

К ВОПРОСУ О ВЕНЕЦИАНСКОЙ КУХНЕ XIV ВЕКА

Ключевые слова: венецианская кухня, итальянская гастрономическая литература, трактат «Книга для кухни»/«Книга для повара»

Еда, как таковая, чрезвычайно много значит для человеческого существования. И не только как средство восполнения утраченных жизненных сил и поддержки человеческого организма, но и как социальный институт, выполняющий разнообразные функции — общения, сплочения семьи, демонстрации своих потестарных возможностей, социокультурных и социоисторических традиций.

В Средние века пища выполняла такие же функции. Кроме того, собственно понятие национальной кухни как гастрономических изысков начинает складываться в Средние века. Полагают, что у истоков современной кулинарии стояли повара монастырей, т. е. монахи, которые занимались приготовлением пищи и хранением запасов провианта¹.

Особое место среди гастрономических экзерсисов Средневековья занимала итальянская кухня и, в частности, венецианская кухня². Как писал Ф. Бродель, именно венецианская кухня поражала современников своей утонченностью и изысканностью и, следовательно, изобилием³.

В XIII в., или, по другой версии, в XIV в. стали появляться поваренные книги, принадлежащие либо перу известных поваров-кулинаров, либо не имеющие авторов. Не совсем ясно, какие рецепты собирались в этих книгах, либо те, которые можно отнести к блюдам, готовившимся для праздничных обедов и достаточно сложным для исполнения в каждодневном обиходе, либо те, которые были чаще всего в ходу. Во всяком случае, исследователи утверждают, что чаще такие рецептарики предназначались для профессионалов, чьи кулинарные таланты в большей степени находили применение при обслуживании состоятельных господ и государей⁴, но в то же время подобные сборники рецептов становились популярными и среди широких городских слоев, склонных экономить на приглашенных поварах.

Одной из ранних средневековых книг по кулинарии является «Libro di cucina»/«Libro per cuoco»⁵. По мнению А. Капатти и М. Монтанари, именно эта «книга положила начало итальянской гастрономической литературе, ... была написана предположительно

Марина Владимировна Третьякова, кандидат исторических наук, доцент Арзамасского государственного педагогического института им. А. П. Гайдара. E-mail: marinatretyakova@mail.ru

¹ Мулен Л. Повседневная жизнь средневековых монахов Западной Европы. X–XV вв. М., 2002. С. 62.

² «... очевидно, что кухня Италии, со всем многообразием ее региональных особенностей, в европейском культурном сообществе занимала одно из центральных мест». См.: Капатти А., Монтанари М. Итальянская кухня. История одной культуры. М., 2006. С. 24.

³ Бродель Ф. Средиземное море и средиземноморский мир в эпоху Филиппа II: в 3 т. Т. 1: Роль среды. М., 2002. С. 336.

⁴ Капатти А., Монтанари М. Итальянская кухня... С. 26; Монтанари М. Голод и изобилие. История питания в Европе. СПб., 2009. С. 83.

⁵ См.: Капатти А., Монтанари М. Итальянская кухня... С. 25–26.

в Неаполе в конце XIII или начале XIV в. Эта книга была в обиходе вплоть до конца XV в. и была известна по всей Италии, а также за пределами полуострова, во Франции и Германии»⁶.

Существует венецианская версия этого трактата, которая принадлежит перу анонимного венецианского автора и называется «Книга для кухни»/«Книга для повара» (*Libro di cucina/Libro per cuoco*)⁷. Время выхода книги указывается по-разному — либо конец XIV в., либо конец XV в., либо временной промежуток между 1300 и 1400 гг., либо 1430 г. Она состоит из 135 рецептов.

Следуя рассуждениям итальянских ученых, надо полагать, что данный трактат, в первую очередь, предназначался для того, кто умел готовить, т. е. профессионалов. Судя по содержанию некоторых рецептов, с одной стороны, можно говорить о том, что они, действительно, предназначались для людей, имеющих кулинарную подготовку, но, с другой стороны, ряд рецептов, где даются детальные и конкретные рекомендации, свидетельствует и о предназначении для более широкой аудитории.

Можно привести примеры рецептов, которые подтверждают как первое предположение, так и второе. Возможно, для профессионалов в кулинарии мог предназначаться CIV рецепт — «обычный и хороший пирог. Возьми свиной рубец, свари, затем натри хорошо, положи в миску, добавь немного молодого сыра и смешай их хорошо вместе. Добавь сладкие и крепкие специи, очищенные пинеоли⁸, изюм и шафран и добавь яйца. На три фунта мяса требуется пять фунтов сыра»⁹.

Не слишком искушенному в кулинарии человеку, вероятно, мог быть адресован рецепт I. Amidono из крахмала. «Если ты хочешь приготовить amidono на двенадцать человек, возьми два фунта миндаля, один фунт amido (пшеничный или ржаной крахмал), полфунта сахара, полфунта очищенных пинеоли и две унции гвоздик. Очисти и растолки миндаль и замочи в чистой, кипяченой воде, отдели миндальное молоко. Поставь большую часть миндального молока кипятиться, оставив немного, чтобы смешать с крахмалом. Когда миндальное молоко закипит, влей его в крахмал, хорошо перемешай. Доведи до кипения, перемешивая, и готовь до загустения, добавь сахар. Вылей в блюдо, посыпь сахаром, гвоздикой и пинеоли. Если ты хочешь приготовить блюдо для большего или меньшего количества человек, используй эти компоненты в той же пропорции»¹⁰.

Первая мысль, которая возникает при знакомстве с текстом рецептов, не написать ли статью о венецианской кухне как отражении социально-экономического развития Венеции в то время. Для приготовления блюд должны были использоваться (как представляется первоначально) продукты — овощи, фрукты, специи, и прочие ингредиенты, которые привозились в Венецию из разных стран как Запада, так и Ближнего и Среднего Востока, Азии.

⁶ *Капатти А., Монтанари М.* Итальянская кухня. ... С. 25–26.

⁷ *Libro di cucina del secolo XIV / a cura di L. Frati.* Livorno, 1899; Anonimo Veneziano. *Libro di cucina, o Libro per cuoco* [Электронный ресурс] // URL [http // www.staff.uni-marburg.de/gloning/frati/htm](http://www.staff.uni-marburg.de/gloning/frati/htm).; ancient italian cookbooks.

⁸ Пинеоли — семена пинии, или «сосновые орешки». Плоды пинии — семена (семянки), но в быту называют их орешками, так же, как плоды (семена) кедровых шишек называют «кедровыми орешками».

⁹ Anonimo Veneziano. *Libro di cucina*. ...

¹⁰ *Ibidem*.

Однако после изучения текста трактата становится ясным, что большая часть продуктов, которые анонимный автор предписывал класть в те или иные блюда — местные¹¹, за очень редким исключением — фиников и специй (классических). Поэтому задачи исследования поменялись. В данной статье попытаемся выяснить, какой ассортимент продуктов, какие способы приготовления пищи предпочитал использовать в своей кулинарной практике автор трактата, насколько полезными с точки зрения средневековой диетологии были блюда, рецепты которых были собраны в этом сборнике.

