

## **Þakkarorð**

Ritgerð þessi er tileinkuð Sólveigu Pálsdóttur bókmenntafræðingi. Án hennar hvatningar og kennsluhátta, hefði þetta ævintýri ekki orðið að veruleika. Þakkir fær Sif Ríkharðsdóttir, leiðbeinandi minn, fyrir mikla þolinmæði á riturnartímanum. Harpa Rún Kristjánsdóttir, Ragnar Bergman Traustasson og Ragnheiður Davíðsdóttir voru ómetanleg aðstoð við yfirlestur og góð ráð og ber einnig að þakka þeim.

## Ágrip

Bókmenntaverkið *Tídægra* (*Decameron*) eftir Giovanni Boccaccio er merkilegt rit fyrir marga hluta sakir. Höfundurinn var fæddur í Flórens 1313, kaupmannssonur sem var sendur til mennta í Napolí en varð að hætta námi vegna fjárhagsvanda föður síns. Eftir heimkomuna sneri hann sér alfarið að skriftum og á árunum 1349-1353 ritaði hann bókina *Tídægru*. Boccaccio er eitt af þremur höfuðskáldum ítölsku endurreisnarinnar ásamt Dante Alighieri og Francesco Petrarca, sem skrifuðu allir á ítölsku, þ.e. á móðurmáli sínu. *Guðdómlegur Gleðileikur* Dantes, *Kvæði* Petrarka og *Tídægra* eru allar fyrstu bækurnar sem komu út á þjóðtungu þeirra. Þessi þrjú verk eru kanónur, hver í sinni bókmenntagrein, og hafa haft mikil áhrif á bókmenntasöguna. Matur er mannsins megin segir í gömlum íslenskum málshætti. Í nokkrum sagna *Tídægru* má sjá áhugaverða notkun á mat. Lýsingar eru ýtarlegar og bæði fæðan og framreiðsla hennar merkingarþrungin á fleiri en einn veg.

Í þessari ritgerð verða handrit af fornum matreiðslubókum rannsökuð í þeim tilgangi að sjá hve vel þau falla að sögum um matargerð í *Tídægru* Boccaccio. Einnig verður matarmenning á miðöldum skoðuð út frá samtíma frásögnum. Ég hef tekið mér það bessaleyfi að þýða algerlega beint upp úr frumtextunum, haldið í kommu- og punkta setningu, sem er afar ólík því sem lesandi á að venjast. Ég geri þetta til þess að halda í miðalda-stílinn, sem gæti gefið lesandanum dýpri skilning á hvernig varðveitt handrit frá þessum tíma voru rituð og hvernig slíkir textar voru ritaðir. Hér hefur verið reynt að sýna fram á hversu mikilvægur matur og framreiðsla fæðu var í lífi fólks á miðöldum og einnig hversu óviss afkoma flestra var. Einungis efri stéttir þjóðfélagsins gátu gert vel við sig í mat og drykk meðan almúginn hékká horriminni. Sögurpersónurnar Lísbeta, Messer Guigliemo Rossiglione, Federigo degli Alberighi, Flórensúbúin Ciacco og kokkurinn Chichibio, tjá allar tilfinningar sínar gegn um mat og verður hann áhrifamikil birtingarmynd þeirra.

## Efnisyfirlit

<b>Inngangur</b>	<b>Bls. 4</b>
<b>Matreiðslubækur í Evrópu á 14. og 15. öld.</b>	<b>Bls. 5</b>
<b>Fæða aðals og almennings.</b>	<b>Bls. 9</b>
<b>Tídægra.</b>	<b>Bls. 12</b>
<b>Fjórði dagur, fimmta saga.</b>	<b>Bls. 12</b>
<b>Fjórði dagur, níunda saga.</b>	<b>Bls. 17</b>
<b>Fimmti dagur, níunda saga.</b>	<b>Bls. 19</b>
<b>Sjötti dagur, fjórða saga.</b>	<b>Bls. 21</b>
<b>Níundi dagur, áttunda saga.</b>	<b>Bls. 23</b>
<b>Niðurstöður.</b>	<b>Bls. 27</b>
<b>Heimildaskrá.</b>	<b>Bls. 29</b>

## Inngangur

Bókin *Tidægra* eftir Giovanni Boccaccio er rituð á árunum 1359-1353 og er frásögn af tíu hátt settum ungmennum, sjö stúlkum og þrem drengjum á flótta undan plágunni sem geysaði í Evrópu á þessum tíma. Plágan eða Svarti dauði fór sem eldur um sinu um álfuna á árunum 1348-1350 og er talið að hún hafi orðið 75-200 milljón manns að fjörtjóni.<sup>1</sup> *Tidægra* er því skrifuð í rauntíma og er merkileg samtíma heimild um lífið á tímum plágunnar. Plágan er bakgrunnur verksins og vegna afleiðinga hennar stangast lýsingarnar í bókinni nokkuð á við kristna sýn mannsins á þessum tíma. Þó svo að þernur og þjónar hafi verið með í för má ætla að ungt ólofað fólk af heldri stéttum, hefði ekki fengið leyfi til þess að ferðast saman á þessum tíma. Sögurnar eru hundrað talsins, tíu á dag og eru samansafn munnmælasagna úr latneskri hefð en einnig er að finna sögur af ítölskum, frönskum, arabískum, þýskum og spænskum uppruna. Sögurnar eru oftar en ekki í svokölluðum fábyljástíl (f. *fabliaux*), stuttar, hnitmiðaðar satírir, þar sem hlutunum er snúið á hvolf. Prestar og prelátar fá gjarnan á baukinn og almúgamaðurinn vinnur stórvirki. Ákveðin þemu koma ítrekað fyrir í sögunum og dögnum er skipt niður eftir umfjöllunarefni. Sögur um ástir og örlög, afbrýðisemi, samfélagslega stéttaskiptingu, ástina og dauðann, kynlíf og framhjáald eru ungmennunum hugleikinn. Einnig eru áhugaverðar lýsingar á daglegu lífi fólks á miðöldum, kostum og kjörum. Nokkrar sagnanna innihalda frásagnir af matreiðslu, notkun kryddjurta og víns og hér verður rýnt í fimm sögur sem eiga það sameiginlegt að fela í sér slíkar lýsingar. Maturinn, matreiðslan og hráefnin sem brúkuð eru í þeim, eru ekki einungis fæða í þeim skilningi orðsins, oftar en ekki er matur og matargerð leið fólks til að birta sálarástand sitt og tilfinningar, svo sem sorg, ástríður, hefndarhug og afbrýðisemi. Einnig er ofgnótt matar notað í þeim tilgangi að sýna fram á velmegun og auðævi og til að minna lægri stéttir á sína samfélagsstöðu.

Tilgangur þessarar ritgerðar er í margþættur: að skoða hvernig matargerð og meðhöndlun á hráefni birtist í þessum fimm sögum. Einnig verður saga fjögurra matreiðslubóka/handrita sem voru til á ritunartíma *Tidægru* skoðuð og það kannað hvort uppskriftir í þeim bókum gætu passað við þá rétti sem eru framreiddir í sögunum. Litið verður til þess hvort og hvernig þessi ofantalin atriði hafa áhrif á gang sagnanna og líf sögupersónanna.

---

1

*Heimssögu Atlas Iðunnar*; ritstjóri Helgi Skúli Kjartansson, 128.

## Matreiðslubækur í Evrópu á 14. og 15. öld.

Matreiðslubækur voru ekki algengar á tólftu og þrettánda öld og líklegast er að uppskriftir, aðferðir og og húsráð við eldamennsku hafi verið í formi munnmæla frá kynslóð til kynslóðar. Þau fáu rit sem fundust voru aðallega í eigu aðalsfólks og hafa nokkur þeirra varðveist. Það eru meðal annars bækurnar *The Forme of Cury*, *Le Viandier de Taillevent*, *Le Ménagier de Paris* og *Libro di Cucina / Libro per Cuoco*. Þessi fjögur rit koma frá Ítalíu, Frakklandi og Englandi og eru í raun undirstaða hins hefðbundna eldhúss landanna og innihalda flesta af frægustu réttum þeirra. Sú fyrsta sem hér er nefnd *The Forme of Cury* (*The Rules of Cookery*) er bresk að uppruna og er álitid að hún hafi verið tekin saman af yfirkokkum Ríkhards II konungs um 1390 og er eitt handrit af fjórum varðveitt í John Rylands University Library í Manchester University. Það handrit er mjög heillegt og er álitid að það sé í upphaflega bandinu. Hin þrjú eru: handrit A, prentuð útgáfa síðan 1780 sem inniheldur 196 uppskriftir og er varðveitt í British Library, handrit B er illa farin bókrolla og hefur að geyma 180 uppskriftir og er geymd í Pierpont Mor handriti H eru 133 uppskriftir og er það varðveitt British Library Harley.<sup>2</sup> Uppskriftirnar lýsa þeim fjölbreytileika í hráefnum sem aðallinn hafði aðgang að og hugmyndaflugi kokkana við notkun þess.<sup>3</sup>

Á því herrans ári 1387, nánar tiltekið 23 september, blésu Ríkhardur II konungur og frændi hans John frá Gaunt, hertoginn af Lancaster, til veislu. Ástæða veislunnar er ekki kunn en þar var boðið upp á ógrynni rétta og hráefnin voru ekki af skornum skammti:

Fjórtán söltuð naut, tvö ósöltuð, eitthundrað og tuttugu kindahauser, eitthundrað og tuttugu kindur, tólf villisvín, fjórtán kálfar, eitthundrað og fjörutíu svín, þrjúhundruð bein með merg, nóg af svínafeiti og floti, þrjú tonn af saltaðri villibráð, ...fimmtíu svani, tvöhundruð og tíu gæsir, fimmtíu velspikaðir geld-hanar, nítíu og sex geld-hanar, sextíu dúsin af hænum, fjögur hundruð kanínur...<sup>4</sup>

(Xiiii-oxen lying in salte, IJ oxen ffreyssh, Vixx heds of shepe fresh, Vixx carcas of shepe fressh, Xij Bores, Xiiij Calvys, Cxl pigges, CCC maribones, of larde ans grece, ynogh , IIJ tod of salt veneson, IIJ does of ffressh venison, L Swannes, Ccx gees, ...Lx<http://recipewise.co.uk/king-richard-second-feast-1387> dd Hennes,

2 Pegge, Samuel, *The Forme of Cury: A Roll of Ancient English Cookery*, i.

3 <http://www.library.manchester.ac.uk/inthebigynnyng/manuscript/ms7/html>. Sótt þann 29. apríl 2014.

