



Танцовщица. Худ. Пьетро Лонги. Около 1750 г.  
Галерея Академии, Венеция.

# За столом с героями Гольдони

Екатерина Игошина,  
кандидат искусствоведения

*Перу знаменитого драматурга Карло Гольдони принадлежат более полутора сотен комедий, с удивительной точностью запечатлевших быт и нравы венецианского общества второй половины XVIII века. Какое место в комедийном наследии Гольдони занимают традиции родного автору венецианского застолья? И что за блюда едят герои его пьес – трактирищица Мирандолина, слуга двух хозяев Труфальдино и простые рыбаки из Кьоджи?*

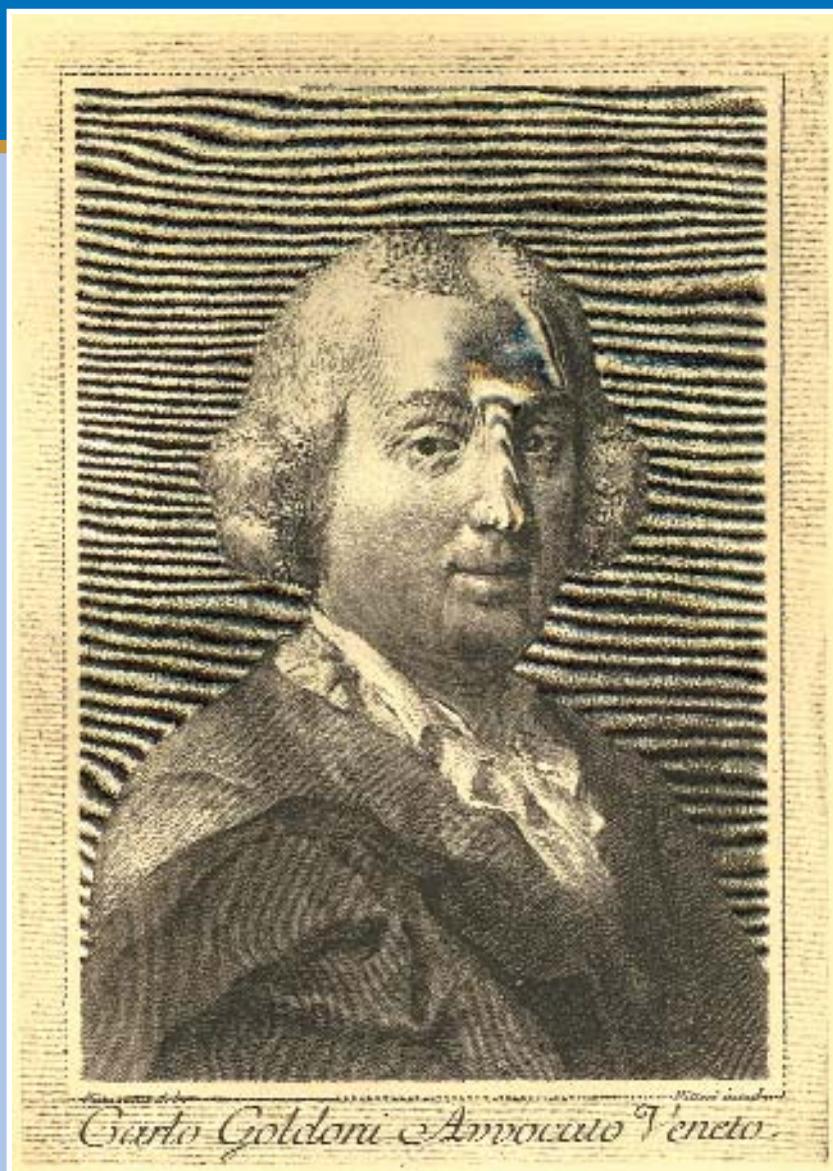
«Если я лгу, прошу небо отнять у меня самое дорогое – аппетит» – говорит один из персонажей знаменитого венецианского драматурга и либреттиста Карло Гольдони (1707-1793 гг.). Как истинный сын итальянской земли, Гольдони любит и ценит родную кухню, делая ее одним из полноправных действующих лиц своих комедийных творений (всего перу автора принадлежат 155 комедий). В комедиях Гольдони едят представители всех слоев современного ему общества – знатные дамы и благородные кавалеры, бедные вдовы и чичисбеи, хитрые слуги и жадные до наживы купцы. Нет ни одной пьесы, герои

которой хотя бы раз не принимали пищу, будь то обильный обед или ужин с несколькими переменами блюд, легкий завтрак или просто кусок еды, схваченный на бегу. Трапезы, описанные Гольдони на страницах его прославленных «комедий характеров», полны говорящих моментов: скупой подает на стол не что иное, как постный жиденький бульон, а стремящаяся к независимости женщина – модные соусы и подливы.

