



Екатерина
Мишаненкова

Прожорливое Средневековье

Ужины для королей и закуски для прислуги

История и наука Рунета

Екатерина Мишаненкова

**Прожорливое Средневековье.
Ужины для королей и
закуски для прислуги**

«Издательство АСТ»

2023

УДК 94"4/14"
ББК 63.3(0)4

Мишаненкова Е. А.

Прожорливое Средневековье. Ужины для королей и закуски для прислуги / Е. А. Мишаненкова — «Издательство АСТ», 2023 — (История и наука Рунета)

ISBN 978-5-17-155235-0

Что мы знаем о средневековой кухне? Фантазия рисует яркие картины: в замках подаются целиком зажаренные туши кабанов и оленей, в готических залах восседают нарядные лорды и леди, а из их кубков на скатерть проливается красное, как кровь, вино. И напротив, поддавшись влиянию стереотипов и костюмированных исторических драм, жизнь простого народа мы зачастую воображаем как череду весьма грустных сцен. Бедные крестьяне жуют сухие лепешки или заплесневелый хлеб, нищие толпятся у церкви, выпрашивая хотя бы корочку у толстого прелата, а жалкие замарашки на замковой кухне крутят вертел с оленем, сами едва не умирая от голода... Но какова была культура приготовления и употребления пищи в Средние века на самом деле? Прочитав книгу, вы узнаете: – была ли средневековая кухня грубой и однообразной; – действительно ли специи использовались, чтобы отбить вкус тухлого мяса; – правда ли, что сахар и соль были баснословно дорогими; – можно ли сегодня приготовить вкусные блюда по средневековым рецептам. Последний пункт можно проверить самостоятельно – в книге вы найдете адаптированные рецепты кушаний прямоком из Средних веков от реконструкторов исторической кулинарии. В формате PDF A4 сохранён издательский дизайн.

УДК 94"4/14"
ББК 63.3(0)4

ISBN 978-5-17-155235-0

© Мишаненкова Е. А., 2023

© Издательство АСТ, 2023

Содержание

Вступление	7
Глава 1. Мифы о средневековой кухне	11
Специи были на вес золота	11
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 приготовленной	17
Средневековые блюда очень странные и на современный вкус почти несъедобные	18
Сахар был безумно дорог	20
Соль была безумно дорогой	21
Хлеб был грубый, темный и в больших каравах	22
В Средние века не ели сырые фрукты	24
Глава 2. Хранение и логистика	26
Периодизация	26
Средневековая логистика. Зерно	27
Мясная логистика	29
Хранение мяса	31
Консервация	32
Рыбные вопросы	34
Конец ознакомительного фрагмента.	35

Екатерина Мишаненкова

Прожорливое Средневековье. Ужины для королей и закуски для прислуги

Маме, научившей меня готовить не только по рецепту, но и «на глаз». Со средневековыми рецептами без этого никак!

В оформлении обложки использована картина Якоба Йорданса «Бобовый король » («Король пьет!»). 1638 г. Королевский музей изящных искусств, Бельгия, Брюссель

© Е. Мишаненкова, текст

© ООО Издательство АСТ

Вступление

В детстве я очень любила исторические фильмы. И в том числе мне очень нравилось смотреть, как в замках на вертелах жарятся целые туши кабанов и оленей, в готических залах пируют десятки нарядных лордов и леди, а из их кубков на скатерть проливается красное, как кровь, вино. Или как огромные бородатые викинги в рогатых шлемах объедаются во славу Одина, отгрызая огромные куски от зажаренных целиком оленей. Или как Генрих VIII смачно откусывает от жирного окорока и швыряет кость под стол. Хотя бывали и грустные сцены, как бедные крестьяне жуют сухие лепешки или заплесневелый хлеб, нищие толпятся у церкви, выпрашивая хотя бы корочку у толстого прелата, а жалкие замарашки на замковой кухне крутят вертел с все тем же оленем, сами едва не умирая от голода...

Шли годы, я выросла, стала читать умные книги и с некоторым разочарованием узнала, что рогов на шлемах не было, обглоданные кости на пиру на пол не бросали, а вино на столах рыцарей было чаще всего не красным, а белым. Да и случайных замарашек к вертелам не подпускали, для этого нанимали профессиональных кухонных работников, которые так и назывались – специалистами по вращению вертела.

Зато оказалось, что средневековая кухня вовсе не простая и не примитивная, и с ней связаны тысячи интересных фактов. Иногда странных, иногда смешных, иногда познавательных. Вот, например, вы знали, что...

- В 1363 году в Англии законами о роскоши было «предписано, чтобы слуги джентльменов, торговцев и ремесленников ели мясо или рыбу только один раз в день, а другая их пища должна состоять из молока, масла и сыра».

- В Средние века считалось, что груши помогают от тошноты при беременности. Поэтому если в средневековом или ренессансном произведении дама хочет грушу, это намек читателю, что она либо беременна, либо пытается создать такое впечатление у окружающих.

- Домохозяйство (по-английски – хаусхолд) средневекового помещика кормило целую толпу народу. Сохранились хозяйственные книги леди Элис де Брайен, жившей на рубеже XIV–XV веков, так вот с Михайлова дня 1412 года по Михайлов день 1413 года в ее доме было приготовлено больше 16 500 порций обеда. То есть в среднем получается около 45 в день. И это с учетом того, что число ее домочадцев было всего около двух дюжин, то есть примерно 24 человека. Такая странная статистика связана с тем, что в ее доме постоянно кто-то обедал. Несколько раз в неделю приходили друзья, жившие по соседству, и члены их семей. А еще за год в поместье кроме его постоянных обитателей и регулярных гостей побывали около пятидесяти священников, более сотни работников, 300 с лишним человек на новогоднем банкете и еще столько же разных знакомых, приезжавших в гости или по делу. Заодно становится понятно, почему в поместье варили так много эля. Исследователи подсчитали, что на каждого домочадца выходило около галлона¹ в день. Но ведь напоить тоже надо было в два с лишним раза больше людей! Не считая приходящих работников.

