

Время трапезы



Мойте руки, усаживайтесь поудобнее —
сегодня мы будем трапезничать
по нашему, по- средневековому.

- **Свидетельствами здоровья и благополучия в те времена считался хороший аппетит, застолья и пиры.**

Завтрак как обязательным прием пищи в литературе почти не упоминается, хотя, возможно, большинство простонародья начинало свой день с глотка эля, заедая его хлебом, но зато любители роскоши имели пристрастие к поздним ужинам».

Привычного нам трехразового питания тогда еще не существовало. У простых людей день начинался очень рано. Обед, принимаемый до полудня, также был скуден: простое питье и легкая закуска, хотя для аристократов понятие «легкая» было весьма условным.

Ужин, проводившийся, в зависимости

от конкретного региона и периода средневековья, в очень широком диапазоне времени (от 3 часов дня до полуночи), при наличии финансовых возможностей становился настоящей «обжираловкой».

Причем это было не знакомое нам «первое-второе-чай», а многократные перемены блюд, когда на стол выставлялись десятки блюд



Естественно, церковь относилась к чревоугодию крайне отрицательно. Церковь делала некоторые послабления для больных, стариков и детей.

В течение дня они могли питаться более основательно. Кроме того, работники, занятые тяжелым физическим трудом, устраивали регулярные «перекусы».



Пост в средневековье длился треть года, в пищу не разрешалось употреблять мясо, яйца, молоко и молочные продукты.

Помимо этого существовали постные дни - среда и пятница - в которые запрещалось есть мясо. Для отдельных групп населения, таких как например, члены духовных орденов, существовали отдельные правила.

Самые строгие ограничения в распорядке питания накладывал пост: Великий, рождественский, двенадцатидневный (у католиков и в англиканской церкви — по три дня четыре раза в год), по средам (предательство Иуды), по пятницам (распятие Христа), иногда даже по субботам ("что день субботний и святы его"). Если сложить все это вместе, то получается, что житель средневековой Европы должен был поститься около 1/3 года.



Кухня: самая крупная жилая комната, в центре которой (либо у стены, если она каменная) устроен очаг.

Для сохранения продуктов их обычно провяливали на ветру, просушивали на солнце, либо изолировали от воздуха при помощи меда или жира.