Попробуем проследить, что же именно едят герои комедий Гольдони – трактирищица Мирандолина, слуга двух хозяев Труфальдино и простые рыбаки из Кьоджи?

Нет ни одной пьесы, герои которой хотя бы раз не принимали пищу, будь то обильный обед или ужин с несколькими переменами блюд, легкий завтрак или просто кусок еды, схваченный на бегу. Трапезы, описанные Гольдони на страницах его прославленных «комедий характеров», полны говорящих моментов: скупой подает на стол не что иное, как постный жиденький бульон, а стремящаяся к независимости женщина – модные соусы и подливы.

Карло Гольдони, венецианский адвокат.  
Гравюра XVIII в. по рисунку Д.-Б. Пьяцетты.  
Музей Коррер, Венеция.



#### ПЕРВЫЕ БЛЮДА: ПАСТА, РИС, СУПЫ

Среди первых блюд по частоте цитирования абсолютным лидером у Гольдони оказывается паста. Так, слуга с говорящим именем Выплонь-

сейчас же готовит своему хозяину запеканку из пасты (Влюбленные, 1759 г.), ревнивые кумушки из Кьоджи, в пылу обуревающих их чувств, называют хозяина лодки Винченцо Лазаньей<sup>1</sup> (Кьоджинские перепалки, 1761 г.), в то время как

Арлекин, ради того, чтобы получить тарелку ароматной пасты, готов вытерпеть четыре удара палкой (Женщина, что надо, 1743 г.)

Однако приготовление пасты, которую во времена Гольдони делали вручную, занимало довольно много времени. Именно поэтому в XVIII в. так любимое современными итальянцами блюдо ели далеко не каждый день. Гораздо проще дело обстояло с рисом – он был под рукой практически всегда. Герои Гольдони часто заказывают рис в гостиницах и тавернах: Панталоне из Слуги двух хозяев (1749 г.), рассчитывая на быстрое обслуживание, просит подать ему и его спутнице четыре порции риса, «душа общества» Момоло, желая с толком распорядиться своими средствами, обедает рисом с мозгами – «sento risi cola meola» (Светский человек, или Момоло, душа общества, 1738 г.), а Лучетта из Перекрестка (1756 г.), воспользовавшись возможностью пообедать за счет щедрого кавалера, на первое выбирает ризотто с мясом молодого барашка.

О том, какое место в господском меню должны занимать супы (brodo, minestra, zuppa) мы читаем в Слуге двух хозяев: «В первой перемене будет суп, фритюр, отварное мясо и фрикандо». Объясняя хозяину гостиницы Бригелле, как именно следует расставить тарелки с кушаньями, Труфальдино (слуга Панталоне и Флориндо) обращает внимание на то, что суп, как самое главное блюдо в первой перемене, непременно должен располагаться в центре стола. Занимательная деталь: перед тем, как подать суп на стол, вечно голодный Труфальдино вынимает из кармана куртки ложку («Инструмент у меня всегда при себе!») и пробует блюдо, предназначенное для господ... В исключительных случаях супов могло быть

Однако приготовление пасты, которую во времена Гольдони делали вручную, занимало довольно много времени. Именно поэтому в XVIII в. так любимое современными итальянцами блюдо ели далеко не каждый день. Гораздо проще дело обстояло с рисом – он был под рукой практически всегда.

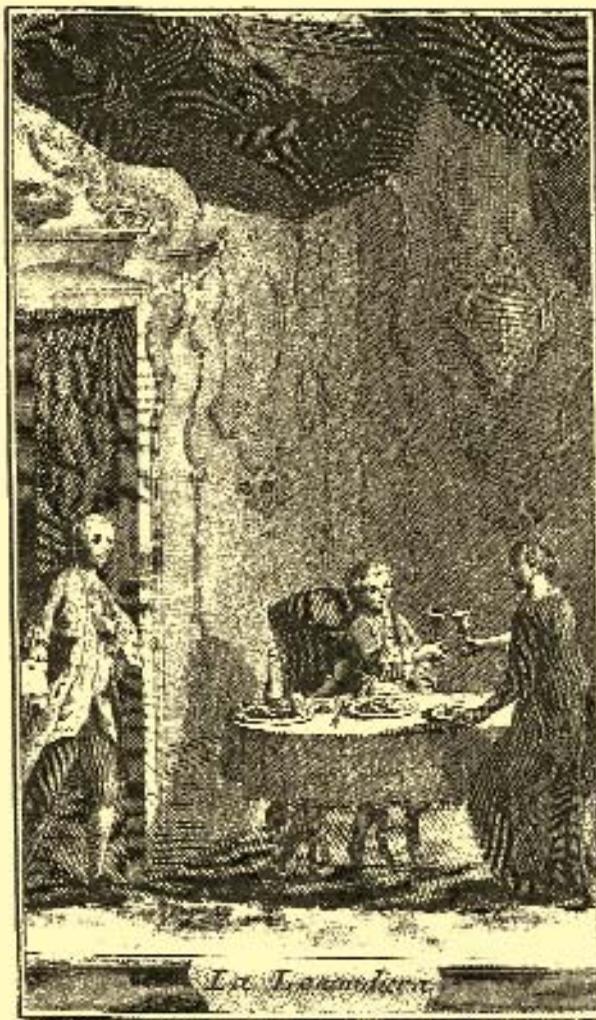
В русском переводе АК Дживилегова – «падрон Винченцо-болтун».

