



Натюрморт с тыквой. Худ. Микеле Паче.
Государственный Эрмитаж, Санкт-Петербург.

Тыква

В ИТАЛЬЯНСКОЙ КУХНЕ:

взгляд сквозь века

Екатерина Игошина,
кандидат искусствоведения

Каждый год яркие плоды тыквы «наводняют» осенне-зимние рынки Италии, а сезонное меню кафе, рестораничков и таверн пополняется сытным и согревающим блюдом – ароматным тыквенным супом-юре. Этот популярный среди современных итальянцев овощ любили еще в Древнем Риме, причем уже тогда в пищу использовали не только мякоть, но и нежные цветки.

Собирать и использовать в пищу плоды, которые дарилa природа, человек научился еще в каменном веке. Возможно, именно в те незапамятные времена древние люди

впервые попробовали тыкву – ярко-оранжевый, желтый или зеленоватый плод из семейства Тыквенных, созревающий с августа по октябрь, который мог лежать почти до весны и в приготовленном виде прекрасно утолял голод. Согласно источникам, тыква, наряду с горохом, цикорием, виноградом и оливками, входила в рацион древнейшего населения Пелопоннеса. Знали его и древние обитатели Апеннинского полуострова, испокон веков охотно употреблявшие в пищу дары милосердной природы.

Поначалу тыква считалась уделом простого народа: в Древнем Риме периода ранней и средней

Республики (509 – 133 гг. до н. э.) ее выращивали и ели преимущественно плебеи. В те времена тыкву готовили самым простым способом, запекая очищенные плоды в печи для хлеба или обжаривая их на открытом огне. Согласно известному историку I в. Плинию Стар-

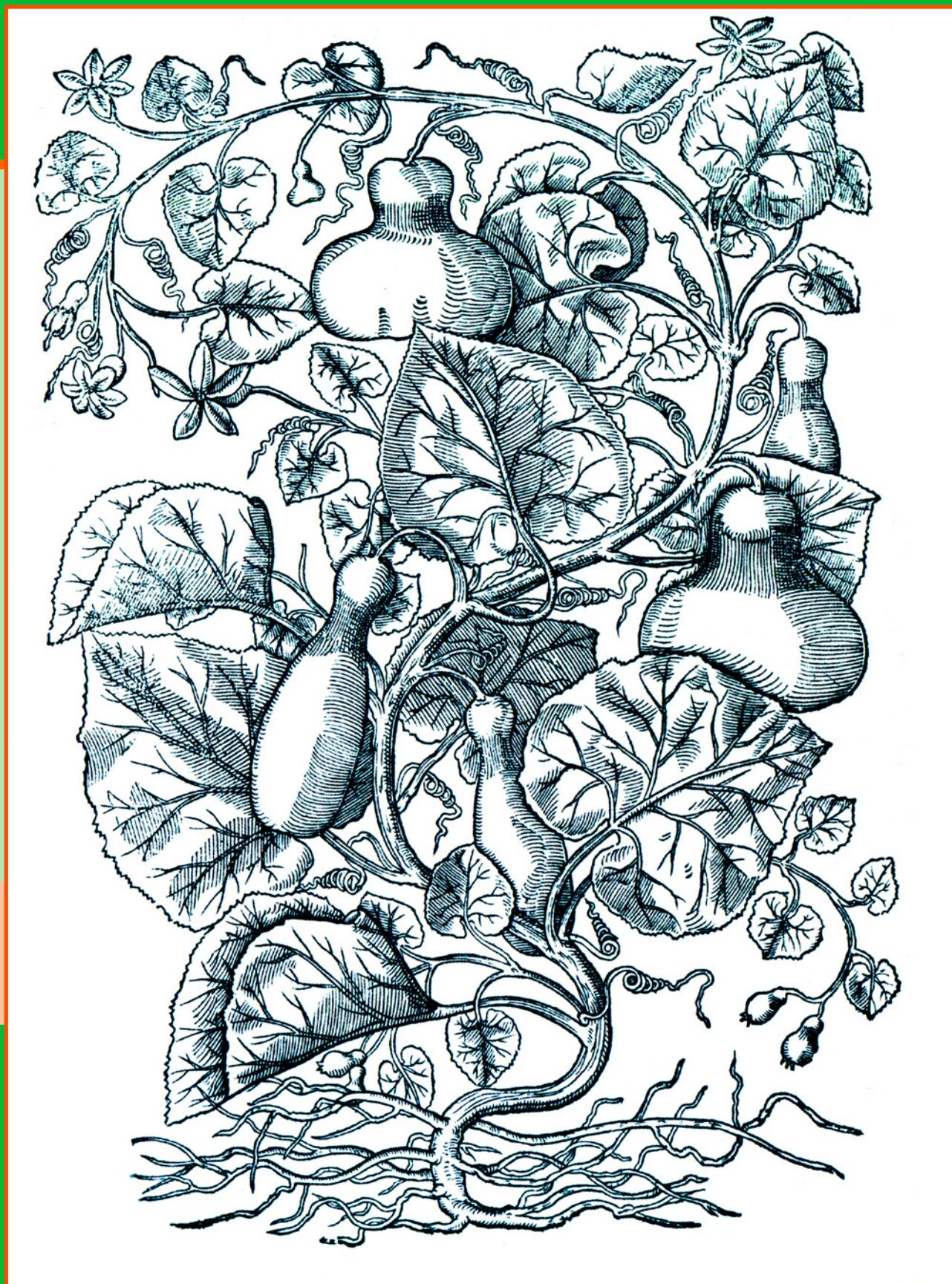
Тыква в кисло-сладком соусе (древнеримский рецепт)

