



УДК 94(460).042

DOI 10.52575/2687-0967-2021-48-3-627-633

Марципаны Алонсо Санчеса Коэльо: к вопросу о десертах средиземноморской кухни XVI в.

Третьякова М.В.

Национальный исследовательский Нижегородский государственный университет
им. Н.И. Лобачевского, Арзамасский филиал,
Россия, 607220, Арзамас, Нижегородской области, ул. К. Маркса, 36
E-mail: marinatretyakova@mail.ru

Аннотация. Статья посвящена изучению повседневной жизни при дворе короля Испании Филиппа II. В центре внимания автора статьи находятся десерты средиземноморской кухни второй половины XVI века, в частности марципаны. Марципаны – традиционное рождественское лакомство стран бассейна Средиземного моря. Рецепты его изготовления включены в кулинарные сборники XIII–XVII вв. многих стран Западной Европы: Испании, Португалии, Италии, Англии. Состав его прост: миндаль, сахар, розовая вода, но именно эти ингредиенты и делали его статусным блюдом. На полотне Алонсо Санчеса Коэльо «Королевский праздник» показана подача этого блюда при дворе короля Испании Филиппа II. Пирог/торт из марципана изысканно декорирован. Живописец показывает камерность происходящего и в то же время семейное единение за столом, где среди блюд присутствует и марципан. Полотно Алонсо Санчеса Коэльо позволяет воссоздать повседневную жизнь при дворе Филиппа II, где среди прочих маркеров социального статуса элиты Испании выступает и марципан.

Ключевые слова: Алонсо Санчес Коэльо, Испания, XVI век, десерты, марципаны.

Для цитирования: Третьякова М.В. 2021. Марципаны Алонсо Санчеса Коэльо: к вопросу о десертах средиземноморской кухни XVI в. *Via in tempore. История. Политология*, 48 (3): 627–633. DOI 10.52575/2687-0967-2021-48-3-627-633.

Alonso Sanchez Coelho's marzipans: on the question of desserts of the Mediterranean cuisine of the sixteenth century

Marina V. Tretyakova

The National Research State University of Nizhny Novgorod after N.I. Lobachevsky, Arzamas branch,
36 Karl Marx St., Arzamas, N. Novgorod region, Russia 606220, Russia
E-mail: marinatretyakova@mail.ru

Abstract. The article is devoted to the study of everyday life at the court of King Philip II of Spain. The author focuses on the desserts of the Mediterranean cuisine of the second half of the XVI century, in particular, marzipans. Marzipans are a traditional Christmas treat of the countries of the Mediterranean basin. Recipes for its production are included in the culinary collections of the XIII–XVII centuries many countries of Western Europe: Spain, Portugal, Italy, England. Its composition is simple-almonds, sugar, rose water, but it was these ingredients that made it a status dish. The painting «Royal Feast» by Alonso Sanchez Coelho shows the serving of this dish at the court of King Philip II of Spain. The marzipan pie/cake is exquisitely decorated. The painter shows the intimacy of what is happening, and at the same time the family unity at the table, where among the dishes there is also marzipan. The canvas by Alonso Sanchez Coelho allows you to recreate everyday life at the court of Philip II, where among other markers of the social status of the elite of Spain, marzipan also acts.

Keywords: Alonso Sanchez Coelho, Spain, XVI century, desserts, marzipan.

For citation: Tretyakova M.V. 2021. Alonso Sanchez Coelho's marzipans: on the question of desserts of the Mediterranean cuisine of the sixteenth century. *Via in tempore. History and political science*, 48 (3): 627–633 (in Russian). DOI 10.52575/2687-0967-2021-48-3-627-633.

Введение

Алонсо Санчес Коэльо (1531–1588) – придворный живописец испанского короля Филиппа II. Среди его полотен особняком стоит «Король Испании Филипп II пирует в окружении семьи и придворных», другое название картины «Королевский праздник» (рис. 1). Картина написана около 1579 г., находится в Национальном музее в Варшаве [Dobrzuska, 1967]. На полотне изображены король Карл V, его жена Изабелла Португальская, король Филипп II и его четвертая жена Анна Австрийская, инфанта Изабелла Клара Евгения, ее муж Альбрехт/Альберт VII, эрцгерцог Австрийский.

