

УДК 641.85: 641.56(= 162.1)''17''

**Світлана Булатова**

*Інститут рукопису НБУВ,  
старша наукова співробітниця  
sweatl2017@gmail.com*

### **СОЛОДКИЙ СМАК ЧУЖОГО МІСТА: НІМЕЦЬКІ СПЕЦІАЛІТЕТИ У СТАРОПОЛЬСЬКИХ РЕЦЕПТУРАХ XVIII СТ. (ЗА РУКОПИСОМ «ZBIÓR DLA KUCHMISTRZA TAK POTRAW JAKO CIAST ROBIENIA»)**

*Стаття присвячена рецептурам десертів зі старопольської рукописної кухарської книги середини XVIII ст., яка належала до родинного зібрання Поцеїв – Любомирських. За рукописними рецептурами вперше визначені особливості десертних спеціалітетів XVIII ст., що походять з німецьких міст Нюрнберга та Любека. Розвиткові кулінарного мистецтва тієї доби сприяли торговельно-економічні контакти німецьких міст, а також вільний доступ до імпортованих складників, насамперед цукру. Досліджуючи способи приготування, дійдемо висновку, що вони віддзеркалювали загальноєвропейські, зокрема французькі, модні тенденції в конфітюристві та випічці. Наприкінці XVII – на початку XVIII ст. основні технології цукерництва базувалися на спеціалізованих кулінарних книгах французьких авторів. Аналіз книжкових і рукописних джерел дав змогу визначити лікувальні властивості десертів та їх інгредієнтів, статусну роль солодоців із цукру в кулінарних практиках не лише німецької, але й старопольської еліти. Водночас розглянуто специфіку старопольських десертів (т. зв. ветів) та начиння для сервірування барокового столу.*

***Ключові слова:** солодоці, спеціалітет, Нюрнберг, Любек, рецептура, рукописна книга, старопольська кухня.*

**В** історії гастрономічних спеціалітетів європейських міст протягом століть солодошам належало особливе місце. Без сумніву, сегмент задоволення завжди цінувався міською елітою. У розвідці на матеріалі рукописної кухарської книги «Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako

<sup>1</sup> Про рукопис та його власників – Розалію Поцейову, литовську стражникову, та її доньку Людвіку Гонорату Любомирську, київську воеводину, див.: Булатова, С. О. (2016). Рукописна книга XVIII ст. з історії старопольської кухні “Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia” з фондів Інституту рукопису Національної бібліотеки України імені В. І. Вернадського. *Рукописна та книжкова спадщина України*, (20), 22–42.

<sup>2</sup> Монтанари, М. (2009). *Голод и изобилие: история питания в Европе*. Санкт-Петербург, Россия: Александрия.

<sup>3</sup> Інститут рукопису Національної бібліотеки України імені В. І. Вернадського (далі – ІР НБУВ), ф. 332, од. зб. 352.

<sup>4</sup> Berendt, E. i Bohdanowicz, J. (2005). *Sztuka drewna: meblarstwo i snycerstwo ludowe na Dolnym Śląsku* (s. 138). Wrocław, Polska: Muzeum Narodowy.

<sup>5</sup> Gloger, Z. (1903). Piernik. W *Encyklopedia staropolska ilustrowana*. Т. 3 (s. 10). Warszawa: P. Laskauer i W. Babicki.

<sup>6</sup> Rowlands, A. (2001). The conditions of life for the masses. In E. Cameron (Ed.) *Early Modern Europe: an Oxford history* (p. 56). New York, Oxford: Oxford University Press.

<sup>7</sup> ІР НБУВ, ф. 332, од. зб. 352, сс. 137–138.

ciast robienia» (1757) із зібрання Розалії Поцейової,<sup>1</sup> спробуємо розглянути десерти німецьких міст у культурно-антропологічному контексті й визначити, як вони функціонували та змінювалися у старопольській кухні XVIII ст. З цим пов'язана низка супутніх питань, зокрема: які саме «солодкі» вподобання були в німецьких містян у ранньомодерну добу; що використовувалося як основний інгредієнт – цукор чи мед; які з рецептур поширювалися, трансформуючись у кухарських практиках. Зрештою, торкнемося лікувальних властивостей десертів та їх місця у смаковій палітрі старопольського нобілітету XVIII ст.

Мапа німецьких земель у XVII ст. через розмаїття роздрібнених державних утворень становила строкату картину, отож, відповідно, формувалися місцеві історико-кулінарні традиції. Як феномен гастрономічної культури вирізнялися спеціалітети, якими славилися насамперед німецькі міста, завдяки торговельно-економічним і культурним контактам, що відповідало загальноєвропейським тенденціям<sup>2</sup>. За збірником XVIII ст. «Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia» [«Збірка для кухмістра як страв, так і виробів з тіста»] (1757)<sup>3</sup>, одна рецептура спеціалітету походить із Нюрнберга у Франконії, а чотири – з Любека в Північній Німеччині. Вони присвячені визнаним у німецькій кухні солодощам – конфітюрам та випічці.

### Нюрнберзькі медівники

У європейській гастрономічній культурі медівник вважався смаколикком міст – центрів торгівлі прянощами – Базеля, Ульма, Бруншвіка, Торуні, Гданська<sup>4</sup>. З найдавніших часів їх випікали в Речі Посполитій із житнього борошна з розчищеною патокою та прянощами. За традицією, медівниками втішалися на Вігілью та Різдво<sup>5</sup>. Нюрнберзькі медівники «Lebküchen» відомі з кінця XIV ст. Популярність бренду «нюрнберзький медівник» полягала в добірному місцевому меді – базовому інгредієнті, отриманому з околиць Нюрнберга. Але найціннішими складниками солодощів були орієнтальні прянощі, що їх привозили купці з Італії. Нюрнберг, відомий у XVI ст. як «Німецька Венеція» завдяки своєму географічному положенню на перехресті торговельних шляхів, став потужним економічним центром Європи зі 141 ремісничим цехом, зокрема й з випічки медівників<sup>6</sup>.

