

Глава 1

Мифы о средневековой кухне

Специи были на вес золота

Это, наверное, самый распространенный миф о средневековой кухне. Еще в детстве нам рассказывали в школе, как на одну чашу весов насыпали перец, а на другую клали золотую монету.

Утверждать не буду, может быть, где-нибудь, когда-нибудь, какая-нибудь особо экзотическая пряность действительно продавалась на вес золота. Средневековые люди были подвержены моде и легковнушаемы, так же как и современные, поэтому ловкие торговцы часто спекулировали на их увлечении какой-нибудь очередной восточной экзотикой. Пустили, например, однажды слух насчет какой-то банальной специи, что она растет у границ рая, народ в это поверил и начал ее скупать, так что цены взлетели до небес. Правда, ненадолго, потому что торговцы сразу стали привозить ее намного больше, и предложение уравнило спрос.

Но в целом, если изучать оптовые цены и закупки в торговых архивах, суммы, уплаченные за пряности в расходных книгах аббатств, поместий, королевских управляющих и даже простых горожан, оказывается, что все было вовсе не так страшно. В XV веке на пир гильдии Святого Креста, о котором я еще буду рассказывать, закупалось около двух фунтов перца примерно на 200 участников. То есть около 4,5 г на человека только на один пир. И это не считая нескольких фунтов других пряностей. Конечно, это была состоятельная гильдия, но взнос каждого участника не превышал 10 пенсов, в которые входили и еда, и алкоголь, и пряности, и зарплата поварам и обслуживающему персоналу. А богатые люди так и вовсе закупали перец целыми бочками.

Так что обычный черный перец к позднему Средневековью был доступен даже крестьянам — хотя бы 20–25 граммов в год. Корица, гвоздика и имбирь были подороже, но и они крайне активно использовались как минимум в городской кухне. Реально дорогим можно назвать только шафран, вот он и правда в его лучшие времена стоил почти на вес золота (хотя все равно поменьше). Но шафран и сейчас стоит так же дорого, он как был предметом роскоши, так и остался. С другой стороны, его использовали в основном для цвета, а он настолько красящий, что его требуется совсем немного.

Резюмировать можно так. В X–XI веках, когда специи в Европе только начали появляться, они были драгоценной экзотикой и на самом деле могли стоить очень-очень дорого. Но как только их начали ввозить для продажи, цена стала неуклонно снижаться, и к позднему Средневековью вся кухня стала чрезвычайно острой и пряной. Потому что люди могли себе позволить. Но конечно, специя специи рознь — были общедоступные, а были и дорогие, только для богатых.

Специи использовали, чтобы отбить вкус тухлого мяса

Еще один очень любимый многими «знатоками» миф. Когда-то, в 30-е годы XX века, его высказал один уважаемый ученый (но не историк), и эта идея так многим понравилась, что ее подхватили и стали рассказывать как доказанный факт.

И действительно, вроде бы логично: с одной стороны, мы знаем, что в Средние века не было холодильников, вакуумных упаковок и даже консервов, поэтому, конечно, мясо быстро портилось. С другой стороны, мы также знаем, что мясо стоило дорого, и его ели в основном богатые люди. И с третьей стороны, нам известно, что в средневековой кухне употреблялось огромное количество пряностей.

Тогда вопрос — вот целая свинья в XIV веке стоила 2–3 шиллинга, а фунт пряностей в среднем 1–4 шиллинга (не считая шафрана, тот мог стоить и все 15). И для того, чтобы отбить тухлый вкус и запах, одной щепотки

маловато, надо хорошо промариновать. Неужели хоть один человек в здравом уме будет засыпать кусок протухшей свинины стоимостью в 10 пенсов специями стоимостью в 10 пенсов? Если он может себе такое позволить, неужели он не отправит слугу на рынок за свежим мясом?

Так может быть, нет его, свежего мяса, во всем городе только протухшее, оно же хранится с тех пор как... Как что? Мясо — это не пшеница, которая созрела и ее надо убирать, иначе пропадет. И не яблоки, которые осенью опали с дерева и их надо либо как-то консервировать, либо они сгниют. Мясные животные ходят сами, в теплое время года едят подножный корм, а в холодное могут питаться заготовленным — если его запасти в достаточном количестве. Сено и зерновые могут не портиться до весны, поэтому тех же коров, коз, овец и кур держали круглый год ради молока, шерсти и яиц.