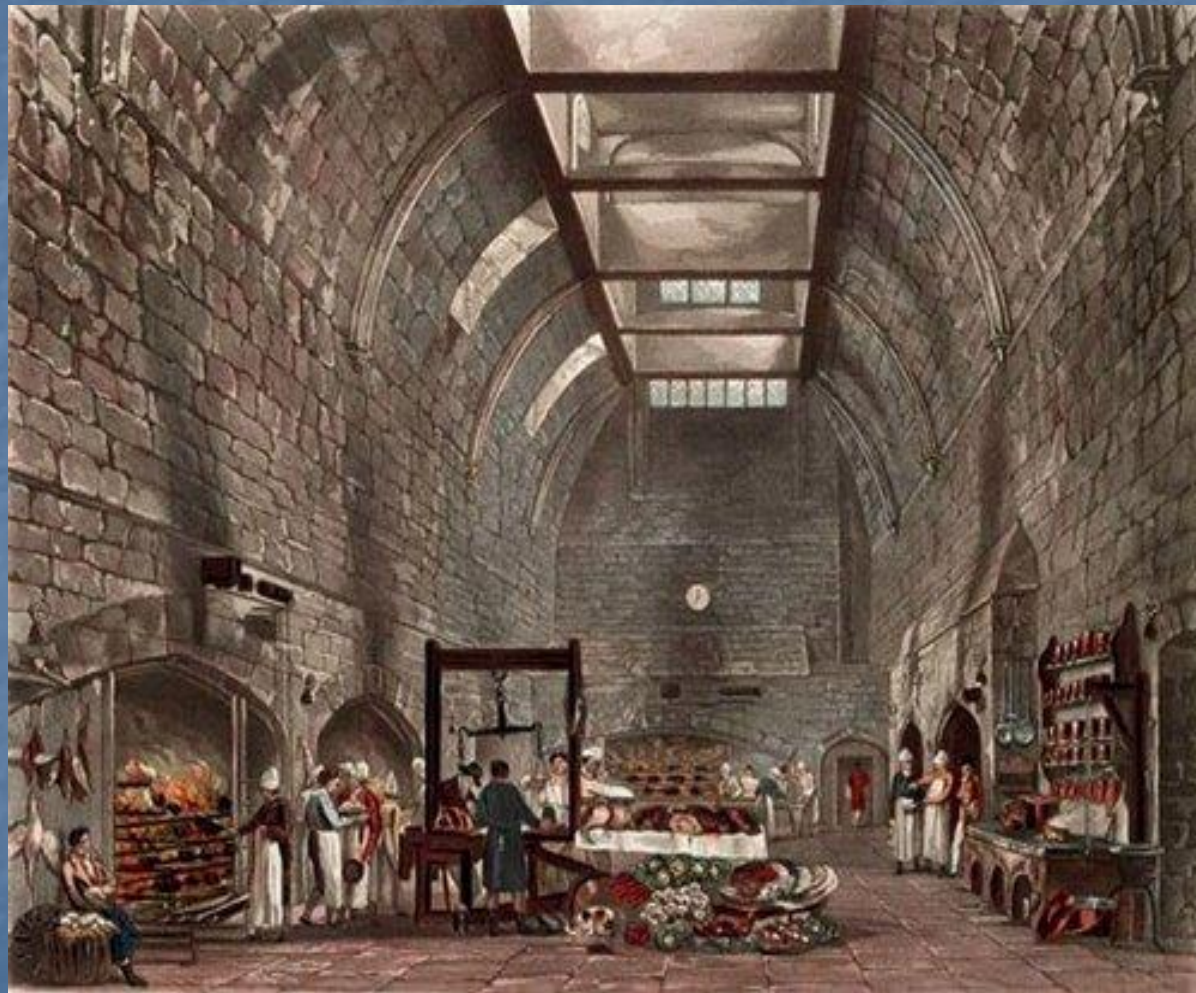
Копчение применялось реже — к рыбе и колбасам. Молоко ферментировали в сыр, масло сильно солили; яйца, рыбу и овощи закатывали в горшки с солью и уксусной кислотой.



Кухня замка Gruyere. Берн 13в.

Вот так это приблизительно выглядело
в целиковом
виде.

Рисунок
современный
/с зарубежного
сайта о замках/,
видно какого
Размера
бывали
кухонные
помещения
в замке.



Звание королевского повара в средние века было очень престижным. В подчинении у него находилось от нескольких сотен человек, «низшее звено» средневековой кулинарии влачило существование на кухне. Поварята с обслугой редко покидали её, жили прямо там и спали на полу.

В молитве «Отче наш» люди просят Бога: «Хлеб наш насущный даждь нам днесь». Без всякого преувеличения, хлеб был главным пищевым продуктом средневековья. В Европе один человек употреблял приблизительно около 1,5 кг хлеба в день.



Мука тонкого помола шла на хлеб для господ. Тесто попроще делали из смеси пшеничной и ржаной муки. На севере был распространён хлеб из ячменя или овса. Самое низкое качество выпечки предполагало добавку отрубей, гороха, бобов и даже желудей.

В неурожайные годы с полей собиралось все, что было хотя бы отдаленно походило на злаки.

В пищу шла даже самая плохая рожь, из-за чего происходили массовые эпидемии

ignis sacer (святого огня),

или «огня святого Антония»,

считавшегося покровителем заболевших.

Это была болезнь бедняков, которые травились алкалоидами

спорыньи — паразитического грибка, растущего на колосках ржи

(ergot — спорынья, отравление ею — «эрготизм»).

Симптомы — яркие галлюцинации, психозы, судороги, коллапс сосудов (с последующей гангреной).

Это было так похоже на бесноватость.

Белый хлеб оставался роскошью, недоступной большинству.

В XII в. в одном из стихотворении Гильома Аквитанского белый хлеб поставлен в один ряд с перцем (крайне дорогостоящим продуктом) и выдержанным вином: «белый хлеб, доброе вино и перец в изобилии».

