



УДК 942.055

## К ВОПРОСУ ОБ АНГЛИЙСКОЙ КУХНЕ ВТОРОЙ ПОЛОВИНЫ XVI В. РЕЦЕПТАРИЙ 1575 Г.

**М.В. ТРЕТЬЯКОВА***Арзамаский филиал Нижегородского государственного университета им. Н.И. Лобачевского**e-mail: marinatretyakova@mail.ru*

В статье предпринят анализ рецептария 1575 г., а также рассмотрены особенности кулинарной практики Англии второй половины XVI в. Автор приходит к выводу, что английская кухня елизаветинской эпохи имела региональный характер, отличаясь своей спецификой в приготовлении блюд от континентальной кухни.

Ключевые слова: английская кухня, рецептарий, продукты питания, способы приготовления блюд, кулинарные средневековые тренды.

К XVI в. во многих западноевропейских странах в повседневном кулинарном обиходе стали использоваться поваренные книги. Не стала исключением и Англия. Во второй половине XVI в. Англия вошла в число ведущих стран Западной Европы. К тому же, этот период времени – один из наиболее благоприятных для всей истории страны, время – правления Елизаветы I. За период классического средневековья в Англии сложились определенные кулинарные традиции, появились свои пищевые пристрастия. Наше внимание привлек сборник рецептов, изданный в 1575 г. Уильямом Хау (William How)<sup>1</sup>. Данный рецептарий является переизданием более ранних сборников рецептов от 1545 г.<sup>2</sup> Возможно, в свою очередь, этот сборник имел еще более ранний текст. Есть еще аналогичное издание от 1557 г.<sup>3</sup> В рецептарии 1591 г. часть рецептов сохранена и добавлены новые<sup>4</sup>, что косвенно свидетельствует о популярности издания.

Задачами исследования были: выяснить специфику кулинарной традиции Англии второй половины XVI в., способы приготовления пищи, а также набор продуктов питания, присущий состоятельным слоям населения Англии.

Сборник рецептов 1575 г. можно условно разделить на три части: первая часть – советы по определению качества продуктов питания (в основном, мяса и дичи) в разные периоды года, вторая часть – перечень подач блюд, третья часть – собственно рецепты, вернее, советы, как лучше приготовить то или иное кушанье. Рецептов в сборнике 49.

Автор сборника считает, что есть определенные периоды года, когда продукты (в основном, мясо домашних животных и дичи) наиболее вкусны и полезны. Вначале отметим то, что, по мнению составителя сборника, хорошо для употребления в течение всего года – это говядина, свинина, жирные поросята, каплуны, баранина (за небольшим промежутком времени от «пасхи до летнего солнцестояния»), козлята, цыплята, телятина, годовалая оленина<sup>5</sup>.

В период с осени до рождественского поста наиболее предпочтительно употреблять засоленную свинину, цыплят, пернатую дичь (диких уток, вальдшнепов, черных дроздов, оляпок, дроздов, малиновок, цапель, кроншнепов, журавлей, выпей, луговых луней, фазанов, серых куропаток, водяных пастушков, погоньшей), между рождеством и великим постом – ягнят и молодую козлятину, а перепелки и жаворонки хороши весной и в начале лета (в сборнике написано более образно, чтобы не сказать поэтично – «в се-

<sup>1</sup> A Proper New Booke of Cookery / Transcription of the edition in the British Library, published in 1575 by William How [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.medievalcooking.com>.

<sup>2</sup> См.: A Propre new booke of Cokery (1545) // A Renaissance Cookery Book [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.godecooking.com>. Сборник состоит из 49 рецептов.

<sup>3</sup> A proper newe booke of cokerye. With notes, introduction and glossary; together with some account of domestic life, cookery and feasts in Tudor days, and of the first owner of the book, Matthew Parker, Archbishop of Canterbury, and Margaret Parker his wife / Ed. C.F. Frere. Cambridge, 1913. Сборник состоит из 49 рецептов.

<sup>4</sup> См. A Book of Cookrye / by A. W. London, 1591. Originally published 1584. STC 24897 Early English Text microfilms reel 1613:9. Transcribed by Mark and Jane Waks [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.godecooking.com>. В сборнике 170 рецептов.

<sup>5</sup> A Proper New Booke of Cookery...



зон кроликов»), но лучше всего их использовать в пищу от октября до поста; павлинов, фазанов и гусей лучше есть, когда они молодые<sup>6</sup>.

По сборнику можно выяснить, что предпочитали подавать на стол в Англии во второй половине XVI в. Прежде всего, это мясные и рыбные блюда. В сборнике есть деление блюд по принципу скоромного и постного стола.

Для скоромных и для постных дней предусматривалось, судя по сборнику, две порции/два блюда на обед и две порции/два блюда на ужин. Причем указывалось, что блюда подавались с соусами. На обед в первой подаче предлагался следующий набор блюд – похлебка или бульон, отвар, отварное или тушеное мясо, цыплята запеченные, солонина, пироги, гуси, свинина, ростбиф, жареная телятина (жаркое из телятины), заварной крем<sup>7</sup>.

