

**HRANA ÎN SECOLELE XIV–XVII ÎN EUROPA  
OCCIDENTALĂ ȘI CENTRALĂ**  
**SOME IDEAS ABOUT EATING IN WESTERN AND CENTRAL  
EUROPE. 14<sup>TH</sup>-17<sup>TH</sup> CENTURY**

Roxana-Elena Licuță\*

**Abstract**

In this article we tried to identify the most spread staples and to retrace the manner in which the nobles, the clergy and the peasants used to eat. Our field investigation was the Transilvanian, the German and the French medieval space.

At the noble's Court, the courses were opulent and also you could have found many varied recipes.

In our researches we could observe the fact that in the cold months the recipes involved a lot of meat, but in the warm seasons they used fruit and vegetables. In this period of time the patisserie were very important too, because of the confectioners' creativity in sweets preparation.

In the XIV-XVII centuries bread and wine represented the basic food for both classes, nobles and peasants, although the peasant's food was worst than the food of the other social classes.

**Key words:** Christstollen, die Blutwurst, Conrad Iacob Hildebrandt, der Tranchierer, patisserie

Supă de ouă cu șofran, piper și miere, la care se adaugă legume, carne de oaie cu ceapă, carne friptă de găină cu prune. Cod prăjit în untură și stafide, anghilă prăjită condimentată cu piper, carne de pasăre prăjită în untură cu ridiche și ciolan de porc cu castraveți. Oare ce ar servi un nobil european din secolul al XV-lea la mesele principale din timpul zilei? Se va simți stingherit să mănânce cu mâinile sau are tot timpul cu el tacâmuri într-un săculeț agățat de curea? Va lăsa oare la un banchet să-i alunece oasele de la friptură sub masă printre picioarele celorlalți invitați, sub privirile dezaprobatoare ale comesenilor?

Prin acest articol ne propunem să identificăm cele mai răspândite alimente, să reconstituim atmosfera în care se servea masa în mediul laic, fără să omitem menționarea câtorva elemente specifice bucătăriei medievale laice și religioase.

---

\* Muzeograf, Secția Istorie, M.N.I.R.

Sursele folosite se referă la spațiul transilvan, cel german și francez, axându-ne pentru cadrul religios pe informațiile oferite de abația de la Cluny.

Pentru a trata această temă în spațiul transilvan putem utiliza informațiile oferite de cercetările arheologice pentru perioada anterioară secolului al XIV-lea. Acestea ne arată că se consuma foarte multă carne, ca urmare a întrebuițării metodelor de conservare prin sare și prin afumare<sup>1</sup>. Se poate observa că informația privind tema de față nu este prea bogată pentru secolul al XIV-lea, însă pentru secolele XVI–XVII ne stau la dispoziție documente din care aflăm că în piețele din Transilvania se găsea: pește sărat, crap, somn, morun, scrumbii, știucă, păstrăvi, icre, carne de miel, carne de vită, berbec, oaie, carne de porc, de iepure, de căprioară, găini, pui, găște, cârnați, caltaboși, slănină, măruntaie, ouă, unt, brânză, caș, smântână, grâu, orz, arpacaș, pâine de diferite mărimi și calități, covrigi, plăcinte, fructe, migdale, nuci, linte, mazăre fasole, varză acră, castraveți murați, hrean, pătrunjel, tarhon, mirodenii, condimente (piper, șofran, ghimbir, cuișoare, scorțișoară) untdelemn sau ulei de măsline, lămâi, portocale, zahăr de trestie, miere, vin, mied, bere, must și alte produse<sup>2</sup>.

În vestul Europei, la toate nivelurile societății, hrana de bază era pâinea de grâu, secară sau orz și se mai consuma carnea de vacă, vițel, oaie, porc, iar în locul cartofului, necunoscut până în secolul al XVI-lea, se mânca multă mazăre. În unele zone din Franța precum Limousin, Cevennes și Corsica, baza alimentației era reprezentată de castane, atât pentru oameni, dar și pentru animale<sup>3</sup>.

