

Keskiajalla röyhtäiltiin tyylikkäästi

Notkuvat pöydät täynnä lihaa ja karneat pöytätavat – siinä monien kuva keskiaikaisista pidoista. 1100-luvulla puhtaudesta ja käytöstavoista tuli kuitenkin hyveitä. Röyhtäily ja sylkeminen olivat sallittuja, mutta tyyllillä.

"Älä raavi itseäsi ruokapöydässä. Vältä nenän niistämistä aterioissa, jottei sinua pidetä maalaismoukkana."

Keskiajalla ylhäisön pöytätapoja sääntelivät lukuisat ohjeet. Hyvien käytöstapojen katsottiin erottavan sivistyneet ihmiset niin eläimistä kuin tavallisesta rahvaasta. 1100-luvun kuluessa ritariroomaanit tulivat suosituksi yläluokan keskuudessa, ja ritarihyveitä alettiin noudattaa myös ylimystön ruokapöydissä ja pidoissa.



Arthur-aiheiset pidot tulivat muotiin 1200-luvulla.

Istumajärjestys oli tarkka

Pöytätavat olivat osa keskiajalla vallitsevaa käyttäytymisnormistoa, joka perustui yhteiskunnan jakautumiseen tiukan hierarkian mukaan. Ylimpänä arvoasteikossa olivat kuningas ja aatelisto, alimpana palvelusväki ja maatyöläiset.

Pitosalin päädyssä korotetun pöydän ääressä olivat kunniapaikat. Siellä istuivat isäntä ja joskus myös tärkeimmät vieraat. Mitä arvokkaampi vieras oli, sitä lähempänä isäntää hän istui. Kunniavierailia oli oma suola-astiansa, kun taas muut vieraat käyttivät yhteistä suola-astiaa.

Vähempiarvoisien vieraiden pöytä oli arvovieraiden pöytää alempana. Vieraat istuivat pöydän samalla puolella niin, että palvelijat saattoivat esteettä kantaa uusia ruokalajeja pöytään. Kuninkaan hovissa palvelijoina oli aatellisnuorukaisia, jotka opettelivat nöyryyttä ja käytöstapoja tarjoilemalla vieraille.

Pese kätesi!

Useimmat ruuat syötiin sormin, joten puhtautta pidettiin arvossaan. Kaikki pesivät kätensä ennen jokaista ruokalajia, eikä ruokapöydässä sopinut puhdistaa korvia, hampaita tai kynsiä saati niistä nenää. Isäntä saattoi joskus erityisenä eleenä itse kaataa vettä vieraiden käsille.

Useimmiten tehtävä kuului kuitenkin palvelijoille. Joskus käsienhuuhteluveteen oli sekoitettu hyvältä tuoksuvia yrttejä.

Tuoksuva käsienpesuvesi

- 2 litraa vettä
- 15 salvianlehteä
- Keitä appelsiininkuorien kera
- Siivilöi vesi

Oma veitsi mukaan!

Haarukkaa ei keskiajalla käytetty. Useimmiten syötiin sormin, mutta ensin ruoka oli paloitetava pienemmiksi suupaloina. Sitä tarkoitusta varten vieraat toivat mukanaan oman veitsen. Vain erityistapauksissa palvelijat paloittelivat ruuan vieraille valmiiksi pitotalon veitsellä.



Ylensyönti oli yksi seitsemästä kuolemansynnistä. Siksi ei ollut sopivaa syödä määräänsä enempää.

Ylensyönnistä joutui helvettiin

Ylensyönti ja kohtuuttomuus olivat keskiajalla syntejä. Itsehillintä ja kohteliaisuus olivat sen sijaan arvostettuja hyveitä. Hyviin tapoihin kuului ottaa pieniä annoksia ruokailijoiden yhteisestä astiasta, syödä hitaasti ja pieniä suupaloja ja olla muita kohtaan huomaavainen esimerkiksi tarjoamalla heille parhaat palat vadista. Myös pöytäkeskustelussa noudatettiin hyviä tapoja.

Oli erittäin sopimatonta keskeyttää toinen, puhua ruoka suussa tai puhua suureen ääneen käsillä huitoen. Humalassa ihmiset usein unohtivat hyvät pöytätavat. Niinpä ei katsottu hyvällä, jos vieraat nauttivat niin paljon alkoholia aterian aikana, että menettivät itsehillintänsä.

Asu: kuningas Arthurin sotisopa!

Tarukuningas Arthur oli keskiajalla rohkean, hyväkäytöksisen ja oikeudenmukaisen kuninkaan esikuva. 1200-luvulla ylimystön keskuudessa tulivatkin muotiin suuret Arthur-teemajuhlat.

Vuonna 1306 Englannin kuningas Edvard I esimerkiksi kutsui tuhansia vieraita Arthur-aiheisiin juhliin Westminsteriin. Ritareiksi pukeutuneet vieraat istutettiin samanlaisen pyöreän pöydän ääreen kuin Arthurilla ja hänen ritareillaan oli tarun mukaan ollut.

Juhlien huipennukseksi pöytään kannettiin kaksi täytettyä joutsenta hopeavadeilla. Tilaisuuden hengen ja Arthurin esimerkin innoittamana 267 aatelisnuorukaista nousi ja vannoi valloittavansa Skotlannin ja yhdistävänsä Englannin.