Ингредиенты: 750 г мякоти тыквы, 2 зубчика чеснока, несколько листьев перечной мяты, оливковое масло, 1 чайная ложка сахара, соль, перец, 1 стакан винного уксуса.

Способ приготовления: тыкву нарезать тонкими ломтиками, посолить, поперчить, обжарить в кипящем масле, после чего выложить на плоское блюдо и дать лишнему маслу стечь; в сковороду, где жарилась тыква, налить уксус и добавить сахар, поставить на маленький огонь и при постоянном помешивании дать сахару разойтись; полить получившимся соусом тыкву, добавить давленый чеснок и перетертую мяту, дать блюду остыть и подавать к столу.

Реро maximus (Тыква гигантская).
Иллюстрация из книги Джона Джерарда «История растений» (1627 г.)

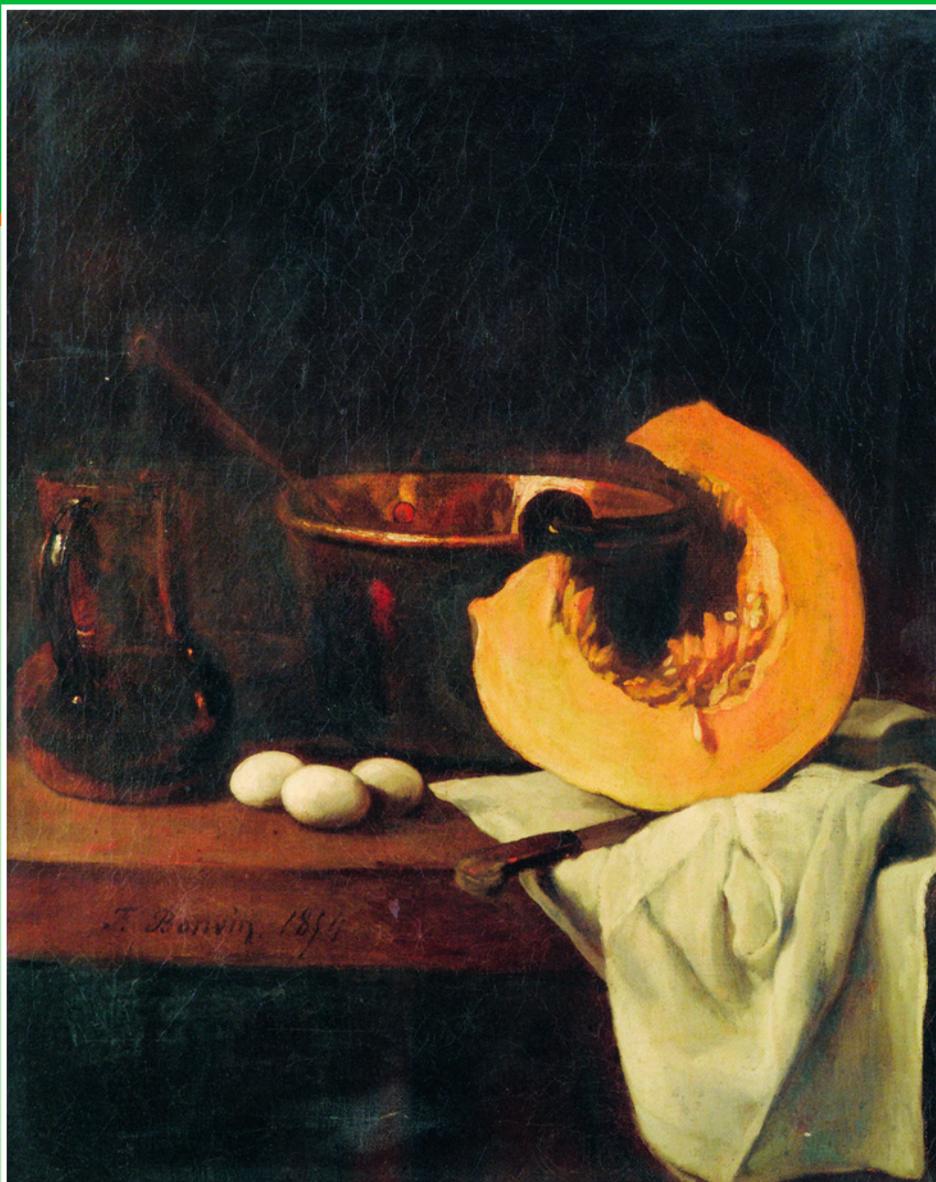




Тыквы.
Гравюра Винченцо Мальгриси из книги
Пьетро Андреа Маттиоли «Беседы»
(1568 г.)

шему, в готовку шли не все сорта, а лишь плоды продолговатой формы, в которых было много мякоти, а семена практически отсутствовали.

Первым, кто по-настоящему оценил и воспеял вкусовые качества «плебейского» овоща, стал знаменитый древнеримский гурман и чрево-



Натюрморт с тыквой и яйцами.
Худ. Франсуа Бонвен. 1854 г.
Галерея аукционного дома Sotheby's,
Лондон, Великобритания.

приправленная кориандром, жгучим перцем и мятой. Он же предлагал подавать сладковатый по вкусу овощ с прославленным гарумом – соусом из жирных сортов рыбы, уксуса, вина, оливкового масла, соли и ароматических трав.

