

Guesdon 2005 — *Guesdon Y.* Crêpes et galettes // *ArMen.* 2005. № 146. P. 64— 65.

Guesdon 2006 — *Guesdon Y.* Les outils du beurre // *ArMen.* 2006. № 153. P. 62— 63.

Le Roux, Guyonvarc'h 1995 — *Le Roux Fr., Guyonvarc'h Cr.-J.* Les fêtes celtiques. Rennes, 1995.

L'inventaire 1994 — L'inventaire du patrimoine culinaire de la France. Bretagne. Produits du terroir et recettes traditionnelles. Paris, 1994.

Kervella 2002 — *Kervella R.* La cuisine des Pays Celtes. Kerignan, 2002.

Markale 1976 — *Markale J.* Traditions de Bretagne. Verviers (Belgique), 1976.

Markale, Jones 1986 — *Markale J, Jones V.* Cuisine celtique et chaudron magique. Paris. 1986.

Quand les bretons 1994 — Quand les bretons passent à table. Rennes, 1994.

Pleven 1961 — *Pleven R.* Avenir de la Bretagne. Paris, 1961.

Poupeau 2008 — *Poupeau J.-M.* Vers un renouveau de la culture de blé noir? // *ArMen* 2008. № 162. P. 54— 55.

Saint-Marie 1887—88 — *Saint-Marie.* Le paysan du Côte-du-Nord en 1844 // *Melusine* 1887—88. T. 3. P. 57— 61.

Сокращения

ПМА Ф — Полевые материалы автора, фотоархив (Бретань, деп. Фенистер, 2008).

Ф—024.jpg — Меню креперии «Ar Milin» (г. Брест).

Ф—1507.jpg — Меню креперии «Crêperie du Centre» (г. Брест)

Ф—4130191.jpg — Меню креперии «L'Auberge de la crêpe» (г. Кампер)

Cidre — Cidre // *Café-Crêperie Le Bretagne.* URL: www.le-bretagne.com

Gavottes ou crêpes — Gavottes ou crêpes dentelle... une spécialité bretonne? URL: www.bretagne-tours.com

Le Bris 2010 — Le Bris Fr. Fête de le crêpe de Gourin // *Le Telegram* 20 juillet 2010. URL: www.letelergamme.com

Programmation — Programmation 2010 // Fête de la crêpe. URL: www.Fetedelacrepe.free.fr

Summary. *Despite many changes that have taken place in the diet of Europeans including French Bretons, traditional cooking continues to maintain its value both in everyday life and in festive meals. Some of the dishes that have arisen in distant times are not just popular among modern Britons, but have acquired many variations, and became culinary symbols of Brittany. These are especially pancakes, cider, and butter, which are cooked of local ingredients. They are long established in the system of human nutrition system, and have deep cultural connotations.*

Key words: *traditional cuisine, pancakes, cider, Breton culture.*

УДК 392.8

ББК 63.5

М. Е. КАБИЦКИЙ
(Москва)

БАЛЬЗАМИЧЕСКИЙ УКСУС — ЭЛЕМЕНТ АГРАРНОЙ И КУЛИНАРНОЙ ТРАДИЦИИ СЕВЕРНОЙ ИТАЛИИ

Аннотация. *Во всем мире используется бальзамический уксус, который считают традиционным компонентом итальянской кухни. В статье традиционный способ его изготовления и употребления рассмотрен в культурном и историческом контексте Северной Италии.*

Ключевые слова: *традиционный бальзамический уксус, антропология пищи.*

Натуральный уксус является важным элементом национальной кухни многих народов, в частности жителей Восточной и Южной Европы¹. Интересна эволюция его роли от побочного (и нежелательного) продукта естественного окисления алкогольных напитков (прежде всего вина) до использования в качестве консервирующего средства и далее — непосредственно как вкусовой добавки. В средиземноморской диете он занимает заметное место: достаточно отметить, что как на наших обеденных столах обычно стоят соль, перец и горчица, так в странах Южной Европы обязательно присутствуют оливковое масло и уксус.

Однако продукт, называемый бальзамическим уксусом (в просторечии — бальзамиком), существенно отличается от обычного столового уксуса². Во-пер-

¹ В качестве иллюстрации можно отметить, что название одного из самых типичных блюд русской кухни (винегрета) происходит от французского слова, обозначающего «уксус» (*фр.* vinaigre).

