за столом восторг и благоговение.

В общем, с большой гордостью и великим смирением, а также с твердым убеждением, что познать народ — это познать то, что они едят, и наоборот, мы представляем вашему вниманию щедрую порцию нашего итальянского достояния, неподвластного времени, — The Sopranos Family Cookbook. ❁





РЫНОК В НЕАПОЛЕ



Готовим в неаполитанском стиле

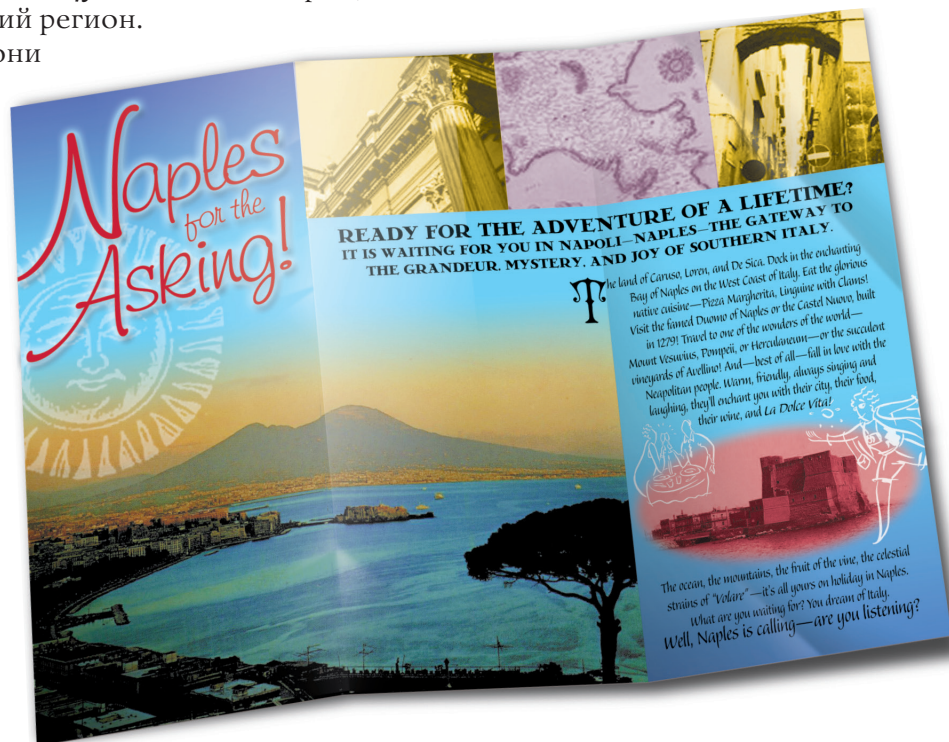
НАПИСАНА НАТАЛИ ДЕЛЬ ГРЕКО, БИБЛИОТЕКАРЕМ ПУБЛИЧНОЙ БИБЛИОТЕКИ НЬЮАРКА

Несмотря на то что я, сын четы поваров, специализировался на региональной итальянской кухне в кулинарной школе и дважды бывал в Неаполе, я не считаю себя экспертом по истории неаполитанской кухни. Так что я сделал несколько телефонных звонков и нашел такого эксперта — жительницу Ньюарка, пропитанную кулинарными обычаями и традициями наших предков, книжного червя, по ее собственному определению, — 2-жу Натали дель Греко. ❀

Авторы этой захватывающей новой кулинарной книги попросили меня написать несколько слов о происхождении и эволюции неаполитанской кухни, что я и имею честь сделать. С резким ростом интереса к итальянской кухне среди поколения беби-бумеров вопрос о «корнях» становится все более актуальным. Хотя мои собственные предки, как и многие жители в районе Ньюарка, родом из провинции Авеллино, прилегающей к Неаполю, я обобщу свои комментарии, чтобы включить в них весь большой Неаполитанский регион.

Выделяет эти блюда то, что они не происходят откуда-нибудь из Тосканы, Рима или Сицилии. Этим все сказано.

Неаполитанская кухня, как и сам неаполитанский народ, по сути щедра и бесхитростна. В американской глубинке такую кухню называют «нажористой», хотя столетия внешнего воздействия придали ей определенное разнообразие и изысканность. Область вокруг Неаполя, с морем с одной стороны и плодородными гористыми





фермерскими угожьями — с другой, представляет собой настоящий рог изобилия в плане качественных продуктов. Брокколи, оливки и прочие овощи растут там как сорняки. Жители Северной Италии когда-то называли неаполитанцев *mangiafoglie*, или «поедателями листьев», потому что их рацион был очень богат овощами.

С годами, под влиянием иностранных захватчиков, французов и испанцев, а также распространения нескольких новых ингредиентов, начала формироваться уникальная кухня Неаполя. Прежде всего паста, или, на жаргоне того времени, *taccarone* (макароны), оказалась в центре обеденного стола. В сухом виде ее можно было хранить месяцами, и она прекрасно сочеталась практически с любыми другими продуктами.