Полотно часто является объектом обсуждения в интернете. Обычно обращают внимание на то, что участники банкета держат в руках вилки [Rebora, 2001; Ребора, 2007]. В нашем случае акцент будет сделан на левом углу картины, где написана фигура придворного, который подносит собравшимся за столом десерт. Это торт/пирог из марципана [Albala, 2002, p. P. 263, 275], деликатеса, лакомства того времени. Марципановый пирог богато украшен фигурками из марципана, а также декорирован вымпелом с гербом Габсбургов.

Результаты и их обсуждение

В кулинарных трактатах XIII–XVI вв. [Albala, 2003] сохранились рецепты приготовления марципана. Существует много легенд о его происхождении, включая предполагаемое персидское происхождение, но, скорее всего, марципан имеет арабское происхождение. Во всяком случае, известно, что первое упоминание о марципане относится к VI или VII в. и территориально привязывается к землям современного Ирана. В период крестовых походов через арабов марципан попал в Европу.

Но тем не менее многие европейские страны бассейна Средиземного моря [Santich, 1995; Albala, 2000, p. 1207, 1208, 1209] (Испания, Франция, Италия) и не только (Германия, Венгрия) претендуют на звание родины марципана.

Правда, по мнению В.В. Похлебкина [Похлебкин, 1988, с. 96], именно Франция должна считаться родиной марципана, хотя нам предпочтительнее мнение авторов глоссария терминов средневековой кулинарии, по утверждению которых страной происхождения марципана следует считать Италию.

Этимологию слова «марципан», по одной версии, выводят от венецианского праздника в честь св. Марка, перевода «Marchpane» как «хлеб св. Марка», по другой версии – от римских времен, от названия месяца «март», перевода «Marchpane» как «мартовский хлеб» [Glossary]. Есть и такая точка зрения, что, вероятнее всего, марципан свое начало берет в кулинарной практике византийцев, а затем уже через Италию (возможно, арабов) и государства Пиренейского полуострова вошел в обиход и других европейских стран.

Дж. Ребора предлагает свою версию происхождения названия этой сладости. По его мнению, название «марципан» происходит от арабского *marzapane*, так называлась мера объема на Кипре и Армении. Так же называлась и деревянная коробочка овальной формы, в которой хранили сладости из муки, миндальной муки и других ингредиентов, которые доставляли на Кипр. Позже марципаном стали называть и саму тару, где хранились сласти, и сам десерт. В таких коробочках хранили корреспонденцию и важные документы. Появилось и выражение: «*aprire i marzipani*» (открывать марципаны), что означало «раскрывать все секреты» [Rebora, 2001, p. 177–178; Ребора, 2007, с. 219–220].

Технология изготовления марципана не претерпела почти никаких изменений до наших дней. Это миндальная паста, смешанная с сахарной пастой, т. е. растолченным сахаром и розовой водой. Иногда добавляют фруктовую и иную эссенцию, чтобы добиться разного колера и вкуса. Добавляют и шоколад. Во всяком случае, больших различий в рецептах марципана у авторов андалузского рецептария XIII в. [An Anonymous Andalusian Cookbook], «Книги повара» Роберта де Нола [Nola, 1525], португальского поваренного трактата XV в. [Um tratado da cozinha portuguesa do século XV; A Treatise of Portuguese Cui-

sine from the 15th Century], «Испанского женского справочника» XVI в. [Manual de mujeres; Manual of Women], английских кулинарных сборников XVI в. [A Book of Cookrye, 1591] и 1608 г. [A Closet for Ladies and Gentlewomen, 1608] нет. Все они пишут, что марципан делается из миндальной пасты, сахара и розовой воды.