Иллюстрация к пьесе «Хозяйка гостиницы».  
Гравюра из издания «Комедии Карла Гольдони»  
(Венеция, 1761 г.)

### Карамелизованные фрукты

**Ингредиенты:** 20 г. сахара, столовая ложка воды, несколько капель лимонного сока, несколько крупных виноградин, несколько черешен без косточек, 6 сушеных абрикосов без косточек, 6 сушеных слив без косточек (их надо предварительно размочить и тщательно обсушить с помощью салфетки), 6 сушеных персиков без косточек, 6 сушеных плодов инжира, ядра нескольких грецких орехов.

**Способ приготовления:** фрукты нанизать на деревянные шпажки; приготовить карамель, растопив в алюминиевой кастрюле сахар с водой и лимонным соком, готовым карамельным сиропом полить фрукты на шпажках, посыпать сверху тертыми орехами, хорошенько просушить и подавать на большом блюде.



больше одного: престарелый Фабрицио (Влюбленные), рассчитывая произвести впечатление на высокопоставленного гостя, приказывает своему слуге приготовить сразу три (!) супа – с ароматными травами, фрикадельками и жареной печеню.

### МЯСО ИЛИ РЫБА?

В одной из своих комедий Гольдони описывает сцену, где синьора, подыскивающая служанку, спрашивается о кулинарных способностях возможной претендентки на место прислуги. Задав вопрос: «А ты ловка на кухне?», она сразу же получает исчерпывающий ответ – «Я могу приготовить вареное мясо, жаркое и курицу; умею готовить рис и, скажу по секрету, в случае необходимости могу даже сделать вкусную

Иллюстрация к пьесе «Отец семейства».  
Гравюра из издания «Комедии Карла Гольдони»  
(Венеция, 1788 г.)



*подливу»* (Служанки, 1755 г.) То, что перечисление блюд начинается именно с мяса, отнюдь не случайно: в XVIII веке мясо считалось признаком достатка, и только та семья, где мясо подавали каждый день, по праву считалась обеспеченной и благополучной. Следует отметить, что, согласно Гольдони, даже в Вене-

Согласно Гольдони, даже в Венеции, царили «континентальные» вкусы, и дорогое мясо, привозимое с Террафермы, здесь явно предпочитали простой и легкодоступной рыбе.

**Суп из трески**

**Ингредиенты:** 800 г. филе трески, 300 г. филе морского черта, 300 г. филе угря, полстакана белого вина, несколько веточек петрушки, луковича, зубчик чеснока, половина лаврового листа, соль перец, сухарики из серого хлеба, оливковое масло.

**Способ приготовления:** рыбу нарезать крупными кусками; луковичу, петрушку и чеснок мелко нарубить, обжарить в оливковом масле, добавить куски рыбы, белое вино, залить теплой водой, закрыть крышкой и готовить в течение 30 минут; на дно фарфоровой супницы выложить сухарики, сверху положить рыбу, вынутую из кастрюли шумовкой, залить бульоном, в котором готовилась рыба, пропущенным через сито, подавать со свежей зеленью.

**Слева:**

Таможня и рива делле Дзаттере. Фрагмент.  
Худ. Каналетто. 1726-1728 гг.  
Коллекция Креспи, Милан.

**Внизу:**

Юноша с корзиной рыбы. Худ. Джакомо Черути.  
1750-е гг.  
Галерея Питти, Флоренция.

ции (а в большинстве комедий действие происходит как раз в этом городе), царили «континентальные» вкусы, и дорогое мясо, привозимое с Тетрафермы (сухопутные владения Венецианской республики), здесь явно предпочитали простой и легкодоступной рыбе.