² Е. Костюкович в своей известной книге «Еда — итальянское счастье» [Костюкович 2006] даже предложила называть его архаическим термином «винный оцет», что, однако, было подвергнуто справедливой и остроумной критике со стороны Б. Атанасова, отметившего также неверное понимание писательницей технологии производства бальзамика [Атанасов 2007].

вых, внешне: он представляет собой густую, вязкую жидкость темного, красновато-коричневого цвета, непрозрачную, с тонким и богатым ароматом и кисло-сладким вкусом (сладость заметно перекрывает собой кислоту, которой почти не заметно). Во-вторых, применением: он добавляется не только к салатам, овощным блюдам, но и к готовым блюдам из мяса, рыбы, к сырам, фруктам — в общем практически всюду, вплоть до мороженого. В-третьих, значительно более высокой ценой: стомиллилитровая бутылочка традиционного бальзамического уксуса может стоить 70—80 евро. Наконец, традиционной технологией изготовления и защитой этой технологии специальными мерами со стороны ЕС, Италии и ассоциаций самих производителей, о чем будет рассказано ниже.

Характерное местное блюдо или продукт — это не просто элемент национальной или региональной кухни, обычно за ними стоят традиционные практики приготовления (домашние или ремесленные), а также определенная аграрно-животноводческая (или охотничье-собирательская) традиция. Именно в таком ключе становится всё более принято рассматривать пищевые и кулинарные традиции, такой подход применяется, например, международная организация «Слоу Фуд», с помощью сети так называемых президиев (*ит.* presidio — дословно «сторожевой пост»), охраняя комплексы аграрно-кулинарных традиций, включающие уникальные сельскохозяйственные культуры, сорта, породы скота, практики их возделывания (разведения), переработки, а также конечные продукты — локальные специалитеты³. Связь продукта с территорией его производства специально отмечает непосредственно

³ Более 400 президиев в мире, охватывающих около 10 000 производителей. Согласно формулировке самой организации, она «охраняет и развивает историко-культурную идентичность конкретной территории, с которой связано производство определенного продукта, в частности путем создания президиев для защиты биоразнообразия» [Slow Food 2014]. О деятельности «Слоу Фуд» на русском языке см.: [Кабицкий 2011, 5; Урсегова 2010, 194—196].

в отношении бальзамического уксуса и исследователь А. Дамиано [Damiano 2008, 2—4].

В гастрономическом отношении область Эмилия-Романья занимает в Италии в прямом и переносном смысле центральное место. Это, пожалуй, важнейший и богатейший в этом смысле регион в стране, где пище уделяют особое внимание. Свою роль в этом играет и областной центр — Болонья, один из распространенных в народе эпитетов которой — «жирная» — указывает на то, что жители города умеют вкусно готовить и любят сытно поесть, и Парма, признанная кулинарная столица Италии, да, пожалуй, и всей Европы⁴, родина пармской ветчины и пармезана — двух «главнейших гастрономических символов Бельпаезе» [Атанасов 2007], и Реджо-Эмилия, и Модена. Именно последние два города (и их провинции) являются местом производства традиционного бальзамического уксуса, применяемого во всем мире.

Здесь нужно сделать две оговорки. Прежде всего производить бальзамический уксус или подобные ему соусы и пищевые приправы могут где угодно, и де факто он производится и в других регионах Италии, а также за границей: во Франции и даже в Аргентине. Однако отметим, что популярность за пределами Италии он получил в основном в последние десятилетия (начиная с 1980-х гг.), и когда речь идет о его применении, то кулинары обычно не говорят о бальзамическом уксусе вообще, а чаще всего дают эксплицитную отсылку к моденскому бальзаму (зап. от Марии-Луизы Доссо, Болонья. 2007) [ПМА]. В эмилианской и конкретно моденской кухне существует много популярных блюд с использованием этого продукта, таких как филе с бальзамическим уксусом (*ит.* filetto all'aceto balsamico) и многие другие

⁴ Парму называют «сердцем Пищевой Долины»; это город, получающий, вероятно, наибольший доход на душу населения от пищевого сектора (в том числе благодаря таким гигантам, как «Барилла» и «Пармалат»). ЕС признал значение Пармы, разместив там Агентство по продовольственной безопасности (EFSA).

