



Фисташки

Дети страдания

Большинство считает их орехами и, как это часто бывает с большинством, ошибается. Близкий родственник фисташки – сладкий манго, однако разнятся они не только вкусом и ареалом произрастания – самой судьбой. Если у растений есть судьбы...

Текст: Елена Костюкович

Фотографии: Алексей Пивоваров

Самое первое и самое неожиданное, что можно сказать о фисташках: на ветке они розовые, мультяшного розового цвета, который любят девочки-подростки, а вовсе не того зеленого оттенка, который дал жизнь эпитету «фисташковые глаза».

Еще мы должны сказать о фисташках, что они дети страдания. Много злого и тяжелого совершается, чтобы мы с вами могли пробовать фисташковое мороженое, вкуснее которого нет ничего на планете.

Да, дети страдания. Порождения огнедышащей лавы. Выжигая все живое, хлещет магма из чрева земли. Гибнут животные, гибнут люди. Когда же вся эта базальтовая и кремниевая каша остывает, на заскорузлых отрогах Этны в мелких корытцах вулканической почвы, где ничто живое, казалось, расти не могло бы, вдруг возникает красно-бурый куст – терпентинное дерево. Его народное прозвание – «обломай-козел-рога», *scornabesso* (корно – рог, бекко – упрямый козел), а латинское имя – «терebinт», *Pistacia terebintus*.

На терebinте растут одревенелые костянки красного или серо-зеленого цвета. Селится



Врач-психиатр Антонио Вирци устраивает себе трудотерапию. В Бронте во время страды городская жизнь кажется далеким дурным сном.

куст там, где испражнится птица, заглотившая и переварившая яркий жесткий плод. Если птица не съест, а потом не извергнет костянку, та, не расщепленная желудочными соками, нипочем не прорастет, а искусственно принудить теребинт расти нигде невозможно. Выходит воистину по-библейски: дух «дышит где хочет».

Ничего съедобного этот теребинт не дает, еще спасибо, что сам жив. Но на него-то и прививают настоящую фисташку (*Pistachia vera*). И аристократка сочетается с мужичьим растением, умеющим вцепиться корнем в сантиметровый слой почвы. Все равно результат выглядит достаточно мрачно: зимой у теребинта нет ни одного листка на голых ветках.

И вот от этого-то жилистого кентавра рождаются на свет фисташки, белые и розовые, упругие всей своей мягкой поверхностью, словно тянучки или резина.

Фисташки – дети страдания еще и потому, что в их жизненную историю вписывается «истребление младенцев». Каждый второй год эти деревья насильственно лишают потомства. Специально нанимаемые женщины (в последнее десятилетие приезжие работницы, все больше из Румынии) заученным подковыриванием ногтя выворачивают из лона каждую почку. Дерево наливается соком, желает родить и не может; так проходит год, а на второй образуются новые почки, и оно родит, отдавая всю накопленную силу ядреным, счастливым детям. Плоды на второй год бывают сочными и крупными. Крестьяне объясняют: ежегодно плодить подобную мощь не по силам даже такому крепкому корявому стволу.

АНТОНИО ВИРЦИ – ОДИН ИЗ ТЕХ, КТО СОБИРАЕТ ФИСТАШКИ в коммуне Бронте. По профессии он врач, работает в психиатрической клинике. Жена Мануэла – социальный работник в неблагополучном квартале Катании, Либрино. Она занимается сиротами, вдовами, отбившимися от рук подростками, каждый день имеет дело с бедностью и страданием. Антонио, в общем, тоже. Приезжая с детьми и друзьями в родительский дом, притулившийся к склону

Этны, они заряжаются силой вулкана, пропитываются солью земли.

Сбор длится неделю, это одна неделя раз в два года. Так в этой семье заведено уже двести или триста лет. «Многое понимаешь только после смерти родителей, – говорит Антонио. – Дом в фисташковой роще стал мавзолеем».

Антонио и Мануэла способны собрать для себя и на продажу совсем немного чистого продукта, 500–700 килограммов. В Бронте есть семьи, которые собирают и продают по двадцать тонн.

Бронте. В любой кулинарной энциклопедии о фисташках первым делом сообщается: лучшие – из Бронте. Они – основа прославленных блюд. Мануэла гордится тем, что все эти блюда она умеет готовить, более того – приготовила: взгляните, вон они, ожидают нас на террасе, на столе. Что можно сделать из фисташек? Их, конечно, едят ядрышками, но часто размалывают в специальную муку без клейковины, которая драгоценна и для кондитерского дела, и для загущения соусов к пасте. Смешав фисташковую муку с базиликом, растительным маслом и солью, получают одну из разновидностей песто...