- В Средние века были своеобразные представления о пищевых афродизиаках. В частности Тротула, полулегендарная женщина-врач, жившая в XI–XII веках, писала: «Следует остерегаться продуктов, которые увеличивают семя как у мужчины, так и у женщины, и такие продукты включают в себя: желтки яиц, свежее мясо, особенно свиней, петухов, воробьев, куропаток, перепелов, мозг кабана и яички животных, таких как кабаны, быки и волки...

¹ Галлон эля составлял около 4,622 л.

груши, финики, миндаль, инжир, орехи, пастернак, репу, жареную с медом и маслом бобов и гороха, крепкое, сладкое, насыщенное вино...»²

- В кулинарных рукописях очень мало кондитерских изделий, хотя, если читать описания пиров, меню и средневековые рекомендации для людей, обслуживающих банкеты, оказывается, что сладостей там подавалось довольно много. Причина проста: повар и кондитер – это две разные профессии, а средневековые кулинарные книги в основном писались поварами и для поваров.

- Пирьы были не просто обедами или ужинами, они играли важную социокультурную роль. На пиру все было строго по статусу, и каждый мог видеть, кто есть кто, кого уважают, а кого нет. Я встречала полулегендарный рассказ о том, что Орел Бретани, знаменитый французский коннетабль Бертран дю Геклен, на пиру разрезал скатерть с обеих сторон от некого рыцаря, тем самым как бы отсекая его от остального общества, как недостойного называться человеком чести.

- Основная проблема изучения средневековых кулинарных книг – это их перевод. Причем перевод с иностранного языка на русский – это еще полбеды. Книги написаны вручную, на староанглийском, старофранцузском, латыни и т. д., поэтому сначала надо разобрать эти каракули. А в XVIII–XIX веках, когда этим начали заниматься, исследователи для удобства читателей еще и переводили тексты с устаревшего языка на современный. В итоге в одном из первых печатных изданий *The Forme of Cury* (одной из самых известных английских кулинарных рукописей) замок из теста перед подачей предлагалось полить горячей водой. Потом оказалось, что его надо было подавать «ярко горящим», то есть, по-видимому, фламбированным, то есть политым крепким алкоголем и подожженным. Что поделать, человек, который разбирал эти рецепты, явно ничего не смыслил в кулинарии.

² Здесь и далее переводы, кроме тех, где переводчик указан, сделаны автором. За исключением книги Мортимера, которая цитируется по русскому изданию, и отрывков из художественной литературы.



Миниатюра из французского издания книги Валерия Максима «Высказывания и памятные факты», перевод Симона де Эсдена и Николя де Гонесса, 1450–1475

- Классический средневековый пирог – это «кастрюля» из теста, в которую помещается рубленая начинка (а иногда и целая курица) и запекается. Почему «кастрюля»? Потому что в средневековых трактатах, предназначенных для устроителей пиров, среди прочих рекомендаций написано, что перед подачей на стол с пирога следует снять верхнюю часть. Похоже, тесто выполняло роль сосуда, есть его и не предполагалось³. Оно и понятно: чтобы пропечь целую курицу, пирог надо держать в печи столько, что тесто либо сгорит, либо высохнет до состояния подошвы.

- Где-то в начале XV века (а не в XVI, как долгое время считалось) повара совершили прорыв в кулинарии – изобрели песочное тесто! То есть додумались класть в тесто не только муку и воду, но еще яйца и сливочное или оливковое масло. Кстати, называли такие пироги новым словом – тарт.

- Желе из мясного или рыбного бульона считалось очень статусным и шикарным блюдом, его подавали в конце пира, украшенное зернами граната или еще каким-нибудь декором. Причем чем прозрачнее оно было, тем это считалось роскошнее, поэтому повара придумывали разные способы для наилучшего осветления желе, чтобы оно было без малейшего осадка.

- Макароны стали одним из символов итальянской кухни задолго до того, как жители итальянских городов начали считать себя итальянцами, а не только флорентийцами, византийцами, генуэзцами и т. п. Их издавна делали дома, для себя, а уже в X веке торговцы всюю продавали готовые (то есть сухие) макаронные изделия в лавках и на улице. А во Флоренции со временем появилась даже отдельная гильдия изготовителей макарон.

³ Вероятнее всего, его отдавали нищим.

Ну разве все это не увлекательно?

Однако когда мне предложили написать книгу о средневековой кухне, я глубоко задумалась. Тема, конечно, интересная, и я с ней достаточно хорошо знакома – почти все книги, указанные в списке литературы, к тому моменту уже были в моей библиотеке. Участвовала я и в реконструкции средневековых пиров. И еду по средневековым рецептам готовила.

Но именно поэтому я хорошо представляла, какая это огромная тема. Ее в принципе невозможно «впихнуть» в одну книгу, да и в десять тоже. Тысяча лет, десятки государств, и даже если брать только Западную Европу, то все равно не получится обойти вниманием влияние римлян, варваров и арабов. Сословные группы, этнические диаспоры, региональные особенности, климатические изменения, религиозные догматы, личные пристрастия, а также чума, война, голод и все остальное, из чего складывается картина настоящего кулинарного апокалипсиса. Не говоря уж о множестве любопытных фактов вроде приведенных выше, на которые постоянно хочется отвлекаться.

