

ЗМІСТ

<i>Umberto Eco. Il linguaggio universale dell'Italia</i>	3
<i>Умберто Еко. Універсальна мова Італії</i>	7
Від автора	11
Від Мілану до Майдану (Авторська передмова до українського видання) ..	17
Фріулі-Венеція Джулія	19
<i>Сагра</i>	25
Венето і місто Венеція	31
<i>Маслинова олія</i>	39
Трентіно і Альто Адідже	45
<i>Прочани</i>	51
Ломбардія	62
<i>Слоу Фуд</i>	75
Валле д'Аоста	82
<i>Євреї</i>	86
П'ємонт	91
« <i>Паста</i> »	107
Лігурія	117
<i>Давні дари Америки</i>	127
Емілія і Романья	135
<i>Календар</i>	155
Тоскана	172

<i>Піца</i>	189
Умбрія	196
<i>Процеси приготування</i>	199
Марке	203
<i>Нові дари Америки</i>	209
Лаціум і місто Рим	216
<i>Середземноморська дієта</i>	232
Абруццо і Молізе	245
<i>Демократія</i>	256
Кампанья та місто Неаполь	264
<i>Сировина</i>	273
Апулія	278
<i>Ерос</i>	289
Базиліката	296
<i>Ресторани</i>	299
Калабрія	310
<i>Різотто</i>	317
Сицилія	320
<i>Тоталітаризм</i>	335
Сардинія	342
<i>Щастя</i>	353
Глосарії, класифікації, таблиці	362
I. Злаки, трави, овочі, фрукти, гриби	362
II. Способи приготування м'яса, риби, яєць, овочів	366
III. М'ясо	367
IV. Їстівні риби та морепродукти	370
V. Формати «пасташютт»	375
VI. Підливи і соуси до пасташютти	377
VII. Поєднання форматів з підливою	378
Примітки	392
Список використаних джерел	408



УНІВЕРСАЛЬНА МОВА ІТАЛІЇ

«К оли Олена Костюкович дала мені для прочитання цей рукопис, **К**я одразу запропонував їй написати передмову. Я спершу підозрював, буцімто моя покvapлива готовність обґрунтована тим, що Костюкович — перекладач моїх творів на російську мову і я в захваті не тільки від любові й старанності, які вона виявляє в роботі з моїми книжками, але також від розуму Олени та широкої освіченості. Та чи достатньо цього, запитував я себе, зважаючи, що я геть не гурман.

До речі, про гурманів. Як на мій погляд, гурман — аж ніяк не той, хто тішиться й радіє перед розкішною *canard à l'orange* або рясною порцією чорної ікри з млинцями. Зображена особа — це лише нормальна людина з незіпсованим смаком, не шанувальник «Макдоналдса». А під гурманом (*gourmet*) — любителем поїсти, тонким гастрономом — я розумію такого, хто ладен проїхати сотні кілометрів, щоб дістатися до ресторану, де оту саму *canard à l'orange* готують у якийсь унікальний спосіб. З усією очевидністю, я до категорії гурманів не належу, оскільки між варіантами: а) швидко поїсти у найближчій піцерії або б) їхати, не кажу навіть двісті кілометрів, але хоча б десять хвилин на таксі, в якусь нову тракторію, — завжди оберу варіант швидкої піци.

А між іншим... Я пригадав, що мені траплялося також мандрувати сотні кілометрів по Ланге (мої рідні краї, що їх Олена згадає у розділі, присвяченому П'ємонту), щоб доставити одного французького друга (друг той справжній *gourmet*) туди, де трапляються найліпші трюфелі Альби. Іншого разу я проїхав безліч кілометрів, запрошений на страву «банья кауда» до Ніцци Монферрато — там обід починався опівдні, а закінчувався о п'ятій вечора, і все, крім завершальної кави, було дуже начасничене. Я поплентався у дальнє передмістя Брюсселя, щоб куштувати оте їхнє славетне бельгійське пиво (*gueuze*), яке можна пити тільки на місці, — воно не тер-



пить перевезення. До речі, майте на увазі, що ви можете туди не їздити — жодного порівняння з хорошим англійським елем.

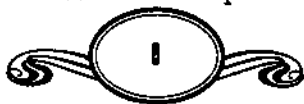
То що ж, цікава мені їжа як основна тема книжки чи нецікава? Повернімося до згаданих прикладів. Того останнього разу я потягнувся світ за очі, щоб зрозуміти, якого сорту пиво смакує бельгійцям, другого — щоб продемонструвати іноземцеві особливості п'ємонтської культури, третього — щоб знову пережити призабутий ритуал, що пробуджує у мене в пам'яті чарівні миттєвості дитинства.

У всіх трьох випадках я звертався до їжі не заради шлунка, а заради культури. Точніше, я хочу сказати — не тільки для того, щоб відчутти в роті певний смак, а для того, щоб досягти осяяння, оживити спогад, щоб зрозуміти (або дати зрозуміти іншим) суть традиційного дійства, а отже, типу цивілізації.

