

Всегда кстати

МОРОЖЕНОЕ НА ПРАЗДНИЧНОМ СТОЛЕ

Юлия Кернер



ИСТОРИЯ МОРОЖЕНОГО ЗДЕСЬ, В ИТАЛИИ, И НАЧАЛАСЬ: ВПЕРВЫЕ ЕГО ИЗГОТОВИЛИ ПРЕДПОЛОЖИТЕЛЬНО В XVI ВЕКЕ НА СИЦИЛИИ. ХОТЯ СУЩЕСТВУЕТ И ДРУГАЯ ВЕРСИЯ, СОГЛАСНО КОТОРОЙ ЗАМОРОЖЕННЫЙ ДЕСЕРТ ПРИДУМАЛ АРХИТЕКТОР БЕРНАРДО БУОНТАЛЕНТИ, КОГДА ПРИБЫЛ В ПАРИЖ СО СВИТОЙ ЕКАТЕРИНЫ МЕДИЧИ

ВКУС ЛЬДА я узнала задолго до того, как попробовала первое в жизни эскимо: оставшись года в три на минуту без присмотра, я умудрилась спрятать за щеку увесистый кусок сосульки. Помимо удовольствия, длившегося не так уж долго, я заполучила ставшие впоследствии хроническими тонзиллит и любовь к мороженому, а также ангину, преследующую меня всю жизнь. И та и другая обостряются под Новый год. Вот и сейчас мечтаю поскорее оказаться в Риме, отправиться — непременно пешком — на удаленную от всех известных улиц и площадей *viale dei Colli Portuensi*, отыскать не слишком приметную вывеску *Otaleg*, открыть дверь, задержаться у прилавка, выбирая из множества странных названий, и, наконец, погрузиться зубами, губами, языком в нежнейшую, нестерпимо холодную субстанцию, которая по вкусу неотличима от пасты «Качо-и-пепе» с сыром пекорино романо и черным перцем. Или другой вариант — мороженое из горгонзолы с белым шоколадом, из сливы «драконья кровь» или из опунции. Я пока не успела попробовать все изобретенные хозяином *Otaleg* Марко Радичони сорта, но планирую до конца года наверстать упущенное. Радичони также придумал рецепт ризотто с тыквой, орехами и мороженым из черных оливок собственного изготовления. Мороженое выкладывается на слегка остывшее ризотто уже на тарелке, чтобы твердый ледяной шарик не растекся мгновенно.

История мороженого здесь, в Италии, и началась: впервые его изготовили предположительно в XVI веке на Сицилии. Хотя существует и другая версия, согласно которой замороженный десерт придумал архитектор Бернардо Буонталенти, когда прибыл в Париж со свитой Екатерины Медичи. Сицилийцы, вероятно, позаимствовали идею использовать лед для приготовления десертов у арабов, а уж этого добра на острове имелось в избытке — на вершине Этны снег не таял даже летом. В наши дни главным национальным лакомством мороженое считается все же не в Италии, а в США, где его употребляют с такой частотой и в таком количестве, которые итальянцам и не снились. С середины XIX века мороженое в Америке превратилось из деликатеса во вполне доступную еду, поскольку был изобретен домашний агрегат для его изготовления, а цены на лед и сахар снизились. Именно в США, предположительно на Всемирной выставке в Сент-Луисе, был впервые продемонстрирован и вафельный рожок, без которого современное мороженое невозможно себе представить. Нынешние американские производители домашнего мороженого экспериментируют со вкусами, поскольку классикой давно никого не удивишь — например, предприниматель китайского происхождения Филип Сейд, около 30 лет назад основавший в Нью-Йорке *The Original Chinatown Ice Cream Factory*, изобрел мороженое из черного кунжута, специфически — примерно как подгнивший мусор — пахнущего фрукта дуриана