Тогда я решила действовать методом исключения и проверила, что есть о средневековой кухне на русском языке. Все же книга пишется для читателей, и нет смысла рассказывать о том, что и так можно в Википедии прочесть. Кстати, я почти не шучу, там большая и на редкость толковая статья о средневековой кухне, которую вполне можно читать для ознакомления с предметом в общих чертах.

Кроме того, я знаю, что от меня уже по традиции ждут развенчания мифов, и такие ожидания не хотелось бы обманывать. Тем более там есть что развенчать!

В итоге пришлось остановиться на смешанном формате. Первая глава будет посвящена конкретно бытующим о средневековой кухне мифам. Постараюсь рассказать их коротко и понятно, а кому нужны подробности и примеры – тем придется читать дальше.

Следующие несколько глав будут посвящены общим проблемам средневекового питания, логистике, хранению продуктов, особенностям диеты разных социальных групп, влиянию климата и местоположения и т. д. И в качестве отправной точки я выбрала ту страну, на которой специализируюсь, – Англию. На ее примере я попробую и разобрать общие тенденции средневековой кухни, и выделить типично английские. А потом сделаю краткий обзор французской, немецкой, итальянской и испанской кухни, чтобы стало видно, в чем же их основные отличия друг от друга и от английской.

Ну и наконец две последние главы будут посвящены тем аспектам средневекового питания, которые в историко-кулинарной литературе рассматриваются довольно редко: почему в Средние века такое большое значение придавалось цвету еды, и что собой представлял средневековый ЗОЖ (здоровый образ жизни).

Надеюсь, будет интересно и достаточно познавательно!

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 пенс 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.



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

Скотину кололи, когда в этом была нужда. Конечно, были массовые сезонные забои, но часть мяса быстро съедалась, а часть очень тщательно заготавливалась для длительного хране-

ния. 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 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.



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

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 ломятся 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 вымирали, 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»⁴, 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.



Рыбный рынок. Миниатюра Ульриха фон Рихенталя из «Хроники Констанцкого собора», Германия, первая половина XV века

Да и на пирах на самом деле павлины в перьях и целиком зажаренные туши подавались, скорее, чтобы пустить пыль в глаза. Насыщались гости иными яствами. Если посмотреть меню, можно заметить, что всегда подавали много пирогов, рагу, жидких и полужидких кушаний, желе, выпечки, сладостей. И даже если пир был в скоромный день, обязательно присутствовали и рыбные блюда. А для некоторых гостей их даже готовили специально.

⁴ 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.

Еда была грубой и плохо приготовленной

Есть и такой стереотип, что средневековая еда была очень грубой и однообразной – жесткое мясо, хлеб и вино / эль. Причем все так приготовлено, что современный человек лишился бы зубов или как минимум получил несварение желудка.

У меня перед глазами так и встают фильмы про викингов, где рослые ребята в рогатых шлемах вгрызаются в огромные куски мяса и запивают его элем из огромных кубков. Рогатых шлемов не было, это уже все знают. А что касается остального – думаю, и такое бывало. Толпа здоровых мужиков, да после драки, да с алкоголем, и сейчас сожрет все что угодно. Но что касается общества в целом, то люди дорожили своими зубами: стоматологов-то еще не было. Поэтому большинство средневековых рецептов предлагают мясо сначала хорошенько сварить, а только потом обжаривать или запекать. А то и вовсе размельчить его в фарш – мелко нарубить, а то и вовсе растереть потом в пюре – и нафаршировать им шкурку животного, чтобы с виду выглядело как целое, а внутри было мягким.

В общем, вся средневековая еда очень тщательно варилась и тушилась. Никто лишнего раз ничего не грыз без необходимости. Даже жесткие корки от пирогов не ели, а отдавали нищим (а те их размачивали в эле, как сухари). Да и вообще средневековые диетологи крайне оскорбились бы, услышав, что одобренную ими еду считают грубой. Они так носились с идеями о том, что деликатные желудки аристократов могут нормально функционировать только когда их наполняют такой же деликатной пищей, составляли своды правил питания, очень рекомендовали нежное куриное мясо, рыбу и пшеничный хлеб из лучшей муки.

Ну и что касается однообразия, то, думаю, после того, что уже перечислено, об этом вряд ли может идти какая-то речь. В одной только английской кулинарной книге XIV века *The Forme of Cury* почти 200 рецептов, и хотя некоторые из них похожи, но повторов нет. Там есть и равиоли, и устрицы в соусе, и рисовая каша, и клецки, и муссы, и бланманже – и все это в дополнение к мясным и рыбным блюдам, пирогам и всему прочему, что я уже перечисляла. Ну а о том, сколько во все это клали пряностей, какие добавляли травы, какие использовали привычные нам и экзотические ингредиенты – будет в следующих главах.

Средневековые блюда очень странные и на современный вкус почти несъедобные

Если предыдущий стереотип возникает у людей в основном от незнания, благодаря фильмам, то этот характерен как раз, наоборот, для тех, кто более-менее интересуется темой. Распространяется он так. Какой-нибудь блогер, желающий «хайпануть», или нечистоплотный журналист, которому нужно создать сенсацию на пустом месте, выбирает из средневековой кулинарной книги самое сложное, трудно готовящееся и не факт что съедобное блюдо и рассказывает о нем как о типовом для средневековой кухни. Красочно и со вкусом.

Действительно, такие блюда есть в кулинарных сборниках, хоть и не во всех. Но их обычно очень мало, и есть мнение, что не все из них вообще хоть раз готовили. Несколько кулинарных книг были написаны королевскими шеф-поварами, стремившимися остаться в памяти потомков. Поэтому они включили туда максимально сложные блюда, создававшиеся исключительно для того, чтобы вызвать восторг и зависть у гостей и тем прославить и хозяина, и его повара.