Со временем тыква стала одним из любимых овощей древних римлян, а в пищу стали использовать не только плоды, но и нежные цветки (чаще всего их запекали в тесте). Некоторые особо экстравагантные гурманы устраивали своего рода «монотрапезы»: в Книге XI Эпиграмм Марка Валерия Марциала (40 – 104 гг.) мы читаем о гостеприимном хозяине по имени Цецилий, который, желая удивить гостей, составил меню одного из своих банкетов исключительно из блюд, приготовленных на основе тыквы.

Настоящий Атрей Цецилий тыквам:
Он ведь их как сынов Тиеста режет,
Раздирая на тысячу частичек.
Только съесть ты успел их на закуску,
Их на первое и на второе,
И на третье тебе предложит блюдо,
И десерт он из них же приготовит.

угодник, автор трактата «О кулинарном искусстве» (De re coquinaria) Марк Габий Апиций (I в. до н. э. – I в.). Известно, что одним из любимых

блюдов Апиция, славившегося своей любовью к необычным сочетаниям продуктов, была тыква, маринованная в меду, оливковом масле и уксусе,

Тортелли с начинкой из тыквы (средневековый монастырский рецепт)

Ингредиенты: для теста – 400 г муки, 1 желток, 4 яйца, 1-2 столовые ложки оливкового масла; для начинки – 200 г рикотты из козьего или овечьего молока, 400 мякоти тыквы, 1 желток, 2 столовые ложки тертого пармезана, мускатный орех, соль, перец; для соуса – 100 сливочного масла, ароматические травы (тимьян или шалфей).

