

---

Надежда Христова / *Nadezhda Hristova*

НА МАСАТА В ДЕЛНИК И ПРАЗНИК:  
МЕНЮТО НА АРИСТОКРАТИЧНИТЕ СЕМЕЙСТВА  
В ЗАПАДНА ЕВРОПА (XIII–XV в.)

*At the Table on Workdays and Feast-days:  
The Diet of the Aristocratic Families in  
Western Europe (13<sup>th</sup>–15<sup>th</sup> Centuries)*

*The study of the diet of European aristocracy in the Middle Ages provides the opportunity to elucidate a very important aspect of the standard of living during this historical period. Interesting information about the way of nutrition of the elite of Europe in the 13<sup>th</sup>–15<sup>th</sup> centuries could be found in medieval chronicles, books of expenditures of aristocratic households, estate registers, cookery books.*

*The analysis of the sources and research works on the subject brings us to the conclusion that the cuisine of Europe's high life in the 13<sup>th</sup>–15<sup>th</sup> centuries was cosmopolitan and combined French, Italian, English, and Arabian styles of cooking.*

**Key words:** *food, cuisine, nutrition, styles of cooking, spices, diet.*

Проучването на менюто на аристокрацията през Средновековието дава възможност за изясняване на важен аспект от стандарта на живот през тази епоха. Интересни сведения за начина на хранене на елита в Западна Европа през XIII–XV в. намираме в редица средновековни хроники, разходни книги на аристократични домакинства, регистри на имения. Особено ценна е информацията от някои готварски книги от XIV–XV в. като *Le Viandier* на Гийом Тирел<sup>1</sup>, колекцията от рецепти от Англия, датираща от XIV в., *Forme of Cury* („Начини на готвене”)<sup>2</sup>, написаната на латински готварска книга на библиотекаря на Ватикана Бартоломео Платина *De honesta voluptate et valitudine* („За правилното удоволствие и доброто здраве”)<sup>3</sup>, книгата на Местр Чикварт от ок. 1420 г., озаглавена *Du fait de cuisine* („За готварството”)<sup>4</sup>, сборника от готварски рецепти от Германия от ок. 1350 г. *Daz Buoch von guoter spise* („Книгата за добрата храна”)<sup>5</sup>, и др.

Към XIII–XV в. вкусовете на европейците се били променили значително в сравнение с Каролингската епоха. Проникналите от Източна Азия нови

подправки, оцетът и киселият гроздов сок станали най-често употребяваните подправки. Магданоз, чубрица, градински чай, исоп все още се използвали, но не в такива количества. Солта, ако въобще я използвали, била прибавяна след сготвянето на ястието, не поради това, че била скъпа (източните подправки били още по-скъпи), а вероятно, защото подправки като джинджифил, канела, карамфил, кора от индийско орехче, индийско орехче, кардамон и пипер придавали достатъчно пикантен вкус и липсата на сол можела и да не се забележи. Към така изброените подправки трябва да прибавим и една, която идвала от Мала Азия и Балканите и била по-скъпа от азиатските – шафранът, добиван от тъмножълтите близалца на тичинките на вид минзухар и използван в Средновековието главно за придаване на жълт цвят на ястията. Чистият шафран бил по-скъп от злато. Около 453 г шафран стрували колкото един кон<sup>6</sup>.

За периода до края на XIII в. няма запазени средновековни готварски книги и не е ясно кога източните подправки станали толкова широко използвани в Европа<sup>7</sup>. Кръстоносните походи и поклонничеството на Изток несъмнено допринесли за това. Смеси от смлени на прах билки били често използвани и в английската, и във френската кухня. Най-често споменаваните в готварските книги билки и подправки са джинджифил, канела, райски зърна от Западна Африка, пипер, карамфил, кисела трева, индийско орехче, кора от индийско орехче<sup>8</sup>. Така например за домакинството на английската кралица Изабела, съпруга на Едуард II, в края на август и началото на септември 1311 г. били закупени следните подправки: около 900 г семена от копър, около 2,7 кг карамфил, около 900 г дафинови листа, около 900 г кардамон, около 900 г дълъг пипер, около 453 г индийско орехче<sup>9</sup>.

Друг продукт, който достигнал Европа благодарение на тези контакти, била захарта. Тя била донесена от Шри Ланка (Цейлон) през Мала Азия към VII в. Захарна тръстика била отглеждана в Сирия, Египет и в Кипър, както и от арабите в Сицилия от X в. В Западна Европа захарта започнала да се употребява по-широко към XII в. и поради високата си цена била достъпна само за богатите<sup>10</sup>.

