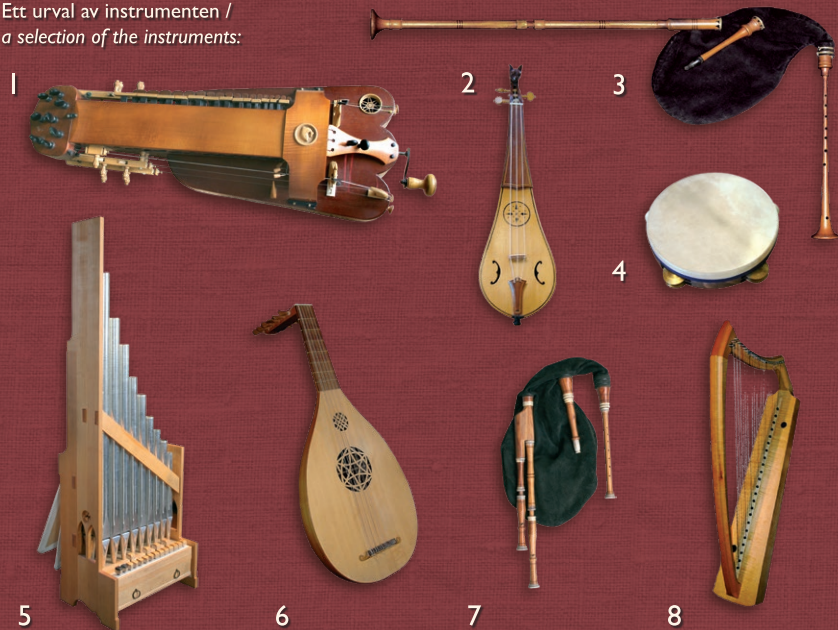


Ett urval av instrumenten /
a selection of the instruments:



1: Vevlira / hurdy-gurdy (Philippe Mousnier)

2: Rebec (James Bisgood)

3: Säckpipa / bagpipe (Jim Parr)

4: Req (Norbert Eckermann)

5: Portativ / organetto (Andreas Brauner)

6: Luta / lute (Gunnar Gustavsson)

7: Hümmelchen (Alban Faust)

8: Gotisk harpa / gothic harp (Johan Hedvall)

Fikon, fiddlor och finlir – en musikalisk smak av 1300-talet
Figs, fiddles and fine play – a musical taste of the 14th century





AT OCH MUSIK har hört ihop sedan urminnes tider. För över 700 år sedan beskrev Johannes de Grocheo underhållningen vid de rikas banketter: "Tre sorters musik framförs vanligen, nämligen lyriska sånger [*cantus coronatus*] samt kortare och längre dansstycken [*ductia et stantipes*]." Denna CD är vårt försök att återskapa lite av den medeltida feststämning som kan ha ägt rum vid dessa tillfällen. Musiken och recepten kommer från Europas tre största matländer: Frankrike, Spanien och Italien, där festmåltider och banketter har förgyllt högtider och vardag i århundraden. De rekonstruerade matrecepten är tänkta som en komplett måltid, om än inte så omfattande som forna tiders banketter vilka lätt kunde omfatta ett tjugotal rätter...Vi önskar er lycka till med matlagningen och lyssnandet och hoppas ni får många timmars njutning för både öra och gom!

THE MARRIAGE OF FOOD AND MUSIC is an age-old invention. Over 700 years ago, Johannes de Grocheo described the entertainment at the feasts of the nobility: "Three kinds of music are commonly played at the banquets, namely, lyric songs [*cantus coronatus*] and shorter and longer dance pieces [*ductia et stantipes*]." This CD is our attempt at recreating the festive atmosphere of those occasions. We have chosen music and recipes from Europe's three most renowned food countries: France, Spain and Italy, where feasts and banquets have enriched everyday life and special occasions for centuries. The reconstructed recipes serve as a complete meal – although not as opulent as some medieval banquets, which could contain twenty courses or more...We wish you good luck with both cooking and listening, and hope you have many hours of pleasure for all your senses!