Скотину кололи, когда в этом была нужда. Конечно, были массовые сезонные забои, но часть мяса быстро съедалась, а часть очень тщательно заготавливалась для длительного хранения. Солонину, ветчину, копчености изобрели давным-давно. Более того, существовали даже ледники, где мясо еще какое-то время можно было держать замороженным.

Подробно об этом тоже будет дальше, сейчас я просто хочу пояснить: испорченное мясо не было нормой, его ели только в случае крайней нужды. Ну или когда жулики-мясники подделывали его и выдавали за хорошее. Крестьяне просто ели мясо тогда, когда кололи скотину, а потом



Забой домашней свиньи.
Миниатюра из «Часослова Бедфорда»,
Франция, 1414–1423 гг.



Лавка мясника. Миниатюра из ломбардского манускрипта «Tacuinum Sanitatis». Ок. 1390 г. Австрийская национальная библиотека, Вена

переходили на почти вегетарианский образ жизни с небольшим добавлением солонины и копченостей. Богатые люди держали в своих поместьях стада, и для них закалывали скот по требованию, поэтому мясо у них всегда было свежее. Горожане покупали мясо на рынке, у гильдии мясников, и там его свежесть строго контролировалась.

Еще одна тонкость — многие люди путают гниение с ферментацией. В национальной кухне многих народов есть блюда «с душком». Была и «вонючая сельдь» — как в Скандинавских странах, так и на севере России. Была и специальным образом подвяленная дичь — когда птицу оборачивали в ткань и подвешивали на несколько дней (вплоть до 40), чтобы ее мясо под влиянием ферментов насытилось молочной кислотой и стало мягким. По этому же принципу работает и современная ферментация говяжьих туш, предназначенных для стейков, — туша подвешивается на крюк, обрабатывается специальными грибками и висит несколько недель, прежде чем мясо станет таким, чтобы его можно было подавать в ресторанах. Все это было и есть, но это делалось специально и со знанием дела (поэтому не стоит пробовать

приготовить такое самостоятельно — ферментированными продуктами очень легко отравиться). А кроме того, как раз в Средние века этот процесс был не очень популярен, расцвет ферментации начался уже в Новое время. В любом случае — ферментация мяса или рыбы — это такой своеобразный способ приготовления, а не небрежность, и использовалась она лишь в определенных случаях.

А специи... их просто любили. В жизни средневекового человека было мало ярких событий, она была довольно однообразна, поэтому ее расцвечивали как могли. В том числе яркими вкусами.

Мясо было доступно только богатым

Да, еще один стереотип, знакомый с детства, — столы в замке ломаются от запеченных целиком туш, а крестьяне жуют сухие лепешки.

Тут вопрос не очень однозначный, но поскольку я дальше буду писать о нем довольно много, скажу кратко.

Средневековье — очень длинное, тысяча лет. За это время все много раз менялось. Если оставить в стороне местные войны, катастрофы, погодные аномалии, бестолковых правителей, местные особенности и т. п., то в сухом остатке окажется, что Средневековье пережило два периода подъема скотоводства и один период — подъема земледелия. После развала Римской империи земледелие переживало упадок, логистика разрушилась, население резко сократилось, целые районы опустели, а поля зарастали сорняками, и выживали в основном те, кто делал упор на скотоводство. Так что мясо стало важной частью рациона всех слоев общества.

Потом население разрослось, распахало все свободные площади, и основой рациона простонародья стал хлеб. И все равно то и дело где-нибудь начинался голод. Чаще всего не такой, чтобы от него вымирили, просто начинали есть кормовые культуры, всякую лебеду, собирать травы и т. д. По сути, стереотип о крестьянской жизни в Средние века, сформированный кино и литературой, появился не на пустом месте. Просто он соответствует не всему Средневековью, а только высокому — XII–XIII векам.

Потом пришли похолодание и чума, народ вымер, земли вновь стали заброшены, и снова надежнее и рентабельнее стало скотоводство. В XIV–XV веках крестьяне снова стали есть довольно много мяса.

В общем, можно сказать так: когда людей очень много, их может прокормить только земледелие, но оно и требует много рабочих рук. А когда людей мало, скотоводство становится куда выгоднее.

Ну и все же о местных особенностях. Не только Средневековье длинное, но и Европа большая и не очень однородная. В северных странах в силу климата всегда держали больше скота и ели больше мяса, а в какой-нибудь Италии всегда основой рациона был хлеб.

