

ГІСТОРЫЯ І КРАЯЗНАЎСТВА РЭГІЁНА І СУМЕЖНЫХ ТЭРЫТОРЫЙ

УДК 930.2 + 94(474)

«КЁНИГСБЕРГСКАЯ ПОВАРЕННАЯ КНИГА» КАК ИСТОЧНИК ПО СРЕДНЕВЕКОВОЙ ИСТОРИИ ТЕВТОНСКОГО ОРДЕНА

канд. ист. наук, доц. Р.Б. ГАГУА
Полесский государственный университет, Пинск

Рассматривается единственная известная в настоящий момент средневековая рукопись, созданная в кругах Тевтонского ордена, которая содержит кулинарные рецепты. Несмотря на относительно небольшой объём «Кёнигсбергская поваренная книга» имеет значительную ценность как исторический источник. Данная рукопись хранится в настоящее время в тайном государственном архиве прусского культурного наследия в Берлине и представляет собой бумажный кодекс из 12 листов размером 112 на 85 миллиметров. Всего в кодексе записано 34 различных кулинарных рецепта. Введение указанного манускрипта в широкий научный оборот позволит получить более глубокие представления о повседневной жизни членов Тевтонского ордена в Средние века.

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

Введение. Несмотря на традиционно высокий интерес европейцев к истории кулинарии средневековая кухня Тевтонского ордена пока исследована мало. Связано это, прежде всего, со скромностью соответствующей источниковой базы. В настоящее время известна всего одна средневековая рукопись, созданная на территории Тевтонского ордена, в которой собраны кулинарные рецепты.

Этот манускрипт был обнаружен в XIX в. профессором Йоханнесом Фойтом, директором (с 1817 г.) тайного архива в Кёнигсберге. В 1857 г. в мартовском номере «Вестника с сообщениями о немецком прошлом» Йоханнес Фойт опубликовал шесть рецептов из указанной рукописи [8].

Полная транскрипция рукописи, получившей название «Кёнигсбергской поваренной книги» – из-за места своего хранения – была опубликована в 1935 г. Германом Голлубом в журнале «Пруссия» [3].

Впоследствии манускрипт упоминали в своих исследованиях Бернхарт Ягниц, Ральф Песлер, Труде Ойлерт, Ян Ганцевски и Джоанна Ельжбета Съличыньска [1, 2, 4, 6, 7], однако объектом отдельного исследования он до сих пор так и не стал.

В представленной статье предпринята попытка на примере текста «Кёнигсбергской поваренной книги» прояснить особенности организации питания членов Тевтонского ордена в средневековой Пруссии, а также дать ей краткую характеристику как историческому источнику.

Основная часть. «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 [5].

Текст написан в один столбик от 14 до 18 строк на странице и не содержит иллюстраций. В некоторых местах между словами оставлено свободное место.

Всего в кодексе записано 34 различных кулинарных рецепта. На основании палеографического анализа немецкий историк Ральф Песлер относит создание рукописи к концу XV столетия [6, S. 95].

К сожалению, авторство и точное место создания рукописи определить не представляется возможным. Данная поваренная книга могла использоваться в любом из орденских замков или городов Пруссии, которые согласно второму торуньскому мирному договору 1466 г. находились в вассальной зависимости от Польского королевства, либо в ливонских владениях крестоносцев.

Однако даже это допущение следует из того обстоятельства, согласно которому рукопись поваренной книги была найдена в архиве великих магистров Тевтонского ордена [3, S. 118].

Названия блюд в манускрипте записаны составителем в большинстве случаев стандартно в соответствии с формулой «Если ты хочешь приготовить (*willtu machenn*) + название блюда». Слово «приготовить» (*machenn*) в ряде случаев опущено. Этому правилу соответствуют 21 запись из 34: №№ 4–8, 10, 13–18, 20–23 и 29–33. Иногда к названию добавлено слово «хороший», например, «хороший мёрсеркухен» (*gudtt Morsserkuchenn*).

Второй вид записи названий соответствует формуле «для» (*von; zu*) + название блюда, например, «для зеленых кур» (*zu grünen Hünereinn*).

Третий вариант представляет собой простую запись названия: «фаршированные шуки» (*gefüllte Hechte*), «зеленый студень для кур» (*grün Sülz vonn Hünereinn*) и т.д.

Наконец, в одном случае – при записи рецепта соуса, который занимает 25 позицию в манускрипте, его название опущено составителем.

Часто названия неточно отражают содержание рецепта того или иного блюда, а иногда не соответствуют ему вообще.

Среди собранных в рукописи рецептов наблюдается определенная система, в соответствии с которой они были записаны. В частности, можно выделить три цельных блока, включающих в себя рецептуру куриных блюд, кушанья на основе хлебобулочных изделий и соусы. Между этими тремя блоками помещены рецепты блюд, записанных без какой-либо определенной системы.