(зап. от Сильвии Карро, Модена. 2008) [ПМА]⁵.

С другой стороны, хотя признаны и официально охраняются два традиционных продукта и технологии — бальзамический уксус из Модены (*um. aceto balsamico tradizionale di Modena*, АВТМ) и из Реджо-Эмилии (*um. aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia*, АВТРЕ), однако последний значительно менее известен. К тому же по своим характеристикам и приготовлению он очень мало отличается от моденского. Существует мнение, что эти два города (с провинциями) нужно рассматривать не как два отдельных центра, а как единую зону производства традиционного продукта. Так, В. Феррари Аморотти, советник Консорциума по защите традиционного бальзамического уксуса, говорил: «*только людское невежество привело к разделению на АВТМ и АВТРЕ, но это один и тот же продукт, характерный для двух соседних провинций, объединённых единой историей <...> со времён римского завоевания Циспаданской Галлии*» (Устное выступление. Спиламберто, пров. Модена. 2009).

Действительно, некоторые усматривают возможные истоки традиции производства бальзамического уксуса в древнеримской эпохе. О продуктах из уваренного виноградного суслу (*lat. sara, defrutum* и *sapaenum*) говорит в поэме «Георгики» (например: I.295, IV.269) поэт Вергилий, родившийся близ Мантуи — практически на границе современной Эмилии. Изготовление бальзамического уксуса в самом деле предполагает варку виноградного сока; таким образом, на начальном этапе производства он подобен целой группе таких продуктов, как дошаб или бекмес, а также (приготавливаемые из других фруктовых соков) наршараб и нардек, которые до распространения сахара были (а в некоторых местностях и до сих пор еще) широко представлены в кондитерском деле. Однако они обычно не проходят стадию уксусного окисления, а иногда и алкогольного брожения. Инте-

⁵ Более того, как отмечает А. Дамиано, местные жители с детства привыкают рассматривать в качестве приправы к пище только бальзамик, а обычный винный уксус — преимущественно как средство гигиены [Damiano 2008, 4].

ресно, что в Италии подобные продукты сохранились помимо Эмилии-Романьи⁶ только в народной кухне области Марке, Апулии (так называемое винкотто, *um. vincotto* — дословно «вареное вино») и Сардинии (зап. от Серджо Каталани из Ортещано, пров. Асколи-Пичено. Турин. 2008) [ПМА].

Традиционный бальзамический уксус изготавливается из винограда только определенных местных сортов, преимущественно треббиано и ламбруско. Тот же Вергилий, наряду с Катонем, Варроном и Плинием, уже упоминает лозу *vitis labrusca*, от которой, как считают, происходит этот сорт.

Первые более достоверные сведения о моденском уксусе относятся к Средневековью и связаны с именем выдающейся фигуры в тогдашней итальянской истории — Матильды Каносской (Тосканской) и ее отца Бонифация III. Как сообщает Донизон Канузийский в «Жизнеописании графини Матильды», в 1046 г. герцог франконский и будущий император Генрих III просил Бонифация, владевшего, среди прочего, Моденой и Реджо, прислать ему «этого уксуса, который столько хвалят и который, как он слышал, делают там так хорошо»⁷. В начале XVI в. особый уксус в сочетании с виноградным суслем упоминает в своей III Сатире Лудовико Ариосто⁸. Любопытно, что оба исторических факта зафиксированы в Нормативном акте, регулирующем производство бальзамического уксуса из Реджо-Эмилии [Disciplinare 2000, 4].

В XVII в. появляются первые упоминания некоторых семейств производителей уксуса, действующих вплоть до XIX в., а то и по сей день (например, семейство Джусты, представившее в 1861 г. на первой Общеитальянской вы-

⁶ Где саба применяется как подливка к другому характерному местному кушанью — ньокко фритто, похожему на хворост или испанский чурро.

⁷ «*quell'aceto tanto lodato <... che...> aveva udito farsi cola perfettissimo*».

⁸ «*In casa mia mi sa meglio una rapa ch'io cuoca, ... e spargo poi di aceto e sapa, che all'altrui mensa tordo, starna e porco selvaggio*» (Дом мне кажется вкуснее репа, которую я варю <...> и сбрызкиваю уксусом и суслем, чем за чужим столом дрозд, куропатка и кабан) (пер. автора статьи).

