



УДК 94(415).06

ДЕСЕРТЫ КУХНИ АНГЛИИ XVII ВЕКА: КОТИНЬЯК, МАРМЕЛАД, ПАСТИЛА, МАРЦИПАНЫ И МНОГО-МНОГО САХАРА...

М. В. Третьякова

Третьякова Марина Владимировна, кандидат исторических наук, доцент кафедры истории и обществознания, Нижегородский государственный университет имени Н. И. Лобачевского (Арзамасский филиал), marinatretyakova@mail.ru

В статье рассматриваются десерты в кулинарной практике Англии XVII в. В центре внимания автора статьи находится сборник кондитерских рецептов 1608 г. «A Closet for Ladies and Gentlewomen», который неоднократно переиздавался. Рассматривая особенности приготовления котиньяка, мармелада, пасты/пастилы, автор статьи приходит к выводу, что данные блюда отражали модные кулинарные тенденции англичан XVII в., демонстрировали статусность их потребителей, а появление специального сборника рецептов кондитерских изделий свидетельствовало о специализации поваренного искусства.

Ключевые слова: английская кухня, рецептарий 1608 г., котиньяк, марципан, пастила.

The Desserts of the English Cuisine of the Seventeenth Century: Cotignac, Marmalade, Paste, Marzipan and Lots of Sugar...

М. V. Tretyakova

Marina V. Tretyakova, ORCID 0000-0002-6158-8800, National Research State University of Nizhny Novgorod, Arzamas branch, 36, K. Marx Str., Arzamas, Nizhny Novgorod Region, 607200, Russia, marinatretyakova@mail.ru

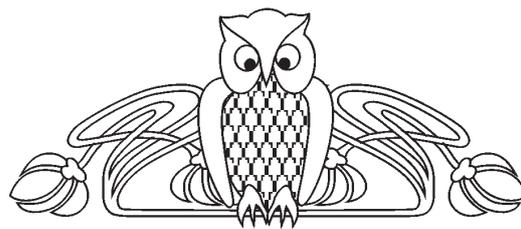
The article deals with the desserts in the culinary practice of England of the XVII century, the focus of the author is the collection of confectionery recipes of 1608, «A Closet for Ladies and Gentlewomen» which was repeatedly reprinted. Considering making cotignac, marmalade, paste, the author comes to the conclusion that these dishes reflect fashionable culinary trends of the British XVII century, showed the status of their consumers, and the emergence of a special collection of confectionery recipes showed the specialization of the cooking art.

Key words: English cuisine, receptury of 1608, cotignac, marzipan, paste.

DOI: 10.18500/1819-4907-2018-18-1-70-76

На протяжении трех столетий европейской истории – с XVI по XVIII в. – средневековая Западная Европа становилась Западной Европой Нового времени, осуществлялась трансформация общества от традиционного к новационному. Свидетельства тому мы находим в самых разных сферах жизни европейского социума, в том числе – в повседневной жизни¹, важную часть которой составлял режим питания.

Украшением (и гордостью любой хозяйки/хозяина любого дома – добавим от себя) любого



банкета являются сладости... Их подают в начале трапезы, они стоят на столе во время банкета, их подают в конце перед тем, как попрощаться с гостями, приглашают и просто на чай/кофе... Правда, если на чай и кофе в начале XVII в. в Англии еще не приглашали, то сладости в стране Туманного Альбиона любили всегда². Швейцарский путешественник Т. Платтер, посетивший Лондон в самом конце XVI в., так описывает завершение обеда у столичного мэра 13 октября 1599 г.: «... был подан десерт: цукаты, пирожки и пирожные, которые нельзя сравнить по изысканности с основными блюдами»³.

Не были исключением и состоятельные англичане XVII в.⁴, отдававшие дань блюдам, рецепты которых в рецептариях разных веков шли в разделах, именуемых в современных поваренных книгах под названием «Десерты», «Сладкие блюда». Например, как в классическом издании советской поры «Книга о вкусной и здоровой пище»⁵. В то же время есть специальные издания, посвященные исключительно кондитерским изделиям⁶. Одним из ранних таких изданий является рецептарий 1608 г. – «A Closet for Ladies and Gentlewomen»⁷. Название можно, наверное, перевести как «Секреты для леди и благородных дам». Отметим, что переиздавался он неоднократно – переиздавали этот сборник в 1611, 1630, 1632, 1636, 1647, 1651, 1654, 1656 гг.⁸, что, несомненно, свидетельствует о его востребованности и популярности.