- [1] Quen polo amor** (Cantiga de Santa Maria, nr 203) – Alfonso X (ca 1280).....3.13
AR: req • EAU: portativ/organetto • AA & GH: vevlira/hurdy-gurdy
- [2] Muito faz grand'ero** (CSM 209) – Alfonso X (ca 1280).....2.56
AR: req • EAU: säckpipa/bagpipe • AA: luta/lute • GH: vevlira/hurdy-gurdy
- [3] Sia laudato san Francesco** (lauda) – Anonymus (ca 1350).....4.11
AR: sång, tamborello/voice, tamborello • EAU: sång, harpa/voice, harp • KSL: sång/voice
- [4] Istampitta Ghaetta** (dansmelodi / dance tune) – Anonymus (ca 1380).....4.25
AR: tamborello • EAU: portativ/organetto
- [5] Como Deus fez** (CSM 23)/**A Virgen** (CSM 8) – Alfonso X (ca 1280).....3.59
AR: sång, harpa/voice, harp • EAU: säckpipa/bagpipe
- [6] Je vivoie liement** (virelai) – Guillaume de Machaut (1300-1377).....3.30
AR: sång/voice • EAU: säckpipa/bagpipe • AA: vevlira/hurdy-gurdy

- [7] Liement me deport** (virelai) – Guillaume de Machaut (1300-1377).....2.12
AR: ramtrumma/frame drum • GH: req • EAU: säckpipa/bagpipe • AA: vevlira/hurdy-gurdy
- [8] Dame, a vous sans retollir** (virelai) – Guillaume de Machaut (1300-1377) & **Danse Real** (dansmelodi / dance tune) – Anonymus (ca 1350).....3.53
AR: sång, tamborello/voice, tamborello • EAU: portativ/organetto
- [9] Ne la piú cara parte** (ballata) – Francesco Landini (1325-1397).....2.02
AR: ramtrumma/frame drum • EAU: harpa/harp
- [10] Questa fanciulla amor** (ballata) – Francesco Landini (1325-1397).....2.48
AR & EAU: säckpipa/bagpipe • SV: basun/trombone • SJ: tamborello
- [11] Laudar vollio per amore** (lauda) – Anonymus (ca 1280).....5.54
AR: rebec • EAU: harpa, sång/harp, voice • KSL: sång/voice
- [12] Prijon forte** (CSM 106)/**Tan beeyta** (Cantiga de Fiestas nr 5) – Alfonso X (ca 1280).....2.38
AR: tabla • EAU: säckpipa/bagpipe
- [13] Ali u a pedença** (CSM 155) – Alfonso X (ca 1280).....4.07
AR: sång, rebec/voice, rebec • EAU: harpa/harp • AA: luta/lute • GH: vevlira/hurdy-gurdy
- [14] En a que Deus** (CSM 331) – Alfonso X (ca 1280).....3.01
AR: rebec, req • EAU: harpa, säckpipa/harp, bagpipe • AA: luta/lute • GH: vevlira/hurdy-gurdy

FALSOBORDONE

Erik Ask-Upmark (EAU): Harpa, säckpipor, portativ, sång / Harp, bagpipes, organetto, voice
Anna Rynefors (AR): Rebec, säckpipa, harpa, slagverk, sång/Rebec, bagpipe, harp, percussion, voice

Sven Jansson (SJ): Slagverk / Percussion

Stefan Wikström (SV): Basun / Trombone

Karin Strinnholm Lagergren (KSL): Sång / voice

Anders Ådin (AA): Vevlira, luta / Hurdy-gurdy, lute

Göran Hallmarken (GH): Vevlira, slagverk / Hurdy-gurdy, percussion

The music on this CD comes from three of the most important countries during the Middle Ages: Italy, France and Spain; and it spans approximately the century 1280-1380. Musically, big changes took place during this period – most notably, the rise and eventual triumph of polyphony (multiple melodic voices at the same time) over comparatively simple monophony (a single melodic voice). The first is represented here by some of the greatest composers of the Middle Ages (and, arguably, of all time) like Francesco Landini and Guillaume de Machaut. They composed a lot of their music in similar formats, called the *virelai* in France (tracks 6, 7, 8) and its close relative the *ballata* in Italy (tracks 9, 10). Here we also find the *lauda spirituale* phenomenon (tracks 3, 11), a type of spiritual song (supposedly invented by none other than Saint Francis of Assisi) but sung in the vernacular Italian that everyone could understand, rather than the lofty and archaic Latin that belonged to the clergy.