La cei bogați hrana se baza mai mult pe carne. Aspectul preparatelor trebuia să fie natural și putea fi schimbat prin varietatea de culori, în unele cazuri având o semnificație estetică și simbolică. Umpluturile erau legate cu miez de pâine înmuiat și trecut prin strecurătoare, iar sosurile erau colorate în roșu, galben și chiar albastru, în ele se adăuga vin sau erau create din zeamă de aguridă. În estul Germaniei, la curțile nobiliare existau multe feluri de carne: de porc, de vită, de oaie și capră, cea de cal fiind interzisă printr-un decret dat de Biserică. Relevant este exemplul castelului Hartenfels unde carnea de vită și cea de nisetru cu garnitură de legume erau foarte apreciate. Se mâncau aproape 40 tipuri de păsări, de diferite feluri: lebede, rațe, potârniche, fazani, cocori, bătlanii. Mai mâncau pești și raci, iar rădăcinoasele erau interzise la Curte, fiind considerate grosolane. În ceea ce privește componentele alimentației se folosea deviza: „ce e mai aproape de cer, e mai prețios<sup>4</sup>”. Cu cât o pasăre zbura mai sus era mai prețioasă, considerându-se

<sup>1</sup> Adrian Andrei Rusu, *Castelarea Carpatică, Fortificații și cetăți din Transilvania și teritoriile învecinate (secolele XIII-XV)*, Cluj-Napoca, 2005, p. 371.

<sup>2</sup> Samuel Goldenberg, *Clujul în secolul al XVI-lea*, București, 1958, p. 305.

<sup>3</sup> Genevieve D'Haucourt, *Viața în Evul Mediu*, București, 2000 (Traducere Manuela Dobre) p. 46.

<sup>4</sup> Michaela Völkel, *Torgau - Ein Fürstenhof der Renaissance*, Druckerei Wagner, Siebenlehn, Landratsamt Torgau - Oschatz, 2006, p. 44.

că era mai aproape de divinitate, de aceea era rezervată doar nobililor care se aflau pe cele mai înalte trepte ale societății prin grația divină.

La pregătirea felurilor de mâncare era nevoie de multă imaginație, de aceea la sfârșitul Evului Mediu bucătarii au căpătat statutul de artiști. Mâncarea pregătită era în general sezonată din belșug cu verdețuri alese, plus condimente foarte scumpe, accesibile doar celor din înalta societate.

Masa nobililor se desfășura întotdeauna după anumite reguli. Duminica, după slujba religioasă se așezau la masă și, de multe ori, mâncau singuri. Știm despre Frederic cel Înțelept, Duce și Prinț-Elector al Saxoniei (1463-1525) că obișnuia să mănânce acompaniat de palatinul și bufonul Curții. Alături de aceștia erau prezenți nobilii care tăiau carnea sau îi turnau vin în pahar ducelui, arătând că erau preocupați de siguranța lui și că serveau coroana<sup>5</sup>. Cu ocazia anumitor evenimente, în special a banchetelor, lucrurile se desfășurau altfel. Era prilejul cu care bucătarii își demonstau talentul culinar. Un exemplu sunt bucătarii-șefi ai prinților de Savoia, care pentru mai multe zile de banchet au estimat că aveau nevoie de 3000 de animale și 6000 de ouă. La asemenea evenimente arta culinară își spunea cuvântul: zeci sau sute de păsări erau prăjite, condimentate și împodobite cu penajul lor. Păunul reprezenta senzația evenimentului; deși carnea sa era tare, ațoasă, era totuși prăjit, împodobit cu penele sale și adus la masă, pentru a hrăni privirile invitaților.