Сборник состоит из 90 основных рецептов и трех дополнительных, разделен на 6 разделов. Первый раздел состоит из 18 рецептов, посвящен тому, как сохранить яблоки (пепин красный⁹ пепин белый¹⁰, зеленый пепин)¹¹, абрикосы¹², миробалан¹³, лимон¹⁴, вишни¹⁵, лепестки красной розы¹⁶, апельсины и лимоны¹⁷, айву¹⁸, персики¹⁹, корни синеголовника приморского (*Eryngium maritimum*)²⁰, барбарис²¹, крыжовник²², терносливу²³, малину²⁴, девясил²⁵, ятрышник мужской (*Satyrium*)²⁶. Второй раздел, состоящий из 13 рецептов, носит название «Все виды sandy». Третий раздел – из 7 рецептов различных видов пасты/пастилы, в нем 7 рецептов, пасту/пастилу можно сделать из пепина по-генуэзски²⁷, из эглантерии цвета красного коралла²⁸, королевскую пасту/пастилу (Paste-Royall)²⁹, королевскую пасту/пастилу со специями³⁰, пасту/пастилу а-ля Генуя («как настоящая из Генуи») ³¹, пасту/пастилу из фиалок³², пасту/пастилу из крыжовника³³. Четвертый раздел носит название «Банкетные украшения



(изысканные лакомства) такие, как мармелад, Quodiniackes и тому подобное», в нем 21 рецепт: Muskadine драже (muskadines – это сладости, приправленные мускусом)³⁴, Diacitonium из айвы³⁵, «превосходное желе»³⁶, leach creame³⁷, паста/пастила из грецкого ореха³⁸, Quodiniacke из сливы³⁹, Biskatello (небольшие конфетки/сладости из сахарной пасты, смешанной с крахмалом и мускусом, вылепленные в форме крошечных хлебцев (manchet loaves), запеченные на вафлях в остывшей печи и украшенные позолотой)⁴⁰⁴¹, особая сладкая вода (духи) для парфюмирования одежды⁴², пудра⁴³, ароматические леденцы (Lozenges)⁴⁴, марципан⁴⁵, все виды лакомств на основе марципана в виде пирогов, птиц, корзины и других форм⁴⁶, фигурки птиц и зверей⁴⁷, украшения в виде фигурок различных плодов таких, как апельсины, лимоны и тому подобное⁴⁸, бисквит⁴⁹, обычный бисквит, который продается в Confitmakers⁵⁰, специальная сладкая пудра для bagges⁵¹, отличный мармелад (Marmelate), который был преподнесен королеве Марии как новогодний подарок⁵², мармелад весьма предпочтительный для любого Лорда или Леди⁵³, косметический порошок для отбеливания кожи⁵⁴, Quodiniacke из айвы⁵⁵, Quodiniackes из малины⁵⁶. Пятый раздел – «Настойки» (Cordial Waters), в нем 7 рецептов Аква Челестис⁵⁷ (Aqua Coelestis)⁵⁸, настойка из корицы⁵⁹, настойка доктора Steeuens⁶⁰, бальзам⁶¹, Aqua Angellica (настойка ангела)⁶², Rosa Solis⁶³, полынная настойка⁶⁴.

Шестой раздел – «Consarues». Слово «Consarues» – многозначное, его можно перевести и как глагол «сохранять, сберегать, сохранить, экономить, сэкономить, сберечь, беречь, охранять, консервировать, законсервировать», и как существительное «варенье, джем, сохранение, консервация». Все зависит от контекста. Какие-то рецепты – это способы варки варенья, какие-то – способы хранения продуктов. В этом разделе 23 рецепта: мармелад из айвы⁶⁵, как сохранить красные и дамасские розы⁶⁶, как сохранить фиалки⁶⁷, грудной ролл⁶⁸, как сохранить цветы огуречника⁶⁹, как сохранить цветы розмарина⁷⁰, как сохранить цветы анхузы⁷¹, ароматические шарики⁷², как сохранить барбарис⁷³, как сохранить цветы цикория⁷⁴, как хранить огурцы в рассоле весь год⁷⁵, чрезвычайно хорошие таблетки от подагры⁷⁶, средство от подагры⁷⁷, сироп из граната⁷⁸, сироп фиалки⁷⁹, сироп⁸⁰, сироп из шандры⁸¹, сироп из адиянта (папоротника кудрявого)⁸², сироп из иссопа⁸³, как сохранить вишни до рождества⁸⁴, сироп из шелковицы⁸⁵, сироп из лимонов⁸⁶, сироп из роз sollitine⁸⁷, сироп из сухих роз⁸⁸.

Завершают сборник 3 дополнительных рецепта: как сделать свежий сыр⁸⁹, как сделать снежки⁹⁰, парфюм короля Генриха VIII⁹¹.

Из всего многообразия рецептов, приведенных в «Closset», в этой статье остановимся лишь на тех, в которых речь идет о котиньяке, мармеладе, пасте/пастиле, марципане.

Must have любого банкета или просто английского стола XVI–XVIII вв., естественно, тех социальных слоев, что могли себе это позволить, был Quodiniacke, котиньяк, котоньята в Италии, у нас бы сказали варенье из айвы. Но котиньяк не совсем варенье, вернее, варенье, сваренное по определенной технологии и до определенной консистенции. Айва – фрукт весьма интересный. Все зависит от того, насколько вам повезет выбрать/найти правильный фрукт. Лучше, конечно, сорвать с дерева, которое растет в шаговой доступности... Мне в детстве довелось есть айву, которая была спелая, сочная и пахла изумительно так, что казалось, что аромат намного превосходил вкус... Но это было давно, и когда по прошествии многих лет мне попала айва, не передать, как глубоко было мое разочарование... Айва, конечно, пахла (слегка, я долго ее старательно нюхала) и вид у нее был как из моего детства, но ее вкус был отнюдь не вкус айвы из детства... Хотя до сих пор, выбирая айву в магазине, ориентируюсь исключительно на ее аромат... Такое долгое вступление объясняет во многом любовь англичан (да и не только англичан) к айве... Вернусь к тому, что если вам попался правильный фрукт, то вам несказанно повезло, и вы сможете сварить восхитительный продукт, который в Англии носил название quidony, quiddany, quidoniac, codinacs, котиньяк и который вызывал у каждого предвкушение удовольствия от его поедания.

