

LA VIDA EN LA EDAD MEDIA. LOS CASTILLOS

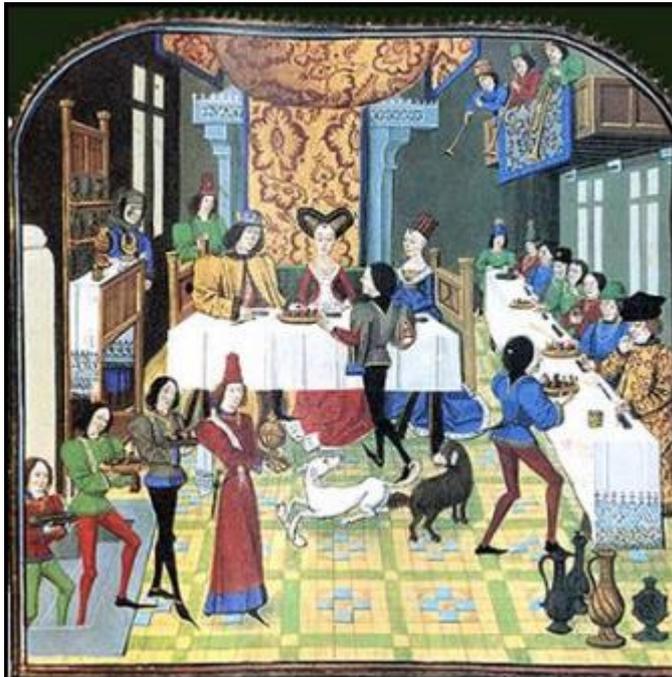


¿Cómo era la **comida en un castillo medieval**? Las comidas de los señores feudales eran habitualmente banquetes pantagruélicos. La carne de cacería (al contrario de lo que se piensa) no era habitual en los menús diarios. Era la carne de corral, el pescado, las aves y la verdura los ingredientes que formaban parte de los menús habituales. La cocina solía estar situada en el patio, separada del resto de las

dependencias para evitar los incendios. Normalmente disponía de un gran fuego de cocina con diversos anexos como el horno para el pan, la frutería, la bodega y un gran almacén donde se guardaban las reservas de comida.

Aunque era grande la cantidad de comida servida no quiere decir esto que todos los comensales comieran de todo. Era como un gran "self service". Cada invitado elegía los platos que le interesaban. Normalmente las recetas contenían pocas grasas ya que el aceite de oliva y de nueces se utilizaba poco. A diferencia de la actualidad las salsas no se emulsionaban con harina, sino que eran bastante ácidas a base de vinagre y zumo de limón. La sal se utilizaba como conservante, normalmente los cerdos de la matanza de otoño se conservaban en el saladero. Las especias (la pimienta, el jengibre, la canela y la nuez moscada sobre todo) se utilizaban para dar sabor exótico a los alimentos de la **comida en un castillo medieval** y para disimular el gusto de la carne pasada.

Los más ricos poseían platos de estaño. Ciertos alimentos oxidaban el material llevando a mucha gente a morir envenenada, sin saber por qué. Los tomates muy ácidos provocaban este efecto y pasaron a ser considerados tóxicos durante mucho tiempo. Con las copas ocurría lo mismo: el contacto con el whisky o la cerveza hacía que el individuo entrara en un estado de narcolepsia provocado tanto por el alcohol como por el estaño. Alguien que pasara por la calle y viera a otra persona en este estado podía pensar que estaba muerto y luego preparaban el entierro. El cuerpo era colocado sobre la mesa de la cocina durante algunos días, mientras que la familia comía y bebía esperando a que el "muerto" volviera a la vida o no. Fue de aquí que surgió la costumbre de velar al muerto.



El papel de las viñas era muy importante en toda Europa y la vendimia era una celebración importantísima dentro del calendario agrícola. No obstante, el vino que se utilizaba durante todo el año tenía poca graduación. Al final de las comidas se utilizaba un vino perfumado con miel y especias, que combinaba con la otra **comida en un castillo medieval**.



El pan blanco de trigo sólo era utilizado en la mesa del señor feudal. El resto los mortales consumían habitualmente pan de centeno. Los panaderos cocían panes grandes que frecuentemente se utilizaban como plato donde reposar los alimentos que se comen en la **comida en un castillo medieval**.

La leche y sus derivados no eran de gran consumo por su dificultad de conservación. Por este motivo los productos lácteos más utilizados eran la mantequilla y algunos quesos que se utilizaban en las “gachas” que tomaban los niños y en los postres, como por ejemplo, los flanes. Sin embargo, los ingredientes habituales de los postres eran las frutas del tiempo, especialmente la manzana que se conservaba todo el invierno. Se hacían compotas de higos y ciruelas. Las confituras de almendras y avellanas maceradas en miel (los castillos medievales acostumbraban a tener sus propias panales) eran también postres exquisitos.