Produsele de patiserie accesibile nobililor, erau de asemenea variate. Existau clătite, prăjituri în formă de fagure, rulouri cu frișcă, turtă dulce, tarte cu fructe, cu cremă și cu brânză, plăcinte. Gemurile de fructe, dulcețurile cu miere și marmeladă, drajeurile cu miez din sâmbure de pin sau de migdală, au apărut înaintea bomboanelor<sup>6</sup>. În anul 1457, patiserul Heinrich Drasow din Torgau a creat specialitatea pentru Crăciun numită Christstollen. Mult timp a produs prăjitura ilegal. Problema era că pentru a putea fi consumată de Crăciun se cocea în timpul postului când era interzisă folosirea untului pentru gătit, acesta fiind unul dintre ingredientele de bază al specialității. Agitația provocată de producerea prăjiturii a stârnit supărarea Papei Inocențiu al VIII-lea, astfel că Frederic cel Înțelept și fratele său Johann au fost nevoiți să-i scrie Papei la Vatican pentru a obține desființarea pedepsei pentru folosirea untului în timpul postului și legalizarea producției de Christstollen<sup>7</sup>. Ca urmare, în anul 1490, Papa a semnat un decret corespunzător, așa numita „Scrisoare a untului“, prin care a hotărât să înlăture pedeapsa și să permită fabricarea specialității înainte de sărbătoarea Crăciunului.

În zona rurală se făcea abuz de slănină. Țăranii găteau supă de slănină și mâncare de varză, în timp ce la mesele nobililor se aducea carne friptă sau la

---

<sup>5</sup> *Ibidem*, p. 48.

<sup>6</sup> Geneviève D'Haucourt, *op. cit.*, p. 48.

<sup>7</sup> Michaela Völkel, *op. cit.*, p. 48.

grătar, rasol, mâncăruri cu sos. În mediul francez, în casele țărănești nu lipseau încăperile pentru depozitarea alimentelor afumate, în special carnea de porc, având în vedere că porcii erau sacrificați în fiecare iarnă. Excesul în consumul de carne în lunile decembrie, ianuarie, februarie a condus la apariția unor boli de piele și erupții. Geneviève D'Haucourt a constatat că din aceste probleme de sănătate ale oamenilor au decurs interdicțiile alimentare pe perioada Postului Paștelui care impuneau un regim fără carne, doar în anumite zile fiind permis consumul de pește<sup>8</sup>.

Țăranii creșteau de asemenea porci, pe care îi sacrificau în noiembrie și decembrie și pregăteau specialități variate, foarte apreciate fiind sângeretele (die Blutwurst) sau toba (das Wellfleisch). Carnea sărată, afumată și șunca erau conservate în vase cu sare. În anotimpurile calde, familiile de țărani se hrăneau în general cu plante, cu pâine neagră, terci și piure de grâne, păstăi și fructe. Mazărea, linte și fasolea creșteau în fiecare grădină. La acestea se mai adăuga și ceea ce oamenii puteau lua din pădure, mlaștină și lacuri. În sudul Germaniei și în anumite ținuturi ale Austriei, țăranii pregăteau cidru de pere și mere, precum și berea care era de asemenea fiind foarte apreciată. S-a mai constatat că în secolele al IX-lea și al XII-lea, an de an, fiecărui locuitor îi reveneau erau 500 de litri de lapte, pentru ca această cifră să scadă, și pe la anul 1200 sa ajungă la mai puțin de 200 de litri pentru fiecare locuitor.

În așezările rurale, oamenii mâncau folosind străchini și cuțitele. Despre acestea, se poate spune cu certitudine că existau, fiindu-ne arătate de iconografie și descoperirile arheologice. În ceea ce privește spațiul francez, Geneviève D'Haucourt susține că raportul era de un cuțit la două persoane; furculițele au apărut mai târziu, iar șervetele erau folosite doar în casele celor înstăriți.