Королевский пир. Миниатюра Жана Фруассара из «Хроник Франции, Англии, Шотландии, Испании, Бретани, Гаскони и соседних стран», Франция, XIV век

По правде говоря, мы сейчас благодаря интернету сильно избаловались простыми в приготовлении блюдами и подробными пошаговыми объяснениями, что как готовить. У меня есть советская кулинарная книга, так там половина рецептов такие, что я за них даже взяться не решусь, уж очень они сложные. Средневековые попроще будут.

Частично мнение о несъедобности средневековых блюд вызвано тем, что в них смешиваются странные на современный вкус ингредиенты, например мясо и сахар. А также тем, что в них очень много пряностей.

Насчет несовместимости ингредиентов скажу, что это дело вкуса и привычки, кисло-сладкие и остро-сладкие приправы к мясу и рыбе – традиция очень многих национальных кухонь. Те, кто бывал в японских и китайских ресторанах, наверняка и не такое пробовали. Лично я, например, готовила пирог с начинкой из мясного фарша, изюма и корицы, и он мне очень понравился, да и у тех, кого я угощала, имел большой успех, я потом его еще несколько раз повторяла.

Что же касается специй, то многим почему-то кажется, что в Средние века их сыпали в блюда горстями, поэтому еда получалась безумно острой, вроде индийской или тайской. Люди как-то забывают, что пряности были достаточно дорогими. Поэтому ставку повара делали на разнообразие, а не на количество. Они экспериментировали с сочетаниями, добиваясь оригинальных оттенков вкуса, а вовсе не пытались забить специями все вкусовые рецепторы. Сахара это тоже касается, кстати. Он тоже числился пряностью и дорого стоил, так что когда в рецепте значится «положите сахар», это не означает, что его надо высыпать целый стакан. Обычно имеется в виду ложка-другая, а где-то и вообще щепотка, как соль, для того чтобы оттенить вкус.

Здесь, конечно, свою роль сыграло то, что в средневековых рецептах обычно нет граммовки, не ясно, сколько чего класть. Но в медицинских рецептах они есть, да и в позднесредневековых книгах начали иногда появляться, и по ним видно, как умеренно предполагалось использовать специи.

Сахар был безумно дорог

Раз уж речь зашла о сахаре. Недавно я встретила в каком-то блоге любопытное утверждение, что в XV веке европеец мог позволить себе одну чайную ложку сахара в год. К сожалению, автор не написал, на чем основываются такие расчеты, и какую страну он имел в виду, но я подозреваю, что никакую, это просто красивый пример, не имеющий ничего общего с действительностью. Ладно бы он об эпохе викингов говорил, тогда действительно главным подсластителем был мед. Но XV век...

С сахаром европейцы познакомились еще в Античности, но в те времена он действительно был безумно дорогой экзотической диковинкой с Востока. И таковым оставался довольно долго, хотя когда арабы начали свою экспансию и захватили в VIII веке Испанию, а в IX–X веках – Сицилию, они кроме всего прочего принесли туда сахар, то есть начали сажать там сахарный тростник. Арабская кухня не зря уже тогда славилась огромным количеством сладостей.

Потом христиане отвоевали Сицилию, наладили отношения с мавританской частью Испании, и как раз в это время еще и началась эпоха Крестовых походов. То есть одновременно шла торговля с испанскими арабами, изготавливали свой сахар на Сицилии (не зря южноитальянская кухня потом еще долго оставалась одним из лидеров по сладостям), и начался активный культурный обмен с Ближним Востоком, где сахар опять же был давно и хорошо известен. А потом крестоносцы закрепились в Палестине и стали продавать, в числе других товаров, сахар на свою бывшую родину.

Собственно, к XIII веку сахар прекрасно знали уже даже в Англии и Германии, до которых он добрался благодаря крестоносцам. В кулинарных книгах XIV века он уже встречался очень во многих блюдах, а в XV веке – в каждом втором рецепте. И это в Англии, в Италии еще чаще. Сахар клали в десерты, супы, выпечку, им посыпали мясо и рыбу. Мед, который никуда не исчез, конечно, отодвинулся на второй план и стал считаться слишком грубым и простонародным.

Но может быть, это только у королей и герцогов, этакая «пыль в глаза», а всем остальным сахар был настолько недоступен, что поделить королевские несколько килограммов на все население, вот и получится по чайной ложке на человека в год?

Дальше, в соответствующих главах я буду приводить примеры покупок сахара, сейчас скажу только о цене. В XIV–XV веках в Англии сахар стоил оптом 6–7 пенсов за фунт. В XIV веке вполне приличная зарплата ремесленника была примерно 3 пенса в день, в XV веке – 6. То есть в XIV веке килограмм сахара (два с небольшим фунта) стоил пять дневных заработков, в XV веке – чуть больше двух. Сравним очень условно с нашим временем. Возьмем тоже условно зарплату в 30 тысяч в месяц, это около полутора тысяч рублей в день. По нормам XIV века килограмм сахара получается 7,5 рубля, XV века – 4 тысячи рублей. Да, конечно, это дорого, но неужели кто-нибудь серьезно считает, что человек даже в XIV веке, не говоря уж о пятнадцатом, не мог бы себе позволить хотя бы килограмм сахара в год? По леденцу членам семьи на каждый праздник.

И напоминаю, речь идет о ремесленниках, а люди побогаче потребляли сахара гораздо больше. И это Англия, до которой его было везти и везти, в Италии и Испании сахар был известен раньше и стоил дешевле. И кроме того, речь идет о средней цене сахара, если взять дешевый коричневый, то стоимость может снизиться в два раза.

Соль была безумно дорогой

И конечно, нельзя забывать про соль! Тем более что как раз этот стереотип умудряются повторять даже люди, вроде бы хорошо разбирающиеся в теме. Я уже несколько раз, читая книги по средневековой кухне, натыкалась на утверждения, что соль стоила безумно дорого, и крестьяне из кожи вон лезли, чтобы иметь возможность хотя бы щепотку в суп бросить.