Отоді я й усвідомив, що так, природно, у себе в Мілані або Болоньї, до того ж коли я один, без товариства, заради простоти задовольняюся піцою у сусідньому будинку і не думаю про кулінарні тонкощі. Однак, опиняючись за кордоном, ще до походу по музеях і соборах, коли я для початку просто тиняюся вулицями, намагаючись заблукати, простую куди ноги несуть, роздивляюся, що там за люди, що виставлено у вітринах, в які кольори пофарбовані будинки, я, водночас, приношуюсь до пахоців їжі, які долинають з помешкань і ресторанів. Потім неминуче надходить момент знайомства з місцевою їжею, тому що, доки не розкуштую її, я не зможу зрозуміти місцевого життя, уявити, про що думають і як міркують місцеві жителі.

А ще я усвідомив, що в усіх моїх романах (можливо, трохи менше в «Маятнику Фуко» — там герої, та й читачі, ототожнюючи себе з персонажами, не виходять, так би мовити, за межі свого будинку, знай у Мілані та в Парижі... хоча бразильський епізод цілковито побудований на їжі...) — в «Баудоліно», «Острові Напередодні» і в одному з останніх романів «Чарівне полум'я цариці Лоани» — мої персонажі постійно їдять. Їдять у мене, пригадується, також ченці в «Імені рози», де важливі сцени роману розгортаються на монастирській кухні. Адже той, хто шукає пригод на островах у південних морях або на візантійському Сході, хто вирушає на пошуки втрачених світів, забутих або сотні років, або кілька десятиліть тому, — має неодмінно описати читачам їжу, щоб вони змогли зрозуміти, як мислять персонажі.

Отже, я маю вкрай вагомні причини для написання цієї передмови до Оленої книжки. Тому що Олена, яка до того ж виказує себе дивовижно глибоким знавцем італійської кухні у всіх її складних нюансах і потаємних глибинах, веде нас за руку (можна сказати, підманює на пахоці, полонить спокусливими смаками), і ми здійснюємо разом з нею кулінарну подорож



не тільки для того, щоб дізнатися все про їжу, але в основному заради того, щоб дізнатися все про Італію. Про Італію, яку Олена Костюкович вивчає все своє життя.

Те, що ви зараз прочитаете, — це книга про їжу, але це також книга про країну, про її культуру, точніше сказати, про різноманіття її культур.

Справді, завжди складно говорити про «італійську культуру» — так само, як складно говорити про «італійський пейзаж». Сядьте за кермо і їдьте машиною по просторах Сполучених Штатів. Вам випаде мчати тижнями, вдивляючись у нескінченний горизонт, і на кожному черговому привалі на вас чекатиме такий самий гамбургер, який ви їли на попередній зупинці. Якщо ви їдете Північною Європою — горизонт теж буде високим і далеким, і шосе зватиметься багато кілометрів, а вздовж узбіч тягтимуться поля розкішного жита. Що вже й згадувати про подорож середньоазіатським степом, або пустелями Сахара і Гобі, або австралійськими просторами, серед яких височіє таємничою скелею Айерс-Рок. Такі зустрічі з безкраюю природою заронили в людську душу Ідею Недосяжного, Ідею Величного, що завжди бере початок з видовища бурі, грози, прірв, велетенських піків, неприступних скель, льодовиків і глетчерів, неозорих пустель.

В Італію, навпаки, їдуть не за тим, щоб упиватися вертикальною запаморочливістю готичного собору, або неосяжністю пірамід, або потужністю водоспадів. Переїхавши через Альпи (де, звісно, буде чимало нагод подивитись на величну красу тих місць, але альпійська місцевість належить і Франції, і Швейцарії, і Німеччині, і Австрії), ви відкриєте душу для інших вражень та іншого досвіду.

В Італії обрій ніколи не розчахується до титанічної широчіні, бо він завжди обрамлений і певною мірою звужений: праворуч він окреслений пагорбом, ліворуч — узгір'ям. На вісь будь-якого шляху настроєна низка сіл і містечок, вони змінюють одне одного що п'ять кілометрів. І на кожному відтинку дороги (за винятком деяких ділянок Паданської рівнини) на вас чекає поворот, краєвид набуває іншого характеру — він змінюється не тільки від області до області, а й усередині кожної області. Ви відкриваєте для себе постійно оновлювану країну, з неодмінними перепадами рівнів від гір і до моря, з безліччю проміжних ступенів — пагорбів усіх можливих форм. Мало спільного між п'ємонтськими узвишсями і горбовинами Марке або Тоскани. Вирушити в путь зі сходу на захід або з заходу на схід, перетнути Апенніни, що пронизують півострів, як хребет, — це означає опинитись у геть іншій країні. Моря в Італії теж усі різні: на Тірренському узбережжі вони чарують око такими пейзажами, панорамами і краєвидами, яких не знайдеш на Адріатиці. А острови — то вже окреме, особливе, ні на що не схоже відкриття.