Попри монополію на випікання спеціалітету, яку мали нюрнберзькі фахівці, його рецептури поступово розповсюджувалися й поза межі міста. У 1556 р. Торунь отримала право на випікання нюрнберзьких смаколиків, натомість Нюрнберг розпочав офіційно виготовляти торунські. Існує безліч варіацій нюрнберзьких медівників із медом, імбирем, кардамоном, горіхами тощо.

Рецептуру спеціалітету з лаконічною назвою «Do noremberskich [miodowników]» [«Для нюрнберзьких [медівників]»] описано в кухарській книзі XVIII ст. Вона вміщена в тексті одразу за базовим способом «Sposób robienia miodowniczków» [«Спосіб виготовлення медівничків»]<sup>7</sup>.

<sup>8</sup> Нецьки – плоске начиння для формування тіста.

<sup>9</sup> Dumanowski, J., Dias-Lewandowska, D. i Sikorska, M. (2016). *Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII w. Źródła drukowane*. Seria: Monumenta Poloniae Culinaris. Polskie zabytki kulinarne. T. 6 (s. 257). Warszawa, Polska: Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie.

<sup>10</sup> Mintz, S. W. *Sweetness and Power. The place of sugar in Modern History* (pp. 79, 103, 122). New York, NY: Elizabeth Sifton Books.

<sup>11</sup> Roeske, W. (1991). *Polskie apteki* (s. 149). Wrocław, Polska: Zakład Narodowy im. Ossolińskich.

<sup>12</sup> *Compendium medicum auctum to jest krótkie zebranie i opisanie chorób, [...] (1725)* (ss. 668–669). Częstochowa: w Drukarni Jasney Góry Częstochowskiej.

Нижче подаємо технологію випікання нюрнберзьких медівників. Для їх виготовлення потрібно взяти «найдивовижніший мед, який тільки може бути», та уварювати його без води, потім випробувати дерев'яною паличкою його консистенцію. Тоді, якщо зарум'яниться («досить брунатний»), треба вилити його на нецькі<sup>8</sup>, щоб мед охолонув, аби «палець зміг витримати». Далі автор радить додати цукру й «чудового пшеничного борошна». Ще він рекомендує вкласти товченого імбиру, трішки перцю, цинамону, кардамону, мускатного цвіту, помаранчевих шкуринок, зацукрованих лимонів. Під час уварювання меду також варто додати три–чотири черпаки лимонного сиропу – це єдиний складник у рецептурі з указаними кількісними пропорціями.

Секрет випічки – у гарному меді, добірному пшеничному (а не житньому, як у торунському медівнику) борошні<sup>9</sup>. Автор наголошує на відмінній якості базових складників для випікання, вживає епітети «найдивовижніший», «чудовий».

Ароматна «ф'южн» – композиція нюрнберзького медівника – цілком відповідала старопольській концепції барокового смаку. Солодкості надавали уварений мед і цукор, свіжої кислоти – зацукровані лимони, лимонний сік та помаранчеві шкуринки, пекучості – прянощі: цинамон, імбир, мускатний цвіт і кардамон. Оскільки кардамон у кухарській книзі XVIII ст. трапляється зрідка, це радше свідчить про копіювання оригінальної рецептури без модифікацій. Домінував у смаковому букеті саме цукор, адже, на думку автора, «чим більше цукру, тим смачніше».

Текст XVIII ст. трактує цукор як повноцінний продукт і демонструє відхід від давньої традиції, за якої він вважався однією з коштовних приправ, що додавалися в мізерних аптечних дозах. Хоча медичні властивості цукру ще бралися до уваги, за бароковими стандартами він використовувався скрізь як консервант, підсолоджувач, для декорування банкетів, але насамперед для демонстрації статусу споживачів<sup>10</sup>.

У XVII ст. нюрнберзькі медівники, так само, як і торунські, мали неабиякий попит серед багатих містян і продавалися в польських аптеках<sup>11</sup>. За складом нюрнберзький спеціалітет визнавався дуже корисним, через що його рецептуру було опубліковано Ясногурською друкарнею у праці «Compendium medicum auctum» (Ченстохова, 1725)<sup>12</sup>. В опублікованому способі «Pierniki Noremberskie» набір приправ (крім гвоздики) схожий до рукописної версії, бракує лише кислих складників – кандизованих цитрусових і лимонного сиропу. До того ж не звернено увагу на гатунок борошна, що, очевидно, не вважалося засадничим.

Автор наполягає на тому, що смак медівників залежить не тільки від гарної якості меду й борошна, а й безпосередньо від кількості цукру. Вживаний раніше зрідка порівняно з архаїчним медом, цукор різного походження й гатунку став обов'язковим складником барокових десертів.

Чим же відрізняється рукописна версія нюрнберзьких медівників від традиційної? Передусім обов'язковим було випікання медівників на облатках – про цю особливість у рукописній версії не

йдеться взагалі. До відмінностей належить і відсутність у рукописному способі серед інгредієнтів мигдалю, якого за традицією повинно було бути у складі смаколика багато (до 25%). Класичним рецептурам також відповідає саме пшеничне борошно, проте в нашому тексті немає вказівок на його пропорції – ймовірно, його мінімальний вміст (до 10%) у складі не був засадничим для автора рукописної версії. У рукопису досить умовно вказані пропорції приправ у випічці: «якщо безліч робитиме – треба брати багато прянощів, а якщо небагато – мало приправ»). У тексті також не йдеться про форму та вигляд випічки, хоча й акцентовано на зарум'янюванні меду під час варіння.