Противно на предубеждението на съвременниците ни, силните подправки не се използвали, за да се прикрие мирисът и вкусът на развалящо се неправилно съхранявано месо – хората и от онази епоха били наясно кое е здравословно и кое не. Те внимавали какво месо ядат и дори не използвали вода, в чиито качества не били сигурни: вместо вода в кухнята се използвали вино, бульони или течността от сварени грахови зърна. В Северна Европа пиели бира, в Южна – вино, а сайдер – на територията, очертаваща се като тясна ивица от Англия през Нормандия и Бретан. Вероятно източните подправки станали толкова популярни, защото за търговците било изгодно да внасят в Европа стоки с малък обем и тегло и с много висока цена и така да си осигуряват високи печалби.

Цветовете били много важни в средновековната кухня, не само защото правели храната по-привлекателна, а и защото с помощта на оцветители едно

ястие можело да бъде представено за друго. Това с особена сила важало за храната, която се препоръчвала за периодите на пости. Тогава християните трябвало да се въздържат от месо от четириноги, но рибата била разрешена, както и други водни животни, а също и яйца и млечни продукти. В дните на строг пост обаче били забранени дори и млякото, маслото, сиренето, месото от домашни птици и яйцата, но оставали разрешени рибата, охлювите, мидите, стридите, стига да не били сготвени с масло или свинска мас. Четиридесетдневният пост преди Великден изисквал сериозна промяна в кухнята, особено в онези региони на Европа (Англия, Скандинавия, Нидерландия, значителни части от Германия), където не се произвеждали растителни мазнини (като например зехтин, така характерен за Гърция, Италия и Испания), а се използвали масло, бекон, свинска мас. През пости се използвали и големи количества сушени плодове като фурми, стафида, смокини, френско грозде, ядки (главно бадемови).

През дните на пост аристократите консумирали много осолена риба като херинга или изсушена неосолена риба като треска, но също и прясна риба, уловена в морето, реките, езерата или домашните рибарници. Прясната риба била много скъпа, защото трудно се превозвала на далечни разстояния без да се развали. Освен риба менюто през постите се обогатявало и от блюда, които имитирали яйца или месо. Яйца се наподобявали като обелени бадемови ядки се смесвали с оцветени с шафран ядки, които да напомнят за жълтък. Въобще бадемовото мляко, т.е. течността, извлечена от накиснати във вода бадеми, с плътността на мляко или крем, било полезна и търсена храна през Средновековието, особено през периода на пости. Тесто, оформено като волски бут, замествало истинското месо. При тази игра с продуктите сандалово дърво се използвало за придаване на червеникавокафяв цвят на ястията, къпини и плодове на черница – на тъмносин или виолетов цвят, сокът от магданоз – на зелен цвят, а шафранът – на жълт. Със зърна от червено грозде и с череша оцветявали чесновия сос в розово<sup>11</sup>. Друг начин да се придаде златист оттенък на храната било глазирането с яйчен жълтък. Така били приготвяни т.нар. „позлатени ябълки”, описани в много от късносредновековните готварски книги от Англия. Ястието представлява смляно овнешко или пилешко месо, оформено като топки, които се изпичат, набодени на шиш и се поливат с яйчен жълтък и шафран<sup>12</sup>.

Богато било всекидневното меню на нисшата аристокрация в Англия. Хлябът, виното и бирата, които консумирали нейните представители, били от най-високо качество. Рибата, месото и готвените ястия били изобилни. В домакинствата на средното и дребно дворянство се отглеждали яребици в кафези, платика и щука в изкуствени езера, гълъби в гълъбарници. В ежедневието се консумирали големи количества хляб и месо – основно говеждо, овче и свинско; телешкото и агнешкото били предназначени за по-специални случаи. През пости се ядяла много риба – скумрия, треска, херинга, змиорки, които обик-

новено се купували пресни. Консумирали се също ракообразни, миди (сладководни и морски), стриди, яйца, масло, сирене, мляко. Плодовете обикновено идвали от собствената овощна градина, но също така били и купувани. Грах, бакла и мед също се купували. Любима напитка била бирата, а когато имало гости – виното. Смокини, стафиди, фурми и бадеми се ядели по време на пости.

