





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

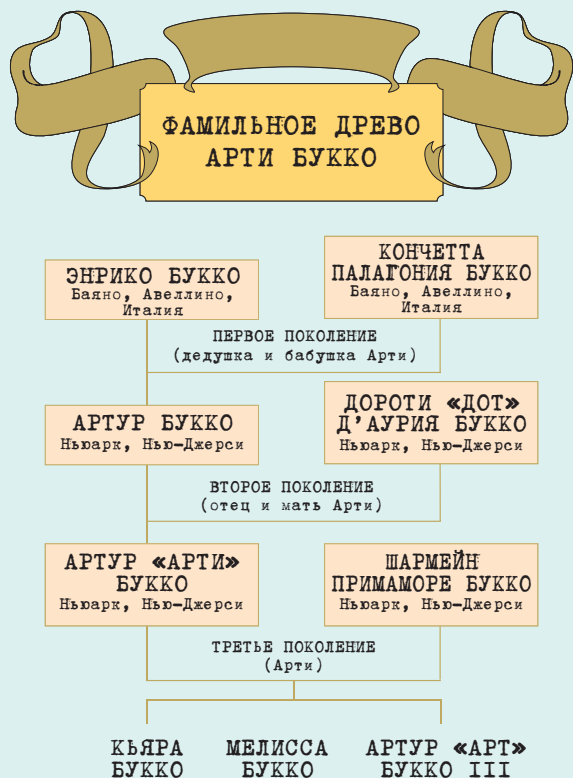
Вступительное слово

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 взаимовыгодных 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' 'ppachi 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' 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



NEW YORK
Post CARD
6 CENTS
Mrs. Sophia Concetta Bucco
Baiano Post Office
Baiano, Avellino
ITALY

This side for the Address only.

FREE



FIRE DESTROYS FAMED EATERY

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

A SMART SHOPPER EXCLUSIVE BY Hal Vintner, Staff Writer

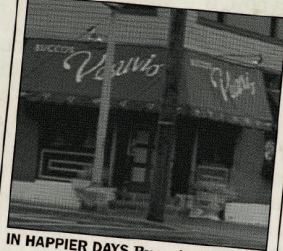
NEWARK, NJ - In what officials are calling a backroom electrical fire, Bucco's Vesuvio, an Italian family restaurant and a northern New Jersey institution for three generations, burned to the ground early Tuesday morning. The three-alarm blaze brought firefighting units from as far away as Belleville 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.

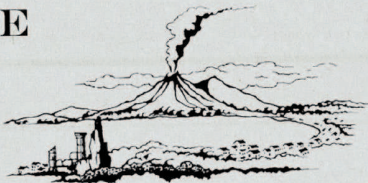
Таким образом, нашим общим решением стало назвать эту книгу The Sopranos Family Cookbook — «Поваренной книгой клана Сопрано». Если быть совсем уж точным, она должна была бы называться «Кулинарная книга Северного Нью-Джерси / друзей Арти Букко / италоамериканцев неаполитанского и авеллинийского происхождения», 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.

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.

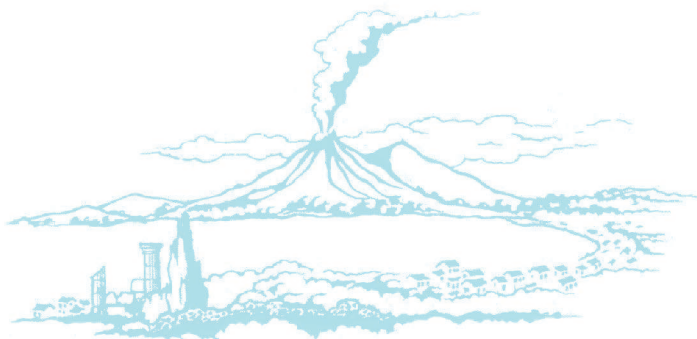
Nuovo Vesuvio — A New Classic is Born

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

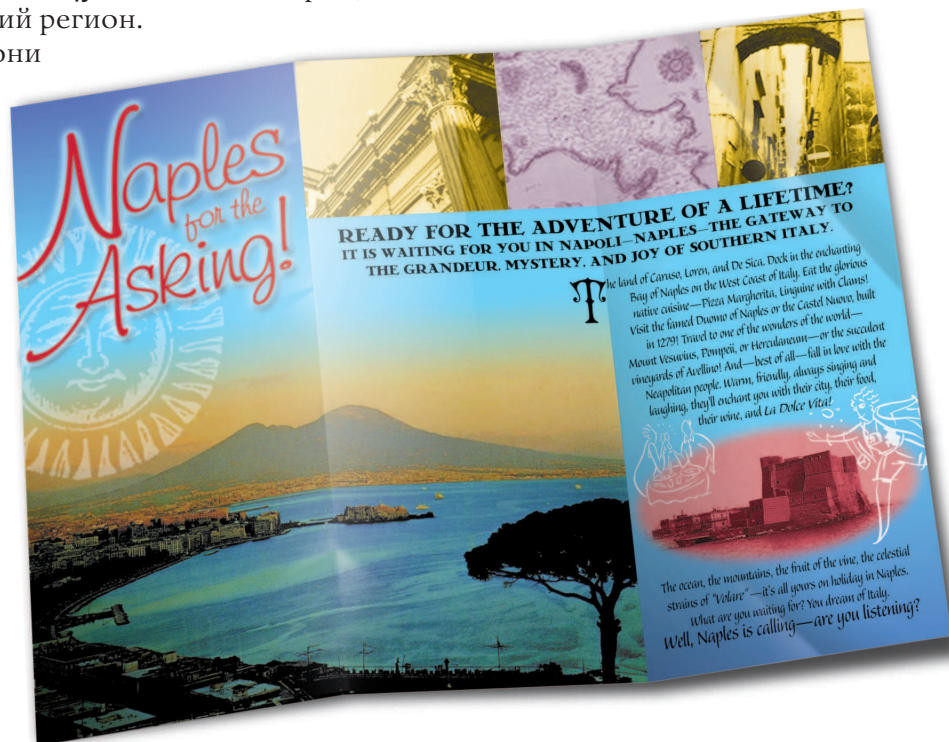
НАПИСАНА НАТАЛИ ДЕЛЬ ГРЕКО, БИБЛИОТЕКАРЕМ ПУБЛИЧНОЙ БИБЛИОТЕКИ НЬЮАРКА

