

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.

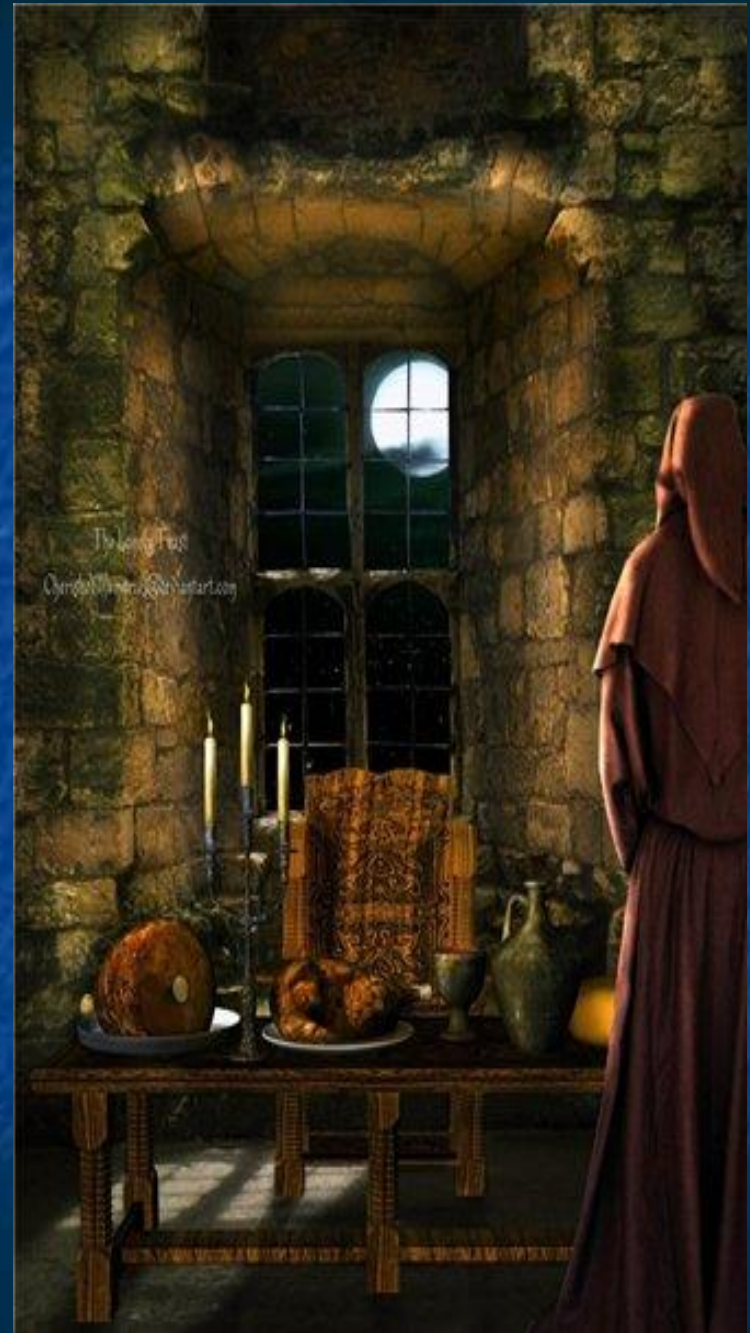
В течение дня они могли питаться более основательно. Кроме того, работники, занятые тяжелым физическим трудом, устраивали регулярные «перекусы».



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.

