

Юлия Евдокимова

Ужин с Медичи

о власти, страсти
и бисквите



Кулинария. Есть. Читать. Любить

Юлия Евдокимова

**Ужин с Медичи. О власти,
страсти и бисквите**

«ЭКСМО»

2021

УДК 641.55+94(450)
ББК 36.997+63.3(4Ита)

Евдокимова Ю. В.

Ужин с Медичи. О власти, страсти и бисквите /
Ю. В. Евдокимова — «Эксмо», 2021 — (Кулинария. Есть. Читать.
Любить)

ISBN 978-5-04-118496-4

Все было не так, как в известном сериале! Реальная история Медичи: о риске и любви, о заговорах и убийствах, о власти и страсти. Но не читайте эту книгу на голодный желудок: Леонардо да Винчи уже открыл таверну, а бабушка Лоренцо де Медичи записала рецепт любимого пирога. История великой семьи и великой кухни. Поужинаем с Медичи? В формате PDF А4 сохранен издательский макет.

УДК 641.55+94(450)
ББК 36.997+63.3(4Ита)

ISBN 978-5-04-118496-4

© Евдокимова Ю. В., 2021
© Эксмо, 2021

Содержание

История великой семьи и великой кухни	6
Глава 1. Начало истории	9
Риск мессера Джованни	9
Кухня и рецепты времен Джованни ди Биччи	12
Глава 2. Отец нации	21
Новый глава семьи	22
Печенье милой графинюшки	26
Рождение Ренессанса	32
Прочь из Флоренции	34
За столом с флорентийцами	37
Правитель Флоренции	43
Флорентийские банкеты	45
Время неумолимо	49
Глава 3. Магия Лоренцо	51
Почти забытый Пьеро	52
Конец ознакомительного фрагмента.	53

Юлия Евдокимова
Ужин с Медичи. О власти,
страсти и бисквите

© Ю. Евдокимова, текст, фото, 2021

© ООО «Издательство «Эксмо», 2021

История великой семьи и великой кухни



Гроза пришла во Флоренцию. Последние дни постоянно лил дождь, порой потоки воды сносили все на своем пути, не оставляя ни малейшего шанса торговцам с Меркато Веккьо – старого рынка.

Меховщики с виа Пелличаи давно закрыли свои лавки, и не ливень здесь виной: все реже покупали меха флорентийцы, напуганные проповедями неистового монаха Савонаролы, все чаще горели на кострах прекрасные картины и старинные книги.

– Долой бесполезные книги! Долой фальшивое красноречие, фальшивую красоту, фальшивую науку, которая питается лишь гордостью! Долой Рим, долой церковь! Долой веселье, всех, кто живет в веселье! Прекратите игры, прекратите балы, закройте трактиры! Пришло время рыданий, а не праздников. Грядут великие потрясения! Сильные мира скоро умрут, в Италию вторгнутся иноземцы. Будет страшное смятение, война после неурожая, чума после войны, все народы будут раздавлены, все люди потеряют рассудок! – кричал маленький монах с козлиным профилем, и из Флоренции, еще недавно прекрасной и цветущей, ушла радость жизни.

Словно околдованные, люди признавались в реальных и несуществующих грехах, как под гипнозом несли к кострам то, что недавно украшало их жизнь. Никто не вспоминал о веселых джострах – красочных турнирах, для которых поэт Полициано писал свои оды, о танцах девушек с зелеными ветками в руках на площади Санта-Тринита в честь прихода весны.

Даже любимец флорентийцев Сандро Филиппеи по прозвищу Боттичелли (бочонок), чьи картины заставляли трепетать душу в созерцании прекрасного и несли свет, поддался всеобщему безумию и не сказал ни слова, когда бросали в огонь его творения те, для кого он создавал прекрасное, а по ночам, как шептались в округе, рисовал на пергаменте сцены из Чистилища.

Поэтому непогода не удивляла, казалось, что солнце и весенние ветры навсегда покинули предавший их город.

* * *

Огромный Старый рынок раскинулся возле храма Сан-Лоренцо, семейной церкви рода Медичи в окружении высоких башен. Но сегодня солнце не играло лучами в блеске куполов.

Вслед за меховщиками закрылись лавки продавцов масла на пятачке дель Ольо, Масляной площади, корзищиков на виа делле Честе – улочке Плетенщиков, и мало у кого хватало денег на прогулку по лавкам мясников у Лоджии Тавернаи.

Совсем недавно веселые кумушки с плетеными корзинами, купленными, конечно же, на виа делле Честе, выбирали лук на пятачке делла Чиполла – Луковой площади. Лук привозили из самого центра Тосканы, из Чертальядо, и какой прекрасный соус из него получался! В соус макали хлеб и горячие лепешки, окунали куски аппетитного мяса.

А всего-то надо было две головки красного лука, двести граммов сахара, сто миллилитров красного винного уксуса, щепотку острого перца и пол-литра воды. А потом все смешивали, мелко нарезав лук, и целый час томили в печи до густоты. Лучшего соуса для воскресного обеда не найдешь!

Сегодня забыт и соус. И не только непогода пугает флорентийцев.

Они стараются обходить стороной серый дворец из резного камня, хотя дворец пуст, это в холмах на вилле Кареджи умирал самый могущественный человек во Флоренции, забытый и проклинаемый напуганными Савонаролой горожанами.

А может, не зря проклинал того, кого еще вчера звали Великолепным, неистовый монах? Что прячут стены дворца на виа Ларга, если сейчас, в последние дни его жизни, по Флоренции мечутся странные тени, стонут в пустоте непонятные голоса, а с холмов – чего не помнили даже старики – раздается волчий вой?

А еще люди говорят, что видели падающую звезду, она оставила за собой хвост и пропала в холмах за Фьезоле.

Но такой страшной грозы, 8 апреля 1492 года, не помнил никто.

Раскаты грома проникали за толстые стены дворцов, их хозяева вздрагивали, а благочестивые моны, поклонницы Савонаролы, кутались в покрывала и не могли дожидаться утра, чтобы бежать к своему кумиру, каяться, и рыдать, и молить Небеса о прощении.

К раскату грома добавился еще один звук, глухой и от того еще более страшный, словно лавина покатила с горы...

Утром, когда гроза стихла и люди нерешительно вышли на улицы, их взорам предстал большой кусок камня, упавший с флорентийского собора в направлении палаццо Медичи. Кто-то уверял, что видел своими глазами, как молния ударила в купол Дуомо.

Но это было уже неважно. Хотя еще не прибыли новости из Кареджи, никаких сомнений не было: вместе с грозой из Флоренции ушел ее дух, в эту ночь не стало Лоренцо ди Пьеро де Медичи, прозванного Великолепным.

И что бы ни происходило дальше, Флоренция никогда не будет прежней.

Ее Золотой век окончен.

* * *

Все события, которые описаны в этой книге, произошли на самом деле, ни одно из них не придумано. Я лишь старалась изложить исторические факты так, чтобы читалось легко, без нагромождения лишних имен, дат и описаний.

Кармен Рускаледа, одна из лучших испанских поваров, сказала однажды гениальную фразу: «История кулинарии – это история мира».

Поэтому история великой семьи неразделима с историей кухни ее времени, и я позволю себе пригласить вас, уважаемые читатели, на ужин с Медичи: из года в год, из одного столетия в другое.

Юные мадонны с картин флорентийского живописца XV века фра Франческо Липпи удивительно современны, кажется, что переодень их в джинсы и футболки, и они смешаются с толпой на флорентийских улицах. Блюда эпохи Возрождения не менее современны, их до сих пор – конечно, с небольшими изменениями – подают в тосканских домах и trattoriaх, и даже мы с вами сможем без труда приготовить их у себя дома.

Однажды Катерина де Медичи привезла во Францию тосканские блюда, создав основу того, что мы сегодня называем французской кухней: Флоренция эпохи Возрождения изменила не только мир архитектуры и искусства, но и мир кулинарии.

В эпоху Ренессанса во Флоренцию со всего света стекались древние рукописи, среди которых были не только философские труды, но и рецепты.

Как и произведения искусства, многие рецепты были шедеврами и стали вечными, как некогда таинственный ликер «Алчермес», без которого до сих пор не обходятся лучшие итальянские десерты.

Все это происходило при дворе тех, кого не зря называют отцами эпохи Возрождения. И если верен лозунг «Мы то, что мы едим», то исторические события не могут быть рассказаны без истории современной им кухни.

В этой книге я хочу дать слово моим героям, позволить им самим рассказать о себе. Ведь они это уже сделали: в старых письмах, в дневниках, в стихах, которым более шестисот лет, но которые по-прежнему хранят мысли, чувства и секреты их владельцев. И никто лучше них самих не расскажет о давних временах.

Хотя почему давних?

Le Temps Revient – сверкали буквы личного девиза Лоренцо де Медичи, прозванного Великолепным, выходявшего на турнир в тот день, когда закончилась его юность.

Le Temps Revient – время возвращается. И снова в окружении ярко разодетой стражи, в пурпурной мантии с белоснежным мехом на воротнике глава дома Медичи идет по древним плитам флорентийских тротуаров в палаццо Синьории. И это сегодняшняя реальность, а не кадр из исторического сериала.

Медичи вернулись. Потому что не может быть Флоренции без Медичи, как не может быть и Медичи без Флоренции...

Глава 1. Начало истории



Риск мессера Джованни

Новорожденного окунули в каменную чашу со святой водой, и каноник прочел полагающиеся молитвы.

«Главное, чтобы не пошел дождь», – думали собравшиеся в соборе, ведь его купол так и не построен и налетающие ливни тушили свечи и разливали огромные лужи на каменном полу. Но все обошлось, и гости предвкушали трапезу, устроенную отцом первенца в уважаемой флорентийской семье.

Ее герб все чаще встречался в городе: шесть выпуклых золотых шаров на щите. Их называли и шарами, и даже пренебрежительно пилюлями, хотя и эту версию семья обыгрывала весьма достойно.

Официально происхождение герба связывали с количеством убитых врагов рыцарем Аверардо, впервые получившим герб, хотя его потомок и тезка по прозвищу Биччи был всего лишь мелким флорентийским ремесленником. А вот его сын, Джованни ди Биччи де Медичи, сумел подняться гораздо выше, и даже версия «пилюль» теперь обрела новое звучание – якобы один из предков семьи был врачом, вылечившим самого Карла Великого, отсюда не только пилюли на гербе, но и фамилия Медичи, или «медики».

Джованни ди Биччи, чьего первенца, нареченного Козимо, крестили сегодня в соборе, обладал не только многочисленными талантами, но и прекрасным чутьем. Он весьма преуспел, работая в банке своего родственника Вьери де Медичи, научившись всему необходимому в римском филиале банка, который и возглавил, сменив стареющего дядю.

Женитьба лишь укрепила его позиции, Пиккара Буэри принесла с собой приданое в 1500 флоринов.

1 октября 1397 года стало днем основания будущей империи: Джованни с двумя партнерами открыл головную банковскую контору во Флоренции с уставным капиталом 10 000 флоринов, контрольный пакет принадлежал именно ему. Деловая хватка позволила Джованни удачно вложить деньги в суконную мануфактуру и венецианские торговые сделки с Востоком и расширить территории деятельности банка: в начале XIII века был открыт филиал в Венеции затем в основных портовых городах – Неаполе и Гаэте.

Флоренция издавна была городом банкиров, да и само слово «банк» родилось здесь, ведь «банко» – это скамейка, разделяющая помещение меняльной конторы на две части, на этой скамейке и раскладывали деньги. И банк Медичи стал бы одним из прочих весьма успешных итальянских банков, если бы не потрясающее чутье мессера Джованни.

Мало кто рискнул бы на его месте, когда с протянутой рукой в банк Медичи пришел настолько одиозный человек, что приличным людям просто негоже было иметь с ним дело.

Имя в истории: Бальдассаре Косса

В ранней молодости он сбежал в море и стал пиратом, на чем сколотил неплохие деньги.

Как вы думаете, куда он дел эти деньги? Он не покупал поместий и драгоценностей, он... оплатил учебу на юридическом факультете Болонского университета, что уже говорит о незаурядности вчерашнего пирата.

Получив образование, наш герой опять не растерялся, он купил себе средненькую должность в католической церкви. И тут судьба столкнула его с Джованни ди Биччи.

В 1401 году Бальдассаре Косса решил приобрести кардинальскую мантию, стоило это 10 000 дукатов, и таких денег у него не было. Конечно, он пришел за кредитом в банк, но флорентийские банкиры только посмеялись над такой идеей.

А мессер Джованни эти деньги дал. Неизвестно, что он разглядел в Коссе, но банкир умел рисковать, и с этого момента их судьбы тесно переплелись.

Протянутая в знак совершения сделки рука Медичи встретила не менее твердое ответное рукопожатие Коссы.

Риск мессера Джованни кажется странным: по свидетельствам хроник, репутация у Коссы была еще та! Достаточно того, что в доме «святого отца» проживала достаточно большая толпа: две сотни служанок, жены, вдовы, монахини, и не просто проживала, в общем, слыл Косса распутником.

Но Косса метил в римские папы, с его авантюризмом это могло получиться, и тогда Медичи превратились бы в основных финансистов церкви, выиграв главный приз в своей жизни.