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.



Между тем в какой-то момент некий предприимчивый неаполитанец придумал размазать сочный красный овощ из Нового Света — помидор — по лепешке, добавить немного сыра и назвал свое изобретение пиццей. Пицца, как и большая часть этой национальной кухни, изначально была крестьянской едой, но вскоре перешла в разряд блюд, достойных высшего общества. Говорят, однажды королева Маргарита, жена правившего в 1880-х годах инородного суверена, решила попробовать немного этой так называемой пиццы. И сообразительный *pizzaiole* состряпал деликатный вариант блюда (то есть без чеснока или анчоусов), только с помидорами, моцареллой и базиликом — пиццу трех цветов итальянского флага. Королеву, по всей видимости, такой вариант привел в восторг, блюдо было прозвано «Пицца Маргарита», и теперь его можно заказать и в Дубае, и в Тибете.



“Американцы — как немцы!”

ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ С ФУРИО ДЖУНТА

ФУРИО (Ф.): Чего тебе, Арти?

АРТИ (А.): Как тебе Америка?

Ф.: Мне очень нравится.

А.: А как тебе американская кухня?

Ф.: Так себе...

А.: А что так?

Ф.: Во-первых, вы добавляете в спагетти слишком много соуса. Это ужасно. Не паста, а суп. Невозможно почувствовать вкус пасты, вкус семолины.

А.: Хорошо, я сделаю пометку.

Ф.: Потом, вы совершаете еще одну реальную глупость. Вы пьете капучино после обеда!

А.: Да, это очень распространенная здесь привычка.

Ф.: Но это же тупо! Дома капучино пьется утром, до 11 утра. После обеда оно будто, как вы это называете, молочный коктейль. Американцы — как немцы!

А.: Ой.

Ф.: И, наконец, никогда нельзя подавать пасту и мясо на одной тарелке. Это так по-немецки. Сперва паста, потом мясо. Это единственно правильный путь.

А.: Но это очень много тарелок.

Ф.: Ну так заставьте кого-нибудь перемыть эти тарелки. Дети здесь избалованы.

А.: Но что-то же тебе должно здесь нравиться?

Ф.: Да, моя самодельная моцарелла, ее никак не испортить.

А.: И все, что ли?

Ф.: Нет, еще мне реально нравятся поросята в кроватках. Такие коктейльные, мелкие. Покупаешь их в замороженном виде и разогреваешь, когда надо.

А.: Сосиски в тесте? Шутить, что ли?

Ф.: Тесто должно быть мягким, приятным.

А.: Но это merda (дерьмо) можно найти где угодно.

Ф.: Если бы!

Конечно, соус из помидоров так же прекрасно сочетался и со спагетти. В том-то и прелесть пасты и томатного соуса, или любого соуса вообще, что вы можете есть их постоянно в бесконечных вкусовых сочетаниях и текстурах, что быстро и настойчиво усваивают многие юные гурманы.

Некоторые эксперты утверждают, что сам великий неаполитанский оперный певец Энрико Карузо (Паваротти своего времени) способствовал распространению одержимости пастой по миру. Будучи оперным певцом, он обладал завидным аппетитом и, говорят, требовал тарелку спагетти каждый день, вне зависимости от того, где выступал.

Несомненно, Карузо также был не прочь заесть куском пиццы утомительное исполнение арий Пуччини, а учитывая массовую иммиграцию неаполитанцев в Америку начиная с 1870 года, он, пожалуй, смог бы найти пиццерию на каждом углу. Этот большой приток иммигрантов, в большинстве своем бедных и неквалифицированных, принес с собой всю богатую палитру неаполитанских ингредиентов: анчоусы, базилик, оливковое масло, чеснок и лук (хотя никогда в одном блюде), региональные сыры и все традиционные продукты из вяленой свинины, такие как салями, прошутто и капикола.

Эти иммигранты даже привезли с собой идею пиццы *навynos*. Задолго до того, как доставка пиццы на дом стала американской нормой, уличные торговцы в Неаполе ходили с металлическими ящиками на голове и продавали тебе горячую пиццу прямо под окнами твоей же кухни. И по сей день там вполне реально купить пиццу прямо на улице.