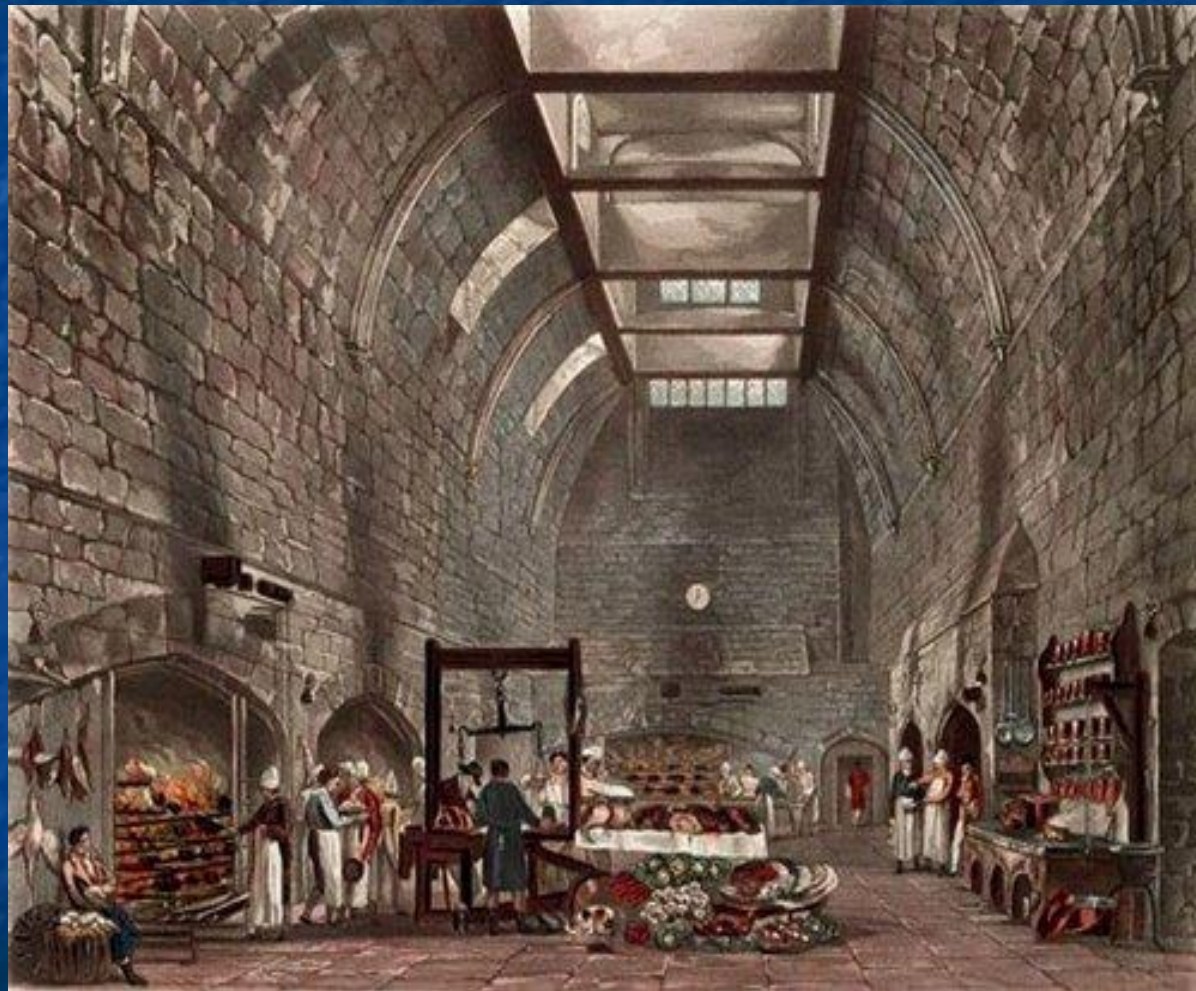
Копчение применялось реже — к рыбе и колбасам. Молоко ферментировали в сыр, масло сильно солили; яйца, рыбу и овощи закатывали в горшки с солью и уксусной кислотой.



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.