Восемь долгих лет Медичи финансировал Коссу, покрывал его долги, порой опустошая свои сейфы. И дождался.

С момента избрания Коссы папой римским Иоанном XXIII в 1410 году финансовые дела римской курии вела семья Медичи. Суммы, которые оказались в их распоряжении, превышали сегодняшний доход международных корпораций!

Но папство Иоанна XXIII закончилось через четыре года в 1414 году на соборе в Констанце, где ему пришлось снять папскую тиару.

Вчерашнему папе был предъявлен большой список грехов: «убийства, изнасилования, кровосмешение, содомия, пиратский разбой». Косса вспомнил опыт молодости и сбежал, переодевшись лучником, правда, был вскоре пойман и заключен в замок Гейдельберга императором Сигизмундом. Бальдассаре Косса оказался в безвыходном положении впервые в своей бурной жизни.

Но мы с вами знаем, что безвыходных положений не бывает! К этому моменту Джованни ди Биччи уже отправил своего сына Козимо присматривать за ситуацией, к нему и обратился Косса с тайным посланием: попросил о выкупе и пообещал сделать своим наследником.

Отец и сын рискнули, денег дали, и не зря. Получивший свободу бывший папа в 1418 году вернулся во Флоренцию, и социальное положение семьи Медичи сразу возросло, все же у них гостит «правитель христианского мира в отставке». Снова потекли деньги в банк семьи. Медичи еще и продемонстрировали свою порядочность, верность слову и друзьям.

Существует сплетня тех времен, что на просьбу Коссы вернуть оставленное на хранение имущество Джованни ответил:

– Я получил все это на хранение от папы Иоанна XXIII и обязался вернуть по первому требованию, так я и отдам все папе Иоанну XXIII, когда он вернется!

Но это лишь сплетня, если бы это было действительно так, история их союза закончилась бы совсем по-другому.

В реальности банкир уговорил Бальдассаре помириться с новым папой Мартином V, что придало тому еще большую легитимность, и понтифик этого не забыл. В благодарность новый папа назначил Коссу кардиналом Тускуланским.

В 1419 году Косса умер. Он сдержал слово, сделав Медичи своими наследниками.

На надгробии (которое возводили Донателло и Микелоццо), согласно воле покойного, высечены слова – «Иоанн XXIII, бывший папой» (Ioannes Quondam Papa XXIII). Говорят, Мартина V это привело в бешенство, но деваться было некуда.

Рукопожатие, скрепившее сделку банкира и авантюриста, сделало Медичи первыми среди равных, обеспечив финансовое могущество и благосклонность церкви.

Джованни де Медичи отказался от титула графа, который собирался пожаловать ему папа Мартин V, сообщив, что предпочел бы остаться рядовым гражданином. Через пару лет он был впервые избран в Синьорию Флоренции на высшую должность исполнительной власти. Занимая ее, Джованни практически единолично руководил политической и экономической жизнью Флорентийской республики.

В 1428 году Джованни ди Биччи тяжело заболел. Он знал, что семья в надежных руках, и не волновался о будущем. Единственное, о чем он попросил, так это похоронить его очень скромно, не вызывая большого внимания.

И это было единственным, с чем его наследник Козимо не согласился.

Он считал, что пришла пора показать всей Флоренции – в республике есть только одна семья, имеющая влияние: Медичи.

В то время было принято выносить умершего покойника по традиции, оставшейся от этрусков: в стене дворца пробивалось отверстие, через которое выносили тело на носилках, в гроб его клали уже перед погребальной процессией. А процессия собралась огромная.

За гробом Джованни ди Биччи де Медичи следовали по старшинству не только члены семьи, но и все иностранные послы во Флоренции, глава и прочие члены Синьории – правительства республики, представители флорентийских гильдий и все знатные семьи Флоренции.

И тогда впервые случилось то, что повторилось потом неоднократно во многих частях света, а мы помним эту сцену по фильму Коппола «Крестный отец»: когда тело было уложено в гробницу и старший сын почившего получал соблезнования, представитель старейшей флорентийской семьи, правившей городом не одно столетие, Альбицци, поцеловал перстень на руке нового главы дома Медичи – Козимо.

Король умер – да здравствует король!

Власть в республике окончательно перешла в руки Медичи.

Джованни ди Аверардо детто ди Биччи де Медичи был похоронен в семейной усыпальнице. Ему на смену пришел один из самых великих членов этой семьи.

Кухня и рецепты времен Джованни ди Биччи

Ландшафт Тосканы богат: и горы, и долины, и морское побережье, и знаменитые холмы, украшающие сотни фотографий.

Это оказало влияние на местные продукты и, соответственно, на кухню региона, который когда-то относился к Этруским землям, лишь в X веке появилось имя – Тоскана.

Во времена Джованни ди Биччи здесь предлагалась кухня без излишеств, рожденная этрусками и не знающая изысков. После крестовых походов и до XIV века главными блюдами были мясо на огне, соусы и травы, идеальные для голодных воинов и правителей.

«Кухней бедняков, достойной королевского стола» назовут ее позднее, описывая пламя в камине, на котором аппетитно потрескивают телятина или ягненок.

Не верьте тем, кто рассказывает об остроте соусов, предназначенных, чтобы скрыть несвежее мясо, – к XIV веку времена холодных замков и голодных рыцарей остались далеко в прошлом!

Овощи, каштаны, полба, бобы и дичь присутствуют в XIV веке во многих блюдах, но главным продуктом этой земли уже становится хлеб.

Ноздреватый, на первый взгляд безвкусный, потому что не содержит соли, он сочетается с ингредиентами самых разнообразных рецептов, от закусок до десертов. Когда-то в Тоскане хлеб даже заменил пасту, которая весьма редко здесь использовалась, за исключением сиенских «пичи» или «паппарделле» с зайчатиной из Ареццо. Несмотря на общепринятую версию об отсутствии соли из-за плохих отношений с Пизой – соль просто не могли доставить из порта из-за заблокированных дорог, – тосканцы предпочитают другую версию. Соусы настолько богаты и вкусны, что только бессолевой хлеб дает гармоничное сочетание и позволяет полностью насладиться вкусом.

Сыры пекорино, продукты на основе свинины и оливковое масло, каждый тосканский рецепт, даже из простых ингредиентов, дополняется чесноком и луком в сочетании с розмарином, шалфеем, базиликом, лавровым листом, петрушкой, мускатным орехом, кориандром, гвоздикой, корицей и перцем.

В XIV веке родились суп риболлита и салат панцанелла, куриные потроха – будущий паштет фегаттини и скоттилья – разнообразное мясо в соусе.

К этому времени уже сформировались кулинарные пристрастия тосканских областей. Если Флоренция наедалась хлебными супами, салатами и виноградными пирогами, то Пистойя варила супы из потрохов, Ливорно подарил кулинарному миру знаменитый суп качукко, ставший прообразом буйабеса, а Лукка наслаждалась сладкими печеньями буччеллати. На побережье Мареммы варили «суп из ничего» – aquacotta, или вареная вода.

В это время сформировались первые правила поведения за столом: если вы хотите пить, то сначала проглотите пищу, потом очистите рот и лишь потом пейте. Жадный пьющий, не прожевав еду, вызывает отвращение у тех, кто ест в его компании.

В средневековой кухне в кулинарных книгах указывались только те продукты, которые нужно было использовать, без указания количества и температуры, а время приготовления отмечалось молитвами. Теперь же, к XIV веку, появились даже медицинские правила: что нужно есть, чтобы оставаться здоровым. За этим следила медицинская школа Салерно на юге Италии, самое старое медицинское учреждение Европы.

В XIV веке появилась и первая тосканская – одна из первых итальянских – кулинарная книга, автор ее получил имя L'Anonimo Toscano – Неизвестный Тосканец. Некоторые историки считают, что эта книга – перевод с латинского с комментариями автора, впервые опубликована она была университетом Болоньи в 1863 году и перепечатана в 1968-м.

Это настоящая кулинарная книга! Она содержит 183 рецепта, классифицированных по разделам, – овощные и даже диетические рецепты, мясо в супе и соусе, жареное, блюда из моллюсков, постные блюда, рецепты из яиц и курицы и, наконец, паста, сыры и соусы и, конечно, сладости.

В книге «анонимного тосканца» приводятся рецепты блюд, которые подавали в то время гостям.

Давайте полистаем ее страницы!

* * *

Вот советы, как готовить козлятину или, в другом варианте, рубленных на кусочки цыплят:

«Порубите на кусочки козленка или цыпленка, обжарьте со свежим салом и измельченным луком, нарезанными ароматными травами, добавив шафран и яичный желток, выложите все в сковороду над углями и часто переворачивайте, приправьте достаточно специй. Добавьте немного муки, все перемешайте, доварите и ешьте».

* * *

Немного сарацинового бульона:

«Обжарить каплунов и их печень со специями и поджарить хлеб. Хлеб растереть в ступке, переложить в горшок, влить хорошее белое вино и добавить немного кислого виноградного сока, теперь измельчить каплунов и прокипятить в горшке с хлебом и вином, положить греческий виноград, сушеные сливы, финики и давайте поесть.

Подобный путь и у приготовления морских рыб; а также семечки и груши можно добавлять в указанные бульоны».

* * *

«Чтобы понять, какое мясо заслуживает жарки, а какое тушения: мясо быка и полевой коровы лучше тушить, мясо телятины хорошо для тушения, жаркое из корейки и телятина во фрикадельках. Мерин хорош во всем, кроме лопатки, которую надо хорошо прожаривать, свинина никоим образом не полезна, хотя все рекомендуют ее жарить. Мясо козленка хорошо и в тушении, и в жарком, но задняя часть лучше прожаривается, аналогично баранина. Коза с чесноком – мясо января».

* * *

Суп из рубца – будущая «триппа по-флорентийски»:

«Рубцы должны быть очень чистыми и хорошо промытыми, белыми и хорошо прожаренными с костью из соленого мяса, чтобы придать им хороший вкус, и без соли, чтобы они были белее, и медленно, как бы сонно, приготовленные. Нарезать их на мелкие кусочки и положить немного мяты, шалфея и соли, и дать ему выпариться. И теперь делайте минестру (суп. – *Прим. автора*) и ставьте на огонь».

* * *

«Сахарная» курица появилась на всех больших празднествах, разложенная на подносы и более маленькие тарелки. Кисло-сладкий вкус, популярный в то время, создавался сочетанием сахара с «агресто» – кислым виноградным соком.

«Чтобы приготовить жареную курицу, нужно приготовить жаркое; и когда это будет приготовлено, удалите ее из горшка, смешайте хороший виноградный сок с розовой водой, сахаром и корицей и положите в эту смесь курицу и отправьте на стол».

* * *

Вот очень простой рецепт, который считался летним: «верзузо», приготовленное в супе.

«Верзузо» – это соус, загущенный сухим хлебом в постные дни с добавлением яиц в мясные дни, который превращался в питательный и нежный очень жидкий бульон, основанный на миндале, сахаре, апельсиновом соке, розовой воде и специях.

«Возьмите четыре свежих яичных желтка, половину унции корицы, четыре унции сахара, десять унций розовой воды и хорошо взбейте все это вместе и приготовьте их так, как будто бульон уже готов, и похлебка будет желтенькой. И такое меню на лето удобно».

Большинство рецептов актуальны и сейчас, и при желании мы легко можем приготовить блюда XIV–XV веков. Попробуем?

Вареная вода, или aquacotta

Ингредиенты на 2 персоны:

- ◆ 2 яйца
- ◆ 2 ломтика черствого белого хлеба по типу багета или чиабатты
- ◆ 2 стебля сельдерея
- ◆ 1 средняя морковь
- ◆ ½ белого стебля лука-порей
- ◆ ½ луковицы
- ◆ 1 очищенный помидор
- ◆ 2 ст. л. оливкового масла
- ◆ 1 стакан овощного бульона
- ◆ соль и перец по вкусу



Мелко нарезаем сельдерей, морковь, лук-порей и луковичу.

Разогреваем оливковое масло в сковороде с высокими бортами, добавляем нарезанные овощи.

Обжариваем несколько минут до золотистости лука и добавляем нарезанный кубиками помидор, очищенный от кожуры.

Даем пропитаться ароматами друг друга несколько минут на среднем огне, теперь вливаем бульон, солим и перчим, доводим до кипения на среднем огне и даем немного загустеть.

Разбиваем в овощной суп яйца, хорошенько размешивая при вливании яйца.

Поджариваем без масла на антипригарной сковороде два ломтя черствого хлеба, выкладываем в тарелку, узкой стороной вниз, сбрызгиваем оливковым маслом. Наливаем сверху суп.

Признаюсь: я сама часто готовлю себе такой легкий суп, только еще и «сбрызгиваю» сверху тертым твердым сыром.

