

<http://rus.delfi.lv/archive/index.php?id=16035698>

Марк Гурьев, Polaris
10 ноября 2006 16:16

"Еда. Итальянское счастье" Елены Костюкович может смело претендовать на звание самой неожиданной (и - лучшей!) книги года в области культурологии. С другой стороны, ей обеспечено место в первой тройке наиболее интересных изданий, посвященных кулинарии. Так почему эту книгу открываешь с удивлением, в чем ее неожиданность? Всем, кто читает на русском языке, Елена Костюкович известна, прежде всего, как переводчик Умберто Эко - есть основания полагать, что лучший среди всех европейских. Не только потому, что живет в Италии, постоянно общается с мэтром и преподает мастер-класс художественного перевода (!) в Миланском университете. Костюкович обладает особым даром, талантом перевода, и дар этот очень редкий.

Читатели "Имени розы", "Острова накануне", "Маятника Фуко", "Баудолино" согласятся с тем, что невозможен какой-либо иной перевод романов Умберто Эко: очень уж высок и литературный уровень, заданный автором, и уровень перевода Елены Костюкович.

И вдруг - "Еда. Итальянское счастье". Естественно, с предисловием Умберто Эко ("Универсальный язык Италии"), который признается, что он не гурман, но к этой книге пишет вступительное слово с большим удовольствием.

Каким же надо быть иностранцем, чтобы вызвать восторг со стороны итальянцев в столь деликатном вопросе, как их национальная кухня?

Известно ведь, что еда в Италии — больше, чем еда. Это культура, история, традиции, богатые и своеобразные, как нигде в мире. Это богатство обусловлено географией страны и особенностями ее исторического развития. Города-государства. Области, похожие на языковой карте на пестрый ковер диалектов, где соседи с трудом понимают друг друга. Компактное соседство, рождающее жестокую конкуренцию.

Одни голодали и замерзали, другие - предавались теплой неге средиземноморского изобилия. Люди жиди по-разному и питались по-разному. Кухни Венеции и Вероны - небо и земля, хотя друг другу рукой подать. Понять это - значит, понять Италию. Елена Костюкович предлагает отправиться в кулинарное путешествие по краям, городам и деревушкам Италии.

"Познать итальянскую еду во всем ее многообразии - значит открыть для себя глубочайшие различия и вкусов, и диалектов. Узнать, до чего меняются от места к месту психология, дух, чувство юмора... Почувствовать, до чего одни народы Италии многословны, а другие молчаливы. До чего пьемонтец непохож на сицилийца, венецианец

на сардинца... Начните с пьемонтской "банья кауда", отведайте ломбардскую "кассела", после того съешьте болонские "тальятелле", потом закажите "аббакьо" по-римски, завершите свой пир сицилийской "кассатой" - и вы будто проехали из Китая в Перу, а из Перу в Тимбукту" (У. Эко)

Кулинарная топология Италии подсказывает структуру книги и форму изложения: Венето и город Венеция - Олей - Пьемонт - "Паста" - Лигурия - Старые дары Америки - Тоскана - Пицца - Умбрия - Процессы готовки - Лациум и город Рим - Средиземноморская диета - Аbruццо и Молизе - Демократия — Кампанья и город Неаполь - Сырье - Апулия - Эрос - Базиликата - Рестораны - Калабрия - "Ризотто" ... Отдельную часть книги занимают всевозможные глоссарии, таблицы, классификации и спецификации продуктов, используемых в итальянской кухне.

Адрес <http://rus.delfi.lv/archive/index.php?id=16035698>