Cuando el señor feudal organizaba un gran festín normalmente invitaba a representantes de la nobleza que ocupaban lugares en la mesa según su importancia. La comida se cogía de los grandes platos con el tenedor de dos dientes o con la punta del cuchillo. Estos con frecuencia eran dagas y puñales. Las piezas de carne, a menudo animales asados y servidos enteros, los cortaba el dueño de la casa, el anfitrión, con la espada. No se había inventado todavía la servilleta, el mantel,

siempre con caída muy larga del lado de los comensales, servía para limpiarse. Los purés y sopas se comían con la cuchara. Era habitual y bien visto comer con tres dedos de cada mano por lo que antes de comer los comensales se solían lavar las manos. Los recipientes raramente eran de vidrio puesto que eran un material caro y lujoso en las mesas medievales. Normalmente los invitados beben en vasos y copas de metal o maderas nobles.

LAS PARTES DEL CASTILLO

Comencemos por lo esencial, por la organización estructural básica de los castillos. Estas partes podían variar entre un castillo y otro, pero generalmente cada castillo tenía los siguientes componentes.

Capilla: era el lugar sagrado al interior del castillo. Desde estas capillas el clero se encargaba de adoctrinar la religión católica a cada uno de los habitantes del lugar.

Salón principal: era el lugar más lujoso de todo el complejo, donde tenían lugar los banquetes que la nobleza ofrecía en eventos especiales a sus invitados.

Patios internos: las festividades principales tenían lugar en estas zonas, pues permitían la libre circulación de los asistentes y se encontraban despejadas de animales como caballos y cerdos que se alimentaban en el atrio exterior.

Barbacana: un muro de protección que servía de soporte a la muralla perimetral. Era más bajo que la fortificación principal y el sitio donde se situaba la primera línea de defensores del castillo.

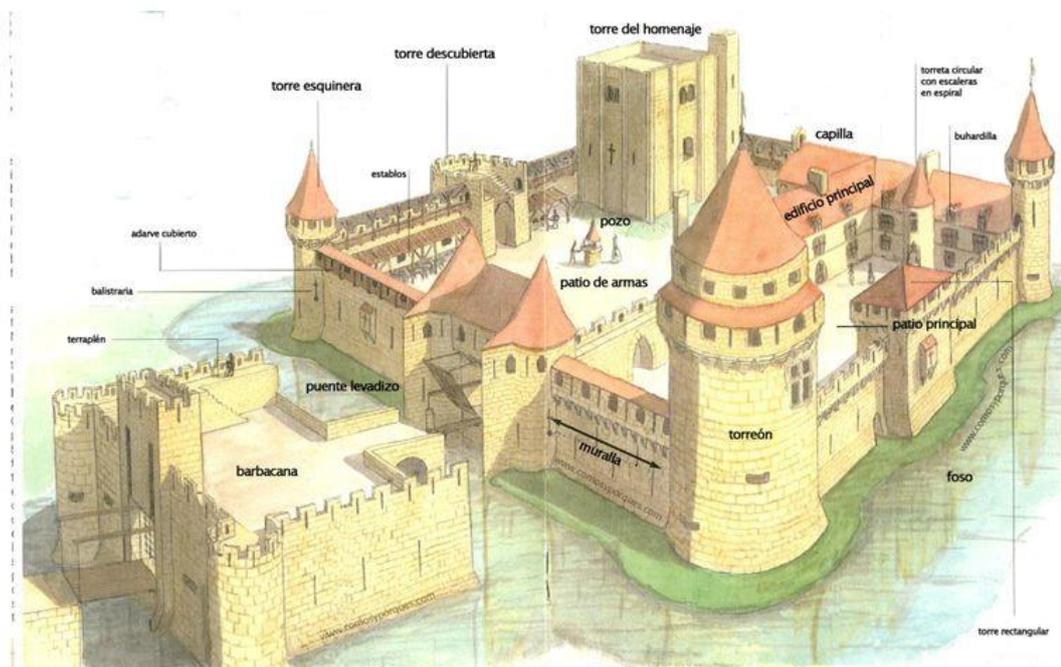
Foso: pocos eran los castillos que contaban con un foso natural, por lo que se hacía necesario construir uno de forma artificial. En estos casos, como el agua se estancaba y los desperdicios se vertían sobre el cuerpo de agua, ya te puedes imaginar el olor.

