

Питание в Европе в Новое Время



- В раннее Новое время, по сравнению с поздним Средневековьем, рацион питания существенно не изменился, хотя в результате Великих географических открытий в нем появились новые блюда. Питание знати и простолюдинов, крестьян и горожан существенно отличалось.
- Еда была довольно однообразной. Из зерновых культур чаще потребляли пшеницу, рожь, просо, овес, ячмень, впоследствии гречку, кукурузу. Из них выпекали хлеб и лепешки, готовили супы и каши.



Хлеб бедняков отличался от хлеба богатых. Состоятельные люди ели пшеничный хлеб из просеянной муки. Чтобы он был мягким и пышным, его замешивали па дрожжах. Крестьяне же довольствовались ржаным хлебом из муки грубого помола. У него добавляли также рисовая мука, а в голодные годы желуди и корни.

Важным дополнением к зерновым были бобовые: бобы, горох, чечевица. С гороха даже выпекали хлеб. Состав овощей и фруктов, которые выращивали европейцы, практически не изменился. Однако от арабов к европейцам завозили апельсины и лимоны из Египта — миндаль, с Востока — абрикосы, из Америки — дыни, кабачки, мексиканский огурец, сладкий картофель (батат), фасоль, томаты, перец, какао, кукурузу, картофель.



Растительную пищу разнообразили рыбой. Чаще готовили сельди, треска, тунца, сардины. В Чехии, например, в прудах разводили карпов. Богатые люди могли приобрести морскую рыбу.

Рыба была одним из главных продуктов питания во время поста, поэтому городские власти, руководство школ и госпиталей задолго до Великого поста делали значительные запасы различных видов рыбы, которую солили, коптили, вялили т.п.. Кроме того, люди постились в среду, пятницу и субботу. В общем, примерно 150 дней в году были «постными».



- Ели также и мясо, в Центральной и Восточной Европе — более говядину или свинину, а в Англии, Испании, Франции и Италии — баранину. Любили блюда из дичи, домашней птицы, даже голубей. Горожане потребляли мяса больше, чем крестьяне.
- В раннее Новое время резко возросло потребление сахара, который производили в заморских колониях. Сахарные заводы строили также в европейских городах.



- Со второй половины XVI в. в Европе популярными становятся горячий шоколад, кофе и чай. Считалось, что шоколад обладает лечебными свойствами, является средством против дизентерии, холеры, ревматизма, бессонницы и т.д..
- Однако в бедной крестьянской семье королевской едой были даже кусок сала или сыра с хлебом и луковицей. Зато на праздники или свадьбы семья резала последнюю скотину и выносила из кладовой все, чтобы потом вспоминать это в голодные дни.



- В эпоху раннего Нового времени все большее значение приобретает не крюк пища, как сам процесс принятия пищи. Речь идет о сервировки стола, порядок подачи блюд, застольные развлечения, общение, манеры и т.д..