А Умберто ди Романс в проповеди новообращенным цистерцианцам рассказывает крайне знаменательную историю. «Люди часто приходят в наш орден из бедного состояния, привлеченные надеждой улучшить свою участь. Случилось однажды, что человек, привыкший у себя дома есть черный хлеб, решил вступить в наш орден, чтобы попробовать белого. В день пострига, когда простерся он перед аббатом, его спросили: \"/>

И он ответил: \"/>

Похожим образом обстояли дела и с похлебками. Супы вываривались до густоты, успешно заменяя собой первое и второе блюдо. Наиболее распространенными были молочный, луковый и травяной (петрушечный). Рыбы было много. Северная сельдь добывалась и коптилась в таких огромных количествах. Говядина была жесткой и невкусной (коровы — ценный источник молока, забивались лишь в старости).



Гораздо проще было разводить овец, коз и свиней (последние питались чем ни попадя и по комплекции мало чем отличались от диких). Скотину выращивали до зимы, а осенью отправляли на убой. Главнейшим видом приготовления мяса была жарка. Зачастую жареное мясо доваривали в бульоне.



Средневековая каша конкурировала по популярности с хлебом, однако мало походила на современную.

Она была твёрдой.

Состав каши значения не имел — в нее зачастую шло все, что имелось в доме.

С фруктами в средневековье, дела обстояли плохо.

На севере ассортимент ограничивался яблоками, грушами, сливами и земляникой.

На юге были известны лимоны, горькие апельсины (называемые «севильскими» по месту их произрастания, сладкие же появились гораздо позже), гранаты и виноград.

Они были доступны лишь немногим.

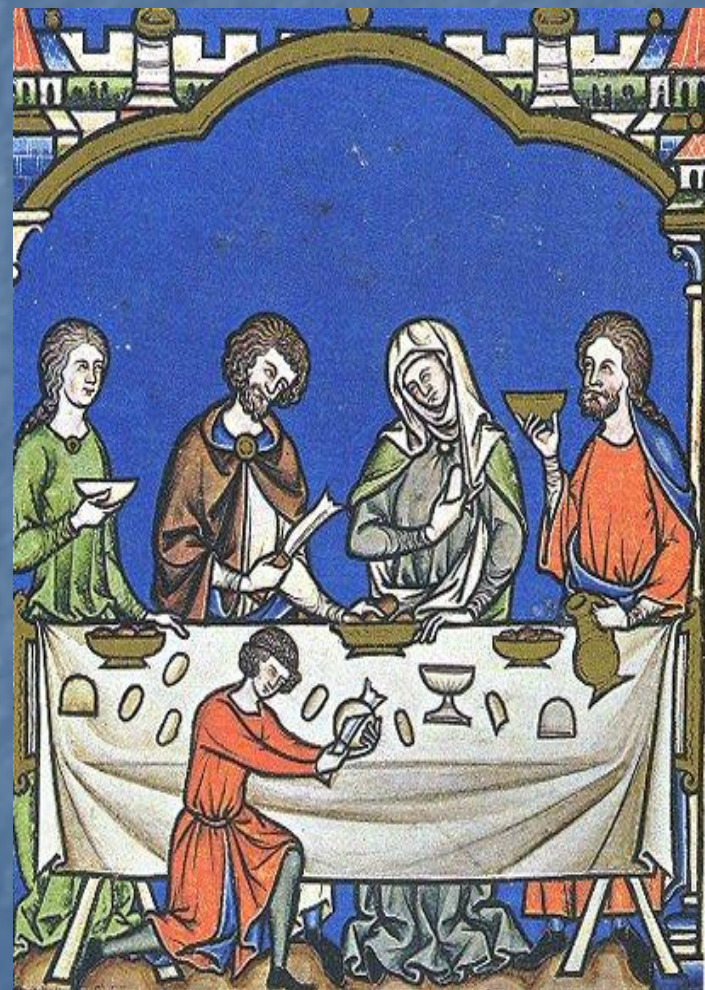


Соль и перец были гораздо более популярными приправами. Соль добывалась в Европе с древнейших времен, ну а перец - завозился большими партиями, что был сравнительно доступен.

Соль добавляли в блюда щедро — настолько, что по современным меркам некоторые считались бы пересоленными.

Использовались и другие приправы — гвоздика, имбирь, корица, анис, мускатный орех. Мнение о том, что средневековые повара щедро перчили блюда, чтобы замаскировать их несвежесть, ошибочно!