Какое же мясо ценилось больше всего? Ответ на этот вопрос содержится в реплике Труфальдино (Слуга двух хозяев), в очередной раз дегустирующего господское кушанье: *«Говядина это или телятина? Как будто говядина. Ну-ка попробуем. [...] Не говядина, не телятина, а самая настоящая*





### Фаршированная утка

*Ингредиенты:* выпотрошенная утка, мелко нарубленные утиные сердце и печень, 70 г. хлебных сухарей, 70 г. тертого пармезана, 70 г. мелко нарубленного свиного шпика, веточка розмарина, несколько лавровых листьев, бульон, соль и перец.

*Способ приготовления:* приготовить фарш из сердца, печени, сухарей, шпика, мелко нарубленного розмарина, соли и перца; утку посолить и поперчить, начинить фаршем и слегка обжарить на оливковом масле, после чего сбрызнуть бульоном, обложить лавровыми листьями и запечь в разогретой духовке; подавать нарезанной на порционные куски, полив соусом, в котором готовилась утка.

**Слева:**

Продавщица жареной рыбы. Худ. Пьетро Лонги.  
1750 г.  
Ка Редзониго, Венеция.

**Справа:**

Иллюстрация к пьесе «Благоразумный».  
Гравюра из издания «Комедии Карла Гольдони»  
(Венеция, 1788 г.).

баранина». Влюбленный в трактирщицу Мирандолину маркиз Форлипополи не доволен, что на тарелке, которую ему подали, оказалась говядина: *«Ему готовятся лакомые рагу, а мне – вареная говядина да рисовый суп? В самом деле, это оскорбление моему титулу и моему званию»*. Отварная телятина (она считалась более благородной, чем говядина), согласно этикету того времени, подходила для балов и банкетов, устроенных по поводу заключения деловых контрактов. Если же хозяин, принимающий гостей, рассчитывал во что бы то ни стало выставить на показ семейный достаток, то на столе появлялись и телятина, и баранина, и нежная ягнятина, и мясо домашней птицы (курицы, индейки, утки и гуся), и всевозможная дичь.

Упоминания о рыбе и рыбных блюдах в комедиях Гольдони практически отсутствуют вплоть до начала 60-х гг. В 1761 г. на венецианской сцене появляется «народная» комедия Кьоджинские перепалки, подробно иллюстрирующая быт и нравы простых рыбаков из Кьоджи (небольшой городок к югу от Венеции). Прибытия рыбацкой тартаны в этом городе ждут с нетерпением: она привезет рыбу для еды и продажи, а также мужей и женихов кьоджинских кумушек, перессорившихся в отсутствие мужчин. Только что вернувшиеся с промысла рыбаки так описывают свой улов: *«Четыре корзины камбалы, две корзины бычков, шесть кефали и одна султанок»*. Рыба в этом городе предназначена не только для еды, но и для расплаты за предоставленные услуги: помощнику судьи Исидоро, которому поручено разобраться в хитросплетениях местных интриг, обещают заплатить самой свежей рыбой. И даже имена и прозвища у местных жителей так или иначе связаны с морскими обитателями – парня, торгующего печеной тыквой, зовут Каноккья (canocchia – в переводе с итальянского значит «рак-богомол»), падрона Fortunato за глаза называют Кефалью (baicolo – молодая кефаль), а одного из молодых рыбаков кличут Треской (moletto – маленькая треска).

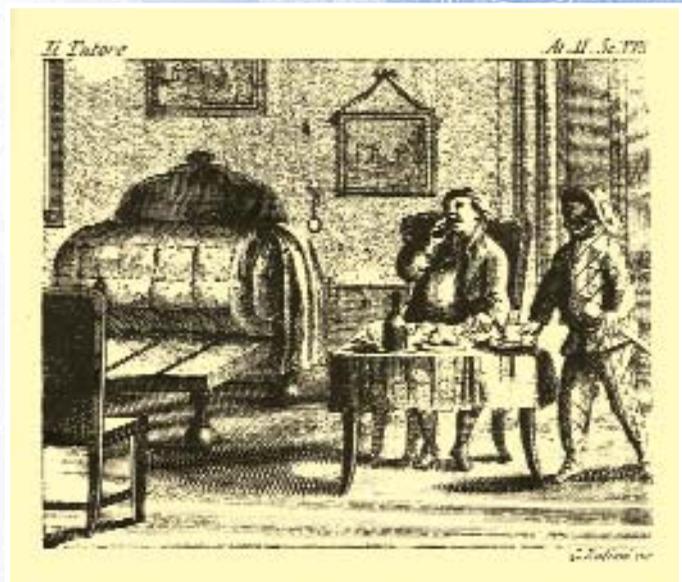


Иллюстрация к пьесе «Опекун».  
Гравюра из издания «Комедии Карла Гольдони» (Венеция, 1788 г.)