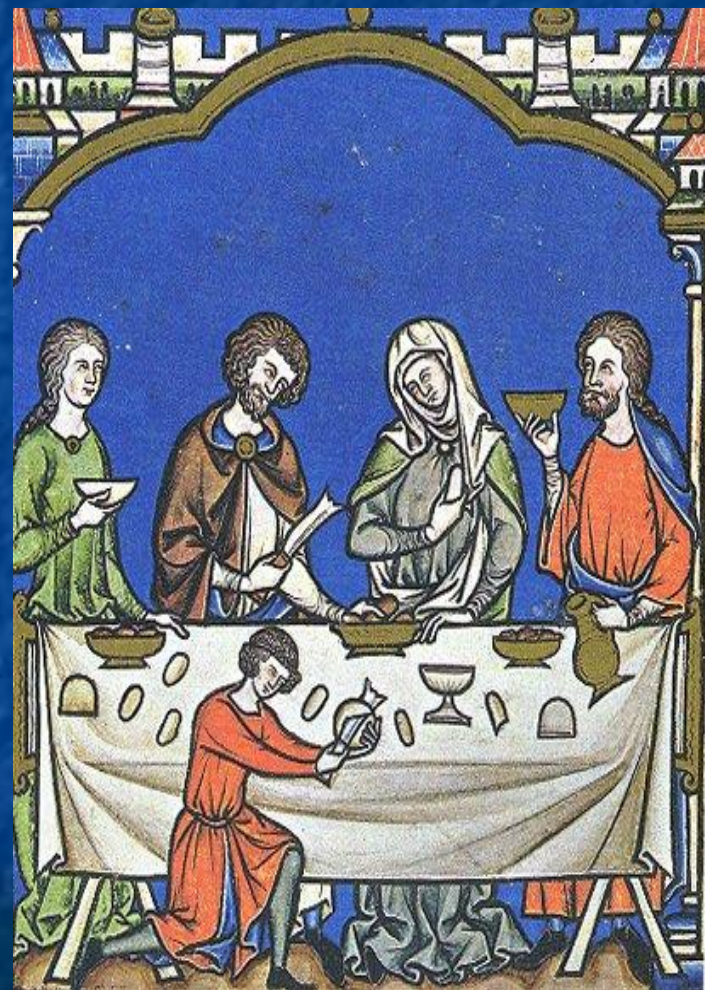


Соль и перец были гораздо более популярными приправами. Соль добывалась в Европе с древнейших времен, ну а перец - завозился большими партиями, что был сравнительно доступен.

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.

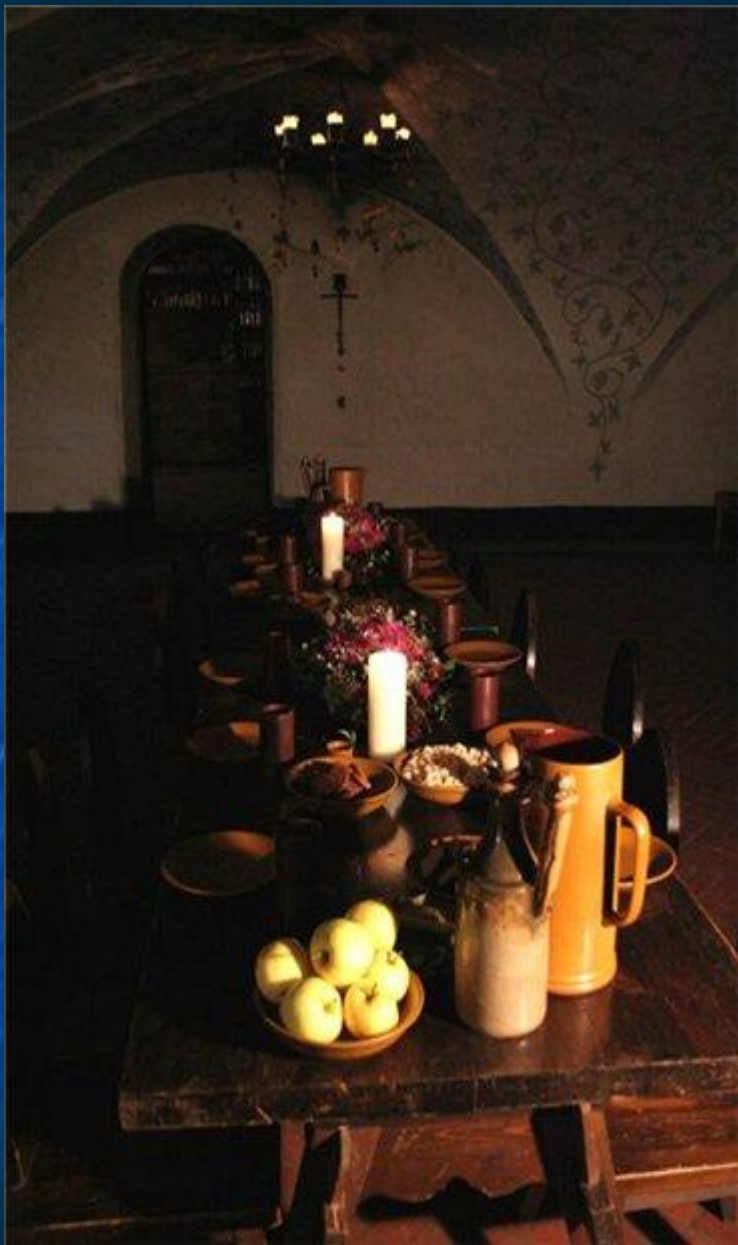
А к 1500 году коровье молоко завоевало большую популярность, поскольку подоить одну корову было легче, чем 10 коз – для получения того же количества молока.