Соль стоила дорого, не спору. Но как же быть с тем, что те же самые авторы в тех же самых книгах пишут, что главным способом хранения мяса и рыбы была засолка. Что засыпали огромным количеством соли, а потом перед едой приходилось долго вымачивать это мясо и рыбу в пресной воде. Что рыбу прямо на кораблях пересыпали солью, потом на берегу мыли и снова засаливали. Это ведь тоже все правда!

На самом деле все довольно просто. Соль и близко нельзя сравнивать по цене с сахаром и тем более пряностями. Но ее требовалось очень много. По расчетам историков, в относительно прохладных странах, где в рационе населения много мяса и рыбы, потребление соли было в районе 16 кг (тот самый пуд соли) на человека в год.

Представьте себе, что соль стоит хотя бы 1000 рублей за кг. Много? При нашем потреблении – ерунда, вряд ли кто съедает этот килограмм за год. Но если требуется 16 кг в год, причем на каждого члена семьи, сумма уже становится довольно приличной. А власти, зная, как сильно народ зависит от соли (ведь без нее нельзя будет сделать запасы на зиму!), то и дело вводили на нее большие налоги. Можно не покупать дорогой сахар, это баловство. Но от соли люди не могли отказаться, сколько бы за нее ни запрашивали, хотя иногда в регионах, где не было своих солончаков, приходилось сильно ограничивать ее употребление – так, в частности, появился пресный тосканский хлеб.

Правда, надо сказать, что определенные категории населения обычно освобождались от подобных налогов. Например, рыбаки. Они в силу профессии расходовали соль не килограммами, а центнерами, но не для себя лично, от этого зависело снабжение городов, так что в интересах государства было не мешать им.

Хлеб был грубый, темный и в больших каравах

Еще один стереотип из кино – это темный хлеб. Судя по фильмам, в Средние века люди питались сплошным ржаным хлебом. Между тем вся Европа в основном ела пшеницу – когда могла себе это позволить. Недороды, войны и прочие форс-мажоры, конечно, приводили к тому, что в пшеничную муку начинали добавлять что попало. Но уж богатые-то люди всегда питались только пшеничным хлебом. Тем более и средневековые диетологи все дружно считали, что чем тоньше помол, чем белее хлеб, тем он полезнее.

Конечно, хлеб был разного качества. Белый из тонкой муки для господ. Пшеничный, но из муки более грубого помола – для состоятельных горожан. Коричневый, с отрубями или из пшенично-ржаной смеси – для слуг, монастырей со строгим уставом, горожан попроще. Хотя этот хлеб считался лучшим для вымакивания соусов с тарелки, поэтому его многие ели. Дальше шел самый простой хлеб, для бедноты. И наконец «дно» – хлеб, который специально выпекался для «трэнчеров» – плоских толстых лепешек, которые разрезали вдоль и использовали на пирах вместо тарелки. Его потом отдавали нищим.



Средневековый пекарь со своим учеником. Бодлианская библиотека, Великобритания, Оксфорд

Состав хлебов мог меняться в зависимости от урожая и местных традиций, плюс были специальные хлеба для всяких праздников. Почти повсеместно действовало простое правило – чем лучше мука и тоньше помол, тем меньше делается каравай. Поэтому огромные темные хлеба из фильмов – это крестьянский хлеб. Горожане ели небольшие светлые / желтые караваи, а господа – маленькие белые булочки.

Кроме того, в некоторых местностях крестьяне, да и горожане, вообще не пекли хлеб, а питались грубыми лепешками. Это не из-за того, что они не умели выпекать хлеб или молоть нормальную муку. Дело в сеньориальных привилегиях – во многих местах феодалы имели эксклюзивное право на выпекание хлеба, у кого находили печи – разрушали и штрафовали. Но поскольку монополисты брали за выпечку слишком большие деньги, многим людям приходи-

лось обходиться вовсе без булок и караваев, а делать из муки лепешки, которые можно испечь в очаге.

В Средние века не ели сырые фрукты

Кратко скажу еще и об этом стереотипе, довольно распространенном, в том числе и среди людей, занимающихся реконструкцией средневековой кухни.

Он основывается, во-первых, на кулинарной медицинской литературе. Действительно, некоторые средневековые диетологи считали, что сырые фрукты вредны для желудка, и аристократам нельзя подвергать свой хрупкий организм такому риску. Но это частное мнение, его поддерживали не все медики и диетологи.

Вторая причина, по которой этот стереотип оказался довольно живучим, состоит в том, что в расходных документах богатых домохозяйств фрукты почти не упоминаются. Однако если начать изучать косвенные источники – хозяйственные книги поместий, криминальные отчеты, переписку, художественную литературу, – обнаруживается огромное количество садов, причем даже в северных странах и даже у крестьян. В отчетах мелькают дети, собирающие фрукты и ягоды, расходы на хранение и перевозку, заготовка и переработка, отбор и отправка на пиры и т. д.

В расходных документах фруктов, по-видимому, мало по той же причине, по которой там редко встречаются яйца, творог, сливки и масло. Все эти продукты потреблялись довольно активно, но состоятельные люди их не покупали, им доставляли все это с их собственных ферм. Поэтому их и не было в списках закупаемых продуктов.