Способ приготовления: тыкву нарезать кубиками, отварить, соединить с рикоттой и желтком, добавить соль, щипотку тертого мускатного ореха, пармезан и тщательно перетереть, после чего оставить в холоде на ночь; из муки, желтка, яиц и оливкового масла приготовить несколько тонких пластов теста, положить на один пласт на одинаковом расстоянии друг от друга небольшие порции начинки, накрыть другим пластом теста, вырезать стаканом кружки (так, чтобы начинка оказалась примерно посередине), сварить в кипящей подсоленной воде, подавать с растопленным сливочным маслом, мелко нарубленными ароматическими травами и тертым пармезаном.

Согласно источникам, в Древнем Риме использование тыквы не ограничивалось кухней – ее также считали хорошим средством от самых разнообразных болезней. Так, некоторые врачи прописывали тыкву в качестве лекарства от зубной боли, причем пользовались этим средством все без исключения – от патрициев и императоров до плебеев и рабов. Вот, как описано лечебное действие тыквы в текстах того времени: мякоть тыквы, приправленную нарубленными листьями полыни, прикладывали к больному зубу, после чего недуг вскоре отпускаял. Помимо кухни и медицины, тыква нередко пригождалась... в мореплавании: ее плоды, очищенные и высушенные на солнце, прекрасно



держались на воде, именно поэтому связанные попарно полые тыквы довольно часто использовали в качестве своего рода гигантских «поплавков», помогавших лодкам и небольшим судам сохранять равновесие в беспокойном море.

Нет особых оснований полагать, что с падением Римской империи

и приходом на территорию Апеннинского полуострова многочисленных варварских племен массовое употребление тыквы прекратилось, как это случилось со многими другими более изысканными продуктами. Тем не менее, первые дошедшие до нас письменные свидетельства об использовании тыквы, появив-

шиеся после древнеримских источников, относятся лишь к IX веку. Так, в записках бенедиктинского монаха Уилфрида Страбона, известного своей страстной любовью к ботанике, можно найти подробное описание растения и его сладковатых плодов, которые, согласно Страбону, прекрасно сочетались с острыми блюдами из птицы и мяса. В конце XIII века болонец Пьетро Крещенци в своем трактате О выгодах сельского хозяйства (*Ruralium commodorum*) подробно описал практически все известные на тот момент сорта тыквы, уделив особое внимание лечебному действию этого овоща: согласно Крещенци, людям, обладавшим холерическим темпераментом, следовало употреблять в пищу тыкву, нарубленную на куски и тушеную с мясом, флегматикам –

Цветки тыквы с начинкой из горгондзолы (рецепт Эпохи Возрождения)

Ингредиенты: 12 цветков тыквы, 2 яйца, 100 г сладкой горгондзолы, 70 г сыра пармезана, пучок петрушки, 30 г сливочного масла, соль, перец.

Способ приготовления: цветки тыквы вымыть, яйца взбить в миске с натертым пармезаном, мелко нарубленной петрушкой, солью и перцем; горгондзолу нарезать кубиками, размять со взбитыми яйцами и начинить получившейся смесью цветки тыквы; масло растопить в емкости для запекания, выложить в емкость цветки с начинкой, поместить емкость в духовой шкаф и запекать в течение 15-20 минут при температуре 180 С.

← Цветы и плоды.
Худ. И.Ф.Хруцкий. 1939 г.
Государственная Третьяковская
галерея, Москва.

Овощной рынок.
Худ. Арноут де Муйсер.
Национальный музей Каподимонте,
Неаполь.

тыкву с семенами горчицы, перцем и листьями мяты, а тем, кто страдал лихорадкой, – слегка обжаренные в масле ломтики тыквы или попросту тыквенный сок. Последнему многие трактаты того времени приписывали также успокаивающее действие: если верить средневековым источникам, одного стакана тыквенного сока было достаточно для того, чтобы унять беспокойство и обеспечить человеку безмятежный сон.

Со временем рецепты блюд из тыквы становятся все более сложными: в дошедшей до наших дней поваренной книге XIV века, написанной тосканским кулинаром, чье имя не дошло до наших дней, есть рецепт постных тортелли с начинкой из нежного тыквенного пюре, которые полагалось готовить в те периоды года, когда, согласно церковным предписаниям, употребление мяса было под запретом.