Неизвестный венецианский автор в своей поваренной книге в основном поместил рецепты блюд, которые можно условно¹² отнести к первым, вторым блюдам, блюдам из мяса и дичи, блюдам из рыбы и морепродуктов, овощным и грибным блюдам, десертам, выпечке.

Правда, традиционного для современных поваренных книг деления на отделы, где описывались бы способы приготовления блюд из мяса, рыбы, супы, вторые блюда, закуски, десерты, способы консервации, нет. Все рецепты идут вперемешку. Хотя есть места, где идет упоминание о том, что в предыдущем рецепте уже описывался тот или иной способ приготовления. Например, рецепт XLIV Malmoma. «Если ты хочешь приготовить malmoma на 12 человек, возьми те же ингредиенты, что и для бланманже, и готовь так же, за исключением того, что блюдо должно быть очень желтым и кислым с (соком) апельсинов или лимонов»¹³, или рецепт CXXXI: «Чтобы приготовить шинкованное блюдо из апельсинов другим способом, готовь это блюдо так же, как и предыдущее, за исключением того, что не меняй мед, и апельсиновую кожуру мелко нашинкуй ножом, затем вари в меду...»¹⁴

Венецианский аноним в своей книге упоминает следующие виды продуктов, которые служили исходным сырьем для приготовления блюд. Для мясных блюд использовались разные сорта мяса¹⁵ — свинина, баранина, баранья лопатка, мясо козленка, дичь — лань, косуля, заяц, кабан, а также субпродукты — свиная печень, легкие козленка, легкие ягненка, печень зайца¹⁶.

Автор называл среди рецептов мясных блюд копченую желтую колбасу (CXXV¹⁷), фаршированную баранью лопатку (LXXVII), жаркое в кисло-сладком соусе (LXVI), запеченную свинину (LI), мортаделлу (вареная ливерная колбаса) (XLVI), легкие коз-

¹¹ «...авторы кулинарных книг севера Италии чаще сосредоточены на кулинарной практике одной области». См.: *Капатти А., Монтанари М.* Итальянская кухня... С. 46.

¹² Условно потому, что, с одной стороны, в Средние века (в период создания трактата, во всяком случае) не было привычных современности понятий «первое», «второе», «третье блюдо», «десерт». Речь шла о переменах блюд (переменах «тарелок»), которые могли включать в себя подачу нескольких блюд одновременно. Хотя, с другой стороны, можно говорить о том, что в Средние века готовили супы, мясные, рыбные, блюда, каши, был и десерт — разнообразный, от засахаренных фруктов до мороженого. Украшением стола могли быть и сахарные фигурки. Так, в XVI в. в Венеции на одном банкете украшением стола был сервиз, сделанный из сахара.

¹³ *Anonimo Veneziano. Libro di cucina...*

¹⁴ *Ibidem.*

¹⁵ *Hazlitt W. C.* The Venetian republic. Its Rise, its Growth, and its Fall. 421–1791: in 2 vol. Vol. 2. L., 1900. P. 770.

¹⁶ *Anonimo Veneziano. Libro di cucina...*

¹⁷ В скобках указан номер рецепта.

ленка (XX), легкие ягненка (XIX), цибетин зайца или другого мяса (жаркое) (XVIII), запеченного козленка (LII).

В сборнике рецептов указаны рецепты блюд из рыбы — форели, миноги, угря (соленый угорь (LXXVIII), линия, карпа, «любой рыбы» (XXIII), просто «хорошей пресноводной рыбы» и морепродуктов — речного рака, омара¹⁸.

Значительную долю среди рецептов венецианского автора занимают рецепты блюд из мяса птицы, как домашней, так и дикой или выращиваемой в неволе. Главный компонент блюд данной группы рецептов — куры, каплуны, цыплята, куропатки, дрозды, фазаны, перепела, голуби, гуси, а также субпродукты — печень цыпленка и гусей¹⁹.

В кулинарном тексте приведены рецепты цыплят с фенхелем (CXXIII, CXXII)²⁰, цыплят с лимоном на 12 человек (CXIX), кур в белом бульоне на 12 человек (LIV), тушеных кур (LXXVI), фаршированных кур (LVII), кур с сумахом (LIII), запеченных кур (LI); фаршированных каплунов и кур (XVII), цыплят с бульоном (VI), бланманже²¹(V), амброзино (IV), мортароло (XLV)²².

Повышенный спрос на блюда из куриного мяса и дичи привел к тому, что венецианский автор собрал в своем трактате разнообразные рецепты того, как можно приготовить кур, каплунов и цыплят. В общей сложности в трактате приведено 29 рецептов блюд из кур. Такое предпочтение курятине в Средние века объяснялось тем, что куриное мясо считалось диетическим продуктом, легко усвояемым, и, кроме того, употреблялось в пищу во время поста²³. Есть утверждение, что монахи и церковь, используя казуистически-логические построения, не считали мясо курицы скоромной пищей, объясняя это тем, что если рыба не является скоромным блюдом, так и курица, выловленная из кастрюли (горшка), как рыба из моря, не скоромна.

¹⁸ *Anonimo Veneziano. Libro di cucina...*; *Hazlitt W.C. The Venetian republic...* P. 770.

¹⁹ *Anonimo Veneziano. Libro di cucina...*

²⁰ *Anonimo Veneziano. Libro di cucina...*; *Redon O., Saban F., Serventi S. The Medieval Kitchen: Recipes from France and Italy. Chicago, 1998.*

²¹ Бланманже — блюдо восточного (арабского) происхождения, в состав которого входят только ингредиенты белого цвета (рис, миндальное молоко и т. д.). См.: *Монтанари М. Голод и изобилие...* С. 83–84. Наш вариант: рецепт XCV — бланманже из цыплят, в рецептуру входили рис, 4 курицы, сало, сахар, миндальное молоко, сахар, розовая вода. В рецепте указывалось, что «блюдо должно быть белое, как снег». См.: *Anonimo Veneziano. Libro di cucina...*

²² Сложное блюдо. Ингредиенты: на 12 человек — 6 кур, 4 молодых топлённых сыра, 18 яиц, полфунта миндаля, 1 (фунт) фиников, 1/2 унции целого имбиря, 1/8 (унции) гвоздики, 3 унции пинеоли, сладкие специи, свиное филе, петрушка, мята, шалфей, смородина. Сложность заключается в том, что здесь фактически готовится несколько блюд — отдельно отваривается свинина, отдельно жарятся и отвариваются куры, отдельно фаршируются финики миндалем, затем свинина и куры измельчаются, соединяются вместе с финиками, укладываются в посуду для пирога между двумя корками (корочками теста), и все это запекается. Причем автор рецепта предупреждает о том, что нужно следить, чтобы не было слишком много дыма. Другими словами, это пирог, который требует значительного времени для приготовления.

²³ См.: *Монтанари М. Голод и изобилие...*; Как пишет Л. Муллен: «...многие комментаторы (средневековые — М. Т.) выражают мнение, что птицы, в том числе неводоплавающие, — менее «мясо», чем прочие животные, ибо они были сотворены в один день с рыбами...» *Муллен Л. Повседневная жизнь...* С. 70.; *Anonimo Veneziano. Libro di cucina...* Можно вспомнить и строки из «Салернского кодекса здоровья» по этому поводу: Курица, горлица, голубь, каплун и скворец — превосходны, / И перепелка, и дрозд, и фазан, и тетерев с ними, / Жавронок, вальдшнеп и зяблик, затем куропатка и ржанка. // Салернский кодекс здоровья. М., 2002.