Например, рецепт «Как сделать фрукты из сахара» андалузской поваренной книги неизвестного автора XIII в. гласит: «Добавь одну часть просеянного сахара к одной части очищенного и измельченного миндаля, замеси с розовой водой, из полученной массы можешь делать любые фрукты и фигурки, если господь пожелает» [An Anonymus Andalusian Cookbook of the 13th Century]). Правда, пропорции разные. В справочниках пиренейских стран (Андалузии, Испании, Португалии [Buriti Hosokawa, 2006, p. 94]) 1:1, в английских – 2:1. У Роберто де Нолы вообще не указаны пропорции. Кроме того, некоторые авторы после того, как будет готов марципан, во время подачи его айсируют розовой водой и сахаром, бисквитами, палочками Comfits (Comfits – драже, мелкие конфеты/конфетки, их могли делать из фруктов, ягод, семян (аниса, тмина), палочек корицы, хлебных крошек, которые покрывали сахаром) [Glossary], декорируют золотом.

Из марципана могли делать фигурки в форме птиц, корзин и прочего, что сможет подсказать фантазия и умение их исполнителя [Closet for Ladies and Gentlewomen, 1608, p. 48]. Могли сделать и торт/пирог [Day, 1997]. В этом случае марципановая масса распределялась по блюду, на котором должны были подавать десерт, а затем его декорировали.

Собственно, такой пирог/торт и изображен на полотне Санчеса Алонсо Коэльо. По такому же принципу делала пирог/торт из марципана Рут Гудман (британский независимый историк, специалист по истории раннего Нового времени, а также в области британской социальной истории. Именно она в фильмах занимается готовкой еды, следуя рецептам поваренных английских книг XVI и XVII вв.) в фильме 2006 г. «Тюдоровский рождественский пир» (другое название – «Рождество во времена Тюдоров», и еще одно название – «Рождество на монастырской ферме во времена Тюдоров») – приквелу к циклу фильмов BBC «Тюдоровская монастырская ферма» / «Монастырская ферма во времена Тюдоров» 2012 г.

Вернемся к марципану на полотне Коэльо. Торт выполнен, с одной стороны, лаконично (если так можно сказать), а с другой стороны – роскошно и в то же время изысканно. Круглый марципановый корж/слой/основа украшен фигурками нежных цветков, они чередуются – красный цветок сменяется желтым цветком. (Правда, один цветок имеет белые лепестки, или, может быть, это нам показалось?). Их десять. Посреди коржа установлено сооружение, напоминающее пирамидальный цветок (тут трудно правильно назвать – напомнило и рождественскую елку, и рождественскую пирамиду, и просто дерево) с многочисленными листьями и чем-то еще (бутонами? цветами? плодами?), верхушку которого и венчает вымпел (из чего сделан – только остается гадать. Шелк?) с гербом Габсбургов. Вымпел золотого цвета. Герб Габсбургов – орел черного цвета на золотом фоне. Геральдические законы соблюдены и в кулинарном творчестве.

Кстати, для симметрии фигуры этого придворного с марципановым тортом между фигурой Альбрехта, эрцгерцога Австрийского, и фигурой Анны Австрийской помещена фигура еще одного придворного, несущего блюдо, выполненного в той же манере подачи десертов – на плоском блюде размещен десерт, украшенный вымпелом красного цвета без эмблем. Цвет десерта дает возможность высказать предположение, что так был подан еще один обязательный атрибут роскошного стола эпохи XVI в. – котиньяк – мармелад из айвы.

Еще один вид десерта, который стоит на столе, определить сложно. По форме он напоминает либо тосино де съело (испанский и португальский десерт, который готовится на основе яичного желтка, имеет яркий желтый цвет, либо *amarguillos* (вид миндального макарона, пудинг), либо тигелада, либо что-то другое.

Отметим, что во многих европейских странах марципаны считаются рождественским лакомством [Cosman, 1981, p. 11]. Например, в Испании это традиционный рождественский

десерт, хотя в Толедо, где первая письменная ссылка на этот продукт восходит к 1512 г., он потребляется в течение всего года, как, собственно, и в других странах.

Возможно, что повод, собравший пирующих – это рождественский праздник. За столом собраны представители трех поколений семьи Габсбургов – Карл V и его жена Изабелла Португальская, их сын Филипп II со своей четвертой женой, их внучка, дочь Филиппа инфанта Изабелла Клара Евгения и ее муж.