Кулинары эпохи Возрождения поначалу не обращали особого внимания на бесхитростный овощ, считая его уделом простолюдинов. *«Сегодняшние ценители изысканных блюд желают видеть у себя на столах жаркое из птиц или иных животных, а не овощи из огорода. Свеклу, тыкву, репу и брюкву они не считают достойной пищей»* – писал в конце XV века в своем трактате О кулинарном искусстве (Opera dell'arte del cucinare) знаменитый папский повар Бартоломео Скаппи. В XVI веке популярность тыквы среди привилегированного сословия немного возросла: в источниках, описывающих торжественные приемы при феррарском дворе, блюда с использованием тыквы фигурируют довольно часто, причем в большинстве случаев овощ служил начинкой для мясных рулетов и различных видов пасты. Нередко тыкву использовали для



сервировки праздничного стола, для чего брали особо крупные плоды, освобожденные от мякоти и костей, из которых делали подсвечники на несколько свечей, глубокие пиалы для соусов и сосуды для фруктов причудливых форм.

В Венето, в отличие от других областей Италии, тыкву в равной степени любили и благородные нобили, и нищая беднота. Здесь из тщательно перетертой мякоти готовили ароматные супы-пюре с добавлением лука и диковинных восточных

Нет особых оснований полагать, что с падением Римской империи и приходом на территорию Апеннинского полуострова многочисленных варварских племен массовое употребление тыквы прекратилось, как это случилось со многими другими более изысканными продуктами.



Натюрморт с фруктами.
Худ. Джакомо Черути.
Пинакотека Брера, Милан.

специй (это блюдо подавали даже в самых знатных домах). Кроме того, ломтики тыквы, смоченные яйцом и посыпанные сухарями, жарили в масле и продавали прямо на улице!

В источниках XV – XVI веков описаны три основные разновидности тыквы, известные в то время итальянским кулинарам: продолговатые тыквы конусообразной формы, которые ценились более других благодаря своему деликатно-сладковатому вкусу, круглые тыквы средних размеров (так называемые «морские» тыквы), чей вкус был невыразителен, из-за чего при готовке они требовали добавления специй и ароматических трав, и крупные плоды «турецкой» тыквы (они были слегка приплюснуты сверху и снизу), славившиеся своей сладостью и потому часто использовавшиеся для приготовления десертов. Если верить знаменитому врачу и ботанику XVI века Пьетро Андреа Маттиоли, оставившему подробное описание способов посадки и полезных свойств тыквы, все три сорта получались из

Тыквенный суп-пюре (рецепт XVII века)