Almost all medieval music that has been handed down to us by virtue of written music was intended to be sung, but a few dance tunes survive that frustratingly hints at a much larger body of (possibly improvised) music that was never written down and thus is, sadly, forever lost. One such instrumental piece is the *istampitta* Ghaetta, named after either an Italian town or a type of bagpipe – or something else entirely! Finally, this recording also features the Spanish (actually Galician-Portuguese) tradition of songs from the *Cantigas de Santa Maria*, a massive collection of hymns and songs extolling the virtue of Holy Mother Mary and her son Jesus Christ, exploring many different miracles and wonderful happenings over the course of 400+ songs. While probably not composed entirely by the king Alfonso X, he did have the moniker “El Sabio” (“The Wise”) and without him we would most likely not have this amazing source of medieval music to fall back upon. Incidentally, his court is also one of the few examples of three major European faiths working and living together in relative harmony (Christians, Jews, and Muslims).

Cantigas de Santa Maria is also important from an organological point of view (the study of musical instruments) since the manuscripts show a large number of medieval musical instruments - everything from harps and psalteries, over fiddles and lutes, to bagpipes and portative organs. Music at the time was sometimes divided into two types, *musica bassa* - soft, indoors gentle music on harp, rebec, organ and flute (for example tracks 3, 8, 9, 11) - versus *musica alta*, the loud, raucous stuff produced by bagpipes, shawms and trombones (that can be heard on tracks 6, 7, 10, 14). We know that music like this played a big part at medieval celebrations and banquet events, although the exact instrumentation and function will most likely forever remain a mystery. In the end, this is our take on a fascinating subject, and we hope you'll enjoy some of the culinary experiences contained here in combination with the musical ones - just as it was meant to be 700 years ago!



FALSOBORDONE (www.falsobordone.com)

Falsobordone är en av Sveriges få professionella medeltidsensembler. De är baserade i Skåne och bildades 1995 av **Erik Ask-Upmark** och **Anna Rynefors**. Sedan dess har de uppträtt i de flesta medeltidsrelaterade sammanhang i Sverige, men deras musik har också fört dem till så skilda platser som Moskva, Seattle och San Francisco. Falsobordone hämtar sin repertoar och inspiration från 12- och 1300-talens Sydeuropa, främst Spanien, Frankrike och Italien. Slutligen skall sägas att Falsobordone inte syftar på falska borduner (!) utan helt enkelt är en medeltida metod att komponera och arrangera musik...

Falsobordone is one of Sweden's few professional medieval ensembles and was formed in 1995 by Erik Ask-Upmark and Anna Rynefors. Since then, they have appeared at most medieval-themed events in the Nordic countries but their music has also taken them to places like Moscow, Seattle and San Francisco. Falsobordone finds its repertoire and inspiration in the medieval culture of the Mediterranean countries Spain, France and Italy. The word, "Falsobordone" is a late medieval technique of arranging music. Falsobordone is based in the region of Skåne in southern Sweden.



MEMENTO! HISTORISKA UPPLEVELSER (www.memento.st)



Memento! drivs av arkeologerna **Daniel Serra** och **Hanna Tunberg**. De har ett stort intresse för historisk matlagning och är ansvariga för rekonstruktionerna av recepten. Memento och Falsobordone samarbetar ofta, t.ex. med att erbjuda medeltida banketter men arrangerade också 2003 och 2004 den medeltida musikfestivalen "Festivitas" i Lund.

Memento! is carried on by archeologists Daniel Serra and Hanna Tunberg. Their interest and skill in historic cooking made them the perfect choice for reconstructing the medieval recipes. Memento and Falsobordone have several joint projects, e.g. offering medieval banquets. Also, together they arranged the medieval music festival "Festivitas" in Lund 2003 and 2004.

GÄSTMUSIKER / GUEST MUSICIANS

Sven Jansson – Ljudtekniker och mångsidig musiker som bl.a. spelar med medeltidsensemblen De Vandrande Kvinterna från Göteborg. *Sound technician and versatile musician who also performs with medieval ensemble The Wandering Fifths from Gothenburg..*

Göran Hallmarken – Mångårig gästmusiker i Falsobordone och en av Sveriges främsta vevlirspelare som för närvarande utbildar sig vid Kungliga Musikhögskolan i Stockholm. *Göran has been a guest musician in Falsobordone for many years and is one of Sweden's premier hurdy-gurdy players. He currently studies at the Royal Conservatory of Music in Stockholm.*