Иллюстрация к пьесе «Плут».  
Гравюра из издания «Комедии Карла Гольдони» (Венеция, 1788 г.)



### ОВОЩИ и ПОЛЕНТА: ГАРНИР ИЛИ САМОСТОЯТЕЛЬНЫЕ БЛЮДА?

Лучшим гарниром к мясу и рыбе у Гольдони оказываются овощи и зелень. Так, в Слуге двух хозяев, после супа, отварного мяса и фрикандо (мясо в подливке по французскому рецепту), к столу планируется подать «... жаркое, салат, мясной паишет

и пудинг». Момоло из комедии Светский человек, или Момоло, душа общества не брезгает ароматным фенхелем. О фенхеле речь идет и в Кьоджинских перепалках: лодочник Тоффоло рассказывает кумушкам, что все утро работал на погрузке фенхеля, который позже отвез на продажу. Несколько раз мы встречаем упоминание о тыкке – ее едят герои пьесы Знатная шляха (1748 г.), а также жительницы Кьод-

#### Рисовая похлебка с куриной печенью

**Ингредиенты:** 200 г. куриной печени, 2 л. мясного бульона, 2 пригоршни риса, немного сливочного масла, петрушка, твердый сыр (пармезан или грана), соль и перец.

**Способ приготовления:** куриную печень быстро обжарить в сливочном масле и вынуть из сковороды на тарелку; бульон довести до кипения, добавить рис и варить до готовности последнего; перед подачей на стол добавить в похлебку куриную печень и мелко нарубленную петрушку; посолить и поперчить по вкусу, подавать с тертым пармезаном.

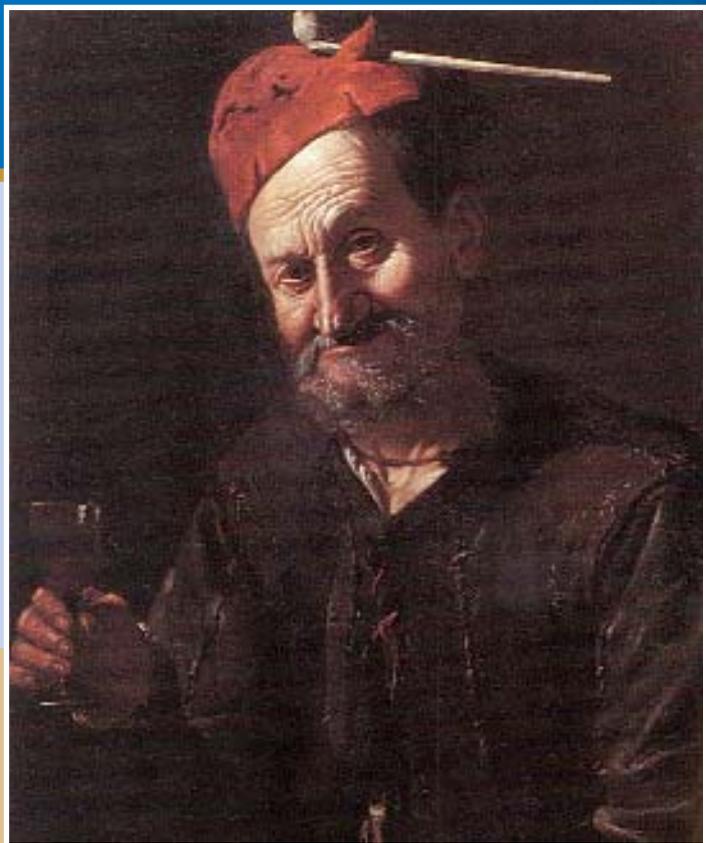
← Фреска с изображением крестьянской семьи за едой. Худ. Джандоменико Тьеполо. 1757 г. Вилла Вальмарана, Виченца.

### Соленый говяжий язык

**Ингредиенты:** говяжий язык, морковь, луковица, корень сельдерея, соль.

**Способ приготовления:** язык промыть, посолить, натереть солью, поместить между двух досок, прижать сверху грузом и мариновать в течение суток, после чего очистить от соли и сварить в бульоне вместе с луком, морковью и сельдереем; подавать в горячем или холодном виде с зеленым соусом.

Старый пьяница. Худ. Пьетро Беллотти. →  
Конец XVII в.  
Кастелло Сфорцеско, Милан.



Если же в доме не было ничего, кроме кукурузной муки, то сытная каша, сдобренная парой-тройкой анчоусов, становилась самостоятельным блюдом. Считая кукурузу уделом простолюдинов и скота, представители благородного сословия снисходили до поленты только в случае самой крайней нужды.