Пичи с молодым чесноком Pici all'aglione

Ингредиенты:

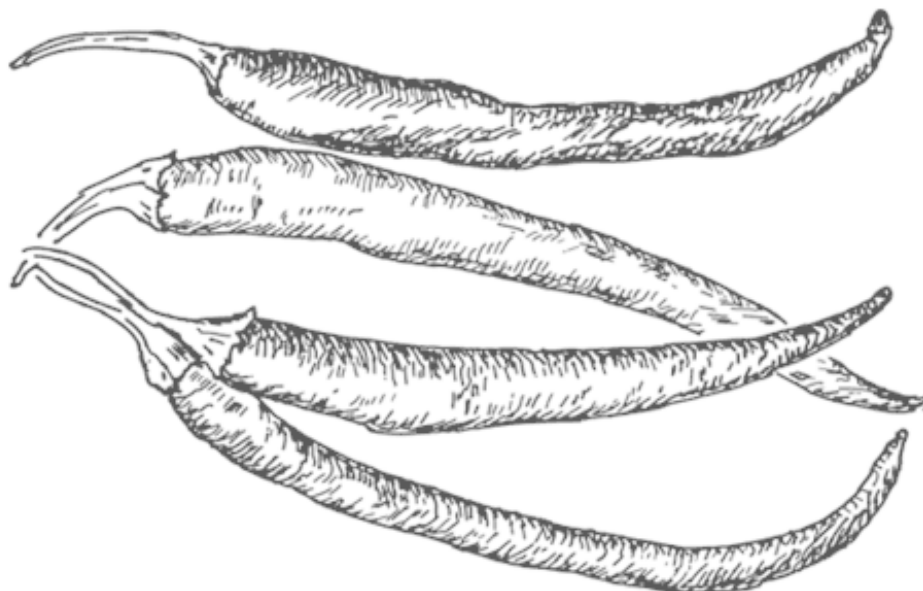
◆ упаковка пасты (вместо сиенских пичи можно брать любую пасту в виде узких, но пухлых длинных трубочек с отверстием, полых внутри)

◆ 100 г молодого чеснока

◆ 4 спелых помидора

◆ ½ небольшого перчика чили

- ◆ ОЛИВКОВОЕ МАСЛО
- ◆ СОЛЬ



Отвариваем пасту в кипящей подсоленной воде, не забываем простое правило: на упаковку пасты необходимо не меньше 3 л воды, паста должна плавать свободно, а соль – конечно, морскую – полагается брать из расчета 10 г на каждые 100 г пасты (рекомендую все же немного меньше!) и варим «аль денте» по времени, указанному на упаковке.

Пока паста готовится, делаем соус.

Измельчаем зубчики чеснока и обжариваем их на оливковом масле на медленном огне, чтобы чеснок не подгорел. Когда подрумянится, измельчаем перец чили и добавляем вместе с семенами и кожурой к чесноку. Пожалуйста, берите количество перца по вашему вкусу, хотя в оригинальном рецепте это острый соус, не каждому желудку или вкусу он подойдет!

Наконец, добавляем нарезанные кубиками помидоры и тушим до однородного густого соуса.

С отваренной пасты сливаем воду (помним, что пасту не промывают!), перекладываем ее (с остатками жидкости, это нормально!) в сковороду, перемешиваем, выключаем огонь и даем настояться примерно 3 минуты.

Кстати, я не упоминала о сыре! Потому что его в этом блюде нет даже для посыпки готового блюда!

Рagu скоттилья из курицы

Scottiglia di pollo

Чтобы приготовить традиционную скоттилью, необходимо использовать разные виды мяса, более современный адаптированный вариант включает и курицу, это просто еще один способ ее вкусно приготовить!

Нам понадобится целая курица, чтобы сохранить печень и сердце (в крайнем случае мы же всегда можем их купить!).

Ингредиенты:

- ◆ 1 курица
- ◆ 1 луковица
- ◆ 1 стебель сельдерея
- ◆ 500 г помидоров
- ◆ 2 зубчика чеснока
- ◆ ½ стакана белого вина
- ◆ оливковое масло
- ◆ пара нарезанных кружочков перчика чили
- ◆ соль
- ◆ веточка розмарина
- ◆ ломти черствого хлеба

Курицу тщательно промываем, разрезаем на средние куски – из грудки получится примерно три куса, бедро и голень отдельно, спинку на две части.

Наливаем немного оливкового масла в сковороду, обжариваем мелко нарезанные луковицу, стебель сельдерея и веточку розмарина. Когда лук «повянет», вынимаем розмарин, добавляем мелко нарезанный чеснок, перчик чили и курицу и обжариваем на сильном огне примерно 15 минут, все время переворачивая, чтобы не подгорело.

Когда курица хорошо подрумянится, подсаживаем и вливаем полстакана белого вина, давая ему испариться.

В этот момент добавляем нарезанный кубиками помидор и продолжаем готовить, добавляя понемногу стакан горячей воды.

Соус должен быть достаточно рыхлым и обильным, потому что часть его впитается хлебом.

Когда курица приготовится, положите в тарелки поджаренные ломти черствого белого хлеба, натертые чесноком (попробуйте с обычным ржаным хлебом, обновите вкус блюда!), выложите на них кусочки курицы и обильно налейте соус, в котором курица готовилась.

Скоттилья классическая из разных видов мяса

Scottiglia di misto di carne

Ингредиенты:

- ◆ 1 луковица

- ◆ 2 зубчика чеснока
- ◆ 1 пучок петрушки
- ◆ 1 веточка базилика
- ◆ 5 ст. л. оливкового масла
- ◆ 1 маленький острый перчик чили
- ◆ 1 кг мяса: телятина, курица, свинина, кролик, цесарка (классический рецепт требует и голубя)
- ◆ 1 стакан сухого красного вина
- ◆ 500 г томатной мякоти
- ◆ 250 мл мясного бульона
- ◆ ломтики черствого хлеба для подачи

Лук, зубчик чеснока, петрушку и базилик мелко нарезаем, разогреваем масло в глиняной посуде (пойдет вполне неглиняная посуда по типу утятницы или чугунного котелка!), все обжариваем в нем, добавив нарезанный колечками перчик чили.

Овощи в котелке должны подсохнуть, все масло выжариться. Теперь добавляем нарезанное на средние кусочки все наше мясо, поджариваем, все время переворачивая, вливаем вино и даем ему испариться.

Добавляем мякоть помидоров, перемешиваем, подсаливаем, перчим и даем соусу загустеть на медленном огне, теперь вливаем бульон и тушим на медленном огне до готовности.

Обжаренные ломтики черствого хлеба, натертые чесноком, укладываем в тарелки. Выкладываем сверху мясо в соусе.

Буччеллато по-лукански

Buccellato lucchese

Местная поговорка гласит: кто приезжал в Лукку и не пробовал буччеллато, никогда в Лукке не был!

Buccellato di Lucca – типичный десерт, который едят в любое время года, но особенно во время празднований Воздвижения Святого Креста и традиционных исторических игр Палио делла Балестра, которые проходят в Лукке в сентябре.

Buccellato получил свое название от латинского *buccella*, что означает укус. Для жителей Лукки буччеллато изначально представляло собой пончик, который приносили из пекарни домой, надев на руку, словно браслет, по воскресеньям после мессы.

Сегодняшний Buccellato di Lucca пекут и в форме, напоминающей буханку хлеба.

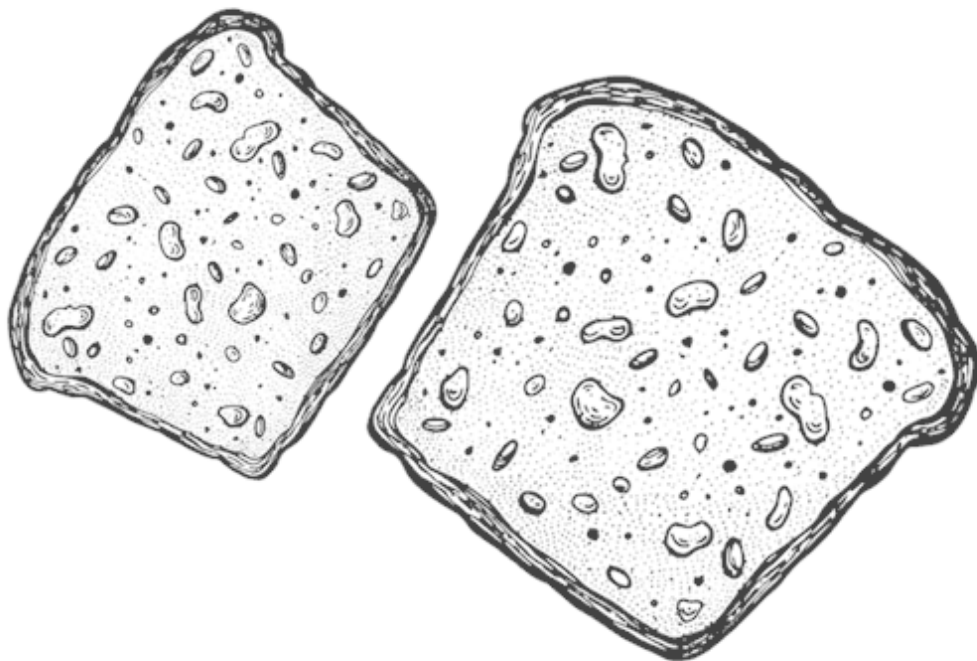
У этого кекса нет классического утвержденного рецепта, каждый пекарь делает его по своему вкусу. Единственное, что неизменно – это базовые ингредиенты.

Ингредиенты:

- ◆ 80 г свежих дрожжей
- ◆ 250 г муки
- ◆ 60 г сахара
- ◆ 60 г изюма
- ◆ 1 ч. л. семян аниса
- ◆ 1 ст. л. анисового ликера
- ◆ 50 г сала

Для «полировки» поверхности:

- ◆ 2 ст. л. сахара
- ◆ 2 ст. л. воды



Замачиваем изюм в теплой воде на 30 минут. Сливаем воду и высушиваем бумажной салфеткой.

Затем приступаем к приготовлению теста.

Помещаем в миксер дрожжи с сахаром, водой и мукой и запускаем его на средней скорости.

Когда все смешалось, добавляем щепотку соли и сало и снова смешиваем все на средней скорости.

Добавляем по ложке анисового ликера, анис и изюм, смешиваем все вместе на низкой скорости – нам нужно только строго равномерно распределить изюм в тесте.

Перекладываем тесто на доску или в миску и ставим его подниматься в теплое место в кухне, покрыв пищевой пленкой, ждем, когда оно увеличится вдвое. Здесь как раз и важна свежесть дрожжей.

Теперь берем тесто, слегка вымешиваем его на посыпанной мукой поверхности и выкладываем кругом на противне, застеленном смазанной маслом пергаментной бумагой.

Делаем в центре теста дырочку, которую будем постепенно увеличивать только руками. Как только отверстие получится, берем стакан, смазываем его маслом и помещаем в центр отверстия, чтобы оно не исчезло во время второй заправки.

Затем оставляем тесто снова подняться, пока не увеличится вдвое.

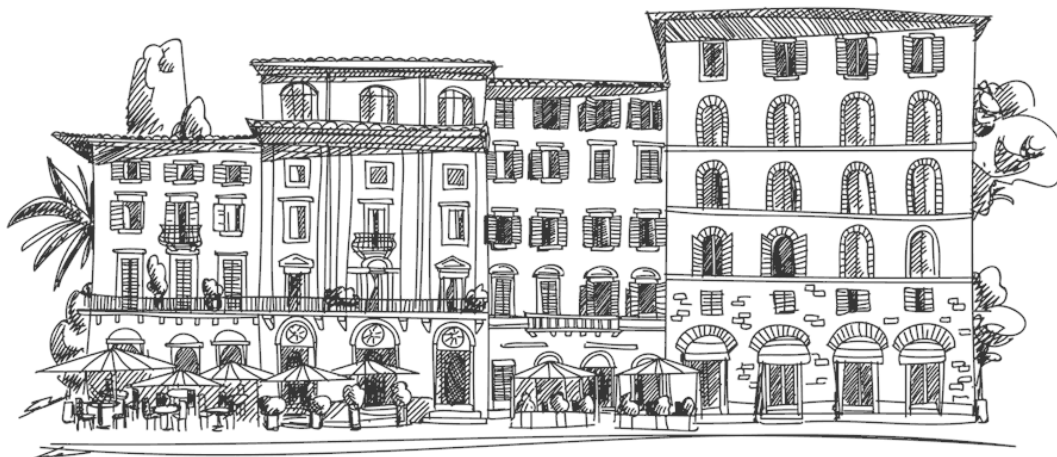
Аккуратно вынимаем стакан и запекаем наш кекс с отверстием в серединке в разогретой духовке (160 °C), сделав острым ножом надрезы на поверхности, чтобы тесто лучше поднялось в духовке.

Печем около 30 минут, а пока приготовим сироп из двух столовых ложек воды и двух столовых ложек сахарного песка. Как только пирог испечется, мы используем сироп для «полировки» всей поверхности. Даем остыть и подаем с ликером, например винсанто.



Глава 2. Отец нации

Нет человеческой души, которая выдержит искушение властью...
Платон



Новый глава семьи

Сыновья Джованни ди Биччи Козимо и Лоренцо получили хорошее образование, научились читать по-гречески и часто слушали знаменитых литераторов того времени, которых приглашал в дом их отец.

Джованни был одним из первых в истории, кто понял: для бессмертия нужны не только деньги и власть, а нечто большее. Его собственная жизнь была отдана финансовому могуществу семьи и Флоренции, но дети должны были пойти дальше.

И это тот случай, когда природа на детях отдыхать не стала.