Дешевле было найти свежие продукты, чем расходовать ценные специи. Избыточное количество специй свидетельствовало о достатке хозяина.



Семейный обед. Миниатюра Maciejowski Bible (с. 1250)

Масло считалось вредным для взрослых, если употреблять его после полудня, хотя детям масло давали и на завтрак, и на ужин.

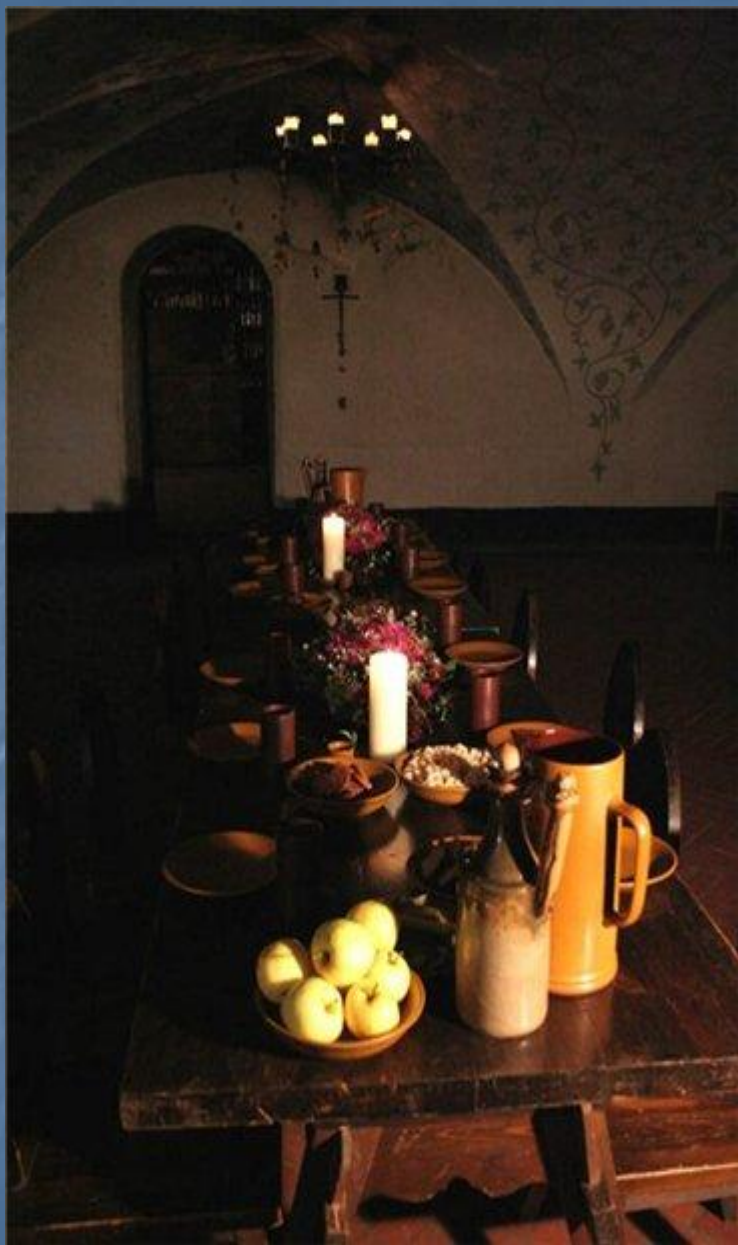
А к 1500 году коровье молоко завоевало большую популярность, поскольку подоить одну корову было легче, чем 10 коз – для получения того же количества молока.

Молоко, а также сливки, масло и сыр, изготовлявшиеся из молока, как и яйца, именовали «белым мясом».

Домашняя птица, пернатая и водная дичь были широко распространены, в особенности среди духовенства, которым разрешалось есть только мясо «двуногих» животных.

**Еду в средние века подслащали медом.
Хотя тростниковый сахар был известен в Южной
Италии уже в VIII веке,
остальная Европа узнала секрет его получения
лишь в ходе Крестовых походов.
Но и тогда сахар продолжал оставаться
роскошью:
в начале XV столетия шесть килограммов сахара
стоили столько же сколько лошадь.**





Среди всех напитков наибольшее предпочтение отдавалось не воде (чистота которой была сомнительна), а алкоголю — более питательному и «полезному».