Вторая подача состояла из жареного ягненка, жареных каплунов, жареных кроликов, запеченной оленины, пирога<sup>8</sup>.

На ужин в первой подаче должны были быть похлебка или бульон, салат, свиные ножки (а *rygges Petitoes*<sup>9</sup>), ломтики солонины, плечо барашка или грудинка, телятина, ягнятина, заварной крем<sup>10</sup>.

Вторая подача ужина состояла из жареных каплунов, жареных кроликов, жареных цыплят, жареных поросят, жареных жаворонков, пирога из свинины или курятины, запеченной оленины, тарта<sup>11</sup>.

В этом наборе предлагаемых блюд подачи различались по способу приготовления яств, вторая подача состояла исключительно из жареных блюд, чего нет в следующем варианте. В какой-то степени эта подача напоминает практику подач блюд при царском дворе в России в XVII в., где блюда подавались сообразно способу их приготовления<sup>12</sup>.

Второй вариант подач тоже был из двух блюд/подач на обед и двух блюд/подач на ужин. В этом случае первая подача на обед предлагала следующий набор блюд – засоленная свинина<sup>13</sup> и горчица, каплуны, тушеные в бульоне, нога оленины в бульоне, хребет говядины, грудинка баранья отварная, три молодых гуся, щавелевый соус для тушеного гуся, горчица и уксус; после 31 октября (кануна Дня всех святых) лебедь, соус *chadell*<sup>14</sup>, свинина; двойные ребра жареной говядины, соус перечный и уксус (уксус), кусочки<sup>15</sup> телятины, или грудинка, с соусом из апельсинов, половинка ягненка или козленка; два жареных каплуна, соус из вина, соли, соленого эля, кроме тех случаев, когда подают как *soppes*<sup>16</sup>; два *pastes*<sup>17</sup> лани на тарелке; заварной крем; блюдо *Leaches*<sup>18</sup>.

<sup>6</sup> Ibidem.

<sup>7</sup> Ibidem. Custarde – сладкий заварной крем из молока и яиц.

<sup>8</sup> A Proper New Booke of Cookery... Ibidem.

<sup>9</sup> См.: Glossary of Medieval & Renaissance Culinary Terms [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.pbm.com/~lindahl/food.html>; <http://www.xmarks.com/site/www.medievalcookery.com/>

<sup>10</sup> A Proper New Booke of Cookery...

<sup>11</sup> Ibidem. Тарт – вид пирога. Обычно с фруктами или ягодами, но начинка может быть любой.

<sup>12</sup> См.: Забелин И.Е. Домашний быт русских царей. М., 1915; Похлебкин В.В. Кухни славянских народов. М., 1997.

<sup>13</sup> *Brawne* – переводится еще как консервированная свинина; студень из свиной головы и говяжьих ножек. Скорее всего, все-таки речь идет о засоленной свинине. Э. Баргон пишет, что засоленная свинина была известна только в Англии. Ее ели с ноября по февраль. См. Баргон Э. Повседневная жизнь англичан в эпоху Шекспира. М., 2005. С. 135. К. Альбала замечает, что представители высшего класса ели слишком много старой говядины, которую, наконец, научились улучшать с помощью горчицы. См.: Albala K. *Eating Right in the Renaissance*. University of California Press: Berkeley·Los Angeles·London, 2002. P. 190.

<sup>14</sup> *Shad* – алоза, рыба алоза или рыба шэд, может быть – соус из алозы, или *soyc chawden* – из гусиных потрохов). Алоза – рыба из семейства сельдевых. Или, возможно, этот термин означает – «*Caudle, cawdel (l), cawdelle, cawdille, cadle, cawdale, caudelle, chauceau (Fr.), caldellum, caldum (Lat.)* 1. – теплое питье для больных, типа кашицы, в которую положены специи и сахар, добавлены вино или эль; 2. коддл был также совместным лечением для друзей или любовников, получающих удовольствие от позднего ужина, или соблазненных едой поздней ночью, или подкрепляющих силы едой ночью; это могли быть остатки от недоеденного жареного или пасты от ужина, или тарелка засахаренных фруктов или орехов». В современном английском языке «*caudle*» означает «коддл» и «мультикоддл». Есть традиционное ирландское блюдо коддл; 3. коддл – варить на медленном огне, не давая закипеть (особ. фрукты). см. Glossary ...

<sup>15</sup> *Loine* – кусочки (нарезка) мяса. См. Glossary ...

<sup>16</sup> Кусок чего-либо, обмакнутый в молоко или подливу. См.: Glossary...

<sup>17</sup> Перевод термина «*pastes*» вызвал затруднения, возможно, от фр. «*patte*» – лапа животного, ножка.