Torres: las torres redondas significaban un punto fundamental para la defensa del castillo, pues eran mucho más seguras que las edificaciones cuadradas. Al levantarse por encima de la muralla ofrecían una visión amplia de la región y zonas ideales de disparo para los arqueros del ejército.

Portón: de nada servía un foso extenso y unas torres altas si la entrada principal era de fácil acceso. Por eso, la mayoría de los castillos contaba con portones muy elaborados, con varias puertas y, a veces, con el famoso puente levadizo.

Establo: los caballos eran el medio de transporte más veloz en aquellos tiempos así como un medio de comunicación, además resultaban imprescindibles en batalla. Por esto, cada señor feudal que se respetara requería de un número elevado de estos animales y de un lugar propio para su crianza.

PARTES DEL CASTILLO



Cocina: el tamaño de la cocina en un castillo era equivalente a su importancia en la zona. En estos lugares era posible atestiguar un flujo incesante de vasallos preparando alimentos para una multitud de personas.

Panadería: además de una cocina, era frecuente que los castillos contaran con una panadería propia donde se producía el alimento básico de sus habitantes. Adjunta a la panadería, la mayoría de los castillos situaba una cervecería – y esta bebida era tan importante en el Medioevo que la nobleza solía contratar a alguien de confianza para administrar la producción.

Algunos de los habitantes vivían en villas al exterior del castillo. Se trataba de pequeñas cabañas hechas de adobe, con techo de paja y raramente equipadas con ventanas. Los animales de los vasallos también habitaban dentro de estas rústicas construcciones.



Uno de los problemas más grandes en el cotidiano medieval era el frío. Como inicialmente los castillos se construyeron de piedra, eran terriblemente gélidos. Además, también eran oscuros, pues las ventanas se hacían pequeñas para no comprometer la estabilidad estructural de la construcción.

No fue sino hasta varios siglos después del inicio de la Edad Media que se empezó a extender el uso de las chimeneas, como una forma de ofrecer un poco más de comodidad a los habitantes del castillo. También en este lapso las técnicas de construcción se fueron perfeccionando, permitiendo ventanas más grandes, lo que facilitaba la entrada de la luz solar y el calor.



EL BAÑO

Este lugar representaba una de las mayores dificultades a la hora de vivir en un castillo

No les preocupaban sus desechos, y la verdad es que no les importaron durante mucho tiempo, lo que llevaba a una extrema falta de higiene durante la Edad Media. Solían hacer sus necesidades en pozos que daban a lado exterior del castillo o en el foso que lo circundaba. Como el agua se estancaba, el hedor era espantoso.

los baños no eran para nada “privados”, pues todo el mundo tenía la oportunidad de verte mientras hacías tus necesidades o hasta sentarse al lado durante el proceso de descarga.

EL ASEO PERSONAL

Hasta el descubrimiento de América, en 1492, la higiene personal no era considerada una prioridad que digamos.

Los médicos tenían la creencia de que el agua, sobre todo la caliente, debilitaba los órganos, dejando el cuerpo expuesto a condiciones insalubres y que, de llegar a penetrar por los poros, podría transmitir todo tipo de enfermedades. Incluso llegó a extenderse la idea de que una capa de suciedad protegía contra las enfermedades y que, por lo tanto, el aseo personal debía de hacerse “en seco”, solamente con una toalla limpia para frotar las partes expuestas del cuerpo.

Consideraban que el agua era perjudicial para la vista, que podía provocar dolor dental y catarros, empalidecía el rostro y dejaba los cuerpos más sensibles al frío durante el invierno y la piel reseca en verano. Además, la Iglesia condenaba el baño por considerarlo un lujo innecesario y pecaminoso.

La pestilencia que las personas desprendían por debajo de sus ropas era disipada por los abanicos. Pero sólo los nobles tenían el privilegio de poseer lacayos para hacer dicho trabajo. Además de dispar el aire, también servían para ahuyentar los insectos que se acumulaban alrededor.

CURIOSIDADES: EL OLOR CORPORAL Y LAS BODAS

En la Edad Media la mayoría de los matrimonios se celebraban en el mes de junio, de forma que coincidiera con el verano boreal. La razón era simple: el primer baño del año era tomado en mayo; así, en junio, la hediondez de la persona (en este caso los novios) era todavía tolerable. De cualquier forma, como algunas personas apestaban más que otras o simplemente se rehusaban a tomar el baño, las novias solían llevar ramos de flores al lado de su cuerpo en los carruajes para disfrazar el mal olor. Volviéndose, entonces, una costumbre celebrar los matrimonios en mayo, después del primer baño. No es casualidad que mayo sea considerado el mes de las novias y que de allí naciera la tradición del ramo de flores.