Подобная структура манускрипта наталкивает на предположение, что рецепты записывались автором манускрипта иногда постепенно – от случая к случаю, а иногда одновременно целыми блоками из рецептов однотипных блюд.

Учитывая не названия рецептов, отраженных в манускрипте, а их содержание, структуру «Кёнигсбергской поваренной книги» можно представить следующим образом:

1. Печеночный соус для дичи, блюд из мяса, рыбы или птицы.
2. Жаренные куры, запеченные в тесте.
3. Шуки, фаршированные рыбой с пряностями.
4. Печеные яблоки с яичной начинкой в тесте.
5. Холодец из шуки.
6. Печеночный паштет, запеченный на решетке в яйцах с петрушкой.
7. Говяжьи фрикадельки «под дичь».
8. Шарик из легкого в тесте.
9. Студень с зеленью для заливки кур или мяса.
10. Цыплята, жаренные в кляре.
11. Куры, запеченные в зеленом кляре (с петрушкой).
12. Куры, запеченные в черном пряничном кляре.
13. Кунгсхунер (куры по-королевски). Рубленные куры, запеченные в яичном кляре.
14. Запеченный угорь.
15. Яичница с петрушкой.
16. Хиршкорн. Молодые олени рога с медом и пряничной крошкой.
17. Трехцветное сладкое желе из миндального молока.
18. Сладкое грушевое пюре с медом и вином.
19. Паштет из рыбы, птицы или мяса, запеченный в тесте.
20. Мёрсеркухен – яичные гренки с цыпленком или субпродуктами.
21. Мёрсеркухен – хлебная запеканка в ступе.
22. Хлебная колбаса – сладкие пряничные колбаски с инжиром.
23. Холодец из сазанов, камбалы или усачей – замена сальтисону во время поста.
24. Чесочно-яичный соус.
25. Яблочный соус.
26. Винный соус для белых кур.
27. Уксусный соус с петрушкой для красных кур.
28. Винно-уксусный соус с миндалем для черных кур.
29. Винный или уксусный соус с луком-шалотом для говядины.
30. Сладкий пряничный соус.
31. Уксусно-яблочный соус для мяса и рыбы.
32. Кислая капуста.
33. Яйца, фаршированные шпиком с петрушкой.
34. Связанное яйцо [3, 5].

Как мы видим, из 34 рецептов, которые включает «Кёнигсбергская поваренная книга», подавляющее большинство (9 позиций) представляют собой руководства по приготовлению соусов. Рукопись начинается рецептом печеночной подливки для мясных или рыбных блюд, остальные восемь соусов размещены по порядку на последних листах манускрипта. Большая часть из них приготовлена на основе вина,

уксуса, сока из кислых сортов яблок и изюма. Иногда для изготовления подлив автор манускрипта предлагает использовать яйца, специи, зелень, смалец, соль и сахар.

Второе место в количественном плане в рукописи принадлежит рецептам с использованием куриного мяса – всего 7 позиций. Рыбные блюда находятся на третьем месте и представлены пятью рецептами.

Кушанья, которые готовятся на основе хлебобулочных изделий (без учета рецептуры соусов), в Кёнигсбергской поваренной книге представлены тремя позициями. Блюда, для приготовления которых могут использоваться субпродукты, – тремя, готовящиеся из фруктов – двумя, овощные блюда – только рецептом квашеной капустой.

Три рецептами представлены блюда на основе яиц, хотя куриные яйца так или иначе используются в подавляющем большинстве описанных в манускрипте блюд [3, 5].

Манускрипт содержит и довольно редкие рецепты, такие как хиршкорн – блюдо из молодых оленьих рогов, а также трехцветное сладкое желе из миндального молока [3, s. 121].

Как мы видим, в «Кёнигсбергской поваренной книге» практически отсутствуют (за исключением одного) рецепты блюд из овощей и нет ни одного рецепта приготовления свинины. Даже когда в названии заявлено, например: «если ты хочешь приготовить свиную голову под прессом», т.е. сальтисон, в рукописи записан рецепт рыбного холодца, который следует употреблять вместо свиного во время поста [3, s. 122].

Данное обстоятельство указывает, вероятнее всего, на то, что обыденные способы приготовления пищи, которые на кухнях Ордена использовали каждый день, составителя рукописи не слишком интересовали. Об этом свидетельствует и отсутствие в манускрипте рецептов для приготовления супов и полёбок.

Напрашивается вывод, что наиболее часто употребляемым членами Тевтонского ордена в непостные дни мясом было куриное.