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\ "

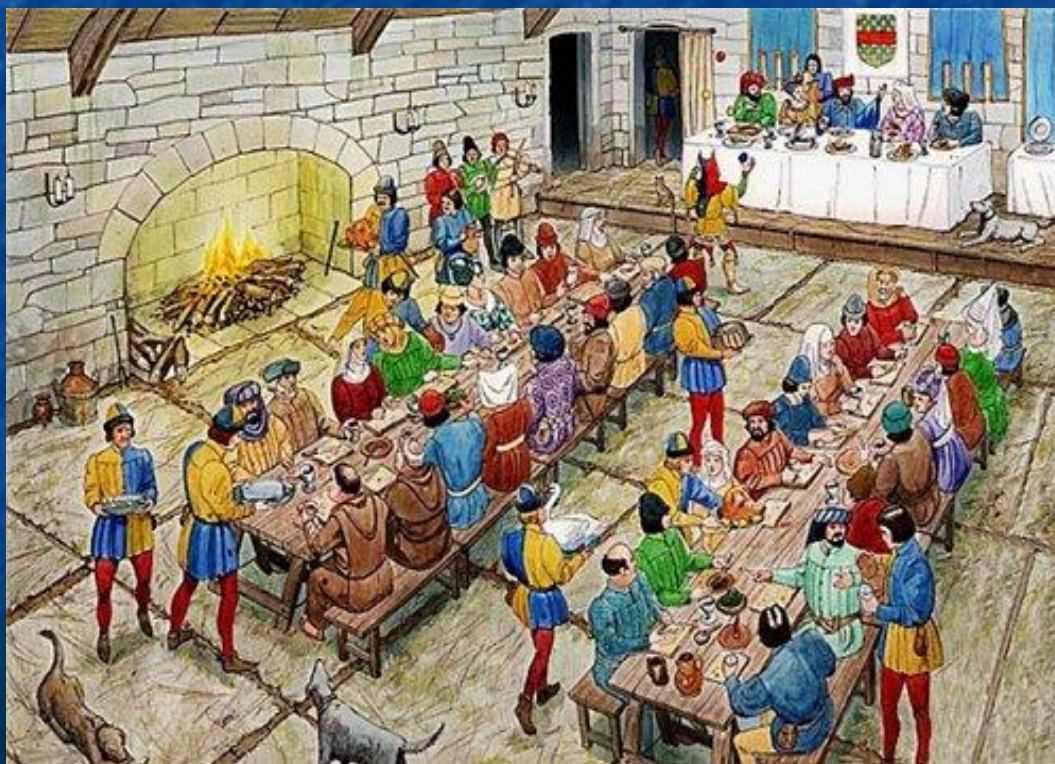


За ужином стол освещали факелами или восковыми свечами; менестрели всегда присутствовали при вечерней трапезе, так как чтение вслух было любимым развлечением. В домах знати всегда был дурак, или шут, который во время трапезы веселил присутствующих остротами и различными проделками, либо те же менестрели 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.

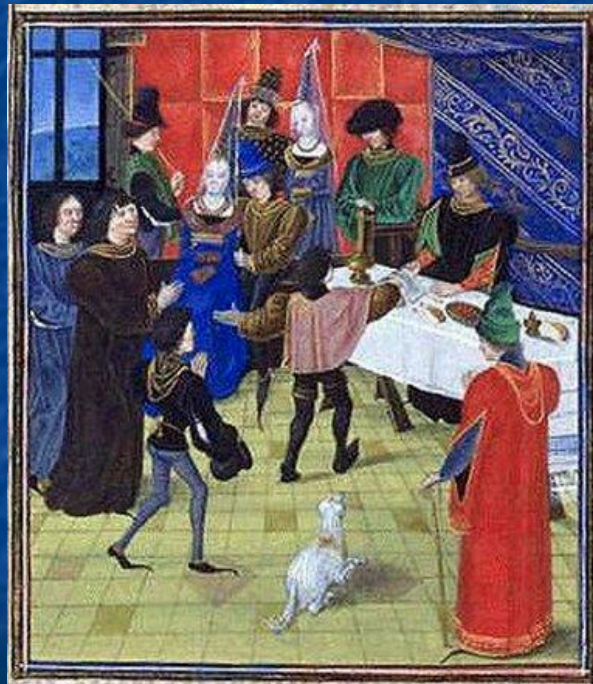


Используемая литература:

<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