Висшата английска аристокрация прибавяла към гореспоменатото меню и месо от скопени петли, ярешко, телешко, месо от сърни и елени (често от собствените ловни паркове), съомга, есетра, повече и по-добро вино. За нуждите на кухненската служба на споменатата английска кралица Изабела през периода август – ноември на 1311 г. са отделени средства за птичарниците в Даръм, Елтъм, Уестминстър, Айлуърт, за доставени на кралицата гълъби, за месо от елени и сърни, за риба, купена в Рочестър, за стриди. Бирата присъствала всеки ден и на трапезата на елита, съдейки от книгата за домакинството на същата кралица: според сметките за месец октомври например бира е била закупувана за трапезата на кралицата и обкръжението ѝ почти всеки ден<sup>13</sup>.

Типично за английската кухня било използването на пшенично нишесте или оризово брашно за сгъстяване. Пшеничното нишесте било употребявано в римската, и в арабската кухня, но не се споменава в средновековни френски рецепти. Сладко блюдо, което съдържа плодове и оризово брашно и лесно може да бъде превърнато от сладкиш в месно ястие, наречено „ястие от Кипър“ – островът, основен производител на захар през Средновековието, е описано в *Forme of Cury*. Според рецептата фурми без костилки се смилат на ситно, прекарват се през цедка и се смесват с медовина или подсладено вино и се подправят със смлени подправки и сол. След това сместа се сгъстява с оризово брашно. Ако не са пости, към ястието може да се добави сварено и смляно пилешко и свинско месо<sup>14</sup>.

В английски готварски книги от Средновековието се срещат относително значителен брой рецепти за зеленчукови ястия, близки до рецепти от италиански готварски книги. Рецепти за пресни салати, които през цялото този период са непознати в почти цяла Европа с изключение на Италия, са включени в *Forme of Cury*. Според книгата, за да се направи салатата, било необходимо да се измият добре магданоз, градински чай, чесън, няколко вида лук и праз, пореч, мента, копър, седефче, розмарин, тученица и ядивни речни водорасли. След това всички растения трябвало да се накъсат на малки парченца и да се смесят добре с растителна мазнина. След добавянето на оцет и сол салатата била готова да бъде сервирана<sup>15</sup>.

Готварството в Англия от XIV–XV в. било немислимо без множеството приготвяни сладки и пикантни яйчени кремове и пайове. Някои от тях съдържали пълнеж от сирене и яйчен жълтък, други – от плодове и представлявали чудесни десерти<sup>16</sup>. Запазила се е рецепта за десерт с бъзов цвят – това е пай, който се приготвял от кора от маслено тесто, в която завивали плънка от извара,

захар и яйчени белтъци. Паят се печал и украсявал с цветове от бъз, а преди сервирането му добавяли розова вода<sup>17</sup>.

Френската аристокрация отдавала голямо предпочитание на свинското месо и домашните птици. Консумирали се големи количества бекон и шунка, а свинската мас била предпочитаната мазнина за готвене. Говеждо се ядяло в по-малки количества, защото лекарите смятали, че било прекалено грубо месо за изтънчените стомаси на аристократите. Месото, което се появявало много често на трапезата на аристократичните семейства, било овчето, като най-предпочитаните части били плешката и бутът. Сервирало се главно месото на млади животни – агнета, прасенца, ярега. Любими били блюдата от месото на домашни и диви птици като кокошки, пилета, скопени петли, патици, гъски, фазани, яребици, чапли. И френските аристократи отглеждали гълъби за трапезата си. Те консумирали и месо от дребни диви птици като чучулиги, пъдпъдъци, дроздове и др.<sup>18</sup>

На масата в аристократичните френски домакинства сервирали голямо количество морски и сладководни риби като скумрия, треска, съомга, съхранявани и транспортирани в сандъци със сол, тригла, кефал, калкан, платика, писия, морски език, омари, раци, миди, приготвяни по различни начини. Прясната морска риба, докарана във вътрешността на страната в каци с морска вода, била по-скъпа отколкото хванатата в езера, реки и изкуствени водоеми сладководна риба. Консумираните шарани, линове, щуки, миноги, змиорки често идвали от собствените рибарници<sup>19</sup>.

Млякото заемало несъществено място в менюто на аристократите и то по-скоро под формата на масло и сирене, което, с удължена дълготрайност поради добавената сол, било често използвана съставка при приготвянето на различни ястия<sup>20</sup>.

