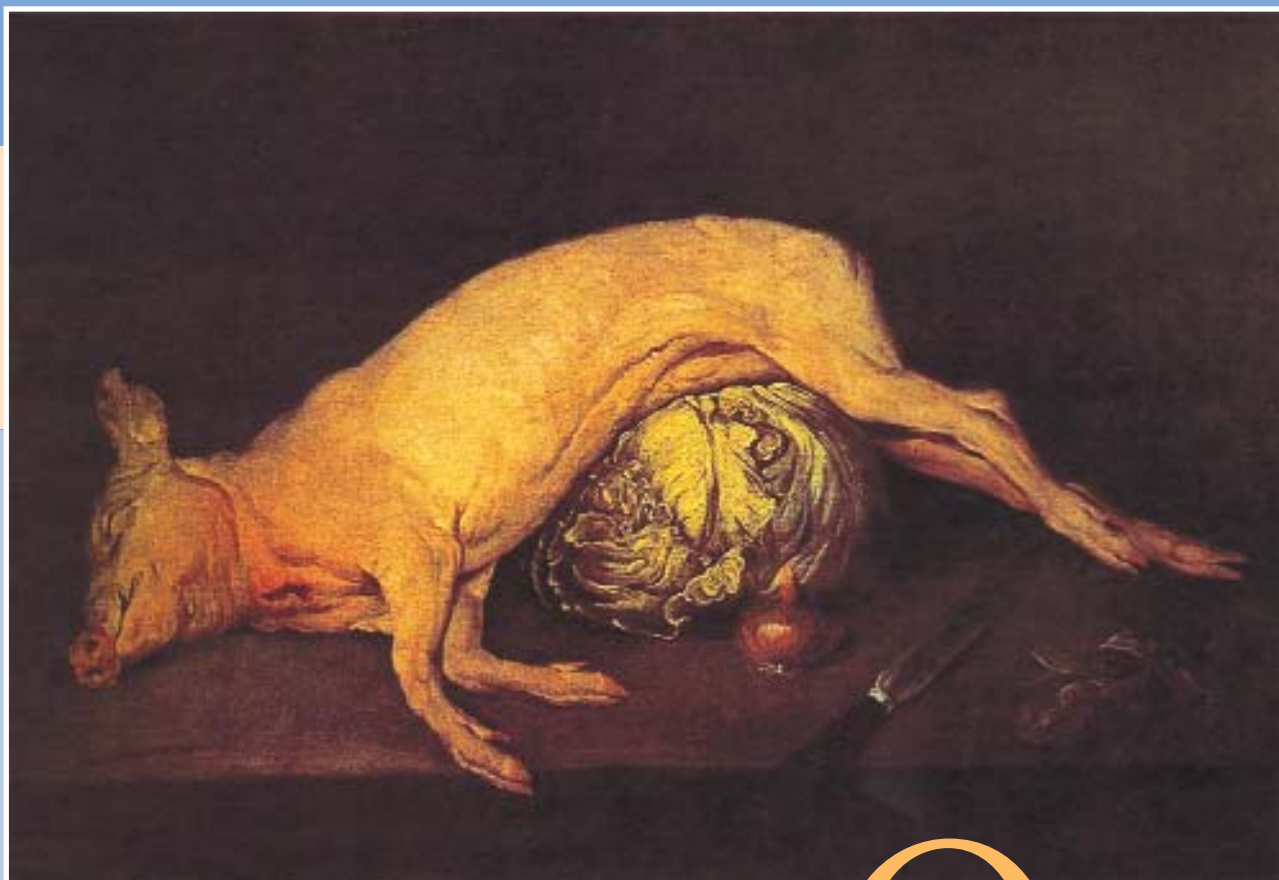


Копченый окорок и колбасные обрезки:



Если бы древние обитатели Апеннинского полуострова в незапамятные времена не приручили диких свиней, на столе современных итальянцев не было бы нежной ветчины (*prosciutto*) и пряных колбас (*salame*), острой сальсиччи (*salsiccia*) и сытного котекино (*cotechino*), сочных котлет по-милански (*cotoletta alla milanese*) и ароматных канеделли (*canederli*), жирной мортаделлы

(*mortadella*) и многих других популярных сегодня блюд и продуктов. Когда же началось одомашнивание этих животных, и какие блюда из свинины ели в Древнем Риме? Как относились к свиному мясу в Средние века и в эпоху Возрождения, и что писал о свинине автор знаменитой «Науки о питании» («*La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*», 1891) Пеллегрино Артузи?

О том, что свинья является одним из первых животных, прирученных древним человеком, свидетельствуют археологические находки, согласно которым одомашнивание этих животных и употребление в пищу свиного мяса имели место еще в каменном

Вверху:
Натюрморт с поросенком.
Худ. Джакомо Черути.

СВИНИНА

В ИТАЛЬЯНСКОЙ КУХНЕ (от древности до наших дней)

Екатерина Игошина

В Древнем Египте к свиньям, ассоциировавшимся с богом-убийцей Сетом, относились брезгливо: после соприкосновения с этим животным следовало немедленно вымыть руки, а храм, куда случайно забредал поросенок, считался оскверненным.

веке. Вкус и питательные свойства свинины превозносили в Древнем Китае, а в Месопотамии, располагавшейся на территории современных Сирии, Ирака и, частично, Турции, свинья вообще считалась священным животным. В Древнем Египте к свиньям, ассоциировавшимся с богом-убийцей Сетом, относились брезгливо: после соприкосновения с этим животным следовало немедленно вымыть руки, а храм, куда случайно забредал поросенок, считался оскверненным. Древние греки считали свинью символом плодородия и изобилия: желая задобрить покровительницу земледелия Деметру, от доброй воли которой зависели урожай и, следовательно, достаток и благоденствие, на алтарь этой богини в качестве жертвы приносили мясо только что заколотой свиньи. Путь от жертвенного алтаря до кухни оказался недолгим, и уже в VI в. до н. э. блюда из свинины стали одним из обяза-

тельных пунктов роскошных древнегреческих застолий. Ценные свойства свинины описал древнегреческий ученый и основатель медицинской науки Гиппократ (около 460 г. до н. э. – между 377 и 356 гг. до н. э.), считавший, кстати, что для слабого желудка больше подходит мясо взрослой свиньи, чем нежный молочный поросенок.



Мясная лавка.
Худ. Бартоломео Пассаротти. 1578-1590 гг.
Национальная галерея древнего искусства, Рим.



Если верить письменным и изобразительным источникам, свиньи, которых разводили древние обитатели Апеннинского полуострова, по внешнему виду несколько отличались от современных: они были мельче и худосочней, а тело их было целиком покрыто щетиной. Дикие свиньи обитали преимущественно в дубовых рощах и питались желудями, однако если поблизости оказывалась деревня, то особо «храбрые» особи не брезговали остатками еды с человеческого стола. Именно их и приручили предки современных итальянцев, довольно скоро понявшие всю выгоду разведения домашних животных, пригодных в пищу.

О том, как следует выращивать и чем положено кормить поросенка, чтобы тот вырос здоровым и упитанным, подробно описано в популярном трактате *De re ustica* древнеримского теоретика сельского хозяйства Луция Юния Колумеллы (4 г. – около 70 г.). Согласно этому трактату, выпас свиней был наиболее предпочтителен в болотистой местности, вблизи дубовых и буковых лесов или зарослей орешника и дикого масличного дерева.

Во времена Римской империи свинина довольно быстро становится продуктом стратегического значения: наряду с водой, сыром и сухими лепешками, сырокопченый окорок входил в состав походного рациона древнеримского легионера.