Судя по трактату, в практике венецианского кулинара были рецепты разных видов заливного — заливное (желе) из кур или рыбы, которое называлось пeverада (peverada) (XXX)²⁴, просто рыбное заливное (XXXII, XXXIII), заливное из мяса²⁵(XXXI)²⁶.

Венецианский автор не следовал пожеланию Салернского кодекса здоровья, предписывавшему есть яйца «свежими» и «жидкими»²⁷. В трактате содержатся рецепты, как приготовить яйца. Яйца могли быть приготовлены с травами (XXXVII), с сыром, с соком шалфея (XCIII), а также в виде омлетов²⁸, клецок (CXXXV), их предлагалось фаршировать (XLVII) сладким сыром, травами, специями. Кроме того, яйца были ингредиентами разных блюд, как мясных, рыбных, блюд из дичи, так и каш и сладких десертов.

Из зерновых культур, используемых для приготовления жидких блюд, каш, пирогов, упоминаются пшеница, спельта (род полбы), рожь, рис²⁹.

У венецианского автора есть рецепты оладий — постных яблочных (XXVII), из бузины (XXIX), белых оладий (XXVIII)³⁰, великолепных императорских оладий (XXVI)³¹.

Из круп варили каши — пшеничную (рецепт XXIV — каша сладкая пшеничная)³², просяную (рецепт LVI — просо с мясом, просяная полента с вержюсом (рецепт LV), рисовую (рецепт XLI — блюдо из риса).

²⁴ Рецепт XXX — кур варят, потом жарят, жареный хлеб нужно пропитать водой, смешать со зрелым вином, уксусом, добавить специи и варить все вместе с хлебом в жире, в котором жарилась курица, когда все сварится, выложить на прожаренную курицу.

²⁵ Рецепт XXXI — состав — свиные уши, нога, любые обрезки, каплуны, куропатка, дрозд, заяц, косуля, фазан. Поставить на огонь и варить в воде с уксусом, потом добавить специи — перец, корицу, имбирь, шафран, вынуть из бульона и посыпать специями, шафран смешать с бульоном желатина, положить мясо в любой сосуд, выложенный лавровыми листьями, и залить желе, добавить сладкие специи и выложить на мясо, все это должно быть красным, добавить соль, когда варишь (*Anonimo Veneziano. Libro di cucina*).

²⁶ *Anonimo Veneziano. Libro di cucina...*

²⁷ Свежие яйца, багряные вина, супы пожирнее, / Хлеб из тончайшей муки доставляют телесную крепость. ... / Если съедаешь яйцо, жидким пусть оно будет и свежим. // Салернский кодекс здоровья...

²⁸ Можно привести рецепта омлета — рецепт XXXVI — постный омлет с зеленью, с оливковым маслом. Травы, шпинат, петрушку, мяту, майоран, сварить, слить воду, отжать руками, порубить ножом, отбить молотком, положить в глиняную кастрюлю (*pignata*), жарить на оливковом масле, долить кипяченной воды немного, закрыть сосуд, потомить, подать, посыпав специями (*Anonimo Veneziano. Libro di cucina*).

²⁹ *Anonimo Veneziano. Libro di cucina...*; М. Монтанари утверждает, что «status-symbol городского режима питания — пшеница и белый хлеб, от которых отказывались по необходимости». См.: Монтанари М. Голод и изобилие... С. 70. Правда, в свое время У. С. Хэзлитт заметил, что для венецианских низов в XV в. было в порядке вещей употреблять пшеничный белый хлеб. См.: Hazlitt W. C. The Venetian republic. ...P. 770.

³⁰ *Anonimo Veneziano. Libro di cucina...* рецепт XXVIII — взять миндальное молоко, заквасить дрожжи, добавить муку, смешать вместе, чтобы поднялись, сделать оладьи, когда будут готовы, посыпать сахаром, подавать горячими.

³¹ *Anonimo Veneziano. Libro di cucina...* рецепт XXVI — взять белок яиц, ломтики молодого сыра. Взбить сыр с белком из яиц, добавить немного пшеничной муки, целых очищенных пинеоли. Взять сковороду с большим количеством масла, нагреть и жарить оладьи. Когда будут готовы, посыпать сахаром и подать горячими.

³² *Anonimo Veneziano. Libro di cucina...* рецепт XXIV — пшеничная каша. Хорошая и полезная. Возьми зерна пшеницы и размели хорошо до отделения шелухи, затем промой хорошо. Поставь вариться, но не слишком долго, затем вылей воду. Затем добавь жир любого животного, какого ты хочешь, и удостоверься, что не добавил слишком много. Добавь сладкие

В арсенале венецианского автора есть рецепты лазаньи (XXXVIII) — постная лазанья³³, пельменей (*torteleti*)³⁴, равиолей³⁵.

Следующей составной частью кулинарного сборника венецианского анонима является подборка рецептов пирогов. А. Капатти и М. Монтанари полагают, что рецепты «*Libro di cucina*» дают основание утверждать, что в меню кухонь итальянских государств изделия из теста, а именно — пироги, занимали значительное место, и что позже этот продукт появился в системе питания других европейских стран во многом благодаря итальянскому влиянию³⁶. Пироги представляли собой разнообразную начинку (из мяса, рыбы, сыра, яиц, зеленых трав, и т. п.), которая была прикрыта корочкой теста снизу и сверху³⁷.

В венецианском трактате содержится значительное количество рецептов пирогов. Венецианский автор дает рекомендации, как можно приготовить разные пироги — рыбный пирог (XCIV)³⁸, травяной пирог (XCV)³⁹, восхитительный пирог с омаром или раком (XCVII), прекрасный грибной пирог (XCVIII), пирог, приправленный бузиной (XCIX), решетчатый пирог на двенадцать человек (C)⁴⁰, пирог со спельтой (CI), пирог из зеленого лука или луковиц (CII), пирог с сыром и яйцами без сала (CIII), обычный хороший пирог (CIV), чесночный пирог (CV), молочный пирог (CVI), пирог из сушеной тыквы (CVII), пирог из свежих бобов (CVIII), хороший пирог из новых бобов *fava*, или пирог из бобов *fava* короля Манфреда (CIX), хороший французский

и крепкие специи, и шафран, и если у тебя нет пшеницы тогда, ты можешь взять рис, и это будет хорошо.

³³ *Anonimo Veneziano. Libro di cucina...* рецепт XXXVIII — постная лазанья, взять лазанью и сварить в соленой воде. Взять очищенные грецкие орехи, расколоть, измельчить, положить между лазаньей, беречь от дыма, когда будешь запекать вторично. Подавать к столу, посыпав молотыми специями и сахаром.

³⁴ Рецепт XCVI — пельмени с *enula*; рецепт CXV — хорошие пельмени, сделанные как постные белые оладьи; рецепт CXVI — самые прекрасные хорошие постные пельмени, сделанные как белые оладьи. Пельмени — это различная начинка, которая заворачивалась в тесто, а затем или жарилась, или варилась. Начинка могла быть как из различных видов мяса, так и из миндаля, орехов, овощей.