Яйцата били широко използвани в кухнята на аристократичните френски семейства, но главно като второстепенна съставна част на различни блюда, а не като основна съставка, както било в Италия. Зеленчуците не присъствали особено във френските готварски книги, предназначени за аристокрацията (както и в книгите с готварски рецепти от по-голямата част на Европа от тази епоха). В списъка на употребяваните зеленчуци и бобови растения трябва да включим брюкселско зеле, пореч, чесън, арпаджик, различни видове лук, грах и др., които се споменават и в готварските рецепти<sup>21</sup>.

Кремсупите били обичано блюдо за френските аристократи през XIV–XV в. Някои от тях били безмесни, но това не означавало, че били зеленчукови, а просто че били приготвени с риба и били подходящи за дни на пост. Кремсупите, супите и бульоните често били включвани в първото сервиране и следвали консумирането на предястие, като например плод според сезона, което трябвало да подготви стомаха за приемането на по-трудно смилаемите основни блюда. Често приготвяна била супа от скопени петли: бялото месото се сготвяло

във вода и вино, накъсвало се на ситни парченца и се запържвало в мазнина от бекон. Тъмното месо на петела, пилешки дробчета и бадеми се смилали, прибавяли се към бульона и се сварявали заедно с другото месо. След това се добавяли смлени подправки – джинджифил, канела, карамфил, кисела трева, дълъг пипер, райски зърна, понякога и кимион, както и добре разбити яйчени жълтъци<sup>22</sup>.

От плодовете гроздето било най-предпочитано. Чрез изсушаване от гроздовите зърна се получавали стафида. От неузряло грозде се правел кисел сок, който, заедно с виното, оцета, ширата и сиропата от грозде, бил важна съставка при приготвянето на редица ястия. Плодовете се консумирали или пресни, или захаросани. От ябълки се приготвял ябълков сос, а от круши – крушов пастет. В готварските книги се споменават и портокали, лимони, и семена от нар, но най-често като декорация към различни блюда. Фурми и смокини били прибавяни към месни ястия<sup>23</sup>.

През Средновековието пиршества били организирани на големи църковни празници като например Нова година и Петдесетница. Но с най-пищните, за които има сведения в изворите, били отбелязвани сватби, коронации на крале, въвеждането в длъжност на епископи, посещението на важни аристократични гости. Пиршества били давани и за погребения, навършване на пълнолетие (получаване на рицарско звание) на син или по повод на по-маловажни събития като приключване на жътва или рицарски турнир.

Пиршествата трябвало да демонстрират пред обществото щедростта, богатството и влиятелността на домакина, важността на социалните му задължения. Като много специални събития те всъщност не се организирани често. В домакинството на Алис де Бриен, за което са запазени документи относно сервираните на трапезата ястия за период от една година (28. 09. 1413–28. 09. 1414 г.), било организирано само едно голямо пиршество – на новогодишната вечеря, когато било сервирано на повече от 300 души. В делничните дни на масата на лейди Алис сядали около 20-30 души<sup>24</sup>.

В Англия сервираната на пиршества храна се отличавала по качество от ежедневните ястия. Зеленчуците рядко били включвани в празничното меню. Преобладавало печеното, в големи количества, също различни видове риба и по-изискани ястия. Дори яхниите били приготвени по специален начин: сервирали ашуре (яхния с пшеничени или ечемични зърна и месо от елен или сърна), желирано пилешко или риба в овкусено с подправки бадемово мляко, към която често прибавяли и ориз.

По време на пир обикновено първо се сервираше супа (понякога кремсупа), последвана от варени или печени меса (ако не се постело) и сготвена прясна риба. Ако според църковния календар денят трябвало да е рибен, се сервираше осолена риба. След това следвали по-деликатни ястия като печени диви птици и прясна риба, а след това подсладени блюда като плодови пити и плодове, запържени в тесто<sup>25</sup>.

Впечатляващ за днешния човек е броят на консумираните на пиршества ястия. Показателен пример в това отношение е пирът, организиран по повод на ръкополагането на Джордж Невил за архиепископ на Йорк през 1465 г. Тогава първо били сервирани 17 ястия; след това още 20, а след това – още 23. Трикратното сервиране било характерно за пиршества на висшата аристокрация в Англия, двукратното – за тези в чест на по-маловажни гости. На пира по повод коронацията на Ричард III за най-високопоставените гости имало три сервираня, за лордовете и техните дами – две, и едно за хората, които нямали благородническа кръв като например кмета на Лондон. Обикновено ястията, сервирани на онези, които не били поканени на масата за най-висшестоящите гости, били подбрани от всичко, което огрупвало точно тази специална маса, като непременно били включени основни ястия<sup>26</sup>.

