

Объяснение В ЛЮБВИ

Елена Костюкович (в переводах которой большинство русских читателей приобщилось к творчеству Умберто Эко) написала книгу «Еда: итальянское счастье» (М.: Эксмо, 2006). Чтение, перечитывание и просто разглядывание этой книги доставило мне такое несказанное удовольствие, что странно было бы не попытаться разделить его с кем-нибудь

еще. К тому же писать о подобной книге — лучший способ продлить «удовольствие от текста» и для самой себя.

Книги «про еду» бывают разных видов. Упомяну только три, поскольку именно их я предпочитаю:

- 1) собственно поваренные книги, следуя которым можно готовить, — я и держу эти довольно потрепанные томики на полках кухонного шкафчика;
- 2) поваренные книги, которые в кухне держать просто грешно, — они для этого

**Елена
Костюкович.**
**Еда: итальян-
ское счастье.**
М.: Эксмо, 2006.
816 с.: ил.



слишком роскошны, ведь на изображение английской фаянсовой супницы можно ненароком капнуть соусом, а то и запечатлеть на изысканной виньетке следы замасленных пальцев! Так что, неторопливо полистав такую книгу и облизнувшись на заставки, концовки, форзац и нахзац, я записываю один-два рецепта и спешу облагодетельствовать этим шедевром воображения и полиграфии кого-либо из моих приятельниц — завзятых кулинарок (как они поступят с книгой далее — не моя забота);

3) книги про еду, по которым готовить *можно*, но куда более интересно их читать и даже перечитывать. И еще про них интересно писать. К этому виду книг и принадлежит «Еда: итальянское счастье».

Разумеется, эта книга — не только про еду, хотя никак нельзя сказать, что она вообще «про другое». Нет, Елена Костюкович рассказала нам именно *про еду* — но про еду как *часть культуры*, а значит, с помощью этой *части* нам определенным образом дано познакомиться и с целым.

«Целое» при этом отнюдь не исчерпывается современной Италией и ее жителями. Это не одно лишь население Апеннин, и даже не «вообще итальянцы», а тосканцы, пьемонтцы, сицилийцы, ломбардцы, жители Эмилии-Романьи и т.д. Это еще и их предки, населявшие некогда Римскую империю, разноплеменные пришельцы, европейские соседи и даже жители иных континентов. Это культурные герои — поэты, мореплаватели и философы; знаменитости местные и мировые; авторы стихотворных посланий и ученых трактатов; лица духовного звания и владельцы таверн и кафе; это еще и эксперты по торговле рыбой и «пиццайоло» — мастера по выпеканию пиццы; регулярные посетители местного бара и крестьяне-сыроделы.

Весь этот пестрый народец густо населяет книгу, а отдельные «экземпляры» смотрят на нас с маленьких гравюр на правой стороне разворота, открывающего очередную главу. На левой стороне разворота помещена фотография — улица, рынок, деревянная телега на фоне каменной стены старой фермы, крестьянин за работой, пожилая итальянка, размешивающая какую-то белую массу в большом котле на плите...

Тут самое время рассказать о том, как устроена эта неординарная книга.

В ней девятнадцать собственно «кулинарных» глав — по числу областей Италии и девятнадцать главок-интермеццо, переслаивающих «кулинарные» главы подобно тому, как это делается в изоциренной запеканке. Завершается книга глоссарием и таблицами, о которых — ниже.

«Кулинарные» главы построены следующим образом. Сначала, как правило, повествуется о местоположении области, ее климате, расти-

тельности и особенностях истории края. Если местность приморская или через нее протекает река, нам подробно расскажут о том, где и какие рыбы ловятся там нынче и ловились ли они от века, как там функционирует рыбный рынок. Если в этой местности особенно замечательные луга, мы узнаем, какой скот там выпасают, чем откармливают, как и когда забивают, что за колбасы или ветчины там изготавливают; а если в некотором бурге делают именно эти сорта сыра, а не иные, то мы узнаем почему. Если же местность лежит на старинных торговых путях, то автор заглянет в далекую историю и расскажет, что именно, откуда и куда по этим местам издревле возили, возят ли что-либо теперь и как отразилось все это на бытовых и кулинарных обычаях здешних городов и городков.