В Англию котиньяк и мармелад попали из Португалии и Италии в период Ренессанса⁹². Популярны сии сладости были на протяжении XVI–XVIII вв.⁹³, хотя и сегодня они не менее любимы сладкоежками всех возрастов и социальных слоев любой страны мира (за редким, наверное, исключением...). В рецептарии XVII в. приведены 5 рецептов приготовления котиньяка, это собственно рецепты котиньяка (рецепт 39, 58, 59 – котиньяк из малины, 43 – котиньяк из сливы), мармелада из айвы (рецепт 67), способ хранения айвы, который не слишком отличается от котиньяка и мармелада (рецепт 10). Автор рецептов «Closset» знает, что айву нужно готовить с некоторыми нюансами. Да и иначе ее сложно приготовить, технология у нее такая приготовления просто. Прежде чем класть сахар, фрукт моют, убирая белый пушок со шкурки, именно он и придает аромат фрукту, режут на кусочки и отваривают их в воде до мягкости, на этой стадии (об этом пишут все, кто готовил айву) помещают, где варится айва, окутывают изумительные запахи. Только после того как айва будет сварена, в сосуд, где она варилась, добавляют сахар. В современном варианте добавляют лимон/лимонную кислоту. В стародавние английские времена добавляли капли масла корицы, просто корицу, мускатный орех, листики золота (это уже в самом конце, когда остынет, для эстетичности и придания пафосности блюду)⁹⁴.

Следует заметить, что автор рецептарии XVII в. предлагал сделать котиньяк из малины,



принцип приготовления такой же, за исключением того, что воду брали для этого розовую.

Котиньяк из сливы варился из слив и бразилльского сахара по обычной технологии такой, по какой варился котиньяк из айвы⁹⁵.

Пропорции 1:1, либо 2:1, если речь идет об айве, когда же дело касается котиньяка из малины, то просто указывается, что нужно положить сахар по вкусу, но «чтобы было сладко», котиньяк из сливы варился в соотношении 2:1,⁹⁶ время приготовления не указывается, степень готовности определяется мягкостью айвы, когда ее отваривают в воде (свежей), и затем уже цветом и консистенцией котиньяка, когда мякоть айвы варится с сахаром. Готовый мармелад, котиньяк укладывают в коробочки, деревянные ли, стеклянные (хрустальные) ли и хранят год. Автор сборника пишет, что «чем лучше ваш сахарный сироп, то тем лучше будет храниться айва»⁹⁷. Время и затраты на приготовление котиньяка с лихвой покрываются его вкусом – нежным, восхитительным, с легкой кислинкой, собственно айвовым, который невозможно ни с чем иным спутать, вкусом.

Следует сказать, что аналогичные рецепты приготовления айвы встречаются и в более ранних английских рецептариях, например, в сборниках 1591, 1615 гг. Правда, по этим рецептам иногда во время варки добавлялись розовую воду помимо свежей⁹⁸.

Испанский автор «Справочника для дам» был изысканнее в приготовлении айвы. Он предложил испечь пирог из айвы. Пирог пекся закрытым, внутри теста клали айву, подготовленную определенным образом: ее чистили, делали отверстие с размером в реал там, где был хвостик у фрукта, вытаскивали косточки и начиняли это отверстие сахарной водой, корицей и сливочным маслом в равных количествах, наверху отверстия должно быть сливочное масло, в каждую айву втыкали дюжину гвоздик, в каждый пирог предлагалось положить 3 или 4 айвы, затем пирог заполнялся желтками яиц, запекался в печи⁹⁹.

Разновидностью сладости из айвы был в XVII в. мармелад. Свое название этот хорошо известный современному любителю сладкого продукт получил от либо испано-португальского, либо французского слова (есть несколько версий, объясняющих происхождение его названия) «marmelade», что переводится как либо «пастила из айвы», либо (что чаще) «айвовое варенье»¹⁰⁰. С течением времени в Великобритании мармеладом стали называть варенье, джем или повидло, приготовленное из цитрусовых (апельсинов, преимущественно), а во Франции так еще называли варенье из яблок.

В сборнике 1608 г. приведены два рецепта мармелада (Marmelate). Первый описывается как «мармелад, который был поднесен королеве Марии как новогодний подарок». Он готовился из 1,5 фунта сахара, сваренного с пинтой свежей

воды по технологии Манус Кристи¹⁰¹ (Manus Christi), куда клали три или четыре айвы, один очищенный апельсин, три унции миндаля, две с половиной унции корней синеголовника приморского/морского (морского падуба), все это смешивали с сахаром до загустения, затем добавляли мускус и амбру, разведенные в розовой воде, каждого по четыре grains¹⁰², корицу, имбирь, гвоздику, мацис, каждого по три drammes¹⁰³, масла корицы 2 капли (dropes). Готовый мармелад остужался и укладывался в коробки и «так можешь преподнести кому угодно»¹⁰⁴.