Причина такой популярности очень проста – благодаря своей калорийности, свиное мясо довольно быстро и надолго насыщало нуждавшихся в питательной пище воинов, а особая термическая обработка позволяла хранить его по несколько месяцев.

Блюда из свинины пришлось по вкусу не только легионерам, но и древнеримским патрициям, а также просто состоятельным римлянам. Так, среди любимых лакомств гурмана Трималхиона (герой Сатирика Гая Петрония Арбитра, славившийся своей любовью к обильным трапезам) фигурировали молочные поросята, копченые колбаски, окорока в специях и фаршированное свиное вымя. На службе у этого чревоугодника был целый штат искусных поваров, готовых в любой момент выполнить любую гастрономическую прихоть хозяина. Примечательно, что особым расположением Трималхиона пользовался повар, который настолько овладел искус-

ством приготовления экзотических блюд из свинины, что, по словам самого Трималхиона, «захоти только, и [...] из свиной матки мастертит рыбу, из сала – голубя, из окорока – горлинку, из бедер – цыпленка...»

В рационе древнеримских бедняков также присутствовала свинина: отправляя на рынок копченый окорок, практически каждый крестьянин оставлял себе немного ароматных обрезков, которые подавались к столу со скромным гарниром из тушеной капусты и других дешевых овощей.

После падения Римской империи (476 г.) гастрономические пристрастия обитателей Апеннинского полуострова претерпели кардинальное изменение: под влиянием прибывших с севера варварских племен кухня коренных обитателей Апеннин стала значительно проще и бесхитростнее. Однако доподлинно известно, что разведение свиней не прекратилось даже в те непростые

Тефтели из свинины (античный рецепт)

Ингредиенты: 500 г. свиного фарша, 150 г. смоченного вином хлебного мякиша, 50 г. кедровых орешков, соль, перец, чайная ложка соуса гарум (по желанию), лавровый лист, 1/2 л. сухого белого вина.

Способ приготовления: смешать свиной фарш, хлебный мякиш, перетертые кедровые орешки, соль, перец и соус гарум, слепить небольшие тефтели, тушить до готовности в белом вине с добавлением лаврового листа, подавать в горячем или холодной виде под соусом, в котором тушились тефтели.

← Охота на кабана. Скульптурная группа из Дома кифареда в Помпеях. Бронза. Национальный археологический музей, Неаполь.

Приготовление кабана. Римская копия с эллинистического оригинала. Мрамор. Национальный археологический музей, Неаполь.

времена, о чем свидетельствуют географические карты тех лет: считается, что под часто встречавшимся обозначением «леса семисот свиней» («foreste di settecento maiali») скрывались дубовые и каштановые рощи, подходившие для выпаса домашних свиней.

Как и во времена Римской империи, в период Раннего Средневековья (конец V – середина XI вв.) мясо свиньи пользовалось большой популярностью, однако, в связи с нестабильностью политической ситуации, жители полуострова предпочитали «делать ставку» на долгохранящиеся колбасные



В рационе древнеримских бедняков также присутствовала свинина: отправляя на рынок копченый окорок, практически каждый крестьянин оставлял себе немного ароматных обрезков, которые подавались к столу со скромным гарниром из тушеной капусты и других дешевых овощей.

изделия и сырокопченые окорока, которые легко транспортировались и, в случае крайней нужды, могли стать предметом взаимовыгодного бартера.

С возникновением и ростом городов (IX–XI вв.) в жизни Средневековой Европы произошли существенные изменения: постепенно наладились экономические и политические связи между отдельными территориями, значительно вырос уровень благосостояния населявших ее народов. Как следствие, выросло также и потребление свежей свинины, которую теперь явно предпочитали мясу, подвергнутому специальной обработке с целью долговременной консервации. В период Высокого Средневековья (середина XI – конец XIV вв.) на



Голова свиньи, угри на вертеле, связка дичи и две кастрюли на огне. Фреска кухни Дома Суплиция Руфа. Помпеи.