«Золотаві нюрнберзькі медівники» привозили до старопольських заможних дворів уже на початку XVII ст., за доби короля Сигізмунда III Вази<sup>13</sup>. Досить жвавою була торгівля нюрнберзькими товарами, тими ж медівниками, у Кракові. До цього міста в XVII ст. вони постачалися через Вроцлав сілезьким торговим шляхом<sup>14</sup>.

Нюрнберзькі смаколики винахідливі старопольські кухмістри додавали в розтовченому вигляді до «ексклюзивних» страв – неаполітанських десертів – тарта, марципана, наприклад, як при дворі князів Радзивіллів у XVII ст.<sup>15</sup>

### Любецькі марципан, конфітюри та французькі бісквіти

Любек у Північній Балтиці – адміністративна столиця торговельно-політичного союзу Ганзи (XII–XVII ст.) – фактично контролював масштабні товаропотоки європейських країн. Любек – «королева Ганзи» – вважався найпотужнішим транзитним містом, до нього надходило безліч вантажів з різних частин світу. Не дивно, що він був пов'язаний морськими шляхами з портовими Кенігсбергом, Рігою, Торунем, Гданськом, Гамбургом, Бременом. Хоча наприкінці XVII ст. відбувається занепад колишньої величі Ганзи, Любек і надалі залишається відкритим для іноземних впливів у різних сферах повсякденної культури<sup>16</sup>.

Так, зберігався жвавий товарообіг Любека з іншими ганзейськими портами, зокрема з Гданськом, через який велася торгівля польським збіжжям, або з Рігою, визнаною в XVII ст. найзначнішим портом Шведського королівства. Для розуміння значення міста-транзитера для ганзейських партнерів наведемо лише частину з переліку екзотичних товарів, що експортувалися тоді з Любека до Риги. Серед вантажів були кардамон, лимони, конфітюри, кубеби, фініки, інжир, імбир, цукати, мускатний цвіт, мускатний горіх, манна, айва, шафран, рис, родзинки, оливки, сушені сливи, сиропи, а також цукор різного гатунку<sup>17</sup>. Звісно, власне Любек був удосталь забезпечений асортиментом імпортованих продуктів та цукру, необхідних для виготовлення десертів.

Коли йдеться про гастрономічні спеціальності Любека, насамперед на думку спадає славнозвісний марципан з мигдалю, цукру та трояндової води<sup>18</sup>. І хоча рецептура любецького марципана не увійшла до кухарської збірки, неможливо оминати історію знаменитого спеціалітету.

<sup>13</sup> Gloger, Z. (1903). Вказ. праця, s. 10.

<sup>14</sup> Wolański, M. (1961). *Związki handlowe Śląska z Rzeczpospolitą w XVII wieku: ze szczególnym uwzględnieniem Wrocławia* (s. 228.). Wrocław, Polska.

<sup>15</sup> Чи справді десерти мали неаполітанське походження, чи були лише фантазією кухмістра Радзивіллів? Ймовірно, що рукопис Радзивіллів, близький за змістом до австрійської кухарської книжки “Ein Koch-Und Artzney-Buch”, описує неаполітанські страви (Dumanowski, J. i Jankowski, R. (2011) *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości, a także przyrządzenia wszelakich potraw, pieczenia chleba i inne sekrety gospodarskie i kuchenne*. Seria: Monumenta Poloniae Culinaria. Polskie zabytki kulinarne. T. 2 (ss. 119-129). Warszawa, Polska: Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie).

<sup>16</sup> Подаляк, Н. (2009). *Могутня Ганза. Комерційний простір, міське життя і дипломатія XII – XVII століть*. Київ, Україна: Темпора.

<sup>17</sup> Sievert, F. (1897). *Geschichte und urkunden der Riga fahrer in Lübeck im 16 und 17 Jahrhundert*. In *Hansische Geschichtsquellen. Herausgegeben vom verein für Hansische Geschichte. Neue folge/ B.1* (s. 176). Berlin. Druck und Verlag von Pass & Garleb.

<sup>18</sup> Marzipan. In *Glossary of medieval & renaissance culinary terms*. Retrieved from <http://www.thousanddeggs.com/glossary.html#M>.

<sup>19</sup> Назва “marzipan” походить від італ. “marzapene” – хліб Св. Марка: Hümb, B. (2019). Lübeck und Marzipan. Zur Inszenierung einer “süßsen” Verbindung. *Hamburger Journal für Kulturanthropologie*. Heft 8 (ss. 71, 72). Retrieved from <https://journals.sub.uni-hamburg.de/hjk/article/view/1319/1166>.

<sup>20</sup> Ibid., ss. 71–74.

<sup>21</sup> IP НБУВ, ф. 332, од. зб. 352, сс. 189–191.

<sup>22</sup> Hümb, B. (2019). Вказ. праця, сс. 71–74.

<sup>23</sup> Goldstein, D. (Ed.) (2015). *The Oxford Companion to Sugar and Sweets* (p. 82). Oxford; New York: Oxford University Press.

<sup>24</sup> La Varenne Dans *Larousse gastronomique* (1997) (p. 613). Paris, France: Larousse-Bordas; Massialot Dans *Larousse gastronomique* (1997) (p. 655). Paris, France: Larousse-Bordas.

<sup>25</sup> Day I. [б.д.]. *The art of confectionery* (p. 25). Retrieved from <https://www.historicfood.com/The%20Art%20of%20Confectionery.pdf>

<sup>26</sup> Massialot F. (1698). *Nouvelle instruction pour les confitures, les liqueurs et les fruits [...]* (2 ed.). Paris, France: Charles de Sercey.