Имя в истории – Лоренцо ди Джованни де Медичи

Младший сын – Лоренцо ди Джованни де Медичи – обычно остается за рамками истории своих родственников, хотя вполне достоин упоминания.

Лоренцо всегда был близок к старшему брату Козимо, признавая его главой семьи и великим правителем Флоренции. Лоренцо следовал за братом в его поездках, разделил изгнание и победное возвращение.

Младший сын занимался финансовыми делами семьи, управлял банком Медичи, некоторое время даже был послом Флорентийской республики в Венеции, при дворе герцогов Эсте в Ферраре и при дворе папы Евгения в Риме.

Чтобы не путать с будущими членами семьи, традиционно получавшими семейные имена, младший сын Джованни ди Биччи, как и его брат, получили в истории прозвище «старший», Козимо Старший и Лоренцо Старший.

Несмотря на активную банкирскую и дипломатическую деятельность, Лоренцо редко появлялся на праздничных мероприятиях, кроме финансовых дел предпочитая простую сельскую жизнь и охоту. Умер он раньше Козимо, и дети его перешли под покровительство старшего брата.

Самое интересное произошло с ветвью Пополано, или Треббиа, как прозвали Лоренцо Старшего и всех его потомков гораздо позже.

После смерти последнего прямого родственника Лоренцо Великолепного в 1537 году семья была представлена ветвью, идущей от как раз от Лоренцо ди Джованни.

Его сын, банкир Пьерфранческо де Медичи, взял в жены представительницу одной из старейших семей Флоренции, Аччайуоли (потомки семьи до сих пор живут во Флоренции), а внук Джованни стал мужем знаменитой Катерины Сфорца, правительницы Имолы и Форли, некогда пленницы Чезаре Борджиа.

Потомок этой линии, правнук Лоренцо Старшего, станет первым великим герцогом Тосканским Козимо I де Медичи.

Главой семьи традиционно становился старший сын. Джованни ди Биччи невероятно повезло с наследником, родившимся 27 сентября 1389 года и нареченным именем Козимо.

– Никогда не болтайтесь рядом с палаццо делла Синьория так, словно пришли по делам. Идите, лишь если позовут, и должности занимайте, только если попросят. Держитесь подальше от публики и никогда не идите против воли народа, разве что люди защищают нечто, чреватое бедой... – учил сыновей мессер Джованни. А сам все чаще посматривал на безглавый силуэт флорентийского собора.

К этому моменту архитектор Брунеллески перестроил средневековую церковь Сан-Лоренцо, превратив ее в грандиозный храм, достойный семьи. Но этого было мало.

Место в истории: флорентийский собор Санта-Мария дель Фьоре, или Дуомо

Дуомо – главный собор Флоренции – воздвигли на месте старого кафедрального собора Санта-Репарата, который к концу XIII столетия начал рушиться, 900 лет существования давали о себе знать.

Развивающаяся Флоренция требовала создания храма, где могло собраться множество народа, храма, который должен был превзойти своих соперников в Сиене и Пизе.

В результате Санта-Мария дель Фьоре стал на момент завершения постройки в 1434 году самым большим во всей Европе: в нем до сих пор может разместиться 30 000 человек.

Флоренция и весна, Флоренция и цветы всегда были нераздельны. Цветочная Дева, Санта-Мария дель Фьоре, неразделима с городом, получившим когда-то имя Фьоренца, или цветущая. И собор должен был стать символом города на века.

Решение о строительстве собора было принято еще в 1289 году, работы были поручены архитектору Арнольфо ди Камбио, которого сменил Джотто. Прошло почти сто лет, и грандиозная постройка доминировала во флорентийском пейзаже.

Вот только купола у собора не было, никто не осилил проект по его возведению на таком огромном соборе.

Пришла пора семье Медичи обеспечить себе бессмертие. Над собором на их деньги должен был подняться купол.

Брунеллески был одержим завершением строительства собора, он создавал тысячи эскизов, но ни один не решал проблемы.

Однажды ветер выхватил из его рук кипу исчерченных листов, архитектор поскользнулся и упал, пытаясь поймать чертежи. Неожиданно кто-то наклонился, подхватил листы и подал Брунеллески руку, всматриваясь в то же время в бумаги.

Архитектор принял руку, поднялся и увидел перед собой сына негласного правителя города, Козимо де Медичи.

Это было второе рукопожатие, решившее судьбу семьи. И если первое привело к финансовому могуществу, то второе дало бессмертие.

К этому моменту Козимо показал себя достойным сыном своего отца. Кроме деловой и финансовой хватки, а именно ему мессер Джованни поручал не только решать вопросы по освобождению антипапы Коссы, но и «командировки» по филиалам банка Медичи в крупнейших европейских городах, добавилось прекрасное образование, открывшее наследнику династии философию, искусство и политику.

Эмиссары Козимо отправились по всем частям света в поисках древних артефактов – книг, рукописей, драгоценностей. Находки с Востока, из Египта, Греции направлялись в филиалы банка Медичи по всей Европе, откуда прибывали во Флоренцию. И они не ложились мертвым грузом в задних комнатах дворца, все тщательно изучалось.

Устроенный отцом брак по расчету оказался удачным. Козимо женился на «графинюшке» – титул и имя мило слились в одной персоне, юной Контессине ди Барди, дочери делового партнера его отца. Contessina в переводе с итальянского – маленькая графиня, графинюшка.

В идеальном союзе финансы соединились с аристократическим происхождением. А Контессина оказалась милой и пухленькой девушкой с очень позитивным, как мы сказали бы сейчас, характером. Через два года она родила наследника – Пьеро. Спустя некоторое время родился второй сын – Джованни.

К тому времени Козимо стал управляющим филиалом банка в Риме. Архитектор Брунеллески приезжал в Рим, и они много времени проводили среди древних памятников в поисках архитектурных идей. Средневековые купола Италии были значительно меньше и имели другое устройство, они не подсказывали нужного решения.

Именно здесь, в римском Пантеоне, Брунеллески и пришла в голову идея создания идеального купола. Впервые в истории архитектуры возникла гармония пространства внутреннего и внешнего. Облик купола определил архитектурный ансамбль города, он стал монументом, воздвигнутым во славу Флоренции, навеки доминируя в ее пейзаже.

Еще в 1296 году флорентийское правительство, поручая проектирование нового собора Арнольфо ди Камбио, наказывало ему создать такое сооружение, в котором билось бы «сердце, ставшее очень большим, ибо оно состоит из душ всех граждан, объединенных одной волей».

Брунеллески это сделал. С этого момента мировая архитектура уже не будет прежней.

Блюдо в истории – пепозо

Во времена строительства флорентийского собора пришла известность к одному из традиционных тосканских блюд, популярных до сих пор.

Появилось оно в городке Импрунета. Здесь издавна глину смешивали с песком, карбонатом кальция и оксидом железа. В результате кирпичи приобретали насыщенный терракотовый цвет.

Горшочек с мясом, принесенным из дома, помещали в ту же печь, где обжигали глину, в дальний уголок, часов на пять. Залитое вином, мясо медленно готовилось и приобретало тот же цвет, что и глина.

Главную популярность приобрело блюдо во времена строительства купола Флорентийского Дуомо, во времена Брунеллески. Перец, вино и хлеб, добавленные в мясо, обеспечивали сытость тяжело трудящимся строителям.

Сохранившееся до наших дней и популярное в Тоскане блюдо считается диетическим, оно не содержит жиров и продуктов обжарки.

Рецепт Пепозо

Peposo

Ингредиенты:

- ◆ 1 кг филе телятины или молодой говядины (в Тоскане это традиционно кьянина, говядина из долины Кьяна, идущая на знаменитый флорентийский бифштекс, коровы пасутся на лугах долины, поедая ароматные местные травы)
- ◆ 1 л кьянти (красного сухого вина)
- ◆ 20 горошин черного перца
- ◆ 5 зубчиков неочищенного чеснока
- ◆ ½ батона сухого белого хлеба типа багета или чабаты, нарезанного на кусочки
- ◆ пара веточек розмарина и шалфея, связанные в пучок
- ◆ морская соль

Нарезаем филе средними кусочками, вместе с неочищенным чесноком и пучком трав помещаем в утятницу (чугунный горшок или большую керамическую посуду для запекания),

подсаливаем, заливаем литром вина, закрываем крышкой и ставим на четыре часа в духовку, разогретую до 100–140 °С.

Через четыре часа мы получаем темные, пропитавшиеся вином, тающие во рту куски мяса.

Выкладываем на тарелку, заливаем оставшейся подливкой и сверху кладем кусочки заранее обжаренного хлеба, смешиваем хлеб с соусом на тарелке, перед тем как есть.

Печенье милой графинюшки

Козимо преуспевал во всех сферах жизни.

По традиции того времени в богатых семьях были служанки – рабыни, привезенные купцами из дальних стран.

Рабыня с Кавказа, купленная на торгах в Венеции и нареченная Маддаленой, была преподнесена Козимо в качестве подарка одним из деловых партнеров. Она стала почти членом семьи, была перевезена из Рима во Флоренцию и прожила здесь достаточно долго по меркам того времени. Маддалена родила Козимо сына, которому дали имя Карло.

Контессина возразить не могла, но законную жену и не волновали отпрыски на стороне, обычные для тех лет.

Веселая хохотушка оказалась не так уж и проста, для своего времени она была дамой вполне деловой. Сохранились ее письма к мужу, из которых видно, что она умело управляла недвижимостью и собственностью семьи, поощряя и развивая вкус мужа к искусству и гуманитарным наукам.

А еще она управляла кухней и даже записывала рецепты.

И я поделюсь с вами уникальным рецептом, который в одном из писем написала своей рукой Контессина ди Барди де Медичи!

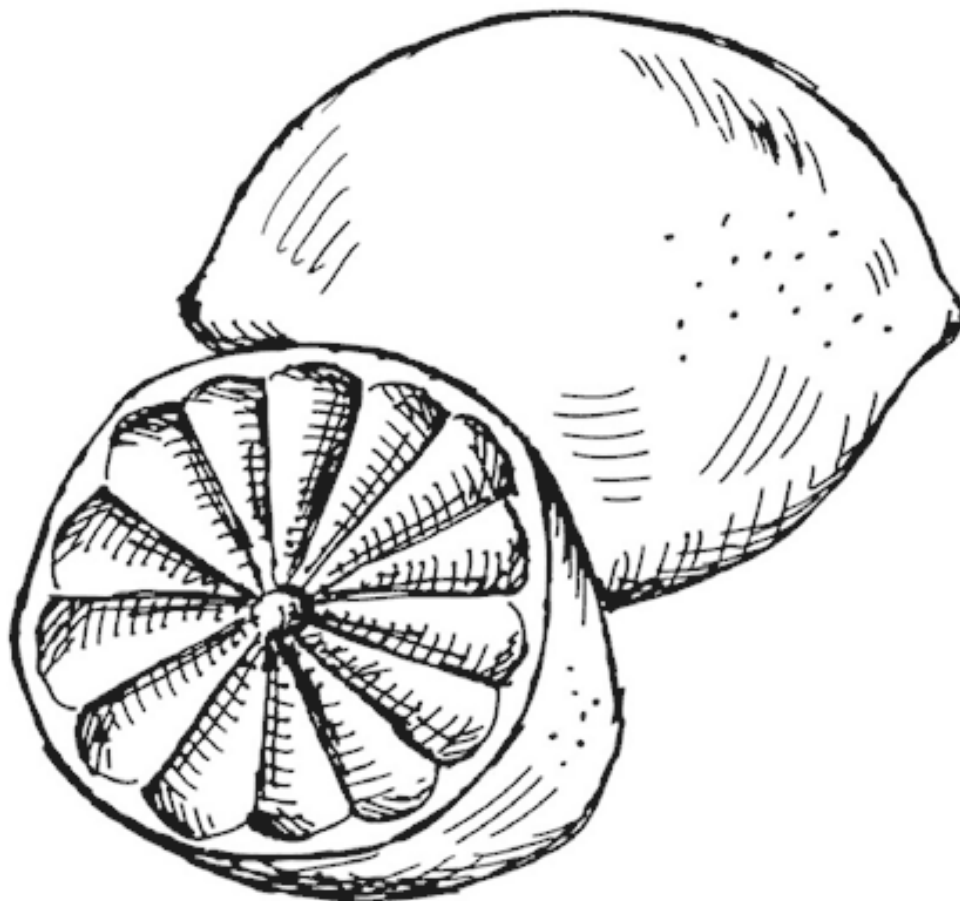
Конечно, рецепт адаптирован к нашему времени. Во времена Контессины вместо разрыхлителя для теста использовали закваску – теплой водой обмывали остатки старого кислого теста на стенках миски, растворяли их в воде и в эту смесь подсыпали муки. Получалось полужидкое тесто – опара. Старое тесто со стенок квашни заквашивало свежую порцию теста.

Берлингаччо

Berlingaccio

Ингредиенты:

- ◆ 4 целых яйца
- ◆ 200 г сахара
- ◆ 400 г муки
- ◆ 200 мл молока
- ◆ 200 мл оливкового масла
- ◆ тертая цедра 1 лимона
- ◆ 2 ст. л. десертного вина или ликера
- ◆ пакетик разрыхлителя



Взбиваем яйца с сахаром, затем добавляем все остальные ингредиенты, хорошо перемешиваем, лучше с помощью миксера.