Забой свиньи. Рельеф жертвенного алтаря. I-II вв. Археологический музей, Верона.

Суп из кастрированного борова (средневековый рецепт)

Ингредиенты: 1,3 кг. ребрышек кастрированного борова, 200 г. сырокопченой ветчины одним куском, 150 мл. сладкого белого вина, 300 мл. воды, 1 чайная ложка перца горошком, 2 палочки корицы, 5 зерен гвоздики, 1 щепотка тертого мускатного ореха, 1 щепотка шафрана, 4 столовые ложки мелко нарезанной петрушки, 1 столовая ложка мелко нарезанной мяты, 8 тонких ломтиков деревенского хлеба.

Способ приготовления: ветчину прокипятить в течение нескольких минут в воде, после чего вынуть из воды и отложить; мясо поместить в кастрюлю с толстым дном, залить вином и водой, в которой варилась ветчина, варить до тех пор, пока на поверхности не появится пенка, которую следует осторожно снять, после чего добавить к мясу ошпаренную ветчину, немного крупной соли и специи в мешочке из хлопчатобумажной ткани, убавить огонь и варить в течение часа; как только мясо начнет отставать от костей, добавить нарезанные ароматные травы и кипятить в течение нескольких минут; хлеб подсушить на сковороде и выложить на тарелку, на которой будет подаваться кушанье, поверх хлеба выложить снятое с костей мясо и нарезанную кубиками ветчину, бульоном, в котором варились мясо и ветчина, и сразу же подавать на стол.

даже целые головы), повествовавшие о том, как лучше разделать и приготовить те или иные части свиной туши. Так, на страницах анонимной

Книги о кулинарии (*Libro de cocina*), написанной в XIV в. в Тоскане, содержались рецепты сочного рагу из свиной лопатки и ароматной сыро-

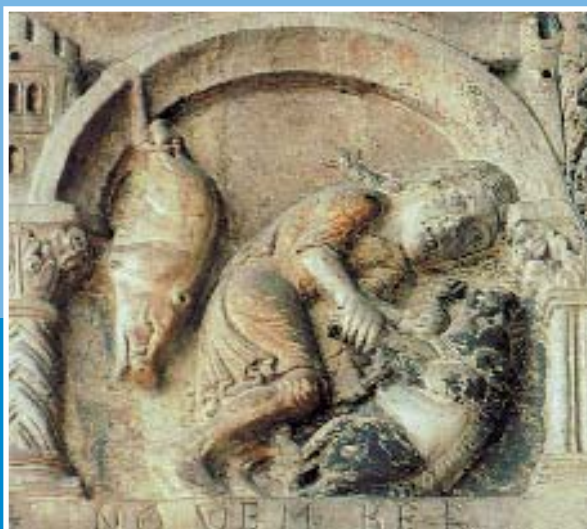
территории современной Италии особенно ценилось мясо кастрированного борова: по сравнению с боровом-производителем или свиньей-самкой, он был гораздо питательнее и, следовательно, калорийнее. С XII в. продажа сортовой свинины и ее всевозможных «производных» стали строго регламентироваться специальными положениями о торговле, за соблюдением которых следили специальные городские гильдии (или братства – *fraglie*), причем каждая такая гильдия ведала продажей только одного конкретного продукта. К примеру, на территории современной области Венето братство *bessagi* курировало продажу свежего мяса, в то время как гильдии *luganegheri* и *casolini* занимались преимущественно торговлей окороками и колбасными изделиями.

В конце XIII – начале XIV в. в Европе расцветает жанр «кулинарного трактата». Не сложно догадаться, что практически все созданные тогда сборники рецептов содержали специальные параграфы (а иногда



Вверху:

Аллегория октября: откорм свиней желудями. Фрагмент рельефа архитрава. XII в. Базилика Сан-Дзено, Верона.



Аллегория ноября: убой свиней. Фрагмент рельефа архитрава. XII в. Базилика Сан-Дзено, Верона.