4 <http://recipewise.co.uk/king-richard-second-feast-138> (mín þýðing). Síðast skoðuð 23. janúar 2014.

CC coppull Coyngges....)

Ríkharður II var annálaður sælkeri og var haft eftir honum að hann væri „...álitinn sá besti og nýjungagjarnasti sælkerinn af öllum konungum.“<sup>5</sup> Svo virðist sem handritin hafi farið á flakk þar til breskur aðalsmaður, Edward Stafford (1478-1521), færir Elísabetu I. Englandsdrottningu þau árið 1556. Það má vel ímynda sér að eldað hafi eftir þeim 196 uppskriftum sem handritin hafa að geyma, í Buckingham höll drottningar. Enn og aftur er eins og ritið falli í gleymiskunnar dá þar til að það skýtur upp kollinum í bréfaskriftum á milli Gustavus Brander (1720-1787) og Samuel Pegge (1704-1796). Brander var aðalsmaður af sænskum ættum, fæddur í London og var m.a. fjárhaldsmaður Breska Þjóðminjasafnsins og seinna yfirmaður Englandsbanka. Hans aðal ástríða voru rannsóknir á steingervingum og vísindastörf ýmiskonar og ekkert er vitað um hvernig pappírarnir lentu í hans höndum.<sup>6</sup> Samuel Pegge var prestur í Godmersham í Kent og var mikill áhugamaður um söfnun gamalla bóka og mynta.<sup>7</sup> Sameiginleg ástríða þeirra Brander og Pegge á grúski ýmiskonar hefur kannski orðið til þess að Pegge gefur út *The Forme of Cury* árið 1780. Í formála bókarinnar þakkar Pegge Brander fyrir lánið á handritunum með þeirri ósk að honum hafi tekist að gera efninu nógu góð skil.<sup>8</sup> Í bókinni er meðal annars að finna uppskrift að svartri sósu sem upplögð er með grilluðu villisvíns hjarta og fjallað verður nánar um síðar.

*Le Viandier de Taillevent* er eins og nafnið gefur til kynna frönsk, samin af meistarakokkinum Guillaume Tirel, betur þekktum undir nafninu Taillevent í faginu, árið 1375.<sup>9</sup> Starfsævi hans er talin spanna yfir sextíu og fimm ár, frá 1330 -1395 og var hann líklega yfirkokkur Karls V. Spánarkonungs.<sup>10</sup> Þýðandi bókarinnar, sem kom út í enskri þýðingu árið 1988, Terence Scully segir í formála bókarinnar að fjögur eintök af henni hafi varðveist en því fimmta var fargað af einhverjum orsökum.<sup>11</sup> Þau eru í mismunandi ásigkomulagi en stærsta og heillegasta handritið er varðveitt í bókasafni Vatíkansins í Róm þ.e. 199 uppskriftir.<sup>12</sup> Það er frá fyrri hluta fjórtándu aldar og er innbundið pergamentshandrit, áttatíu og fjögur arkarbrot og stærðin er 21x15,2 sm.<sup>13</sup> Annað pergament eintak er geymt í bankahólf í borginni Valais í Sviss og inniheldur aðeins tvo þriðju af heildaverkinu. Hin tvö eru geymd á bókasöfnum í París, annað í Bibliothèque Nationale,

5 Pegge, Samuel, *The Forme of Cury: A Roll Of Ancient English Cookery*, i.

6 [http://www.theodora.com/encyclopedia/b2/gustavus\\_brander.htm](http://www.theodora.com/encyclopedia/b2/gustavus_brander.htm). Sótt þann 10.apríl 2014.

7 <http://www.theodora.com/encyclopedia/w/whittington.html>. Sótt þann 10.apríl 2014.

8 Pegge, Samuel, *The Forme of Cury: A Roll of Ancient English Cookery*. i.

9 *The Viandier of Taillevent*, ritstjóri, Terence Scully, 7.

10 Sama, 7.

11 Sama, 3.

12 Sama, 6.

13 Sama, 7.

blandað pergamenti og pappír, en hitt Bibliothèque Masarine og er það ritað á pappír.<sup>14</sup> *Le Viandier de Taillevent* er ásamt þýsku matreiðslubókinni *Kuchemaistrey* taldar þær fyrstu af slíku tagi sem voru prentaðar um 1885-86.<sup>15</sup> Í *Viandier de Taillevent* er meðal annars að finna uppskrift af trönu steikinni sem sem er snædd er í fjórðu sögu á sjötta degi og galtar hjartanu sem eldað er á fjórða degi í níundu sögu.

Þriðja bókin sem stuðst er við hér er *Le Ménagier de Paris* sem var gefin út 1394. Höfundur bókarinnar er ónefndur Parísarbúi, eldri maður af finum ættum, og er bókin ætluð fimmtán ára brúði hans. Fjögur handrit af *Le Ménagier de Paris* hafa varðveist en ekkert þeirra er nákvæmlega eins. Þrjú þeirra eru á söfnum í París og það fjórða geymt í Konunglega bókasafninu í Brussel.<sup>16</sup> Bókin var fyrst þýdd á ensku af Eileen Edna LePoer Power árið 1928 og hlaut nafnið *The Goodman of Paris*. Power var hagsögu- og miðaldafræðingur og gegndi stöðu prófessors við hagfræði- og stjórnmálafræði háskólann í London um sjö ára skeið en varð síðar prófessor við Cambridge háskólann. Frægasta bók hennar *Medieval People* kom út 1924.<sup>17</sup> Það er svo ekki fyrr en Christine Rose, kennari við Cornell háskólann í Bandaríkjunum, hugðist kenna námskeið um konur á miðöldum og styðjast við bókina *The Goodman of Paris* í kring um 2006 að hún kemst að því að þýðing Power er ekki lengur í prentun. Hún og vinkona hennar Gina Creco (sérfræðingur í forn-frönsku) ákveða að taka höndum saman og þýða bókina upp á nýtt og afraksturinn leit svo dagsins ljós árið 2009.<sup>18</sup> Þessi bók hefur nokkra sérstöðu fram yfir hinar þrjár vegna þess að þær Rose og Creco líta einnig til bókmenntaleika efnisins, sérstaklega út frá femínískri gagnrýni í tengslum við stöðu kvenna á miðöldum.<sup>19</sup> Hér er um að ræða kennslubók frá eldri manni til barnungrar brúðar sinnar og mikil áhersla lögð á hvernig hún eigi að koma fram svo honum líði sem best. Ritið er ekki einungis matreiðslubók, heldur er það einskonar kennsluefni fyrir hina ungu mæri í sínu nýja hlutverki. Upphafsorð bókarinnar frá tilvonandi eiginmanni til stúlkunnar eru á þessa leið: „Þessi skrif munu veita þér yfirburði, þar sem engin önnur kona hefur fengið þvílíkan leiðarvísi áður.“<sup>20</sup> Höfundur fer yfir helstu kurteisisvenjur, skyldur og félagsfærni ungra stúlkna í hennar stöðu. Honum er hugleikið hvernig tilvonandi eiginkona hans getur lært að vera „góð“ eiginkona og hvernig hún með

14 Sama, 7.

15 [http://www.oldcook.com/en/medieval-cookery\\_books\\_europe#map.html](http://www.oldcook.com/en/medieval-cookery_books_europe#map.html). Sótt þann 30. apríl 2014.

16 *The Goodman of Paris. The Good wives guide, A Medieval Household Book*. Gina L Creco og Christine M. Rose, 2.

17 <http://www.encyclopedia.com/article-1G2-2591307643/power-eileen-18891940.html> Sótt þann 10. apríl. 2014.

18 *The Goodman of Paris. The Good wives guide, A Medieval Household Book*. Gina L Creco og Christine M. Rose, 2.

19 Sama, 5.

20 Sama, 4.

ást sinni og umhyggju, getur færst nær Guði og honum sjálfum. Hann gefur henni mörg góð ráð meðal annars í sambandi við garðyrkju, um ráðningar þjóna, hvernig eigi að hjúkra veikum hrossum og haukum, hvernig eigi að halda flóm úr sængurfötum og ýmisleg annað nauðsynlegt, auk 380 matar uppskiftum.<sup>21</sup> Fyrsta efnisgrein bókarinnar *Le Ménagier de Paris* er eitthvað á þessa leið:

Kæra Systir

Þú ert nú fimmtán ára gömul og í vikunni sem við giftum okkur, grátbaðstu mig að vera umburðarlyndur gagnvart æsku þinni og fáfræði í sambandi við þjónustu gagnvart mér, þar til þú hefur fylgst með og lært meira; þá lofaðir þú mér að vera eftirtektarsöm um þarfir mínar og vera iðin við að viðhalda minni sálarró og ástinni til þín, eins og þú sagðir svo viturlega, og eins og ég svo sannarlega trúi, þó svo að þú vitir það ekki enn, að þú standir við loforð þitt um að taka mér auðmjúk og biðjandi í hjónasæng okkar, og þar sem þú baðst mig í Guðanna bænum að leiðrétta þig ekki harkalega hvorki fyrir framan ókunnuga né þitt eigið fólk, frekar á hverri nóttu, eða frá degi til dags, inni í svefnherbergi okkar, þar sem ég gæti leiðrétt óviðunandi hegðun eða axarsköft sem þú hefur framið yfir daginn eða jafnvel dagana þar á undan, þar sem ég get hirt þig og ávítað, ef mér lýst svo á, og á þann hátt gætirðu kappkostað að bæta þig í samræmi við mína kennsluhætti og refsingar, og einnig að fara að mínum vilja í einu og öllu, eins og þú sagðir.<sup>22</sup>

DEAR SISTER

(You being the age of fifteen years and in the week that you and I were wed, did pray me to be indulgent to your youth and to your small and ignorant service, until you had seen and learned more; to this end you promised me to give all heed and to set all care and diligence to keep my peace and my love, as you spoke full wisely, and as I well believe, with other wisdom than your own, beseeching me humbly in our bed, as I remember, for the love of God not to correct you harshly before strangers nor before our own folk, but rather each night, or from day to day, in our chamber, to remind you of the unseemly or foolish things done in the day or days past, and chastise you, if it pleased me, and then you would strive to amend yourself according to my teaching and correction, and to serve my will in all things, as you said.)