³⁵ Рецепт LX — много хороших равиолей, рецепт LXII — жареные равиоли, рецепт LXIII — превосходные обычные равиоли с травами, рецепт LXIV — равиоли, сделанные как «*licarporii*». Равиоли — в данном случае, это начинка пельменей, без теста. Равиоли могли делаться как из мяса, так и без него. Их жарили, варили.

³⁶ *Капатти А., Монтанари М. Итальянская кухня...* С. 96.; *Albala K. Food in Early Modern Europe. L., 2003.*

³⁷ *Монтанари М. Голод и изобилие. ...* С. 84–85.

³⁸ Возьми трех больших линей или одного большого угря, три унции качественных фиников, полфунта смородины, две унции очищенных пинеоли, две унции сладких и крепких специй. Возьми линия, хорошо вымытого и почищенного, и разрежь по хребту, возьми все мясо, и размели сырое мясо с листьями петрушки, майорана, чистым оливковым маслом, и специями (и фруктами?). Из этого фарша сделай колбаски по длине как равиоли и пожарь в оливковом масле, пока они не приготовятся. Возьми остающегося линия и поставь вариться с петрушкой, и когда он хорошо приготовится, размели все, голову оставь, и добавь специи, оливковое масло и размели все вместе. И из этого фарша сделай маленькие равиоли с тонким тестом, и поставь жарить на оливковом масле, и посыпь специями. И этот пирог каждый должен готовить на сковороде (*Anonimo Veneziano. Libro di cucina*).

³⁹ *Anonimo Veneziano. Libro di cucina...*

⁴⁰ *Ibidem.*

пирог (CX), восхитительный пирог короля Манфреда (CXI), хороший пирог с сыром пармезан (CXII), венгерский пирог на двенадцать человек (CXIII), небольшие монашеские пироги (CXXVIII), румынский пирог (CXIV)⁴¹. В сборнике можно насчитать более двадцати рецептов пирогов.

В средиземноморской, а, следовательно, в венецианской кухне большое место занимали овощи. Автор поваренной книги советует готовить яства, применяя лук, лук-порей, репу, шпинат⁴², капусту, тыкву (бутылочную), бобы⁴³.

Способы приготовления овощей были такими же, как способы приготовления мясных и рыбных блюд. Судя по рецептам неизвестного автора поваренной книги, овощи варили, шинковали, мололи, жарили с жиром (например, рецепты CXXXIV, CXVII)⁴⁴, варили в оливковом масле (рецепт CXXI)⁴⁵, засахаривали (например, засахаренный сельдерей, засахаренная тыква (CXXXIX)⁴⁶). Овощи предлагалось готовить как самостоятельное блюдо и вместе с мясом, курятиной, рыбой, грибами.

Среди рецептов венецианского анонима есть несколько рецептов приготовления грибов⁴⁷.

Специи и пряности были составным компонентом каждого рецепта, в разных сочетаниях и количестве. Специи использовались как классические, т. е. по классификации В. В. Похлебкина⁴⁸, привезенные с Востока, так и местные — пряные травы и пряные овощи.

⁴¹ Ibidem.

⁴² Среди иллюстраций *Tacuinum sanitatis* (XIV в.) есть изображение женщины, выходящей из сада, с корзиной свежих листьев шпината. Рядом помещен следующий текст: Шпинат: умеренно питательный, хорош от кашля и болезней легких. Побочные эффекты: нарушает пищеварение. Нейтрализация нежелательных эффектов: жарить с соленой водой, или с винегаром и пряными травами. Хорош для горячего темперамента. Из *Tacuinum of Vienna* (Венская рукопись, XIV в.). См.: *Daunay M.-C., Janick J., Paris H. S. Tacuinum sanitatis; horticulture and Health in the Late Middle Ages // Chronica Horticulturae. Vol. 49. № 3. 2009.* Авторы современных справочников огородных культур свидетельствуют, что по содержанию витаминов шпинат можно отнести к лекарственным растениям, что его назначают в питание больным, страдающим диабетом, при гипертонии. Недостаток шпината — высокое содержание щавелевой кислоты, противопоказан людям с нарушениями солевого обмена. См.: *Иванов В. И., Комарова Л. В. Огородничество. Калининград, 1993. С. 291.* В составе рецепта LXIX есть шпинат. Рецепт LXIX — белый имбирный соус для каплунов. Взять белый имбирь и растолочь хорошо очищенный корень, добавить очищенный от стеблей шпинат и шалфей. Размолоть, добавить сахар, смешать с вержюсом и белым уксусом, подать холодным к жареным каплунам и курам.

⁴³ *Anonimo Veneziano. Libro di cucina...*

⁴⁴ Ibidem.

⁴⁵ *Anonimo Veneziano. Libro di cucina...*

⁴⁶ Рецепт CXXXIX — засахаренная тыква. Тыквы варить в воде, пока не станут мягкими, положить в 9 сосудов по очереди, потом тыквы сушат на воздухе 3 дня, затем кладут в мед и варят, можно добавить сахар. (*Anonimo Veneziano. Libro di cucina*).

⁴⁷ *Anonimo Veneziano. Libro di cucina...* Рецепт XXV — грибы — взять высушенные грибы, поставить пропитываться горячей водой, вымыть хорошо. Отварить немного и приготовить, как ты предпочитаешь. Затем взять лук, травы, заправить специями, добавить грибы, жарить все вместе. Взять неочищенные миндальные орехи, размолоть и выложить на блюдо с грибами, можно добавить вержюс, подавать горячим.

⁴⁸ См.: *Похлебкин В.В. Все о пряностях. Виды, свойства, применение. М., 1975.*

Перечислим сначала классические пряности — это гвоздика, имбирь, «райские зерна» (малагетта, *la maniguette*)⁴⁹, шафран, сумах, мускатный орех, длинный перец, корица, коричные цветы, коричные бутоны, кардамон, лавровый лист⁵⁰.

Венецианский автор выделял специи: сладкие, черные и сильные, специи для любых блюд и предназначенные для определенных блюд. Так, в состав сладких специй для рыбных пирогов и для рыбы, для соусов, бульонов, по его мнению, входят гвоздика, имбирь, корица, индийский лавровый лист; все эти специи предписывается «смолоть все, но можно и не молоть» (LXXIV)⁵¹. Черные и сильные специи для соусов состоят из гвоздики, перца черного, длинного перца, мускатного ореха; их предпочтительнее размолоть (LXXV)⁵². Специи для любых блюд — перец, корица, имбирь, гвоздика, шафран (LXXIII)⁵³. В венецианском рецептаре указывается, как следует добавлять специи в те или иные блюда⁵⁴. Специи у венецианского автора могли быть добавлены в блюдо, как во время его приготовления, так и стать его украшением («посыпь ... специями, сахаром сверху»).

Такое частое употребление специй в Средние века, по мнению исследователей, есть свидетельство того, что кухня, в которой используются пряности, это кухня, в первую очередь, элитарных слоев города, которые могут себе позволить иметь такие дорогостоящие ингредиенты, и, следовательно, отделяют себя от неэлитарных слоев населения⁵⁵.

Причины столь обильного употребления специй заключаются в том, что их потреблять статусно⁵⁶, и, кроме того, так советовали врачи и трактаты по диетике. Как известно, все специи, пряности, травы, имея полезные и целебные свойства, относятся к лекарственным растениям и могут находить применение как в медицине, так и в кулинарии. Не является исключением и наш автор кулинарного трактата.