Жители активно налегали на вино, которое было принято сильно разбавлять водой. Дешевое вино второго или третьего отжима имело настолько паршивый вкус, что в него часто добавляли специи.

Северяне уважали пиво (эль), производимое без хмеля, менее «пьяное» и более мутное по сравнению с современным. Также в почете были соки, в том числе забродившие (яблочный сидр) и мед. Молоко пили только больные и дети.

В отношении средневековых застольных манер есть множество заблуждений. Простолюдины могли вести себя «по-свински», однако у знати существовал сложный этикет.

Перед взятием еды из общей тарелки запрещалось засовывать пальцы в уши, вытирать их об голову, чесать срамные части тела. Ногти должны быть чистыми.

Запрещалось залезать руками глубоко в блюдо, пить с набитым ртом из общего кубка, ковырять в зубах ножом, шумно глотать, вытирать губы скатертью, дуть на горячую пищу, рвать мясо зубами или пальцами, оставлять столовые приборы грязным.



О приёме пищи в господском доме расскажем поподробнее.

К обеду столы накрывали в 9 или 10 часов утра, а ужинать садились в 5 часов вечера. По этому поводу есть старый французский припев:

\ "Завтракай в пять, обедай в девять,
Ужинай в пять, ложись спать в девять
И проживешь лет девяносто девять\"

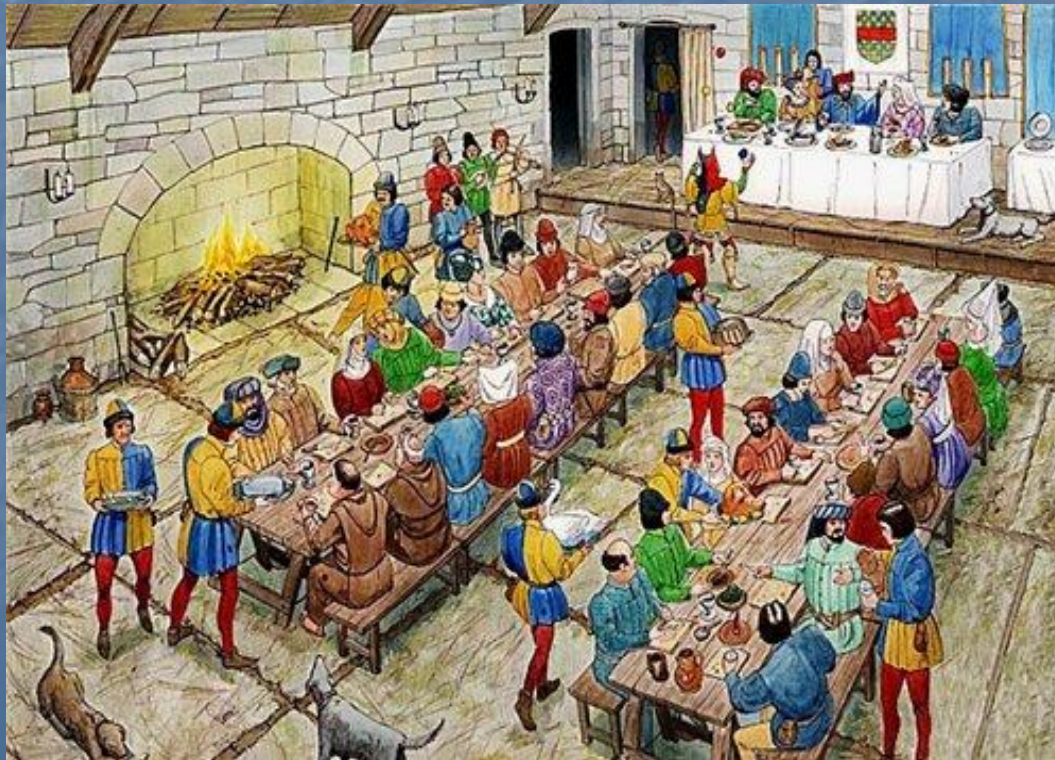


За ужином стол освещали факелами или восковыми свечами; менестрели всегда присутствовали при вечерней трапезе, так как чтение вслух было любимым развлечением. В домах знати всегда был дурак, или шут, который во время трапезы веселил присутствующих остротами и различными проделками, либо те же менестрели рассказывали истории о деяниях знатных господ или курьезные анекдоты, а также они могли играть на различных музыкальных инструментах, главная партия обычно принадлежала волынке.