Ръкопис 279 от Колекцията на Харлейан, съхранявана в Британската библиотека, описва двукратно сервиране за по-нисшестоящите гости в залата за пиршества на пиروвете по повод съответно на ръкополагането на Джон Стафърд за епископ на Уелс и сватбата на ърла на Девъншир. В първия били сервирани 17 ястия, избрани от общо 47-те от менюто с трите сервираня за най-знатните гости. Някои от блюдата били много специални като например това, което представлявало подсладено вино, сгъстено с яйца, а също и карамелизираните питки<sup>27</sup>.

На по-нисшестоящите по ранг не само били сервирани по-малко на брой блюда, но и по-малки като количество порции. Само на домакина и на най-висшестоящите гости било сервирано в отделни съдове. Другите благородни гости трябвало да се хранят от общи съдове – обикновено по двама, а ако на пира били поканени хора от простолудието, по трима или четирима от тях споделяли общ съд.

Не било задължително най-висшестоящите гости и домакините да изядат всичко сервирано. От домакина или домакинята се очаквало да раздадат част от предложената им храна на другите гости. Приписваните на епископ Робърт Гросетест „Правила за домакинството“ (XIII в.), предназначени за графинята на Линкълн, съдържат съвет тя, по свое желание и предпочитание, любезно да раздаде на висшестоящите и на другите си гости част от сервираните ѝ блюда, така прегрупани с разни деликатеси<sup>28</sup>.

От запазените извори за Англия от XIV–XV в., съдържащи менюта на пинове, организирани от принцове и аристократи, става ясно, че настъпила промяна в сравнение с предходните столетия: описани са по две-три сервираня, но пък всяко от тях включвало най-малко по десет блюда, без следването на специфичен ред на поднасяне на подсладени или пикантни ястия, или на такива с горчив или лютив вкус, на риба или домашни птици, или на меса – варени или печени<sup>29</sup>.

В своята *Book of Nurture* („Книга за храната“) от XV в. Джон Ръсел предлага примерно меню за пир в домакинството на представител на джентрите

в Англия. При първото сервиране се поднасяло месо от прасе или от глиган с горчица, грахова супа с бекон, яхния от говеждо или овче месо, сварено пилешко или месо от скопен петел, печено гъше или свинско или месо от скопен петел, изпечено в тесто за сладкиш, или пай с плънка, сгъстена с яйце – шест блюда, общо взето не особено сложни за приготвяне. Второто сервиране започвало или с лек пудинг с месо или риба, или с пудинг/кнедли, приготвени от хлебни трохи и подправки. Следвало печеното – телешко или агнешко, ярешко или заешко, пилешко или месо от гълъб и още пай или сладкиш. Последното сервиране включвало плодове, запържени в тесто, смятани за специални блюда, следвани от ябълки и круши, заварени с подправки, сервирани със сирене. На масата винаги имало сервиран хляб и бира, а в по-тържествени случаи – вино. Следвали медовина или подсладено вино с подправки, захаросани ядки и малки тънки вафли<sup>30</sup>.

На пиршеството, организирано от крал Ричард II и херцога на Ланкастър на 23.09.1387 г. при първото сервиране се започнало с месо от сърна и ашуре, последвани от месна крем-супа. След това били поднесени глави от глиган, печени бутове, печени лебеди и печени прасета, придружени със съответните сосове. Това сервиране приключило с крем, за чиято рецепта се смятало, че била донесена от Ломбардия. За приготвянето му е казано следното: качествена сметана, листа магданоз и яйца се разбъркват на крем, като сместа се бие, докато не започне да запазва формата си. След това се вземат пресен костен мозък, фурми, нарязани на две или три и сушени сини сливи и всичко се поставя върху кора за пай и се запечат във фурна, докато тестото хване коричка. След изваждане от фурната се намазва с крема и се поръсва със захар. При второто сервиране най-напред били поднесени желирана супа и блюдо, приготвено по рецепта от Сирия, а след това печени прасета, жерави, фазани, чапли, пилета, платика, пайове, нарязано месо и печени двугодишни зайци. В началото на третото сервиране били поднесени крем-супа с бадеми и яхния, приготвена по ломбардски. След това били сервирани печено месо от сърна, отново печени пилета, зайци, яребица, пъдпъдъци, чучулиги, плодове, запържени в тесто, желирано ястие, подсладена извара и плодове, запържени в яйчено тесто<sup>31</sup>.

