в домашних условиях: даже если у вас нет под рукой жаворонков и дроздов, мэтр Гийом не возражает против перепелок, которых раздобыть несложно. Тушки следует отварить до полуготовности, затем часть из них поджарить на углях, насадив на шампур поперек тушки и чередуя птичек с кусочками сала, чтобы они сохранили сочность (перед подачей посолить!), а оставшиеся начинить домашним сыром и запечь в тесте. Выглядит такая рыцарская закуска очень нарядно и требует доброго глотка вошедшего в XIV веке в моду бургундского.

Затем настанет черед блюд, призванных поразить воображение, что в современном мире принято называть шоу-подачей. Например, блистающих доспехами жареных петухов, восседающих с копьями наперевес на жареной же свинье. В целом готовилось это несложно (были бы под рукой ингредиенты и подходящая жаровня), но выглядело, без сомнения, впечатляюще. Свинья обжаривалась отдельно до готовности. Петухи (голову и ноги не отрезать!) аккуратно потрошились, фаршировались (например, подойдет рубленая свинина с яйцами, перетертыми орехами, изюмом и специями) и обжаривались, причем в конце приготовления обмазывались взбитым яйцом, что создавало глянцевую румяную корочку. После этого немного декораторского мастерства: петухи крепятся верхом на свинье деревянными шпажками, на их головы надеваются склеенные из пергамента рыцарские шлемы, грудь и спину защищают доспехи из золотой и серебряной фольги, в крылышки вкладываются (на самом деле втыкаются в тушку) длинные турнирные копья, свинья тоже получает амуницию, соответствующую роли боевого скакуна, и вуаля — можно подавать.

Между подачами радушный хозяин посчитает долгом развлечь гостей. Музыка, шуты и жонглеры — это само собой, но благородных гостей можно порадовать и какими-нибудь кулинарными шутками. У одного из работодателей мессира Тиреля — короля Карла V Мудрого была недурная библиотека оккультной литературы, в которой наверняка имелись сочинения богослова и алхимика Альберта Великого. А означенный богослов в своей «Книге о чудесах» чего только не предлагал. Можете себе представить жареного цыпленка, прыгающего по блюду? Фокус заключался в следующем: в стеклянную бутылку наливалась ртуть, бутылка хорошенько укупоривалась, засовывалась внутрь снятого с пылу с жару цыпленка, и эта композиция немедленно подавалась на стол. Нагревшаяся ртуть приходила в движение, отчего цыпленок принимался трястись и подпрыгивать на потеху гостям. Безусловно, сегодня идея о бутылке ртути на кухне может несколько шокировать, но извиним несведущую средневековую публику: им было вовсе невдомек, что это опасно. В конце концов, что там Средневековье: вплоть до начала XX века ртуть официально и широко употреблялась в качестве лекарства от люэса.

Бывали и другие не менее диковинные развлечения. Например, мог быть подан вылепленный из теста замок с подъемным мостом, башнями, флагами и орудиями (порох тогда совсем недавно стал известен в Европе). На другом подносе выносился так же точно вылепленный во всех деталях парусник, вооруженный пушками. За всем этим устанавливались румяные высокие пироги. Разумеется, хлебобулочные пушки были заряжены самым настоящим порохом, и, разумеется, после того, как незаметно поджигались ведущие к пушкам фитили, на столе начиналась форменная канонада, куски выпечки летели во все стороны, а пиршественный зал заволакивало дымом. Когда «поле боя» немного прояснялось, а гости оживленно обсуждали произошедшее, мирно стоявшие пироги взрезались: из одного выскакивали ополоумевшие от страха лягушки, из другого — такие же птицы, мечущиеся вдоль стола и задувающие крыльями свечи. Стоит ли объяснять, что пироги выпекались полыми и живность помещалась в них через отверстие в нижней корочке?

После таких развлечений надо ждать последнюю перед десертом перемену блюд. И вот к столу торжественно выносится павлин. Он угнездился на блюде, сверкая сине-зеленым оперением, а хвост его распущен веером. Как такое возможно?

Если у вас, как у таможенника Верещагина, в птичнике найдутся павлины, можете себе позволить приготовить подобное. Тушку надо хорошенько ошпарить, аккуратно вспороть на животе и полностью снять кожу. Наверное, с непривычки дело не самое простое. Затем потрошеная тушка обжаривается на вертеле, причем ее следует периодически смазывать взбитыми яйцами, а на уже готовую птицу — надеть кожу вместе с перьями. Шея павлина будет держаться за счет воткнутой в нее деревянной шпажки, а перья хвоста — стоять торчком на спрятанном в них каркасе из медной проволоки.

Завершает трапезу по традиции десерт. Например, средневековые сырники. В горячем кипяченом молоке размешать взбитые яичные желтки, добавить вина с любым кислым соком, чтобы молоко свернулось, и получившуюся творожную массу хорошенько сцедить, чтобы она стала плотной. После этого надо добавить гвоздику (а в Средние века это была невероятно дорогая специя!), нарезать сырники кусками с ладонь, обжарить и при подаче посыпать сахаром. По сравнению с предыдущими изысками незатейливо, но вкусно.

Словом, если вам покажется, что Средние века и рыцари в частности были похожи — один в один — на «Трудно быть богом» Германа-старшего, то это не так. Живописное было время, затейливое.

Александр Горский


KULTUROLOGIA.RU



WIKIMEDIA.ORG


NEIGHBOURHOODPAPER.COM