Karin Strinnholm Lagergren – Lärare och mycket skicklig sångerska, utbildad vid Musikhögskolan i Göteborg och Konservatoriet i Tilburg, Nederländerna. Hon kan höras med bl.a. Compagnia della lauda (med Erik Ask-Upmark och Anna Rynefors), Laude Novella och barockensemblen Sagittarius. *Teacher and singer educated at the School of Music in Gothenburg and the Conservatory at Tilburg, the Netherlands. She works with several ensembles, e.g. Compagnia della lauda (with Erik Ask-Upmark and Anna Rynefors), Laude Novella and baroque group Sagittarius.*

Stefan Wikström – Trombonist som är lika hemma i jazz som tidig musik och är verksam i många olika grupper och konstellationer, bl.a. med ensemblerna Laude Novella och Mare Balticum. *Trombone player equally at home be it jazz or early music. He performs in many groups and constellations, among others Laude Novella and Ensemble Mare Balticum.*

Anders Ådin – Folkmusiker och utmärkt gitarrist som på senare tid inriktat sig på vevliran och på kort tid blivit en av landets främsta. Spelar bl.a. med grupperna Hemållt och Faust. *Folk musician and excellent guitar player who lately have concentrated on the hurdy-gurdy with much success. Plays with folk groups Hemållt and Faust.*

INSTRUMENTMAKARE / INSTRUMENT MAKERS

Medeltida säckpipor i G / *Medieval bagpipes in G*: Alban Faust, Mellerud 2003 & Jim Parr, Norwich 1996 • Hümmelchen i F: Alban Faust, Mellerud 2001 • Gaita gallega i C: Xosé Lois Mouriño Couto, Santiago de Compostela 2001 • Gotisk harpa / *Gothic harp*: Johan Hedvall, Göteborg 1997 • Gotisk harpa, dubbelsträngad / *Double-strung gothic harp*: Tim Hobrough, Skottland 1988 • Medeltida luta / *Medieval lute*: Gunnar Gustavsson, Tvååker 1994 • Vevliror / *Hurdy-gurdies*: Helmut Gotschy, Wain 1998 & Philippe Mousnier, Nontron 1998 • Portativ / *Organetto*: Andreas Brauner, Göteborg 2002 • Rebec: James Bisgood, London 1994 • Basun / *Trombone*: Meinel 1981 • Tabla: Anonymus • Tamborello, req, ramtrumma / *frame drum*: Norbert Eckermann, Eggen 2002

VINKOKTA FIKON PÅ FRANSKT VIS

Köket i medeltidens Europa var förvånansvärt universellt; kulinariska idéer vandrade lätt över gränserna och dessa "fikon på franskt vis" är ett exempel på detta – nedtecknade av en italiensk kock verksam vid ett spansk hov. Han föreslår att man bör inleda måltiden med fikonen, kanske främst för att de tillsammans med kryddorna ansågs vara välgörande för matsmältningen.

TIO PORTIONER (ca)

- 500 g torkade persiska fikon (den mindre, ljusa sorten – undvik julfikon)
- 1 flaska sött vitt vin (t.ex. muscat d'Alexandrie)
- 1/2-1 tsk mald kanel
- 1/2-1 tsk mald ingefära

Blanda vin med kryddor och värm upp. Smaka av när det börjar bli varmt och tillsätt fler kryddor om så behövs. Smaken skall nu ha lite sting så var inte alldeles försiktig! Lägg i fikonen och låt sjuda på låg värme tills det mesta av vinet absorberats och fikonen är mjuka. Servera med ett halvtorr vitt vin och gärna kallrökt kött, t.ex. parmaskinka.

FRENCH FIGS COOKED IN WINE

The medieval European kitchen was surprisingly universal and international - culinary treats spread quickly and easy from country to country and these "figs in the french manner" are an example of this – the recipe is written down by an Italian cook employed at the Spanish court. He suggests the figs for starters, perhaps because they were thought to be most benificent for the digestion system.

SERVES TEN (approximately)

- 500 g / 17 oz dried Persian figs (the small light type – not "Christmas" figs)
- 1 bottle sweet white wine (e.g. muscat d'Alexandrie)
- 1/2-1 tsp ground cinnamon
- 1/2-1 tsp ground ginger

Mix wine and spices. Heat and add more spices if necessary; the mixture should be quite hot. Add the figs and bring to a simmer until the wine is reduced and the figs become soft. Serve with a medium dry white wine and some cold-smoked meat, e.g. Parma ham.