Получится однородная и без комков смесь, которую выливаем в форму, выстланную пергаментной бумагой.

Запекаем в горячей духовке при 180 °С около 30 минут.

* * *

В это время были очень популярны и компоты, которые готовились следующим образом:

Фруктовый компот XV века

Composta di Frutta

Ингредиенты:

- ◆ 3–4 крупных яблока
- ◆ 2 апельсина
- ◆ 300 г свежих или сушеных слив
- ◆ горсть фиников
- ◆ горсть кедровых орехов

- ◆ сушеный инжир
- ◆ щепотка корицы
- ◆ щепотка семян кориандра



Режем яблоки и апельсины дольками, выкладываем в кастрюлю, добавляем остальные фрукты.

Заливаем приготовленным сиропом (заранее прокипяченным из расчета на каждую столовую ложку воды 2 столовые ложки сахара). Количество воды берем такое, чтобы на палец покрывало фрукты.

Готовим минут 20 на слабом огне, добавив корицу и семена кориандра.

Этот компот можно хранить в холодильнике несколько дней.

Для более длительного хранения можно разлить по стерилизованным банкам, как варенье; он также отлично сочетается со сливочным мороженым и сухим печеньем.

Фруктовая горчица

Мостарда Тоскана, Mostarda Toscana



Рецепт XIV века гласит: «Возьми горчицу и хорошо ее перемололи. Затем возьми горячего вина со специями, смешай все и дай немного покипеть».

Это самый простой способ приготовления (иногда добавляли сусло черного винограда).

В 1895 году Mostarda del Natali (по имени автора) из тосканского городка Пеша выиграла приз на Всемирной выставке в Париже. Ее использовали для сопровождения отварного мяса.

В доме Медичи фруктовую горчицу употребляли очень широко, ее готовили, отваривая яблоки и апельсины в концентрированном виноградном сусле с перцем, имбирем, гвоздикой и другими специями.

Помимо виноградного сусла в рецептах тосканской горчицы, которые мы находим сегодня, используются кислые яблоки или ранетки, груши, белое вино или десертное вино, уксус или лимон, цукаты из цитрона, мед, корица и, конечно же, горчица.

Мостарда подходит для свинины, вареного мяса, жаркого и особенно красного мяса, даже дичи и сыров.

Один из традиционных рецептов, по которым и сегодня готовят мостарду.

Ингредиенты:

- ◆ 2 кг белого и черного винограда
- ◆ 1 кг ранеток
- ◆ 500 г груш
- ◆ 250 мл вин санто (сладкого десертного вина)
- ◆ 120 г цукатов цитрона (или смеси цукатов апельсина и цитрона)
- ◆ 40 г горчичного порошка
- ◆ 2 ст. л. меда
- ◆ 1 стакан красного винного уксуса
- ◆ соль по вкусу
- ◆ молотая корица

Разминаем виноград в посуде (не металлической), в которой дадим ему отдохнуть в теплом месте, пока не начнется брожение, примерно 24 часа. Заранее удаляем косточки. Через сутки пропускаем через мясорубку. Так мы получим нужное сусло.

Очищаем и режем дольками ранетки и груши, добавляем десертное вино и варим, пока вино не испарится.

Добавляем виноградное сусло, мед и соль и варим на слабом огне, часто помешивая, до консистенции джема.

Добавляем мелко нарезанные цукаты, горчицу и уксус и готовим еще несколько минут.

Консервируем:

Разливаем по чистым и стерилизованным банкам на расстоянии до 1 см от края, посыпая «вуалью» корицы. Закрываем банки крышкой и переворачиваем их вверх дном, чтобы проверить, не протекают ли.

В кулинарных рецептах XV века говорится, что мостарда пробуждает аппетит и является хорошим дайджестивом.

Мостарда считается сентябрьским блюдом!

Конфитюр из орехов и апельсинов

Confettura di arance e noci – зимний десерт

Ингредиенты:

- ◆ 2 кг апельсинов
- ◆ 800 г коричневого сахара
- ◆ 200 г сушеного изюма разных сортов
- ◆ 150 г очищенного грецкого ореха

Натираем на терке кожуру апельсинов и откладываем в миску.

Очищаем плоды, освободив их от белой пленки, разделяем на дольки и разрезаем на две части, удалив косточки. Укладываем в кастрюлю.

Ставим кастрюлю на плиту и варим около 30 минут на среднем огне, периодически помешивая деревянной ложкой.

За это время моем и замачиваем изюм в небольшом количестве воды.

По истечении получаса добавляем к апельсинам тертую цедру, изюм и сахар.

Перемешиваем и готовим на сильном огне еще 20 минут, прежде чем добавить крупно нарезанные грецкие орехи.

Все вместе варим еще минут 10, должна получиться густая смесь в густом сиропе. Не добавляем воду, наш конфитюр должен медленно и густо поворачиваться ложкой.

Накладываем горячим в стерилизованные банки. Сразу закрываем банки герметичными крышками, переворачиваем их на деревянной поверхности и не трогаем, пока банки не остынут.

Рождение Ренессанса

При Козимо у семьи появился дом, достойный их положения во Флорентийской республике: дворец на виа Ларга.

Если снаружи дворец выглядит холодным и строгим, то внутри его убранство поражало роскошью. И сегодня за серым фасадом палаццо Медичи – Риккарди скрыты настоящие сокровища, от фантастически прекрасной капеллы Волхвов до фресок на потолках, старинных гобеленов на стенах, изящных статуй в саду и на лестницах.

Будете во Флоренции – а я очень надеюсь, что однажды будете, – постарайтесь попасть в палаццо в конце дня, когда уйдут все туристические группы, чтобы хоть чуть-чуть почувствовать его атмосферу!

Пройдитесь по пустым залам со старинными гобеленами, замрите перед шедевром Беноццо Гоццолли – каждый персонаж на фреске в капелле, похожей на восхитительную шкапулку, реален.

Место в истории: палаццо Медичи – Риккарди

Дворец расположен во Флоренции на виа Кавур (бывшей виа Ларга). Он должен был подчеркнуть новое положение Козимо после его возвращения из изгнания в 1434 году.

Цель была достигнута необычным методом: впервые в отделке жилого дома был применен плитняк с рустом, что ранее было привилегией общественных зданий. По замыслу заказчика, палаццо не должен отличаться излишней роскошью, чтобы не вызывать зависть у других патрицианских семей.

Первый этаж выполнен из необработанного и неполированного камня и, напоминая крепостную кладку, должен символизировать стабильность. Здесь находились конюшни, кухня и жилье для обслуживающего персонала. Внешне второй этаж, выполненный из полированного камня, отделен от первого зубчатым фризом и карнизом и украшен гербом Медичи.

На втором этаже, носившем название «riano mobile», находились жилые покои хозяев и представительские помещения. В отштукатуренных залах находились спальни и кладовые. Помещения, которые находятся вокруг квадратного внутреннего дворика палаццо, имеют небольшой размер.

Внутренний дворик, где растут лимонные деревья и установлены скульптурные изваяния, повторяет основную идею прямоугольника с делением на три яруса. С этого времени внутренние дворики стали обязательно присутствовать во всех аристократических дворцах.

Микелоццо создавал дворец в течение 20 лет.

Для украшения внутреннего двора была поставлена статуя Давида работы Донателло, символичная и опасная одновременно.

В глазах флорентийцев юный Давид, победитель Голиафа, был символом города, и, установив статую Давида, Козимо говорил о своей принадлежности к Флоренции и разделении интересов простых граждан.

Но с другой стороны, Давид взрывал все каноны и существовавшие нормы морали.

Впервые с античных времен глазам публики представала свободно стоящая обнаженная мужская фигура. При этом Донателло удалось создать настолько живого и чувственного Давида, очень женственного в своей хрупкой красоте, что это казалось открытым вызовом: во Флоренции к этому времени около 14 000 человек были осуждены за гомосексуализм, каравшийся очень строго.

Козимо, воспитанный на великих произведениях древности, с легкостью обошел острый момент.

Хрупкость подчеркивала победу Давида не с помощью физической силы, а с помощью Бога, и на постаменте красовалась не сохранившаяся до нашего времени, но зафиксированная в исторических документах надпись: «Побеждает тот, кто сражается за отечество. Господь сокрушает гнев могущественного врага. Мальчик одолел страшного тирана. Торжествуйте, граждане!»

Ренессанс родился.

Названия виа Ларга больше не существует, сейчас улица носит имя Кавур, но по-прежнему стоит здесь холодный светлый дворец, построенный для Козимо и ставший на долгие годы домом для его внуков, Лоренцо Великолепного и его брата Джулиано.

Во внутреннем дворе среди лимонных деревьев вы увидите множество прекрасных статуй, но нет среди них хрупкого юного мальчика. Сегодня статуя Давида находится в музее Барджелло.

Прочь из Флоренции

*В саду есть растение, которое нужно оставлять сухим, хотя
большинство людей его поливает.*

Это сорняк, называемый завистью.

Приписывается Козимо де Медичи

Казалось, Флоренция надолго останется под властью Медичи.

Но семья Альбицци не простила унижения. Старые семьи придерживались старых традиций и не понимали интереса к идеям гуманизма, древней философии, считая их угрозой христианским ценностям.

Ко всему прочему Козимо усовершенствовал систему описи имущества для налоговых сборов республики, созданную его отцом, она стала угрозой материальному благополучию старых семей.

Решающим моментом в разгорающемся конфликте оказался вопрос военных действий против города Лукка, перешедшего под покровительство Милана. Козимо был против войны, но не смог противостоять большинству. Ему пришлось согласиться с планами военной кампании, которая в итоге провалилась.

Козимо сделал то, что сделал бы любой современный здравомыслящий человек, чувствуя, что тучи сгущаются. Он потихоньку вывел из Флоренции свои активы и вывез семью.

Успел вовремя. Несколько раз ворота дворца кто-то вымазывал ночью кровью, а Козимо старался не обращать внимания и торопился, проводил по несколько рискованных банковских операций за один день, отправляя деньги и ценные бумаги в римский и венецианский филиалы своего банка. Обеспечивая финансовую стабильность семьи и банка, Козимо не мог одновременно заниматься политическими вопросами и упустил власть в республике.

Ринальдо д'Альбицци в это время взял под контроль новые выборы в Синьорию – правительство Флорентийской республики, и на ключевые посты пришли его люди.

В сентябре 1433 года Козимо был вызван в Синьорию из своего поместья за пределами города. Как друзья ни отговаривали, он явился и после беседы с главой-гонфалоньером был арестован начальником охраны с вооруженными людьми. Козимо быстро сопроводили на самый верх башни дворца Синьории и заперли в тесную камеру, которую флорентийцы называли Albergetto (Гостиничка).

Медичи снова оказался над Флоренцией, на высоте главной башни дворца ее власти, но в тесной камере и с неизвестным будущим.

Хотя бы за семью он мог быть спокойным.

Тем временем по Флоренции распространились слухи о его аресте, Козимо был достаточно популярен в городе, и люди заволновались. Слухи об аресте самого известного человека разносились с большой скоростью, и вот уже народ потянулся на площадь Синьории. Члены Синьории, как пишут современники, заволновались и даже чуть не разбежались, сообразив, что натворили: они очень боялись бунта, и Альбицци с трудом удалось их успокоить.

А Козимо, оставаясь в тесной камере, отказывался от еды, он боялся отравления, ведь нет человека – нет пролемы, как скажут столетия спустя.

Приговор был вынесен. Он лишь звучит несерьезно: Козимо обвинили в «стремлении поставить себя над рядовыми гражданами». На самом деле это одно из самых тяжелых обвинений во Флорентийской республике, и каралось оно смертной казнью.

Казалось, участь Козимо была решена. Но Синьория снова испугалась и приговорила узника башни к пяти годам изгнания из Флоренции.

«Это решение сразу дошло до моего брата Лоренцо, который был тогда в Муджелло, и кузена Аверардо, пребывавшего в Пизе... – напишет в дневнике Козимо, – Лоренцо в тот же день появился во Флоренции, его вызвали в Синьорию, но, узнав от верных людей зачем, он сразу же вернулся в Иль-Треббио. Аверардо также поспешно покинул Пизу, ибо был получен приказ схватить его. Удайся им взять всех нас троих, положение было бы совсем скверным. О происшедшем сообщили моему доброму другу, капитану коммуны Никколо да Толентино».

К слову: Толентино возглавлял солидный отряд вооруженных людей.

Никколо Макиавелли вспоминает о том времени

«Прислушиваясь к голосам собравшихся внизу, звону оружия, доносившемуся с площади, ударам колокола, сзывавшего балию, Козимо опасался за свою жизнь, а еще больше, что его личные враги казнят его каким-нибудь необычным образом.

Он почти не прикасался к еде, за четыре дня съел лишь несколько кусков хлеба.

Видя его тревогу, Федерико сказал: «Козимо, ты боишься отравления, но голодом ты только приближаешь свой конец. Если ты думаешь, что я могу принимать участие в таком гнусном деле, то это ошибка. Да и не думаю я, что твоя жизнь в опасности, ведь у тебя так много друзей, и во дворце, и в городе. Но если все же тебе суждено погибнуть, то можешь быть уверен, они найдут кого-нибудь другого, а я никогда не оскверню своих рук ничьей кровью, а твоей – тем более, ведь ты никогда не делал мне ничего дурного; так что возьми себя в руки, поешь немного и сбереги свою жизнь для своих друзей и своей страны. А чтобы ты не волновался, я поем с тобой».