⁴⁹ Малагеттский перец, «райское зерно». «Райские зерна» были общеупотребительным заменителем черного перца. *Albala K. Food ...* P. 47.

⁵⁰ *Anonimo Veneziano. Libro di cucina...*; См.: Рыбак Г. М., Романенко Л. Р., Кораблева О. А. Пряности. Киев, 1989.

⁵¹ *Anonimo Veneziano. Libro di cucina...*

⁵² *Ibidem.*

⁵³ *Ibidem.*

⁵⁴ *Монтанари М. Голод и изобилие...* С. 80–81.

⁵⁵ *Капатти А., Монтанари М. Итальянская кухня...* С. 139, 144; *Евстигнеев Г. М., Лившиц Ю. А., Сингаевский О. А. Тайны продуктов.* М., 1972. С. 9–10. *Монтанари М. Голод и изобилие.* С. 77; *Albala K. Food ...* P. 44.

⁵⁶ Специи стоили дорого, следовательно, человек, который мог себе позволить роскошь иметь на своем столе блюда, сильно сдобренные специями, принадлежал к господствующим слоям населения Европы. См. подробно: *Монтанари М. Голод и изобилие.* С. 77–80. Ранее существовало еще одно объяснение употребления пряностей — специи помогали скрыть запах некачественного продукта — мяса, рыбы и т. д. С одной стороны, сейчас эта точка зрения не поддерживается как ни одним из исследователей, пишущих на темы истории гастрономической культуры (См.: *Монтанари М. Голод и изобилие.* С. 79.), так и сообществом реконструкторов (например, общество «Археон» в Бельгии), занимающихся воссозданием того, что и как ели в Средние века. С другой стороны, Ж.-Ф. Ревель утверждает, что технология самого прочно ассоциируемого со средневековыми пирами в массовом сознании блюда средневековья — птица в перьях — была такова, что в конечном итоге готовый продукт на выходе был, мягко скажем, «с душком». См.: *Ревель Ж.-Ф. Кухня и культура. Литературная история гастрономических вкусов от Античности до наших дней.* Екатеринбург, 2004.

Кроме классических пряностей, автор трактата в своей кулинарной практике предлагал использовать пряные травы — укроп, анис, майоран, мяту, кориандр, петрушку, шалфей, горчицу, розмарин, руту⁵⁷, вечерницу/ночную фиалку, калган, цветы фенхеля и пряные овощи — лук, фенхель, чеснок, сельдерей, epula (девясил⁵⁸). Все эти растения можно отнести к лекарственным.

В венецианской кулинарии, о чем и свидетельствует этот трактат, чеснок — достаточно часто применяемая пряность⁵⁹. С одной стороны, как утверждают исследователи, чеснок — овощ, принадлежащий к кухне незлитарных слоев населения средневековой Италии, относящийся к так называемой крестьянской кухне. Но, с другой стороны, «благородство» этому пряному овощу придает добавление специй, дающее пропуск этому продукту крестьянской кухни к столу высших слоев⁶⁰. Венецианская поваренная книга XIV в. советует подавать чесночный соус к любому мясу⁶¹. Несомненно, можно согласиться с этим утверждением итальянских ученых, но можно добавить и то, что, возможно, своеобразие социальной структуры Венеции и положения ее господствующего сословия делало возможным употреблять сей низменный овощ и элитарным слоям города на лагунах. К тому же, по положениям «Салернского кодекса здоровья» чеснок занимает одно из важных мест среди полезных растений⁶².

В составе рецептов часто упомянут сыр: твердый, мягкий, созревший, спелый, пармезан⁶³. Заметим, что Салернская медицинская школа неоднозначно относилась к сыру. С одной стороны, она признавала полезность сыра, но, с другой стороны, настаивала на том, что сыр нужно употреблять осторожно и следуя определенным правилам⁶⁴.

В рецептarii венецианского автора советовалось добавлять сыр в разные блюда — к постному блюду, блюду с девясилом (XXXVII), к мясным кушаньям — фарширован-

⁵⁷ Можно привести пример того, какими полезными свойствами обладает рута. Рута считалась во времена античности и Средневековья одним из лучших дезинфицирующих и лекарственных средств. Люди натирали руткой тело, чтобы предохранить себя от чумы. В кулинарии используют свежие листья (к рыбе, салатным ассорти, баранине, яичным блюдам, сырам), размолотые в порошок высушенные листья (к мясным, рыбным, овощным, грибным, яичным блюдам, сокам). Рыбак Г. М., Романенко Л. Р., Кораблева О. А. Пряности. С. 87; Рута, чеснок, террак и орех, как и груши, и редька / Противоядием служат от гибель сулящего яда. // Салернский кодекс здоровья.

⁵⁸ Имеется в виду *inula helenium* — девясил высокий, но иногда считают, что под этим термином также скрывается растение, принадлежащее к подсемейству цикориевых. Девясил и цикорий относятся к семейству астровых.

⁵⁹ *Hazlitt W. C. The Venetian republic. ... P. 769.*

⁶⁰ *Kanattti A., Монтанари М. Итальянская кухня... С. 65; Albala K. Food ... P. 35.*

⁶¹ *Kanattti A., Монтанари М. Итальянская кухня... С. 65; Anonimo Veneziano. Libro di cucina: рецепт III — agliata — чесночный соус, подается с любым мясом, взять головку чеснока и запечь под углями, размолоть запеченный чеснок, смешать с молотым сырым чесноком, хлебными крошками, сладкими специями, смешать с бульоном, положить в кастрюлю, кипятить недолго, подавать теплым.*

⁶² Кодекс Салернский здоровья....

⁶³ *Anonimo Veneziano. Libro di cucina...*

⁶⁴ Сыр холодит, засоряет, он грубая, твердая пища. // Сыр вместе с хлебом полезно есть, но только здоровым. // Коль нездоров человек, сыра с хлебом вкушать не годится. // «Сыр вредоносен», — плохие врачи говорят постоянно. // Но ведь не знают они, почему он является вредным. // Силу от сыра себе обретает инертный желудок, // Это свидетельство тех, кто постиг исцеления науку. // Салернский кодекс здоровья.

ной лопатке барана (LXXVII), просу с мясом (LVI), к курам (LVII), к овощам (XLIII, LXV) и травам (например, рецепт XCIII) — блюдо с шалфеем (здесь сыр добавляется по желанию), к фаршированным яйцам (XLVII), к пельменям (XCVI) и равиолям (рецепты LXIII, LXIV), но, более всего, сыр добавляют в пироги (рецепты XL, XCV, XCVIII, CI, CII, CIII, CIV, CV, CVI, CVIII, CXII, CXIV, CXXVI, CXXXIV, CXXV); из сыра делали масло, «чтобы готовить другие блюда» (X). Сыр клали как внутрь (это написано почти во всех рецептах) блюд, так и сверху яства (например, рецепт CIX — «...затем сделай пирог и поставь в печь, и в середину, и сверху положи ломтики сладкого жирного сыра»); сыром могли перекладывать ломтики овощей (например, рецепт LXV ... «...между каждой пластиной репы положи один (ломтик) сыра и позволь им томиться вместе...»)⁶⁵.