жи (Кьоджинские перепалки). Заметим, что в последней пьесе именно кусок печеной тыквы, которую лодочник Тоффоло предлагает чужой невесте, становится причиной всеобщей ссоры, захватившей в свой водоворот практически всех персонажей комедии.

Говоря о гарнирах нельзя обойти вниманием поленту – кашу из кукурузной муки, чрезвычайно популярную среди северо-итальянских бедняков. Падрон Фортунато (Кьоджинские перепалки), вернувшись с рыбной ловли, радостно сообщает жене: «А я под шумок мучицы привез, кукурузной мучицы. Будешь поленту варить, варить поленту, говорю!» Это была сытная, но бедная еда, которую чаще всего подавали с рыбным супом вместо хлеба (в этом случае застывшую поленту резали на куски). Нередко полента служила гарниром к рыбе

или мясу. Если же в доме не было ничего, кроме кукурузной муки, то сытная каша, сдобренная парой-тройкой анчоусов, становилась самостоятельным блюдом. Считая кукурузу уделом простолюдинов и скота (довольно часто кукуруза шла в корм домашним животным), представители благородного сословия снисходили до поленты только в случае самой крайней нужды. В частности, на вопрос Момоло, есть ли в доме что-нибудь съестное, служанка отвечает: «Нет даже поленты!» (Светский человек, или Момоло, душа общества).

### ФРУКТЫ, КАШТАНЫ и ДРУГИЕ ЛАКОМСТВА

Фрукты, появлявшиеся на столе вместе десертом (а часто и вовсе заменявшие его),

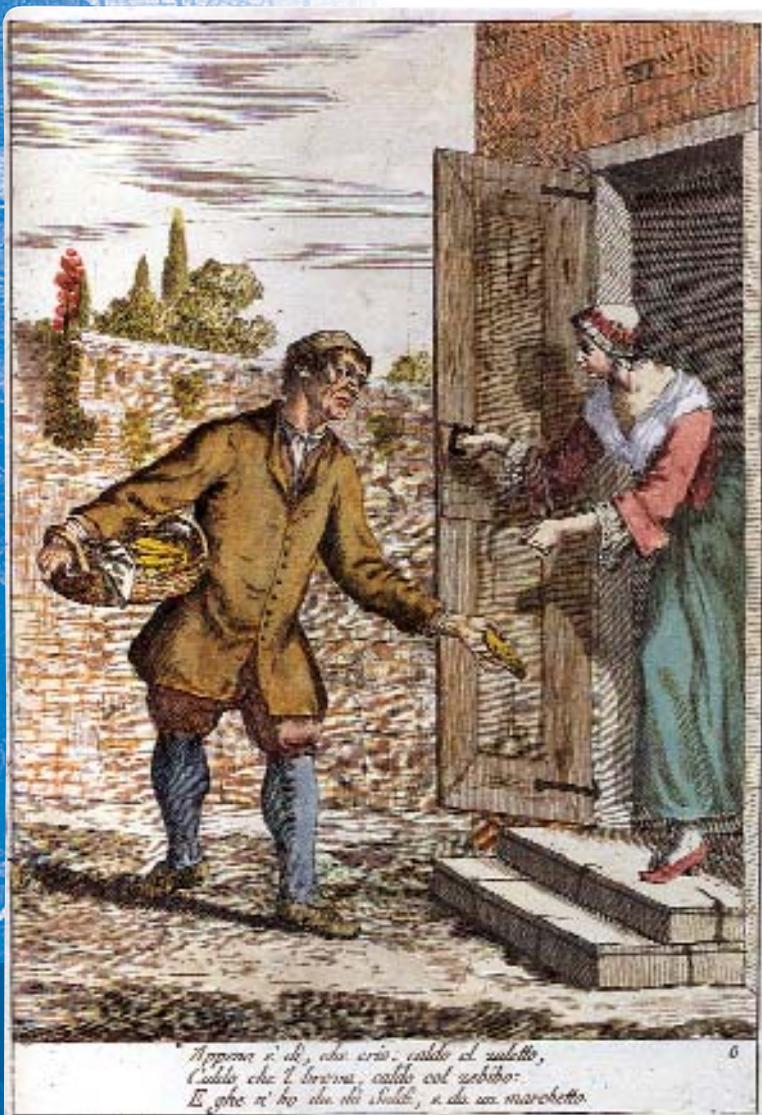
Судя по всему, в XVIII в. хорошие фрукты стоили немалых денег, так как полная спелых плодов корзина, преподнесенная в подарок, иногда ценилась не меньше, чем драгоценное украшение. В качестве примера достаточно вспомнить слова вдовы Фламинии из «Влюбленных», советующей несговорчивой Эуджении обратить внимание на ухажера, приславшего девушке фрукты.