În mănăstiri se respectau posturile tot timpul anului, iar carnea de porc sau de vită era înlocuită cu carnea de pește. Clericii amenajau heleșteie pe lângă locașurile unde slujeau și de aici se puteau aproviziona cu pești proaspeți, pe care îi consumau sau îi vindeau sărați, afumați sau uscați. Interesantă este observația Genevièvei D'Haucourt care spune că în unele așezăminte monastice s-a renunțat de tot la carne și bucătăria a devenit chiar insipidă, deoarece clericii nu au mai folosit mirodeniile, spunând că au efectul afrodisiacelor. În schimb, călugării savurau și prăjiturile și clătitele. Lor li se oferea o singură masă pe zi, însă cu ocazia sărbătorilor, și în zilele de duminică, le erau oferite două mese pe zi. În perioada de post, o mănăstire putea alege din 24 de feluri de pește. Călugării mâncau covrigei atunci când beau bere și forma lor a dat de gândit specialiștilor în bucătăria medievală. În Germania se crede că bucătarul care a început să coacă covrigi (die Brezeln) a fost inspirat în ceea ce privește forma lor de călugării care stăteau cu brațele încrucișate, așteptându-și porția de bere.

---

<sup>8</sup> *Ibidem*, p. 47.

În încercarea de a afla mai multe detalii despre bucătăria mănăstirească medievală, nu am putut omite lucrarea lui Edmond Pogon<sup>9</sup> care s-a ocupat de studiul vieții de zi cu zi în Evul Mediu. Informația este bogată, de aceea, am hotărât o întoarcere la secolul al XI-lea pentru a arăta ce stătea la baza alimentației călugărilor în aceea perioadă, și care erau ustensilele utilizate în domeniul culinar. Conform cercetărilor lui Pogon alimentul predominant al călugărilor era bobul, de tot soiul. Boabele erau pregătite de călugării bucătari, care găteau după reguli stricte, stabilite în mănăstire. După ce se spălau pe mâini se rugau de trei ori și apoi spălau boabele în trei ape succesive, după care le puneau la fiert într-un cazan. Boabele care nu erau bune se ridicau la suprafață și erau înlăturate cu o spumieră care servea și la curățarea vasului de arsura care se depunea în timpul fierberii. După fierbere, boabele din păstăi erau vărsate într-o oală acoperită bine și erau coapte cu slănină, care de fapt nu era servită cu boabele, ci era asortată cu legume verzi care fuseseră spălate în apă clocotită. În ceea ce privește boabele, odată coapte, se amestecau cu grăsime și bucătarul trebuia să le guste pentru a se asigura că sunt sărate bine<sup>10</sup>.

Alte legume cu păstăi preferate la Cluny erau mazărea și linte. Ca legume verzi în bucătăria de la Cluny se găseau prazul, care se mânca crud, hasmațuchi, pătrunjelul, cressonul. Fructele erau foarte variate: pere, gutui, piersici, moșmoane (scorușe), nuci, alune, cireșe, căpșuni, smochine, prune, castane și struguri când se apropia vremea culesului viilor.

Din rețetele de la Cluny aflăm că ouăle erau pregătite în mai multe feluri, în special prăjite sau fierte, fiind condimentate cu foarte mult piper.

Mâncărurile cu pește cuprindeau o gamă variată de specii: somon, țipar, sepie, crap, păstrăv, anghilă, mreană, gardon, clean, barbun, hering și alte soiuri cu denumiri enigmatice.

Atenția noastră, se îndreaptă și către ustensilele utilizate la gătit, deoarece ne ajută să reconstituim imaginea bucătăriei medievale. În cazul de față bucătăria de la Cluny<sup>11</sup> este înzestrată cu trei cazane folosite pentru prepararea boabelor, pentru legume și pentru spălarea rufelor. În încăpere se mai aflau și patru lighene cu toarte, fiecare având o întrebuințare precisă. Unul era rezervat pentru boabele semi-coapte, în al doilea se spălau boabele înainte de a fi puse în cazan, al treilea era folosit pentru spălarea veselei, și al patrulea nu are o întrebuințare precisă. Lista mai cuprinde și patru lopeți mari, una pentru boabe, una pentru legume, alta mai mică, folosită la presarea grăsimii, a patra fiind din fier (servea la acoperirea cenușii din vatră). Bucătarii aveau și patru perechi de mâneci care îi ajutau să nu își murdărească hainele și alte două perechi de mănuși care le protejau mâinile când mutau cazanul încins de pe foc. Bucătăria mai era prevăzută cu trei ștergere mici

---

<sup>9</sup> E. Pogon, *La vie quotidienne en l'an mille*, Biarritz, 1981.

