

Марципан от град Любек – сладкиш с вековна традиция

/С тази статия честитим на нашите редовни читатели Коледа и Нова Година с пожелание за здраве и щастие!/
 За поколения, живяло по време на зрелия социализъм в България, думата „марципан“ се свързваше с едно шоколадово блокче, известно под името „Люлин“, с не особено изискан вкус, което беше нещо като, евтин нискокачествен заместител на шоколад. Известната сентенция: „Икономията е майка на мизерията.“ важи с пълна сила за този продукт на родното, социалистическо, сладкарско изкуство, защото „Люлин“ беше смес от брашно, вода, масло, пудра захар, оцветители, есенция и малко какао. Нашите баби и дядовци говореха под сурдинка, че „този боклук“ няма нищо общо със стария марципан, който някога са яли. За повечето хора, родени след края на Втората световна война в България, думата марципан се асоциираше с вкуса на „Люлин“ и в никакъв случай не беше свързана с изискания аристократичен вкус на марципана от Германия.

Произход на марципана

Марципанът е сладкиш, приготвен от смлени бадеми, захар и - в зависимост от произхода

на след глад, когато в града е имало само захар и бадеми, а хамбарите за брашно са били празни. Но същата легенда се разказва през 1409 година и за Кьонигсберг. Легендата е неправдоподобна, тъй като бадемите и захарта са били ценни през Средновековието и са могли да бъдат лесно разменени за по-големи количества хляб или риба по всяко време. От избухването на Френската буржоазна революция и фаталното последствие за френската кралица с австрийски произход Мария Антоанета знаем, че който не може да си купи хляб едва ли се храни със сладкиши... Този урок от историята се помни още във Франция. И до днес основна задача на всяко френско правителство е да осигури хляб (багета) на достъпна цена за широките народни маси.

Вероятно марципанът е бил произведен за първи път в древна Персия, днешен Иран. Достига в Европа с арабите през Средновековието, през Испания, където всъщност за първи път става популярен.



Фигури от марципан в Музея на марципана

- добавени аромати, нямащ нищо общо с кафевия на цвят марципан „Люлин“. Масата от бланширани и обелени бадеми и захар се нарича сурова марципанова маса; съотношението на суровата маса и друга добавена захар определя качеството на марципана. Марципанът от Любек, Мазпан де Толедо от Толедо (Испания) и марципанът от Кьонигсберг (днес Калининград) са световно известни.

Произходът на думата „марципан“ е спорен. Сигурно е, че думата е заимствана от италианската дума *marzapane* през 16-ти век. Има многобройни спекулации и хипотези относно етимологията на думата „марципан“. Според друга теория думата „марципан“ произлиза от бирманския град Мартабан, известен с произведените там керамични съдове, в които са се съхранявали и продавали различни подправки. На персийски, арабски и урду думата *martaban* означава кутия. Тя е заимствана в различни романски езици със същото значение през Късно-средновековието. Прехвърлянето на смисъла на думата от съда за съхранение (кутия) към съдържанието в по-късен период е възможно обяснение за произхода на наименованието на сладкиша.

Между историците има консенсус, че марципанът произхожда от Ориента, въпреки че съществува легенда, според която родината на марципана е немският град Любек. Твърди се, че този „бадемов хляб“ е създаден там през 1407 годи-

„Mazapan de Toledo“ все още е един от най-известните марципани в света. Във Венеция думата марципан е спомената през 13 век. През 14 век марципанът е много обичан сладкиш сред висшата европейска аристокрация и не е бил достъпен за простолюдието.

Първоначално марципанът, както и другите сладкарски изделия, е правен от фармацевти. Сладката маса, приготвена от бадеми, захар и розова вода, се продавала като лекарство срещу запек, метеоризъм (газове в червата) и като средство за увеличаване на потентността. В епохата на барока сладкарите откриват марципана като „глина“ за моделиране на артистични експонати. През 1514 година град Венеция забранява ползването на марципан като прекомерен лукс. Според издадения през 1920 година Лексикон за стоките на Мерк (Merck's Warenlexikon) думата „марципан“ може да се намери в свитъците на гилдията на град Любек от около 1530 година.