Эти слова принесли Козимо большое облегчение, со слезами на глазах он обнял и расцеловал Федерико, искренне благодаря его за доброту и сочувствие и обещая, что, выпади случай, он непременно выразит свою признательность».

Получив известия, войско во главе с Толлентино и крестьяне, живущие вокруг тосканских поместий семьи и верные Козимо, вооружившись всем, что под руку попало, приблизились к Флоренции.

Ринальдо д'Альбицци выходил из себя, пытаясь защищать свои интересы. Он договорился о замене высылки Козимо на десять лет вместо пяти, он послал своих солдат взять под стражу целый ряд друзей Медичи, включая друга Козимо, поэта-гуманиста и нотариуса Никколо Тинуччи, которого жестоко пытали. Тинуччи не выдержал и подписал признание, согласно которому Козимо намеревался поднять во Флоренции бунт с участием иностранных вооруженных сил и объявить себя диктатором.

Так появилось свидетельство измены, а за это преступление уже безоговорочно полагалась смертная казнь. Но о судьбе Козимо уже стало известно по всей Италии, Феррара и Венеция направили во Флоренцию жесткие ноты.

– Я готов отправиться в изгнание куда бы то ни было, даже к арабам или иным народам, что живут не по нашим правилам. Ваше решение, – сказал Козимо в последнем слове перед судьями, – большое несчастье для меня, но я воспринимаю его как благодеяние, как награду мне и моим близким.

Он всерьез опасался за свою жизнь:

– Прошу оберечь меня от тех, кто с оружием в руках собрался внизу, на площади, и жаждет моей крови. И если умру, то мне-то будет не очень больно, но вы покроете себя несмываемым позором.

Синьория сразу поняла намек. В отличие от Альбицци правительству Флорентийской республики не улыбалось конфликтовать с Венецией или Феррарой. И ночью, под охраной

дворцовой стражи, Козимо тайно провели по пустым улицам к северным воротам в город. Его доставили к переходу через гору Симоне, где проходила граница Флорентийской республики.

Оттуда Козимо отправился в Падую. По дороге для него открывались все двери и оказывались всевозможные почести, во-первых, отношения с прочими государствами на территории Италии банк Медичи выстроил правильные, а во-вторых, Козимо потерял Флоренцию, но не деньги и не банк.

Затем он перебрался в Венецию, где уже находился его младший брат Лоренцо.

* * *

Остров Сан-Джорджо Маджоре на закате – один из самых красивых видов на свете: силуэты чаек и высокой колокольни, не уступающей ее сестре на пьяцца Сан-Марко, ванильное небо, которое становится абрикосовым и вскоре начинает играть всеми красками заходящего солнца.

Здесь в монастыре и остановились братья Медичи.

Так как архитектор Микелоццо последовал за своим патроном в изгнание, Козимо тут же поручил ему спроектировать новое здание для библиотеки монастыря. Библиотеке он подарил и половину редчайших рукописей – а их было около 800, – полученных в наследство от наставника Никколо Никколи, который и привил Козимо интерес к античным рукописям и артефактам.

Покинул Флоренцию и художник Донателло, также оставшийся верным своему благодетелю. Он отправился в Рим «изучать античность».

Это говорило об искренней преданности: в связи с изгнанием Козимо они не теряли ни клиентов, ни финансы, покровительство искусствам оставалось любимой «фишкой» флорентийцев, да и дом их был во Флоренции. Но оба мастера пожелали остаться верны тому, кто вдохновил их на лучшие произведения.

* * *

Меж тем дела во Флоренции были плохи: замерло строительство Дуомо, исчезли с флорентийских улиц запряженные быками повозки с камнем, тянувшиеся к собору.

Потеряв финансовую поддержку банка Медичи, бюджет республики опустел. Военные кампании, от которых отговаривал Козимо, провалились, даже небольшой городок Имола разбил флорентийское войско во время конфликта с Миланом. В народе начались волнения.

Тут и выборы в Синьорию подоспели, на ключевых постах оказались сторонники Медичи. И весной 1434 года в Венецию было направлено послание: члены Синьории просили Козимо вернуться.

Он постарался сделать это тайно, чтобы не вызвать волнений, но на следующее же утро увидел заполненные ликующими людьми улицы: его встречали, как короля.

Город лежал у ног Козимо.

За столом с флорентийцами

Жизнь флорентийцев начала налаживаться, появление финансов привело к изобилию продуктов питания, которые ежедневно поступали на рынки с окрестностей.

Река Арно давала рыбу, угрей и лягушек, в основном их ели бедняки. По реке прибывало большое количество морской рыбы, а озера и болота вокруг города были богаты птицами, особо популярен был журавль.

С юга и востока пришли цукаты и сахар, миндаль и цитрусовые – дорогие и востребованные богатыми кругами города. По-прежнему популярной оставалась простая пища: мясо, приготовленное в деревенском стиле на гриле, в сопровождении свежего хлеба, овечьих сыров и обильного вина.

Среди флорентийских обедов были и особо почитаемые дни церковных празднований, «святое» время за столом, как иронично называли его иногда.

Например, праздник, посвященный отъезду паломников по пути святого Якова в далекую Испанию.

Что было в седельной сумке паломника? Хлеб и мука, бисквиты, соленое мясо, сушеный виноград, миндаль, бурдюк с чистой водой, уксус (его смешивали с маслом для утоления голода), оливковое масло, немного вина – для облегчения участи встреченных больных и страдающих по дороге, совсем не ради удовольствия! – различные фруктовые сиропы. Отнюдь не налегке отправлялись паломники в дорогу.

А пасхальные пиры во флорентийских монастырях! Даже в постные дни там питались весьма неплохо: свежая и соленая рыба (сельдь, сардины, анчоусы), прародитель современных консервов тунец в масле, сушеная кефаль. Множество трав, позволяющих создавать разные вариации вкуса, с ними готовили супы и салаты, а к завершению Великого поста пироги: с миндалем, петрушкой или майораном и шафраном.

29 сентября в Сант-Амброджо раздавали мармелаты и пироги с виноградом.

В октябре, во время паломничества к Мадонне дель Импрунета, рождается ярмарка Сан-Лука, на которой пастухи во время перегонки стада в Маремму продают свои сыры и его производные, а ремесленники выставляют свои инструменты. В тавернах появляется жареный цыпленок.

30 декабря, в день Сан-Фьоренцо, главным действующим лицом становится репа, которую готовили с рисом или с колбасой, а к весне, 19 марта, в праздник Святого Иосифа во всем городе пекли блины по «старинному» уже для тех времен и более деревенскому рецепту: большой ломтик яблока, трава огуречника, небольшая горсть риса, изюм и сало.

Город собирал воедино разные миры: самые разнообразные блюда и рецепты, крестьянские и религиозные праздники.

Firenze bella fa ogni anno di bel chontinovo assai feste e assai rappresentazioni e solennità a onore e riverenza dell'altissimo Iddio e a contemplazione e piacere del potentissimo popolo fiorentino – Флоренция прекрасна каждый год, и здесь проводятся праздники в честь и в почитание Всевышнего Бога, а также для созерцания и удовольствия самых могущественных флорентийских граждан», – записано в хрониках.

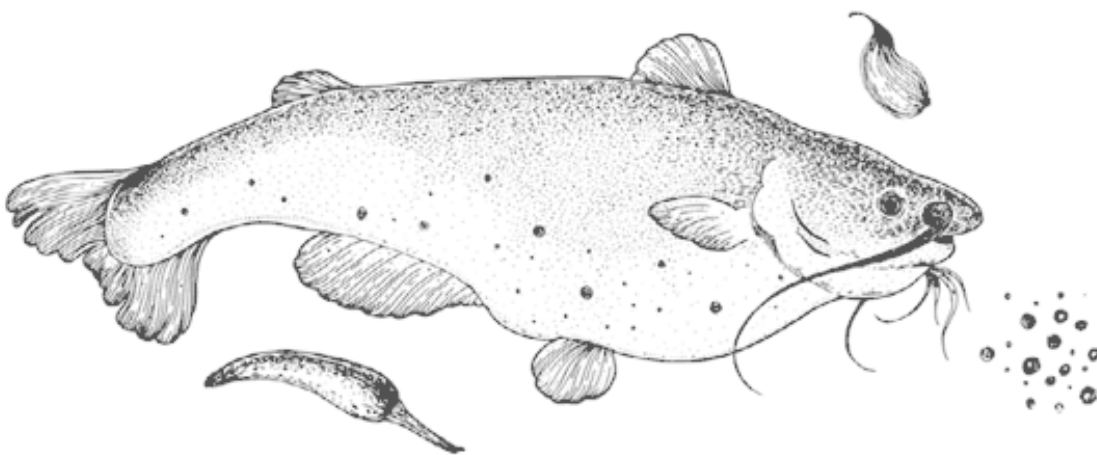
Давайте присоединимся к флорентийским праздничным трапезам и приготовим несколько рыбных блюд!

Лосось с ароматом дикого укропа и лимона

Salmone al profumo di finocchietto e limone

Ингредиенты:

- ◆ 4 стейка из лосося (по 150 г)
- ◆ 200 г мягкого коровьего сыра
- ◆ 4 ст. л. оливкового масла
- ◆ 1 лимон
- ◆ 4 веточки дикого фенхеля
- ◆ соль и розовый перец



Лимон моем и обсушиваем, цедру нарезаем соломкой (без белой части) и отжимаем лимонный сок.

В сковороде нагреваем 3 столовые ложки масла, обжариваем стейки лосося с обеих сторон, добавив горошины розового перца и 2 веточки дикого фенхеля.

Вливаем лимонный сок, добавляем цедру и приправляем солью и перцем. Когда рыба уже готова, закрываем на минуту крышку.

Смешиваем мягкий коровий сыр со столовой ложкой оливкового масла, солью, розовым перцем и добавляем оставшийся мелко нарезанный дикий фенхель.

Подаем стейки из лосося, выкладывая рядом сырную приправу.

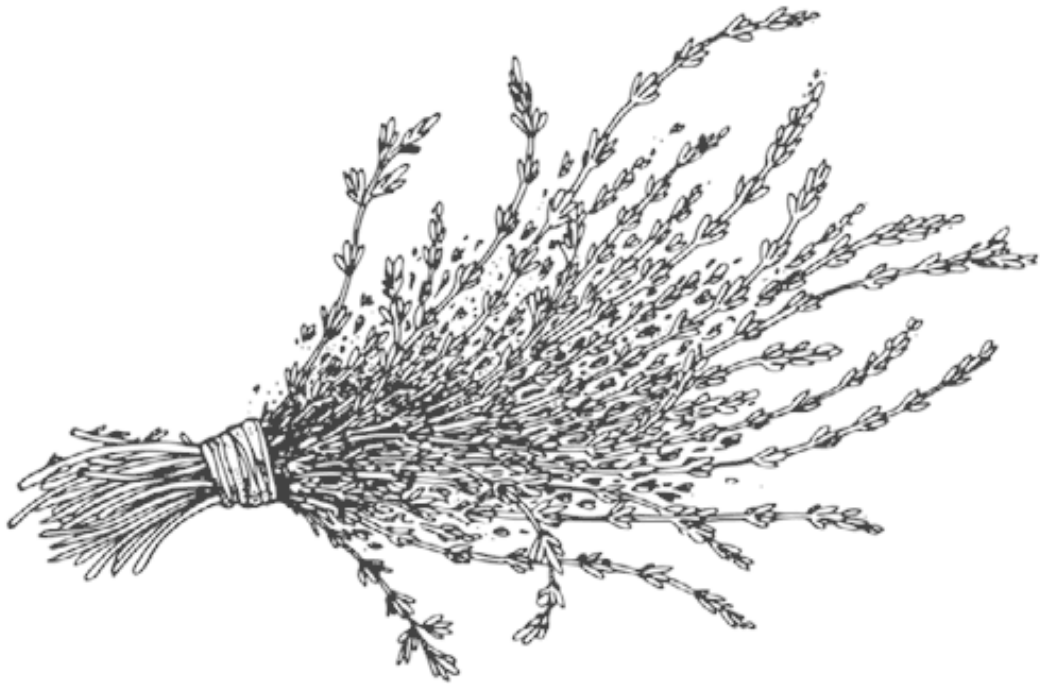
Стейки трески с маслом, тимьяном и лимоном

Tranci di merluzzo al burro, timo e limone

Ингредиенты:

- ◆ 4 стейка трески по 150 г каждый

- ◆ 4 ломтика лимона (для тимьяна и лимонной основы)
- ◆ 100 г сливочного масла
- ◆ 2 измельченных зубчика чеснока
- ◆ 6 горошин перца
- ◆ 2 лавровых листа
- ◆ лимонный сок
- ◆ пара веточек свежего тимьяна и веточку для запекания
- ◆ щепотка мускатного ореха
- ◆ соль и перец



Нагреваем масло на сковороде, добавляем чеснок, нарезанный тимьян, горошины перца и лавровый лист. Греем на медленном огне, пока масло полностью не растает и не получит аромат трав и чеснока.