Във Франция менютата за пирове се различавали по броя на сервиранията, но най-често се сервирало четири пъти. Първото сервиране приличало на това в Англия с тази разлика, че не включвало печени меса. Те били поднасяни при второто сервиране, а по-изисканите блюда – при третото. При всяко от сервиранията се поднасяли само по 1-2 ястия. През XIV–XV в. блюдата за празничен повод във Франция вече били сервирани на 5-6 пъти, като не била следвана никаква определена последователност. Както в Англия, и във Франция при последното сервиране (на десертите) се поднасяли подсладени блюда и/или плодове, макар че можело да бъдат включени и месни блюда и риба<sup>32</sup>.

Във Франция пирове се обикновено започвали с аперитив като например подсладено вино, пресни плодове, масло, салатата или хапки от месо или риба.



В описанията на пирове в Англия не се споменава за аперитив, но в споменатата книга на Джон Ръсел *Boke of Nurture* се дава съвет преди вечеря да се сервираат плодове, и то такива, каквито се сервират във Франция за аперитив. Така че е възможно и в Англия пирове да са започвали с аперитив. В Англия пирът завършвал с подсладено вино с подправки, с вафли, плодове и сирене. След прочитане на молитва и измиване на ръцете, масата се прибирала или премествала и се сервирали още вино и захаросани лакомства, поне за по-висшестоящите гости<sup>33</sup>.

Тъй като пирове се организирали рядко и по много тържествени случаи, между основните сервираня на гостите били поднасяни междинни ястия, които често привличали по-скоро с екзотичния си вид, отколкото с вкусовите си качества. През XIV–XV в. тези ястия често били приготвяни под формата на различни скулптурни фигури, от които излизали живи птици или сготвени по причудлив начин животни. Блюдата за забавление били наречени *entremets*, т.е. нещо, сервирано между основните ястия – *mets*.

В споменатата вече готварска книга *Le Viandier* са посочени ястия, които били сервирани на пирове на френски аристократи. Първото сервиране, включващо крем-супи, било следвано от второ, в което преобладавали блюда от печено месо от различни животни, приготвени със съответните сосове, в които като подправка често присъства кимионът. Понякога месото се сервирало само със сол или със сос от кисело грозде. Списъка си с печени меса Гийом Тирел започва със свинско, телешко, телешко шкембе, овнешко, ярешко и агнешко и продължава с месо от домашни птици като гъски, ярки, пилета, скопени петли, кокошки и млади петли. Следват ястия от див и домашен заек, от диво прасе и диви птици като яребица, лебед, фазан, щъркел, чапла и др. Разделът завършва с пълнено прасе сукалче<sup>34</sup>. Следващата група рецепти дава указания за приготвянето на ястия, подсладени и подправени, поднасяни след второто сервиране и предназначени да забавляват гостите. Това са храни с позлатена глазура, печени птици, „облечени“ отново в перушината си, глави на диви прасета, от чиито уста излизат пламъци, и пайове, от които излизат живи птици. В готварската си книга Гийом Тирел описва приготвянето на истински кулинарен шедьовър, наречен „Петли с шлемове“. За целта прасенца и домашни птици се изпичали, след това птиците се напъгвали с плънка, намазвали се с яйчена глазура и се поставяли върху прасенцата. За украса на главите на птиците (петлелета или кокошки) се поставяли хартиени гребени. Пернатите ездачи се „въоръжавали“ с хартиени копия<sup>35</sup>. Докато повечето от така приготвените блюда за забавление все пак можели да се консумират, по-късно, през XV в. с подобна цел се изработвали и приготвяли все по-сложни конструкции, често с дървен скелет, от който излизали хора и пресъздавали исторически и митологични сцени. Тези блюда за забавление все повече били по-скоро радост за очите, отколкото удоволствие за стомаха.