Menjar figues a la francesa

MENJAR FIGUES A LA FRANCESA





Tourte de Champignons

TOURTE DE CHAMPIGNONS

FRANSK CHAMPINJONPAJ

Då man under medeltiden fastade under hälften av året finns det en stor mängd grönsaksrecept bevarade. Tanken med fastan var att man skulle äta återhållsamt och avstå från kött. Receptet på denna champinjonpaj kommer från "Le ménagier de Paris", en bok med recept och goda hushållsråd från det sena 1300-talets Paris som en välbeställd borgare lät sammanställa. Den är dock allt annat än återhållsam...

FYRA PORTIONER

- 500 g champinjoner • 2 msk olivolja
- 100 g keso • 30 g pecorino-ost
- 30 g cheddar • 1/2-l tsk ingefära
- 1/2-l tsk svartpeppar

Pajdeg: 3 dl vetemjöl • 150 g smör
• 2 msk kallt vatten • 1 tsk salt

Blanda en pajdeg och tryck ut degen i en ugnssäker form. Tvätta champinjonerna; dela dem ett par gånger om de är stora. Lägg svampen i kokande vatten och förkoka några minuter till de krympt ihop något. Häll av vattnet och blanda ner ost, olja och kryddor. Smaka av med salt och peppar. Lägg fyllningen i pajskalet och baka i ugnen ca. 45 minuter på 200° C tills pajen fått en fin färg. Garnera med hackad persilja ovanpå och servera gärna med en god och fyllig ale.

FRENCH MUSHROOM PIE

During the Middle Ages, a good Christian was supposed to fast during half the year. The idea was not to starve but to eat with restraint and abstain from meat. Thus, recipes like this mushroom pie were common - though it can hardly be called restrained... The recipe comes from a late 14th century French manuscript, the "Ménagier de Paris".

SERVES FOUR

- 500 g / 17 oz mushrooms
- 2 tbsp olive oil
- 100 g / 3½ oz cottage cheese
- 30 g / 1 oz pecorino cheese
- 30 g / 1 oz cheddar cheese
- 1/2-l tsp ground ginger
- 1/2-l tsp black pepper

Pie crust: 3 dl / 1½ cup flour • 1 tsp salt
• 150 g / 5½ oz butter • 2 tsp cold water

Mix a pie dough and press it into an ovenproof dish. Wash the mushrooms and cut in half if necessary. Boil a pot of water and pre-boil the mushrooms a few minutes until they shrink together a bit. Pour out the water and mix cheese, oil and spices with the mushrooms. Add salt and pepper to your liking. Put the filling in the pie crust and bake in a warm oven (200°C / 400°F / Gas Mark 5) for 45 minutes. Sprinkle chopped parsley over the pie and serve with a good ale.

GYLLENE ÄRTOR

Till de vanligaste råvarorna i det medeltida skafferiet hörde ärtor, bönor och andra baljfrukter. Baljfrukterna var inte bara ett bra tillskott till dieten med sitt höga protein-innehåll, de höll sig dessutom bra om man torkade dem. Än idag äter vi ju ärtsoppa på torkade ärtor vilket kan ses som en kvarleva från en tidigare matlagningstradition.

SEX PORTIONER

- 500 g gröna ärtor
- 3½ dl mjölk
- 2-3 äggulor
- ¼- ½ tsk ingefära
- en nypa saffran, salt

Lägg ärtorna i en gryta och koka eller ånga dem till dess de är mjuka och nästan puréade. Värm upp mjölken och blanda i ingefära och saffran. Vispa ihop äggulorna, ta av mjölken från plattan och red den försiktigt med de vispade äggulorna. Sätt tillbaka mjölken på plattan och blanda i ärtorna samt lite salt och låt sjuda en stund. Smaka av med mer salt och ingefära om så behövs. Såsen skall enligt ursprungsreceptet hällas över en stekt eller rostad köttbit, men fungerar också utmärkt på egen hand med en bit bröd som tilltugg.

GOLDEN PEAS

Among the most common primary produce in the Middle Ages, we find peas, beans and other legumes. Apart from simply being a good protein addition, dried legumes had a very long shelf life. Even today we still eat soup on dried peas which can be seen as a remnant of a much older cooking tradition.

