

Зміст

Слово від Дієго Сорба:	
Про Ма(й)стрі та Майстерність	7
Кухня моєї матері	15
Сабайон мого тата	21
Вітамін з Белу-Оризонті	25
Чорна каракатиця	
зі «Втраченого раю»	28
Карбонара від Мастро Капотосто	36
Тортилья Сантьяго	42
Смажені цибулеві пиріжки	
Доброго Да	48
Ризото від Мастро Армаролі	53
Бомбета від Мастро Кіафеле	65
Борщ Юлії Аврори	76
Школа Батька	89
Мати й Син пана Деніса	103
Клан Варрочча	125

Кухні Розлучення	
(там, де нічого не залишилося) ·····	142
Ідея вина від Мастро Терпін ·····	153
Мастрі «Табарро» ·····	165
Бар у бункері ·····	196
Подяки ·····	214
Глосарій ·····	217

*Слово
від Дієго Сорба:
Про Ма(й)стері
та Майстерність*

Великі майстри, справжні гейдзюцука, — це ті, хто віддає перевагу працюючій стриманості, з якою вони розвивають своє мистецтво та збільшують його цінність.

*Танідзакі Дзюн'їтіро,
«Про майстерність»*

То був Час в Історії, коли Мастрі панували в гармонії з речами Світу та Людьми.

Для кожної стихії був свій Мастро.

Для вогню й металу.

Для води й моря.

Для вітрів і течій.

Для ґрунту та рослинного світу.

І так рівною мірою для всіх предметів, що служили Життю, як практичному, так і духовному.

Мастро Фалес надав гучності роздумам.

Мастро Лао-Цзи розповів про інь і ян.

Мастро Ісус з Назарету розчинився у поширенні ідеї любові до ближнього.

Мастро Джотто дав нам перспективу.

Мастро Буонарроті впустив кров у вени каррарського мармуру.

Мастро Ніколо Коперник ламав голову над геліоцентричною системою.

Мастро Ісаак Ньютон — який клас! — навіть зміг прославити фрукт, який, перш ніж упасти на землю, зробив йому шишку на голові.

Брати Мастрі Монгольф'є змусили кулю злетіти в небо з легкістю пір'їнки.

Мастро Людвіг ван Бетховен переклав *sturm und drang* у симфонію.

Мастро Керуак навчив нас блукати «У дорозі».

А далі, поруч з «Великими Майстрами», було багато невідомих і безіменних Мастрі.

Ті, хто розписував печери Альтаміра і Ласко.

Ті, хто точив креміль.

Ті, хто винайшов колесо.

Ті, хто дав назви гірським вершинам.

Ті, хто перетнув Атлантику на судні, зробленому з дощок і смоли, а Тихий океан — на плоті, сплетеному з пальмового листа та очерету.

Ті, хто навчився використовувати сичужний фермент, щоб отримати зі свіжого молока тверду сквашену суміш, таку смачну, що пальці обсмокчеш.

Ті, хто зрозумів, як використовувати сіль і повітря з моря, щоб зберігати м'ясо й робити його соковитим і смачним.

Ті, хто будував печі на вулицях, щоб пекти хліб для всіх родин села.

Тих, хто примітив гарну міську площу або перехрестя вздовж верстового шляху, або мальовничий куточок з гліцинією чи платаном, чи в'язом, і вирішив поставити там остерію під листяним вічнозеленим деревом, що дарує людям тінь.

А потім були Мастрі, які приручили виноградну лозу, чудодійну ліану, яка давала вузлуваті грона, смачні й наповнені соком, які можна їсти, смоктати, *«з них можна робити соус на Різдво»*, розчавлювати босоніж у чанах, що їх, силою обставин, зміг зробити лише інший Мастро з того самого району чи із сусіднього, чи трохи подальше. Мастро, який знає найкращі стовбури, якість деревини, її твердість, пористість, яку він зміг зігнути, відбити, зробити чани та залишити їх світові у подарунок.

Усе прекрасне, добре й правильне народилося від дотику чи ока Мастро.

Включно з тим невимовним і чарівним мистецтвом, яке ми називаємо Гостинністю.

Прочинити будинок і запросити туди людей.

Поводитися з ними як годиться, відновити їхні сили, вибрати для них найкращі продукти, відшукати усмішку, силу і передусім те, що

Мастро Габерщик назвав «gesto naturale», природну дію, аби щиро їх привітати... Це дійсно геніально!

Мастрі робили свою справу, а підмайстри йшли до них, щоб навчитися та зберегти майстерність.

Дехто неохоче, а дехто, хто колись, своєю чергою, стануть Мастрі, бігли не чуючи землі під ногами від радості та гордості, майже літаючи від ентузіазму і можливості вчитися — величезного привілею...

Попри добру репутацію та одностайно визнану соціальну й культурну користь, Мастрі, проте, не робили нічого такого виняткового.

Просто вони намагалися робити речі саме так, як самі речі побажали б бути зробленими, якби вони мали мову, аби розказати про свій внутрішній природний намір.

Тобто — досконало.

З майстерністю.

Природно.

З турботою і знанням.

З надлишком і скромністю.

Зі самозреченням.

З любов'ю.

Єдина поступка недбалості — це свобода дозволити певним речам піти так, як вони мають іти.

Сприймати їх такими, які вони є, не драматизуючи.

Адже примус не личить Майстерності.

За модою теж не треба гнатися.

Лестоці підлих грошей, ще б пак!

На один витвір менше — краще, ніж на один більше.

Ще один незавершений проєкт — краще, ніж убиватися заради шедевра на розпродаж.

Деякі Мастрі добре знали давню філософію *«Перш ніж спитнїти — зупинись!»*, терпіння годин, поспїх не розпорошитися, мовчазне спостерїгання працюовитого, але нїколи не передозованого Дзену, ревностї до повільного часу, завжди набутого, але нїколи не втраченого — нїколи!

Але яку користь можуть мати Мастрі в епоху, яку скасувала «хвороба сучасностї», все це руйнївне й самогубне колективне божевїлля, що огортає нас, цей синдром клонованих двоногих, що мекають у стадї, ця невропатологїя депресивних лемїнгїв, готових стрибнути з неїснуючої скелї?

Чого вони ще могли навчити, коли про них можна було забути, відмахнутися, стерши метафїзичною ганчїркою, що забїлює все пилом і розчинами забуття?

Цїннїсть Прикладу.

Сумлїння Правди.

Практика добїрних чеснот.