Існують різні версії назви та походження марципана. Здавна його пов’язували зі Сходом, надалі – з Італією, згодом він поширився іншими містами Європи<sup>19</sup>. Не був винятком і ганзейський Любек, – перша писемна згадка про марципан є в правилах Любецької гільдії 1530 р. Він одразу посів місце серед статусних продуктів еліти, а вживання його іншими верствами навіть було обмежене законом: за постановою Любецького Рата (Сенату) в 1612 р. бюргери замість дорогого марципана повинні були пригощати своїх гостей фруктами та горіхами. Марципан вживався для декорування банкетів, а також цінувався як подарунок для державних осіб. Смаколик вважався панацеєю від різних хвороб, отож саме аптекарі мали монопольний привілей на його виробництво, що частково зберігся до XVIII ст.<sup>20</sup>

Хоча в рукописній збірці до любецьких спеціалітетів не долучено рецептуру марципанів, в інших занотованих версіях цих смаколиків також наголошується на поживних властивостях та ефекті під час лікування ними легенів, печінки та для процесів травлення<sup>21</sup>.

Відомий уже з ганзейської доби марципан становив квінтесенцію цукерництва Любека, чому сприяло розмаїття в місті екзотичних прянощів і цукру. Адже, як уже зазначалося, складниками марципана були цукор і мигдаль – коштовні імпортовані товари. Любецький марципан внаслідок здешевлення цукру наприкінці XVIII ст. набув особливої популярності в північнонімецьких містах<sup>22</sup>. Утім кулінари активно переймали досвід французьких цукерників. Так, засновник найвідомішої марципанової крамниці початку XIX ст. Георг Йоган Нідерегер (Niederegger) розпочав кар’єру учнем у французького кондитера Марє в Любеку<sup>23</sup>.

Доробок французьких кулінарів у другій половині XVII ст. сприяв розвитку цукерництва в інших європейських країнах. У новаторських працях знаменитого шеф-кухаря Франсуа-П’єра Ла Варенна «Pâtissier français» (1653), «Le confiturier français» (1664) були описані невідомі раніше техніки приготування десертів і напоїв. Розвинуло цей напрям видання Франсуа Масіало, кухаря герцога Філіпа I Орлеанського, – «Nouvelle instruction pour les confitures, les liqueurs et les fruits» (1692). Спеціалізовані праці одразу стали бестселером, відповідно мали неабиякий успіх у кулінарів та неодноразово перевидавалися, що свідчить про значний попит на них<sup>24</sup>.

У Європі наприкінці XVII – на початку XVIII ст. поширювалися десерти «у французькій манері», зокрема завдяки англійському перекладу 1702 р. рекомендацій Ф. Масіало вони увійшли в практику англійських фахівців конфітюру<sup>25</sup>. Серед наведених у «Nouvelle instruction pour les confitures» десертів – конфітюри, сиропи, «цукри», фруктові води, мармелади, пастила, праліне, пашти (пирог), бісквіти, меренги, торти, котіньяк тощо<sup>26</sup>.

У Франції на початку XVIII ст. пишне декорування банкетів марципановими пірамідами вже вийшло з моди і вважалося ознакою несмаку. Дивовижні піраміди змінили невеличкі марципани з

<sup>27</sup> Day I. [б.д.]. Вказ. праця, р. 25.

<sup>28</sup> Показовою є історія спеціалітету з Любека «Lübecker Rotspon» – червоного вина, виробництво якого від початку XIX ст. базувалося на привезеному вині з регіону Бордо. Після транспортування з Франції бордо в дубових діжках визрівало в холодному кліматі, відповідно набувало унікального букета і вже презентувалося як бренд Любека (Lübecker Rotspon (2014, November 27). *Lübecker Nachrichten*, s. IV).

<sup>29</sup> Żołędź-Strzelczyk, D. (1998). Podróże edukacyjne w staropolskiej myśli pedagogicznej. *Chowanna*, 2, 36.

<sup>30</sup> IP НБУВ, ф. 332, од. зб. 352, с. 156.

<sup>31</sup> Siennik, M. (1568). *Herbarz to jest ziół tutechnych, postronnych i zamorskich opisanie [...]* (s. 215). Kraków: Drukarnia Mikołaja Szarffenberga.

<sup>32</sup> IP НБУВ, ф. 332, од. зб. 352, с. 156.

<sup>33</sup> Кварта – міра об'єму близько 1 л, четверта частина гарнця.

<sup>34</sup> Панів, панівка – начиння на кшталт пательні.

фруктовими та ягідними начинками. Їх ароматизували фруктовим мармеладом або вишневим, малиновим, смородиновим соками, згідно з рекомендаціями Ф. Масіало<sup>27</sup>.

Таким чином, тріумф марципанів у Любеку на початку XIX ст., безумовно, бере свій початок ще у практиках міського цукерництва XVIII ст., відкритих до французьких новацій. Гастрономічні впливи збагатили стіл містян, але у своєрідних, власне любецьких, варіаціях французьких страв і напоїв<sup>28</sup>.

Крім легендарного марципана, асортимент цукерників міста мав ще кілька «солодких» позицій, які користувалися попитом у гурманів. Природно, що витонченими десертами насолоджувався насамперед ганзейський нобілітет, не були винятком і заможні іноземці, які відвідували місто.

Завдяки усталеним зв'язкам Любека географія поціновувачів його ласощів поширювалася на захід та на схід – переважно через Гданськ – до Речі Посполитої. Адже поляки в цю добу також відвідували місто. У ньому перебувала шляхетська молодь, яка після навчання приїжджала з Парижа через Нідерланди до Любека, щоб далі повернутися на батьківщину<sup>29</sup>. Під час вояжів шляхтичі дегустували нові продукти і страви, а повернувшись, привозили кухарям своїх маєтків запозичені рецептури. Можливо, способи смаження ягід, горіхів та випічки і вподобала власниця рукопису – Розалія Поцейова або його автор – укладач кухарської книги. Отож достеменно невідомим є шлях надходження цих рецептур XVIII ст.: були вони привезені Поцеями із закордонної подорожі чи переписані серед інших у складі збірника.

