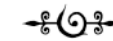


В ПОИСКАХ УТРАЧЕННОГО ЭДЕНА

То, чем занимается Изабелла Далла Раджоне, можно в равной степени назвать как агрономией, так и археологией. Она ищет и восстанавливает старинные сорта фруктов, считавшиеся исчезнувшими. Сейчас в ее «живой» коллекции более 450 экспонатов: яблоки, груши, черешня, персики, сливы, инжир, виноград, миндаль, которые она нежно называет «мои дочери».



- Изабелла, расскажите, как вам пришла в голову эта идея и как все начиналось?

- Все началось с моего отца Ливно. В 1960-х годах он стал собирать коллекцию предметов крестьянского быта. И заодно – информацию о сортах фруктовых деревьев, издревле культивируемых крестьянами на этих территориях. Я выросла в осознании того, насколько важно сохранять свидетельства прошлого, чтить свои корни, и продолжила дело отца. Мы выбрали участок в поместье Сан-Лоренцо, принадлежавший раньше монастырю (сохранилась даже церквушка XII века), и разбили здесь сад.

- В те годы идея биологического разнообразия была не столь популярна.

- Мы действительно стояли у истоков этого движения. Коллеги-агрономы смотрели на нас с долей сострадания, обвиняя в излишнем романтизме и крутя пальцем у виска. Мы не вписывались в тогдашнюю картину мира, согласно которой в основе всего была положена идея супер-продуктивности и эффективности в ущерб биоразнообразию. Если раньше развитие было размеренным и последовательным, то в послевоенные годы его ритм ускорился: аграрная страна превращалась в индустриальную державу. Произошли и некоторые социальные изменения: люди, переехавшие из деревни в город, стали меньше готовить, не делали заготовок на зиму. Как следствие, в геометрической прогрессии число культивируемых сортов сокращалось. Представьте, в трактатах по земледелию XIX века встречается более 100 сортов яблок, к началу XX это число составляло 50, а нынешнее сельское хозяйство преимущественно использует 3 сорта. Поразительно и то, что Италия является вторым в мире производителем груш, а сами мы импортируем груши из Аргентины.



Сейчас люди стали более восприимчивы к этой проблеме. Обнаруженные мной сорта начинают культивировать в небольших хозяйствах, но правила на глобальном рынке остаются неизменными, и простым крестьянам нет на нем места.

- Чем можно объяснить прошлое разнообразие сортов?

- Раньше оно было вынужденной мерой, гарантией того, что фрукты будут на столе в течение всего года. Каждые десять дней в саду созревал урожай какого-нибудь сорта груш, специально селекционировались яблоки, которые могли храниться в условиях погреба до марта, груши, которые были приспособлены к жарке, фрукты с таким содержанием сахара, что они были единственным его источником, и так далее.

- Как вы осуществляете поиск старинных сортов?

- В поисках этих «осиротевших» (как я их называю) деревьев я езжу по заброшенным садам старинных вилл и монастырей, расспрашиваю местных агрономов и простых жителей, «носителей» крестьянской культуры. Зачастую хранительницами такой бесценной информации бывают женщины. Они не использовали плоды в процессе приготовления блюд и хорошо знают гастрономические особенности каждого сорта. Мужчины, в свою очередь, передавали из поколения в поколения технологию культивации.

- Помимо устных свидетельств, есть ли еще какие-то источники?

- Помимо устных свидетельств, есть ли еще какие-то источники?

- Я собираю информацию в архивах и библиотеках. Но описание не всегда соответствует действительности, поэтому приходится проводить немалую работу, чтобы соотнести современное научное знание и архивные данные. Полезными источниками являются предметы искусства – фрески, рисунки. Фрукты всегда были по-





сигелем мифологического или религиозного смысла, поэтому часто использовались в живописи. Как головоломку, я собираю материалы, а затем восстанавливаю возможное месторасположение дерева.

- Что собой представляет ваша коллекция на данный момент?

- Сейчас в моем саду более 450 сортов фруктовых деревьев. Территориально они относятся к центральной Италии, самому сердцу Апеннинского полуострова, ведь мы находимся на границе с Марке, Тосканой и Эмилией-Романьей. Некоторые из сортов сохранились только в нашем фруктовом саду и нигде больше. Среди них «мартовская груша», «пьяная груша», «флорентийское яблоко». Это большая ответственность. Мое занятие еродни работе археолога. Откопав глиняный черепок, он может по нему восстановить историю народа. Так и я, найдя какое-то дерево, открываю какой-то исторический и культурный пласт для будущих поколений. Невероятное ощущение: я как будто открываю окно в прошлое.

- Каково было ваше первое и последнее на сегодняшний момент открытие?