Если родом из данной местности — например из Комо — такая кулинарная знаменитость, как маэстро Мартино Росси, автор одного из главных старинных итальянских сочинений по кулинарному искусству, то Елена Костюкович расскажет о нем, процитирует его сочинение, и мы узнаем, что еще в XV веке, как и ныне, важнейшей составляющей кухни Комо являлась пресная рыба: форели, окуни, лини, сельди.

Перевернув страницу, мы обнаружим, что не кто иной, как сам Леонардо да Винчи, прибывший в Милан в 1483 году ко двору герцога Лудовико Моро, спроектировал гидротехническую систему и каналы для будущих рисовых плантаций, которые и сегодня окружают Павию и тянутся до самого Милана.

Едучи по Ломбардии из Милана в Павию, об этих каналах в своем дневнике писал Стендаль: «Перед глазами все время каналы с проточной водой, обеспечивающие плодородие почвы». Ирригационная система с тех пор усовершенствована, рис столь успешно культивируется, что знаменитое на весь мир *ризотто* остается центром и средоточием миланского стола, а травы, коими кормится скот, таковы, что именно в Ломбардии изготавливают многие популярные во всем мире сыры, в том числе — сыр *горгонцولا*.

Каждая глава сопровождается сведениями о *спецблюдах*, *спецпродуктах* и *спецнапитках*: это такие блюда, продукты и напитки, которые именно в этих местах доведены до совершенства. И если число спецнапитков ограничено двумя-тремя, то перечисление спецблюд и спецпродуктов обычно занимает несколько страниц, набранных петитом.

Чтобы читатель представил себе, сколь разнообразна тематика глав-вок-интермеццо, я перечислю соответствующие заголовки, сопровождая некоторые из них краткими пояснениями. Итак: *сагра* (праздник в честь какого-либо местного блюда или продукта), *олей* (то есть

оливковое масло), *паломники*, «*Слоу Фуд*»¹ (это общество защитников национальных кулинарных традиций и противников обезличенной и безвкусной fast food), *евреи*, «*паста*» (кавычки здесь отнюдь не случайны, но об этом я скажу отдельно), *старые дары Америки* (кукуруза, картофель, помидоры и индейка), *календарь*, *пицца*, *процессы готовки* (а вот этого ракурса я не встречала ни в одной книге про еду), *новые дары Америки* — разумеется, это кока-кола и всяческая junk food², которую мы ассоциируем с «Макдоналдсом».

Оказывается, однако, что первым *новым* даром США — притом именно *даром* — было огромное количество твердой пшеницы, необходимой для производства всех видов пасты, а также сама паста, шоколад, кофе и многое другое, доставленное в голодающую и разоренную войной Италию на пятистах (!) кораблях к весне 1948 года.

Но продолжу: после рассказа о новых дарах Америки следует интермеццо о *средиземноморской диете*, далее — главы *демократия*, *сырье*, *эрос*, *рестораны*, «*ризотто*», *тоталитаризм*, *счастье*. Заключает книгу глоссарий и таблицы, а затем еще и обширная библиография — более 20 страниц, набранных нонпарелью.

Глоссарий — это небольшой итальянско-русский словарь из семи частей. В первой перечислены названия злаков, овощей, фруктов и грибов, в следующей — способы приготовления мяса, рыбы, яиц и овощей, затем в третьей части — названия употребляемых в пищу птиц, животных, частей туш и мясопродуктов, в четвертой представлены съедобные рыбы и морепродукты.

Из глоссария вы узнаете, например, что *fritto* в итальянской кухне значит не *жареный*, а *пряженный*, то есть непременно обваленный в муке или кляре, обмазанный тестом и погруженный в кипящее масло. И здесь я воспользуюсь словом *пряженный*, часто встречающимся на страницах книги, чтобы отметить виртуозность Елены Костюкович в обращении со словами.

Конечно, итальянский «уксус» непозволительно было бы перевести русским словом *уксус*, поскольку он не имеет ничего общего с распространенным у нас разведенным раствором уксусной кислоты, который вообще-то давно следовало бы запретить к употреблению в пищу по медицинским соображениям. Но выбрать в качестве адекватного обозначения итальянского бальзамного уксуса слово *оцет* (родительный *оцта*) — вот для этого надо было не просто приобрести многолетний опыт пребывания «внутри» итальянского языка, но обладать врожденным чутьем языка русского.