У кухарській книзі XVIII ст. є чотири рецептури з Любека: три – виготовлення конфітурів та один спосіб випікання бісквітів. Серед конфітурів привертає увагу «Sposób smażenia wiśni z Lubeku w cukrze» [«Спосіб смаження вишні у цукрі з Любека»]<sup>30</sup>.

Автор рецептури, обираючи білу вишню, добре орієнтувався в смакових перевагах містян Любека. Адже порівняно з іншими садовими культурами вишня (чорна й біла) на німецьких землях завжди була популярною в конфітурах, випічці, наливках, настоянках. Враховувалися смакові та цілющі властивості білої вишні. Згідно із «Зільником» старопольського автора XVI ст. Мартіна Сенніка, білі вишні – «Schinus vel cerasa alba, Weisse Kirschen / Amelbeer» – є щільними, м'ясистими, солодкими (на противагу чорним вишням – кислішого смаку). Білі вишні очищують шлунок, позбавляють від внутрішнього запалення й жару, усувають охриплість, стимулюють відходження мокротини під час легеневих захворювань<sup>31</sup>.

За рецептурою «Sposób smażenia wiśni z Lubeku w cukrze» любецька технологія смаження вишні у цукрі була такою<sup>32</sup>. Попередньо треба було підготувати білі вишні з половинками плодоніжок. Далі припускаються варіації: можна взяти кварту<sup>33</sup> води або таку її кількість, яка відповідає вазі вишні; можна додати фунт цукру канару або іншого цукру за бажанням і варити у панві<sup>34</sup>. Коли ця «матерія» (тобто сироп) розпочне уварюватися і злипатися, покласти вишні й варити тільки хвилинку.

Потім процідити сироп через сито, викласти вишні на полумисок, щоб вони охолонули, а власне сироп («юху») знову влити до панівки й уварювати, доки не википить вода, щоб залишилася лише липка маса. Далі, відповідно до розмірів і кольорів, вишні викладаються на тарілки, заливаються густою поливкою та подаються «на вети» (на десерт).

Добре відомими були й лікувальні властивості цукру та «конфektів», через що вони входили до обов'язкового набору домашніх аптек. Їх охоче розкупували в аптекарів як готові лікарські форми – пастилки в пуделках або в баночках, які «слід зав'язати і сховати». Під час їх приготування важливо було позбутися зайвої вологи, адже завдяки щільній текстурі «сухі» конфітюри («конфекти») мали тривалий термін зберігання (як зазначено в рецептурі, – «чим довше збережені бувають, тим коштовніше»<sup>35</sup>).

<sup>35</sup> ІР НБУВ, ф. 332, од. зб. 352, с. 187.

На медичному призначенні конфітюрів та десертів з вишні наголошено в рецептурах вишневого соку, переписаних із трактату «Про таємниці» італійського медика Алексіса Педемонтана в польському перекладі М. Сенніка<sup>36</sup>. Слідом за А. Педемонтаном автор-укладач збірника також рекламує жарознижувальний і протизапальний ефект зацукрованих білих вишень: «Біли вишні в цукрі на лихоманку є добре». Аналогічну дію мала також і «смородина в цукрі», яку рекомендували «з'їсти під час лихоманки». Не дивно, що традиція лікування від простудних захворювань вітамінним смородиновим конфітюром збереглася до сьогодні.

<sup>36</sup> Там само, сс. 295, 293.

Спосіб смаження смородини в цукрі з Любека – «Sposób smażenia porzyczek z Lubeku» – доповнював рецептуру вишні, тому його можна назвати також конфітюром-асорті зі смородини та вишні<sup>37</sup>.

<sup>37</sup> Там само, сс. 155–156.

Цукерники з Любека готували смородиновий конфітюр так. Рекомендовано відібрати смородинові ягідки від плодоніжок, покласти їх до панівки, влити небагато води й трохи проварити. Далі треба було процідити смородину через хустку, потім відціджену смородинову юшку влити в панівку до юшки, відцідженої з вишні (див. попередній спосіб приготування вишні в цукрі), і розмішати. Далі додати цукор й уварювати до загустіння вишневої маси. Маса викладається на тарілки шматочками різного вигляду (автор посилається на попередній спосіб). Фінальна порада любецького цукерника мала усталений для десертів зміст – «охолодити й дати на вети».

Особливості кандизування ще одного ганзейського смаколика викладені у «Sposób smażenia orzechów włoskich w cukrze z Lubeku» [«Спосіб смаження у цукрі волоських горіхів з Любека»]<sup>38</sup>.

<sup>38</sup> Там само.

Отож молоді зелені горіхи слід було облупити та проварити півгодини у воді, додавши трохи виноградного листя та наколовши горіхи виструганою паличкою для усунення гіркоти, потім злити воду. Далі горіхи вдруге заливали свіжою водою з виноградним листям, але уварювали менше, ніж першого разу. Знову зливали воду, а дірочки в горіхах, наколоті для відтягування гіркоти, шпигували цинамоном та гвоздикою, додавали т. зв. цитринаду – зацукровані лимони. Потім ще раз наливали

води, додавали відповідно до кількості горіхів цукру канару й уже уварювали горіхи до загущення. Готовий десерт охолоджували й викладали в начиння.

Згідно з рецептурою, обиралися трудомісткі для смаження та просякнення цукром горіхи. На відміну від інших любецька технологія не передбачала для усунення гірчинки багатоденного вимочування горіхів (у Алексіса Педемонтана – до 11 днів)<sup>39</sup>. У Любеку для цього наколоті горіхи уварювали з виноградним листям. Конфітюр збагачувався цинамоном і гвоздикою, якими нашпиговували горіхи. Ароматного присмаку також надавала «цитринада», відома ще з XVI ст., зокрема, в кухні англійського королівського двору. Цитринада в суміші з цинамоном і гвоздикою створювала пряно-солодко-кислуватий букет.