Свинья, облаченная в монашескую рясу.
Фрагмент рельефа на портале собора в Вероне. XII в.

На страницах книги, которую держит свинья, различима надпись «AB. POR CEL» (некоторые исследователи склонны думать, что здесь зашифровано имя аббата в зверином облике – «Боров» или «Свин»). Аналогичное изображение имеется также на фасаде собора в Ферраре.

Свинина на вертеле (рецепт эпохи Возрождения)

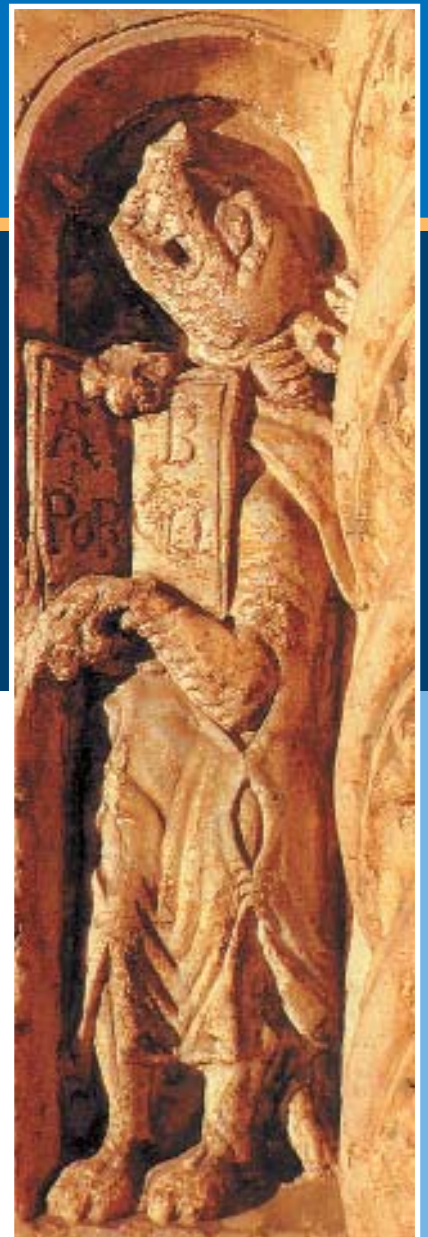
Ингредиенты: бедро свиньи с костью весом около 2,7 кг., 1 сеть, 4 столовые ложки семян фенхеля, 1 чайная ложка тертого черного перца, соль, 3 лимона.

Способ приготовления: сеть на несколько минут погрузить в теплую воду, отжать и просушить, после чего расстелить поверх куска ткани; свиное бедро обвалить в тертом перце, семенах фенхеля и соли, обернуть сетью, надеть на вертел и готовить над небольшим огнем в течение 2-х часов; перед подачей удалить остатки сети, нарезать на куски, выложить на разогретое блюдо, посолить и украсить ломтиками лимона.

копченой грудки, а в Поваренной книге (Libro per suoco), принадлежавшей перу неизвестного повара, жившего в XIV в. на территории современной области Венето, подробно разъяснялись секреты приготовления «превосходной по вкусу мортаделлы».

Не смотря на то, что в эпоху Возрождения свинину считали уделом простолюдинов, ни один ренессансный банкет не обходился без блюд из этого мяса, а для того, чтобы меню выглядело более «благородным», в его состав, помимо блюд из свинины, обязательно включали

