

КУЛЬТУРА ПОВСЕДНЕВНОСТИ

LUCA CESARI

STORIA DELLA PIZZA

DA NAPOLI A HOLLYWOOD

IL SAGGIATORE S.r.l
PRESS

MILANO
2025

ЛУКА ЧЕЗАРИ

ИСТОРИЯ ПИЦЦЫ

ИЗ НЕАПОЛЯ В ГОЛЛИВУД

НОВОЕ
ЛИТЕРАТУРНОЕ
ОБОЗРЕНИЕ

МОСКВА
2026

УДК [641.56(=131.1)](091)

ББК 36.997(0=473.11)г

Ч-34

Редактор серии С. Елагин

Чезари, Л.

Ч-34 История пиццы: Из Неаполя в Голливуд / Лука Чезари; пер. с ит. С. Ереминой. — М.: Новое литературное обозрение, 2026. — 304 с.: ил. (Серия «Культура повседневности»)

ISBN 978-5-4448-2784-0

Эта книга — история королей и королев, путешественников и писателей, актеров и оперных певцов. Но прежде всего — пиццайоло и печей, поваров и теста, узких улочек, одинаково роднящих кварталы Неаполя и нью-йоркскую Маленькую Италию. Почему простая фокачча, покрытая томатным соусом и моцареллой, стала самой любимой едой у многих людей по всему миру? Как ей удалось покорить глобальный рынок и положить начало огромной индустрии? И какое влияние на это оказала массовая эмиграция итальянцев в Америку? Обращаясь к травелогам и историческим документам, Лука Чезари исследует социальный контекст появления пиццы, деконструирует легенды, окружающие неаполитанское блюдо, и прослеживает его путешествие через океан к международному признанию. Лука Чезари — журналист, историк гастрономии.

УДК [641.56(=131.1)](091)

ББК 36.997(0=473.11)г

Фото на обложке: Freerik

Published by arrangement with ELKOST International literary agency, Barcelona, Spain.

© С. Еремина, перевод с итальянского, 2026

© С. Тихонов, дизайн обложки, 2026

© ООО «Новое литературное обозрение», 2026

СОДЕРЖАНИЕ

Введение: История самого любимого блюда в мире	8
Пролог: Неаполь или Нью-Йорк?	10

Часть первая. Неаполь

Зарождение мифа: Голод в Неаполе	18
Предпосылки	19
Демография и население Неаполя	20
Жилища и условия жизни	23
Питание	24
Аннона: политика продовольственного снабжения	27
Появление пиццы	29
Пиццайоло и неаполитанские пиццерии:	
Главные действующие лица и печи	33
Первые пиццайоло	33
Пиццерии в Неаполе	37
Исторические пиццерии Неаполя	50
Выпекание в «руото»	56
Факты и вымыслы о неаполитанской пицце:	
Первые рассказы о пицце	61
Первые свидетельства	61
Сэмюэл Морзе и Александр Дюма	62
Первые неаполитанские авторы	69
Сны о пицце	77
Пицца: просто и для иностранцев	80
Мнения о пицце	84
Подлинная история пиццы «Маргарита»:	
Случай при королевском дворе	92
Завтрак Мольера	92
Пицца для королевы	95
Монцу Теста и пицца в Каподимонте	111

Тайна неаполитанского рецепта:	
О чем умалчивают источники	114
Гастрономические предшественники	114
Первые рецепты	117
Кунье и Петтини	119

За пределами Неаполя:	
Первая историческая волна в Италии	128

Часть вторая. Пицца и не совсем

Пицца до пиццы: От хлеба Энея до пьядины	134
Пицца и ее «сестры»	139
А это пицца? Сладкие, слоеные, жареные и деревенские пиццы	145
Пиццы Артузи	145
Слоеная пицца	147
Сладкая пицца	150
Пицца по-деревенски	161
Жареная пицца	167

Часть третья. Планета пицца

Planet Pizza: Путешествие пиццы за океан	178
Пицца за океаном	181
«New Yorka non make pizza». Истории бельканто и ножей	185
Пиццайоло и пиццерии в США:	
Неаполитанские первопроходцы	189
Между Сан-Франциско и Буэнос-Айресом:	
Американский маршрут	196
Рецепты со всей планеты:	
Пицца: от одного края света до другого	200
Билет в другой конец: Пицца возвращается в Италию	207
Изобретение традиции: ...и феномен Pizza effect	213
Новая репутация итальянской кухни	213
Pizza effect и изобретение традиции	217

Гамбургер и хот-дог: Как блюдо становится американским	222
Проникновение в Старый Свет: Когда пицца становится трендом по всему миру	228
Бум пиццы в Европе	228
Глобализация и новые стили	234

И еще...