ставке во Флоренции бальзамический уксус 90-летней выдержки). Герцоги Модены и Реджо из фамилии Эсте способствовали знакомству европейской аристократии с этим местным продуктом (так, в 1764 г. русский канцлер М. И. Воронцов получил в дар несколько бутылок, которые затем отправил Екатерине II). Любопытно, что герцог имел собственное производство уксуса: бочки размещались прямо в одном из флигелей его дворца.

В XVIII в. впервые появляется в применении к традиционному уксусу слово «бальзамический». Обычно это объясняют тем, что продукт использовался и как лекарственное средство [Saccani, Ferrari 1999, 180]. В XIX в., видимо, окончательно устанавливается традиционный способ изготовления собственно бальзамического уксуса в том виде, как он существует сегодня. Тогда же он был впервые описан, сначала кратко — ученым и политическим деятелем Дж. Галлезио в 1839 г., а в 1862 г. его секреты подробно описал Ф. Аггаццотти, сам происходивший из семьи производителей уксуса.

В XIX в., после наполеоновских войн, уксусное дело перестает быть привилегией аристократии: собственное производство заводят многие зажиточные горожане; становится традицией давать в приданое за невестой несколько бочонков драгоценной жидкости. Еще и сейчас, проходя по улицам Модены, нередко ощущаешь запах уксуса: бочки часто размещают на чердаках городских домов.

К концу XIX и особенно в XX в. набирает силу другой важный процесс. В связи с растущим спросом и появлением технических возможностей начинается производство бальзамического уксуса на промышленной основе, ориентированное на широкий коммерческий сбыт (ранее производители — как представители знати, так и крестьяне — в основном делали его для собственного потребления). В 1933 г. выходит циркуляр министерства сельского хозяйства, разрешающий использовать добавки в производстве бальзамика — таким образом, это был первый официальный документ, регулирующий технологию его изготовления, и одновременно он стал первым шагом в ее нарушении.

Промышленный бальзамический уксус и сейчас занимает основную долю рынка. Его можно встретить в супермаркетах по цене несколько евро за литр. Умеренная цена и возможность в короткий срок произвести почти неограниченное количество продукта обуславливают его популярность. При этом прибегают к приемам, которых традиционный способ изготовления не допускает: к виноградному суслу подмешивают обычный винный уксус, а иногда и просто уксусную кислоту. Поскольку такая смесь отличается заметно более светлым оттенком, к ней стало принято добавлять карамель или гуаровую камедь, другие вещества: подсластители, загустители, усилители вкуса и запаха.

Однако традиционная технология сохранялась. Производители, работающие по старинке, стали объединяться и стремились зафиксировать статус традиционного бальзамического уксуса — чтобы бороться с подделками и чтобы избежать смешения с промышленным бальзамиком. В конце XX в. на волне интереса к натуральным продуктам и рецептам, а также к защите биологического и культурного разнообразия удалось добиться признания правительством Италии, а затем и Европейским Советом (Регламент ЕС 813/2000) двух традиционных технологий (для Модены и Реджо) на уровне «защищенного наименования по происхождению» (*ит.* DOP), что определяет как происхождение сырья, так и место и технологию изготовления⁹.

Контроль за соблюдением правил изготовления был возложен на объединения производителей — Консорциум производителей традиционного бальзамического уксуса в Модене (Consortio Produttori Aceto Balsamico Tradizionale di Modena) и Братство традиционного бальзамического уксуса (Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale) в Реджо. В дальнейшем, как сообщалось, в связи с выявленными нарушениями

⁹ Хотя регламент был утвержден в 2000 г., первая партия «правильного» бальзамика под маркой DOP была впервые разлита по бутылкам на муниципальном уксусном производстве городка Виньола только год назад, что связано с требованием выдержки не менее 12 лет.



Виноградник ламбруско. Фото автора

ми контроль в отношении моденского бальзамика был передан новой организации с участием представителей государства¹⁰, а в Реджо остался в руках производителей. Интересно, что в 2009 г. получило защиту и было регламентировано и производство промышленного бальзамика — под названием «моденский бальзамический уксус» (без слова «традиционный»), но уже на уровне «продукта с защищенным географическим указанием» (*ит. IGP*)¹¹.