<sup>10</sup> *Ibidem*, p. 181.

<sup>11</sup> *Ibidem*, p. 194.

care erau schimbate în toate zilele de sărbătoare. Setul de ustensile mai cuprindea un cuțit pentru slănină și o piatră pentru a-l ascuți, un vas mic pentru fiert apa și pentru a stropi grăsimea și un alt vas mai mic pentru a capta grăsimea. Sarea este nelipsită, și stocată într-o cutie, alături de un cufăr pentru depozitarea obiectelor mai mici și un ulcior pentru apă. Este de semnalat prezența în bucătărie a două măști mici pentru curățarea cazanelor după fierbere. În plus sunt menționate și două bucăți de material poros pentru spălarea vaselor și a cazanelor. Sursa ne oferă și informații ce privesc amenajarea interioară a bucătăriei: două rafturi pentru aranjarea vaselor, două scaune mici, un scaun de bucătărie jos, cu patru picioare, pe care călugării așezau ligheanul cu legume înainte de a-l vărsa în cazan, o piatră de moară unde se puneau cazanul cu boabe sau legume, și o altă piatră peste care se puneau un alt lighean unde se spălau blidurile între mese; bucătăria mai era echipată cu foale pentru a ațâța focul, un jgheab sau o puțină unde se ținea mereu apă cu săpun pentru spălarea mâinilor. Bucătăria se pare că era prevăzută cu un sistem de scripeți cu care cazanele erau mutate, umplute cu apă din conducte și apoi așezate fără probleme deasupra focului.

Întorcându-ne în zona laică, putem spune că oamenii obișnuiți se spălau pe mână la fântână, însă în anumite locuri, precum mănăstirile, abatele vărsa din politețe apă pe degetele oaspeților pentru a-și clăti mâinile, iar la curțile senioriale acest lucru era făcut de scutieri care anunțau spălarea cu apă suflând din corn. La mesele senioriale tot scutierii umpleau treptat platourile, și fiecărui invitat îi venea rândul să servească de pe platou cu mâna și trebuia să facă acest lucru cu delicatețe și să nu își înmoaie în sos decât vârful degetelor<sup>12</sup>. La Curțile nobililor preparatele și băuturile se puneau în mai multe recipiente și erau degustate înainte de a fi servite. Teama de otrăvire era mare, din acest motiv unele tacâmuri fiind realizate din materiale care reacționau la substanțe nocive<sup>13</sup>. Fiecare obiect avea locul său precis pe masă și fiecare gest al servitorilor, fiecare mișcare de mână erau dinainte stabilite.

Pentru spațiul carpato-danubian, avem informații de la călătorii străini, precum Conrad Iacob Hildebrandt (1629-1679) care a călătorit prin Transilvania și care ne povestește cum se servea masa în mediul transilvănean<sup>14</sup>. Conrad Iacob Hildebrandt și însoțitorii săi fuseseră lăsați în grija unui comisar, un nobil maghiar care lua zilnic masa cu ei, și a unui intendent german, Német Niclas, care avea în subordine un slujitor pe care îl putea însărcina cu diferite treburi. Pe lângă aceștia, ei mai primiseră un bucătar care făcea mare tărași și gălăgie în bucătărie și care tăia multe cepe pe care le toca mărunț. Dacă el trimitea la masă găște fripte sau găini mari, puneau peste farfurie o albiuță mică de lemn, pe care așezau gășca pentru ca să nu stea în grăsime, iar peste ea presăra felii de mere din care fuseseră scoși

<sup>12</sup> Geneviève D'Haucourt, *op. cit.*, p. 50.

<sup>13</sup> Michaela Völkel, *op. cit.*, p. 48.