<sup>18</sup> A Proper New Booke of Cookery... Термин «*Leche*» (во множественном числе – *leches, lechys*) – означает как «порезанный на тонкие кусочки, слайсы». Кроме того, в рецептах может означать «для нарезки, сервированный в нарезке». См.: Glossary ...



Вторая подача – студень, павлин, соус, вино и соль, два кролика или полдюжины крольчат, соус горчичный и сахар, полдюжины цыплят под щавелем на *soppes*, полдюжины голубей, дикая утка, чирок, соус – горчица, уксус, чайки, аист, цапля, журавль, кроншнеп, выпь, заварной крем, соус галантин<sup>19</sup>, фазан, соус – вода и соль, с ломтиками лука, полдюжины вальдшнепов с соусом из горчицы и сахара, полдюжины погоньшей/водяных пастушков, к ним соусы как для фазанов; дюжина перепелов, блюдо жаворонков, две *pasties*<sup>20</sup> благородного оленя на блюде, тарт, имбирный хлеб, *Fritters*<sup>21</sup>.

В этом наборе блюд, как видим, вторая подача изобиловала блюдами из пернатой дичи и блюдами из мелких животных.

Затем следовали блюда для рыбных дней, они состояли тоже из двух подач, но без разделения на обед и ужин. В первой подаче перечислены масло, салат с яйцами, сваренными вкрутую, похлебка из светлого эля и миноги; копченая сельдь, жареные овощи (или жареная зелень) до соломенного цвета, белая сельдь, морская щука, *Naburdin*<sup>22</sup>, горчица, соленый лосось, порезанный на кусочки, или мелко порубленный, соус – горчица и уксус, и немного сахара, измельченный морской угорь, рыба алоза (шэд), соус уксусный, макрель, мерланг, соус с печенкой, и горчица, камбала, соус, щавель, или вино и соль, или горчица, или уксус, соус, печенка, и горчица, перец, посыпанная солью свежая треска, соус, соус из зелени, окунь, кефаль. *Celes*<sup>23</sup> на *soppes*, плотва на *soppes*, окунь, щука в щучьем соусе, форель на *soppes*, линь в заливном, заварной крем<sup>24</sup>.

Во второе блюдо (подачу) входили камбала или *stokes* в *Pikesacie*, свежий сальмон, свежий угорь, зубатка, тюрбо, палтус, соус, уксус, лещ на *soppes*, карп на *soppes*, камбала, либо морской язык или другие жареные рыбы, соленые *celes*, жареные миноги, жареные морские свиньи, соус галантин, свежий осетр, креветки, краб, соус уксусный, запеченная минога, пирог, сыр, фиги, изюм, яблоки, груши, очищенный миндаль<sup>25</sup>.

Как видим, любая трапеза – скоромная или постная кроме основных блюд обязательно включала в себя и десерт, завершавший ее.

Судя по перечню продуктов, упоминаемых в рецептуре, ели мясо домашних животных (баранина, ягнятина, говядина, телятина, свинина, козлятина), дичи – крупной (олень, лань) и пернатой (цапля, журавль, вальдшнеп, кроншнеп, чирок, утка, и т.д.); домашней птицы (куры, каплуны, петухи, голуби), рыбу морскую и пресноводную (угорь, треска, минога, линь, палтус), морских животных (морская свинья), морепродукты (крабы), хлебобулочные и кондитерские изделия, различные похлебki и студни, овощи (капуста, бобы), фрукты (груши, яблоки, айва, чернослив, финики, фиги), орехи (миндаль)<sup>26</sup>.

Из приправ, названных в сборнике, в состав рецептов входила соль, сахар, горчица, уксус. Специи представлены перцем, корицей, имбирем, мацисом, гвоздикой.

<sup>19</sup> Галантин – соус со специями, встречавшийся во многих коллекциях рецептов. Ингредиенты различные, должны включать темный или поджаренный хлеб, уксус, корицу. Иногда под галантином могли понимать холодное блюдо – заливное мясо. См. *Glossary ...* Современные кулинарные справочники под галантином понимают заливное блюдо из нежирного мяса птицы, дичи, свинины, телятины, кролика, рыбы. См., например: *Культура питания. Энциклопедический справочник*. Минск, 1993. С. 59.

<sup>20</sup> Возможно, речь идет о ногах оленя. Хотя по-английски слово «*pasty*» означает «пирожок с начинкой».