Рассмотрим способ изготовления традиционного бальзамического уксуса¹². Прежде всего процесс этот очень длительный. Существуют две разновидности продукта: с выдержкой 12 лет (*ит. affinato* — досл. «утонченный») и 25 лет (*ит. extravacchio* — «сверхвыдержанный»). Таким образом, сажая виноград, крестьянин знает, что уксус из него получат скорее всего уже его дети. «Дело это долгое, — говорит Даниэле Бонфатти (Сан-Просперо, пров. Модена. Зап. в Турине. 2008). — Поэтому обычно производители уксуса зани-

маются этим по семейной традиции из поколения в поколение» [ПМА]. Иллюстрацией тому может служить предприятие самого Даниэле — «Ачетая дель Кристо», которое с XIX в. ведут представители семей Барбиери и Бонфатти. К столетиями юбилею объединения Италии они выпустили в продажу уксус 1848 года.

Как уже было сказано, бальзамический уксус делается из винограда сортов, традиционно культивируемых в провинциях Модена и Реджо-Эмилия. Пьер-Луиджи Мазелли, производитель уксуса в третьем поколении, показывает белые и красные шпалеры своего виноградника: «Эти сорта — и красный ламбруско *граспаросса*, и белый *треббiano* — не просто моденские, они прямо отсюда, из Кастельветро, и носят соответствующие названия <*ит. lambrusco grasparossa di Castelvetro, trebbiano di Castelvetro*>. Есть еще немного *пиньолетто*» (зап. в Кастельветро, пров. Модена. 2008) [ПМА]. Кастельветро — небольшой городок в 20 км от Модены — важный центр виноградарства и виноделия; здесь расположена областная энотека Эмилии-Романьи, раз в год, в сентябре, здесь проходит сагра винограда и ламбруско¹³.

Изготовление бальзамического уксуса — работа, связанная с годовым циклом, и начинается она в сентябре

¹⁰ Причем был арестован весь «урожай» 2003 г. — около 100 000 бутылок [Giovannini 2003].

¹¹ Это значительно менее строгая норма, однако и она устанавливает определенные ограничения на содержание ингредиентов в продукте, а также требует выдержки не менее двух месяцев (для традиционного бальзамика — 12 и 25 лет).

¹² Кратко этот процесс и роль бальзамика в кухне Северной Италии освещались в работе М. В. Урсеговой [Урсегова 2010, 185—188].

¹³ О саграх — местных аграрных и кулинарных праздниках, посвящаемых обычно главному местному продукту, — см.: [Калмыкова 2013, 138; Фаис 2013, 178].

со сбора винограда. Затем происходит давление (отжим, *um. rigiatura*). «Когда-то это делали своими нежными ножками девушки; сейчас с той же деликатностью этим занимается пневматический пресс, позволяющий осуществлять мягкий отжим и получать наиболее «благородный» состав сока, в который не попадают танины, содержащиеся в кожце и в косточках» (Д. Бонфатти).

Для бальзамического уксуса используется сушло-самотек (*um. mosto-fiore*) только первого отжима (П.-Л. Мазелли).

До этого момента этапы производства вина и бальзамика не различаются. Однако последний, в отличие от обычного винного уксуса, не проходит стадию вина (хотя ферментация, конечно, происходит). Дальше начинается особый путь, и первый этап его — варка сока, который постепенно превращается в густое и сладкое сушло. Его варят длительное время на медленном огне при температуре 90—95°, но не доводя до кипения. Раньше это происходило на протяжении суток или более. «Когда варили сушло, запах стоял такой, что воздух, казалось, можно ножом резать», — вспоминает П.-Л. Мазелли. Сейчас используется современное оборудование, которое позволяет осуществить процесс за несколько часов.

Уваренное сушло за счет выпаривания (концентрация увеличивается вдвое или чуть более) становится сладким, а из-за воздействия высоких температур стерилизуется, тем самым обеспечивается на следующем этапе ферментация вполне определенными микроорганизмами. Если при варке сушла содержание сахара повышалось, то теперь происходит обратный процесс (сахар перерабатывается в алкоголь). Он занимает несколько недель. Чтобы брожение не было слишком бурным, сушло помещают в прохладное место, кроме того, традиционно этот этап совпадал с зимними холодами.