През 1806 година двама сладкари, независимо един от друг, основават първите фабрики за марципан в немско-езичния свят: в Ревал (Талин/Естония) швейцарският сладкар Лоренц Кавизел и в Любек Йохан Георг Нидерегер. Има разногласия между Любек и Талин, кой точно първи е произвел марципана, тъй като и двата града са били членове на Ханзата /Съюз на търговски гилдии от Сев. Европа през 12-17 в./ и имало редовен обмен на занаятчи и търговци

между отделните ханзейски градове.

Производство на марципан

Производството на готов за продажба марципан от сурова марципанова маса се извършва в съответствие с немското законодателство за храните (deutsches Lebensmittelrecht) чрез омесване с пудра захар в максимално съотношение 1:1 (ниво на качество 50/50). Колкото по-ниско е съдържанието на захар, толкова по-високо е качеството на марципана. Често се прибавя ензимът инвертаза. По този начин се запазва свежестта и трайността на марципана по-дълго, тъй като захарта от цвекло (захароза) се разгражда до инвертна захар (= свободна глюкоза + свободна фруктоза).

В сравнение с немския марципан френският марципан (*le masserain*) се произвежда по малко по-различен начин. Той също играе важна роля в международен план. Във Франция за направата му се използва захарен сироп, който се загрява заедно със счукани бадеми до образуването на вискозна маса. Получава се по-фина марципанова маса, с по-светъл цвят и по-слаб вкус.

Ароматът на марципана се дължи до голяма степен на ароматите на използваните бадеми. Важен компонент на аромата е бензалдехидът.

Добавянето (по желание) на инвертиран захарен сироп преди печене предизвиква лека карамелизация. За допълване на вкуса може да се добави розова вода. Точният състав, съотношението сладки и горчиви бадеми, съдържанието на захар и добавките варират при различните производители и обикновено са търговска тайна.

Любек – Европейската столица на марципана

За разпространението на марципана в Европа много важна роля е изиграла немската Ханза (Hansa Teutonica), наречена още Ханзейски съюз, Ханзейска лига (Liga Hanseatica) или Любекска ханза. Думата Ханза произлиза от старонемската дума Ханзе (Hanse) и означава група, съюз. Съюзът е създал търговски монопол в Балтийско море, част от Северно море и голяма част от Северна Европа. Членуващите свободни градове в Ханзейската лига имат свои собствени закони и взаимно си осигуряват помощ и защита. Ханзата разполага със собствен военен флот, наречен евфемистично „Флот на мира“, за защита на търговските си интереси с военни средства. С малки пре-

зидвания Ханзейските градове Любек като столица на марципана допринасят и събитията след Втората световна война, тъй като ханзейските градове Талин и Кьонигсберг (Калининград) стават част от Съюза на съветските социалистически републики (СССР).

Марципанната империя Нидерегер – традицията задължава

Семейната фирма J. G. Niederegger GmbH & Co. KG е един от най-известните производители на марципан от Любек, но и на други сладкарски продукти. На 25 май 1786 година роденият в град Хайделберг майстор-сладкар Йохан Герхард Марет (1753 - 1804) открива сладкарница Марет директно на пазарния площад в Любек (днес Markt 17), която завещава на съпругата си и малкия им син Петър Август.

1-во поколение

Основател на днешната кондиторска империя е Йохан Георг Нидерегер. Той е роден в Улм през 1777 година. В Лангенау завършва обучение и става сладкар. Премества се в Любек през 1803 година и работи в сладкарница Марет на пазара. След смъртта на собственика, неговата вдовица прехвърля сладкарницата на Нидерегер (Mareesche Konditorei), който успява да основе своя собствена компания на 1 март 1806

Сградата на фирма Нидерегер на Брайте щрасе в Любек, в която са разположени магазинът, кафето и музеят на марципана



Символът на Любек – Холстентор, Градската порта на средновековния град.

късвания Ханзата съществува и до днес. Столица на Ханзата е град Любек, който е бил най-богатият ханзейски град в Средновековието и е наречен още „кралицата на Ханзата“ (бел. авт. кралица, а не крал, защото думата град на немски е от женски род). След откриването на Новия свят Ханзата губи своето влияние, защото колонизацията на новооткритите континенти и ограбването им е по-лукративен бизнес от дотогавашната търговия.

Любек (на немски: Lübeck) е град в провинция Шлезвиг-Холщайн. Той е основан през XII век върху основите на славянската крепост Любича, пристанище на Балтийско море, близо до устието на река Траве.