В какой-то степени рецепт CXVIII отдает дань традиции: еда есть лекарство. Читаем: «Блюдо для того, чтобы было хорошо желудку. Возьми айву, свари, затем очисти и размели. Возьми миндальное молоко и смешай с пастой из айвы и поставь вариться. Когда приготовится, добавь немного сладких специй и достаточно сахара»⁶⁶.

У венецианского составителя кулинарного сборника фрукты и ягоды также были активным компонентом рецептов. Он предлагал использовать при приготовлении блюд — смородину, финики, сливы, гранаты, яблоки, виноград, груши, лимоны, апельсины, терн, мушмулу, вишню, персики, райские яблочки, айву, бузину⁶⁷, отдавая предпочтение и чаще добавляя в блюда смородину и финики. Такое предпочтение, видимо, также можно объяснить модой на кисло-сладкий вкус блюд средневековой кухни. Фрукты и ягоды подвергались следующим видам кулинарной обработки: их шинковали, варили в воде, варили в меду со специями, сушили на солнце, засахаривали, подавая их как самостоятельное блюдо и добавляя к другим кушаньям.

Так, венецианский автор предлагал приготовить цукаты из апельсинов (CXXX⁶⁸, CXXXI)⁶⁹, соленые апельсины, превосходные яблоки (XXXIX); мармелад из айвы (CXXXIII), конфеты из меда и райских яблочек⁷⁰ (CXXXII)⁷¹. Эти блюда выполняли функцию десерта, подававшегося сначала до основной трапезы, а позже (в конце классического средневековья и, скорее, в раннее новое время) после нее.

Одним из излюбленных ингредиентов средневековой кухни (не стал исключением и наш автор кулинарной книги) был миндаль, миндальное молоко⁷², а также

⁶⁵ *Anonimo Veneziano. Libro di cucina...*

⁶⁶ *Ibidem.*

⁶⁷ Бузина (*Sambucus*), род растений семейства жимолостных. Кустарники или небольшие деревья, реже многолетние травы. ... цветки и плоды бузины пригодны для окраски вин и придания им мускатного вкуса; разводится как декоративное растение (Атлас лекарственных растений СССР, М., 1962). *Sambugado* — блюдо, молоко с бузиной; в овечьё молоко кладут бузину, чтобы пропиталось, сливают молоко, кладут 12 яиц, взбивают и варят с молоком.

⁶⁸ *Anonimo Veneziano. Libro di cucina...*

⁶⁹ *Ibidem.*

⁷⁰ «*Pome paradiso*» — можно перевести и как дивные яблоки.

⁷¹ *Anonimo Veneziano. Libro di cucina...*

⁷² *Anonimo Veneziano. Libro di cucina...* Рецепт XLI — вареное миндальное блюдо. На 12 человек взять 3 фунта миндаля, полфунта сахара. Сварить миндаль в воде, помешивая, подать на тарелке с сахаром.

косточки миндаля (например, засахаренный свежий миндаль (СХХVII)⁷³), косточки персика⁷⁴.

Применялись в кулинарии и другие орехи — грецкие, лесные, а также семена пинии⁷⁵.

Консервантами пищи и одновременно усилителем вкуса служили сахар, добавляемый не только в сладкие блюда, но и в мясные и рыбные, и, несомненно, соль из Сардинии и из Кьоджи⁷⁶. Считается, что соль в солеварнях Кьоджи делали тонкого помола (*sali minuti*), крупную соль венецианцы ввозили⁷⁷. Важным источником соли для Венеции была Далмация⁷⁸.

Кроме того, исследователи полагают, что второй составляющей кухни богатых является употребление в невероятном количестве сахара. Сладкая и пряная кухня — свидетельство принадлежности к господствующим слоям⁷⁹.

Большое внимание автор трактата уделил внимание приправам, соусам. В сборнике приводится огромное количество рецептов, как приготовить приправы, соусы, горчицу. Причем, неизвестный автор выделял соусы для разных блюд. Так, по его мнению, для мяса предпочтительнее следующие соусы: соус Carmeline (ХСI); соус к мясу (ХС); Sartramone — соус к любому мясу, или рыбе (ХСII); *agliata* — чесночный соус (III), подается с любым мясом, цибетин, или приправа для лани, оленя и оленины (XIV, XV); цибетин, или черный соус к кабану (XIV); подлинный перечный соус для мяса и рыбы (LIX); прекрасный сильный соус (XLVII); зеленый соус для козленка и другого вареного мяса (LXXXI); хороший соус для баранины или козленка (LXXXII); соус по-сарацински (это — хороший соус) (LVIII); приправа к любому жирному мясу (LIX); приправа для вареного или жареного мяса (LXXXV) называется Salomono, хороша для вареной или жареной баранины; прекрасная татарская приправа (LXXXIV), хороша для свинины и другого мяса; приправа из руты, или вечерницы (ночной фиалки) (LXXXIII), хороша для любого качественного мяса; приправа для любого мяса (LXXIX); кислая апельсиновая приправа (LXX), может подаваться с любым жарким и на ее основе можно приготовить любой соус, который вы хотите; горчица и хорошая горчица (XLII)⁸⁰.

⁷³ Рецепт СХХVII — засахаренный свежий миндаль, персики, грецкие орехи. Взять орехи, сделать там отверстия: в грецких орехах, миндале — 6, в миндале — 4, поместить в воду, которую меняют каждый день, затем орехи варить в воде полчаса, потом сушить на ветре в контейнере для фруктов под решеткой 3 дня грецкие орехи, косточки миндаля и персика — 2 дня, затем каждое отверстие заполнить корицей и миндалем, и варить в меду столько, сколько нужно прочесть 6 раз «Отче наш», потом вынуть из этого меда и варить в новом меду, посыпать мед специями и поставить в закрытом аптечном горшке на солнце на 5 дней. См.: *Anonimo Veneziano. Libro di cucina...*

⁷⁴ *Anonimo Veneziano. Libro di cucina...*

⁷⁵ Ibidem.

⁷⁶ Ibidem.

⁷⁷ Золото и соль Адриатики // Соль земли. История соли. [электронный ресурс] <http://www.salz.ru>. Автор же «Хождения на Флорентийский собор» сообщает, что в Кьодже «...родится соль крупна...». См: Хождение на Флорентийский собор // Памятники литературы Древней Руси. XIV- середина XV в. М., 1981. С. 468-493.

⁷⁸ См.: Воробьева И. Г. Венецианская республика и югославянские земли в XV–XVII веках. Калинин, 1987. С. 19.

⁷⁹ Канатти А., Монтанари М. Итальянская кухня... С. 153; Mintz S. W. Sweetness and Power. Place of Sugar in modern history. Harmondsworth, 1985. P. 5-6, 21-24. Сахар стал известен в Венеции после 996 г., или чуть позже. В Средние века Венеция была центром реэкспорта сахара в Европе. P. 24; Albala K. Food ... P. 59.