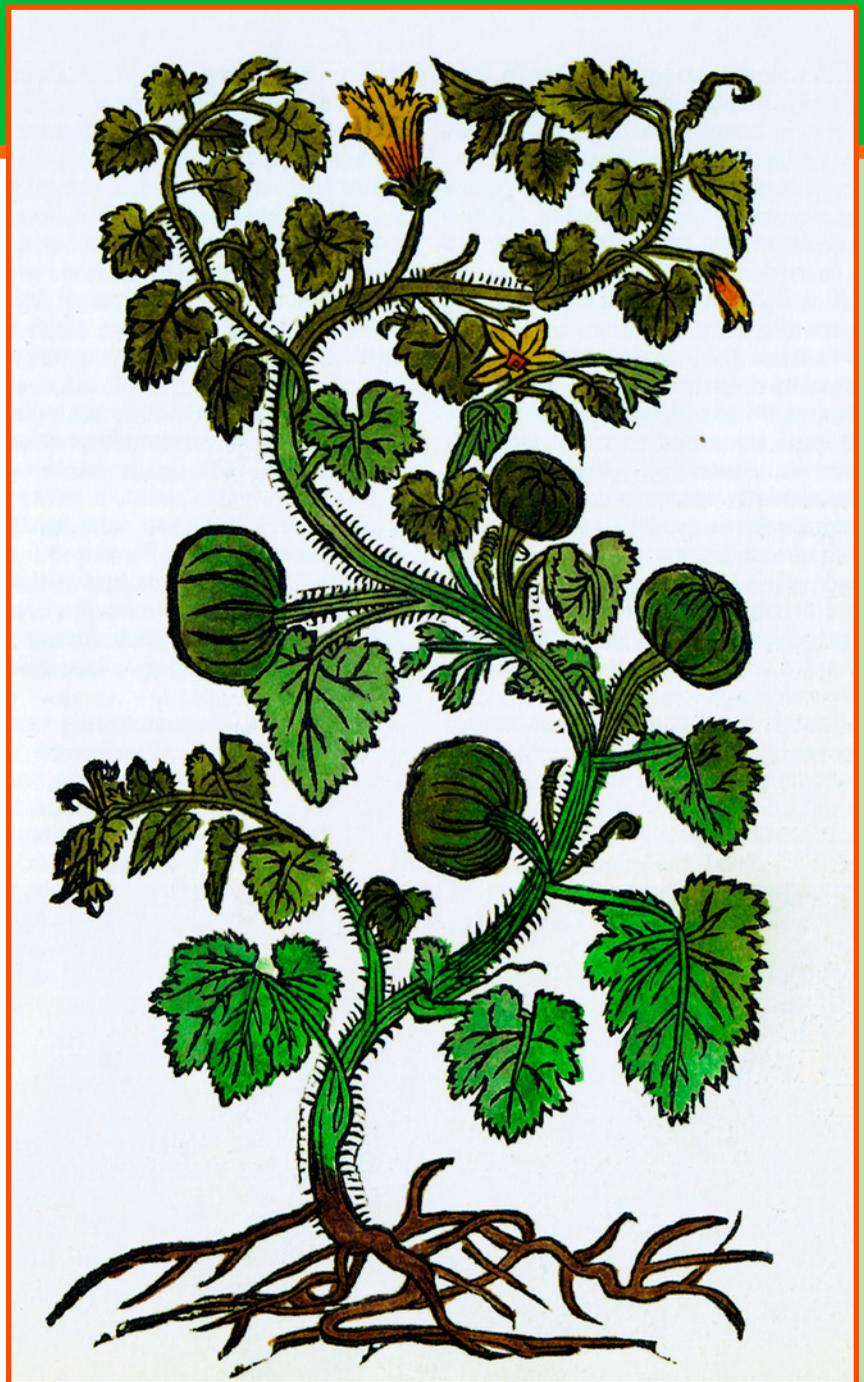
Ингредиенты: 1,8 кг тыквы, 60 г тертого пармезана, 2 столовые ложки мелко-нарезанной петрушки, стебель сельдерея, 2 веточки тимьяна, 5-6 листиков базилика, овощной бульон, 30 г сливочного масла, соль, перец, бальзамический уксус.

Способ приготовления: срезать верхнюю часть тыквы и освободить ее от внутренностей, чтобы получилась своеобразная «супница»; на небольшом огне растопить масло, добавить петрушку, натертый на мелкой терке сельдерей, тимьян и базилик, готовить в течение 2-3 минут; тыкву наполнить на $\frac{3}{4}$ бульоном, добавить тертый сыр и смесь из сельдерея, трав и масла, посолить, поперчить, закрыть срезанной верхней частью и поставить в разогретую до 230 С духовку на 2 часа; вынуть тыкву из духовки, перемешать ее содержимое таким образом, чтобы мякоть тыквы отстала от стенок и соединилась с бульоном, если суп-пюре получился слишком густым, разбавить кипящим бульоном, подавать в керамической тарелке с небольшим количеством бальзамического уксуса и тертым пармезаном.

Реро minog (Тыква мелкоплодная).
Иллюстрация из книги Джона Джерарда
«История растений» (1627 г.)

одних и тех же семян, взятых из разных частей спелого плода. Так, согласно Маттиоли, для получения овоща продолговатой формы семена следовало извлекать из верхней части тыквы, из семян, взятых из самой середины плода, вырастали крупные округлые овощи больших размеров, а из семян со дна тыквы – сплюснутые плоды с толстой коркой (последние редко употреблялись в пищу, больше всего они подходили для хранения сыпучих и жидких продуктов – риса, гороха, чечевицы, масла, вина и ликеров).