Второй рецепт мармелада, который именовался «чтобы приготовить еще один вид Marmelate весьма предпочтительный для любого Лорда или Леди» скорее напоминал некое средство, которое комментатор Дж. Холлоуэй (Johnna H. Holloway) назвала «лекарственным и общеукрепляющим»¹⁰⁵.

Этот мармелад состоял из имбиря, корней синеголовника приморского и ятрышника мужского, ядер орехов, миндаля, тестикул петуха, эти все компоненты пропитывались в меду 12 часов и затем варились в молоке, после их смешивали с порошками семян крапивы, рукколы, подорожника, желудка и спинки *Scincus marinus* (обыкновенный сцинк или аптечный сцинк), *Cantarides* (шпанские мушки), соединяли с фунтом сахара, разведенного в розовой воде и сваренного снова, затем после того как все смешивали с сахаром, класло 6 листочков золота, две драхмы жемчуга, масла корицы 5 капель, все это сушилось и класло в коробки, и золотилось, и можно «пользоваться всем этим в свое удовольствие»¹⁰⁶.

Трудно этот продукт назвать лакомством, хотя если посмотреть на состав ингредиентов, то можно счесть это лакомством, но особого свойства, ибо больше половины, если не почти все компоненты считались афродизиаками, особенно сцинк и шпанские мушки. Правда, следует помнить, что котиньяк и мармелад в XVII в. выполняли еще функцию лекарства, что, видно, и показали эти рецепты. По мнению И. Дзя, котиньяк и мармелад в XVII и XVIII вв. имели широкий спектр применения. Так, они могли быть как рвотным средством, так и средством от слабости желудка, средством для повышения аппетита. Поэтому многие английские домохозяйки готовили такие десертно-медицинские средства из сахара, ягод, фруктов, цветов и корней растений, беспокоясь о здоровье своих близких. Кроме того, котиньяк и мармелад играли роль *voidée* (закуска перед сном, последний бокал (перед уходом гостей)) или *void*, что завершали трапезу¹⁰⁷.

Полезность айвы (пасты из айвы) как медицинского средства известна еще с XIII в. Так, например, в андалузской поваренной книге XIII в. неизвестного автора пишется, что «достоинства пасты из айвы заключаются в том, что она облегчает желудок, который страдает от желчи, подавляет горечь во рту и возбуждает аппетит. Она



препятствует проникновению плохих испарений, поднимающихся из желудка к мозгу»¹⁰⁸.

Еще одной усладой вкуса, рецептами которой с щедростью со своими читательницами делится автор «Closet», является паста/пастила (paste). Слово «paste» имеет несколько значений, его можно перевести и как «паста», и как «мастика», и как «пастила», и как «тесто». Трудно сказать, что правильно, пастила или паста. В некоторых рецептах как-то хочется считать, что речь идет именно о сахарной пасте (массе), из которой можно делать разные фигурки, в других случаях хочется именовать продукт пастилой, особенно, когда речь идет о добавках в виде фруктов, ягод, цветов.

Сырьем для нее могут служить фрукты, ягоды, лепестки цветов и собственно сахар. Начнем с последнего. В этом случае паста / пастила будет называться королевской (рецепт 33). Делается она из сахара, вернее сахарной пудры, т. е. сахар должен быть растолченным и хорошо просеянным, его в алебастровой ступке смешивают с гумми-трагакантом (камедью растений рода астрагал, выступает как эмульгатор), разведенным в розовой воде, регулируя нужную консистенцию, или сахаром (если слишком жидкая), или камедью (если слишком сухая), в эту смесь добавляют несколько капель масла корицы и взбивают, в иных рецептах можно к этой массе добавить имбирь, придать разные формы, подсушивают и, когда она подсохнет, ее золотят, и можно хранить¹⁰⁹.

Если же в сахар добавить не масло, а молотую корицу и имбирь, то в этом случае она будет называться королевской пастой/пастилой со специями (рецепт 34)¹¹⁰.

Считается, что первый рецепт в Англии сахарной пасты относится к 1558 г. Он появился после того, как появились переводы с итальянского на многие другие европейские языки книги «De secreti» Джироламо Руселли (Giralamo Ruscelli) (1520–1566)¹¹¹. Знакомство с книгой Руселли ввело моду в Англии делать из сахара съедобную посуду: «тарелки, стаканы, чашки и тому подобные вещи, которыми вы можете обставить стол, и, когда все закончится, съесть их. Приятная вещь для тех, кто сидит за столом»¹¹². Такая практика была в Венеции, когда для банкетов делалась посуда из сахара.

Технология изготовления пасты/пастилы из ягод и фруктов была в принципе такая же, только фрукты – яблоки сорта пепин (рецепт 31), персики и айву (рецепт 35) варят, потом в эту мякоть кладут сахар, опять варят и выдерживают с перерывами, периодически вытаскивая и снова кладя в специальную кастрюлю на углях до тех пор, пока они не достигнут нужного состояния. У ягод – эглантирии (рецепт 32), крыжовника (рецепт 37), лепестков фиалок (рецепт 36) – отжимают сок, смешивают его с гумми-трагакантом, смоченным в розовой воде, и вводят сахар, доводя до правильного состояния в печи. По желанию пасту/пастилу присыпают золотом. Завершая рецепт о пасте/пастиле

из фиалок, автор пишет, что это «прекрасное украшение банкетов», что называется «последний писк» моды¹¹³.