⁸⁰ *Anonimo Veneziano. Libro di cucina...*

В состав соусов для мяса входили очищенный миндаль, смородина, корица, гвоздика, кислый сок незрелых фруктов, цветы фенхеля, вареные вкрутую яичные желтки, розмарин, лук, взбитые яйца, специи, шафран, чеснок, хлебные крошки, сладкие специи, бульон, прожаренное мясо, растолченное в ступке в пасту, мякиш хлеба, уксус, длинный перец, зерна рая, имбирь, постный мясной бульон, белая мука, яблочный уксус, мясной или рыбный бульон, кардамон, лесные орехи, сахар; петрушка, коричные цветы, соль, ростки петрушки, мята, шалфей, розмарин, другие травы, калган, миндальное молоко, семена аниса, рута, или вечерница (ночная фиалка), ростки вечерницы, вареные яйца, хороший уксус, хлеб, розовая вода, красное дерево сандала, кислые апельсины, хорошее вино⁸¹.

Как видим, чаще в состав соуса входили имбирь, сладкие специи, корица, мускатный орех, бульон, миндаль, яичные желтки.

Рецептов соусов для кур было меньше. Так, для кур предлагались следующие соусы: соус Carmeline для каплуна (IX); густой яичный соус (VIII), хорош с куропаткой; белый имбирный соус для каплунов (LIX); соус для каплунов (LVIII); хорошая приправа для цыплят (VII). С целью придания цыплятам аромата использовалась горчица и хорошая горчица (XLII)⁸².

Соусы для кур состояли из миндаля, очищенных специй, длинного перца, мускатного ореха, острого вина, кислого сока незрелых фруктов, молотых специй, миндального молока, яичных желтков, шафрана, сладких специй, белого имбиря, очищенного от стеблей шпината, шалфея, сахара, вержюса, белого уксуса, постного мяса, печени цыпленка, гвоздики, сока от жаркого, гранатов, размолотого укропа/аниса, розовой воды, сока тертых яблок, сока хорошего сладкого винограда, меда.

Состав соусов для мясных и куриных блюд не слишком различался, но все-таки одно отличие можно заметить. Повар учитывал цвет мяса курицы — белый — и предлагал ингредиентами соусов подчеркнуть эту его особенность, создавая очередное бланманже.

Отдельно классифицируются соусы для рыбы, хотя заметим, что автор кулинарного трактата полагал, что некоторые соусы можно подавать как к мясу, так и к рыбе, чего он не пишет, когда речь идет о соусах для курицы. Среди соусов для рыбы упоминаются: Sartramone — соус к любому мясу, или рыбе (XCII); подлинный перечный соус для мяса и рыбы (LIX); приправа для речного рака или омара (LXXXVII); приправа для рыбы (LXXX)⁸³.

Соусы для рыбы состояли из лука, свиного жира, яиц, специй, шафрана, гвоздики, белой муки, яблочного уксуса, трав, яичных желтков, миндаля, крошек хлеба, вержюса, сладких и крепких специй, оливкового масла, смородины, калгана.

Состав соусов для рыбных блюд более лаконичен, чем для мясных, но главными ингредиентами по-прежнему являются специи, травы, миндаль. Возможно, это объясняется тем, что кулинарная традиция того времени предписывала придавать мясным блюдам более изысканное вкусовое разнообразие, но, возможно, и личным пристрастием автора к мясным блюдам, которых значительно больше, чем рыбных.

⁸¹ *Anonimo Veneziano. Libro di cucina...*; Соль и шалфей, чеснок и вино, петрушку и перец, // Если смешаешь как надо, то острый получится соус. // Салернский кодекс здоровья.

⁸² *Anonimo Veneziano. Libro di cucina...*

⁸³ *Ibidem.*

Сложно определить предназначение рецепта LXXXVI — приправы из сахара, автор кулинарного трактата не пишет, к какому блюду ее следует подавать⁸⁴. Сместем предположить, что она была самостоятельным блюдом.

Добавкой некоторых блюд и самостоятельным продуктом становились вержюс⁸⁵ и розовая вода⁸⁶. Использовалось овечье и козье молоко⁸⁷. Компонентом соусов и блюд было красное⁸⁸ и кислое вино⁸⁹, а также мед⁹⁰.

Блюда могли готовить на разных видах жира как животного происхождения, так и растительного. Автор трактата указывает, что для приготовления блюд необходимо сало (соленое, гусиное, почечное), или масло (топленое, оливковое)⁹¹.

В сборнике венецианского кулинара приведен рецепт вареного вина. В рецепте СХХ предлагается «взять красное вино, самое лучшее, хороший мед. Сварить с коричневыми бутонами, варить до тех пор, пока не уменьшится содержимое на одну треть. На 4 стакана вина 1 стакан меда»⁹².

Большое внимание в трактате уделялось цвету приготавливаемых блюд. Так, заливное из мяса (рецепт XXXI) должно иметь красный цвет (свиные уши, нога, любые обрезки, каплуны, куропатка, дрозд, заяц, косуля, фазан — поставить на огонь и варить в воде с уксусом, потом добавить специи — перец, корицу, имбирь, шафран, вынуть из бульона и посыпать специями, шафран смешать с бульоном желатина, положить мясо в любой сосуд, выложенный лавровыми листьями, и залить желе, добавить сладкие специи и выложить на мясо, все это должно быть красным, добавить соль, когда варишь)⁹³.

Просо с мясом (рецепт LVI) должно было получиться в итоге желтого цвета. Советовалось: «На 20 человек взять 8 фунтов свиного филе, сварить, отбить, положить в горшок для тушения, взять 36 яичных желтков и 4 молодых сыра, сок петрушки, сладкие и сильные специи, шафран. Все готовить вместе. Блюдо должно быть желтого цвета, подать на тарелке, посыпав специями»⁹⁴.

Венецианский кулинар описывал и блюда, которые должны были быть белого цвета. Например, просыная полента с вержюсом (рецепт LV). В источнике читаем: «Взять просо, которое вымыто, очищено от шелухи, очищено и размолото. Взять 2 фунта очищенного размолотого миндаля, который был смешан с чистой водой. Взять 3 гусей и пожарить. Поставить на огонь одну половину миндального молока, смешать оставшуюся с молотым просом. Когда будет готово, взять гусиный жир и смешать в поленту, добавить сахар и соли для вкуса. Это блюдо должно быть белого цвета. Нужно подавать в блюде с сахаром, насыпанном сверху, гусей подавать, нарезав на части (порции) с другим соусом. Соус — для гусей — взять печень гусей, яичные желтки, варить вме-

⁸⁴ Взять хлеб, пожарить, положить пропитываться уксусом. Взять гвоздику, зерна рая, имбирь, мускатный орех, кардамон, сахар, смешать и размолоть, добавить уксус и вержюс (*Anonimo Veneziano. Libro di cucina*).

⁸⁵ Вержюс — сок кислых и незрелых фруктов и винограда, уксус, могли служить заправка для разных блюд и не только (маринад в Средние века(?)). *Albala K. Food ... P. 61.*

⁸⁶ *Anonimo Veneziano. Libro di cucina...*

⁸⁷ *Ibidem.*

⁸⁸ *Ibidem.*

⁸⁹ *Ibidem.*

⁹⁰ *Ibidem.*

⁹¹ *Anonimo Veneziano. Libro di cucina...; Hazlitt W. C. The Venetian republic. ... P. 770.*

⁹² *Anonimo Veneziano. Libro di cucina...*

⁹³ *Ibidem.*

⁹⁴ *Ibidem.*

сте, потом смешать в ступке со специями, кипяченой водой и уксусом, вержюсом, цвет соуса должен быть *бежевым*) (выделено мной. — М.Т.).