„Кралицата на Ханзата“ отдавна не е най-богатият град в Германия, но е запазила средновековния си ханзейски чар. Старата част на града е обявена през 1987 година от ЮНЕСКО за паметник на световното културно наследство. Любек печели репутацията си на град на марципана едва след 1800 година. Подобно на Нюрнбергския лебкухен (Nürnberger Lebkuchen) или на Аахенския принтен (Aachener Printen) Любекският марципан (Lübecker Marzipan) е регистриран като защитено наименование за произход.

За утвърждаването на град Любек като столица на марципана допринасят и събитията след Втората световна война, тъй като ханзейските градове Талин и Кьонигсберг (Калининград) стават част от Съюза на съветските социалистически републики (СССР).

2-ро поколение

Нидерегер оставя проспериращата компания на своя зет Карл Георг Барт (1804- 1884), който е женен за Фридерике, най-голямата дъщеря на Нидерегер. Барт въвежда машинно производство на марципан, с което увеличава значително продажбите. Той управлява фирмата до неговата смърт през 1884 година.

3-то поколение

Под ръководството на Вилхелм Кьопф (1838- 1895) компанията Нидерегер процъфтява. През 1880 година той купува съседна сграда и там отваря кафе с читалня. Неговата съпруга Софи работи в кафето до 1910 година.

4-то поколение

Йохан Георг Леонард Кьопф (1865- 1931), най-големият син на Вилхелм Кьопф, превръща личното си жилище, намиращо се на първия етаж в централната сграда, в кафе. Обзавеждането е в Югендстил.

5-то поколение

Карл Артур Щтрайт (1884-1960), зет на Йохан Георг Леонард Кьопф е от 1930 година едноличен собственик на фир-

ма Нидерегер. Той е построил Фабрика за марципан и заедно с професор Алфред Махлау е създал сегашната търговска марка Нидерегер. Валидната и до днес търговска марка (лого) в любекски и ханзейски цветове бяло върху червено, комбинирано със злато, с буквите J G N в стилизираната Холстентор, е проектирана през 1927 година от графика Алфред Махлау. Компанията все още използва шрифт, създаден от Махлау и опаковки с различни символи на Любек. Графичният шрифт, който сега е известен като „Mahlau“, не е създаден специално за компанията Нидерегер.

6-то поколение

Братята Юрген Щтрайт (1921-1963) и Хенинг Щтрайт (1926- 2009) са възстановили разрушеното кафе на Breite Strasse след Втората световна война и са построили през 1962 година по-голяма и модерна фабрика за марципан. След смъртта на Юрген фирмата се управлява от Хенинг до 2009 година. През 1999 година в непосредствена близост до кафето на първия етаж на улица Breite Strasse е открит Музей на марципана.

7-мо поколение

От 2009 година до днес фамилната фирма Нидерегер се управлява от Холгер Щтрайт (* 1949), син на Юрген Щтрайт и съпругата му Аника, след като той изкупува дяла на чичо си Хенинг Щтрайт.

8-мо поколение

Дъщерите на Хенинг Щтрайт Елизе-Антони Щтрайт и Анна-Тереза Меренс-Щтрайт се присъединяват към компанията през 2011 година и са управляващи партньори от 2016 година.



Бюст на Йохан Георг Нидерегер, изработен от чист марципан.

„Niederegger Marzipan“ се състои от 100% суров марципан (100/0). „Lübecker Edelmarzipan“ е защитено наименование за произход и може да се използва само върху продукти от марципан, произведени в Любек или на определени места в района. Съдържа най-малко 90% суров марципан и максимум 10% добавена захар (90/10).

„Качественият марципан“ съдържа най-малко 80% сурова марципанова маса и максимум 20% добавена захар (80/20).

„Обикновеният фин марципан“, който включва също така защитения „Lübecker Marzipan“, съдържа най-малко 70% суров марципан и максимум 30% добавена захар (70/30). Всички производители на марципан от Любек са се задължили марципанът, произведен от тях да съдържа най-малко 70% суров марципан и максимум 30% захар. Само тогава марципанът може да се нарича любекски марципан.

Днес марципанът е достъпен за широките народни маси, а красивият град Любек в Северна Германия се посещава от туристи и гости от цял свят, не само заради ханзейския му чар, а до голяма степен заради любекския марципан.

Марципанът и днес е сезонен продукт, който се консумира особено много във времето около двата най-важни християнски празника: преди Коледа до Великден.

Автор и снимки: д-р Димитър Станков

Берлин, 12 декември 2022