Рецепт классического тыквенного супа, для которого требовались нарезанная кубиками спелая тыква, овощной бульон, высушенный в печи и измельченный белый хлеб, тертый пармезан и специи с ярко-выраженным ароматом, относится к началу XVII века. Фиксация этого знакового для истории тыквы рецепта является заслугой Джакомо Каstellветро – автора популярного в то время Краткого очерка обо всех кореньях, травах и фруктах, которые варят или едят сырыми на территории Италии (*Breve racconto di tutte le radici, le erbe e i frutti che crudi o cotti in Italia si mangiano*). Практически одновременно в различных кулинарных справочниках, изданных в основном на территории Северной Италии, появился целый ряд аналогичных рецептов, в которых тыква, перестав быть одним из ингредиентов многосоставных блюд, начинает играть роль «первой скрипки», а, иными словами, становится основным («солирующим») ингредиентом. Такими, к примеру, тыква, жареная в муке или шафране, тушеные в молоке или масле ломтики тыквы и тыква с начинкой из овощей и сыра. Нет никакого сомнения в том, что большинство этих блюд не достигали до уровня «высокой» кухни (речь идет о простых рецептах крестьянского стола), однако их



количество, а также сам факт появления в печатных источниках, говорят о внезапном и небывалом росте популярности нашего овоща.

В ходе так называемой «сельскохозяйственной революции» XVIII века площадь занятых под культурные насаждения земель (и в первую оче-

Рецепт классического тыквенного супа, для которого требовались нарезанная кубиками спелая тыква, овощной бульон, высушенный в печи и измельченный белый хлеб, тертый пармезан и специи с ярко-выраженным ароматом, относится к началу XVII в.



Реро indicus (Тыква индийская).
Иллюстрация из книги Джона Джерарда
«История растений» (1627 г.)

водоемов полям. Как следствие, выросло и количество выращиваемой тыквы, которую стали есть практически все слои общества, в случае нужды заменяя сытным овощем мясо или хлеб. Примечательно, что именно тогда начались и первые селекционные опыты, благодаря которым сегодня мы имеем бесчисленное множество разновидностей тыквы, чьи форма и цвет поражают своим разнообразием.

Особой популярностью в XVIII-XIX веках тыква пользовалась в окрестностях Кьоджи (небольшой рыбацкий городок в провинции Венеции): начиная с ранней осени и до конца зимы вдоль всех проселочных дорог, ведущих в город, выстраивались крикливые торговцы, бесцеремонно предлагавшие проезжающим спелые плоды разных форм и размеров, а в самой Кьодже сладковатый желтый овощ продавали в жареном виде с лотков. Однако городом, где тыква стала символом достатка и коммерческого успеха, считается Мантуя: честь и слава ожидала того, на чьем огороде поспевал самый обильный урожай или вырастала самая массивная или причудливая по форме тыква. Так, в 1896 г. во время ежегодного карнавала здесь было устроено состязание лучших фермеров округа, проходившее в форме зрелищного парада повозок, нагруженных яркими плодами тыквы, причем первый приз достался гигантскому овощу, который тащили на носилках 18 переодетых в традиционные костюмы работников фермы.

Блюда из тыквы любят и современные итальянцы: ризотто с тыквой и тыквенный пирог с миндалем, тыквенное суфле со сливками и шафраном и жареные цветки тыквы, начиненные горгонзолой, суп-пюре со специями и пармезаном и тыквенные ньокки с соусом из сыра таледжо, спагетти с тыквенным кремом и грудинкой и тортел-

редь это коснулось так называемой Паданской равнины в Северной Италии) увеличилась почти вдвое. Одновременно с этим значительно усовершенствованию подверглись методы ирригации, теперь позволявшие подавать воду даже к самым удаленным от

В 1896 г. во время ежегодного карнавала в Мантуе было устроено состязание лучших фермеров округа, проходившее в форме зрелищного парада повозок, нагруженных яркими плодами тыквы, причем первый приз достался гигантскому овощу, который тащили на носилках 18 переодетых в традиционные костюмы работников фермы.



ли с начинкой из тушеной тыквы, перетертой с рикоттой... Этот список можно было бы продолжать до бесконечности, прибавляя к нему все новые и новые вариации тра-

диционных тыквенных блюд, рождающиеся благодаря фантазии профессиональных поваров и простых домохозяек, ценящих вкусовые качества зимнего овоща.

Тыквенный огород.
Худ. Аугуст фон-Петтенкофен. 1862 г.
Бельведер, Вена.