Цветовую палитру блюд разнообразили и блюда, которые следовало готовить в черной гамме. Так, в рецепте XIV указано: «Взять хорошо прожаренное мясо, растолочь в ступке в пасту, взять мякиш хлеба и жарить, пока не почернеет. Размочить жареный хлеб в уксусе, разломать, просеять, смешать с измельченным мясом. Добавить длинный перец, зерна рая, имбирь, размолоть все в однородную пасту. Положить сверху мясную пасту на соус, сделанный из уксуса с постным мясным бульоном, варить тушеное блюдо/соус в кастрюле. Должно быть черным. Крепким и острым с уксусом⁹⁵.

Рецепт LVXXIX обещал, что если следовать его инструкциям, то блюдо будет особенным. Особенность блюду должны были придать шафран или красное дерево сандала⁹⁶.

Судя по венецианскому сборнику рецептов, способы приготовления блюд были разнообразны — продукты варили, тушили, жарили, запекали, солили, измельчали. Достаточно част был традиционный для средневековья способ приготовления блюд — сначала варили, а потом жарили, запекали и т. п., либо сначала рекомендовалось жарить, но потом все равно варить, т. е. продукты подвергались длительной (иногда не слишком длительной) тепловой обработке⁹⁷.

Есть рекомендации по поводу того, как подавать блюда, например, в рецепте LIX написано, что имбирный соус следует подавать холодным (XLIX — белый имбирный соус для каплунов. Взять белый имбирь и растолочь хорошо очищенный корень, добавить очищенный от стеблей шпинат и шалфей. Размолоть, добавить сахар, смешать с вержюсом и белым уксусом, подать холодным к жареным каплунам и курам)⁹⁸.

По рецепту XLVII — фаршированные яйца — предлагалось яйца посыпать сахаром, прежде чем подать их горячими к столу⁹⁹.

Перед подачей на стол блюдо рекомендовалось посыпать специями или сахаром. Например, в рецепте LXI — рис — на 12 человек, написано, что данное блюдо следует «... посыпать сахаром перед подачей на стол»¹⁰⁰, в рецепте IX рекомендуется «отдельно подавать каплуны и соус, соус посыпать сверху специями»¹⁰¹.

Рецепт LIV — куры в белом бульоне — предписывал, «когда кур подаешь к столу, нарежь их, и блюдо должно быть и сладкое и кислое»¹⁰².

Рецепты давали рекомендации, сколько нужно брать продуктов на определенное количество едоков. Есть расчеты, сколько нужно продуктов на 12 человек, 20, 25, 40 человек. Например, рецепт IX — соус Carmeline для каплуна, на 12 человек нужно 6 жирных каплунов, 3 фунта миндаля, 2 унции очищенных специй, длинного перца, му-

⁹⁵ *Anonimo Veneziano. Libro di cucina...*

⁹⁶ Рецепт LVXXIX — приправа для любого мяса. Это же называется панировочными сухарями для мяса или без мяса. Взять взбитые яйца, миндальное молоко, немного кислого сока незрелых фруктов, добавить хлеб, розовую воду, бульон, смешать со сладкими специями, поставить вариться и добавить немного шафрана или красного дерева сандала, и это будет особенным (*Anonimo Veneziano. Libro di cucina*).

⁹⁷ Варили мясо и овощи, чтобы обезопасить себя, потому что удобрения на полях были естественного происхождения. Кроме того, видимо, так поступать велела кулинарная традиция того времени. *Hazlit W. C. The Venetian republic.... P. 770.*

⁹⁸ *Anonimo Veneziano. Libro di cucina...*

⁹⁹ *Ibidem.*

¹⁰⁰ *Ibidem.*

¹⁰¹ *Ibidem.*

¹⁰² *Ibidem.*

скатного ореха, небольшое количество острого вина, кислого сока незрелых фруктов, достаточное количество молотых специй. В рецепте IV — для приготовления Ambrosino на 12 человек нужно взять 6 нежирных каплунов, 2 фунта миндаля, фунт смородины, 1 фунт фиников и фунт слив, имбиря, половину целого мускатного ореха, гвоздику, шафран и полфунта сладких специй¹⁰³.

Для приготовления по рецепту CXII хорошего пирога с сыром пармезан на двадцать пять человек нужно взять восемь фунтов свиного филе, двенадцать молодых сыров и твердые (высушенные) сыры, двадцать шесть яиц, половину фунта сладких специй, шесть цыплят и четыре каплуна¹⁰⁴. Чаще предлагались рецепты на 12 человек, единичные рецепты были рассчитаны на большее количество гостей. Но в основном в рецептах вообще не было указано число предполагаемых едоков.

Обратим внимание на то, что венецианский автор делал своим рецептам определенную рекламу. В названиях рецептов присутствует их полезность, качество продуктов, качество итога приготовления. Например, многие рецепты заканчиваются так — «и это будет хорошо». Большая часть рецептов содержит эпитеты — лучший, хороший, прекрасный, например, «хороший способ приготовить рис», «подлинный перечный соус», «хорошее и вкусное блюдо», «восхитительный пирог», «превосходный пирог», «хорошая и полезная каша», «рыба, которую каждый назовет вкусной» и т. д.

С одной стороны, таким образом автор трактата пытался убедить читателя в том, что рецепты проверены на опыте и сулят необычайное удовольствие от вкушения яств, с другой стороны, он давал гарантию того, что блюда, приготовленные по его рецептам, будут полезны, с третьей стороны, так он пытался, возможно, привлечь внимание к своей книге.

Как видим, можно согласиться с утверждением У. К. Хэзлитта о том, что гастрономические вкусы средневекового венецианца были ограничены его опытом, его рационам и определялись погодными и местными условиями¹⁰⁵.

Таким образом, в основном для приготовления блюд венецианская версия «Libro di cucina» предлагала использовать местные продукты, за редким исключением. Заимствований мало. Некоторые блюда сложны в приготовлении. Почти каждое блюдо готовилось с применением пряностей, большое внимание уделялось декорированию и качеству блюд. Старались следовать представлениям средневековой диететики о полезности блюд, о чем свидетельствует и то, что большая часть блюд готовилась из куриного мяса, а в рецептах обязательно подчеркивалась полезность блюда и его ингредиентов.

SUMMARY

In a paper the cookery-book of Venetian anonymous author of the XIV century «Libro di cucina / Libro per cuoco» is under analysis. Receptary consists of 135 recipes. The Venetian anonymous author advised how to cook dishes: meat, fish, chicken, desserts, rolls and buns.

The author of the article concludes, that Venetian version of «Libro di cucina» recommends to use local food-stuffs, except dates and classical spices. The cooking of some dishes is difficult. Almost every dish contains spices and sugar. Much attention it paid to decoration of dishes and quality of dishes. Medieval standarts of healthy diet are followed as most of the dishes are chicken and usefulness and ingredients are marked.

¹⁰³ *Anonimo Veneziano. Libro di cucina...*

¹⁰⁴ *Ibidem.*

¹⁰⁵ *Hazlitt W. C. The Venetian republic. ... P. 771.*