Fjórða og síðasta matreiðslubókinn sem stuðst verður við hér er ítölsk og nefnist *Libro di*

21 Sama, 1.

22 *The Goodman of Paris, A Treatise of Moral and Domestic Economy by a Citizen of Paris, c. 1393.* Þýð. Eileen Power, 1.(mín þýðing)



*Cucina/Libro per Cuoco*.<sup>23</sup> Lítið er vitað um uppruna hennar en talið er að hún hafi lítið dagsins ljós seint á þrettánda öld eða snemma á þeirri fimmtánda og höfundur er óþekktur Feneyjabúi.<sup>24</sup> Árið 1899 kom prentuð útgáfa í samantekt Ludovico Frati undir nafninu *Libro de Cucina del Secolo XIV*.<sup>25</sup> Ensk þýðing bókarinnar kemur ekki út fyrr en 2003-2005 eftir Helewyse de Birkestad og virðist sú þýðing aðeins vera tiltæk á netinu fyrir tilstuðlan Thomas Gloning.<sup>26</sup> Hún býður upp á, auk uppskrifta, ýmsar útfærslur á notkun kryddjurta, hvort sem er til matargerðar eða í lækningaskyni. Þar er meðal annarra að finna uppskrift af svartri sósu sem upplögð er með grilluðu villi-svíns hjarta, sem fjallað verður um seinna. Þann 17. apríl 2013 birtust fréttir af því að ný/gömul handrit af matreiðslubók hefðu fundist og eru þau talin elstu heimildir um slíkar evrópskar bókmenntir frá þessum tíma. Handritið kemur frá dómkirkjunni í Durham á Bretlandi og er talið vera frá því um 1140 og í því má finna bæði matar- og lyfjauppskriftir.<sup>27</sup>

## Fæða aðals og almennings

Eins og kom fram í byrjun kaflans voru matreiðslubækur í Evrópu ekki algengar á 14. og 15. öld og voru einungis í eigu aðalsfólks og auðmanna. Matarskortur var mikill hjá almenningi á þessum tíma og ekki voru efni til að kaupa hráefni í þá dýrindisrétti sem prýða matreiðslubækur þessa tíma. Mikill munur var á viðurværi almúgamannsins og þeirra sem hærra voru settir í þjóðfélaginu. Frá því á elleftu öld, varð brauð og kornmeti uppistaðan í fæðu fátækari stéttanna og Piero Camporesi segir svo í bók sinni *The Magic Harvest*: „Hvitt brauð handa þeim ríku og borgarbúum, svart brauð fyrir lægri stéttirnar (bændur og búalið og annað dreifbýlis fólk), og svartasta brauðið einungis bakað úr hveitiklið, fyrir þá allra fátækustu“<sup>28</sup> Tvær eftirtaldir frásagnir sýna þennann mikla mun á fæði fólks á þessum tíma.

Giovanni II Bentivoglio frá Bologna giftir son sinn árið 1487. Áður en réttirnir voru bornir til veislugestanna, var farið með þá til sýnis á torginu í bænum, þar sem hinir fátæku fengu að virða fyrir sér dýrðina og jafnvel lykta af henni líka.

23 [http://www.oldcook.com/en/medieval-cookery\\_books\\_english.html](http://www.oldcook.com/en/medieval-cookery_books_english.html) Sótt þann 30. apríl 2014.

24 <http://www.medievalcookery.com/helewyse/Italianfoodmanuscripts.html#6.html> Sótt þann 30. apríl 2014.

25 <http://www.medievalcookery.com/helewyse/> Sótt þann 30. apríl 2014.

26 <http://helewyse.medievalcookery.com/libro.html> Sótt þann 30. apríl 2014.

27 <http://news.discovery.com/history/oldest-european-medieval-cookbook-found-130417.htm> Sótt þann 3. febrúar 2014.

28 Camporesi, Piero, *The Magic Harvest, Food, Folklore and Society*, 100.

(...)steiktar dúfur, bitar af svínalifur, litlir söngfuglar, fasanar 'með sykruðum ólífum og vínberjum', og kastali gerður úr sykri " listilega hannaður með uppistöðum og turnum' sem fylltur var með lifandi fuglum. Um leið og kastalinn var borinn inn, var fuglunum sleppt og flugu þeir um salinn, gestunum til einskærrar gleði og kátínu. Þá var borið fram dádýrs- og strútskjöt umkringgt margskonar meðlæti, kálfshöfuð, soðnir geldhanar, kálfabrjóst og hryggur, geitakjöt, pylsur og fasanar, borið fram með úrvali af sósum, þá voru framreiddir páfagaukar fyrir hvern gest, þeir voru í hamnum og með stélið útbreitt: eftir það var borið fram kalt kjöt, hérar og soðið dádýr, sem voru eins og páfagaukarnir, borin fram í skinninu og litu út út 'eins og þau væru sprell lifandi', þar næst voru bornar fram turtíl-dúfur og fasanar og var sem eldur stigi upp úr goggum þeirra, meðfylgjandi voru sítrus ávextir og sósur. Þá var borinn fram, sykur og möndlukökur, úrval af ostum og kexi og geitahöfuð, turtíl-dúfur, steiktir fasanar og kastali sem var fullur af kaninum, sem eins og í fyrri kastalanum, hlupu út, gestunum til ómældrar ánægju. Þá var komið að kanínu (pastelli)<sup>29</sup> og skreyttum geldhönum, svo kom aðal kastali kvöldsins fram, það má taka það fram að hann var arkitektúrs meistaraverk og var svo sannarlega, svo ekki varð hjá komist, tákn um völd og auðæfi. Inni í honum var stórt svín innilokað, sem hrein og másaði innan um geldhana. Á meðan báru þjónar inn heilsteikt svín, villi önd og 'ýmislegt annað í svipuðum dúr'. Loks var svo komið að sælgæti gert úr mjólk, ávaxtahlupi, perum, sætabrauði, sælgæti, marsipani og öðru svipuðu góðgæti.<sup>30</sup>

(...) roasted pigeons, bits of pork liver , thrushes ,partridges 'with sugared olives and grapes', and bread; and a castle of sugar'with live birds which as soon as the platter was brought into the hall flew out'to the great pleasure and delight of the diners'. There followed deer and ostrich surrounded by various *pastelli*, veal's head, boiled capons, veal breast and loin , goat , sausage and partridge , all served with various sauces; then peacock's dressed up in their own feathers as if spreading their tails', one for each guest; then mortadella , hares, and stewed deer dressed in its own skin so perfectly 'as to appear alive'; followed by turtle-doves and pheasants 'from whose beaks issued flames' accompanied by citrus and sauces. Next came sugar and almond cakes, 'junket'(a preparation of fresh cheese) and biscuits; and again goat's head , turtle-doves, roast partridge, and 'a castle full of rabbits'who ran out to the delight of the guests; then rabbit *pastelli* and 'dressed capons'. There followed an 'artful castle'- banquet architecture , it

29 Grískt sælgæti.

30 Montanari, Massimo, *The Culture of Food*, Þýð. Carl Ipsen, 92.(mín þýðing).

should be noted , took as its primary model this symbol of power – containing a 'large pig'wich ,trapped inside, grunted and snorted among the merlons.)

Á meðan þessi veisla var haldin, var raunveruleikinn annar hjá almúganum sem fékk að lykta af réttunum. Uppskera hafði brugðist og plágur geisuðu um lönd og hungur varð veruleiki milljóna manna. Flestir fóru svangir í bólið og gátu aðeins látið sig dreyma um eitthvað annað en brauð. Sögurnar um draumalandið Cockaigne<sup>31</sup> gengu manna á milli á tólftu til fjórtánda öld og voru eins konar útópísk útgáfa af Eden, þar sem smjör drap af hverju strái og nóg var að bíta og brenna.<sup>32</sup> Eftirfarandi bútur er tekinn úr franskri Cockaigne drauma sögu sem nefnist *Fabliau de Coquaigne*:

(...)veggir húsanna eru gerðir úr aborra, laxi og síld, stoðirnar úr styrju, þökin gerð úr skinku og bjálkarnir úr pylsum ... girðingarnar í kring um kornakrana eru gerðar úr steiktu kjöti og svínabógi, meðfram vegunum eru gæsir á sjálfvirkum snúningsteini steiktar yfir eldi og penslaðir með hvítlaukssósu, og ég segi þér að meðfram öllum vegum og stígum, munt þú ganga fram á borð sem eru lögð með snjóhvítum dúkum þar sem allir eta og drekka að vild, annaðhvort fisk eða kjöt, þar sem það eru engar reglur né takmarkanir, og þú getur jafnvel fyllt hjólbörur af mat til þessa að taka með þér ef þú vilt ...og það er heilagur sannleikur að það rennur vín á í gegn um þetta blessaða land... Helmingurinn af ánni eru rauðvín, þetta eru vín af bestu tegundum sem eru að finna í Beaune eða erlendis, og hinn <http://www.coquinaria.nl/english/recipes/verjuice.htm> helmingurinn hvítvín, af sterkustu og dásamlegustu tegundum sem eru m.a. frá Auxerre, La Rochelle eða Tonnerre.<sup>33</sup>

((...)the walls of all the houses are made of bass, salmon and herring, he trusses of sturgeon , the roofs of ham, and the beams of sausage...the fields of grain are all denced with riasted meats and pork shoulders;along the roads fat geese are browned on spits which rotate on their own and are basted with garlic sauce; and i tell you that wherever you go, along the roads, and lanes, you shall find tables laid with white tablecloths where anyone may eat and drink freely ,either fish or meat, as there are no rules or restrictions , annd may even carry away a cartload if he wishes...And it is the sacred truth that in this blessed land there flows a river of wine...half of it red,of the best that can be found in Beaune or overseas; and the other half white , of the strongest and most excellent that can be found in Auxerre, La Rochelle or Tonnerre.)

Það má því vera ljóst af ofansögðu að það var aðeins fólk af yfirstétt sem hafði ráð á að gera

31 *Oxford English Dictionary*, Cockaigne—an imaginary country, the abode of luxury and idleness, 108.

32 Montanari, Massimo, *The Culture of Food*, Þýð. Carl Ipsen, 93.(mín þýðing).

33 Sama, 95.(mín þýðing).

vel við sig í mat og drykk, almenningur gat aðeins látið sig dreyma um slíkan munað. Persónurnar í sögunum fimm, sem fjallað verður um hér á eftir, tilheyra annað hvort efri stéttum, vinna fyrir slíka stétt eða hafa úrræði til þess að gæða sér á fyrsta flokks mat.