упоминаются у Гольдони довольно часто. В числе блюд, которые изворотливый Труффальдино «делит» между двумя господами, присутствуют фрукты, причем их появление

сопровождается изрядной суетой (Слуга двух хозяев). Судя по всему, в XVIII в. хорошие фрукты стоили немалых денег, так как полная спелых плодов корзина, преподнесенная в подарок, иногда ценилась не меньше, чем драгоценное украшение. В качестве примера достаточно вспомнить слова вдовы Фламинии из «Влюбленных», советующей несговорчивой Эуджении обратить внимание на ухажера, приславшего девушке фрукты: *«Глядите, Эуджения, какие прекрасные фрукты! Он знает, что вам они нравятся, потому и посылает»* (Влюбленные). И, конечно, нет лучшей похвалы для молодой девушки (особенно для той, которую хотят выгодно выдать замуж), чем сравнение со спелым яблоком: *«Знает он о ее достоинствах? Знает, какое она сокровище? Знает ли, что она девушка хоть куда? Что она – как румяное яблочко?»* (Синьор Тодеро-брюзга, 1762 г.)

Не брезгают герои Гольдони и каштанами: в засахаренном виде они служат десертом (Служанки), а испеченные в печи или на открытом огне подаются с вином и сыром (Один из последних вечеров Карнавала, 1762 г.)

Светские дамы, охотно принимающие близких подруг и желанных сердцу кавалеров в столичных салонах и за городом на лоне природы, часто балуют себя и своих гостей горячим шоколадом (Хитрая вдова, 1748 г.; Ловкая служанка, 1754 г.) и густыми сорбетами (Щепетильные женщины, 1750 г.) Что же касается простого народа, то его



Продавец жареных лепешек.  
Гравюра Газтано Дзомпини из сборника  
«Искусство на улицах города Венеции»  
(Венеция, 1753 г.)  
Частное собрание.



уделом оказываются печенье из желтой муки с изюмом («zaletti»), о котором мы читаем в Кьоджинских перепаках, сладкая выпечка в форме кольца (так называемые «bussolai») из комедии Перекресток, загадочные «diavoloni» из Знатной шлюхи и обжариваемые в кипящем масле карнавальные «frittole» (Один из последних вечеров Карнавала).

#### НАПИТКИ: ВИНО И КОФЕ

В выборе вин герои комедий Гольдони (и в первую очередь это касается тех персонажей, у кого в кармане водятся деньги) демонстрируют полное отсутствие патриотизма – итальянским винам они явно предпочитают французские и кипрские. Мирандолина (хозяйка гостиницы из коме-

#### Тушеная фасоль

*Ингредиенты:* 500 г. фасоли, 250 мл. красного вина, 150 г. свежей грудинки, немного сливочного масла, морковь, луковича, пучок ароматических трав, соль, перец.

*Способ приготовления:* обжарить в оливковом масле мелко нарубленный лук, тертую морковь, добавить нарезанную мелкими кубиками грудинку, обжарить до золотистого цвета; в глубоком сотейнике потушить фасоль с вином и мелко нарубленными травами (время от времени в сотейник следует подливать воду), незадолго до готовности добавить лук, морковь и грудинку, посолить, поперчить, подавать в горячем виде.

**Внизу:** Визит к лорду. Худ. Пьетро Лонги. 1746 г. Музей Метрополитен, Нью-Йорк.

дии Трактирщица), которую просят принести бургундского вина, восклицает: *«Бургундское – отличное вино. По-моему, из столовых вин оно лучше всякого другого»*. Буквально через несколько строк той же комедии мы наталкиваемся на высказывание маркиза Форлимпополи о вине, привезенном с Кипра: *«Я хочу дать ей попробовать кипрского вина, подобного которому вы не пробовали с самого*

*рождения»*. Модное кипрское вино пьют также в Одном из последних вечеров Карнавала, Хитрой вдове и Мнимой больной (1751 г.) И только небогатые герои Кьоджинских перепалок, Перекрестка и целого ряда других «народных» комедий, не имеющие средств на заграничные напитки, оказываются убежденными потребителями местного столового вина, считавшегося в те годы второсортным.



Иллюстрация к пьесе «Кофейня».  
Гравюра из издания «Комедии Карла Гольдони»  
(Венеция, 1788 г.)