Об этом также косвенно свидетельствует и структура «Кёнигсбергской поваренной книги». Так, рецепты приготовления кур расположены отдельным блоком из четырех записей: с десятой по тринадцатую включительно. Один из двух рецептов мёрсеркухена – своеобразной хлебной запеканки, содержит куриное мясо. Кроме того, в манускрипте записаны рецепты особых соусов для кур разных окрасов: винный соус для белых кур, укусный для рыжих (красных) и винно-укусный для черных [3, s. 122].

Заключение. Кёнигсбергский поваренный манускрипт – уникальный в своем роде источник, который позволяет нам существенно расширить наши знания об организации питания членов Тевтонского ордена в средневековой Пруссии – какие блюда и кушанья составляли основу питания в орденских замках и монастырях.

Рукопись предоставляет исследователям возможность выявить особенности кухни Тевтонского ордена: ассортимент основных продовольственных продуктов и их удельное соотношение в питании членов этой корпорации. На основании «Кёнигсбергской поваренной книги» можно достаточно определенно судить о том, какие приправы, пряности и красители обычно использовались для приготовления кушаний в Пруссских имениях крестоносцев. Кроме того, содержащиеся в ней сведения можно с успехом использовать для уточнения кулинарной терминологии, бытовавшей в средневековой Пруссии, а также для расширения наших представлений о технологических особенностях приготовления пищи в указанном регионе.

Все перечисленные достоинства рукописи свидетельствуют о ее значительной информативной ценности. Несмотря на относительно небольшой объем манускрипта следует признать его высокую ценность как исторического источника, что, в свою очередь, должно предполагать более детальное его исследование, тщательное и скрупулезное сравнение с другими источниками для изучения кухни Тевтонского ордена, а также выполнение перевода рукописи со средне немецкого языка с последующей публикацией и введением в широкий научный оборот.

ЛИТЕРАТУРА

1. Ehlert, T. Indikatoren für Mündlichkeit und Schriftlichkeit in der deutschsprachigen Fachliteratur am Beispiel der Kochbuchüberlieferung / T. Ehlert // *Durch aubenteuer muess man wagen vil*. Festschrift für Anton Schwob zum 60. Geburtstag. – Innsbruck: Institut für Germanistik, 1997. S. 73–85.
2. Gancewski, J. Kultura materialna na wybranych zamkach krzyżackich w świetle inwentarzy zawartych w Ostpreussische Folianten i Ordens Brief Archiv zachowanych w Geheimes Staatsarchiv Preussischer Kulturbesitz Berlin-Dahlem / J. Gancewski, J. E. Śliczyńska // *Zeszyty Naukowe Ostrołęckiego Towarzystwa Naukowego*. – T. 29. – 2015. – S. 171–182.

3. Gollub, H. Aus der Küche der deutschen Ordensritter / H. Gollub // Prussia. Zeitschrift für Heimatkunde und Heimatschutz. – 1935. – №31. – S. 118–124.
4. Jähnig, B. Organisation und Sachkultur der Deutschordensresidenz Marienburg / B. Jähnig // Vorträge und Forschungen zur Residenzenfrage. – Sigmaringen: J. Thorbecke, 1990. – S. 45–75.
5. Königsberg Köchbuch. – GStA. – Berlin-Dahlem, XX Hauptabteilung, Ordensbriefarchiv, 18384.
6. 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.
7. Päsler, R. Von Königsberg nach Berlin und anderswohin. Zu den mittelalterlichen Handschriften des ehem. Königsberger Staatsarchivs / R. Päsler // Manuscripta germanica. Deutschsprachige Handschriften des Mittelalters in Bibliotheken und Archiven Osteuropas. – Stuttgart: S. Hirzel Verlag, 2012. – S. 157–166.
8. Voigt, J. Aus einem handschriftlichen Kochbuch des XV. Jahrh / J. Voigt // Anzeiger für Kunde der deutschen Vorzeit. – 1857. – № 3. – S. 81–83.

**«KONIGSBERG COOKBOOK»
AS A SOURCE ON THE MEDIEVAL HISTORY OF THE TEUTONIC ORDER**

R. GAGUA

The present article is devoted to the only known now medieval manuscript that was created in the Teutonic Order and which contents cooking recipes. The author supposed that in spite of that relatively small volume of “Königsberg cookbook” have considerable value as an historical source. This manuscript is kept at present in the Secret State Archive of the Prussian cultural legacy in Berlin. It is paper codex, which contains 24 pages. There are 34 various cooking recipes. The author concludes that the research of the “Königsberg cookbook” allows us better to know representation of everyday life of Teutonic Order’s members at Middle Ages.

Keywords: Prussia, Teutonic Order, The Königsberg cookbook, Middle Ages, medieval sources.