<sup>21</sup> *A Proper New Book of Cookery... Fritters* – можно перевести как: 1. фрукты, овощи, рыба, или мясо, мелко порезанные и обжаренные в жидком тесте; 2. кусочек. Этот перечень блюд напоминает меню обеда Елизаветы I Тюдор (1558–1603), о котором пишет Э. Бартон: «На первое ей (Елизавете I – М.Т.) подавали на выбор говядину, баранину, телятину, лебедя или гуся, каплунов, кроликов, фрукты, сладкий крем из яиц и молока и оладьи, а также белый и ржаной хлеб, эль и вино. На второе готовили ягненка или козленка, цаплю или фазана, петуха или веретенника, цыплят, голубей, жаворонков, а также фруктовый пирог, масло и оладьи. Ужин тоже состоял из двух блюд. На первое обычно была отварная баранина, жаркое из баранины, каплуны, цапли, запеченная курица, морской угорь, пиво, эль, белый и ржаной хлеб». См.: Бартон Э. *Повседневная жизнь ...* С. 140.

<sup>22</sup> Может, имеется в виду лабардан? Треска, засоленная особым образом.

<sup>23</sup> Что означает это блюдо, не совсем ясно. Авторы глоссария средневековых кулинарных терминов объясняют *cele* как нечто, обозначающее неопределимое счастье, радость (возможно, от вкушения сего яства?), и пишут, что термин использовался для рифмы (*cele = bliss, joy, happiness. A nonsense word used to provide a rhyme*). См.: *Glossary...*

<sup>24</sup> *A Proper New Booke of Cookery...*

<sup>25</sup> *Ibidem*.

<sup>26</sup> Многие из перечисленных продуктов могут рассматриваться как своего рода показатель сословности в питании. Одно время фазаны, лебеди и осетры считались необходимыми для здоровья, поскольку стоили дорого, даже если и не полезны. Обычные продукты – телятина, козлятина, свинина, цыплята считались приемлемыми для всех людей так же, как бобы, капуста, и иногда даже лук и чеснок. *Albala K. Eating Right ...* P. 187.



Способы приготовления блюд – жарка, запекание, варка, тушение. Особое место занимали бульоны – мясные и рыбные, есть похлебки, и студни<sup>27</sup>. Непременным компонентом любого блюда были специи, часто блюда готовили на воде, куда добавляли вино, розовую воду или пиво с элем. Некоторые блюда по способу своего приготовления напоминают современный пудинг.

Исходя из перечня ингредиентов блюд и набора специй, можно однозначно утверждать, что блюда, которые готовили по рецептам этого сборника, предназначались для богатых, так как специи стоили дорого. Например, «в 1560 году... мацис стоил 14 шиллингов за фунт, гвоздика – 11 шиллингов, корица – 10 шиллингов 6 пенсов, а имбирь – около 3 шиллингов 8 пенсов»<sup>28</sup>.

В свою очередь, У. Харрисон (1534–1593) в своем труде «Описание Англии» отмечает, что северный климат способствует тому, что англичане едят больше, чем южане, так как их тело нуждается в большем количестве пищи, для поддержания хорошей формы<sup>29</sup>. Кроме того, по его словам, стол богатых – джентльменов и купцов значительно отличается от стола ремесленников и йоменов, крестьян. Первые «едят много мяса и рыбы, белое мясо, молоко, масло, сыр, ... мясо всех видов крупного рогатого скота, пригодного для еды, всех пород морских (нашего побережья) и речных (из наших свежих речек) рыб, а также различных диких и прирученных птиц нашего острова и купленных в других странах. ... У знати Англии ... нет ни дня без говядины, баранины, телятины, ягненка, козлятины, свинины, кроликов, каплуна, поросенка, ... порции лани, ... а также огромное разнообразие рыб или дикой птицы, всякой деликатесной всячины, привезенной мореплавателями Португалии ... Джентльмены и торговцы имеют по 4, 5 или 6 блюд, когда они принимают гостей (небольшую компанию), или 1 или 2 блюда, когда за столом нет иностранцев.... Для рациона торговцев обычна оленина, ягненок, или специальное блюдо, которое торговец предпочитает есть холодным, или когда это блюдо лучше подавать холодным, чем горячим или теплым»<sup>30</sup>.

По количеству рецепты в сборнике распределяются так: способам приготовления баранины отведено 2 рецепта, в которых предлагалось использовать не только тушу, но и ноги, шеи, а также в блюдо из баранины клали и цыплят, и овощи, и сухофрукты, и специи, и хлеб, и вино, и эль; приготовлению бульонов посвящено 4 рецепта, бульоны готовили из баранины, говядины, цыплят, туда же добавляли и другое мясо (пернатой дичи), хотя мог быть приготовлен бульон из одного вида мяса, например, из баранины или телятины. Автор сборника делал особый акцент на том, что бульон при варке должен был быть обязательно прозрачным, для этого советовал использовать оттяжку из яиц. Делали студень – желе, из телятины, его варили на воде с кларетом и добавляли лакмусовой травы для окраски в красный цвет<sup>31</sup>.

Готовили тушеное мясо, типа рагу, из костей или хрящей говяжьих, клали мацис, розмарин (1 рецепт)<sup>32</sup>.

Особое место занимала дичь – оленина, ее жарили и запекали, с винегаром, со специями, с капустой и подавали с соусом, а запекали ее с перцем и солью, и если она была постная, то рекомендовали добавить сало для запекания (2 рецепта).