<sup>14</sup> *Călători străini despre Țările Române*, București, 1960, Vol. V, p.560.

sâmburii. Pentru masa pregătită oaspeților, locuitorii au făcut rost de talere de cositor și câteva de lemn, precum și de o față de masă, și când trebuia schimbate farfuriile, slujitorul lui Német Niclas, Mihuk arunca oasele înapoi peste cap, ștergea puțin farfuriile cu haina sa, fie cu o cârpă veche și le așeza din nou înaintea solilor. Mâncarea era demnă de laudă, presărată cu mirodenii, după obiceiul ardelenesc, iar sosurile ardeau ca un rachiu gura și gâtul celui ce se ospăta. Ardelenii obișnuiau să taie partea de sus și de jos la pâinile mici și rotunde, încât nu mai rămânea decât miezul pentru mâncare. Desertul consta în fructe, alese în funcție de anotimp, și era însoțit întotdeauna o ridiche mare și neagră. Pentru prospețimea fructelor, comisarul, sau un nobil tânăr de la curte, delegat de principe, spârgea cu cuțitul o bucată mare de gheață și stropea cu ea desertul, iar când vremea era caldă, un servitor trebuia să alunge muștele de pe masă și de pe bucate, cu un mătauz de pene de păun, pe care-l plimba peste bucate, care se răceau din această cauză. Sursa ne mai spune că ardelenii se băteau pe ridiche, deoarece le plăcea foarte mult, pe când solii abia se încumetau să guste. Și alte plante erau preferate, usturoiul și ceapa din pricina cărora „li se întâmplă adeseori să scape câte o râgâială, de care lucru nu le este deloc rușine”<sup>15</sup>. Cert este că atât nobilii, cât și țărani, mâncau foarte multe grăsimi pe care încercau să le dizolve cu vin și acest lucru s-a menținut până în secolul al XIX-lea. Pâinea reprezenta elementul de bază în hrana medievală și era consumată de țărani, nobili, și orășeni. Totuși existau diferențe între pâinea consumată de nobili și cea consumată de orășeni și țărani. Cea a nobililor era pregătită din făină de grâu fin măcinat, cea pentru orășeni era din făină mai puțin măcinată, iar cea rezervată țăranilor era o pâinea neagră, asemănătoare cu pâinea cu semințe de astăzi.

Referitor la tacâmuri, putem spune că pe parcursul Evului Mediu s-au folosit cuțitele, în timp ce furculițele și lingurile<sup>16</sup> au apărut mult mai târziu. Iconografia ne este de mare folos în sprijinul acestei afirmații. Putem susține ideea prin următoarele exemple: într-o ilustrație franceză<sup>17</sup>, probabil de secol XV, apare regele Ioan I al Portugaliei (1385-1443) așezat la masă împreună cu nobili și reprezentanți ai domeniului religios. Masa se desfășoară într-un cadru festiv, scaunele invitaților precum și aranjamentul sălii sunt demne de poziția participanților. Privirile noastre se opresc asupra mesei, care este acoperită cu o față de masă albă, decorată cu câte trei rânduri de dungi paralele. În registrul inferior al imaginii putem observa trei nobili care preiau de la slujitorii din dreapta platourile cu carne pe care le dau din mână în mână pentru a ajunge cu ele mai

---

<sup>15</sup> *Ibidem*.

<sup>16</sup> În British Museum se află mai multe piese, printre care sunt: lingurița de proveniență bizantină, datată la cca 600 d.Hr. din situl Lambousa (Cipru); lingurițele de la Lampsacus (Lampeski, Turcia) din secolul al VI-lea d.Hr.; lingurițele de la Mildenhall (Suffolk) din secolul al IV-lea d. Hr. Piese pot fi văzute în catalogul on-line al muzeului la adresa [www.britishmuseum.org](http://www.britishmuseum.org).