## Tídægra

Í *Tídægru* má lesa að sumarið 1348 flýja tíu ungmenni úr heldristétt frá Flórensborg út í sveit en í borginni geisaði hryllileg plága, Svartidauði. Áhrif hennar voru geigvænleg og gagnvart henni varð mannlegt vit og fyrirhyggja að engu.<sup>34</sup> Sóttin felldi íbúa borgarinnar á ógnarhraða að undangengnum hryllilegum þjáningum. Ungmennin eru ákaflega lánsöm að sleppa frá óhugnaðnum og þau fá tækifæri til þess að flakka um fagrar sveitir Toskanahéraðs. Til að stytta sér stundir á ferðalaginu segja þau hvort öðru sögur. Hvert þeirra segir eina sögu á dag í tíu daga og sögurnar verða hundrað talsins á endanum. Af þessum hundrað sögum eru þar fimm, sem matur og tilfinningar spila sérstaklega stórt hlutverk.

### Fjórði dagur, fimmta saga.

Umræður dagsins snúa að þeim er ástin varð til ógæfu og ástarsorgina sem getur dregið til dauða.

*Bræður Lísbetu aflifa ástmann hennar. Hann birtist henni í draumi og sýnir henni hvar hann er grafinn. Hún grefur á laun upp höfuðið og setur það í basillu-pott, og grætur yfir því langa hríð upp á hvern dag. Á endanum taka bræður hennar það frá henni, og stuttu síðar deyr hún úr harmi.*<sup>35</sup>

Lísbeta býr með þremur auðugum bræðrum sínum af kaupmannastétt, í Messínaborg á Sikiley. Hún er ægifögur, ógift og af heldri ættum og eins og lög gera ráð fyrir í góðum ástarsögum fellur hún fyrir fríðum afgreiðslumanni í einni af verslunum bræðra hennar, Lorenzo að nafni. Þau taka upp leynilegt ástarsamband og þegar bræðurnir komast að því koma þeir honum fyrir kattarnef og grafa líkið út í sveit. Lísbeta nær í höfuðið af ástmegi sínum og vefur það dýrum dúki, og leggur það í stóra vandaða krukku, eins og notaðar eru

---

34 *Tídægra*, Boccaccio, Giovanni, 26.

35 Sama, 297.

fyrir basillu eða kryddmæru.<sup>36</sup> Tár hennar næra plöntuna ákaflega vel en hún vökvar hana einnig með rósa-vatni og glóaldin-blóma. Basilla eða Basilikum: *Ocimum basilicum* var á miðöldum notuð til jafns sem krydd og til lækninga. Salernó basillan sem Lísbeta sáði í pottinn góða dregur nafn sitt af borginni Salerno í Campania héraði á suð-vestur Ítalíu. Plantan var mikið notuð í kryddblöndu eða kryddmæru sem víða var notuð á miðöldum og kallaðist sæt kryddblanda. Þessi blanda innihélt iðulega sæt krydd og uppistöð af sykri, kanil, múskati, negul, kardimommu o.fl. en aldrei pipar.<sup>37</sup> Basilikum hefur alla tíð verið mikið notað í lækningaskyni og í bókinni *Rodale's Illustrated Encyclopedia of Herbs* eru kostir plöntunnar rómaðir. Hún hentar vel við meltingarkvillum ýmis konar, magakrampa, uppköstum og niðurgangi. Hún hefur einnig róandi áhrif og er því gefin sjúklingum með kvíða og við höfuðverk.<sup>38</sup> Á Ítalíu, var og er, litið á basilíku sem jurtt ástarinnar og samkvæmt gamalli hefð þar var það merki um að stúlka væri tilbúin að taka á móti ástmögi sínum, ef hún lét basillu-pott á svalirnar hjá sér. Það er því kaldhæðnislegt að Lísbeta hafi sáð basilikum ofan á höfuð Lorenzos, eftir dauða hans. En jurttin hefur ekki alltaf verið svona vinsæl og sú var tíð að fólk beinlínis hræddist hana. Sagan segir svo að herramaður í Siena hafi verið svo yfirmáta heillaður af angan jurttarinnar að hann muldi hana niður og tók í nefið. Eftir stuttan tíma varð hann brjáláður og lést, og við krufningu á heila hans kom í ljós að sporðdreka hreiður hafði myndast í höfði mannsins.<sup>39</sup> Einnig þekktist í mörgum samfélögum að basilikum væri lagt á brjóst látinna til varnar illum öflum í næsta heimi og átti jurttin einnig að auðvelda leið hins látna á áfangastað.<sup>40</sup> Rósa-vatn og glóaldin-blómi (appelsínu vatn) var eins og basilikum til margra hluta nytsamlegt. Á síðunni *MMS Garden Horticus Medicus* er eftirfarandi fróðleik að finna: „Blómavatn er vinsælt enn þann dag í dag og þá helst sem bragðbætur í eftirrétti ýmis konar og sætindi. Þessi bragðdauki er talinn koma frá Indlandi og Austur löndum fjær og var sjálfsagður kostur í búi hefðarfólks á miðöldum“<sup>41</sup>

Í bókinni *Le Ménagier de Paris* eru nokkrar uppskriftir af rósa-vatni gefnar upp, þar á meðal þessi: „Að útbúa rósa-vatn án blýs, takið rakara-skál og brjótið vasaklút langsum þvert yfir skálar-opið svo úr verði eins konar tromma, leggið þá rósirnar ofan á vasaklútinn og yfir þær setjið því næst aðra skál, sem fyllt er með heitri ösku og logandi kolum.“<sup>42</sup> Talið

36 Sama, 299.

37 *Le Ménagier de Paris, The Good Wife's Guide: A Medieval Household Book*. Þýð. Gina L. Greco & Christine M. Rose, 122.

38 *Rodale's Illustrated Encyclopedia of Herbs*. Ritstjórn. Claire Kowalchik og William H. Hylton, 22.

39 Sama, 212.

40 Sama, 22.

41 [http://www.pjam.com/mms\\_garden/hort1.html](http://www.pjam.com/mms_garden/hort1.html) Síðast skoðað þann 3. mars 2014.

42 *Le Ménagier de Paris, A Treatise of Moral and Domestic Economy by a Citizen of Paris, c. 1393*. Þýð.

er að rósa-vatn hafi verið bruggað allt síðan á tíundu öld ásamt glóaldin-blóma (appelsínu-vatnið) en það hafi frekar verið í ilmpúða og ilmsölt auk þess að vera sætuefni í kökur og eftirrétti.<sup>43</sup>

Sagan endurspeglar tíðarandann á ritunartíma *Tídægru* þar sem feðraveldið var ráðandi og konur voru eign og gjaldmiðill feðra sinna og að þeim látnum, bræðra eða fjárhaldsmanna.<sup>44</sup> Ólofaðar stúlkur gátu ekki undir neinum kringumstæðum átt í ástarsamböndum. Slíkt athæfi kom bæði niður á orðspori ættarinnar og minnkaði líkurnar verulega á afbata sömu hjónabandi viðkomandi. Lísbeta, sturluð af sorg, gerði sitt besta til þess að komast yfir dauða Lorenzos og sat tíðum og mændi á krukkuna, ástríku augum og beindi að henni allri sinni þrá.<sup>45</sup> Hún grét yfir henni beiskum tárum og Basillan óx með ógnarhraða vegna umhyggju Lísbetu, rósavatsins, glóaldin blómans og táranna og ilmurrinn af jurtinni varð svo sterkur að hann dró að sér athygli nágranna.<sup>46</sup> Bræðrunum líst ekki á blikuna og taka krukkuna af systur sinni, óvitandi um að í henni leynist sönnunargagn um illvirki þeirra, afskorið höfuð fórnarlambins. Þegar krukkan er horfin verður Lísbeta farsjúk af söknuði og deyr að lokum. Bræðurnir verða hræddir við að upp um þá komist og flýja Messina. Ástin Lísbetar, sorgin, tárin og natni hennar við plöntuna gerðu það að verkum að ilmurrinn hennar varð slíkur að upp komst um morð.

## Fjórði dagur, níunda saga

Umræður dagsins snúast áfram um ógæfusama ást. Í aðalhlutverkum eru göfugir riddarar og fóstbræður, nafnlaus eiginkona annars þeirra, framhjáald, óbeisluð afbrýðisemi, mannát og sjálfsmorð framið í ástarsorg.

*Messer Guigliemo Rossiglione lætur konu sína eta hjartað úr ástmanni sínum, messer Guigliemo Guardastagno, sem hann hefur myrt á laun. Þegar hún kemst að þessu kastar hún sér útum háan glugga til jarðar og deyr; síðan er hún greftruð með elskhuga sínum.*“317.<sup>47</sup>

Riddarinn afbrýðisami á nokkra kastala og af því má álykta að hann sé í nokkrum efnum. Hann er með kokk í þjónustu sinni og kallaði á hann þegar hann kom með hjartað úr fyrrverandi vini sínum og skipar svo: „Þú skalt taka þetta galtarhjarta og láta matbúa úr því

---

Eileen Power, 198. (mín þýðing).

43 [http://www.piam.com/mms\\_garden/hort1.html](http://www.piam.com/mms_garden/hort1.html) Síðast skoðað 3. mars 2014.

44 Lerner, Gerda, *The Creation of Patriarchy*, 334.

45 Boccaccio, Giovanni, *Tídægra*, 300.

46 Sama, 300.

47 Sama, 316.

þann finasta og kjarnbesta rétt sem þú getur látið þér detta í hug. Þegar ég er sestur til borðs skaltu láta bera það inn í silfurtarínu. Kokkurinn tók við hjartanu, skar það í smátt og bar í það drjúgan skammt af besta kryddi; hann beitti allri sinni færni og útsjónarsemi, og bjó til hnossgæti sem tók öllu fram.<sup>48</sup>

Í matreiðslubókunum fjórum eru þónokkrar uppskriftir af innmat og villigaltar kjöti og sósum sem eiga vel við. Algengt var að gera pottrétti úr innmat og hér á eftir fylgir uppskrift númer níu úr *Le Viandier de Taillevent*:

Innmatur úr svíni, sjóðið matinn í vatni, skerið í bita og steikið í svína fitu. Bleytið upp í engifer, löngum pipar, saffran og brúnuðu brauði í nauta soði (af því að soðið af skepnunni sjálfri lyktar af hennar eigin úrgangi) eða (ef þér viljið frekar) í kúamjólk; síið síðan vökvann frá gegn um léreftsklút. Rennið eggjarauðum úti og sjóðið. Takið súr ber sem hafa verið soðin í vatni og bætið þeim í réttinn áður en hann er borin fram.<sup>49</sup>

(Cook it in water, cut it into bits, and fry them in lard and pork fat. Soak ginger, long pepper, saffron and browned bread in beef broth (because its own broth smells of dung) or (if you wish) in cow's milk; and strain through cheesecloth. Thread in egg yolks and boil. Take verjuice grapes cooked in water, and add the bunches to your pottage just before serving.)