Пропорции 1:1 за исключением пасты/пастилы из крыжовника здесь 1:2, потому что «сок кислый», и поэтому автор сборника пишет, что лучше «взять сахара в два раза больше, чем сока крыжовника»¹¹⁴.

И наконец, о марципане. Несколько стран бассейна Средиземного моря претендуют на честь считаться страной его происхождения. Одной из таких стран называют Францию. Во всяком случае, так пишет В. В. Похлебкин¹¹⁵. Хотя нам предпочтительнее мнение авторов глоссария терминов средневековой кулинарии, которые утверждают, что страной происхождения марципана является Италия. Этимологию слова «марципан», по одной версии, выводят от венецианского праздника в честь св. Марка, перевода «Marchpane» как «хлеб св. Марка», по другой версии, от римских времен, от названия месяца «март», перевода «Marchpane» как «мартовский хлеб»¹¹⁶. Есть и такая точка зрения, что, вероятнее всего, марципан свое начало берет в кулинарной практике византийцев, а затем уже через Италию (возможно, арабов) и государства Пиренейского полуострова входит в обиход и других европейских стран.

Технология изготовления марципана не претерпела почти никаких изменений до наших дней. Это миндальная паста, смешанная с сахарной пастой, т. е. сахаром растолченным, и розовой водой. Иногда добавляют фруктовую и иную эссенцию, чтобы добиться разного колера и вкуса. Сейчас добавляют и шоколад. Во всяком случае больших различий в рецептах марципана у автора «Испанского женского справочника» XVI в. и автора английского сборника 1608 г. нет. Оба они пишут, что марципан делается из миндальной пасты, сахара и розовой воды (так делали со времен XIII в., например, рецепт «Как сделать фрукты из сахара» андалузской поваренной книги неизвестного автора XIII в. гласит: «добавь одну часть просеянного сахара к одной части очищенного и измельченного миндаля, замеси с розовой водой, из полученной массы можешь делать любые фрукты и фигурки, если господь пожелает»¹¹⁷). Правда, пропорции разные. В испанском справочнике 1:1, в английском – 2:1. Кроме того, оба автора в одном из рецептов (в испанском справочнике 139¹¹⁸, а в английском 48¹¹⁹) после того как будет готов марципан, во время подачи его айсируют розовой водой и сахаром, бисквитами, палочками Comfits¹²⁰, декорируют золотом.

Украшением банкета, по мысли автора сборника рецептов 1608 г., могут быть фигурки, сделанные на основе марципана (рецепт 49). Они могут быть просто пирогами, а также быть выполнены в форме птиц, корзин и прочего, в форме того и чего, что сможет подсказать фантазия и умение их исполнителя. Он пишет, что все эти фигурки делаются из массы марципановой, разогретой в



кастрюле на каменных углях до определенной температуры («пока вы не увидите белый воск, тогда вы можете (массе. – М. Т.) придавать разные формы»), их тоже можно декорировать золотом и можно хранить год. Он пишет, что «эти фигурки очень радуют детей»¹²¹.

Сроки хранения котиньяка, мармелада, специально приготовленной для хранения айвы, пасты/пастилы, марципана автор «Closet» определял в один год. По предписаниям современных правил хранения мармелад на агаре и желатине положено хранить около года, при этом категорически не рекомендуется подвергать его воздействию прямого солнечного света, поэтому лучше всего мармелад хранить в прохладном и темном месте, где на продукт не будут попадать лучи солнца¹²².

Сроки хранения пастильных изделий со дня изготовления устанавливаются следующие: зефира и клеевой пастилы, зефира в шоколаде – 1 месяц; заварной пастилы в шоколаде – 3 месяца¹²³. На коробке «Белевской пастилы» написано, что срок ее хранения составляет 9 месяцев. Марципаны хранят несколько месяцев. Хотя фигурки и композиции из марципановой массы в музеях марципана разных стран хранятся чуть ли не вечно; правда, съесть их вряд ли кто решится... Поэтому, чем руководствовался автор сборника кулинарных рецептов 1608 г., когда определял срок хранения своей сладкой продукции в один год, сложно сказать. Может быть, проверенной практикой сроков хранения... Но, во всяком случае, наверное, напрашивается вывод, что составитель «Closet» был обеспокоен качеством продукции и здоровьем ее потребителей.

Основой любого рецепта данной кулинарной коллекции являлся сахар. В XVII в., как и в предшествующие столетия, он относился к дорогостоящим и пафосным продуктам¹²⁴. Сахар выполнял функции консерванта и ингредиента блюда. Судя по рецептам, сахар был разного качества и происхождения. Упоминается сахар из Бразилии, из Северной Африки, так называемый берберийский сахар. Под берберийским сахаром (Barbary Sugar) понимали сахар, который производился на территории государств Варварского берега, главным образом в Марокко. По своим качествам берберийский сахар считался хуже, чем сахар, привозимый с о. Мадейры, но лучше, чем коричневый сахар.