Большое внимание уделяли субпродуктам (4 рецепта) – перечислены рубцы, почки, требуха, мозговые кости, вернее, мозг из них, из субпродуктов делали блюдо типа соте из мяса (Voutes), добавляли яйца, финики, изюм, имбирь, масло, сахар, жарили, запекали.

Судя по данной коллекции рецептов, так же, как и в других странах Западной Европы, в Англии второй половины XVI в. огромной популярностью пользовались цыплята<sup>33</sup>. Куриное мясо считалось диетическим продуктом, крайне полезным для здоровья. Способам их непосредственного приготовления посвящено 7 рецептов. Кроме того, они

<sup>27</sup> A Proper New Booke of Cookery...

<sup>28</sup> Бартон Э. Повседневная жизнь англичан ... С. 103.

<sup>29</sup> Harrison W. Description Of Elizabethan England, 1577 (from Holinshed's Chronicles) // Modern History Sourcebook [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.fordham.edu/halsall/mod/1577harrison-england.asp>.

<sup>30</sup> Harrison W. Description...

<sup>31</sup> A Proper New Booke of Cookery...

<sup>32</sup> A Proper New Booke of Cookery....; Бартон Э. Повседневная жизнь англичан ... С. 129.

<sup>33</sup> A Proper New Booke of Cookery....; Бартон Э. Повседневная жизнь англичан ... С. 137.



использовались в других блюдах, как дополнение. При приготовлении блюд из цыплят могли использовать и целые тушки и части птицы – головы, печенки, горла, крылья, ножки. Это блюдо, с нашей точки зрения, называлось несколько поэтично, но не совсем понятно, для нас, по крайней мере – a fray at night<sup>34</sup>.

Бланманже тоже делали, но в отличие от итальянского сборника рецептов XIV в.<sup>35</sup>, в этом рецептареи бланманже отведен 1 рецепт, да и то его рекомендуют готовить из каплунов, с добавлением засоленной свинины, с молоком и кремом, сахаром и розовой водой<sup>36</sup>.

Есть рецепт, как приготовить роггау<sup>37</sup>. Это блюдо готовилось из курицы или каплуна, говядины, баранины, которые использовались для бульона, приправлялись миндалем, сандаловым деревом, гвоздикой, мацисом, изюмом<sup>38</sup>.

Тому, как можно приготовить голубей, посвящен 1 рецепт: их предлагалось запечь в тесте, с перцем, шафраном, гвоздикой, мацисом, маслом<sup>39</sup>.

В данном сборнике есть рекомендация, как готовить морского гуся (1 рецепт), а именно – с бараниной, на воде и вине, с луком, корицей, имбирем, гвоздикой, мацисом, солью, и подавать следовало с кусочками хлеба<sup>40</sup>.

Широко представлены рецепты рыбных блюд. Судя по сборнику, употребляли морскую и пресноводную рыбу<sup>41</sup>. Даны рекомендации, как варить и жарить рыбу. Отметим, что автор рецептов утверждает, что «угорь и лосось хороши сами по себе с перцем и уксусом, без соуса», и далее пишет, что «угря и лосося никогда не жарят, а только запекают на открытом огне, варят и тушат»<sup>42</sup>.

Собственно способам приготовления морепродуктов посвящен только 1 рецепт (как подать краба), причем краба тоже нужно готовить с уксусом, корицей, сахаром<sup>43</sup>.

О том, как отдельно готовить овощи, говорится только в 1 рецепте: «Как пожарить бобы», где рекомендовали сначала бобы сварить, потом добавить лук, жарить вместе до коричневого цвета, посолить и подать<sup>44</sup>. Ингредиентами многих блюд были овощи и зеленые растения: капуста, лук, салат, шпинат, различные травы.

Автор данного сборника рецептов рекомендовал активно использовать яйца, в основном их добавляли в блюда. Яйца могли быть сваренными вкрутую, но чаще всего их взбивали, отделяли желтки от белков, в рецептах могли быть использованы либо белки, либо желтки. Правда, есть 1 отдельный рецепт, отведенный приготовлению яиц, – «яйца „in mone shine”», (то ли по-монашески<sup>45</sup>, то ли превосходно приготовленные?), их гото-

<sup>34</sup> A Proper New Booke of Cookery...

<sup>35</sup> Anonimo Veneziano. Libro di cucina, o Libro per suoco [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.staff.uni-marburg.de/gloning/frati/htm>; ancient italian cookbooks. См. Каплати А., Монтанари М. Итальянская кухня. История одной культуры. М., 2006; Монтанари М. Голод и изобилие. История питания в Европе. СПб., 2009; Третьякова М.В. К вопросу о венецианской кухне XIV в. // Европа: международ. альманах. Вып. 11. Тюмень, 2011. Вып. 11.