Upp úr sömu bók er uppskrift að nýju villisvína-kjöti (ekki tiltekið hvaða hluti af skepnunni er notaður):

Setjið í sjóðandi vatn, tekið upp úr fljótlega, steikið og ausið kjötið með krydd sósu (það er að segja úr engifer, kanil-berki, neglunöglum, paradísarkornum og grilluðu brauði í safi af víni, grænum djús og ediki). Þegar það er eldað, (skerið í bita og sjóðið) allt saman. Það ætti að vera tært og svartleitt.<sup>50</sup>

(Put it into boiling water, remove it very soon, roast it, and baste it with a sauce made of spices (to wit, ginger, cassia, cloves, grains of paradise and some grilled bread soaked with wine, verjuice and vinegar). When it is cooked, [cut it into bits and boil] everything together. It should be clearish and black.)

Paradísarkorn (*Aframomum melegueta*) er kryddtegund sem kemur iðulega fram í miðalda uppskriftum. Svartur pipar var ákaflega dýr og að sama skapi vinsæll en ekki alltaf fáanlegur og þá var oftast en ekki kryddið paradísarkorn notað í staðinn. Tegundin kemur frá Gíneu á

---

48 Sama, 318.

49 *The Viander de Taillevent*. Ritstjóri. Terence Scully, 41. (mín þýðing).

50 Sama, 22. (mín þýðing).

Vesturströnd Afríku, er skyld kardimommu og gefur sterkt piparkennt bragð.<sup>51</sup> Grænn djús, eða verjuice er safi úr súrum óproskuðum ávöxtum eins og vínberjum, eplum eða berjum og var mikið notaður í matargerð á þessum tíma.<sup>52</sup> Svarta sósan sem nefnd var hér að ofan var talin tilvalin með villigaltar kjöti og þetta er uppskriftin úr *Libro di Cucina/Libro per Cuoco*:

Ef þú vilt búa til svarta sósu, taktu kjöt sem er vel steikt/eldað og maukaðu það í mortéli, holaðu síðan brauð að innan (enga skorpu) og ristaðu það þangað til það verður svart. Leggðu brauðið í ediks bleyti, myldu það vel og síaðu vel og því er svo blandað við kjötblönduna. Þá er tekinn langur pipar, paradísarkorn og engifer og þessum þremur hráefnum blandað saman svo úr verði mjúkt deig. Látið kjöt-maukið í sósu gerða úr ediki og mögru kjötsoði og allt soðið saman. Þessi sósa ætti að vera svört, með miklum kryddkeim og beisku bragði af edikinu.<sup>53</sup>

(If you want to make a black sauce, take meat that is well roasted/cooked and beat it to a paste in a mortar, and take the middle (no crusts) of bread and toast until it is black. Soak this toasted bread in vinegar, break it up and sieve it well and mix it with the shredded meat. Add long pepper, grains of paradise and ginger and grind these three things to a smooth paste. Put the above meat paste a sauce made with vinegar and with lean broth of the meat, and boil this stew/sauce in a pan. This sauce should be black and strong with spices and sharp with vinegar. )

Þegar Rossiglione hjónin setjast að snæðingi borðaði frúin hjartað af bestu list en riddarinn gat varla meira en kroppað í matinn, svo hryllti honum við ódæðis verki sínu.<sup>54</sup> Hún kláraði hjartað upp til agna og lét vel af góðgætinu. Riddarinn dengdi sannleikanum um máltíðina á frú sína og hún svaraði um hæl:

Aðeins illur riddari og svíksamur getur unnið slíkt ódæði; því þó að ég, af fúsum vilja, hafi svívirt yður með því að gera hann að herra ástar minnar, þá hefðuð þér átt að láta mig gjalda þess en ekki hann. En Guð forði að nokkur annar matur komi inn fyrir varir mínar héðan af, fyrst ég hef neytt svo kostamikillar fæðu sem hjartað er úr þeim hæverska og prúða riddara, messer Guigliemo Gurdastagno.<sup>55</sup>

---

51 [http://gernot-katzers-spice-pages.com/engl/Afra\\_mel.html](http://gernot-katzers-spice-pages.com/engl/Afra_mel.html) Sótt þann 15. apríl 2014.

52 <http://www.coquinaria.nl/english/recipes/verjuice.htm> Sótt þann 6. apríl 2014.

53 *Libro di Cucina/Libro per Cuoco*, Réttur númer XIV. (mín þýðing).

54 Boccaccio, Giovanni, *Tidægra*, 318.

55 Sama, 319.



Að svo búnu stóð hún á fætur og fleygði sér útum glugga sem var hátt yfir jörð og lést samstundis. Riddarinn áttaði sig á hversu ranglega hann hafði breytt og flúði á brott. Boðorðunum tíu, í fimmtu Mósebók, var vandlega fylgt eftir á miðöldum og það tíunda :

„Þú skalt ekki girnast hús náunga þíns. Þú skalt ekki girnast konu náunga þíns, ekki þræl hans eða ambátt, ekki uxa hans eða asna, né nokkuð það, sem náungi þinn á,“ er svo sannarlega þverbrotið í sögunni. Besti vinur og fóstbróðir eiginmannsins, messer Guigliemo Guardastagn, brýtur illilega á lögum og reglum kirkjunnar og hefðum riddaramennskunnar. Hefnd messer Guigliemo Rossiglione er þó varla í samræmi við glæpinn, eins og frúin bendir réttilega á. Það að drepa mann, rífa úr honum hjartað og láta síðan matreiða það handa eiginkonu sinni, dulbúið sem villi-svíns hjarta, er í raun og verri glæpur en sá sem átti að refsa fyrir. Grillaða hjartað var ljúffengt en eftir-bragðið var andstyggilegt.

## Fimmti dagur, níunda saga.

Fimmti dagur, níunda saga, þema dagsins eru sögur af elskendum sem upplifa mikla ógæfu en sameinast á ný, í lífi eða dauða.

*Federigo degli Alberighi elskar hefðafnú en er hafnað; hann sólundað öllum sínum fjármunum og stendur slyppur og snauður uppi, utan hvað hann á fálka. Þar eð búr hans er autt ber hann frúnni fálkann til átu, þegar hún sækir hann heim. Hún kemst að þessu og tekur sinnaskiptum, játast honum, og gerir hann að auðugum manni.<sup>56</sup>*

Federigo degli Alberighi er frá Flórensborg en eftir að hafa sólundað öllum sínum fjármunum í þeim tilgangi að vinna ástir frúarinnar flýr hann í lítinn bæ rétt fyrir utan borgina þar sem hann stundaði veiðar með fálki sínum. Fálkaveiðar voru vinsælt tómstundagaman heldra fólks á miðöldum. Vel tamdir fálkar voru stöðutákn og notaðir til þess að veiða smá-dýr og fugla. Á veiðunum sat fálkinn grafkyrr á úlnlið eigandans og leðurhetta var höfð fyrir augum fuglsins, en hún þjónaði þeim tilgangi að halda fuglinum rólegum þangað til veiðar hæfust. Þegar væntanleg bráð sást var hettan tekinn af fuglinum og hann flaug af stað í veiðihug. Eftir að bráðinni var náð sneri fuglinn til baka á hendi húsbóndans.<sup>57</sup>

---

56 Sama, 380.

57 Hazen, Walter, *Every Day Life: Middle Ages*, 52.

Ástarviðfang Federigo degli Alberighi , Monna Giovanna, er vellauðug ekkja með son á framfæri og þau eyða sumrum á sveitasetri sem er nálægt bústað Federigo þar sem drengnum og Federigo verður vel til vina. Sérstaklega ná þeir vel saman gegn um fálkaveiðarnar og stráksa dreymir um að eiga slíkan fugl. Til þess að gera langa sögu stutta verður drengurinn fársjúkur og biðlar til móður sinnar að sækja fálka Federigo, það sé eina leiðin til bata. En skjótt skipast veður í lofti og í stað þess að Monna Giovanna fái fuglinn lánaðan lætur Federigo ráðskonu sína glóðarsteikja fuglinn og skötuhjúin snæða hann í miðdagsverð.

Í bókinni *La Ménagier de Paris* eru þónokkuð margar hugmyndir að glæsilegum veisluborðum, sú fimmtánda saman stendur af tuttugu og fjórum réttum og býður m.a. upp á fálkasteik. Þrisvar sinnum er lagt á borð með nýjum réttum í hvert sinn og sú þriðja og síðasta hljóðar eitthvað á þessa leið:

Steiktur leirslabbi (ferskvatnfiskur), galantine (úrbeinað, fyllt hænsnakjöt eldað og síðan hulið með hlaupi), svanur, geldur fálki....<sup>58</sup>

Fyrir nútíma lesanda kann þessi samsetning á fæðu að vera óskiljanleg en á þessum tíma var algengt að máltíð væri samansett af kjötmeti og fiski, ávöxtum, grænmeti og sætabrauði og allt borið fram á sama tíma. Erfitt reyndist að finna uppskrift að fálkakjöti en vitað er að fálkar voru á borðum hefðarfólks og þá aðallega geldir fuglar sem voru stríðaldir fram að slátrun. Mikið er til af uppskriftum af geldhönum og hér er ein uppúr *The Forme of Cury*:

Takið fugla yðar og steikið þar til þeir eru orðnir heitir, en einungis hálf eldaðir. Skerið í bita, látið á pönnu og bætið við fersku kjötsoði. Látið suðu koma upp og eldið þar til kjötið er meyr. Takið brauð og kjötsoðið og blandið saman í þykka blöndu. Kryddið með sterkri kryddblöndu<sup>59</sup>, saffrani og salti. Harðsjóðið egg. Takið rauðurnar úr og fínhakkið hvíturnar. Takið pottinn af eldinum og stráið hvítunum yfir. Berið fram og leggið rauðurnar í, heilar og stráið yfir negulnögglum.<sup>60</sup>

(Take your chickens and roast them until they are hot, but only half cooked. Cut into serving pieces then place in a pan and add fresh stock. Bring to a boil and cook until tender. Take bread and the cooking stock and mix together until thick. Season with strong powder, saffron and salt. Take eggs and boil until hard. Remove the yolks, whole and shred the whites finely. Take the pot from the fire and add the egg whites. Serve the dish and lay in the yolks, whole, and dust with cloves.)