Напоследок следует сказать несколько слов о напитке, который в сегодняшней Италии подают в завершение практически любой трапезы. Речь идет о кофе, появившемся в Италии во второй половине XVI в. как напиток привилегированного класса, но к середине XVIII в. завоевавшем симпатии всех без исключения слоев итальянского общества. У Гольдони кофе пьют в модных городских салонах (Хитрая вдова) и в специальных питейных заведениях – кофейных (Кофейная, 1750 г.) Завсегдатаи последних подтрунивают над простым людом, осваивающим новый напиток: *«Посмотришь, как эти носильщики усядутся кофе кушать, так, право, умрешь со смеху»* (Кофейная). Рачительные хозяева, привыкшие пить кофе и в городе, и в деревне, заботятся о том, чтобы в доме всегда был запас ароматных зерен: *«Потом ступайте к бакалейщику, возьмите у него десять фунтов кофе, пятьдесят фунтов шоколаду, двадцать фунтов сахару и хороший запас пряностей для кухни»* (Дачная лихорадка, 1761 г.) И, конечно, чтобы кофе получился по-настоящему вкусным, варить его следует только из свежемолотых зерен. *«Ну, ступайте молоть кофе да сварите свежего»* – приказывает держатель кофейни Ридольфо своему слуге, намеревающемуся использовать для напитка вчерашний кофе (Кофейная).

В венецианской культуре XVIII в. есть явление, во многом родственное комедийным пьесам Гольдони. Это жанровые полотна венецианского художника Пьетро Лонги (1702-1785 гг.), жившего и творившего практически одновременно со знаменитым драматургом. На картинах Лонги, как и в комедиях Гольдони, изображены сцены быта венецианских нобилей и яркая уличная жизнь современной художнику Венеции. Точно так же, как и Гольдони, Лонги не раз обращался к теме принятия пищи, благодаря чему мы сегодня имеем дополнительный источник информации о гастрономических традициях этой давно ушедшей эпохи.

Иллюстрация к пьесе «Благоразумный».  
Гравюра из издания «Комедии Карла Гольдони»  
(Венеция, 1788 г.)

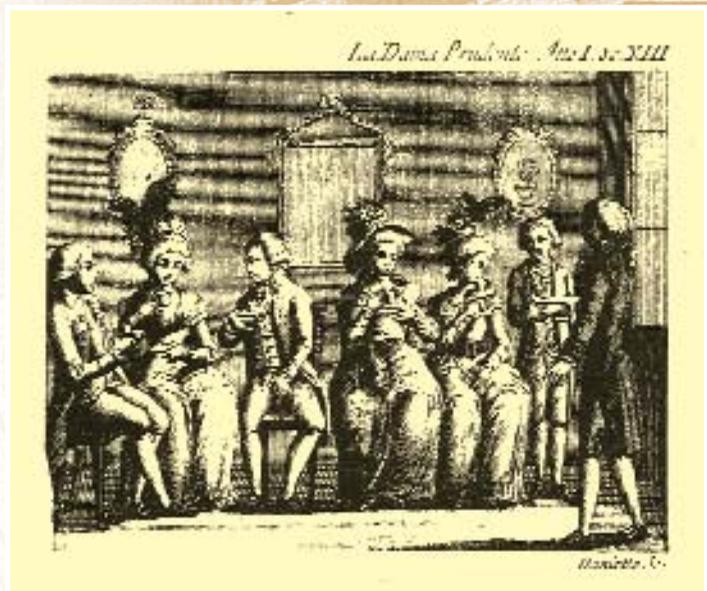
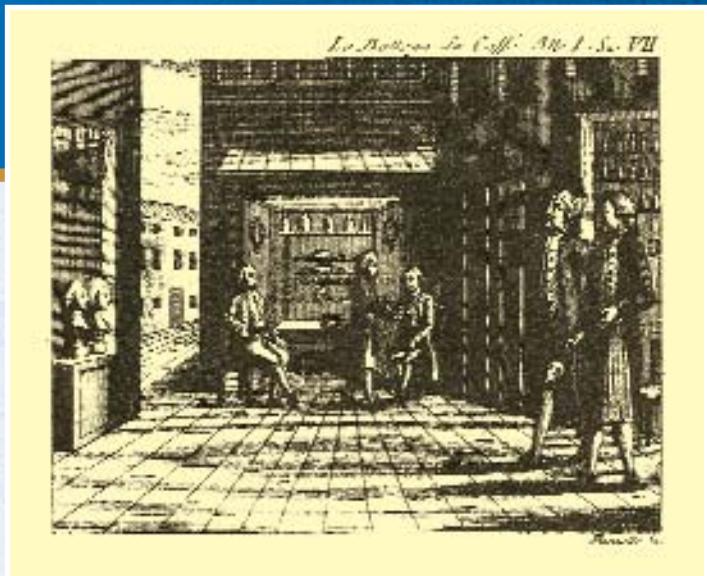


Иллюстрация к пьесе «Благоразумная дама». Гравюра из издания  
«Комедии Карла Гольдони» (Венеция, 1788 г.)

