

Министерство образования Республики Беларусь
УО «Полесский государственный университет»

ГОСУДАРСТВА ЦЕНТРАЛЬНОЙ И ВОСТОЧНОЙ ЕВРОПЫ В ИСТОРИЧЕСКОЙ ПЕРСПЕКТИВЕ

**сборник научных статей по материалам
международной научной конференции
(Пинск 21-22 октября 2016 года)**

под редакцией
канд. ист. наук, доц. Р. Гагуа

Пинск
2016

УДК 94(4)+ 902+ 008

ББК 6/8

Редакционная коллегия:

Антон Меляков, кандидат исторических наук, доцент;

Евгений Гребень, кандидат исторических наук, доцент;

Каспар Зеллис, доктор исторических наук;

Манвидас Виткунас, доктор исторических наук;

Руслан Гагуа, кандидат исторических наук, доцент;

Рецензенты:

канд. ист. наук., доцент А.Н. Дулов

канд. ист. наук., доцент С.Е. Новиков

Государства Центральной и Восточной Европы в исторической перспективе : сб. научн. ст. по мат. межд. научн. конф., Пинск 21–22 окт. 2016 г / Полесский государственный университет ; под ред. Р.Б. Гагуа. – Пинск, 2016. – 420 с.
ISBN

В сборнике представлены научные статьи по материалам прошедшей в Пинске 21–22 октября 2016 г. научной конференции «Социальные, политические и культурные процессы на территории Центральной и Восточной Европы в исторической перспективе». Сборник может представлять интерес для всех интересующихся историей и культурой европейских государств.

ISBN 978-985-516-449-5

УДК 94(4)+ 902+ 008

ББК 6/8

© УО «Полесский государственный университет», 2016

**КУЛИНАРНЫЕ РЕЦЕПТЫ БЛЮД ИЗ КУР ИЗ
«КЁНИГСБЕРГСКОЙ ПОВАРЕННОЙ КНИГИ» XV ВЕКА**

Руслан Гагуа
Пинск, Беларусь

В представленной статье рассмотрены кулинарные рецепты куриных блюд, которые содержит кёнигсбергская рукопись конца XV века. В виде приложения помещён их авторский перевод семи рецептов блюд из кур и трёх рецептов специальных соусов к ним.

Ключевые слова: Пруссия, Тевтонский Орден, Кёнигсбергская поваренная книга, Средние века, средневековые источники

В апреле 2016 года на научной конференции, прошедшей в Полоцком государственном университете, автору довелось выступить с докладом посвящённом единственной известной в настоящее время средневековой кулинарной рукописи, созданной на территории государства Тевтонского ордена [3].

Анализ её содержания позволил сделать заключение, что «Кёнигсбергский поваренный манускрипт» является уникальным источником, который позволяет существенно расширить наши знания об организации питания членов Тевтонского ордена в Средние века. Благодаря ему мы можем уточнить, какие блюда и кушанья составляли основу питания в орденских замках и монастырях [3, С 5].

Отметив, что рукопись предоставляет исследователям возможность выявить особенности кухни Тевтонского ордена, такие как ассортимент основных продовольственных продуктов и их удельное соотношение в питании членов этой корпорации, автор обосновал необходимость более детального исследования этого источника. Также была обоснована необходимость выполнения перевода рукописи с последующей публикацией и введением документа в широкий научный оборот [3, С 5].

«Кёнигсбергская поваренная книга», которая хранится в настоящее время в тайном государственном архиве прусского культурного наследия в Берлине, представляет собой бумажный кодекс из 12 листов размером 112 на 85 миллиметров, написанный готическим шрифтом на средненемецком языке [1].

На основании палеографического анализа, проведённого исследователем из Германии Ральфом Песлером, манускрипт датируется XV столетием [2, S. 95].

Из 34 рецептов, которые содержит «Кёнигсбергская поваренная книга», большинство представляют собой руководства по приготовлению различных соусов. Таких записей девять.

Второе место в рукописи принадлежит рецептам с использованием куриного мяса – их количество равняется семи. В то же время из девяти записанных рецептур соусов, три относятся к специальным соусам для кушаний из кур [1].

Таким образом, львиная доля рецептов «Кёнигсбергской поваренной книги» непосредственно или косвенно касается куриных блюд.

Куриные блюда представлены в кёнигсбергском манускрипте 2-ой, 9-ой, 10-ой, 11-ой, 12-ой, 13-ой, 20-ой, 26-ой, 27-ой и 28-ой рецептурными записями. Три последние из них – рецепты соусов для кур.

Соответственно это:

- *Жаренные куры, запечённые в тесте.*
- *Студень с зеленью для заливки кур или мяса.*
- *Цыплята, жаренные в кляре.*
- *Куры, запечённые в зелёном кляре (с петрушкой).*
- *Куры, запечённые в чёрном пряничном кляре.*
- *Кунгссхунер (куры по-королевски). Рубленые куры, запечённые в яичном кляре.*
- *Винный соус для белых кур.*
- *Уксусный соус с петрушкой для красных кур.*
- *Винно-уксусный соус с миндалём для чёрных кур.*

Исходя из содержания «Кёнигсбергской поваренной книги» куры могли запекаться или жариться как целиком, так и порезанными на куски. Нередко для приготовления кушаний использовалось рубленое куриное мясо.