Дамы перебирают ягоды. Миниатюра из книги Жоржа Шателена и Жана Роберте «Двенадцать дам риторики», вторая половина XV в., Бургундия

На этом я обсуждение мифов, пожалуй, закончу. Правда, пока я писала, мне подсказали еще один – что на средневековых кухнях царила страшная антисанитария. Но об этом я немножко расскажу в последней главе, а кто хочет подробнее – для этого есть моя книга «Чумазое Средневековье»⁵. Добавлю только, что в средневековых источниках на удивление мало сведений о болезнях и неожиданных смертях из-за пищевых отравлений. Как ни странно, кухня XIX – начала XX века была куда более грязным местом. Конечно, нельзя забывать о дизентерии, от которой в Средние века умерло немало, в том числе и великих людей. Но почти все они заболели во время военных походов, в тяжелых полевых условиях скученности, антисанитарии и нехватки питьевой воды.

⁵ Мишаненкова Е. Чумазое Средневековье. Мифы и легенды о гигиене / Е.А. Мишаненкова. М: Издательство АСТ, 2020.

Глава 2. Хранение и логистика

Периодизация

Когда начинаешь изучать некоторые узкоспециализированные темы, становится особенно понятно, что все-таки деление на раннее, высокое и позднее Средневековье⁶ возникло не на пустом месте. В частности, в истории британской кухни можно достаточно четко выделить варварский период, римское влияние, раннесредневековый англосаксонский период, англо-нормандский период, пришедшийся на высокое Средневековье, и наконец позднесредневековую культуру питания времен Черной смерти и восстановления после нее, сменившуюся Ренессансом, принесшим с собой американские продукты, континентальное влияние и религиозные запреты.

Такие значимые события, как приход англосаксонских, а потом нормандских завоевателей и эпидемия чумы (а также предшествующее ей глобальное похолодание) где-то совпали, а где-то стали провоцирующими факторами для серьезных изменений общества, что в свою очередь привело к переменам в культуре питания. И в первую очередь эти изменения касаются количества населения. Доступность зарубежных рынков, мода, международные отношения, традиции и все прочее – это лишь вторично. Первичны – природа, то есть те возможности производства продуктов питания, которые она предоставляет в данной местности, и численность населения там проживающего.

⁶ Средневековье принято условно делить на три части:¹ раннее Средневековье (476 г. – середина XI века) – от падения Западной Римской империи до конца «эпохи Викингов»;² высокое Средневековье (середина XI–XIII век). Это то Средневековье, к которому мы привыкли. Феодализм, власть церкви, Крестовые походы;³ позднее Средневековье (XIV – начало XVI века). Расцвет рыцарства и готики, чума, книгопечатание, начало эпохи Великих географических открытий.

Средневековая логистика. Зерно

Конечно, не во всех частях даже такой компактной и единой в сравнении с континентальными соседями страны, как Англия, все ели одно и то же. А уж про более крупные и раздробленные страны и говорить нечего.

Понятно, что средневековая логистика оставляла желать лучшего, поэтому люди питались в основном тем, что производилось в их регионе. Наиболее быстрый и дешевый способ передвижения всегда был по воде, поэтому в самом выгодном положении находились прибрежные города, а также расположенные на берегах крупных рек. Ну а наземным путем, по подсчетам некоторых исследователей, за день при наличии более-менее приличных дорог можно было перевезти грузы примерно на 20 км. Поэтому, как нетрудно догадаться, скоропортящиеся продукты можно было есть только там, где их производили. А вот все остальное активно перевозили, но ровно на то расстояние, которое можно было окупить при продаже.

Чаще всего куда-либо перевозили зерно. Оно хорошо хранится, удобно в транспортировке, и на него всегда был спрос. Пшеница требует богатых почв и длительного вегетационного периода, поэтому даже во времена климатического оптимума ее могли выращивать не везде. В Англии, в частности в северных и западных регионах, сеяли в основном рожь и овес, а пшеницу вынуждены были покупать. Ну и, естественно, в этих частях страны белый хлеб был доступен куда меньшему проценту населения.



Крестьяне в поле. Миниатюра из «Schürstab Codex». 1472 г. Центральная библиотека Цюриха, Швейцария

«Рост населения, – пишет профессор Крис Вулгар⁷, – требовал систем производства и распределения для поддержания доступности продовольствия. Урбанизация... коммерциализация и развитие систем производства для рынка – все это оказало влияние на ассортимент, количество и качество продуктов питания в городе и деревне. Растущий процент населения, жившего в городах, зависел от надежных поставок зерновых, рынок которых хорошо задокументирован после 1200 года».

⁷ Крис Вулгар – профессор истории и архивоведения в Университете Саутгемптона, член Британской Академии, автор книг о быте и культуре питания в средневековой Англии, редактор журнала *Journal of Medieval History*. Остальные цитируемые авторы – также специалисты по средневековому быту, книги, откуда взяты цитаты, можно найти в списке используемой литературы.

Мясная логистика

Не менее развитой была мясная логистика. Основными потребителями мяса были города, причем речь идет как о простых городских жителях, которые покупали его на рынке, так и о знатных персонах, которым доставляли его из их собственных поместий. И конечно, все хотели свежее мясо. Поэтому оно передвигалось обычно своим ходом. Стада крупного рогатого скота, свиней, овец, домашней птицы вроде гусей и даже более редких и экзотических животных перегоняли из одного конца страны в другой. Причем эта практика была развита везде – на континенте венгерскую говядину таким образом доставляли через Германию в итальянские государства. Не говоря уж о нашей стране с ее просторами – арзамасских гусей еще в XIX веке точно так же своим ходом пригоняли на Нижегородскую ярмарку и даже в Москву. Все эти стада шли медленно, а потом еще на месте их на некоторое время оставляли попасись, чтобы они нагуляли сброшенный в дороге жир. Но зато этот способ не требовал почти никаких затрат, кроме времени и платы пастухам.