«Батарей». Рисунок предоставлен искусным предприятием «Ачета дель Кристо»

С приходом тепла наступает черед уксусного окисления, производимого специальными бактериями. Этот процесс уже обычно происходит в деревянной бочке, причем в специальной, как правило более крупного размера, чем бочки, в которых уксус выдерживается в дальнейшем. Эта большая бочка может называться «мать» (*um. madre*) или «аббатиса» (*um. badessa*). Существует традиция называть бочки именами женских членов семьи: у П.-Л. Мазелли самая большая бочка носит имя Анна в честь его бабки, бочка поменьше — Биче в честь матери и т. д.

Уксусное окисление может продолжаться год или два, после чего наступает время, когда бальзамический уксус выдерживается и «зреет» (*um. maturare*) в так называемой батарее. Можно сказать, что «батарей» — это эмблема уксусного производства. Она состоит из некоторого, по традиции чаще нечетного числа бочек, не менее пяти, но редко более десяти (в хозяйстве П.-Л. Мазелли шесть, у Барбиери-Бонфатти — семь), причем продукт поочередно переливается из одной в другую. Бочки могут быть разного размера (хотя это и не обязательно): самая большая для наименее выдержанного уксуса и вплоть до самой маленькой, из которой разливают готовый продукт. Дело в том, что с течением времени в результате испарения объем уксуса постоянно уменьшается: в год теряется от 8—15 % в больших, так называемых годовных бочках (*um. di testa*) до 12—25 % 131



«Материнские» бочки. Фото автора

в самых маленьких, «хвостовых» (*um. di coda*). Отчасти именно этим объясняется высокая цена продукта: из ста литров виноградного сока в итоге может получиться один литр бальзамического уксуса.

«Батарея» может состоять из бочек, сделанных из разных пород дерева. Идеальным считается сочетание дуба, каштана, тутового дерева, можжевельника и черешни (отсюда, по-видимому, и рекомендуемое число бочек — не меньше пяти)¹⁴. Каждый вид дерева не только придает продукту определенный вкус и запах, но и обладает специфическими свойствами. Например, древесина шелковицы очень пористая и позволяет кислороду проникать сквозь стенки.

Вообще присутствие кислорода не менее важно для процесса «вызревания» бальзамика, чем регулярная смена холодной и теплой погоды, почему «батареи» располагают обычно в хорошо проветриваемых и не изолированных от окружающей среды помещениях: самым типичным является чердак. Для доступа воздуха бочки также никогда не заполняют до конца — обычно содержаемое составляет не более 3/4 объема. Кроме того, сами бочки не закрыты наглухо: обычно они лежат на боку, а сверху в стенке проделано прямоуголь-

ное отверстие (*um. socchiame*), которое прикрывают только тонкой тканью или марлей.

Характерной процедурой на этом этапе производства являются так называемые переливания (*um. travasi*) и подбавки (*um. rincalzi*). Этот способ подобен методу «солерас», применяемому в Испании в производстве хереса, в Португалии для мадеры и на Сицилии для марсалы. Ежегодно, в конце зимы (спокойного периода, когда все процессы максимально замедляются, а взвешенные вещества осаждаются, из «хвостовой», часто самой маленькой бочки

забирают некоторое количество готового продукта¹⁵ для розлива по бутылкам. Для заполнения освободившегося в результате этого (а также вследствие испарения) места берут уксус из предпоследней бочки, ее затем пополняют из следующей и так далее — вплоть до «головы». В «головную» же бочку доливают новый продукт уксусного окисления из «материнской». Процент переливаемого продукта обычно составляет 10—15 %.

Таким образом, кстати, время выдержки (*um. eta* — «возраст» или *tempo di residenza* — «время проживания») конечного продукта можно обозначить лишь весьма условно, ведь к «старому» продукту всё время добавляется некоторое количество «молодого». Можно говорить, что в среднем выдержка продукта в последней бочке не менее 12 лет, однако не надо забывать, что каждая порция продукта — смесь уксусов разных лет, а их вкус, помимо выдержки, как и у вина, зависит от года урожая.