Из рукописи видно, что её автор связывает различие вкусовых качеств куриного мяса в зависимости от их окраса, что позволяет нам выделить три породы кур, разводимых на территории Тевтонского ордена: белая, рыжая (красная) и чёрная. Исходя из рецептуры соусов, которые готовились отдельно к каждой из этих пород, вероятно, наилучшими вкусовыми качествами отличались рыжие куры [1].

Наряду с курами другие птицы упоминаются в рукописи только один

раз – в рецепте приготовления «хорошего паштета» (eym gudt Bastede). При этом, какие это именно птицы автор манускрипта не уточняет. Поэтому неясно, имелись в виду другие домашние птицы, такие как утки и гуси или птицы дикие. Этот аспект может свидетельствовать о вторичности как разведения других видов домашних птиц, так и охоты в хозяйственной жизни Ордена [1].

Как мы видим, куры занимали особое положение в организации повседневного питания членов Тевтонского ордена, проживавших в Прибалтийском регионе. Данное обстоятельство свидетельствует о несомненной актуальности выполнения перевода на русский язык куриных рецептов из кёнигсбергской рукописи.

Его публикация позволит не только лучше узнать кулинарную ситуацию в государстве Тевтонского ордена в Средние века, но и расширить наши представления о средневековой кулинарии в целом.

Автор питает надежду, что упомянутые рецепты будут представлять интерес для широкого круга читателя, поскольку при соответствующей адаптации могут быть использованы в современной кулинарии.

Приведённый ниже авторский перевод рецептурных записей блюд из кур и соусов к ним со среднемецкого на русский язык выполнен на основании кёнигсбергского манускрипта.[1]

КУЛИНАРНЫЕ РЕЦЕПТЫ КУШАНИЙ ИЗ КУР ИЗ «КЁНИГСБЕРГСКОЙ ПОВАРЕННОЙ КНИГИ»

Кушанье из кур. Возьми жареных кур, выложи. Возьми пшеничную муку (в оригинале «weiß Brott» – «белый хлеб») и приготовь жидкое яичное тесто: разотри шафран и цельный перец и всё замеси с водой. И возьми ступку со свежим смальцем и смешай с мукой. И разгладь всё сверху ложкой и накрой крышкой и поставь ступку вплотную к огню, чтобы она быстро нагрелась, и подавай в миске.

Зелёный студень для кур. Тогда возьми рыбий клей и вари его в своем собственном бульоне, и мелко порежь петрушку, возьми уксус и вино, как [для приготовления] любого другого студня, и полностью заправь, но без шафрана, и залей этим [куриное] мясо или что только пожелаешь.

Если ты хочешь приготовить цыплят, зажаренных в яичных белках. Тогда возьми яичные белки и немного муки, смешай их и залей этой смесью [жаренных цыплят], а затем поставь их снова на огонь.

Для зелёных кур. Возьми петрушку, затем растолки в ступе и [добавь] немного муки и яйцо и обмазать этим [жаренных] кур и поставь запекаться обратно на огонь.

Для чёрных кур. Возьми лебкухен (особый нюрнбергский белый пряник) и вари его пока не станет чёрным, как пфефферброт (тёмный пряник), и размели в ступе и вбей туда яйцо, и протри это через ткань, и полей курицу этим, и когда она будет запекаться, следует нашпиговать её гвоздикой.

Если ты хочешь [приготовить] королевские куры. Тогда возьми жареные куры и мелко их покроши, и возьми свежие яйца и смешай их с молотым имбирём. Вылей это в белую разогретую ступку, и добавь туда шафран и соль – немного, и поставь на огонь запекаться.

Если ты хочешь приготовить хороший мёрсеркухен (пирог в ступке). Тогда нарежь булку квадратными кусками, разбей небольшое яйцо на булку. И настругай сверху мускатный орех или мускатный цвет, и сделай его желтым (подкрась шафраном). И порежь варенного цыпленка сверху или можешь взять печень, или желудки, или ножки. И поставь это на угли, и полей всё подливкой, и дай запечься, и подавай.

Соус к белым курам. Возьми изюм, измельчи его, и возьми лучшее вино и взбей его вместе с хорошими специями.

Соус к красным курам. Тогда возьми петрушку с уксусом и хорошо перемешай.

(Соус) к чёрным курам. Тогда возьми миндаль и изюм поровну и взбей их с уксусом и вином.

1. Königsberg Kochbuch. – GStA. – Berlin-Dahlem, XX Hauptabteilung, Ordensbriefarchiv, 1884.

2. Päsler, R. Deutschsprachige Sachliteratur im Preußenland bis 1500. Untersuchungen zu ihrer Überlieferung (Aus Archiven, Bibliotheken und Museen Mittel- und Osteuropas 2) / R. Päsler. – Köln–Weimar–Wien: Böhlau Verlag, 2003. – 458 s.

3. Гагуа, Р.Б. "Кёнигсбергская поваренная книга" как источник по средневековой истории Тевтонского ордена / Р.Б. Гагуа // Беларуская Падзвінна: вопыт, метадыка і вынікі палявых і міжддысцыплінарных даследаванняў / Пад агульн. рэд. Д.У. Дука, У.А. Лобача, А.І. Корсак. – Новаполацк: ПДУ, 2016. – С. 3–6.