К 1579 г., времени создания картины, в живых уже не было ни Карла V, ни Изабеллы Португальской. Может быть, король Филипп II таким образом хотел показать преемственность поколений семьи и скрепы фамилии в виде единства на праздновании Рождества. Как некий праздник – обет. По блюдам судить сложно, это начало [Albala, 2006, p. 21] или конец трапезы. Порядок подачи блюд был разный [Strong, 2002, p. 180–181].

Отметим, что этот шедевр Алонсо Санчеса Коэльо представляет необычайный интерес для исследователей, занимающихся изучением повседневной жизни [Дефурно, 2004, с. 196, 197, 198] раннего Нового времени. Здесь есть: дрессуар/креденца [Strong, 2002, p. 165] с серебряной и стеклянной посудой, ковер/гобелен, стол, застланный узорчатой скатертью, стулья, на которых сидят пирующие, столовые приборы, блюда, одежда. Живописец показывает даже манеры присутствующих. Праздник устроен во внутренних покоях [Bendiner, 2004, p. 110; Albala, 2007, p. XII], что придает приватность происходящему.

Таким образом, рецепты марципана входили в состав любых кулинарных сборников европейских стран XIII–XVII вв., десерт предназначался для представителей высших слоев общества разных стран и разных временных периодов, что наглядно показало полотно Санчеса Алонсо Коэльо. Марципановый пирог весьма органично вплетен в канву картины, изображающей избранное придворное общество Испании времени Филиппа II.



Рис. 1. Алонсо Санчес Коэльо. Королевский праздник. 1579, масло, холст. Надпись: ASC ANNO 1596, Национальный музей Варшавы, Польша.

Fig. 1. Alonso Sánchez Coello King Philip II of Spain banqueting with his family and courtiers (The Royal feast). 1579, oil on canvas, Height: 110 cm (43.3 in); Width: 202 cm (79.5 in), Signature: ASC ANNO 1596, National Museum in Warsaw (cat. no. 419).

Список литературы

1. Дефурно М. 2004. Повседневная жизнь Испании золотого века. М., Молодая гвардия, Палимпсест, 313.
2. Похлебкин В.В. 1988. О кулинарии от А до Я: словарь-справочник. Минск, Полымя, 224.
3. Ребора Дж. Происхождение вилки: история правильной еды. М., КоЛибри, 2007. 219 с.
4. Albala К. 2007. *The Banquet: Dining in the Great Courts of Late Renaissance Europe*. Urbana and Chicago, University of Illinois Press, 223.
5. Albala К. 2006. *Cooking in Europe, 1250–1650*. Westport, Connecticut, London, Greenwood Press, 153.
6. Albala К. 2003. *Food in Early Modern Europe*. London, Greenwood Press, 280.
7. Albala К. 2002. *Eating Right in the Renaissance*. Berkeley – Los Angeles – London, University of California Press, 316.
8. Albala К. 2000. Southern Europe. *The Cambridge World History of Food*. Cambridge, Cambridge University Press, 1–2. Vol. 2. 1040: 1207–1210.
9. An Anonymous Andalusian Cookbook of the 13th Century Translated by Charles Perry. URL: http://www.daviddfriedman.com/Medieval/Cookbooks/Andalusian/andalusian_contents.htm (дата обращения: 20.02.2021).