В Британии основные пастбища в Средние века концентрировались в основном на севере и в Уэльсе, так что скот гнали оттуда в густонаселенные центральные и южные части Англии. Там же были основные центры производства молочных продуктов – в первую очередь сыров, которые тоже потом везли в города. «Изменения в структуре забоя скота демонстрируют, как мясо крупного рогатого скота и овец превратилось в рыночный товар. Поставки некоторых продуктов питания, таких как овощи и фрукты или домашняя птица, хотя и присутствовали на городских рынках, никогда не были полностью коммерциализированы. Тем не менее это стало важным элементом поддержания как разнообразия рациона питания, так и экономики города и сельской местности и, возможно, значительно улучшило рацион крестьянства, особенно при экстремальном росте населения».



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

Богатые люди, которым продукты привозили с их собственных ферм, могли себе позволить свежее мясо в любое время. Состоятельные горожане в общем-то тоже, кроме разве что Великого поста, когда мясные рынки закрывались. Но все же нельзя сбрасывать со счетов сезонность – то есть время, когда, собственно, животных и пригоняли в некие конечные точки для забоя. В позднесредневековой Англии пиковой датой считалось 11 ноября – день святого Мартина. До этого срока животные еще могли прокормиться на подножном корме, а дальше их содержание становилось намного дороже. Следующей важной датой было Рождество – оно

праздновалось пышно, к нему кололи и собственную, специально для этого выкармливаемую скотину, и устраивали дополнительный забой на продажу.

Хранение мяса

Но, конечно, говорить, что в Средние века все питались исключительно парным мясом – это лукавить. Значительную часть рациона всех слоев населения составляли мясные продукты длительного хранения. По тем же причинам, по которым сейчас, прекрасно зная о том, что кусок мяса намного полезнее, чем сосиски, колбасы, ветчина и тому подобные продукты его переработки, большинство людей все же держит в холодильнике какую-нибудь колбасу. Это быстро, удобно, ведь ее не надо готовить, и она долго хранится, риск отравиться найденным в уголке холодильника забытым куском копченой колбасы минимальный.

А представьте себе мир без холодильников... Хотя все-таки не совсем без них, ведь существовали погреба и даже ледники, где хранили свежее мясо и рыбу, молоко и сливки, готовые блюда вроде бланманже или мясного желе, и даже мороженое, которое тоже уже изобрели.

Зои Лионидас, досконально изучившая кухонные дела средневековой Франции, довольно подробно описывает устройство ледников – французских, но это в данном случае не принципиально, потому что такая система существовала по всей Европе еще с Античности, и в Средние века ее только несколько усовершенствовали. Итак, ледник представлял собой «глубокий колодец, зачастую выложенный камнем, на дне которого делали небольшой желоб для тающей воды. Над колодцем возвышалось небольшое куполообразное сооружение, деревянное или каменное – в зависимости от желания и толщины хозяйского кошелька. Ледник мог загружаться через верх; но гораздо чаще для того приспособливали низкую дверь, обитую плотным войлоком или кожей. Зимой сам хозяин, его сыновья или специально нанятые для того работники с помощью топоров и пил добывали толстые глыбы льда на ближайшей реке, озере или горном леднике, после чего их плотно укладывали на дно ледниковой шахты, стараясь загрузить ее вплоть до уровня почвы. Порой слои льда (в целях полной сохранности) могли перемежать слоями соломы. Внутри подобного ледника даже в июльский полдень температура не поднималась выше -2°C , что позволяло отлично с успехом использовать его для хранения мяса, рыбы, молока, яиц и других скоропортящихся продуктов.

Конечно же лед постепенно таял, однако же само таяние его (вспомним школьную физику!) обеспечивало сохранение внутри ледника стабильно низкой температуры, тогда как излишки воды уходили через желоб. В течение теплого времени года уровень льда успевал опуститься на очень небольшую величину, так что дополнить его следующей зимой не составляло никакого труда. Другое дело, что строительство и постоянное поддержание ледника в рабочем состоянии было делом непростым, да и недешевым, так что среднестатистический крестьянин вряд ли мог в одиночку позволить себе подобную роскошь. Впрочем, сельских жителей ничего не удерживало от того, чтобы устраивать простейшие ледники в складчину, тогда как богатый городской дом – купеческий или дворянский – был просто немыслим без “ледяного погреба”...

Продукты в леднике можно было хранить, непосредственно устанавливая кувшины и блюда на лед, кроме того, вслед за кладовыми в ледниках крепили к стенам множество полок и полочек, в потолок вбивались крюки, на которые удобно было вешать окорока и колбасы... Уже к концу Средневековой эры продажа снега и льда превратилась в весьма доходную статью торговли, лед и снег научились добывать и доставлять потребителю с немалых расстояний, в частности Париж в огромном количестве потреблял фламандский лед, путешествовавший от места добычи на расстояние около 200 км или даже более того!»

Консервация

Но вот представим себе деревню. Некий йомен достаточно состоятелен, чтобы держать скотину, причем даже конкретно такую, которая выращивается именно на мясо, а не съедается тогда, когда стала слишком старой, чтобы давать молоко, как это обычно бывало с коровами. Все-таки в деревне не зря основным видом мяса была старая говядина.

Впрочем, кто бы у крестьянина ни был на примете – хорошая свинья, теленок, овца или старая корова, которую пора пускать под нож, он обычно колот ее к Рождеству. Это было логично – к тому времени заканчивался корм для скотины, и приходило ее время кормить всю семью. Опять же праздник, который надо было отметить как следует.

Первым съедался ливер – его хранить нельзя. Из крови делали кровяную колбасу и другие блюда, которые тоже были скоропортящимися и съедались быстро. А вот сама туша, рубленая и разделанная, еще несколько дней прекрасно хранилась на леднике, и эти дни крестьянская семья могла наслаждаться свежим мясом. Но не сложа руки, потому что оставшееся мясо надо было подготовить для длительного хранения – то есть засолить или закоптить.



