Наша Газета
nashagazeta.ch
Опубликовано на Швейцария: новости на русском языке (https://nashagazeta.ch)

Средневековая кухня в Шильонском замке | Cuisine médiévale au Château de Chillon

Автор: Лейла Бабаева, Монтре , 20.09.2018.

Вкусная осень в Шильонском замке (chillon.ch)

Знаменитый повар XV века Франсуа Шикар приглашает всех желающих отведать блюда, которые он готовил для аристократов своего времени. Детям поможет раскрыть секреты средневековой кухни дракон замка по имени Драко.

|

Le célèbre Maître Chiquart, cuisinier du duc Amédée VIII de Savoie, invite les gourmets à déguster les plats qu’il cuisinait pour les nobles de son époque. Et le gentil Drako, le dragon du château, guidera les petits visiteurs dans leur découverte de l’alimentation médiévale.

Cuisine médiévale au Château de Chillon

В Шильонском замке до 28 апреля 2019 года проходит выставка «L’eau à la bouche. Boire et manger au Moyen Âge» (франц.: «Слюнки текут. Еда и напитки в Средние

века»). Чем же конкретно прославился Франсуа Шикар? Прежде всего, своим кулинарным искусством, но также сочинением «О кухне». Шикар был шеф-поваром Амадея VIII Миролюбивого (1383-1451), герцога Савойского. Посетители смогут увидеть единственный известный экземпляр произведения Франсуа «О кухне» (франц. «Du fait de cuisine»), записанного под его диктовку в 1420 году. Старинная кулинарная книга интересна своими рецептами, по которым видно, что в Средние века калории не считали. Например, чтобы устроить пиршество в одном из родовых владений герцога Савойского, потребовалось бы 2 000 домашних птиц, 600 яиц, 130 баранов, «достаточное количество дельфинов и тюрбо», килограмм перца и много вина.

В Средневековье калории не считали (chillon.ch)

Добавим, что трактат был написан по распоряжению Амадея VIII, который захотел, чтобы его шеф-повар оставил на бумаге свои познания в кулинарии, а также поделился с коллегами опытом подготовки пиршеств.

В то время рукописи были предметом роскоши, поэтому речь шла не о том, чтобы воздать должное профессии повара, а о том, чтобы подчеркнуть великолепие Савойского двора, так как в 1416 году Амадей VIII получил герцогский титул в награду за содействие императору Сигизмунду в борьбе с гуситами.

Рукопись состоит из трех частей:
- подготовка пиршества,
- рецепты савойского меню,
- научные цитаты.

Франсуа Шикар описал четыре банкета, в которых главное внимание уделялось пышности: либо за счет сложных церемоний, либо за счет невероятных блюд. Птицы, покрытые их же оперением после приготовления, золотая пудра, роскошная посуда, замысловато оформленные десерты.

Сочинение савойского шеф-повара свидетельствует о том, что он воспринимал приготовление пищи, как настоящее искусство. В рукописи нет ни одного рецепта, в котором он не настаивал бы на внимательном, даже педантичном отношении к приготовлению блюд на каждом этапе. Его указания пестрят словами «красивый» («нарезать красивыми ломтиками»), «нежный» (нежно поджарить), «осторожный» (осторожно поворачивать вертел) и т.д.

Кроме кулинарного манускрипта, на выставке представлены уникальные исторические экспонаты, найденные во время археологических раскопок в Шильонском замке в конце XIX века: столовые приборы и посуда, ведомости, рукописи, монеты и другие предметы, привезенные из музеев и архивов Швейцарии, Франции и Италии.

Туристы узнают, что и как пили и ели в те времена, как постились, как готовили блюда в конце Средневековья и в эпоху Возрождения. Посетителям расскажут о медицине давно прошедших дней.

Начиная с 7 октября, в Шильонском замке пройдут «гастрономические визиты», во время которых можно будет научиться хорошим манерам за столом, попробовать блюда по рецептам Шикара и дегустировать шильонское вино, ведущее свою историю от красных вин Средневековья.

Кроме того, в период выставки в замке можно стать свидетелем розлива по бутылкам приготовленного здесь вина Clos de Chillon, прийти на ночь ужасов под названием «Семь смертных грехов», чтобы расследовать убийство герцога Савойского. Также осенняя программа включает мастер-классы по приготовлению необычных блюд для всей семьи, рождественский сочельник «по-старинному», меню для взрослых с применением средневековых афродизиаков.

Рождество
Статьи по теме
В Шильонском замке – до сих пор Средневековье
Портреты-призраки в Шильонском замке
Посетить форт рядом с Шильонским замком!

Source URL:
https://nashagazeta.ch/news/culture/srednevekovaya-kuhnya-v-shilonskom-zamke