Приправляем треску солью и перцем.

Выливаем масло с травами в форму для запекания, раскладываем стейки трески, положив на каждый немного тертого мускатного ореха и дольку лимона.

Запекаем при 180 °С 25 минут. В середине приготовления добавляем лимонный сок и веточку тимьяна.

Подаем горячим.

Фрикадельки из тунца с сыром

Polpettine di tonno e formaggio

Ингредиенты:

- ◆ 230 г тунца в масле
- ◆ 200 г мягкого сыра из коровьего молока (несладкая рикотта)
- ◆ 20 г филе анчоусов в масле
- ◆ 20 г соленых каперсов
- ◆ 50 г панировочных сухарей
- ◆ веточка петрушки
- ◆ 2 яйца
- ◆ 50 г твердого сыра (типа пармезан)
- ◆ соль и черный перец по вкусу

Смешиваем в миске рикотту, тертый твердый сыр, мелко нарезанного тунца и 3 анчоуса, с которых стекло масло.

Добавляем каперсы (предварительно промытые от соли), измельченную петрушку, панировочные сухари и, наконец, слегка взбитые яйца, смешиваем все вместе вилкой.

Солим, перчим, еще раз перемешиваем. Должна получиться однородная смесь. Если получилось слишком густо – капаем молока, если слишком жидко – добавляем сыра.

Мокрыми руками берем небольшую порцию смеси и лепим фрикадельки. Обваливаем в сухарях, нагреваем большое количество оливкового масла в сковороде и обжариваем фрикадельки. Достаточно обжаривать совсем немного, они сразу станут золотистыми.

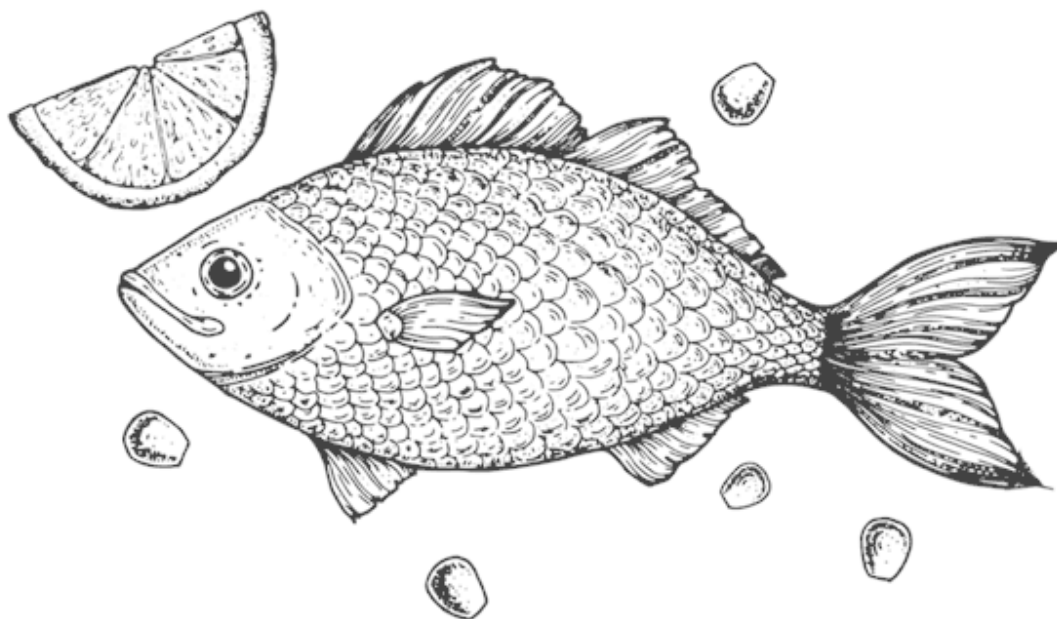
Выкладываем их на впитывающую бумагу, чтобы удалить излишки масла. Подаем горячими.

Запеченный морской лещ (дорада)

Orata al cartoccio

Ингредиенты:

- ◆ 2 крупные дорады
- ◆ 1 зубчик чеснока
- ◆ соль и черный перец по вкусу
- ◆ 2 веточки петрушки
- ◆ 2 веточки тимьяна
- ◆ 20 мл оливкового масла
- ◆ 2 дольки лимона



Чистим рыбу и удаляем внутренности, отрезаем плавники.

Мелко режем петрушку. Кладем лист бумаги для выпечки на противень, помещаем рыбу в центр, солим и перчим, фаршируем петрушкой, нарезанной половинкой зубчика чеснока, долькой лимона, поливаем оливковым маслом. Ставим противень в духовку, предварительно нагретую до 180 °С, примерно на 20 минут.

Мы запекаем рыбу по этому рецепту, которому 600 лет, даже в России, и он вроде не нов. Но вот дальше самое интересное.

К приготовленной таким способом рыбе подается один из двух видов соусов.

Лимонный соус

Берем лимон, отжимаем сок в миску, добавляем ½ стакана оливкового масла, щепотку соли и чайную ложку коричневого сахара.

Взбиваем все миксером, пока соус не загустеет. Перед использованием даем постоять в течение часа.

Апельсиновый соус

Этот соус с нежным вкусом готовится из:

- ◆ 6 апельсинов
- ◆ 100 г масла
- ◆ 4 ст. л. сахара
- ◆ 1 ч. л. кукурузного крахмала
- ◆ 2 ст. л. белого вина
- ◆ щепотка соли

Выжимаем апельсины и процеживаем сок, затем нарезаем цедру половинки апельсина и варим сок и цедру 2 минуты. Нарезаем цедру второй половинки апельсина.

В кастрюлю на плите наливаем две столовые ложки белого вина и всыпаем сахар, который должен хорошо раствориться.

Добавляем сливочное масло, затем апельсиновый сок с цедрой и варим 10 минут.

*Снова добавляем тертую цедру от второй половинки апельсина, соль и чайную ложку кукурузного крахмала, растворенного в холодной воде, чтобы соус загустел (я добавляю муку).
Даем соусу постоять час перед подачей на стол.*

Правитель Флоренции

*Нас учили прощать своих врагов. Но нигде не сказано, что мы должны прощать своих друзей.
Приписывается Козимо де Медичи*

Не будь изгнания, Козимо не достиг бы таких высот. С деньгами Медичи жизнь налаживалась, в городе установился порядок, и простые жители воспринимали его как героя – избавителя от несчастья.

Но он помнил наказ отца и как минимум внешне ему следовал, фактический правитель Флоренции правил из-за кулис.

Всем было понятно, что это лишь видимость, но Флоренция была республикой, и правила игры соблюдались, хотя это было даже смешно: посольства из-за границы направлялись непосредственно в дом Медичи, а для многочисленных граждан Флорентийской республики, обращавшихся с просьбами, даже было отведено специальное время аудиенций.

В это время от важных семей города стали поступать просьбы стать крестным отцом их первенцев мужского пола, которые всегда удовлетворялись.

Козимо потихоньку приводит в действие стратегию, избранную его отцом. Он создает круг друзей, которым оказывает покровительство, в этот круг подтягиваются их друзья, а за полученные блага, какими бы они ни были, должна следовать благодарность, хотя бы в форме верности своему благодетелю. Так постепенно под влиянием Медичи оказался весь город, все были связаны между собой, а нити вели в палаццо Медичи.

Просители, приходившие во дворец, приносили с собой дары, часто ими были продукты, пойманная на охоте дичь, кухня на виа Ларга никогда не испытывала недостатка в разнообразных продуктах.

Альбицци в назидание другим выслали из города. Изгнанник лишь печально изрек:

– И как же я мог поверить, что тот, кого изгнали из своего города, удержит меня в моем.

С другими семьями, выступившими когда-то против Медичи, поступили так же. Козимо нужна была твердая власть во Флоренции во имя спокойствия республики и семьи. Сентиментальность навредила бы, даже намек на оппозицию в городе не должно быть.

При этом он действовал очень осмотрительно, стараясь, чтобы любые его решения приходили извне, не от него лично.

В последующие годы он делал все, чтобы в нем видели обычного гражданина республики. Конечно, никому и в голову не пришло бы проверить его бухгалтерию, при этом абсолютно современные несуществующие сделки с подставными фирмами, несуществующие долги там, конечно, имели место.

Во Флоренции сложилась очень строгая налоговая система, опять же созданная и контролируемая Козимо, это было еще одним способом борьбы с возможными противниками: при необходимости они моментально банкротились, и все было по закону.

Выстраивал Козимо и военные связи, в первую очередь с миланским кондотьером Франческо Сфорца, известным к тому времени по всей Италии.

И внешне, и по репутации грубый солдафон, Сфорца тянулся к искусству и хотел, чтобы его оценили не только как воина, но и как образованного человека. Пригласив кондотьера, впоследствии ставшего герцогом Миланским, во Флоренцию, Козимо так очаровал нового знакомого, что впоследствии из Милана летели письма с обращением «Magnificetanquam Pater carissime» («Великий и дражайший отец»).

Идеи гуманизма, важности человеческой личности и ее роли в истории набирали силу во Флоренции.

* * *

Занимаясь политикой и финансами, Козимо не упускал искусство и философию.

Над Дуомо уже возвышался купол, строительство которого растянулось на 15 лет. Он оказывал и до сих пор оказывает странное влияние на флорентийцев, которые не могут долгое время находиться вне своего города, не видя купола Дуомо.

Это нашло воплощение в наши дни в работе современного скульптора у римских ворот, Porta Романа. Женщина уходит из Флоренции с тяжелой ношей на плечах, причем самый тяжелый груз на том конце, который обращен от города, чем дальше удаляется из Флоренции женщина, тем тяжелее ее шаги, и уже невыносимо идти дальше.

Тайная магия, которую узнал из старых книг Козимо? Кто знает, но купол обессмертил не только создателя, но и мецената и навечно привязал флорентийцев к своему городу.

В это же время активно развивается кружок гуманистов, или Неоплатоновская академия, под руководством Марсилио Фичино.

Марсилио был экзотичной и незаурядной личностью: карлик с покалеченной ногой, человек с духовными устремлениями, занимавшийся медициной, параллельно изучая древнегреческий, имеющий репутацию самого крупного знатока работ Платона во Флоренции.

Козимо всегда интересовался греческой философией, и даже построил для Фичино дом на территории своего поместья в Муджелло, там Фичино переводил Платона на латынь.

В философских беседах они с Фичино засиживались до раннего утра, часто в их компанию приглашали и юного внука, рано проявившего интерес к философским наукам. Рассуждали, спорили. Козимо, не обошедший вниманием ничего, что развивает ум, частенько играл с внуком в шахматы. Внука звали Лоренцо.

Козимо вкладывал деньги в строительство, и на месте обветшалой Флоренции вырастал новый город, построенный Брунеллески, Микеллоццо, Донателло, классический стиль Древнего Рима возрождался на новый лад.

И вся эпоха получит это имя: Возрождение.

Без семьи Медичи современная архитектура, современное искусство были бы совсем другими. Козимо не только сам участвовал в обсуждении всех проектов, собирал артефакты и рукописи, не спал ночами в философских беседах, он все это оплачивал: дворцы и библиотеки, церкви и монастыри, скульптуры и картины.

Однажды внук откроет бухгалтерские книги и будет потрясен: между 1434-м и 1471 годами на строительство было потрачено 663 775 золотых флоринов, сумма по тем временам нереальная, например, активы крупнейших итальянских банков того времени с филиалами по всей Европе не превышали 103 000 золотых флоринов.

При этом Козимо умел сочетать древнюю философию и искусство с верой. Ему принадлежат слова, что бухгалтерские книги банка Медичи, как и других банков того времени, следует открывать таким напутствием: «Col Nome di Dio e di Bona Ventura» («Во имя Бога и выгоды»).

Но зачем же такие расходы?

– Я знаю Флоренцию, – сказал он однажды, – через пятьдесят лет нас, Медичи, отправят в изгнание, но построенные мною дома сохранятся.

Джованни ди Биччи дал семье деньги. Козимо дал ей бессмертие.

Флорентийские банкеты

Постепенно менялись правила банкетов, которые становились все более изысканными.

В это время из Милана пришла мода на павлинов. Ключевым моментом банкета становилась «Клятва павлина» – «Voeux du Paon», связанная с известной в Италии французской сказкой о павлине, убитом рыцарем. Игра состояла в том, что перед быстро обжаренным и выставленным перед гостями под музыку павлином давались клятвы отщепенца за его гибель.

Павлина готовили, тушили или жарили со специями, а потом снова «одевали» в сохранные перья. Миланские повара даже записывали рекомендации, как это правильно делать.

Часто роль павлина играл гусь, которого маскировали под павлина. Его подавали «стоя», то есть в вертикальном положении, возводили на пьедестал с помощью проволочного каркаса: позаботившись о том, чтобы хвостовые перья были развернуты во всей красе.

В клюв порой вставляли ароматические свечи, которые создавали приятный запах за трапезой.

Почему павлин? Эта птица ассоциировалась с богиней Юноной, божественностью брака и деторождения. Павлин появлялся даже на картинах того времени, в частности, он хорошо заметен на миниатюре, изображавшей обмен кольцами во время брака кондотьера, ставшего правителем Милана, Франческо Сфорца и Бьянки Марии Висконти.