След блюдата за забавление, според готварската книга на Тирел, пирът на аристократи би следвало да продължи със следваща група ястия, като се започне с обичаното месо от сърна и се приключи с не толкова любимото ашуре, приготвено от грухана пшеница, мляко, яйчени жълтъци и джинджифил. В *Le Viandier* няма отделна част за десерти в съвременния смисъл на думата. Гийом Тирел съсредоточава вниманието си главно върху ястия от месо и риба. Вероятната причина за това може би е фактът, че част от сервираното като десерт не се нуждае от допълнително приготвяне като плодове и ядки или че е имало хора, специализирали се в приготвянето само на сладкиши. Така например имало майстори на вафли, които приготвяли вафли, сервирани в края на пиршествата заедно със сирене, подсладени плодове и сладка малвазия. Бакалите доставяли различни дражета, подсладени семена от анасон или кориандр и корени от джинджифил, които освен че подпомагали храносмилането, освежавали дъха<sup>36</sup>.

На пирове в Италия се сервирало повече пъти – 8, 10, а понякога 20 и повече пъти, обикновено две или повече блюда. Понякога се започвало с ястия, включващи паста, но общо взето редът на поднасяне бил подобен на този във Франция: супи и меса в сосове предхождали печените меса. В Германия на пирове също се сервирало многократно, но в повечето случаи по едно ястие<sup>37</sup>.

Според менюто за пира по повод на сватбата на маркиз Джан Джакомо Тривулзио и Беатрис д'Авалос д'Арагона в Милано през 1488 г. гостите били посрещнати със следните блюда: 1) сладкиши с борови семенца и захар и кейкове с бадемове ядки и захар; 2) аспержи; 3) малки наденички и топки от месо; 4) печена яребица в сос; 5) цели телешки глави, позлатени и посребрени; 6) скопени петли и гълъби, гарнирани с наденички, шунка и месо от глиган, сервирани заедно с кремсупа; 7) цяла опечена овца с кисел черешов сос; 8) печени птици – гургулици, яребици, фазани, пъдпъдъци, гарнирани с маслини; 9) пилета със захар и розова вода; 10) цяло печено прасенце; 11) печен паун; 12) подсладен, подправен с градински чай яйчен крем; 13) дюли, приготвени със захар, канела и артишок; 14) различни сладка, приготвени със захар и мед; 15) десет различни торти и изобилие от захаросани лакомства<sup>38</sup>.

През XIV–XV в. обща характеристика на пирове в Западна Европа бил акцентът върху месата, домашните птици и рибата (понякога върху дивеча, макар че не в такова количество, каквото обикновено се смята<sup>39</sup>).

Според М. Adamson готвачите от Северна Франция ни представят основните характеристики на кухнята на аристократите от този регион. Уменията им да приготвят чудесно различни меса и риби, и сосовете, с които били сервирани, както и на кремсупи, супи и бульони говорят за предпочитанията на френския елит. Тесто се приготвяло относително рядко, с изключение на случаите, когато било предназначено за обичайните пайове. Ястията с паста, така типични за Италия, познати и в Англия, не били популярни в средновековната

френската кухня. Не се споменават кнедли и плодове, запържени в тесто, характерни за кухнята на Централна Европа. Рядко срещани във френските готварски книги са и омлетите, захаросаните храни, компотите и конфитюрите. На юг, в Прованс и Лангедок, с техния средиземноморски климат, кухнята била различна и много по-близка до италианската и каталунската отколкото до тази в северната част на страната<sup>40</sup>.

От анализа на изворите и изследванията по темата следва да заключим, че кухнята на европейското висше общество през XIII–XV в. била космополитна и комбинирала френски, италиански, английски и арабски стилове на готвене.

## БЕЛЕЖКИ

<sup>1</sup> Гийом Тирел, наречен Бръснещия вятър (1310–1395 г.), бил главен готвач на френския крал Шарл V. Книгата му била преписвана няколко пъти през XIV в., а през 1490 г. тя била отпечатана.

<sup>2</sup> Приписвана на главния готвач на крал Ричард II.

<sup>3</sup> Основана на ръкописа на Маестро Мартино, главен готвач на патриарха на Аквилея.

<sup>4</sup> Местр Чикварт бил готвач на херцога на Савоя.

<sup>5</sup> Събрани от висш служител на епископа на Вюрцбург.

<sup>6</sup> **Davidson, A.** *The Oxford Companion to Food*. Oxford Univ. Press, 1999, p. 78.