<sup>17</sup> Imaginea poate fi găsită în revista *Perspektive- Das Magazin für Kompaktes Wissen*, Nr. 1/2004, Deutschland.

repede la masă. În dreptul fiecărui invitat se află, probabil, suporturi dreptunghiulare de farfurii și cuțitele elegante sunt așezate în dreapta. Tot pe partea dreaptă se află și câte o pâine rotundă, albă, însă nici o urmă de linguri sau furculițe. Pe partea stângă, în peretele zugrăvit în culoarea roșie, și care este decorat cu motive vegetale auriu, se află o fereastră largă, iar lângă ea o masă cu farfurii rotunde și un teanc de suporturi dreptunghiulare. Puțină atenție necesită și servitorul care apare în cadrul ferestrei și are în mâna stângă un polonic pe care îl ține deasupra unei farfurii rotunde, deși nu pare să verse nimic în ea. Următoarea imagine pe care am ales-o provine de pe fila care reprezintă luna Ianuarie în manuscrisul „Les Très Riches Heures du Duc de Berry“. Aici putem observa pe masă doar farfurii și platouri cu carne, de data aceasta apărând un singur cuțit, în mâna unui nobil, care are intenția de a tăia friptura de pe platou. Credem cu acesta poate fi identificat cu acel „Tranchierer“ (cel care tăia carnea în bucăți) despre care aflăm că deținea o poziție înaltă la Curțile nobiliare. La sfârșitul Evului Mediu orășenii aveau aceleași tipuri de tacâmuri ca și nobilii, diferit fiind materialul din care erau confecționate. În pictura lui Hieronymus Bosch, „Cele șapte păcate capitale“, datată 1480, ne este prezentat și un interior de casă orășenească. Aici apar patru personaje, din care două se ospătează, și putem observa că pe masa rotundă, acoperită cu o față de masă albă, se află un platou mare cu un ciolan, dar un singur cuțit. Cert este că în secolul al XV-lea întrebuințarea furculiței nu era răspândită. Aceasta a fost inventată în lumea arabă și cea bizantină și a ajuns în Europa prin intermediul venețienilor<sup>18</sup>. Abia la începutul secolului al XVI-lea furculițele au început să se folosească la Curțile nobiliare, iar după 1650 au devenit obiecte indispensabile. De aceea oaspeții își purtau tacâmurile într-o teacă atârnată la cingătoare. Astfel furculița cu corp mobil<sup>19</sup>, care are la celălalt capăt o linguriță a fost gândită pentru aceste situații.

La Curtea nobiliară, masa avea o semnificație specială, așadar era însoțită de un ceremonial corespunzător. Pentru diversificarea alimentației un rol important l-au avut condimentele din Orientul Îndepărtat (nușoară, ghimber, piper, scorțișoară, cuișoare), însă din cauza prețurilor prea ridicate pentru oamenii obișnuiți, ceapa și usturoiul au rămas legumele de bază pentru condimentarea hranei. Dulciurile de zi cu zi erau mierea, stafidele, curmalele și smochinele, cele din urmă, fiind consumate mai ales în vestul Europei. Reamintim faptul că în Evul Mediu occidental existau aproape 70 de zile de post pe an în care carnea, ouăle, și produsele din lapte erau interzise, și atât nobilii cât și oamenii mai săraci le respectau. În ceea ce privește băutura oamenii consumau mult vin și bere, deoarece apa era nesigură. Alimentul de bază era pâinea, și scăzând pe scara socială vom

<sup>18</sup> Michaela Völkel, *op. cit.*, p. 45.

<sup>19</sup> O astfel de piesă se află în muzeul castelului Hartenfels din orașul Torgau. A se vedea și Günther Schuchardt, *Die Kunstsammlung der Wartburg (Ediția engleză)*, Verlag Schnell und Steiner GmbH, Regensburg, 1998.



constata că era făcută din grâu amestecat cu un conținut ridicat de secară. Se întâmpla uneori ca recoltele de secară să aibă boli, organismul celor ce o consumau era afectat, iar sursele ne spun că din cauza spasmelor provocate de boală oamenii păreau a dansa ca și cum erau posedăți de diavol<sup>20</sup>. Cu toate acestea pâinea și vinul au rămas cele mai importante componente ale hranei oamenilor din Evul Mediu.

---

<sup>20</sup> Philip Warner, *The Medieval Castle-Life in a fortress in peace and War*, Editura Penguin Books, Berkshire, 2001, p. 104.