Богатые люди ели сплошное мясо и только в пост вынуждены были есть рыбу

Это что-то вроде продолжения предыдущего стереотипа. Бедные ели лепешки, богатые — мясо. В какой-то степени это верно, кухня высших слоев общества всегда включала в себя много мяса. И то, что в кулинарных книгах от 20 до 40% блюд — рыбные, можно списать на то, что это вынужденная мера, для постов.

Однако и археологические раскопки, и бухгалтерские книги многих важных персон показывают, что хватало людей, которые в принципе предпочитали рыбу и ели ее не только в пост.

Плюс в тех же кулинарных книгах хватает рецептов, в которых вообще нет ни мяса, ни рыбы. Это каши, похлебки, всякие овощные «поре»¹, пироги, выпечка, блюда из творога и т. д. Ломящийся от зажаренных целиком туш стол и разнообразие мясных блюд — этот стереотип родился из описаний пиров. Все это было, но надо понимать, что это прежде всего показуха, шоу. В быту даже короли питались куда более скромно и при этом разнообразно.

¹ Что-то вроде овощного рагу в большом количестве подливки. Листовую зелень и травы резали, обжаривали на сале и тушили в бульоне или миндальном молоке. Вариантов было огромное количество.



Миниатюры из «Horae ad usum Parisiensem» («Часослов Карла Ангулемского»). Робине Тестар, Жан Бурдишон. 1480–1496 гг. Национальная библиотека Франции, Париж



Миниатюры из «Schürstab Codex». 1472 г. Центральная библиотека Цюриха, Швейцария

Содержание

Вступление.....4

Глава 1

МИФЫ О СРЕДНЕВЕКОВОЙ КУХНЕ.....11

 Специи были на вес золота11

 Специи использовали,
 чтобы отбить вкус тухлого мяса.....12

 Мясо было доступно только богатым.....15

 Богатые люди ели сплошное мясо и только
 в пост вынуждены были есть рыбу.....16

 Еда была грубой и плохо приготовленной17

 Средневековые блюда очень странные
 и на современный вкус почти несъедобные.....18

 Сахар был безумно дорог.....20

 Соль была безумно дорогой.....22

 Хлеб был грубый, темный и в больших каравах.....23

 В Средние века не ели сырые фрукты.....24

Глава 2

ХРАНЕНИЕ И ЛОГИСТИКА.....26

 Периодизация.....26

 Средневековая логистика. Зерно27

 Мясная логистика28

 Хранение мяса.....30

 Консервация.....31

 Рыбные вопросы.....34

 Импортные продукты.....36

Глава 3

ЕДА ДЛЯ ТРЕХ СОСЛОВИЙ.....	38
Три сословия.....	38
Те, кто молится.....	39
Монахи	40
Монастырская диета.....	41
Жизнь по уставу.....	44
Эволюция монастырской диеты	45
Про бобров	47
Те, кто сражается.....	48
Законы о роскоши	49
Еда для богатых	51
Немного о пирах	54
Те, кто трудится.....	57
Рацион крестьянства	58
Крестьяне позднего Средневековья.....	62
Йомены.....	67
Вне системы	70
Средневековый город.....	72
Города, городки и их обитатели	75
Лондон.....	77
Еда горожан.....	79
На примере Лондона	81
«Фастфуд» высокого Средневековья.....	84
Готовая еда позднего Средневековья.....	85
Еда для бедных	87
Богатые горожане.....	91
Гильдейские пиры	95
Пир гильдии Святого Креста в Стратфорде в XV веке.....	96
Организация пира	99
Питание путешественников.....	104
Еда бедноты.....	107
Попытки упорядочить.....	108
Блюда по статусу	110
Взаимопроникновение.....	113
О манерах	114

Глава 4	
ИСТОЧНИКИ ПО АНГЛИЙСКОЙ КУХНЕ.....	120
Археология.....	120
Кулинарные манускрипты	121
Юридические источники.....	123
Спасибо образованию	125
Варварская Британия.....	129
Англосаксонская Британия	130
Религиозные источники.....	131
Спасибо медицине	133
Лечебные безалкогольные напитки из андалузской кулинарной книги XIII века An Anonymous Andalusian Cookbook.....	137

Глава 5	
ОСОБЕННОСТИ АНГЛИЙСКОЙ КУХНИ.....	140
Англо-саксонские рецепты	140
Региональные травы и пряности.....	141
Распространение пряностей и специй	143
Пряности высокого и позднего Средневековья.....	144
Порошки специй.....	146
Пряности в английских рецептах	148
Сахар	149
Англо-нормандская кухня	151
Французское влияние	153
Английские десерты.....	154
Итальянское влияние	157
Арабское влияние	158
Еще немного о кулинарных книгах	160
Сходство с континентальной кухней	162
Мясные традиции.....	165
Овощи, фрукты, ягоды.....	167