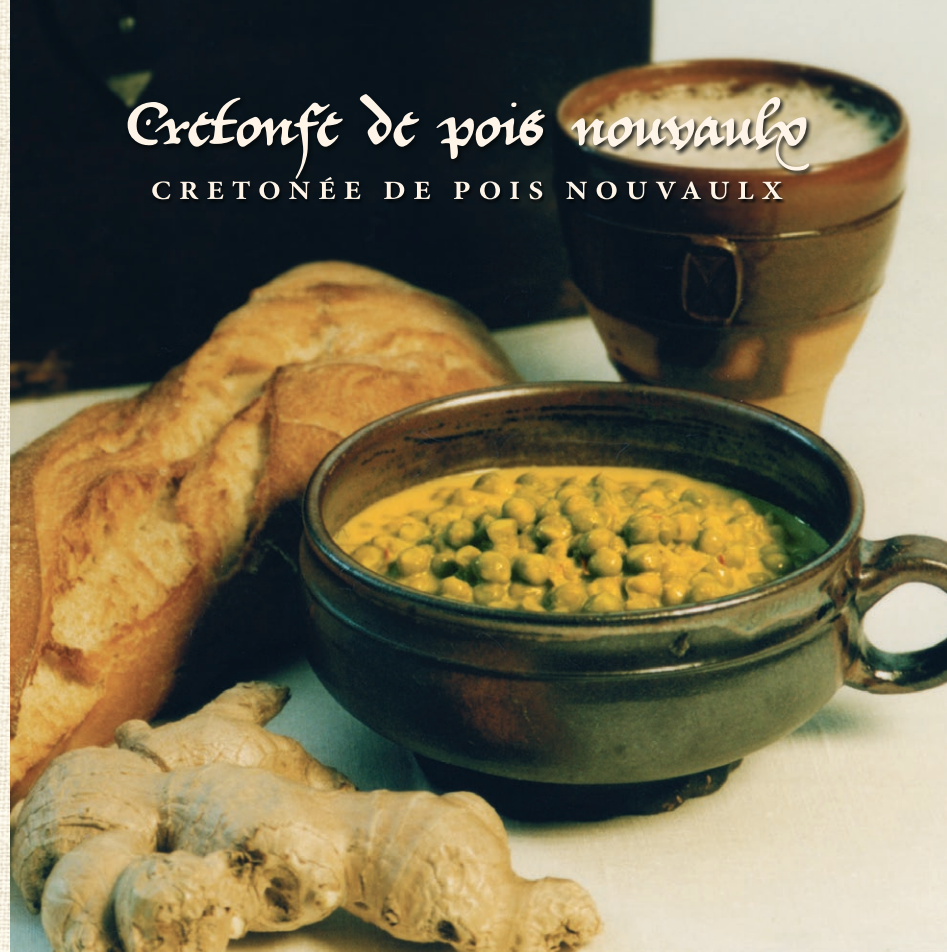
SERVES SIX

- 500 g / 17 oz green peas
- 3½ dl / 1½ cup milk
- 2-3 egg yolks
- ¼-½ teaspoon ground ginger
- a pinch of saffron, salt

Put the peas in a pot and boil or steam until they are soft, almost puréed. Heat the milk and add ginger and saffron. Beat the egg yolks, remove the milk from the hot plate and carefully thicken with the yolks. Bring the mixture back on to the hot plate and add the peas and a pinch of salt. Leave to simmer. Add more salt and ginger if necessary. The original recipe calls for the sauce to be poured over a piece of fried or roasted meat, but it works just as well simply with a piece of bread.

Crétonne de pois nouvaux

CRETONÉE DE POIS NOUVAUX



Salso ualente ad tres dies

SALSO UALENTE AD TRES DIES

GRÖN SÅS, GOD I TRE DAGAR

I en satirisk ballad av Eustache Deschamps (1346-1406), vars favoriträtt var grön sås, beklagar sig denne över hur det i Tyskland och Belgien är omöjligt att bli serverad någonting annat än senap! Vid ett världshus i Bryssel beställer han en grön sås lik den här – men det enda som finns på menyn är förstås senap... Grön sås var en vanlig rätt under hela medeltiden och över hela Europa; denna variant kommer från 1200-talets Danmark men hade lika gärna kunnat serveras vid ett franskt hov under samma tid.