Это домашняя, штучная кухня. Но для ядрышек *Pistachia vera* находится обширное применение и в кулинарной индустрии. Из фисташек и белого шоколада делают конфеты. Фисташковую суспензию добавляют в различные десерты и, разумеется, вливают в мороженое.

Фисташка необходима для ароматизации знаменитой колбасы мортаделлы, и это доказывает в очередной раз, что Италия, невзирая на демагогию политиков, едина и неделима. В северном регионе Эмилия-Романья, где делается мортаделла, фисташки не растут. Но мортаделла, этот символ Болоньи, нуждается в ингредиенте с юга, немислима без него.

СОВРЕМЕННОК И БИОГРАФ МАРКО ПОЛО доминиканец фра Якопо д'Аккви в сочинении «Компендиум образов мира» рассказал, какие экзотические яства они ели в Китае: ляжки молодого верблюда, в которые вложены утки, в свою очередь фаршированные свиной фисташками, изюмом, кедровыми орехами и



Панно на площади Розарио в Бронте (вверху). Сборщики урожая (справа), подобно жрецам, в союзе с природой вершат древний ритуал.



специями (это, можно сказать, рецепт мортаделлы). Фра Якопо залиристо повествует и о желеобразном креме под названием «балеш», который делается из муки, сливок, меда и фисташковой эссенции, окрашивающей его в зеленый цвет. Еще он описывает «сладость из Схерии» (Корфу) – полоски теста, варенные в сливках, с фисташками и кусочками сусального золота и серебра, предназначенными для съедения вместе с пирожным.

ФИСТАШКИ – СИМВОЛ И СЪЕДОБНАЯ ЭМБЛЕМА БРОНТЕ. На самом деле растут-то они во многих местах – например, на Черном море, в «Артеке»; но черноморские несъедобны. Их и трогать-то не стоит, иначе целый день придется ходить с противно липучими руками. Лучше пускай их вполне полезный сок будет использован для медицинских надобностей (замечательное средство против радикулита, заболеваний бронхов и легких). Черноморскую фисташку

туполистную, *Pistacia mutica*, называют также скипидарным и ладанным деревом.

Встречается, естественно, она и в Святой Земле. Почему естественно? Да потому что об этом сказано в первой же книге Библии, в Книге Бытия: «Израиль, отец их, сказал им: если так, то вот что сделайте: возьмите с собою плодов земли сей и отнесите в дар тому человеку несколько бальзама и несколько меду, стираксы и ладану, фисташков и миндальных орехов» (Быт. 43:11).

Фисташки нахваливали и ассирийцы, и вавилоняне; греки считали их афродизиаком и средством против укусов ядовитых животных; Авиценна полагал, что фисташки не только являются афродизиаком, но и излечивают печень. По убеждению римлян, оливковое дерево стремится расти рядом с теребинтом, от этого соседства оно дает лучшее масло (ну, это просто коронное доказательство величия фисташек, ибо масло в здешних краях – религия).

Римляне сохранили сведения о благодетеле, который внедрил фисташки в сельское хозяйство их империи. Плиний Старший в главах десятой – тринадцатой «Естественной истории» (написана в 77 году н. э.) рассказывает, как Луций Вителлий (претор, или управляющий, Рима в Сирии) в двадцатых годах завез в Италию и в Испанию из Сирии это волшебное растение.

Завезти-то Вителлий завез, но только плоды, такие соблазнительные в Сирии, на Апеннинском полуострове оказались несъедобными, и ненужное дерево стали пускать на дрова. Так и пилили, покуда в IX веке Сицилию не отобрали у византийцев арабы и, умело ухаживая, не привели дикое растение в плодоносящий вид.

В чем же состояло арабское ноу-хау, применяемое и поныне?

Ну, во-первых, не стоит мучиться и требовать от фисташек невозможного: чтобы они росли в областях, где пытался насадить их Вителлий – Лигурии, Апулии, Кампании. Нет, этому привередливому дереву следует расти только на вулканической почве, насыщенной минеральными солями. «Соли здорово меняют к лучшему вкус продукта, – говорит Антонио Вирци, – но совсем бесполезны тем, кто хочет здесь, на лаве, жить безвыездно. Слишком уж велик тут процент карциномы щитовидки...».

Второе важное правило нам уже известно – обязательно удалять почки каждый второй божий год.