Витончені смаки конфітюрів цінувалися не лише ганзейською знаттю. Старопольські гурмани намагалися, аби продегустовані ними в закордонних вояжах спеціалітети (про що свідчать скопійовані з цією метою рецептури) їхні кухмістри готували з місцевих ягід і горіхів, на які були багаті угіддя Речі Посполитої.

Крім конфітюрів та марципанів, спеціалізацією ганзейських кулінарів, як свідчить джерело, були бісквіти. Бісквіт – з французької «bisquit», з італійської «biscotto» – означає «печений двічі». За класичною рецептурою він складався з яєць, цукру та борошна. Випічка, відома в ренесансній Італії, стала справжнім трендом у Франції XVII ст., звідки поширилася до інших країн. В Англії бісквіти вживалися моряками як сухарі, оскільки тривалий час могли зберігатися в підсушеному вигляді, не пліснявіючи, бо не містили у своєму складі масла.

Виняткової популярності набули французькі бісквіти, тому європейські міста, уславлені солодощами та випічкою, мали їхні власні версії. Отож французькі запозичення кулінарів Любека не обмежувалися конфітюрами – у місті також випікали легкі французькі бісквіти. Недарма поряд з іншими спеціалітетами саме любецька версія «Sposób pieczenia biszkoktu francuskiego z Lubeku» [«Спосіб випікання французького бісквіта з Любека»]<sup>40</sup> була переписана до старопольської кухарської книги XVIII ст.

Бісквітне тісто цінувалося кухмістрами Речі Посполитої як легка та поживна їжа. Корисні дієтичні бісквіти рекомендувалися в зільниках та медичних порадниках XVII–XVIII ст.: у Сиреніуша в «Zielnik» (1613) або в «Compendium medicum auctum» (1703)<sup>41</sup>.

С. Чернецький у «Compendium ferculorum» пропонував дві версії бісквітів – білих, збитих на яєчних білках, або жовтих – на жовтках<sup>42</sup>. До складу любецької рецептури входив класичний набір інгредієнтів: 8 яєць,  $\frac{3}{4}$  фунта<sup>43</sup> пшеничного борошна найкращого гатунку, фунт цукру фарини<sup>44</sup>, цукор канар для посипання тіста безпосередньо перед випіканням. Як бачимо, серед інгредієнтів – жодних ароматних приправ барокової кулінарії: анісу, трояндової настоянки тощо. Делікатного смаку пухкій випічці надавав лише популярний у XVIII ст. цукор.

<sup>39</sup> Dumanowski, J., Dias-Lewandowska, D. i Sikorska, M. (2016). Вказ. праця, с. 206.

<sup>40</sup> IP НБУВ, ф. 332, од. зб. 352, с. 157.

<sup>41</sup> Dumanowski, J., Dias-Lewandowska, D. i Sikorska, M. (2016). Вказ. праця, сс. 121, 254.

<sup>42</sup> Czerniecki, S. (2010). W J. Dumanowski i M. Spychaj (Red.) *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*. Seria: Monumenta Poloniae Culinaris. Polskie zabytki kulinarne. T. I (ss. 174, 176). Warszawa, Polska: Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie.

<sup>43</sup> Фунт – міра ваги, дорівнювала 360–450 г.

<sup>44</sup> Фарина – т.зв. цукрове борошно, дрібно змелений, нерафінований цукор.

У тексті «Sposób pieczenia biszkoktu francuskiego z Lubeku» описано «хитрощі» випікання крихкого бісквітного тіста. Любецький спосіб відповідає класичним рецептурам бісквітів, але має власні особливості. Так само, як і в інших рецептурах, автор любецької радить довго збивати яйця з цукром, наполягає на високій якості борошна та для випікання пропонує підкладати папір.

Характерними в арсеналі кулінарів Любека були спеціальні начиння та приладдя для випікання. Іншою була й технологія приготування: зазвичай бісквіти ставляться до печі двічі – вдруге, аби ледь підсушити їх після розрізання, але оскільки ганзейські фахівці спочатку нарізали бісквіти, а вже потім випікали, – не було необхідності їх підсушувати.

Однак специфіка рецептури з Любека полягає навіть і не в цьому (одноетапне випікання подекуди трапляється в джерелах XVIII ст.). Оригінальним визнається спосіб нарізання «примхливої» бісквітної маси дерев'яним ножом у сирому вигляді, аби вона не злипла, що вимагало від кухаря особливої віртуозності. Без сумніву, така технологія є амбітною навіть для сучасних кондитерів.

Копіст рецептури детально описує приладдя для випікання, що було йому в новинку. Ймовірно, старопольський кухар, якому призначалася рецептура, мав під рукою інший, більш знайомий для нього інвентар: зазвичай – бляшану форму, яку вставляли з бісквітами на папері до печі<sup>45</sup>.

Імпровізованим віничком для збивання маси слугував пучечок прутиків, виструганих у довжину на п'ядь<sup>46</sup>. Спочатку автор радив ретельно збивати яйця з цукром фариною, потім – збивати цю масу вже з борошном. Далі збита маса виливалася на квадратну дошку з бортиками.

Фахових навичок потребував наступний етап: треба було одразу нарізати на дошці ніжне тісто смужками в довжину і впоперек завширшки два пальці<sup>47</sup> саме дерев'яним ножом, щоб маса не осіла. Потім, обережно піддвіваючи ножом бісквітні шматочки, складати їх на папері, аби не злиплися. Далі слід дрібно стовкти цукор канар і притрусити ним сирі бісквіти. Пильна увага приділялася приладдю для випікання тіста: необхідним був спеціальний пристрій – кругле деко на тринозі з параметрами у півп'яді заввишки від землі для підкладання вугілля під нього. На деко клася папір з бісквітом, зверху все це накривалося другим деком у формі цеберка (цебер – відро, велике начиння) з вушками й отвором зверху, щоб випічка «дихала», яке також обкладалося вугіллям. Автор попереджав про пильність, аби бісквіти не підгоріли. Коли ж випічка зарум'яниться, зняти її ножом і викласти на інший папір або начиння, щоб вистигла. Кінцева вказівка є знову-таки типовою – бісквіти «подати на вети»<sup>48</sup>.