58 Vinsæl aðferð við meðhöndlun á fuglakjöti hverskonar.

59 Líklega átt við Powder Fort sem innihélt oftast engifer, negul, paradísakorn og svartan pipar.

60 Pegge, Samuel, *The Forme of Cury: A Roll of Ancient English Cookery*, XXII.

Fálkakjöt var á boðstolum í veislum hjá aðlinum og fálkaeign var stöðutákn og merki um mikla auðlegð. Federigo degli Alberighi er af heldri ættum en er búin að tapa eignum sínum og fálkinn er það eina sem hann á eftir og þegar Monna Giovanna kemur til hans, dettur honum ekkert annað í hug en að láta matreiða fálkann sinn, á sem bestan hátt fyrir hana. Hann fórnar aleigunni og stöðutákninu fyrir hana og fuglinn verður að að tákmynd fyrir ást hans til hennar. Án þess að hún hafi hugboð um hvert hráefni miðdegisverðans sé, snæða þau fuglinn saman, með bestu lyst. Fáeinum dögum síðar kvaddi litli sonur Monna Giovanna lífið og hún syrgði hann beisklega í langan tíma og grét án afláts.<sup>61</sup> Hún var enn ung að árum og efnuð kona og bræður hennar þrýstu á hana að giftast aftur. Hún minntist þá fórnýsi Federigo degli Alberighi og mannkosta hans og þau giftust og lifðu sæl og glöð til æviloka.<sup>62</sup> Þó svo að drengurinn hafi dáið og Federigo degli Alberighi hafi fórnað fálka sínum, má hæglega geta sér til um að fálka-steikin hafi haft úrslita áhrif á hamingjusaman endir sögunnar.

## Sjötti dagur, fjórða saga.

Umræður dagsins snúast um þá sem sem með spaugsyrdum eða hvössum svörum, bjargað sér frá háska eða refsingu

*Chichibio, kokkur Currado Gianfigliazzi, breytir reiði húsbónda síns í hlátur, sér til varnar, og bjargast svo frá harðri refsingu sem Currado hafði hótað honum.<sup>63</sup>*

Í Flórensberg bjó hefðarmaðurinn Currado Gianfigliazzi, sem hafði mikla unun af því að fara á veiðar annað hvort með hundum eða fálka. Dag einn á fálkaveiðum fangaði hann væna trönu og sendi hana til matreiðslumanns síns, Chichibio, með þeim skilaboðum að matreiða hana til kvöldverðar, vel steikta og kryddaða. Chichibio þessi var afspyrnufær kokkur ættaður frá Feneyjum. Það má ætla að hann hafi verið fróður um kryddjurtir hverskonar og notkun þeirra því hafnir Feneyja voru loka viðkomustaður kryddleiðinnar á Ítalíu á fimmtánda öld. Kínverskir kaupmenn söfnuðu kryddi á suð-austurströnd Asíu og sendu áfram frá Malasíu. Þaðan fór farmurinn til fjölda hafna í Indlandi, þar sem meira krydd var

61 Boccaccio, Giovanni, *Tíðægra*, 386.

62 Sama, 386.

63 Sama, 405.

sótt og áfram til Austur-Afríku, í Rauða hafið og Persaflóa þaðan sem fljótabátar og úlfaldalestir fluttu varninginn til Kairó, Konstantínóbel, Damaskus og Aleppo.<sup>64</sup> Eins og áður sagði var dreifingin fyrir Evrópu í höndum ítalskra kaupmanna frá Feneyjum og Genúa og mun það hafa verið ákaflega arðbært starf. Þó svo að krydd eins og kardimommur og salt hafi verið auðfengið fyrir allann almenning var þessi vara dýr, sérstaklega framandi tegundir og var aðeins á færi auðmanna að eiga slíkar gersemar. Slík eign var talin bera merki um mikla auðlegð og var vinsæl til gjafa á milli konungsvelda og var jafnvel notað sem gjaldmiðill.<sup>65</sup>

Feneyski kokkurinn Chichibio var ekkert öðruvísi en flestir karlmenn, hann stóðst ekki mátið þegar fagar konur áttu í hlut. Þegar hann var búinn að fylla fuglinn, krydda og var að steikja, fylltist eldhúsið af unaðslegum ilmi og sveitastúlkan Brúnetta rak inn nefið. Chichibio hafði taugar til Brúnettu og þegar hún fann dásamlega ilminn af steiktu fuglakjötinu, bað hún hann að gefa sér annan fótinn af trönunni. Chichibio reyndi að mótmæla en gafst upp þegar hún svaraði, snúðug, að þeirra samskiptum væri þá lokið. Það varð úr að fuglinn fór einfættur á borð Currado og gesta hans. Bálreiður lét húsbóndinn senda eftir Chichibio og krafði hann skýringa.<sup>66</sup> Chichibio var leikinn í listinni að ljúga og svarar til að trönur hafi aðeins einn fót og býður herra sínum að koma með sér út og skoða lifandi trönur.<sup>67</sup> Currado svarar að slíka skepnu hafi hann aldrei augum litið en að þeir skuli fara morguninn eftir og berja þennan fugl augum. Ef þeir sjái slíkt fyrirbæri sleppi Chichibio við refsingu en ef ekki verði kokkurinn húðstrýktur á þann hátt að hann gleymi aldrei nafni herrans svo lengi sem hann lifi.<sup>68</sup> Morguninn eftir ríða þeir að árbakka og ríða fram á tylft af sofandi trönumsem stóðu allar á einum fæti, en það er þeim eðlilegt í svefni.<sup>69</sup> Hróðugur benti kokkurinn herra sínum á þetta máli sínu til sönnunar. Currado leit á þær og hrópaði: „Hó! Hó!“ og hver einasti fugl steig í hinn fótinn og hófu sig til flugs. Nú voru góð ráð dýr en Chichibio var þó fljótur til og sagði: „(...) en þér hrópuðuð ekki „Hó! Hó!“ að þeirri sem þér sáuð í gærkveldi, annars hefði hún látið í ljós hinn fótinn, eins og þessar.“<sup>70</sup> Currado var hrifinn af svarinu og kokkurinn slapp við hirtinguna.

Í bókinni *The Forme of Cury* er uppskrift að fylltum fugli og við ímyndum okkar að meistarakokkurinn frá Feneyjum, Chichibio, hafi eldað réttinn eitthvað á þessa leið:

---

64 *Exploring the Middle Ages*, Ritstjóri Thomas Mcharthy, 715.

65 Sama, 715.

66 Boccaccio, Giovanni, *Tidægra*, 406.

67 Sama, 406.

68 Sama, 407.

69 Sama, 407.

70 Sama, 407.

„Takið fuglana og kalónið. Notið einungis steinselju og salvíu. Takið hvítlauk og vínber og fyllið fuglinn vel og sjóðið í góðu kjötsoði. Svo að þeir eldist auðveldlega þar. Berið fram og stráið yfir sterkri kryddblöndu.“<sup>71</sup> Þar sem Chichibio var ættaður frá Feneyjum þeirri miklu miðstöð kryddjurta innflutnings er ekki úr vegi að skoða hvaða tegundir voru aðallega notaða til matargerðar á miðöldum. Fyrstan skal nefna pipar sem var eftirsóttasta kryddið og það dýrasta, kanill, negull, múskat, engifer, saffron, kardimomma, kóriander, krosskúmen, túrmerik, múskathýði, anís, kúmen og mustarður.<sup>72</sup> Öll þessi krydd voru notuð jöfnum höndum í matargerð og til lækninga. Salt var gífurlega dýr munaðarvara og var einungis í eigu efstu stétta aðalsins.

Kokkurinn klári Chichibio, er veikur fyrir sveitastúlkunni Brúnettu og stenst ekki beiðni hennar um eitt læri af trönunni, sem hann er að matreiða fyrir vinnuveitanda sinn, þó svo honum ætti að vera fullljóst að það geti komið honum í klandur. Hér sannast hið fornkveðna að kynhvötin getur leitt menn í ógöngur. Chichibio er úrvals matreiðslumaður í eftirsótttri stöðu, hjá aðalsmanninum Currado, sem væntir aðeins hins besta úr eldhúsi sínu. Hann ber titilinn kokkur, en er samt sem áður réttindalaus maður af lægstu stétt. Með kænsku og snöggum svörum kemur hann sér undan grimmilegri refsingu en einnig má ætla að leikni hans í eldhúsinu, hafi spilað stórt hlutverk í þeim sögulokum sem hér eru.

### Níundi dagur, áttunda saga.

Þennan dag er ekkert þema. Unga fólkið má segja hvaða sögu sem því dettur í hug.

*„Biondelló svíkur Ciacco um hádegismat; Ciacco hefnir sín á laun svo Biondelló. má þola óskaplega barsmið“.*<sup>73</sup>

Ein af stúlkunum segir sögu af Flórensúbúa nokkrum, Ciacco, sem var mikið átvagl. Hann var ekki nógu efnaður til að kaupa þær krásir sem hann vildi en var orðheppinn mjög og skemmtilegur og með fagurgala kom hann sér innundir hjá efnameira fólki og bauð sér í mat hjá viðkomandi. Annar Flórensúbúi, Biondelló, stundaði sömu iðju og Ciacco og dag einn hittust þeir á fiskmarkaðnum. Biondelló var að kaupa tvær risavaxnar steinsugur fyrir Messer Vieri de Cherci og Ciacco spyr hann hvað sé nú að gerast. Svárið var: „Í gærkvöldi voru

71 Samuel Pegge. *The Forme of Cury, A Roll Of Ancient English Cookery*, xxxiii.

72 <http://www.lordsandladies.org/spices-in-the-middle-ages.htm>

Sótt þann 14. mars 2014. (mín þýðing).