10. Bendiner К. 2004. *Food in Painting. From the Renaissance to the Present*. London, Reaktion Books, 238.
11. A Book of Cookrye. 1591. Very Necessary for all such as delight therein. Gathered by A. W. London Printed by Edward Allde, URL: <http://www.medievalcookery.com> (дата обращения: 20.02.2021).
12. Buriti Hosokawa A. 2006. *O Tratado da Cozinha Portuguesa – Códice I.E 33: Aspectos Culturais e Linguísticos*. São Paulo: Universidade de São Paulo, 402. URL: <http://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8142/tde-03102007-135654/> (дата обращения: 20.02.2021).
13. A Closet for Ladies and Gentlewomen. 1608. Or, The Art of Preseruing, Conseruing, and Candyng. With the manner hovve to make diuers kinds of syrups: and all kind of banqueting stufes. London: Printed [by F. Kingston] for Arthur Iohnson, dvelling neere the great north dore of Paules, / Edited and Annotated by Johnna H. Holloway. URL: <http://www.medievalcookery.com/notes/1608closet.pdf> (дата обращения: 20.02.2021).
14. Glossary of Medieval & Renaissance Culinary Terms. URL: <http://www.pbm.com/~lindahl/food.html>, <http://www.xmarks.com/site/www.medievalcookery.com/> (дата обращения: 21.02.2021).
15. Cosman M. P. 1981. *Medieval Holidays and Festivals: A Calendar of Celebrations* London, Charles Scribner's & Sons, 136.
16. Day I. 1997. The Art of Confectionery. In: Brown P., Day I. *The Pleasures of the Table. Ritual and Display in the European Dining Room 1600–1900: an exhibition at Fairfax House, York, 1st September to 20th November 1997*. Castlegate, York, York Civic Trust, 96.
17. Dobrzycka A. 1967. *Malarstwo hiszpańskie XIV–XVIII wieku w zbiorach polskich*. Katalog wystawy. Muzeum Narodowe w Poznaniu. Poznań, 161.
18. Manual de mujeres en el cual se contienen muchas y diversas recetas muy buenas. URL: <http://www.cervantesvirtual.com> (дата обращения: 25.01.2021).
19. Manual of Women in which is contained many and diverse very good recipes. URL: <http://www.larsdatter.com/manual.htm> (дата обращения: 25.01.2021).
20. Nola R. de Libre del Coch. URL: <http://www.florilegium.org/?http://www.florilegium.org/files/FOOD-MANUSCRIPTS/Guisados1-art.html> (дата обращения: 21.02.2021).
21. Reбора J. 2001. *Culture of the Fork: A Brief History of Everyday Food and Haute Cuisine in Europe*. N.Y., Columbia University Press, 219.
22. Santich B. 1995. *The original Mediterranean cuisine. medieval recipes for today*. Prospect Books, 178.
23. Strong R. 2002. 2003. *Feast*. London: Jonathan Cape, Pimlico, 349.
24. Um tratado da cozinha portuguesa do século XV / [Coleção de receitas, algumas bastante originais, para o preparo das mais variadas iguarias] Lochac Cooks' Guild. URL:



<http://www.sca.org.au/cooks/Pages/articles/Faerisa/portuguese15thC.html> (дата обращения: 21.02.2021).

25. A Treatise of Portuguese Cuisine from the 15th Century [Collection of recipes, some very original, for the preparation of most varied delicassies] This Translation by Baroness Faerisa Gwynarden. URL: <http://www.medievalcookery.com/notes/tratado.html> (дата обращения: 21.02.2021).

References

1. Defurno M. 2004. Povsednevnyaya zhizn' Ispanii zolotogo veka [Daily life of Spain's golden age]. M., Molodaya gvardiya: Palimpsest, 313 (in Russian).
2. Pohlebkin V.V. O kulinarii ot A do YA: slovar'-spravochnik [About cooking from A to Z: a dictionary-reference]. Minsk, Polymya, 1988. 224 s. (in Russian).
3. Reborá Dzh. Proiskhozhdenie vilki: istoriya pravil'noj edy [The origin of the fork: the history of eating right]. M., KoLibri, 2007. 219 s. (in Russian).
4. Albala K. 2007. The Banquet: Dining in the Great Courts of Late Renaissance Europe. Urbana and Chicago, University of Illinois Press, 223.
5. Albala K. 2006. Cooking in Europe, 1250–1650. Westport, Connecticut, London, Greenwood Press, 153.
6. Albala K. 2003. Food in Early Modern Europe. London, Greenwood Press, 280.
7. Albala K. 2002. Eating Right in the Renaissance. Berkeley – Los Angeles – London, University of California Press, 316.
8. Albala K. 2000. Southern Europe. The Cambridge World History of Food. Cambridge, Cambridge University Press, 1–2. Vol. 2. 1040: 1207–1210.
9. An Anonymous Andalusian Cookbook of the 13th Century Translated by Charles Perry. URL: http://www.daviddfriedman.com/Medieval/Cookbooks/Andalusian/andalusian_contents.htm (дата обращения: 20.02.2021).
10. Bendiner K. 2004. Food in Painting. From the Renaissance to the Present. London, Reaktion Books, 238.
11. A Book of Cookrye. 1591. Very Necessary for all such as delight therein. Gathered by A. W. London Printed by Edward Allde, URL: <http://www.medievalcookery.com> (дата обращения: 20.02.2021).
12. Buriti Hosokawa A. 2006. O Tratado da Cozinha Portuguesa – Códice I.E 33: Aspectos Culturais e Linguísticos. São Paulo: Universidade de São Paulo, 402. URL: <http://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/8/8142/tde-03102007-135654/> (дата обращения: 20.02.2021).
13. A Closet for Ladies and Gentlewomen. 1608. Or, The Art of Preserving, Conseruing, and Candyng. With the manner howe to make diuers kinds of syrups: and all kind of banqueting stufes. London: Printed [by F. Kingston] for Arthur Iohnson, dwelling neere the great north dore of Paules, / Edited and Annotated by Johnna H. Holloway. URL: <http://www.medievalcookery.com/notes/1608closet.pdf> (дата обращения: 20.02.2021).
14. Glossary of Medieval & Renaissance Culinary Terms. URL: <http://www.pbm.com/~lindahl/food.html>, <http://www.xmarks.com/site/www.medievalcookery.com/> (дата обращения: 21.02.2021).
15. Cosman M. P. 1981. Medieval Holidays and Festivals: A Calendar of Celebrations London, Charles Scribner's & Sons, 136.
16. Day I. 1997. The Art of Confectionery. In: Brown P., Day I. The Pleasures of the Table. Ritual and Display in the European Dining Room 1600–1900: an exhibition at Fairfax House, York, 1st September to 20th November 1997. Castlegate, York, York Civic Trust, 96.
17. Dobrzycka A. 1967. Malarstwo hiszpańskie XIV–XVIII wieku w zbiorach polskich. Katalog wystawy. Muzeum Narodowe w Poznaniu. Poznań, 161.
18. Manual de mujeres en el cual se contienen muchas y diversas recetas muy buenas. URL: <http://www.cervantesvirtual.com> (дата обращения: 25.01.2021).
19. Manual of Women in which is contained many and diverse very good recipes. URL: <http://www.larsdatter.com/manual.htm> (дата обращения: 25.01.2021).
20. Nola R. de Libre del Coch. URL: <http://www.florilegium.org/?http://www.florilegium.org/files/FOOD-MANUSCRIPTS/Guisados1-art.html> (дата обращения: 21.02.2021).



21. Reber J. 2001. *Culture of the Fork: A Brief History of Everyday Food and Haute Cuisine in Europe*. N.Y., Columbia University Press, 219.
22. Santich B. 1995. *The original Mediterranean cuisine. medieval recipes for today*. Prospect Books, 178.
23. Strong R. 2002. 2003. *Feast*. London: Jonathan Cape, Pimlico, 349.
24. *Um tratado da cozinha portuguesa do século XV / [Coleção de receitas, algumas bastante originais, para o preparo das mais variadas iguarias]* Lochac Cooks' Guild. URL: <http://www.sca.org.au/cooks/Pages/articles/Faerisa/portuguese15thC.html> (дата обращения: 21.02.2021).
25. *A Treatise of Portuguese Cuisine from the 15th Century [Collection of recipes, some very original, for the preparation of most varied delicassies]* This Translation by Baroness Faerisa Gwynarden. URL: <http://www.medievalcookery.com/notes/tratado.html> (дата обращения: 21.02.2021).

Конфликт интересов: о потенциальном конфликте интересов не сообщалось.

Conflict of interest: no potential conflict of interest related to this article was reported.

ИНФОРМАЦИЯ ОБ АВТОРЕ

Третьякова Марина Владимировна, кандидат исторических наук, доцент кафедры истории, обществознания и права Арзамасского филиала Национального исследовательского Нижегородского государственного университета им. Н.И. Лобачевского, г. Арзамас, г. Нижний Новгород, Россия

INFORMATION ABOUT THE AUTHOR

Marina V. Tretyakova, candidate of Historical Sciences, Associate Professor of the Department of History, Social Science and Law of the Arzamas Branch of the National Research Nizhny Novgorod State University named after N.I. Lobachevsky, Arzamas, Nizhny Novgorod, Russia