То же касается слова *олей*, использованного в книге для именованя оливкового масла. И когда на с. 76 мы читаем: «*Олей объединяет*

Италию, как знамя», — это вовсе не преувеличение, хотя подлинного олея — лигурийского, тосканского, веронского — с трудом хватает «на своих»: Prodotto in Italia — это, как пишет Елена Костюкович, большая редкость. А как же «чистый девственный олей первого отжима холодным способом», рекомендуемый диетологами, медиками и священной кулинарной традицией? Оказывается, первого отжима маслодавильная технология не знает уже 50 лет, а холодного отжима тоже теперь не бывает — масло повсеместно нагревают до 30 градусов... Что же потребляют итальянцы? Преимущественно то, что Confezionato in Italia — то есть розлив итальянский, а завезен этот олей чаще всего из Испании. А также из Марокко, Туниса, Турции, и переработан, облагорожен — в Италии. За качеством олея ревностно следят судьи и эксперты, объединенные в соответствующие ассоциации и комитеты. «Олей животворен, как животворна вся итальянская еда, и, следовательно, хоть что-нибудь подлинное в жизни есть» (с. 78).

Три последние части глоссария — с пятой по седьмую — посвящены «пасташютте», то есть всему тому, что до недавнего времени у нас в России принято было называть *макаронами* и *вермишелью*. Впрочем, и сами итальянцы еще двести лет назад пользовались словом *macaroni* как обобщенным именованием несметного разнообразия изделий, которые теперь имеют родовое название «пасташютта». Нам расскажут о том, что сама *паста*, из которой приготавливаются все эти *перышки*, *тесемки*, *спиральки*, *спагетти*, а также собственно *макарони* (теперь они пишутся *maccheroni*) бывают трех основных видов, а изделия из пасты существуют во множестве вариантов, именуемых *форматами* (их сотни).

Отдельный сюжет — подливы и соусы к пасташютте разных форматов. При этом между форматом пасташютты и подливой существует довольно тесная корреляция: например, *равиоли ореховые* положено есть с *пестумом* (это такая «толкушка», притом в Генуе и в Сицилии она будет иметь разный состав); а *лазанье* — с рагу по-болонски.

За легкостью, почти воздушностью стиля в книге Костюкович сокрыт огромный труд человека, ценящего искусство слова. Я по натуре не очень любопытна, но как можно пропустить рассказ о небольшой области Фриули-Венеция-Джулия, прибалканском «кусочке» Италии, в римские времена и в Средневековье подчинявшейся великому городу Аквилее? Вся Восточная Европа, совершавшая паломничество в Рим, проходила через эти места. Около четырехсот лет фриулане жили впроголодь под властью Венеции и поставляли туда рабочую силу и солдат; быть может, и вовсе бы вымерли, если бы в последней четверти XVI века там не распространилась завезенная из Америки кукуруза.

С учетом довольно скудного и монотонного рациона, каждая крестьянская семья там привычно обзаводилась свиньей, которая вольно гуляла под фриуланскими дубами, сама добывая себе пропитание. Недаром фриуланские сырокопченые окорока до сих пор ценятся по всей Италии.

А еще во Фриули умеют гнать драгоценные граппы, да еще разливать их в специальные причудливой формы стеклянные сосуды, изготавливаемые — где бы вы думали? И в тамошних местах, но еще и в соседней Венеции, на муранских фабриках.

При всем разнообразии сведений, стихотворных и прозаических цитат, забавных историй, разбросанных во временах от античности до наших дней, в книге нет случайно «приплетенных» фрагментов: это не лоскутное одеяло, а этакий ковер с прихотливыми узорами, где авторская воля умело скрыта за свободной импровизацией.

Вот, к примеру, глава-интермеццо «Евреи». Из нее мы узнаем не только историю евреев — «коренных» обитателей Италии, прибывших туда после разрушения Иерусалимского храма в 70 году нашей эры в качестве беженцев и пленных, — единственных евреев, не принадлежащих ни к одной из двух наиболее многочисленных групп еврейской диаспоры — ни к сефардам (прошедшим через Испанию), ни к ашкенази (прошедшим через Германию).