Сахар толкли до измельченного состояния (пудры), просеивали, варили до определенной консистенции, чаще всего до состояния Манус Кристи (Manus Christi), осветляли с помощью белка яиц, во время варки снимали пену. В Англию сахар попадал через португальских торговцев. Португальцы первыми из европейцев в XV в. стали выращивать сахарный тростник на о. Мадейре, а с XVI в. и в Бразилии¹²⁵. Сахар из Северной Африки на английский рынок поставляла Марокканская компания (Barbary Company, или Marocco Company) (основана в 1585 г.)¹²⁶.

Как всегда, остается открытым вопрос: кто непосредственно готовит кондитерские изделия – все эти конфеты, леденцы, марципаны, котиньяк, мармелад, пастилу и т. п.? Сама хозяйка или ее повар / кухарка, или приглашенные повара / кухарки? Либо, следуя инструкциям этого рецептария, хозяйка руководит процессом приготовления лакомств, давая указания, а все действия выполняет ее прислуга? Здесь сложно ответить, потому что могут быть всевозможные варианты. Кроме того, известно, что многие леди и благородные дамы являлись составителями поваренных книг, поэтому возможно предположить, что собственноручное изготовление кондитерских изделий не считалось зазорным занятием. Занималась же Елизавета I рукоделием... Чаще всего все-таки исследователи склоняются к той мысли, что кондитерские изделия из-за дороговизны ингредиентов – это исключительно прерогатива хозяйки¹²⁷. По нашему мнению, наверное, можно предположить, что если объемы готовки были невелики, то хозяйка лично занималась ею, если же речь шла о грандиозном банкете, то, скорее всего, приходилось прибегать к услугам специально обученного персонала, но при этом внимательно наблюдая за процессом, и особенно за тем, как расходуется столь ценное сырье.

Таким образом, задача автора рецептария 1675 г. «Секреты для леди и благородных дам» состояла в том, чтобы раскрыть некоторые тайны приготовления блюд, составляющих десертную часть банкета, чтобы дамы разного социального статуса могли блеснуть своими навыками в кулинарии. В любом случае следует признать, что и конфеты/цукаты/леденцы, как и котиньяк, мармелад, марципаны, несомненно, являлись украшением любого застолья. Надо полагать, что появление в начале XVII в. отдельного сборника рецептов только кондитерских изделий говорит о выделении кондитерства в отдельную сферу кулинарной практики, достаточно востребованную и трендовую.

Примечания

- 1 См.: Киясов С. Е., Мосолкина Т. В., Чернова Л. Н. Лондон на рубеже эпох : мозаика повседневности (XVI – XVIII вв.). Саратов, 2015. С. 4.
- 2 См.: Чернова Л. Н. Томас Платтер и культурное пространство Лондона конца XVI века // Изв. Сарат. ун-та. Нов. сер. Сер. История. Международные отношения. 2014. Т. 14, вып. 3. С. 40, 41.
- 3 Цит. по: Киясов С. Е., Мосолкина Т. В., Чернова Л. Н. Указ. соч. С. 49.
- 4 См.: Бартон Э. Повседневная жизнь англичан в эпоху Шекспира. М., 2005.
- 5 См.: Книга о вкусной и здоровой пище. М., 1954. С. 294–327.
- 6 Например : Кенгис Р. П. Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов. М., 1992.