Легенда о воде	240
Как есть пиццу	243
Руки или вилка?	243
Не-изобретение ножа для пиццы	246
Пицца и пиво	253
Пицца в кино	256
Неаполитанский дебют	257
Национальный вопрос	260
Увидимся в пиццерии	262
Пицца навынос	263
И возвращаемся в Неаполь...	265
Популярность в телесериалах	267
Заключение: Пицца будущего	269
Благодарности	277
Список иллюстраций	279
Примечания	281

ВВЕДЕНИЕ

ИСТОРИЯ САМОГО ЛЮБИМОГО БЛЮДА В МИРЕ

И за едой надо быть любознательным.
Петроний, Сатирикон

Прежде чем сесть за эту книгу, я задумался: а имеет ли вообще смысл посвящать целое исследование истории пиццы? Сегодня это блюдо, без сомнения, самое распространенное в мире. Но так ли важны события, которые привели к его появлению и популярности?

Ответ напрашивается сам собой: стоит лишь взглянуть, сколько усилий каждый день прилагают производители, учреждения, предприниматели и просто энтузиасты, чтобы соединить пиццу с многовековой традицией. Недостаточно, чтобы сегодняшняя пицца была вкусной, — да и чтобы двадцать лет назад она была такой же, чтобы оценить ее по-настоящему, мы будто не можем обойтись без мысли о том, насколько она древняя. Подобный подход характерен для всех блюд, которые мы называем традиционными. Но в нашем обществе, постоянно ищущем точки опоры, такое отношение особенно заметно. Будто происхождение пиццы, ее неизменное присутствие на протяжении веков и связь с регионом, где она появилась, становятся частью самого теста — особым ингредиентом, который ощущается в каждом кусочке.

Пицца — это не просто еда. Как и другие блюда, тесно связанные с культурной идентичностью, она несет в себе

социальные, политические и символические смыслы, порой заслоняющие ее изначальную функцию — насыщать.

Исторический аспект, пожалуй, один из самых устойчивых и заметных. И все же чаще всего мы довольствуемся нарративом, в котором мало достоверности. Все знают: трогать мифы и легенды, окутывающие пиццу, подобно святотатству. Оноре де Бальзак писал: *«Критика — это щетка, которой не следует чистить легкие ткани: она разрывает их в клочья»*. Но по тканям тяжелым, пыльным, пропитанным штампами — ею не только можно, но и нужно пройти, чтобы вновь увидеть первоначальный узор. В противном случае есть риск застрять в условностях, которые лишь повторяют привычные всем истории.

Эта книга — своего рода признание в любви одному из самых известных, культовых и любимых блюд последних столетий. Мне как автору хотелось показать его подлинную историю успеха, шаг за шагом, с опорой на исторические источники. Когда речь заходит о еде, особенно такой скромной и простонародной, как пицца, документов часто не хватает. Пробелов всегда больше, чем достоверных фактов, — однако это то, что оставило нам прошлое.

Для остального есть красивые легенды.

ПРОЛОГ

НЕАПОЛЬ ИЛИ НЬЮ-ЙОРК?

Представьте себе тетушку, которая в детстве уехала в Америку, а потом много лет спустя вернулась на родину. Итальянский она едва помнит, а для американцев все еще «иностранка». Для своей семьи она стала «тетей из Америки», потому что говорит, одевается и ведет себя уже по-американски. Мы любим ее так, как прежде, — это все еще она. Правда, заметно, что она изменилась с тех пор, как впервые пересекла океан.

С пиццей произошло примерно то же самое. Она покинула Неаполь, еще не став национальным достоянием, и полвека жила и процветала в Америке. Лишь после Второй мировой войны пицца завоевала весь мир и за несколько десятилетий стала самым распространенным блюдом. От Берлина до Сингапура, от Кейптауна до островов Шпицбергена — теперь все знают и любят пиццу.

Казалось бы, ее распространение могло идти медленно и планомерно, если бы не «переезд». Но вышло иначе. Почти повсеместно, за некоторыми исключениями, в Северной Италии и остальной Европе пиццерии появились только после 1945 года, когда в мире установился новый политический и экономический порядок.