Когда конечный продукт забирают из «хвостовой» бочки для розлива по бутылкам и продажи, он предварительно должен пройти процедуру экспертизы органа по защите и контролю (консорциума). Она включает лабораторный анализ и оценку качества продукта комиссией из пяти дегустаторов

¹⁵ Для переливания берут уксус из верхней части бочки и используют специальный инструмент, так называемый сац (*mod. saz, um. alzavino*) вроде ливера или сифона.

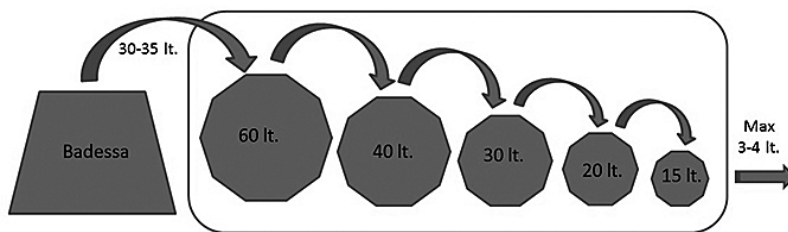


Схема «переливаний» и «подбавок»

по 400-балльной шкале. «Утонченный» моденский уксус (12 лет выдержки) может носить это имя, только если наберет не менее 229 баллов, «сверхвыдержанный» (25 лет) должен получить не менее 255 [Giudici et al 2009].

После этого бальзамический уксус разливают по бутылкам уже в консорциуме в присутствии производителя. Отметим, что бутылка особой характерной формы (круглой, похожей на колбу, с квадратным основанием) была разработана для моденского уксуса по специальному заказу знаменитым Джорджетто Джуджаро, разрабатывавшим, среди прочего, дизайн автомобилей «Феррари». Бутылка для бальзамика из Реджо-Эмилии имеет форму перевернутого тюльпана, причем цвет этикетки дополнительно указывает на качество: до 269 баллов красная, от 270 — серебряная; золотая используется для «сверхвыдержанного».

Продукт, который не соответствует всем требованиям регламента, не может называться «бальзамический уксус», однако его можно продавать под наименованием «пищевая приправа» (*ut. condimento alimentare*); нередко такой продукт (например, выдержкой менее 12 лет) по вкусовым качествам превосходит промышленный бальзамический уксус.

Пищевое применение бальзамика, как уже сказано, разнообразно: в местной кухне существуют рецепты всех типов блюд с его использованием: от закусок до десертов. «Утонченный» лучше подходит к салатам, мясу и рыбе, «сверхвыдержанный» — к фруктам и мороженому. «Успех бальзамического уксуса, — говорит П.-Л. Мазелли, — в соединении двух вещей, которые в природе обычно не сочетаются: сладкого и кислого. Причем характер продукта таков,

что кислотность почти не ощущается, а ведь содержание уксуса в нем может достигать почти до 10% [ПМА].

Этот уникальный продукт, химический состав которого сложен и до конца еще не изучен, производится без добавок и примесей из одного-единственного исходного элемента — виноградного сока. Однако не стоит забывать второй важнейший элемент — традицию, определяющую способ и приемы изготовления, равно как и применения, традицию, эволюционировавшую со временем, адаптировавшуюся к новым условиям, но позволившую сохранить главное — то, что можно назвать идентичностью продукта.

«Производство бальзамического уксуса в действительности — не бизнес, а страсть, так как на его выработке много не проживешь, — говорит изготовитель (П.-Л. Мазелли. Зап. 2014) и добавляет: — *Этот изысканный продукт — гордость моей земли*» [ПМА]. Добавим, воспользовавшись метафорой, что драгоценная жидкость представляет в не меньшей степени и культурное богатство, поскольку в нем густо сконцентрированы аграрные, кулинарные, ремесленные и исторические традиции Эмилии-Романьи и шире — Италии и Средиземноморья.

Литература

Атанасов 2007 — Атанасов Б. Еда: ...ское несчастье. Электронный ресурс. URL: <http://bisso.livejournal.com/64101.html> (дата обращения: 23.06.2014).

Кабицкий 2011 — Кабицкий М. Е. Антропология пищи и питания сегодня // Этнографическое обозрение. 2011. № 1. С. 3—7.