<sup>7</sup> Най-ранните средновековни готварски книги от Англия са от края на XIII в. Те са едни от най-старите в Европа и са написани на англо-нормандски френски език. Рецептите в тях носят влиянието на френската кухня от този период, но в същото време разкриват и оформянето на стил на готвене, различен от френския и типично английски. Това, по което френските и англо-нормандските готварски рецепти се различават значително, е използването на захар и сладки съставки като например плодове. Броят на приготвяните десерти е бил много по-голям в Англия отколкото във Франция. Характерно за английската кухня било използването на ягоди, череши, ябълки, сливи и други плодове като съставка при приготвянето на кремсупи, сосове и пайове. В някои от рецептите са включени цели цветове или венчелистчета от цветове на растения – най-вече от рози, глог, бъз, като последните две растения се използвали главно в Англия. – Вж. **Adamson, M. W.** *Food in Medieval Times*. London: Greenwood Press, 2004, pp. 95, 97.

<sup>8</sup> **Adamson, M. W.** *Op. cit.*, 107.

<sup>9</sup> *The Household Book of Queen Isabella of England for the Fifth Regnal Year of Edward II*. Eds. F. D. Blackley, G. Hermansen. Edmonton: Univ. of Alberta Press, 1971, 108–109.

<sup>10</sup> *Encyclopedia of Food and Culture. Scribner Library of Daily Life. Vol. 2*. S. H. Katz, Editor in Chief. W. W. Weaver, Associate Editor. New York: Charles Scribner's Sons, 2003, p. 515.

<sup>11</sup> **Davidson, A.** *Op. cit.*, p. 78.

<sup>12</sup> **Adamson, M. W.** *Op. cit.*, p. 100.

<sup>13</sup> *The Household Book of Queen Isabella...*, 108–109.

<sup>14</sup> The Forme of Cury, A Roll of Ancient English Cookery, Compiled, about A.D. 1390, by the Master-Cooks of King Richard II, Presented afterwards to Queen Elizabeth, by Edward Lord Stafford, and now in the Possession of Gustavus Brander, Esq. London, 1780, 48–49.

<sup>15</sup> Ibid., 41–42.

<sup>16</sup> **Adamson, M. W.** Op. cit., p. 97.

<sup>17</sup> Ibid., p. 97.

<sup>18</sup> Ibid., 105–106.

<sup>19</sup> Ibid., p. 106.

<sup>20</sup> Ibid., p. 106.

<sup>21</sup> Ibid., p. 106.

<sup>22</sup> Вж. Le Viandier de Taillevent. 14<sup>th</sup> Century Cookery Based on the Vatican Library Manuscript. Translated into English by James Prescott. Alfarhaugr Publishing Society Eugene, Oregon, 1989, p. 16.

<sup>23</sup> **Adamson, M. W.** Op. cit., p. 107.

<sup>24</sup> Food and Eating in Medieval Europe. Ed. by M. Carlin and J. Rosenthal. London and Rio Grande: The Hambledon Press, 1998, 133–134, 141–142

<sup>25</sup> **Hieatt, C. B.** Medieval Banquets. – In: Encyclopedia of Food and Culture. Scribner Library of Daily Life. Vol. 2. S. H. Katz, Editor in Chief. W. W. Weaver, Associate Editor. New York: Charles Scribner's Sons, 2003, p. 477.

<sup>26</sup> Ibid., p. 477.

<sup>27</sup> Ibid., 477–478

<sup>28</sup> Ibid., p. 478.

<sup>29</sup> **Van Winter, J. M.** Middle Ages, European. – In: Encyclopedia of Food and Culture..., vol. 2, p. 516.

<sup>30</sup> **Adamson, M. W.** Op. cit., p. 94.

<sup>31</sup> Ibid., 101.

<sup>32</sup> **Hieatt, C. B.** Op. cit., p. 479; **Van Winter, J. M.** Op. cit., p. 516.

<sup>33</sup> **Hieatt, C. B.** Op. cit., p. 479.

<sup>34</sup> Вж. Le Viandier de Taillevent..., 20–24.

<sup>35</sup> Ibid., p. 57.

<sup>36</sup> **Adamson, M. W.** Op. cit., p. 110.

<sup>37</sup> **Hieatt, C. B.** Op. cit., p. 479.

<sup>38</sup> Documenti di storia medioevale, 400–1492. M. Bendiscioli, A. Gallia. Milan: Mursia, 1970, 267–268.

<sup>39</sup> Всъщност към XIV в. по-голямата част от месото, поднасяно в замъците на европейската аристокрация, било от домашни животни и само относително малко количество – от диви. – Вж. **Adamson, M. W.** Op. cit., p. 105.

<sup>40</sup> Ibid., p. 110.