Именно итальянские евреи были основными проводниками христианского учения в Италии. Собственно иудейская община к IV веку нашей эры насчитывала 40 тысяч человек, и селились иудеи рядом с итальянцами-католиками. Положение евреев в Италии стало меняться после изгнания их из Испании. К середине XVI века, когда римская община резко разрослась, пополнившись иудеями — беженцами из Испании, Папа Павел IV загнал римских евреев в гетто, разрушив их прежний уклад жизни, — притом отнюдь не только на четыре года своего правления, а вплоть до года 1870-го, когда в Италии были наконец ликвидированы узаконения, аналогичные российской черте оседлости.

Эти сведения из истории итальянских евреев объясняют не только происхождение многих популярных в Италии продуктов и яств, но и стиль приготовления блюд. Так, *пряжение* (как технология) возникло именно в еврейской кухне гетто, потому что не требовало ничего, кроме открытого огня и сковороды, а это, в условиях крайней скученности, было очень важно. Благодаря евреям, бежавшим еще в колумбовы времена из испанского доминиона Сицилии, в итальянскую кухню попал баклажан во всех видах: маринованный, тушеный, печеный. Баклажан был дешев. А цуккини — дорог, поэтому с базара в гетто по-

падали только отходы цуккини — цветки, торчащие на оконечности плода. Вот откуда знаменитые *fiori di zucca* — краса и гордость современной итальянской кухни.

Пряженные овощи и такие популярные итальянско-еврейские блюда, как *капоната* (она довольно близка к тому, что в Москве, Киеве и Одессе называется *икрой* из баклажанов или кабачков) были удобны тем, что готовились в пятницу, а подавались холодными в субботу.

Наиболее неожиданными для меня оказались сведения о пицце — разумеется, это отдельная глава.

Хорошо, что я не знала, что настоящую пиццу дома испечь просто невозможно, поскольку нельзя обеспечить необходимую для «правильной» пиццы температуру в 400 градусов. Иначе все те, кто гостил у нас на даче еще в 1970-е годы, лишились бы удовольствия поесть выпекавшийся в духовке дровяной печки и считавшийся *пиццей* открытый пирог, по составу наиболее близкий к пицце «Маргерита»: растянутое вручную, без скалки, тесто на подсолнечном масле (где было взять оливковое?), сверху (за неимением моцареллы) вымоченный сыр сулугуни, помидоры и душица (орегано).

Неожиданным для меня было и то, что пицца типична не вообще для Италии, а лишь для ее юга, то есть для местностей южнее Неаполя. Массовое потребление пиццы началось в Италии лишь после Второй мировой войны.

Я также не знала, что поедание пиццы в пиццерии — это вид дружеского застолья для небогатых и молодых компаний, где ценится атмосфера игры со словоохотливым трактирщиком и молчуном-жрецом «пиццайоло», за что, собственно, сотрапезники и платят деньги, поскольку цена пиццы в пиццерии никак не соответствует дешевизне ее ингредиентов.

Елена Костюкович последние двадцать лет живет в Италии. Поэтому когда в главе, посвященной *процессам готовки*, Елена рассказывает нам о том, что приходится делать на кухне обычной итальянской городской квартиры, она пишет о том, что сама систематически делает, чтобы кормить семью.

Ляля! (так зовут Елену близкие друзья; и я «туда же» — на правах особы почтенного возраста). В одном из давних интервью Вы рассказали, что перевод «Имени розы» Умберто Эко (800 с.) и «Подзорной трубы Аристотеля» Тезауро (1000 с.) Вы перепечатывали на машинке по шесть раз (компьютеры появились позже). Когда же Вы успеваете вручную выковыривать зерна из огурцов

и помидоров, томить баклажаны под солью, готовить «ру» (*roux*), выдерживать лабардан в молоке, кипятить морскую воду для вываривания в ней омаров, а *заодно* писать такие жизнерадостные, многоцветные, увлекательные книги?

Примечания

1. От англ. *slow food* — букв. медленная еда. (*Прим. ред.*)
2. От англ. *junk* — дрянь, барахло (*разг.*). *Junk food* — нездоровая пища быстрого приготовления. (*Прим. ред.*)