- В книге приведены рецепты помады, сиропов, желе, домашних заготовок из фруктов и ягод, кроме конфет и марципана.
- ⁷ A Closet for Ladies and Gentlewomen. Or, The Art of Preseruing, Conseruing, and Candyng. With the manner hovve to make diuers kinds of syrups : and all kind of banqueting stuffes. London : Printed [by F. Kingston] for Arthur Iohnson, dvvelling neere the great north dore of Paules, 1608 / Edited and Annotated by Johnna H. Holloway. URL: <http://www.medievalcookery.com/notes/1608closet.pdf> (дата обращения: 31.12.2016). Далее – Closet.
- ⁸ *Whitaker A.* English Cookery Books to the year 1850. London, Edinburg, New York, Toronto, Melburne, Bombay, 1913. URL: <http://www.archive.org> (дата обращения: 25.01.2017).
- ⁹ Closet.... P. 20, 21.
- ¹⁰ Ibid. P. 20.
- ¹¹ Ibid. P. 21.
- ¹² Ibid. P. 22.
- ¹³ Ibidem. О миробалане см.: Mirabolans // Glossary of Medieval & Renaissance Culinary Terms. URL: <http://www.pbm.com/~lindahl/food.html>, <http://www.xmarks.com/site/www.medievalcookery.com/> (дата обращения: 25.01.2017). Полагают, что это темно-пурпурные сливы. Иногда их называют «индийскими сливами».
- ¹⁴ Closet.... P. 23.
- ¹⁵ Ibidem.
- ¹⁶ Ibid. P. 24.
- ¹⁷ Ibidem.
- ¹⁸ Ibid. P. 25.
- ¹⁹ Ibid. P. 26.
- ²⁰ Ibidem.
- ²¹ Ibid. P. 27.
- ²² Ibidem.
- ²³ Ibid. P. 28.
- ²⁴ Ibidem.
- ²⁵ Ibid. P. 29.
- ²⁶ Ibid. P. 30.
- ²⁷ Ibid. P. 37.
- ²⁸ Ibid. P. 38–39.
- ²⁹ Ibid. P. 39.
- ³⁰ Ibidem.
- ³¹ Ibid. P. 40.
- ³² Ibid. P. 41.
- ³³ Ibidem.
- ³⁴ Ibid. P. 42.
- ³⁵ Ibidem.
- ³⁶ Ibid. P. 43.
- ³⁷ Ibid. P. 44. Под leach понимают блюдо, которое содержит желатин и которое может быть порезано на кусочки (Leach, lese, lesse, leshe, lesk) // Glossary of Medieval & Renaissance Culinary Terms...
- ³⁸ Closet.... P. 44.
- ³⁹ Ibid. P. 45.
- ⁴⁰ Biskettello // Glossary of Medieval & Renaissance Culinary Terms...
- ⁴¹ Closet.... P. 45.
- ⁴² Ibid. P. 46.
- ⁴³ Ibid. P. 46–47.
- ⁴⁴ Ibid. P. 47.
- ⁴⁵ Ibidem.
- ⁴⁶ Ibid. P. 48.
- ⁴⁷ Ibid. P. 49.
- ⁴⁸ Ibidem.
- ⁴⁹ Ibid. P. 50.
- ⁵⁰ Ibidem.
- ⁵¹ Ibid. P. 51.
- ⁵² Ibid. P. 52.
- ⁵³ Ibid. P. 52–53.
- ⁵⁴ Ibid. P. 53–54.
- ⁵⁵ Ibid. P. 54.
- ⁵⁶ Ibid. P. 55.
- ⁵⁷ Aqua celestis – алкогольный напиток, использовался в медицинских целях // Glossary of Medieval & Renaissance Culinary Terms....
- ⁵⁸ Closet.... P. 56.
- ⁵⁹ Ibidem.
- ⁶⁰ Ibid. P. 57.
- ⁶¹ Ibid. P. 57–58.
- ⁶² Ibid. P. 58.
- ⁶³ Cordial Waters. URL: <http://www.historicfood.com/rosolio.htm> (дата обращения: 25.01.2017).
- ⁶⁴ Closet.... P. 58.
- ⁶⁵ Ibid. P. 59.
- ⁶⁶ Ibid. P. 60.
- ⁶⁷ Ibid. P. 61.
- ⁶⁸ Ibidem.
- ⁶⁹ Ibid. P. 62.
- ⁷⁰ Ibidem.
- ⁷¹ Ibid. P. 62–63.
- ⁷² Ibid. P. 63.
- ⁷³ Ibid. P. 63–64.
- ⁷⁴ Ibid. P. 64.
- ⁷⁵ Ibid. P. 65.
- ⁷⁶ Ibidem.
- ⁷⁷ Ibid. P. 66.
- ⁷⁸ Ibidem.
- ⁷⁹ Ibid. P. 67.
- ⁸⁰ Ibidem.
- ⁸¹ Ibid. P. 68.
- ⁸² Ibidem.
- ⁸³ Ibid. P. 69.
- ⁸⁴ Ibidem.
- ⁸⁵ Ibid. P. 70.
- ⁸⁶ Ibidem.
- ⁸⁷ Ibid. P. 71.
- ⁸⁸ Ibidem.
- ⁸⁹ Ibid. P. 72.
- ⁹⁰ Ibid. P. 73.
- ⁹¹ Ibidem.
- ⁹² *Day I.* The Art of Confectionery. URL : <http://www>.