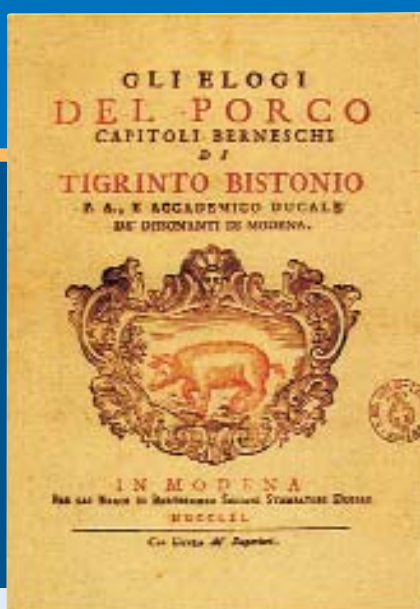
диковинные сорта мяса или дичь. О том, насколько разнообразными были блюда из свинины, подаваемые во время роскошных ренессансных пиров, можно судить по набору блюд, приготовленных для банкета по случаю бракосочетания герцога Маркантонио Колонны и княгини Орсины Перретти: сохранились сведения о том, что в ходе торжественной трапезы к столу на столе поочередно появились подрумяненное свиное филе, ломтики свиной колбасы с лимонным соком, ветчина с поджаренной анисовой стружкой и греческим изюмом,



На иллюстрациях:
Гербы дворянских родов, уроженцев
Сиены.
Палаццо Комунале, Монтальчино.

свинья вырезка в королевском соусе с гарниром из хлебных тефтелей, жирные болонские колбаски, свиные языки с яичными желтками и жареные молочные поросята.

В поваренных книгах эпохи Возрождения, как и в кулинарной литературе предшествующего периода, также было немало рецептов блюд из свинины. В качестве примера достаточно вспомнить Книгу о кулинарном искусстве (Libro de arte coquinaria) Мартино да Комо, служившего поваром у патриарха Аквилеи. Автор этого произведения, хоть и ругал свиное мясо, в котором, по его словам, «нет ничего здорового», но все же не забыл подробно и весьма аппетитно описать способ приготовления популярных в то



Титульный лист поэмы «Похвальба свинье» («Gli elogi del porco») Джузеппе Феррари, 1761 г.

Библиотека Моденского университета.

В объединенной Италии вновь расцвело сельское хозяйство и, как следствие, постепенно наладились поставки на рынок свежей свинины. И, как и в прежние времена, с новой силой продолжился спор о том, какой из сортов мяса – «благородная» говядина или «простонародная» свинина – вкуснее и полезнее.

время томacelli (небольших тефтелек из свиной печени) и cervellate (тонких свиных шпикачек). Впрочем, вопрос о «неблагородном» происхождении свиного мяса и вреде его потребления не раз поднимался в литературе XV-XVI вв. Так, в книге De honesta voluptate et valetudine (О правильном удовольствии и хорошем здоровье), принадлежавшей перу гуманиста Бартоломео Сакки (1421-1481 гг.), говорилось о том, что свинина опасна своим дурным влиянием на человеческую психику. В свою очередь, известный римский медик и автор целого ряда трактатов Кастор Дуранте да Гуальдо (1529-1590 гг.) считал, что мясо

свиньи полезно лишь молодым людям, ведущим активный образ жизни, да и то в небольших количествах и только в холодное время года.

С наступлением XVII столетия критика «плебейского» кушанья постепенно сошла на нет, уступив место преимущественно хвалебным отзывам. В XVIII в. свинине посвящали стихи и целые поэмы, в которых воспевались ее сытность и непревзойденные вкусовые качества. Среди таких произведений следует упомянуть поэму Gli elogi del porco (Похвальба свинье) Джузеппе Феррари, в которой утверждалось, что со свининой «ничто не сравнится ни по вкусу, ни по запаху», а также

небольшую шуточную поэму La Salameide (Поэма о колбасе) Антонио Фрицци, ставшую своего рода гимном сырокопченым окорокам, сарделькам, шпикачкам и другим изделиям из свинины. Парадокс, однако, заключался в том, что, несмотря на всю важность свиноводства для экономики Апеннинского полуострова (в XVII-XVIII вв. разведение свиней было здесь основной отраслью сельского хозяйства и крупнейшим источником дохода), крес-

Боров. Гравюра из «Всеобщей и частной естественной истории» Жоржа Луи Леклера де Бюффона, 1771 г.
Городская библиотека, Верона.