Сбор крови на черный пудинг. Миниатюра из «*Horae ad usum Parisiensem*» («Часослов Карла Ангулемского»). Робине Тестар, Жан Бурдишон. 1480–1496 гг. Национальная библиотека Франции, Париж

Надо сказать, я несколько лет прожила в деревне и могу подтвердить, что ничего особо не изменилось. Вот как я написала выше, так все до сих пор и осталось, за одним исключением – какая-то часть мяса (в зависимости от вместимости морозильной камеры) замораживается. Как целыми кусками, так и в виде колбасок, фарша или пельменей. Остальное же, как и в Средние века, готовится к хранению в погребе. И ничего особо нового с тех пор не изобрели, если не считать всяких усовершенствований вроде жидкого дыма. Мясо можно солить сухим и мокрым способом, коптить холодным и горячим способом, а также вялить – или сочетать все эти варианты.

Способом номер один, конечно, была засолка, потому что для нее требовалось меньше времени и приспособлений. В инструкции 1381 года по сохранению оленя в полевых условиях рекомендовалось как можно скорее накрыть его, чтобы оградить от поступления воздуха, затем как можно скорее принести домой, отнести в погреб, чтобы разделить там, где нет ни солнца, ни ветра. Потом разделанную тушу нужно было оставить в чистой воде на полдня, после чего просушить. Затем его нужно было тщательно засолить и даже поварить в рассоле – «таком же соленом, как морская вода». В этом рассоле мясо следовало выдержать в течение трех дней и

ночей, после чего вынуть и засолить уже сухим способом (то есть просто пересыпая солью) в бочке. Эту бочку следовало запечатать, «чтобы солнце и ветер не добрались до мяса». Такая солонина могла храниться несколько месяцев.

Если же требовалось сохранить мясо несколько дней, достаточно было и сухого способа. Мясо и рыбу, присыпанные солью для небольшого продления срока хранения, называли «припудренными». Но это был действительно способ для очень недолгого хранения – в основном для тех, у кого не было ледника. В одном сборнике рецептов, например, давался такой совет сохранения гусятины свежей: «Присыпьте ее солью на ночь, а утром смойте соль».

Это все понятно и логично – основная функция соли заключалась в поглощении влаги в мясе и создании среды, в которой бактерии и грибки не могли функционировать из-за недостатка воды. Реакция окисления происходила медленнее, и мясо дольше оставалось свежим. Эту же функцию, только более действенно, сейчас выполняет вакуумная упаковка – не дает продуктам вступить в соприкосновение с воздухом и так замедляет процесс разложения.

Так что соль использовалась в огромных количествах – целые туши разделявали, варили в солевых растворах, присыпали солью, смывали ее и пересыпали снова и т. д. К счастью, в Англии было много солончаков, и добыча этого бесценного для средневековой кухни ингредиента шла не прекращаясь. Причем соль из разных мест была разной – и по размеру, и по примесям. Люди, которые ее продавали, а также те, кто профессионально занимался засолкой, все эти тонкости хорошо знали. Мелкая соль, так называемая *fine salt*, была гораздо дороже обычной, но она и влагу впитывала гораздо быстрее и лучше. Ну а настоящие мастера умели комбинировать разные соли для достижения того или иного оригинального вкуса или еще какого-либо эффекта.

Часть мяса так и хранилась до употребления – в виде солонины, приготовленной сухим способом, или в емкостях с рассолом. А часть подвешивалась на крюках и вялилась или коптилась. В крестьянских домах, где было привычно дымно от очага, куски бекона развешивали под потолком по всей кухне, и они там подсушивались и заодно слегка коптились – этакий подручный вариант холодного копчения. Кто побогаче – строили специальные «копильные сараи», где уже как только не экспериментировали с температурами, разными видами опилок, окуливанием смолистым дымом для сохранности и т. д. Хорошо прокопченное мясо можно было хранить в полотняном мешке или древесной золе до года.

Рыбные вопросы

Рыбу в Англии, как и в других странах, активно ловили на удочку, сачками, а профессионалы – неводами и различными другими сетями, которых в Средние века насчитывалось не менее восьми видов. Монастыри и богатые люди устраивали в своих угодьях садки и прудики, где выращивали рыбу и моллюсков для собственного потребления. Но, разумеется, большую часть рыбы в островной Англии добывали профессиональные рыбаки.

Для богатых людей, которые желали иметь к своему столу самую свежую рыбу, практиковался способ перевозки ее живой в наполненных водой емкостях. На относительно небольшие расстояния рыбу доставляли в корзинах, присыпанную небольшим слоем соли – «припудренную», как я уже писала. А вот для длительного хранения (и соответственно для широких слоев населения) рыбу солили очень тщательно. «Около 1350 года голландец Вильгельм Бёкельс предложил новый способ приготовления бочковой сельди, – пишет Зои Лионидас о Франции, но подобный метод использовался и в других странах, – по всей видимости, для того, чтобы насытить рынок, постоянно требующий все больше и больше рыбной продукции. Суть метода состояла в том, чтобы немедленно, едва рыба оказывалась на борту корабля, ее потрошили и складывали в бочки, перемежая слои рыб слоями соли крупного помола. Следует, впрочем, оговориться, что от рыбаков, занятых непосредственно ловом, сложно было требовать пунктуального соблюдения требуемой процедуры, потому существовал и другой – куда более верный способ. Едва лишь корабль возвращался к берегу, рыбацкие жены, пересчитав улов, вымачивали его в проточной воде и засаливали снова. Такая рыба называлась «дважды просоленной». Затем бочки плотно закрывались, и выделившийся рассол предохранял рыбу от порчи вплоть до года и более».

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.