- historicfood.com/The Art of Confectionery.pdf (дата обращения: 25.01.2017).
- ⁹³ Ibidem.
- ⁹⁴ Closet... P. 43, 60, 25.
- ⁹⁵ Ibid. P. 49.
- ⁹⁶ Ibid. P. 55, 49.
- ⁹⁷ Ibid. P. 25.
- ⁹⁸ Book of Cookery, 1500 ; The Book of Carving. W. de Worde. 1508, 1513 ; A Proper New Book of Cookery. 1546 ; The Treasury of Commodious Conceits and Hidden Secrets. By John Partridge. 1580, 1586 ; позже она издавалась под названием «Treasury of Hidden Secrets», 1596, 1600, 1637, 1653 ; A Book of Cookery. Gathered by A. W. 1584, 1591 ; The Good Housewife's Jewel. By Thomas Dawson. In two Parts, 1585 ; The Good Housewife's Treasury. 1588 ; Cookery for all manner of Dutch Victual. Licensed in 1590. См.: *Hazlitt W. C. Old Cookery Books and Ancient Cuisine. L., 1902.* URL: <http://www.gutenberg.net/> (дата обращения: 20.02.2017) ; *Whitaker A. English Cookery Books to the year 1850. L. ; Edinburg ; New York ; Toronto ; Melbourne ; Bombay, 1913.* URL: <http://www.archive.org> (дата обращения: 25.01.2017) ; A Book of Cookrye. Very Necessary for all such as delight therein. Gathered by A. W. London Printed by Edward Allde. 1591. URL: <http://www.medievalcookery.com> (дата обращения: 20.02.2017).
- ⁹⁹ Manual de mujeres en el cual se contienen muchas y diversas recetas muy buenas. URL: <http://www.cervantesvirtual.com> (дата обращения: 25.01.2017) ; есть английский перевод Карен Ларсдаттер : Manual of Women in which is contained many and diverse very good recipes. URL: <http://www.larsdatter.com/manual.htm> (дата обращения: 25.01.2017).
- ¹⁰⁰ *Похлебкин В. В. О кулинарии от А до Я : словарь-справочник.* Минск, 1988. С. 95–96 ; *Albala K. Cooking in Europe, 1250–1650.* Westport ; Connecticut ; London, 2006. P. 129.
- ¹⁰¹ Manus Christi, manis Christi – сахар-кандис из сахара, розовой воды и листочков золота. Технология приготовления – сахар варится до 220 градусов по Фаренгейту (Manus Christi, manis Christi // Glossary of Medieval & Renaissance Culinary Terms... ; *Day I. The Art of Confectionery...*).
- ¹⁰² Graines – мера веса, тройский гран = 64,798 91 мг.
- ¹⁰³ Drammes – мера веса, драхма была равна 3 скрупулам, 1 скрупул = 20 гран.
- ¹⁰⁴ Closet... P. 52.
- ¹⁰⁵ Ibid. P. 53.
- ¹⁰⁶ Ibidem.
- ¹⁰⁷ *Day I. The Art of Confectionery...*
- ¹⁰⁸ An Anonymous Andalusian Cookbook of the 13th Century Translated by Charles Perry. URL: http://www.daviddfriedman.com/Medieval/Cookbooks/Andalusian/andalusian_contents.htm (дата обращения: 20.02.2017).
- ¹⁰⁹ Closet... P. 38–39.
- ¹¹⁰ Ibid. P. 39.
- ¹¹¹ De secreti del reuerendo donno Alessio Piemontese, prima parte, diuisa in sei libri, In Venetia : per Sigismondo Bordogna, 1555. URL: [http://dfg-viewer.de/show/?set\[mets\]=http3A//digital.ub.uni-duesseldorf](http://dfg-viewer.de/show/?set[mets]=http3A//digital.ub.uni-duesseldorf) (дата обращения: 18.02.2017). Есть и переиздание 1562 г. : De secreti del reverendo donno Alessio Piemontese. Venetia : de gli Antonii, 1562. Например, на французском : Les secrets de reverend Alexis Piémontois : contenant excellens remedes contre plusieurs maladies, playes et autres accidens ; avec la manière de faire distillations, parfums, confitures, teintures, couleurs et fusions ; oeuvre bien approuvé, très utile et nécessaire a un chacun. Anvers, 1557.
- ¹¹² *Day I. The Art of Confectionery...*
- ¹¹³ Closet... P. 40.
- ¹¹⁴ Ibid. P. 41.
- ¹¹⁵ *Похлебкин В. В. О кулинарии... С. 96.*
- ¹¹⁶ Glossary of Medieval & Renaissance Culinary Terms...
- ¹¹⁷ An Anonymous Andalusian Cookbook ...
- ¹¹⁸ Manual de mujeres en el cual se contienen muchas y diversas recetas muy buenas ...
- ¹¹⁹ Closet... P. 48.
- ¹²⁰ Comfits – драже, мелкие конфеты/конфетки, их могли делать из фруктов, ягод, семян (аниса, тмина), палочек корицы, хлебных крошек, которые покрывали сахаром (Comfits // Glossary of Medieval & Renaissance Culinary Terms...).
- ¹²¹ Closet... P. 48.
- ¹²² Хранение мармелада и срок его годности. URL: <http://marmeladland.com/poleznyie-materialyi/hraneniemarmelada> (дата обращения: 16.02.2017).
- ¹²³ Хранение мармелада, пастилы : URL: https://znaytovar.ru/s/Tovarovedenie_i_ekspertiza_pas.html (дата обращения: 17.02.2017).
- ¹²⁴ *Mintz S. W. Sweetness and Power. The place of sugar in Modern History.* Harmomworth, 1985. P. 30, 31, 78, 79, 82, 84 ; *Albala K. Cooking in Europe... P. 3.*
- ¹²⁵ *Galloway J. H. Sugar // The Cambridge World History of Food. 2000. 1–2. Vol. 1. P. 442.*
- ¹²⁶ Barbary Sugar // Glossary of Medieval & Renaissance Culinary Terms...
- ¹²⁷ *Day I. The Art of Confectionery...*

Образец для цитирования:

Третьякова М. В. Десерты кухни Англии XVII века: котиньяк, мармелад, пастила, марципаны и много-много сахара... // Изв. Сарат. ун-та. Нов. сер. Сер. История. Международные отношения. 2018. Т. 18, вып. 1. С. 70–76. DOI: 10.18500/1819-4907-2018-18-1-70-76.

Cite this article as:

Tretyakova M. V. The Desserts of the English Cuisine of the Seventeenth Century: Cotignac, Marmalade, Paste, Marzipan and Lots of Sugar... *Izv. Saratov Univ. (N. S.), Ser. History. International Relations*, 2018, vol. 18, iss. 1, pp. 70–76 (in Russian). DOI: 10.18500/1819-4907-2018-18-1-70-76.