Дело в том, что США стали настоящим инкубатором: в первой половине XX века пицца нашла там признание,

особенно в городах с крупными итальянскими общинами. Американская культура формировалась из воспоминаний и ценностей эмигрантов, и этот огромный «плавильный котел» поглотил также и кухни разных этносов, населявших страну. Пицца не стала исключением.

Влияние Нового Света бесповоротно изменило ее: свою роль сыграли другие доступные ингредиенты, а также новые национальные вкусы. Впрочем, так произошло и с другими блюдами, например, с пастой. Достаточно вспомнить спагетти с фрикадельками или разные версии фетучини Альфредо^а: они явно происходят от итальянской кухни, но испытали сильное влияние американских кулинарных предпочтений. И в этом ключе мы говорим об этих блюдах как об итало-американских.

Почему же с пиццей мы этого почти не замечаем? Ответ прост: та пицца, которая распространилась по миру (включая Италию и сам Неаполь), была именно американской версией. Традиционная неаполитанская пицца имела более пышное тесто, меньший размер и начинки, которые сегодня никто не делает. Конечно, встречались варианты, похожие на нынешние, но они были куда скромнее.

Пицца с томатом и сыром — прообраз «Маргариты» — существовала в Неаполе еще до американского влияния. Но это была лишь одна из множества разновидностей начинок, и далеко не самая известная. Оказавшись по ту сторону океана, она и стала главной, вытеснив остальные. Можно сказать, произошел эффект «бутылочного горлышка», когда на новой земле закрепились лишь те варианты, которые совпали с имеющимися и популярными у местных итальянских общин продуктами — консервированными

^а Итал. *Fettuccine Alfredo* или *pasta al burro* — итальянское блюдо из пасты фетучини, смешанной со сливочным маслом и молодым пармезаном. Названо по имени повара Альфредо Ди Лелио. — *Прим. пер.*

томатами, оливковым маслом и тянущимся сыром. Уже оттуда эта версия вернулась в Европу и повлияла даже на неаполитанский оригинал, став поистине «эталонной пиццей».

Бывали трансформации и посмелее. Кто поспорит, что гамбургер — американское блюдо? Привезенный немецкими эмигрантами, гамбургер довольно быстро стал символом американской кухни. Как и пицца, эта плоская котлета из говяжьего фарша приняла обновления в виде разрезанной пополам круглой булочки во имя собственного успеха и популярности: из немецкого блюда гамбургер превратился в американский стритфуд. О его немецком происхождении, связанном с темными тавернами, набитыми немецкими рабочими, никто уже и не вспоминает.

Разница в том, что для итальянцев кухня уже в XIX веке была важнейшей частью культурной идентичности. Эмигранты берегли ее, создавая устойчивые общины за рубежом. Внутренняя сплоченность итальянских анклавов и невосприимчивость к иностранным обычаям мешали интеграции, но позволили сохранить богатое гастрономическое наследие. Поэтому сегодня пиццу мы считаем итальянской, а гамбургер — американским. Но на самом деле это вопрос точек зрения.

Насколько же изменилась пицца? Достаточно сильно, если смотреть на первые неаполитанские варианты, но не настолько, чтобы утратить свою узнаваемость. В этом и ее успех: можно экспериментировать с начинками сколько угодно, но пицца останется пиццей. «Гавайская» с ананасом — все равно пицца. В мире не так много таких универсальных блюд, готовых воспринять любые изменения. За исключением пасты, конечно.

На своем пути пицца менялась не раз: некоторые старые версии мы бы сегодня и не назвали пиццей (речь о них пойдет во второй главе). Американская трансформация — лишь один из этапов ее долгой истории. И это

естественно: кулинария живет изменениями. Блюдо, которое остается неподвижным, исчезает. Эволюция гарантирует «выживание» рецепта. Но, поскольку это невероятно медленное явление, часто мы этого не замечаем.

В следующих главах вы найдете совсем удивительные варианты. В старых неаполитанских рецептах встречались пиццы с начинкой из свежей рыбы — старички в Неаполе вспоминают их с ностальгией. Некоторые рецепты вот-вот исчезнут, некоторых уже совсем не найти.