73 Boccaccio, Giovanni, *Tidægra*, 602.

þrjár svona, en bara miklu fallegrí, sendar, ásamt styrju, heim til messer Corso Donati. Hann bauð til sín nokkrum herraönnum í mat, en fannst að hann hefði ekki nóg fyrir þá og sendi mig að kaupa þessar tvær í viðbót. Kemur þú ekki?<sup>74</sup> Ciacco mætir í málsverðinn en sér til mikillar skapraunar fær hann aðeins nýrnabaunir, túnfisk í olíu og steiktan fisk úr ánni Arnó, en enga styrju né steinsmugu, sem hann hafði bundið sínar vonir við að fá. Upphefst nú ekta Fábyljustíls saga, báðir aðilar eru meistara á sínu sviði, svindlinu, og hvorugur ætlar að láta í minni pokann fyrir hinum. Gremjan sauð á Ciacco og hann ákvað að svara í sömu mynt og gjalda Biondelló rauðan belg fyrir gráan. Hann fékk prettvísan ribbalda í lið með sér og Biondelló endaði blár og marinn, eftir þá útreið.

Steinsuga er fiskur sem kemur úr ferskvatni, þótti herraönsmatur á miðöldum og kemur iðulega fram í matreiðslubókunum fjórum. Meðfylgjandi eru tvær uppskriftir af steiktri og roðlausri steinsugu annars vegar og soðinni hins vegar, fengnar úr *Le Ménagier de Paris*:

Til þess að roðfletta hana, hafið heitt vatn, yfir eldinum, sjóðið á lágum hita, og roðflettið á sama hátt og ál: notið bitlausan hnif til að ná roðinu af og skrapið munnholið að innan, og hendið skófunum, þræðið upp á tein og glóðarsteikið vel. Og til þess að gera þykku sósuna, takið engifer, kanil, langan pipar, fræ og múskat, og malið og leggið til hliðar: næst ristið brauð þar til svart, myljið og blandið saman við edik og síið gegn um sigti; látið blóðið yfir suðu, með kryddum yðar og brauði, allt saman, rétt að suðu, og ef edikið er of sterkt, bætið víni eða súrum safu úti; og þá er þetta orðin þykk sósa: og hún er svört, mátuleg hvorki og þunn né þykk, og ediksbragðið aðeins ríkjandi, og aðeins salt; þá hellirðu því heitu yfir steinsuguna, og lætur marínerast.<sup>75</sup>

(As for skinning it, have hot water, on the fire, simmering, and skin it like an eel: with a blunt knife peel it and scrape the mouth on the inside, and throw away the scrapings, then spit it and roast it well. And to make the thick sauce, take ginger, cinnamon, long pepper, grain and a nutmeg, and grind and set aside: then have bread toasted black, and grind it and mix with vinegar and strain it through the sieve; then put the blood on to boil, along with your spices and your bread, all together, just till it boils, and if the vinegar is too strong, add wine or verjuice; and then it is thick sauce: and it is black, thick to a point but not too much, and the vinegar a little dominant, and salted a little; then turn it all hot on to the lamprey, and let it steep.)

---

74 Sama, 603.

75 *La Ménagier de Paris, A Treatise of Moral and Domestic Economy by a Citizen of Paris, c. 1393*. Þýð. Eileen Power, 177. (mín þýðing).

Og sá soðni:

Látið fiskinn blæða eins og lýst er að ofan, og geymið blóðið: látið eldast með ediki og víni og smávegis af vatni, og þegar fiskurinn er vel eldaður, takið af eldinum og látið kólna á þurrku; því næst takið ristað brauð og blandið saman við kjötseyði yðar og síð gegn um sigti, látið suðu koma upp ásamt blóðinu, og hrærið vel í svo ekki brenni við: og þegar blandan er soðin, setjið í mortél eða hreina skál, og haldið áfram að hræra þar til blandan hefur kólnað: malið þá engifer, kanil, mulin kanil, negulnagla, paradísarkorn, múskat og langan pipar, og blandið saman við kjötsoð yðar, og setjið á fat eins og skýrt var að ofan og útkoman ætti að vera svört.<sup>76</sup>

(Bleed it as above, and keep the blood: then put it to cook in vinegar and wine and a little water, and when it is well cooked, take it off the fire and put it to cool on a towel; then take toasted bread and mix with your bouillon and put through a strainer, and then put it to boil along with the blood, and stir it well so that it does not burn: and when it is boiled, pour into a mortar or a clean basin, and keep on stirring until it has cooled; then grind ginger, cinnamon, powdered cinnamon, clove, grain of Paradise, nutmegs and long pepper, and mix with your bouillon, and put in a dish as told above and it should be black.)

Uppskrift af styrju er að finna í *Le Viandier de Taillevent*: „Kalónið fiskinn, ristið hann upp meðfram maganum, skiptið hausnum í tvennt, ristið alla aðra hluta sem eftir eru, eldið í víni og vatni (aðallega víni), takið af hita, og leyfið að kólna. Bætið við ediki og steinselju eftirá.“<sup>77</sup> Næsta uppskrift á eftir er ansi spennandi því þar eru leiðbeiningar um hvernig gestgjafinn getur „dulbúið“ kálfkjöt sem styrju. Uppskriftin er fyrir sex föt af „Svikinni styrju“:

Kvöldið áður, eða árla morguns, takið sex kálfshausa án þess að flá þá, og kalónið í heitu vatni eins og um svín sé að ræða, og eldið þau í víni, og bætið við hálfur líter af ediki og salti og látið sjóða þar til kjötið dettur af beinunum; látið síðan hausana kólna og fjarlægjið beinin. Takið þá góðan grófan klút, og setjið allt (kjötið) í hann, það er að segja, hvert ofan á annað í sem minnstu plássi, saumið þá fyrir með sterkum þræði, setjið síðan milli tveggja planka og pressið mjög fast, og geymið yfir nótt í kjallaranum; skerið þá upp með skinnhliðina út líkt og villibráð, bætið þá við steinselju og villibráð, og setjið einungis tvær sneiðar á hvern disk. Skýring, ef þér finnið ekki nógu marga hausu, er hægt að

76 Sama, 178.(mín þýðing).

77 Sama, 178.(mín þýðing).

nota (húðflettan?) kálf.<sup>78</sup>

(The evening before, or early in the morning, take six calves' heads without skinning, and scald them in hot water like a pig, and cook them in wine, and add a half-litre of vinegar and some salt, and let it boil until the meat comes off the bone; then let the heads cool and remove the bones. Then take a piece of good coarse cloth, and put it all in it, that is to say, one on top of the other in the smallest space you can, then sew with good strong thread, like a square pillow, then put it between two strong planks and press very hard, and leave overnight in the cellar; then slice it up with the skin on the outside like venison, and add parsley and venison, and only put two slices on each dish. Item, if you cannot find enough heads, it can be done with a (skinned?) calf.)

Það eru þessar krásir sem Ciacco bjóst við að fá í kvöldverðarboðinu hjá Messer Vieri de Cherci en móðgaðist svo svakalega þegar honum var boðið upp baunir, túnfisk og steiktan fisk úr ánni Arnó. Áin er sú stærsta sinnar tegundar í Toskaníu héraði og hefur löngum verið fengsæl. Talið er að um fjörutíu fisktegundir séu í ánni og hún er meðal annars þekkt fyrir að gefa af sér risavaxnar leirgeddur.<sup>79</sup> Við hana stendur sögufræg bryggja *Ponte Vecchio* (Gamla brúin) en hún er eina bryggjan í Flórens sem var ekki skemmd í sprengjuárásum Þjóðverja 1944. Brúin er byggð árið 1345 og hefur þá verið nýreist á ritunartíma *Tíðægru*. Áin Arnó er mærð í ýmsum ítölskum textum og er sungið um hana í einni af fallegustu aríu allra tíma *O mio babbino Caro* (Ó minn kæri faðir) úr óperunni *Gianni Schicchi* (1918) eftir Gianni Puccini. Sögusvið óperunnar er Flórens á tólftu öld og er hún byggð á sannsögulegum atburðum en talið er að höfundur hafi fengið ýmislegt lánað úr *Gleðileiknum Guðdómlega* eftir Dante Alighieri. Í umræddum texta grátbiður ung örvingluð stúlka föður sinn að leyfa sér að hitta ástmögur sinn og láta reyna á ástina, að öðrum kosti muni hún henda sér í ánni Arnó:

„...Og ef ást mín væri einskis virði,

Færi ég til Ponte Vecchio

og fleygði mér í Arnó...<sup>80</sup>

*The Forme of Cury* býður upp á tvo góða baunarétti og það má vera að annar hvor þeirra hafi verið á boðstólum hjá Messer Vieri de Cherci: „Takið baunir og þurrkið í ofni og

78 Sama, 178.(mín þýðing).

79 *Gold, A Cultural Encyclopedia*, Shannon L. Venable, 228.

80 <http://opera.stanford.edu/Puccini/GianniSchicchi/synopsis.html> Sótt þann 26. apríl 2014.



afhýðið og hreinsið hismið frá kjarnanum og skolið og sjóðið í góðu kjötsoði og borðið með beikoni.<sup>81</sup> Blandaðar baunir: „Takið baunir og sjóðið þær og myljið þær í mortéli og blandið saman við gott kjötsoð og sjóðið þar til þær eru mjúkar. Gefið lit með saffroni og berið strax fram.“<sup>82</sup>

Erfitt reyndist að finna uppskrift af túnfiski í olíu frá þessum tíma en í *Le Ménagier de Paris* er ráðlagt að sjóða fiskinn í vatni og borða með gulri papriku. Steikti fiskurinn úr ánni Arnó hefur verið ferskvatnsfiskur eins og gedda og í sömu bók og að ofan er boðið upp á þessar útfærslur: „Glóðarsteiktur; borðaður með sterkri sósu eins og ferskri steinsmugu. Steikt; í pottrétti, eða borðaður með Jance sósu.“<sup>83</sup> Jance er sósutegund af þynnri gerðinni og virðist hafa verið mikið notuð. Í *Le Ménagier de Paris* er t.d. eftirfarandi útfærsla:

JANCE er útbúin á eftirfarandi hátt: Takið möndlur, setjið í heitt vatn, afhýðið, malið, og einnig tvo bita af engifer; eða setjið mulið krydd, lítið eitt af hvílauk, og óristað hvítt brauð, aðeins meira af því en möndlunum, gegnbleytt í hvítum verjuise (súrum safa) og einum fjórða af hvítvíni: síið, látið þá sjóða mjög vel, og berið fram í skálum. Og þér ættuð að bera þessa (sósu) fram oftar en aðrar sósur.<sup>84</sup>

(JANCE is made in this manner: take almonds, put in hot water, peel, grind, and also two pieces of ginger; or put in powdered spices, a little garlic, and untoasted white bread, slightly more of that than the almonds, soaked in white verjuice and a quarter of white wine: strain, then make it boil very well, and serve in bowls. And one should serve it more than other sauces.)