Тогда же к их свадьбе была изготовлена первая в Европе колода карт Таро. Древние египетские карты, в которых заключалась вселенская мудрость, по мнению их последователей, привезли в Италию эмиссары Козимо. Неоплатоновская академия была не чужда древних тайных учений.

В те дни через Флоренцию проезжал папа Пий II, который, увы, отдал финансовые дела курии банку своей родной Сиены.

Козимо не оставлял надежды, устроив по поводу визита почетного гостя банкет, равного которому Флоренция еще не видела. При свете факелов на площади Синьории был разыгран рыцарский турнир, а в маскараде участвовал девятилетний внук Лоренцо. Накрыли ломаящиеся от яств столы, где избранным гостям предлагались лучшие вина.

Среди множества блюд, помимо омлетов, улиток, грибов, различных видов мяса и рыбы, подавались и пироги, которые вполне современно выглядят и в наши дни.

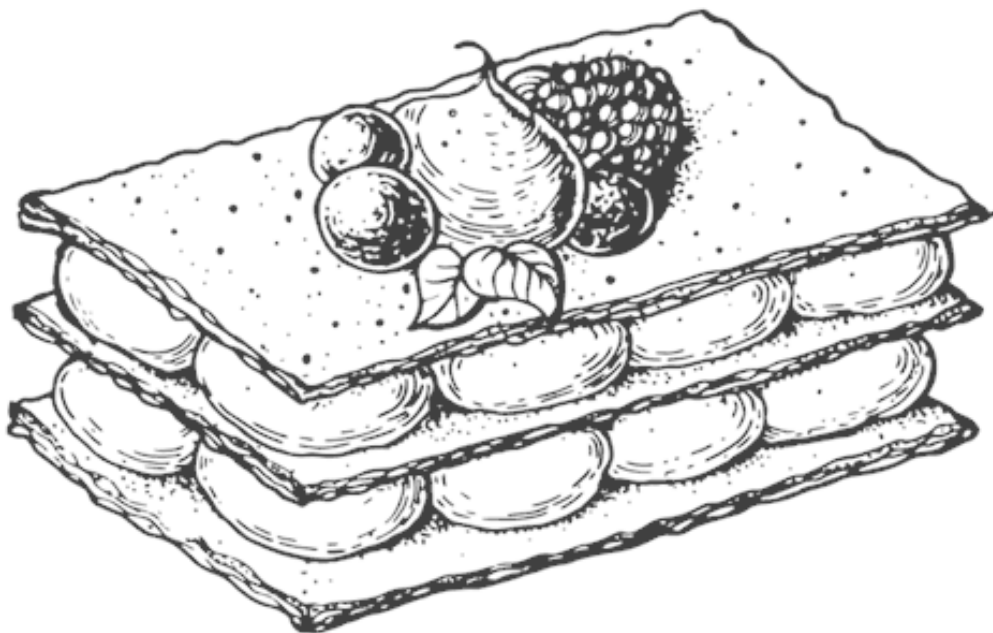
Пирог с курицей

Pasticcio di pollo

Для начинки:

- ◆ курица весом 0,8–1 кг
- ◆ 0,5 л бульона
- ◆ 2 яйца
- ◆ 60 г очищенных фисташек
- ◆ 60 г миндаля
- ◆ около 100 г сухого хлеба
- ◆ 2–3 ст. л. измельченной петрушки
- ◆ 1–2 ст. л. каперсов
- ◆ 60 мл лимонного сока
- ◆ тертая цедра лимона

- ◆ 3 ст. л. оливкового масла
- ◆ соль и перец по вкусу



Для теста:

- ◆ 300 г муки
- ◆ 70 г сахара
- ◆ 90 г сливочного масла
- ◆ 60 г сала
- ◆ 2 яйца
- ◆ 1 рюмка сладкого вина типа марсала

Для приготовления начинки на сковороде разогреваем три столовые ложки оливкового масла и обжариваем курицу, вливаем немного бульона и тушим, добавляя бульон по мере необходимости. Оставляем примерно полстакана бульона. На готовку уйдет примерно 40 минут.

Снимаем сковороду с огня, даем курице остыть и удаляем все кости.

Слегка обжариваем очищенные фисташки и миндаль, затем крупно их нарезаем.

В оставшемся бульоне размешиваем хлеб, крутые яйца, петрушку, каперсы, лимонный сок и тертую цедру, добавляем куриное мясо, тщательно перемешиваем, солим и перчим.

Готовим тесто: смешиваем ингредиенты для теста, добавив только одно яйцо, до однородной массы, раскатываем два диска, один побольше другого.

Выстилаем форму для пирога (диаметром около 24 см) пергаментной бумагой и смазываем бока маслом. Помещаем в форму большой диск теста.

Распределяем начинку и накрываем другим диском. На поверхность наносим украшения из кусочков теста по вашему желанию и смазываем оставшимся яйцом.

Выпекаем в разогретой до 180 °С духовке около 45 минут.

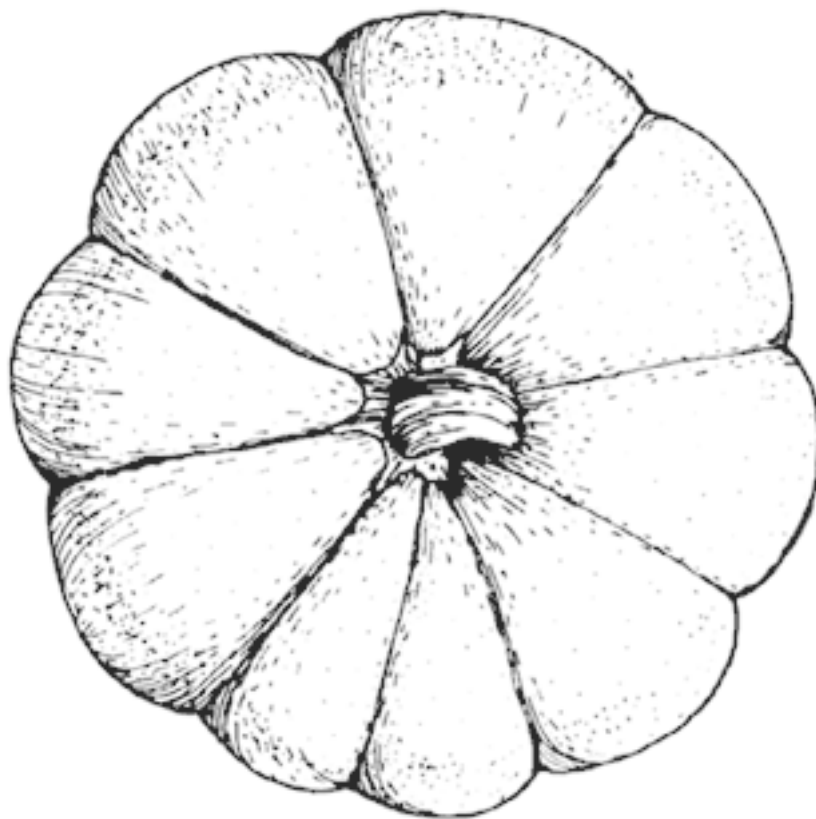
Вынимаем, даем пирогу постоять 5 минут и подаем.

Пирог (запеканка) с тыквой

Pasticcio di zucca

Ингредиенты:

- ◆ 1,3 кг тыквы (примерно)
- ◆ 150 г нарезанного бекона
- ◆ 150 г нарезанного сыра средней твердости (типа эмменталер)
- ◆ 250 мл свежих жидких сливок
- ◆ 200 мл цельного молока
- ◆ веточка петрушки
- ◆ соль и перец по вкусу



Очищаем тыкву: снимаем кожуру, удаляем семена и внутренние волокна и нарезаем мякоть кусочками толщиной 1 см, получится около 900 г чистой тыквы. Разделяем ломтики бекона пополам.

Смазываем форму для запекания диаметром примерно 24 см и раскладываем кусочки тыквы немного внахлест, чередуя их с ломтиками бекона. Солим, перчим.

Теперь в кастрюлю наливаем молоко и сливки, добавляем щепотку соли и на медленном огне доводим до кипения, помешивая венчиком.

Выливаем смесь в форму для запекания, равномерно полив тыкву, нарезаем сыр на полоски и выкладываем сверху.

Ставим в духовку, разогретую до 180 °С, печем на средней полке около 50 минут, пока запеканка не станет золотистой на поверхности.

Достаем из духовки, посыпаем петрушкой и подаем горячим.

Время неумолимо

А годы летели.

Марсилио Фичино однажды сказал, что Козимо был так же жаден до времени, как Мидас до золота. Старея, он все чаще молча сидел в кресле, о чем-то думая, и однажды, когда Контессина пыталась его растормошить, ответил:

– Когда мы едем за город, в поместье, ты неделями готовишься к переезду. Так позволь же мне хоть немного подготовиться к поездке туда, откуда не возвращаются.

Он подолгу молчал, прикрыв глаза, и это пугало Контессину. А он задумывался о многом, но в первую очередь беспокоился о сыновьях, понимая, что они не только слабы здоровьем, но и не унаследовали его талантов и деловой хватки.

– Когда умру, на моих сыновей свалится столько бед, сколько и не снились сыновьям любого гражданина Флоренции, ушедшего из жизни за долгие минувшие годы.

В 1463 году от инфаркта неожиданно умирает младший сын, Джованни. Он был очень похож на мать, отдавая все свое время искусству и меценатству. Он покровительствовал художникам Филиппо Липпи и Пьеро делла Франческа, советуя тосканских мастеров Сигизмондо Малатеста из Римини и Альфонсо Арагонскому, королю Неаполя.

У Козимо не могло быть надежды и на Карло, незаконнорожденного сына от некогда любимой Магдалены, тот стал аббатом, как требовали тогдашние традиции.

– Слишком большой дом для такой маленькой семьи, – расслышал кто-то слова Козимо, когда его проносили на носилках через пустые залы дворца.

Он часто молча лежал с закрытыми глазами, сказав Контессине, с прежним воодушевлением хлопотавшей вокруг мужа:

– Там, куда я собираюсь, темно, мне нужно привыкать.

Верный Марсилио Фичино читал патрону Платона, переводя на ходу, иногда ошибаясь от волнения, но тут же поправляясь.

– Человек – игрушка Бога. Этому и надо следовать, надо жить играя, – читал Фичино, а Козимо, который всегда задумывался о смысле жизни и о грани между ростовщичеством банкиров и христианством, молчал, и непонятно было, слышал ли он друга или был погружен в свои мысли.

– Наилучшее воспитание молодых людей, да и самих себя, заключается не во внушениях, а в явном для всех осуществлении в собственной жизни того, что внушается другому, – переводил с греческого Фичино, а Козимо думал о внуках: Лоренцо и Джулиано. Сын-наследник Пьеро слаб здоровьем, он станет главой семьи, но удержать прежний уровень ему не удастся. Смогут ли сделать это внуки?

Пьеро уже однажды не справился, не смог остановить разгорающийся конфликт с Неаполем, и стареющий Козимо снова нащупал ту струну, на которой можно сыграть: несмотря на слухи о жестокости нового короля Неаполя, Ферранте, тот пылал страстью к искусству и античности. И Козимо послал Ферранте редчайший экземпляр сочинения римского историка I века до нашей эры Тита Ливия.

Современники утверждали, что Ферранте пришел в полный восторг, и дело даже не в том, что он получил античный труд, о котором давно мечтал: посылая такой подарок, великий Козимо де Медичи признал его равным по учености и интересу к древности.

– Все эти вещи (произведения искусства. – *Прим. автора*) доставили мне величайшее удовлетворение и удовольствие, потому что они не только предназначены для прославления Бога, но и останутся в память обо мне. В течение пятидесяти лет я ничего не делал, кроме как зарабатывал и тратил деньги; и стало ясно, что трата денег доставляет мне большее удовольствие, чем их зарабатывание, – скажет Козимо на склоне лет.

В 1464 году в возрасте семидесяти четырех лет Козимо де Медичи умер. В этот момент Фичино читал ему Платона:

– Нет человеческой души, которая выдержит искушение властью...

Как и завещал глава семьи, его похороны прошли очень просто, но хроники говорят, что вся Флоренция пришла к церкви Сан-Лоренцо, которую когда-то превратил в прекрасный храм Брунеллески.

По решению Синьории на его гробнице были высечены слова: «Pater Patrie» («Отец Отечества»).

Казалось, что славная история семьи завершена, никто не смог бы подняться до уровня великого Козимо де Медичи.



Глава 3. Магия Лоренцо

На самом деле сам Лоренцо и был Возрождением, и ничто в искусстве и мысли его времени не может быть по-настоящему понято вне связи с ним и его жизнью.

Хью Росс Уильямс



Почти забытый Пьеро

Новым главой дома Медичи после смерти отца становится его сын Пьеро, по прозвищу П Готтосо, или Подагрик.

Пьеро принято считать серой и даже бесталанной личностью. Наверное, просто не могли существовать три ярчайшие личности подряд, и между Козимо и его внуком Лоренцо Пьеро де Медичи оказался незаметным.

А он прекрасно справлялся с обязанностями главы семьи.

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.