Так все-таки, пицца — неаполитанское или американское блюдо? Ответить трудно и, пожалуй, бессмысленно задавать вопрос подобным образом. Как и с Рокки Марчиано: в жилах у него текла абруццкая и кампанская кровь, но боксером-легендой и чемпионом мира в тяжелом весе он стал только в США. Возможно, на родине он мог бы стать отличным рабочим или же сапожником, как его отец, но вряд ли с таким же успехом ему удалось бы завладеть рингом.

Для итальянцев Рокки Марчиано — национальная гордость, в родном поселке отца ему даже поставили памятник. Гордостью он был, несомненно, и для всех эмигрантов, высадившихся в бухте Нью-Йорка до или после него. Но нет никакого сомнения в его принадлежности к американской культуре: его чемпионский пояс был в звездочку и полоску, а не в итальянский триколор. Он исполнил мечту многих, кто пересекал океан в поисках удачи и лучшей жизни в Новом Свете.

В целом, с пиццей случилась похожая история: в Америке она сразу стала звездой, тогда как в Италии о ней едва слышали за пределами Неаполя. Все, что потребовалось, — это немного изобретательности: хлебная лепешка с небольшим количеством приправ, придуманная в Неаполе, чтобы накормить народ, стала нравиться всем.

Без этой американской «остановки» она так и осталась бы местным лакомством, как и многие другие — абсолютно потрясающие, — из которых состоит итальянская кухня. В шутке это можно выразить так: пицца — это пьядина^а, которой удалось.

До конца XIX века пицца развивалась в границах Неаполя, но после начались заимствования и смешения с другими кухнями. При этом даже на ее родине варианты могли быть самыми разными: более изысканные начинки сосуществовали с чем-то очень простым и скромным. Однако эти последние разновидности бесследно исчезли: достижение определенного уровня благосостояния — сначала в США, а затем и в Италии — навсегда вытеснило старые и более скудные версии.

Эта эволюция никогда не останавливалась и продолжается до сих пор. Даже если не учитывать тысячи стилей и начинок, популярных по всему миру, а взглянуть лишь на традиционную пиццу, которую сегодня пекут в Неаполе, изменения очевидны. Тонкая, плохо поднявшаяся лепешка, которую описывали хроники, исчезла, уступив место блюду с тщательно подобранными ингредиентами. Достаточно вспомнить и регламент «настоящей неаполитанской пиццы» (STG)^б, утвержденный Европейским союзом в 2010 году¹. И это вовсе не плохо — то же произошло со многими традиционными блюдами, созданными когда-то как средство борьбы от голода. Точно так же не стоит

^а Итал. *piadina* — тонкая итальянская лепешка, родом из региона Романья, особенно популярная в городах Форли, Чезена, Равенна и Римини. — Прим. пер.

^б STG (*Specialità tradizionale garantita*) — отличительный знак происхождения, введенный Европейским союзом и направленный на защиту конкретных производств, которые характеризуются традиционными составами и методами производства. Этот статус подтверждает традиционный характер рецепта и способа приготовления, существовавших минимум на протяжении 30 лет. — Прим. пер.

думать, что полента с сельдью, которую можно попробовать в Венето (если повезет ее найти), идентична той, что ели крестьянские семьи в середине XIX века. Вообще распространенное представление о том, будто «традиция» — это нечто фиксированное, не подверженное изменениям ни во времени, ни в пространстве, глубоко ошибочно. Чаще всего «традиция» связана с местом (и это нередко вызывает региональные споры): блюдо носит одно и то же имя, но меняет свой состав и способ приготовления буквально каждые несколько километров. То же происходит и со временем: мы легко сможем найти знакомое нам блюдо в кулинарных книгах столетней давности, только там оно будет совершенно другим.

Нужно лишь договориться о значении слова «традиция». Пицца — традиционное неаполитанское блюдо? Несомненно, да. Всегда ли ее готовили именно так? Разумеется, нет. Более традиционной является сегодняшняя пицца или та, которую делали двести лет назад? Обе — в контексте своей эпохи. Разница лишь в том, что, если бы нам сегодня подали пиццу начала XIX века, мы бы наверняка не стали ее есть. Полтора столетия назад у Италии была дурная репутация в кулинарии, а теперь ее считают маяком вкусной и здоровой еды. Пицца прошла тот же путь и стала известной и любимой во всем мире. Ее история поможет понять, каковы же были причины этой разительной перемены.

Настало время отправиться в Неаполь — туда, где появилась пицца, — чтобы услышать голоса ее создателей. Это единственные очевидцы, которые могут рассказать нам, как все было на самом деле.