До и после еды читалась молитва, а перед пиром, начало которого возвещалось звуками трубы, слуги, или пажи, входили с тазиками, кувшинами и полотенцами, и гости мыли руки.

Хозяин и самые важные гости обедали за «высоким столом», обычно размещавшемся на возвышении, в то время как другие столы, стоявшие вдоль стен холла, предназначались для менее важных гостей.



Современная прорисовка.

Столы накрывали скатертями, а тарелки обычно были деревянными или оловянными, и лишь в **ОЧЕНЬ** богатых домах — золотые или серебряные.

Вплоть до середины XIV в. за столом пользовались только ножами и ложками, но и они не были широко распространены.



Fig 95 —State Banquet —Serving the Peacock —Fac-simile of a Woodcut in an edition of Virgil, folio, published at Lyons in 1517

Во время охоты и верховой езды мужчины носили свои ножи в специальных футлярах — ножнах и часто использовали их при еде. И ножи, и ложки, как и другие вещи того времени, обычно были весьма красивы.



Пир Парцифалья. Рукописная миниатюра 14в.

Одно блюдо предназначалось двум людям, и рыцарь и его дама или кто-то из его сотрапезников ели с одной тарелки и пользовались одним кубком, стоявшими между ними. Очень редко встречались кубки из стекла, их обычно делали из металла, кости или дерева. Главным украшением стола была большая солонка, красивой формы и обычно из дорогого материала. Ее ставили перед блюдом главного гостя или хозяина, который один пользовался ею, перед остальными стояли солонки поменьше.



Простолюдины ели руками, а кости и объедки бросали на пол,
устланный соломой,
где собаки грызлись и дрались за объедки.

Но изящный процесс поглощения пищи считался достоинством
воспитанного человека. Вот как Чосера описывает трапезу у
настоятельницы монастыря:

Она держалась чинно за столом:
\ "Не поперхнетя крепкою наливкой,
Чуть окуная пальчики в подливку,
Не оботрет их о рукав иль ворот.
Ни пятнышка вокруг ее прибора.
Она так часто обтирала губки,
Что жира не было следов на кубке.
С достоинством черед свой выжидала,
Без жадности кусочек выбирала \".

Но настоятельница, должно быть, была исключением из правила,
или Чосер не посчитал бы достойным упоминания тот факт,
что она не окунала свои пальцы в соус.

После того как убрали столы, зал наполнялся пестрой толпой слуг, которые спали вповалку на соломе, сгрудившись в центре холла.

Чосер в «Истории о сэре Томасе» рассказывает о рыцаре, который, перед тем как отправиться на поиски приключений, принимает пищу.

Он упоминает менестрелей и шутов, а также и mazer, или круговую чашу, в следующем отрывке:

...Покуда воинский убор
Я надеваю, разговор
Ведите меж собою
Про королей, про папский двор,
Про то, как у влюбленных взор
Туманится слезою.
Тут слуги, бывшие при нем,
Поставили бокал с вином
Пред юным господином.
Он выпил все одним глотком
И пряника вкусил потом,
Обсыпанного тмином.

Несколько пунктов из «Книги жизни», 1470 год

- * речной рак — лучшее средство от меланхолии..
 - * Тыква спасает от жажды.
 - * В яйце пригоден для еды лишь желток, хотя и может вызывать веснушки.
 - * Гусятина прибавляет храбрости.
 - * К сырым фруктам и овощам житель средневековья относился с подозрением, поскольку считалось, что они вызывают лихорадку и понос растройство желудка.
- Однако дикие ягоды, например дикая вишня, употреблялись в пищу достаточно свободно. Виноград выращивали, в основном, для употребления в сыром виде, как и сливы и тернослив (мелкая черная слива). Яблоки и груши обычно запекали.



Используемая литература:

<http://www.mirf.ru/articles.php?id=39>

Квеннелл Ч. и М.

Повседневная жизнь в Англии во времена англосаксов,
викингов и норманнов



Подготовила: ст. учитель технологии Е. Архипова