При описанні кулінарних маніпуляцій використано такі терміни, як панівка, хустка для проціджування, сито, а також дерев'яне підручне начиння. У текстах збереглася змістовна інформація щодо процесу, є описання начиння та приладдя (специфічні – для випікання бісквітного тіста).

У любецьких конфітюрах та бісквітах застосовані техніки кандизування (уварювання, смаження) або випікання. Натомість, якщо в польських рецептурах часто зустрічаємо смаження в меді, то

<sup>45</sup> IP НБУВ, ф. 332, од. зб. 352, с. 192.

<sup>46</sup> П'ядь – міра довжини, відстань між випростаними пальцями долоні, диференціювалася відповідно до регіону.

<sup>47</sup> Палець – торговельна міра довжини, дорівнювала 24, 82 мм.

<sup>48</sup> IP НБУВ, ф. 332, од. зб. 352, с. 157.

в ганзейських – в очищеному цукрі найвищого гатунку – канарі, який постачався з Канарських островів. Отже, в XVIII ст. у порівнянні «цукор vs мед» домінувало нове, на противагу звичному меду, «солодке» джерело – цукор.

На довершення тексти містять вказівки про призначення страв – «подати на вети», нібито автор налаштовує на насолодження вишуканим десертом. Вети, які за церемоніалом подавали наприкінці, вважалися кульмінацією банкету, недарма, за влучним прислів'ям, наведеним, старопольським лексикографом Гжегожем Кнапським: «Інколи краще вети, ніж обід»<sup>49</sup>.

Згадуючи «вети», неможливо оминати особливості тогочасного сервірування десертного столу. У праці з конфітурництва Ф. Масіало «Nouvelle instructions pour les confitures,...» сервіруванню десертів присвячено окремий розділ<sup>50</sup>. Відповідно до консистенції солодоців обирався й посуд для сервірування. Часто рідкий десерт подавали у скляному начинні. Ф. Масіало радив для десертів рідкої консистенції начиння з порцеляни. Для «конфектів» та «цукрів» призначався витончений посуд овальної та круглої форми: зокрема, за бароковими мотивами – у вигляді листя з ручкою-стеблом.

Старопольські інвентарі, фіксуючи начиння для сервірування «на вети», водночас маркують наявність модних ласощів у меню еліти. В інвентарі двору білоруських шляхтичів Млечків середини XVII ст. виокремлюється столове начиння – «округлі фляші для “конфектів”». Імовірно, Млечки ласували «конфектами» в атмосфері родинного застілля, для них передбачався набір фляш на 12 персон<sup>51</sup>.

В інвентарі середини XVIII ст. палацу у Вишньовцю магнатів Мнішків зберігалося вибагливе конфітурне начиння в орієнтальному стилі у вигляді порцелянової фігурки турка, який на «постаментах» підтримує візок для конфітуру<sup>52</sup>. Не бракувало скляних і порцелянових мисочок, вазочок, фляш та власне білих куф<sup>53</sup> із запасами конфітурів, які готували для Мнішків у палацовій цукерні<sup>54</sup>.

Посуд під солодоці, найчастіше позолочений, зі срібла або міді, цінувався як пам'ятний подарунок до урочистих подій: уродин, хрестин, весілля тощо. У XVII ст. серед дарів, занотованих із нагоди весілля львівського старости, від м. Стара Варшава подружжю піднесено тацю під марципани<sup>55</sup>. Будучи предметами розкоші, подарунки водночас демонстрували парадний статус солодоців для особливих випадків. У десертному начинні, виконаному бароковими майстрами, декорування превалювало над побутовою функціональністю.

Отож основою побутування німецьких запозичень у старопольській кулінарній практиці було поєднання модних європейських смаків і технологій, місцевих продуктів та імпортованих додатків і, що важливо, – індивідуального досвіду кухмістрів. Поряд з іншими, німецька гастрономічна традиція суттєво збагатила аристократичну кухню Речі Посполитої у XVIII ст.

<sup>49</sup> Gloger, Z. (1903). Wet, wety. W *Encyklopedia staropolska ilustrowana*. T.4 (s. 423). Warszawa: P. Laskauer i W. Babicki.

<sup>50</sup> Massialot F. (1698). Вказ. праця, сс. 447–458.

<sup>51</sup> ІР НБУВ, ф. І, од. зб. 5962, арк. 16 зв.

<sup>52</sup> Там само, ф. 28, од. зб. 390, арк. 23.

<sup>53</sup> Куфа – діжка, кадіб.

<sup>54</sup> ІР НБУВ, ф. 28, од. зб. 390, арк. 23 зв., 49 зв.

<sup>55</sup> Там само, ф. 1, од. зб. 5955, арк. 221 зв.