<sup>36</sup> A Proper New Booke of Cookery...

<sup>37</sup> Трудно перевести название этого блюда, то ли как «порей», то ли как «пюре», или как «паплет»? Во всяком случае, в глоссарии средневековых кулинарных терминов указывается, что «Portu, rogtau, poree, rogeu – это суп или похлебка из зеленых овощей, особенно из лука-порей, гороха, капусты». См.: Glossary... Но в этом рецепте нет вообще порея.

<sup>38</sup> A Proper New Booke of Cookery...

<sup>39</sup> A Proper New Booke of Cookery... Э. Бартон отмечает, что «большим спросом пользовались голуби, и их разводили в таких количествах, что они начали наносить вред сельскому хозяйству». См.: Бартон Э. Повседневная жизнь... С. 137. Существовали мясные породы голубей. Трудно сказать, о каких породах голубей идет в этом сборнике речь, то ли об обычных, то ли о мясных. Во всяком случае, известно, что голубей использовали для приготовления блюд и в других странах Западной Европы. Так, например, стольник П.А. Толстой, путешествуя по Европе в 1697–1699 гг., писал, что в Риме в харчевнях иностранцам подают голубей. См.: Путешествие стольника П.А. Толстого по Европе 1697–1699. М.: Наука, 1992; Третьякова М.В. «Кулинарный антураж» путевых заметок П.А. Толстого // Вестник Тверского государственного университета. № 5. 2012. Серия «История». 2012. Выпуск 1. С. 63–81.

<sup>40</sup> A Proper New Booke of Cookery...

<sup>41</sup> A Proper New Booke of Cookery...; Бартон Э. Повседневная жизнь... С. 136–137.

<sup>42</sup> A Proper New Booke of Cookery...

<sup>43</sup> Ibidem. См.: Mintz S.W. Sweetness and Power. Place of Sugar in modern history. Harmondsworth, 1985.

<sup>44</sup> A Proper New Booke of Cookery... Хотя все авторы исторических кулинарных исследований пишут о том, что в Англии в пищу употреблялись разнообразные овощи: кочанная и листовая капуста, морковь, пастернак, свекловица, козлобородник, артишоки, спаржа, горох, бобы, фасоль. См. например, Бартон Э. Повседневная жизнь... С. 142.

<sup>45</sup> Способ их приготовления напоминает современное блюдо «Яйца по-бенедиктински».



вили так: в розовой воде с сахаром нужно было сварить желтки 8 или 9 яиц, и подать с корицей и сахаром<sup>46</sup>.

Приготовлению пирогов отведено 14 рецептов. Пироги пекли с бараниной/говядиной, шафраном, салом, маслом, мозгами, черносливом, изюмом, финиками, желтками яиц; могли быть пирожки как русские жаворонки, т.е. мелкие пирожки вроде рулета с телятиной, бараниной, и прочее; с сыром; с овощами – с бобами; и творогом; с ягодами – крыжовником, сливами, мушмулой, клубникой, вишней, черносливом; лепестками ноготков (маригольда), бурачника (огуречника); со шпинатом; с зелеными яблоками; есть рецепт закрытого пирога на французский манер, и есть рецепт, как сделать песочное тесто. По способу приготовления пироги похожи на то, как готовят сейчас пудинги. Тем более, что при приготовлении пирогов часто пользовались кастрюлей с подогревом или горшком как водяной баней<sup>47</sup>.

В данной кулинарной коллекции для соусов отдельных рецептов нет, есть всего лишь 1 рецепт соуса для рыб – щуки, леща, окуня, карпа, угря, и прочих рыб. Есть еще упоминание о щавелевом соусе и горчице<sup>48</sup>. Хотя почти каждое блюдо подается с соусом.

Несколько рецептов посвящено десерту, к нему отнесем мусс из яблок, заварной крем, снежки, вафли и т.п.<sup>49</sup> Зато У. Харрисон пишет о «желе всяких цветов, смешанных с различными в зависимости от сезона цветами, травами, деревьями, которым придана форма животных, рыб, дичи, фруктов и овощей..., марципане, мармеладах, кодиньяке, сахаре...»<sup>50</sup>.

Последний рецепт сборника – как сохранить груши. Автор советовал для того, чтобы они хранились долго, нужно приготовить сироп из вина (ромни<sup>51</sup>), меда, сахара, в этот сироп клали очищенные от кожицы груши, пропитанные красным вином, затем посыпали пудрой из тростникового сахара, корицей, порошком имбиря, и затем складывали в коробочки. Предполагалось, что продукт можно хранить год или два<sup>52</sup>.