Третий принцип – хранить и беречь мужские деревья. Терebinты различаются по половому признаку, и, если в округе нет хотя бы одного мужского дерева, насекомые, посещая цветы, не опыляют их, и урожая ждать не приходится. Учитывая, что терebinты живут по триста лет и селятся где придется, желательнее, чтобы соседи или недоброжелатели по ошибке или из вредности не испортили, не спилили, не свалили мужское дерево.

Четвертая заповедь: каждое дерево нужно дважды в год обрезать и дважды в год опрыскивать от паразитов. Хотя паразитов, уточняет Вирци, на склонах Этны немного: тут веют какие-то особенные ветры, разгоняют москитов, сдувают и вредителей с деревьев.

9 ИЮНЯ 2009 ГОДА В СООТВЕТСТВИИ С ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВОМ ЕВРОСОЮЗА фисташки Бронте получили официальную квалификацию DOP («Защищенного происхождения»). Каждый год в середине сентября на площадях и в переулках старинного Бронте проходит «Сагра фисташек» (сагра – праздник местной еды) с показом традиционных ремесел, как заведено в дни подобных фестивалей.

Бронте, вообще-то, – город редкостной красоты, полный католических часовен, посвященных разным святым. Есть и фрески, есть и граффити – времена меняются! На внешней стене одного из зданий на площади Розарио красуется современная полуязыческая композиция: дерево фисташек, подобное Мировому дереву, дает жизнь многочисленным плодам, и эти плоды – младенцы. Нино Лиуццо из местной общественной организации, ассоциации «Бронте вместе» сообщил мне, что это панно было установлено несколько лет назад и до сих пор продолжает изумлять ничего не понимающих горожан – они не в силах интерпретировать эту причудливую фантазию современного молодого художника из Катании.

Фантазия жителей Бронте, напротив, практична и предельно конкретна. Они издавна соревновались в изобретении устройств, которые облегчили бы труд тех, кто занимался знаменитыми фисташками. И, если сбор плодов до сих пор осуществляется строго вручную, то процесс очищения давно требовалось механизировать. Спокон веков фисташку примасивали на поддоне из лавного камня в какое-нибудь из углублений (пор) и били с размаху, как кувалдой, другой каменюкой, но уже не пористой, а гладкой – идеально годилась речная галька. Усовершенствовать этот процесс удалось лишь в 60-х годах прошлого века, то есть примерно к тысячелетнему юбилею самих плантаций.

Бронте. Новый урожай фисташек сушат на любых плоских поверхностях. Главная забота – следить за небом: лишь бы дождь не начался!



Изобретателя звали Оттавиани, и по профессии был он военный инженер, то есть человек, приученный изощрять смекалку и творить чудеса из подручных средств. В это трудно поверить, но Оттавиани приспособил для очистки пулемет! Фисташки проскакивали через устройство, подобно пулям, по ним бил курок, расщепляя скорлупу и высвобождая ядро. Сколько пальцев так было спасено, не говоря уж о сэкономленном времени!

С тех пор на рынке появилось множество других, более быстрых механизмов. Но настоящие ценители, поэты своего дела, подобные Вирци, берут фисташки на очистку к владельцам машины незабвенного Оттавиани. Она не царапает и не повреждает ядра, а значит, сохраняет в неприкосновенности вкус.

«ВМЕСТО НАШЕГО ПРОДУКТА ПОДСУНУТЬ ЧУЖОЙ НЕВОЗМОЖНО, – говорит напоследок Антонио Вирци. – Вот, сами посмотрите, сравните, например, с иранскими фисташками. Те продолговатые, а у нас в Бронте пузатенькие, круглые».

Фисташки из Бронте – высший сорт из всех известных. И тем не менее по окончании всей возни – в том числе рассыпания фисташек на огромных полотнищах тонким слоем для просушки, а потом очищения каждого ядрышка, когда из розовых они становятся кремовыми (без нежной кожи) и лишь потом зелеными (без скорлупы) – перемножив все это на закупочную цену в семь евро за килограмм высушенных и ошкуренных фисташек, понимаешь, что главная движущая сила этих действий – вовсе не выгода, а желание соблюсти семейную традицию. Прикоснуться к красоте. Уйти от стресса в подобие Эдема. Хотя Эдем этот – практически у ворот Ада, если вспомнить, куда ведут кратеры вулканов... j

Елена Костюкович – писатель, переводчик, лауреат ряда премий. Автор романа «Цвингер» (2013). В декабре 2014 года в издательстве ОГИ вышло третье, дополненное, русское издание ее книги «Еда. Итальянское счастье». Книга опубликована в 17 странах мира.



Старинный римский мост сложен из лавного камня, который был извергнут вулканом, – а сам вулкан поыхивает вблизи.