FYRA PORTIONER

- 1 msk persilja
- 1 msk mynta
- ½ tsk kanel
- lite nymald svartpeppar
- 2-3 dl rödvinsvinäger

Hacka upp de gröna örterna och blanda ut i vinägern tillsammans med övriga kryddor efter smak. Låt stå i någon timme och servera som dipp till grillat kött. Ofta användes såser främst för att doppa stekta eller grillade mindre köttbitar i. Såsen går också utmärkt att använda som marinad; blanda då gärna i lite olivolja och salt och låt köttet ligga och dra i såsen någon timme innan det tillagas. Gott att servera till är t.ex. ris som kokats med ett par nypor krossat saffran i.

GREEN SAUCE, FRESH FOR THREE DAYS

In a satirical ballade, poet Eustache Deschamps (1346-1406), who was especially fond of green sauce, bemoans the fact that it is impossible in German and Belgian inns to be served anything but mustard! At a Brussels inn he again tries to order some green sauce, but the only thing on the menu is, of course, mustard... Green sauce was very common throughout the Middle Ages and Europe; this recipe comes from 13th century Denmark but could just as well be found at the French court during this time.

SERVES FOUR

- 1 tbsps parsley
- 1 tbsps mint
- ½ tsp ground cinnamon
- a pinch of freshly ground black pepper
- 2-3 dl / 1-1½ cup red vinegar

Pour the vinegar into a bowl and add the minced herbs together with pepper. Leave the sauce for an hour and then serve as dip together with grilled meats. Sauces like this were often used for dipping small pieces of fried or grilled meat. The sauce is also an excellent marinade; just add a little olive oil and salt and marinate meat in it for an hour before cooking it. Rice boiled together with a few crushed saffron strands make an excellent accompaniment.

MAGNIFIKA KEJSERLIGA FRITYRER

Dagens sätt att äta dessert som en fristående del av måltiden går förmodligen tillbaka till 1500-talet, då en större tillgång på socker skapade en sötsakstrend i hela Västeuropa. Tidigare äts sötsaker som en integrerad del av den övriga måltiden och därför kan man i medeltida recept finna t.ex. köttretter med en påtaglig sötma. Denna rätt från senare delen av 1300-talet fungerar dock utmärkt som en dessert i modern mening.

FYRA PORTIONER

- 1 burk ricotta-ost
- 4 äggvitor
- 2 dl mjöl
- 2 dl rörsocker
- 1 dl rostade pinjenötskärnor
- olja till frityring

Rosta pinjenötterna lätt i en stekpanna och hacka dem grovt. Pulverisera rörsockret i en mortel. Vispa äggvitorna fluffiga, blanda sedan i ricotta, pinjenötter och mjöl till en lös deg. Forma små degknyten och doppa dem i en fritös eller kokande olja så länge att de får en fin färg. Plocka upp och lägg på ett papper, låt oljan rinna av något och rulla sedan degknytorna i det stötta rörsockret medan de ännu är varma. Jordgubbar eller andra bär utgör ett perfekt komplement, liksom ett gott dessertvin eller rentav kryddvin.

MAGNIFICENT IMPERIAL FRITTERS

Today's custom of having dessert as a separate part of the dinner probably dates back to the 16th century, when sugar became common and initiated a vogue for sweets throughout Europe. Before, these were rather integrated into the meal and there are even examples of very sweet meat dishes. This is a meatless recipe, however, written down in late 14th century Italy and works perfectly as a dessert in the modern sense of the word!

SERVES FOUR

- 1 can ricotta cheese
- 4 egg whites
- 2 dl / $\frac{3}{4}$ cups flour
- 2 dl / $\frac{3}{4}$ cups cane sugar
- 1 dl / $\frac{1}{2}$ cup roasted pine nuts
- oil for deep frying

Roast the pine nuts in a frying pan and chop. Ground the cane sugar in a mortar. Beat the egg whites well and mix with cheese, pine nuts and flour to make a dough and form small bundles. Dip in a deep frier or boiling oil, not too long - just enough to get a nice colour. Pick up and let dry on paper towels and finally roll the dough bundles in the ground sugar while still warm. Add some fresh strawberries for the final touch, and serve together with a nice dessert wine or even spiced wine.



fritelle da Imperadore magnifici
FRITELLE DA IMPERADORE MAGNIFICI