Специи (корица, имбирь, мацис, гвоздика, перец, шафран, сандаловое дерево) добавляли во все блюда, но в большей степени отдавали предпочтение – корице, имбирю и мацису. Среди этой тройки лидирует корица – ее рекомендовали употреблять в 16 рецептах из 49. По сравнению с итальянскими рецептурами нет деления на сладкие и сильные специи, и состав несколько иной, более традиционный, хотя есть весь набор специй, которые привозили из стран Ближнего и Среднего Востока, Азии<sup>53</sup>. Кроме того, в приготовлении использовали и местные травы – розмарин, тимьян, чабер, петрушку, майоран<sup>54</sup>.

Отдельно следует упомянуть применение лепестков цветов бурачника, лакмусовой травы, зеленных растений<sup>55</sup>. При приготовлении бульона или мясных, рыбных блюд применялся букет гарни – травы, которые клали в воду, заворачивали в ткань, причем, многие травы заворачивали отдельно<sup>56</sup>. В основном рекомендовали заворачивать в ткань розмарин, мацис.

Обязательно еду при готовке приправляли солью, сахаром, уксусом, а также в воду, в которой варились мясо или другие продукты, добавляли вино и/или розовую воду<sup>57</sup>.

Частым ингредиентом различных блюд являлись финики, изюм, чернослив<sup>58</sup>.

В рецептах упоминались фрукты и ягоды – яблоки, айва, груши, барбарис<sup>59</sup>, которые могли быть использованы и сами по себе, и как составная часть блюда – мясного или

<sup>46</sup> A Proper New Booke of Cookery...

<sup>47</sup> A Proper New Booke of Cookery...

<sup>48</sup> A Proper New Booke of Cookery...; Бартон Э. Повседневная жизнь...; Albala K. Eating Right ...

<sup>49</sup> См. Harrison W. Description Description ....; Бартон Э. Повседневная жизнь... С. 145–146.

<sup>50</sup> Harrison W. Description Description ....; Albala K. Eating Right ... Р. 185.

<sup>51</sup> Сладкое греческое вино, охотно используемое в кулинарии.

<sup>52</sup> A Proper New Booke of Cookery...; Бартон Э. Повседневная жизнь... С. 144.

<sup>53</sup> Albala K. Eating Right ... Р. 210–211.

<sup>54</sup> A Proper New Booke of Cookery ...; Бартон Э. Повседневная жизнь... С. 141–142.

<sup>55</sup> Мода есть цветки растений появилась в Италии в XV в., в XVI в. распространившись далее по Западной Европе. См.: Albala K. Eating Right ... Р. 212. Из зеленных трав можно упомянуть кервель, осот, маш-салат, листья шалфея и примулы, портулак, эстрагон, кресс-салат, цикорий, эндивий зимний, корни колокольчика-рапунцеля. См.: Бартон Э. Повседневная жизнь... С. 142.

<sup>56</sup> A Proper New Booke of Cookery...

<sup>57</sup> A Proper New Booke of Cookery ...; Бартон Э. Повседневная жизнь... С. 147.

<sup>58</sup> A Proper New Booke of Cookery...



как начинка пирогов. Считается, что главным трендом Англии елизаветинской эпохи был так называемый *codinas* – мармелад из айвы, который хранился в ящичках<sup>60</sup>. В данной коллекции есть рецепт только пирога из айвы – каффина<sup>61</sup>.

Хлебобулочные изделия, упоминаемые в сборнике, – хлеб, манчет<sup>62</sup>, белый хлеб, имбирный хлеб<sup>63</sup>. Уильям Харрисон в своем «Описании Англии» сообщает о том, что существуют несколько сортов хлеба. Так, первым по качеству он считает манчет («его мы обычно зовем белым хлебом»), вторым – пшеничный хлеб из серой или желтоватой муки с небольшой примесью отрубей, есть и коричневый хлеб (темный), «который в старые времена шел на питание слугам, рабам, и простолюдинам». Правда, У. Харрисон пишет, что в трудные времена в муку для выпечки хлеба добавляли рожь, овес, ячмень, бобы, горох и даже желуди<sup>64</sup>.

Обязательно в блюда добавлялось масло – сливочное, в данной коллекции рецептов различали сладкое и несладкое масло<sup>65</sup>.

Кроме того, могли использовать и сало – нутряной жир, чтобы, например, постное мясо было более сочным, то в этом случае предлагалось его завернуть в нутряное сало<sup>66</sup>.

Вино в рецептарии упоминается как компонент блюд – красное, кларет, ромни, его добавляли в воду, где варилось мясо или рыба, либо в бульон<sup>67</sup>.

Пиво и эль использовались для этих же целей<sup>68</sup>. В своем сочинении Уильям Харрисон пишет о том, как следует варить пиво, отмечая при этом, каким должны были быть ячмень, солод и вода для варки этого напитка<sup>69</sup>. Возможно, это объясняется тем, что его жена варила пиво, и он сам знал в нем толк.

Молоко, творог также клались в блюда, могли служить и компонентом. и начинкой пирогов<sup>70</sup>.