Глава 6	
НАПИТКИ	169
Вода.....	169
Средневековые безалкогольные напитки	171

Без чая и кофе	175
Английское вино	177
Королевский размах	178
После Столетней войны	179
Кларет	180
Махинации с вином	182
Английский эль	185
«Ассиза о хлебе и эле»	187
Пивные, таверны и трактиры	188
Появление хмельного пива	190
Глава 7	
ФРАНЦУЗСКАЯ КУХНЯ	192
Источники	192
Кухня Северной Франции	193
Особенности	195
Парижский домохозяин	196
Французские продукты	198
Приправы	200
Кухня Южной Франции	202
Немного южнофранцузских рецептов	204
Глава 8	
КУХНЯ ГЕРМАНИИ	206
Варварская еда	206
Продукты	207
Сословные предрассудки	209
Ограничения	210
Кулинарные книги	212
Глава 9	
ИСПАНСКАЯ КУХНЯ	214
Римская Испания	214
Арабская Испания	214
Иудейская Испания	217
Кулинарные книги	218

Глава 10	
ИТАЛЬЯНСКАЯ КУХНЯ	221
Римское влияние	221
Триумф сахара	221
Пряности	223
Средиземноморские традиции	225
Североитальянская диета XV века	226
Сицилийская кухня.....	229
Глава 11	
КУХНЯ ВИЗАНТИИ	231
Взгляд с Запада	232
Римская пищевая триада	233
Диета бедняков	234
Еда для богатых	235
«Поэмы бедных Продромосов»	237
Глава 12	
ЦВЕТ ЕДЫ	239
Символика цвета	241
Черно-белая еда.....	242
Цвет и здоровье	243
Кровь и вино.....	245
Греховная красота.....	246
Восточный след.....	248
Цвет в кулинарных книгах.....	249
Драгоценный цвет	251
Бюджетные красители	254
Игра с цветом	255
Глава 13	
ЗДОРОВЫЙ ОБРАЗ ЖИЗНИ.....	257
«Зеркала здоровья»	257
«Салернский кодекс здоровья»	258
Утренний туалет.....	260
Рецепты из Manual de mugeres en el qual se contienen muchas y diversas receutas mu buenas (1475–1525).....	261

Книги манер.....	265
Советы из The Book Of Nurture By John Russell	266
Отрывки из текста Pierre Ruelle, L'ornement des Dames (Ornatus Mulierum), XIII век.....	269
Мытье посуды.....	271
 Послесловие	273
 Приложение	
СРЕДНЕВЕКОВЫЕ РЕЦЕПТЫ ОТ РЕКОНСТРУКТОРОВ ИСТОРИЧЕСКОЙ КУЛИНАРИИ.....	275
Лина Кирич (КИР «Аббатство Св. Марты»).....	275
Ломбардийская горчица	276
Соус к голубям	276
Цыпленок в тесте	276
Ежевичный суп	277
Вишневый суп	278
Маринованные овощи	278
Морковь по-андалузски	279
Средневековый чизкейк	279
Пирожки с желтком	280
Пирожки с миндалем	282
Персиковые пончики	282
Помидоры	282
Рыба в тесте из риса и амидона	284
Фиги в вине	285
 Марина Черемисова («Таверна Ренар»).....	286
Жареные пирожки со свиной и сыром	287
Котлеты для мясного дня в праздник святого Реми...287	
Хороший пирог с грибами	288
Весенние цыплята в тесте	288
Пошированные яйца в «тминном соусе»	289
Вафли на яйце.....	289
Блинчики	290
Раннесредневековый хлеб из Бирки	291

Ольга Богданова (ВИК «Марка Белфри», Москва)	292
Бланманже	292
Равиоли	293
Потроха каплунов в молочно-яичном соусе	294
Мясо в густом соусе	295
Ангелина Быкова (Hell's Kitchen Daughters / Адской кухни Дочери)	296
Блюдо для бандитов и проституток, или История о том, что все рецепты надо читать в оригинале.....	296
Фриттата со свежавыжатым соком померанца для актеров (игроков)	298
Тарт для сводников и их куртизанок / сельских жителей Ленонибуса и их женщин.....	298
Литература	299
Сетевые ресурсы	310
Группы Вконтакте	310