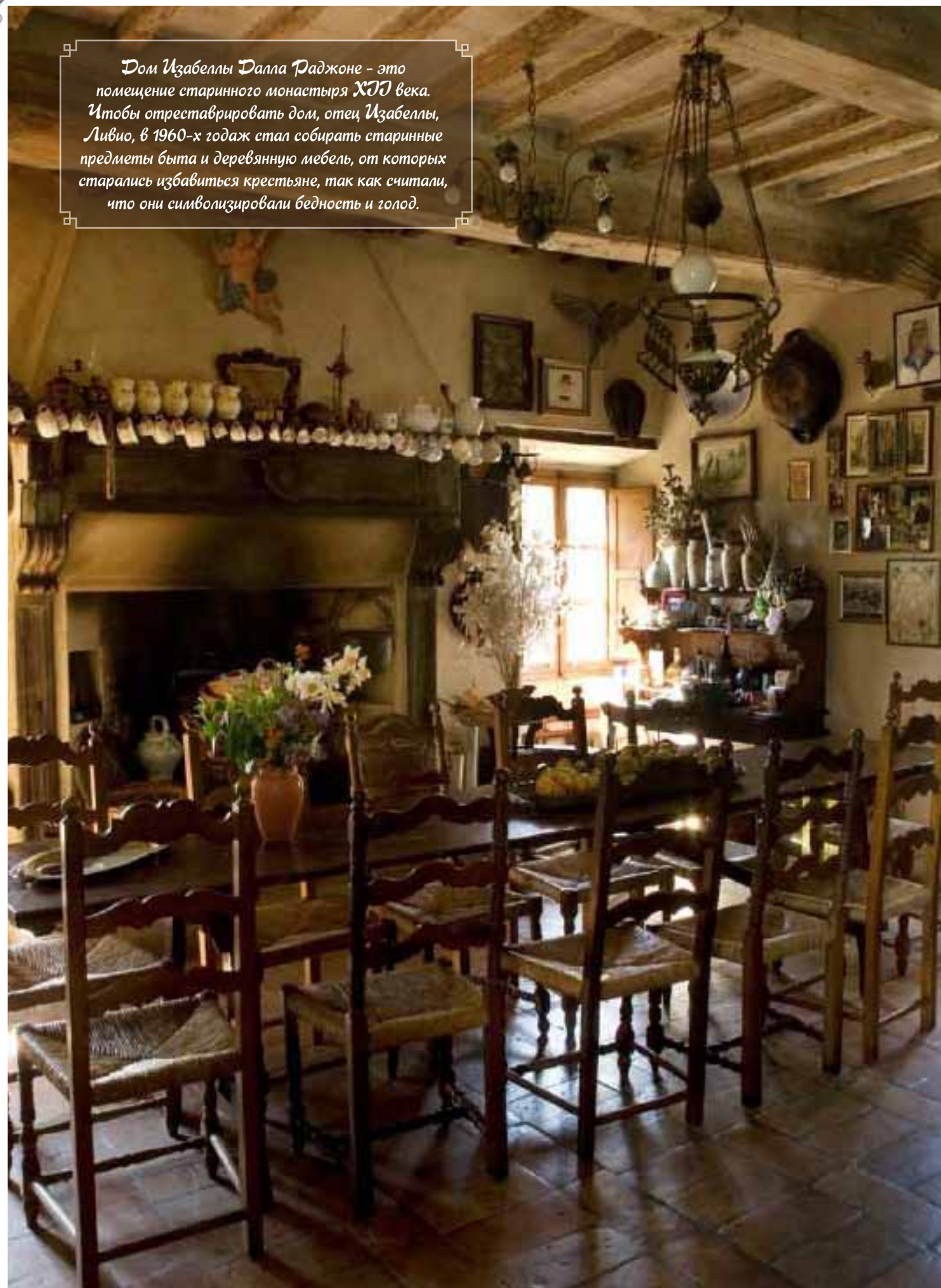
- Первое обнаруженное моим отцом дерево – это «каштановое яблоко». Он нашел его в одном горном хозяйстве. Крестьянин рассказал нам, что его дед (речь идет о XIX веке) нашел дерево в полном стволе каштана. Ценность

этого яблока в том, что оно может храниться вплоть до марта. А последнюю свою находку я сначала увидела в архиве и загорелась идеей найти ее в природе, хотя многие меня уверяли, что это невозможно. А мне это удалось! Речь идет о «флорентийской груше», в XVI веке ее подавали на десерт в жареном виде в знатных домах. Это было огромное и очень старое дерево, но еще плодоносящее, ведь груши дают плоды до 300 лет. Конечно, сейчас становится все сложнее найти что-то новенькое, но я не теряю надежды. Начинается новый сезон фруктов, и значит, у меня будет много «полевой» работы. Завтра я пойду в горы в поисках черешневых деревьев. И несмотря на свой возраст, буду залезать на деревья, ведь это моя страсть!

- Как вы справляетесь одна?

- После смерти отца все стало сложнее, поэтому для поддержания сада я основала фонд Archeologia arborea. Члены фонда могут взять под свою опеку дерево и собирать с него урожай, оставляя, согласно местной древней традиции, 3 плода – для солнца, для земли и для самого дерева. Есть и знаменитые опекуны. Например, Жерар Денарде, известный ценитель вина, взял под свою опеку «пьяную грушу». Ее плоды сочные, с красной мякотью, будто пропитанные вином. Кстати, среди опекунов немало и журналистов. ☺

Дом Изабеллы Далла Раджоне - это помещение старинного монастыря XIII века. Чтобы отреставрировать дом, отец Изабеллы, Ливьо, в 1960-х годах стал собирать старинные предметы быта и деревянную мебель, от которых старались избавиться крестьяне, так как считали, что они символизировали бедность и голод.



В зале находится длинный дощатый монастырский стол, вся мебель - деревянная, печь - из обожженной глины. Крестьянская кухня осталась неизменной, в том числе действующий камин.
В сезон сбора винограда под потолком сушатся ягоды, подвешенные на специальные гвозди в деревянных балках. Так виноград висит до января, а затем из него делают святое вино.