Подведем итоги. Большая доля рецептов посвящена тому, как готовить мясо – говядину, телятину, баранину, козлятину, ягнятину, свинину, засоленную свинину, птицу – домашнюю – кур, каплунов, цыплят, гусей, и дичь – крупную и пернатую, голубей; с одной стороны, мало рецептов отведено овощам, но, с другой стороны, мясо почти всегда готовилось с овощами; сборник содержит значительное число рецептов пирогов – самых разных – с мясом, с дичью, с ягодами, фруктами, овощами, в виде пудингов, запеченных, а также сладостей – желе, снежки.

Несомненно, что данный рецептарий предназначался для высших слоев английского общества второй половины XVI в., о чем свидетельствуют варианты подачи блюд, состав ингредиентов блюд, например, рецепты блюд из дичи, на которую охотиться в лесах позволено было только благородным. Хотя эту дичь можно было купить и на рынке, но считалось, что пойманная дичь лучше. Здесь можно вспомнить, что сведущие в гастрономии люди утверждают, что мясо дичи намного предпочтительнее мяса домашних животных, потому что дичь обитает в природе, питается сообразно своему пищевому хабитусу, и поэтому и мясо у нее нежнее и вкуснее. Следующие показатели особой аудитории потребления блюд данного рецептария – специи, сахар и розовая вода<sup>71</sup>.

<sup>59</sup> A Proper New Booke of Cookery ...; Бартон Э. Повседневная жизнь... С. 143–144.

<sup>60</sup> A Proper New Booke of Cookery ...; Бартон Э. Повседневная жизнь... С. 146–147.

<sup>61</sup> A Proper New Booke of Cookery ...

<sup>62</sup> Manchet – белый хлеб из муки лучших сортов пшеницы. См.: Glossary ...

<sup>63</sup> A Proper New Booke of Cookery...; Harrison W. Description Of Elizabethan England... С точки зрения знатоков исторической кулинарии, лучшим в средние века и раннее новое время считался белый хлеб с маленькой примесью отрубей. Он был дорогим, и естественно, был знаком статуса. Напротив, хлеб с большей долей отрубей считался «хлебом для собак». См.: Albala K. Eating Right ... P. 197.

<sup>64</sup> Harrison W. Description of Elizabethan England...

<sup>65</sup> A Proper New Booke of Cookery... Э. Бартон отмечает, что в Англии елизаветинской поры было принято, что «бедняки ели масло так же, как мы теперь, а богачи использовали его только для готовки». См.: Бартон Э. Повседневная жизнь... С. 134.

<sup>66</sup> A Proper New Booke of Cookery...

<sup>67</sup> Ibidem.

<sup>68</sup> A Proper New Booke of Cookery...

<sup>69</sup> Harrison W. Description Of Elizabethan England...

<sup>70</sup> A Proper New Booke of Cookery...

<sup>71</sup> По мнению К. Альбалы, диета элиты отличалась использованием специй и сахара, приготовлением пищи путем измельчения, протирания, окрашивания пищи, и качеством подачи (сервировки). См.: Albala K. Eating Right ... P. 187.



Сложно выяснить состав тех лиц, кто мог бы непосредственно пользоваться этим справочником, готовя то или иное блюдо по его рецептам, можно только предположить, что в первую очередь он был адресован тем, кто умел готовить, и мог применить свои профессиональные качества на службе у тех, кто составлял социальную элиту Англии.

В сборнике есть заимствования из французского языка, что отражает и то, что долгое время французский был употребителен при дворе, и, возможно, влияние французской кухни. Из обязательных средневековых кулинарных трендов в данном сборнике упоминались блюда из фазанов, но без подачи в оперении, оленина, блюда на кусочках, бланманже, шпинат, щавелевый соус.

Таким образом, рецепты английский кулинарного сборника 1575 г. свидетельствуют, что кухня Англии второй половины XVI в. носила региональный характер, набор компонентов блюд отражал климатические условия страны и модные тенденции кулинарной современной европейской традиции. Здесь есть свои изыски – указание на приготовление прозрачного бульона, использование при готовке букета гарни – трав, которые прежде чем оказаться в котле с водой, заворачивали в ткань. Предпочтение среди специй отдавалось корице и имбирю.

## **KITCHEN OF ENGLAND OF THE SECOND HALF OF THE XVI CENTURY. RECEPTARY OF THE YEAR 1575**

**M.V. TRETYAKOVA**

*Nizhny Novgorod State University  
named after N.I. Lobachevsky,  
Arzamas filial*

*e-mail: marinatretyakova@mail.ru*

In a paper the cookery-book of English anonymous author of the XVI century is under analysis. Receptary consists of 49 recipes. The anonymous author advised how to cook dishes: meat, fish, chicken, desserts, rolls and buns. The author of the article concludes, that English cuisine of the XVI century was a regional, it generally used local food-stuffs. Almost every dish contains spices and sugar.

Keywords: English cookery, receptary, food-stuffs, ways of cooking, culinary medieval trends.