Sú góða bók *Libro di Cucina / Libro per Cuoco* gefur uppskrift af sósu sem virðist vera nokkuð sterk enda er hún kölluð *Hin Fullkomna Sterka Sósa*:

Ef þú vilt gera hina fullkomnu sterku sósu, takið negul, kanil, engifer, smávegis af kardimommu, hesilhnetur, afhýddar með því að rista yfir heitum kolum, smávegis af brauðmylsnu og sykur. Malið þessi hráefni lítillega saman og blandið með ediki, og þessi sósa er góð með hvaða steik sem er.<sup>85</sup>

(If you want to make a perfect strong sauce, take cloves, cinnamon, ginger, a little cardamom, hazelnuts, peeled by toasting over hot coals, a little bread crumb and sugar. Grind these things together a little and mix with vinegar, and this is a good sauce for any roast (meat)).

---

81 Samuel Pegge, *The Forme of Cury: A Roll Of Ancient English Cookery*, i. (mín þýðing).

82 Sama, ii.(mín þýðing)

83 *The Goodman of Paris, A Treatise of Moral and Domestic Economy by a Citizen of Paris, c. 1393.* Þýð. Eileen Power, 190.(mín þýðing).

84 Sama, 192. (mín þýðing).

85 *Libro di Cucina/Libro per Cuoco*, LXVII. (mín þýðing).

Hér mætast tveir matgæðingar sem hafa ekki efni á dýrum krásum en með kænsku og mælskulist geta oftár en ekki notið þeirra. Svo miklir alvöru sælkerar á ferð, sem fyllast óstjórnlegri bræði ef fyrirfram lofuðum matseðli er breytt, að ekkert annað en barsmíðar og ofbeldi nægja til þess að lægja öldurnar. Hér eru alvöru ástarsambönd við mat á ferð og hefndar-aðgerðirnar eru ekki minni en í bestu ástarsögu. Steiktur vatnafiskur, þó hann sé úr hinni sögulegu á Arnó, er ekki réttlætanlegur ef styrju var lofað.

## Niðurstöður

Ástin, ástríður og mikill tilfinningahiti er miðlægt efni í *Tidægru* og stangast á við sýn hins kristna manns á 14.öld. Bókin er römm ádeila á á spillinguna innan klerka- og aðalsstétta þessa tíma og höfundur talar tæpitungulaust um um málefni sem voru forboðin (*e-tabu*). Hér er höfuðsyndunum sjö gert hátt undir höfði: hroka, öfund, reiði, leti, ágirnd, ofáti og munúðlífi. Tvíræðni er gegnum gangandi í *Tidægru* og birtist helst í þeim viðsnúningi að hámenning verður að lágmenningu og öfugt, ekki skiptir máli til hvorrar stéttar persónurnar tilheyrja, tilfinningarnar eru þær sömu. Ólíkt þeim bókmenntum sem til voru á 14. öld gerir höfundur báðum kynjum jafn hátt undir höfði þ.e. konur geta allt eins og menn komið sinni rödd og tilfinningum á framfæri.

Boccaccio leitar í smiðju fornra munnmælasagna (fabliaux) og leikur sér að því formi. Það er því ljóst að margar af þeim sögum eru miklu eldri en innri tími *Tidægru* og af því má ráða að maturinn og hráefnin í sögnunum, hafi verið þekkt og mikið notuð í langan tíma. Í þeim fjóru matreiðslubókum, sem stuðst var við hér *The Forme of Cury*, *Le Viander de Taillevent*, *Le Ménagier de Paris* og *Libro di Cucina / Libro per Cuoco*, var nánast undantekningarlaust hægt að finna aðferð við eldun á þeim krásam sem komu fyrir í sögnunum. Hin margumtalaða steinsmuga, sem kemur fram í áttundu sögu á níunda degi, smellpassar við þær aðferðir sem gefnar voru upp í *Le Ménagier de Paris* og uppskriftirnar af geld-hana og fylltum fugli í *The Forme of Cury*, eru án nokkurs efa, þær aðferðir sem bestar eru til matreiðslu á fálka og trönu. Ráðleggingar um hvernig laga skuli rósa-vatn án blýs í *Le Ménagier de Paris*, eykur skilning lesandans á ástæðunni fyrir ofvexti basilíkum plöntu Lísbetar og hin *Fullkomna sterka sósa* úr *Libro di Cucina / Libro per Cuoco* fullkomnar hverja máltíð. Uppskrift af grilluðu manns hjarta var (auðvitað) ekki að finna en þar sem riddarinn Guigliemo Rossiglione lét sem það væri villi-galtar hjarta, var eftirleikurinn auðveldur, uppskrift fannst af slíku sælgæti. Það að unnt væri að bera saman flestar uppskriftir matreiðslubókanna við réttina sem lýst er í sögnunum, með góðum árangri, bendir til þess að sælkeramatur að hætti konunga hefur verið framreiddur úr hallar-eldhúsum löngu fyrir tíma endurreisnarinnar.

Sögurnar sýna allar hversu mikil áhrif matur hafði á líf fólks á miðöldum. Hér hefur

verið minnst á hin geigvænlega mismun sem var á kosti miðaldafólks, matarsvalls-veislurnar sem haldnar voru hjá yfirséttinni á meðan þorri almennings svalt heilu hungri og gat aðeins, í draumum, fengið magafylli. Sögurpersónurnar Lísbeta, Messer Guigliemo Rossiglione, Federigo degli Alberighi, Flórensúin Ciacco og kokkurinn Chichibio, nota allar mat eða krydd til þess að koma tilfinningum sínum á framfæri og tekst iðulega vel upp. Sögurnar enda misvel, dauði, sjálfsmorð, ástarsorg, hefnd, makleg málagjöld og hamingjusamt hjónaband, þessar útgáfur eru allar í boði hér og matur, krydd og matartilbúningur leika ákaflega stóran part.

Það er ljóst að matur hefur verið mannsins megin löngu fyrir miðaldir og íburður í eldamennsku síst minni en nú. Matur er heldur ekki bara matur heldur stendur fyrir ýmsa aðra hluti eins og tilfinningar, efni og samfélagslega stöðu. Matur skipti öllu máli í sögunum fimm.

## Heimildaskrá:

- Boccaccio, Giovanni, *Tidægra*. Þýðandi Erlingur E. Halldórsson. Reykjavík, Mál og Menning. 1999.
- Camporesi, Piero, *The Magic Harvest, Food, Folklore and Society*. Ensk þýðing Polity Press 1993. Cambridge, Polity Press. 1998.
- *Exploring the Middle Ages*. Ritstjóri Thomas Mcharthy. New York, Marshall Cavendis Corporations. 2006.
- *Food and Culture, A Reader*, önnur útgáfa. Ritstjóri Caroline Counihan og Penny Van Esteric. New York, Routledge. 2008.
- *Sýnisbók Heimsbókmenntanna*. Ritstjóri. Gottskálf Jenson. Kennslubók fyrir námskeiðið AB210G Bókmenntasaga. Reykjavík, Háskólaútgáfan. 2008.
- *Íslands- og mannkynssaga NBI*. Ritstjórn Árni Hermannsson, Jón Yngvar Kjarn, Lýður Björnsson, Margrét Gunnarsdóttir. Reykjavík, Nýja Bókafélagið ehf. 2000.
- Hazen, Walter, *Every Day Life: Middle Ages*, Culver City, Good Year Books. 2006.
- *Heimssögu Atlas Iðunnar*. Ritstóri Helgi Skúli Kjartansson. Reykjavík, Iðunn. 1996.
- Montanari, Massimo, *The Culture of Food*. Þýðandi Carl Ipsen. Oxford, Basil Blackwell Ltd. 1994.
- Pegge, Samuel, *The Forme of Cury, A Roll Of Ancient English Cookery*, London, J. Nichols. 1780.
- Lerner, Gerda, *The Creation of Patriarchy*, New York, Oxford University Press, 1986.
- *The Goodman of Paris, A Treatise of Moral and Domestic Economy by a Citizen of Paris, c. 1393*. Þýðandi Eileen Power. New York, Boydell & Brewer Inc. 2006.
- *The Goodman of Paris, The Good Wife's Guide: A Medieval Household Book..* Þýðendur Gina L. Greco og Christine M. Rose. New York, Cornell University Press. 2009.
- *The Viander of Taillevent*. Ritstjóri Terence Scully. Ottawa, University of Ottawa Press. 1988.

- Venable, Shannon L, *Gold, A Cultural Enciclopedia*, California, Santa Barbara: ABC-CLIO, LLC. 2011.
- [http://www.piam.com/mms\\_garden/hort1.html](http://www.piam.com/mms_garden/hort1.html)
- <http://www.encyclopedia.com/article-1G2-2591307643/power-eileen-18891940.html>.
- [http://www.theodora.com/encyclopedia/b2/gustavus\\_brande.htm](http://www.theodora.com/encyclopedia/b2/gustavus_brande.htm).
- <http://www.theodora.com/encyclopedia/w/whittington.html>.
- <http://helewyse.medievalcookery.com/libro.html>
- <http://www.celtnet.org.uk/recipes/forme-cury-7.php>
- [http://www.oldcook.com/en/medieval-cookery\\_books\\_europe.html](http://www.oldcook.com/en/medieval-cookery_books_europe.html)
- <http://www.library.manchester.ac.uk/inthebigynnyng/manuscript/ms7/html>.
- <http://recipewise.co.uk/king-richard-second-feast-1387>
- <http://news.discovery.com/history/oldest-european-medieval-cookbook-found-130417.htm>
- [http://gernot-katzers-spice-pages.com/engl/Afra\\_mel.html](http://gernot-katzers-spice-pages.com/engl/Afra_mel.html)
- <http://www.coquinaria.nl/english/recipes/verjuice.htm>
- <http://www.lordsandladies.org/spices-in-the-middle-ages.htm>
- <http://opera.stanford.edu/Puccini/GianniSchicchi/synopsis.ht>
-