Калмыкова 2013 — Калмыкова М. В. Роль «сагр» (праздников) в сохранении пищевых традиций в Италии // X Конгресс этнографов и антропологов России: Тезисы докла-

дов. Москва, 2—5 июля 2013 г. М., 2013. С. 138.

Костюкович 2006 — *Костюкович Е. А.* Еда: итальянское счастье. М., 2006.

Урсегова 2010 — *Урсегова М. В.* Особенности организации системы питания итальянцев (на примере Северной Италии) // Кафедра этнологии МГУ — 70 лет: Сб. научных статей. М., 2010. С. 177—197.

Фаис 2013 — *Фаис О. Д.* «Исторические рынки» в Сицилии как форпосты сохранения традиционной культуры // Очерки о европейской идентичности и многокультурности. М., 2013. С. 389—417.

Damiano 2008 — *Damiano A.* Indagine sulla tipicità dell'aceto balsamico di Modena // Ordine dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali della Provincia di Modena. Contributi. 2008. Электронный ресурс. URL: <http://www.agronomimodena.it> (дата обращения: 25.06.2014).

Disciplinare 2000 — Disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta "Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia" // Gazzetta ufficiale. № 124. 30 maggio 2000.

Giovannini 2003 — *Giovannini R.* Balsamico, sono 98mila le bottiglie sequestrate // Gazzetta di Modena. 31 luglio 2003. P. 13.

Giudici et al. 2009 — *Giudici P., Falcone P. M., Scacco A., Lanza M. C.* Analisi Sensoriale dell'Aceto Balsamico Tradizionale // Industrie delle Bevande. 2009. Vol. 38. Pp. 27—42.

Saccani, Ferrari 1999 — *Saccani F., Ferrari Amorotti V.* Il balsamico della tradizione secolare. Modena, 1999.

Slow Food 2014 — Cosa fa Slow Food. Электронный ресурс. URL: <http://www.slow-food.it/29/cosa-fa-slow-food> (дата обращения: 25.06.2014).

Сокращения

ПМА — Полевые материалы автора. Информанты: Мария-Луиза Доссо, Болонья; Пьер-Луиджи Мазелли, Кастельветро, пров. Модена; Сильвия Карро, Модена; Серджо Каталани, Ортеццано, пров. Асколи-Пичено (записано в Турине); Даниэле Бонфатти, Сан-Просперо, пров. Модена (записано в Турине). Записано М. Е. Кабицким и М. В. Урсеговой. Годы записи: 2007—2014.

Summary. *Balsamic vinegar is widely used worldwide, but it is famous as a traditional component of Italian cuisine. In the present article the traditional method of its production is considered in the cultural and historic context of Northern Italy.*

Key words: *traditional balsamic vinegar, anthropology of food.*

УДК 392.8

ББК 63.5

А. А. ЗАКУРДАЕВ
(Москва)

О ЗНАЧЕНИИ РИСОВОГО ВИНА В КУЛЬТУРЕ НАРОДА ВА

Аннотация. *Статья посвящена социальной роли рисового вина в культуре народа ва. Автор на основе собственных полевых материалов дал описание традиционного алкогольного напитка как этического инструмента в общении с представителями этого народа.*

Ключевые слова: *рис, вино, ритуал, народ ва, гость.*

Почти в каждой культуре есть свой национальный продукт, который позиционируется как «визитная карточка». Если говорить о восточно-азиатском регионе, то на первый план выходит рисовое вино или рисовая водка. Тысячелетиями культивируемая сельскохозяйственная культура рис стала считаться не только обязательным ингредиентом различных блюд и напитков, но и неотъемлемой частью церемониальной жизни. Этническая пестрота этой части ойкумены, естественно, повлияла на развитие разнообразия видов рисового вина. Японское сакэ, корейский чанджу, китайский мицзю, рисовое вино малочисленных народов КНР — география охватывает все уголки этого обширного восточноазиатского региона. Конечно, полиэтничное по составу городское население не ограничивается национальными напитками и не отказывает себе в выборе других — все-таки в магазинах существует большой ассортимент, и на праздник можно предложить гостям как традиционный, так и альтернативный ему продукт. Другое дело — деревня, причем удаленная от городской жизни. Там люди, как правило, придерживаются традиционного образа жизни, и большую роль в межличностных отношениях как раз играет рисовое вино.