Фаршированная свинина (по мотивам рецепта Пеллегрини Артузи)

Ингредиенты: 1 кг. бедренной части свинины, 1 сеть, 100 г. молочной телятины (один ломтик), 30 г. костного мозга, 50 г. жирной ветчины, 50 г. нежирной ветчины, 50 г. мортаделлы, 30 г. тертого пармезана, 1 желток, 1 щепотка тертого мускатного ореха (по желанию).

Способ приготовления: обжарить в сливочном масле телятину; нарезать телятину, мортаделлу и ветчину кубиками, после чего истолочь в ступке до состояния однородной массы, выложить массу в миску, добавить костный мозг, пармезан и яичный желток, еще хорошенько перемешать; со свинины срезать жир, отделить от кости, сделать на куске глубокие надрезы, чтобы получился своего рода веер, мясо посыпать солью и перцем, свернуть наподобие свертка, начинить ранее приготовленной однородной массой, обернуть сетью и готовить на маленьком огне в большой кастрюле в течение 3-х часов без добавления масла или жидкости; блюдо следует подавать горячим или холодным, предварительно нарезав на куски.



Гравюра к «Поэме о колбасе» («La Salameide») Антонио Фрицци, 1772 г. Городская библиотека, Верона.

тяне, в большом количестве поставлявшие свиное мясо на рынок, по-прежнему не могли позволить себе ничего, кроме жалких колбасных обрезков, поданных с полентой и куском сыра...

В 1797 г. под натиском французов пала Венецианская республика, а вскоре после этого на итальянской земле воцарилось господство австрийцев. С точки зрения пагубного влияния на сельскохозяйственную экономику это непростое время вполне сравнимо с массовым нашествием заальпийских племен в 5 в.: многие аграрные хозяйства тогда пришли в упадок, торговля между отдельными областями приостановилась. Положение выправилось лишь после возникновения в 1861 г. первого со времен Римской империи единого итальянского государства – Королевства Италия со столицей в Турине. В объединенной Италии вновь расцвело сельское хозяйство и, как следствие, постепенно наладились поставки на рынок свежей свинины. И, как и в прежние времена, с новой силой продолжился спор о том, какой из сортов мяса – «благородная» говядина или «простонародная» свинина – вкуснее и полезнее. Для истинного тосканца Пеллегрини Артузи, выпустившего в 1891 г. знаменитую поваренную книгу «Наука о питании и Искусство приготовления вкусной еды», данный спор однозначно решался в пользу говядины. Тем не менее, даже этот прославленный приверженец «флорентийского бифштекса» не смог устоять перед соблазном включить в свой кулинарный «бестселлер» около дюжины аппетитных рецептов с использованием мяса свиньи.

В современной Италии число ежегодно забиваемых свиней держится на уровне 10 миллионов, а общий вес получаемого при этом мяса достигает 1,5 миллионов тонн. Примечательно, что только 25% от всего производимого мяса, как правило, оказывается предназначено для потребления в свежем виде, в то время как остальные



75% используются для изготовления любимых во всем мире изделий из свинины – болонской мортаделлы (mortadella Bologna) и калабрийской грудинки (pancetta calabrese) пармской ветчины (prosciutto di Parma) и трентинских сосисок (wurstel), сырокопченой миланской колбасы (salame di Milano) и моденского котеккино (cotecchino Modena), тосканской ветчины (prosciutto toscano) и выдержанных сардинских шпикачек (salsiccia sarda stagionata).



Гравюра из книги «Беседы» Пьетро Андреа Маттиоли 1568 г.

Эта гравюра иллюстрирует главу «Печень некоторых животных», в которой, в частности, утверждается, что высушенная и перетертая в порошок печень свиньи, выпитая со стаканом доброго вина, является прекрасным противоядием от укусов ядовитых змей.