## References

- Berendt, E. i Bohdanowicz, J. (2005). *Sztuka drewna: meblarstwo i snycerstwo ludowe na Dolnym Śląsku*. Wrocław, Polska: Muzeum Narodowy.
- Bulatova, S. O. (2016). Rukopysna knyha XVIII st. z istorii staropolskoi kukhni «Zbiór dla kuchmistrza tak potraw jako ciast robienia» z fondiv Instytutu rukopysu Natsionalnoi biblioteky Ukrainy imeni V. I. Vernadskoho. *Rukopysna ta knyzhkova spadshchyna Ukrainy*, (20), 22–42.
- Compendium medicum auctum to jest krótkie zebranie i opisanie chorób [...]* (1725). Częstochowa: w Drukarni Jasney Góry Częstochowskiej
- Czerniecki, S. (2010). W J. Dumanowski i M. Spychaj (Red.) *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*. Seria: Monumenta Poloniae Culinaris. Polskie zabytki kulinarne. T. I. Warszawa, Polska: Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie.
- Day I. [б.д.]. *The art of confectionery* (p. 25). Retrieved from <https://www.historicfood.com/The%20Art%20of%20Confectionery.pdf>
- Dumanowski, J. i Jankowski, R. (2011) *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości, a także przyrządzania wszelakich potraw, pieczenia chleba i inne sekreta gospodarskie i kuchenne*. Seria: Monumenta Poloniae Culinaris. Polskie zabytki kulinarne. T. 2. Warszawa, Polska: Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie.
- Dumanowski, J., Dias-Lewandowska, D. i Sikorska, M. (2016). *Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII w. Źródła drukowane*. Seria: Monumenta Poloniae Culinaris. Polskie zabytki kulinarne. T. 6. Warszawa, Polska: Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie.
- Gloger, Z. (1903). Piernik. W *Encyklopedia staropolska ilustrowana*. T. 3 (s. 10). Warszawa: P. Laskauer i W. Babicki.
- Gloger, Z. (1903). Wet, wety. W *Encyklopedia staropolska ilustrowana*. T.4 (s. 423). Warszawa: P. Laskauer i W. Babicki.
- Goldstein, D. (Ed.) (2015). *The Oxford Companion to Sugar and Sweets*. Oxford; New York: Oxford University Press.
- Hümbs, B. (2019). Lübeck und Marzipan. Zur Inszenierung einer «süssen» Verbindung. *Hamburger Journal für Kulturanthropologie*. Heft 8. Retrieved from <https://journals.sub.uni-hamburg.de/hjk/article/view/1319/1166>.
- Instytut rukopysu Natsionalnoi biblioteky Ukrainy imeni V. I. Vernadskoho (IR NBUV), f. 332, od. zb. 352.
- IR NBUV, f. 1, od. zb. 5955.
- IR NBUV, f. 28, od. zb. 390.
- La Varenne Dans *Larousse gastronomique* (1997). Paris, France: Larousse-Bordas.
- Lübecker Rotspon (2014, November 27). *Lübecker Nachrichten*, s. IV.
- Marzipan. In *Glossary of medieval & renaissance culinary terms*. Retrieved from <http://www.thousandeggs.com/glossary.html#M>.
- Massialot Dans *Larousse gastronomique* (1997). Paris, France: Larousse-Bordas.
- Massialot F. (1698). *Nouvelle instruction pour les confitures, les liqueurs et les fruits [...]* (2 ed.). Paris, France: Charles de Sercy.

Mintz, S. W. *Sweetness and Power. The place of sugar in Modern History* (pp. 79, 103, 122). New York, NY: Elizabeth Sifton Books.

Montanari, M. (2009). *Golod i izobilie: istoriya pitaniya v Yevrope*. Sankt-Peterburg, Rossiya: Aleksandriya.

Podaliak, N. (2009). *Mohutnia Hanza. Komertsiiyni prostir, miske zhyttia i dyplomatiia XII – XVII stolit*. Kyiv, Ukraina: Tempora.

Roeske, W. (1991). *Polskie apteki*. Wrocław, Polska: Zakład Narodowy im. Ossolińskich.

Rowlands, A. (2001). The conditions of life for the masses. In E. Cameron (Ed.) *Early Modern Europe: an Oxford history*. New York, Oxford: Oxford University Press.

Siennik, M. (1568). *Herbarz to jest ziół tutecznych, postronnych i zamorskich opisanie* [...]. Kraków: Drukarnia Mikołaja Szarffenberga.

Sievert, F. (1897). Geschichte und urkunden der Riga farhrer in Lübeck im 16 und 17 Jahrhundert. In *Hansische Geschichtsquellen. Herausgegeben vom verein für Hansische Geschichte. Neue folge*/ B.1. Berlin. Druck und Verlag von Pass & Garleb.

Wolański, M. (1961). *Związki handlowe Śląska z Rzeczpospolitą w XVII wieku: ze szczególnym uwzględnieniem Wrocławia*. Wrocław, Polska.

Żołądź-Strzelczyk, D. (1998). Podróże edukacyjne w staropolskiej myśli pedagogicznej. *Chowanna*, (2).

### Svitlana Bulatova

#### THE SWEET TASTE OF A STRANGE CITY: GERMAN SPECIALTIES IN OLD POLISH COOKBOOKS OF THE 18<sup>TH</sup> CENTURY (ACCORDING TO THE MANUSCRIPT «ZBIÓR DLA KUCHMISTRZA TAK POTRAW JAKO CIAST ROBIENIA»)

*The article focuses on the recipes for desserts found in an old Polish manuscript cookbook of the mid-18<sup>th</sup> century, which was part of the Potij-Lubomirskis private book collection. Based on these recipes, the article for the first time determines the peculiarities of specialty desserts originating from the German cities of Nuremberg and Lubeck. The evolution of the culinary art of the period was facilitated by the economic and trade links between German urban centres, as well as the provision of easy access to imported ingredients, above all sugar. The examination of cooking instructions demonstrates that they closely followed common European, especially contemporary French, examples in the production of jams and baked goods. By the turn of the 18<sup>th</sup> century, the main technologies of confectionary making came from specialised cookbooks by French authors. The analysis of manuscript and printed sources makes it possible to identify the perceived curative qualities of desserts and their ingredients, and the role of sugar-based confectionaries in defining the social status of not only German, but also old Polish elites. At the same time, the article considers the characteristics of old Polish desserts (the so-called 'wety'), as well as tableware and cutlery served at the table during the Baroque period.*

**Keywords:** confectionary, Nuremberg, Lubeck, cooking instructions, manuscript book, old Polish cuisine.