



VIDÉKJÁRÓ

2016/1.

Esküvői helyszínekörkép



Középkori lakoma

*Rajta hát, edd vidáman kenyeredet,
és idd jókedvűen a borodat...*

(Prédikátorok, 9)



A középkorban a királyok, a főurak és a lovagok asztalain a markáns ízek mellett már felbukkant a reneszánsz konyhaművészet is. A nemritkán hosszú nyúl étkezések gyakran jól mutatták az adott család vagy vendégsereg társadalmi, gazdasági helyzetét, közösségi életét, szórakozási formáit. Írásunkban igyekszünk betekintést adni a középkori embert jellemző étkezésre, italfogyasztásra, ezáltal bepillanthatunk az élet gasztronómiai szokásaiba is.

A főurak étkezése általában a vár vagy várkastély nagytermében történt. Az európai királyi udvarok, a nemesség étkezése bőséges volt, így sokat időztek az asztalok mellett, ami gyakran roskadásig volt hússal, mártásokkal. (Ezt a fényűzést időnként egyes városi hatóságok sokallták. Firenzében például 1330-ban elrendelték, hogy egy-egy étkezés alkalmával háromnál többféle ételt nem tálalhatnak fel. Ugyanez vonatkozott az új lovagok avatására is, amit kiegészítettek azzal, hogy száznál több terítéket nem volt szabad az asztalra helyezni. Érdekes, szabályozták azt is, hogy lakodalmos esetén se legyen több hús terítéknél az asztalon.)

A középkor utolsó századaiban vált általánossá, hogy a férfiak és nők együtt étkezhetek. Hosszú asztaloknál ültek a vendégek rangjuk szerinti sorrendben. Kürtök és harsonák hangja jelezte az étkezés kezdetét. Általában



a középkori várak udvartartását a kamarásmester felügyelte, azonban az asztali ceremónia irányítása az étkefogó feladata volt. Az udvari szertartásban a különféle kiszolgáló funkciók szétválása vált jellemzővé. Így a szakácsok mellett megjelentek a felhordók, a szeletelők és más konyhai mesterségek tisztségei. A királyi, egyházi konyhákban étkezéseknél nem ritkán 25-30 fő serénykedett. A szolgák először a kézmosó tálakat hordták körbe, amelyben rózsaoalajjal illatosított meleg vízben moshatták meg a kezüket. Mivel a levesen kívül mindent kézzel ettek, különösen fontos volt az étkezés előtti kézmosás.



A legkorábbi magyar gasztronómiai beszámoló Mátyás király korából származik. Életrajzírója, Galeotto Marzio a következő szemléletes leírást adja. „Szokásuk a magyaroknak, hogy négyszögletes asztalok mellé ülnek le enni, és minden ételt mártásban tálalnak. A mártások váltakoznak az ételek szerint. A fiatal liba, kacsá-

kappan, fácán, fogoly, seregély, amelyek nagyszámban vannak errefelé, aztán a borjú-, a bárány-, a gödölye-, a disznó- és a vaddisznóhús meg mindenféle hal külön mártásban úszik, fűszereződik. Az is szokás, hogy valamennyien egy tálból esznek, és senki nem használ villát, amikor a falatot felemeli, vagy a húsba harap. Mindenki előtt van valami kenyérféle és a közös tálból, amikor kiveszik az ételt, ezen vágják falatokra, mielőtt azt az ujjukkal a szájukba teszik. A magyaroknál nemigen vannak étkeosztók, így csak a legnagyobb nehézséggel védheti meg az ember a magyarok bőséges és gazdag táplálkozása miatt kezét és ruháját a beszenyeződéstől.”

A húsfélék mellett népszerűek voltak a különböző zöldségfélék, de nagy gondot fordítottak a sajtokra és a süteményekre is. Az ízek az édeskés felé hajlottak, a sós, fűszeres húsfélék pedig savanykásak voltak. Utóbbiak bő lével készültek hideg vagy meleg mártással, amelyek jelentős mennyiségű bort, ecetet és tejfölt tartalmaztak. A mártásokat kanállal ették, vagy kenyérszeletekkel mártogatták a közös tálakból. A leggyakoribb ízesítők a bors, a gyömbér és a sáfrány voltak. A jeles alkalmakkor

készített sütemények néha szobrászi alkotásokkal vetekedtek. A méz volt a fő ízesítőszer, de készítették mézsört, mézes bort és mézes vizet is.

Mátyás Beatrixszal kötött menyegzőjére huszonnégyszögletes fogásos menü készült, amelyet négy-öt menetben tálaltak fel, és mindenki abból evett, amihez hozzáfért. Két vendéget számoltak egy tálra. A szárnyasokon kívül leginkább szarvas, bárány, sertés és hal került az asztalra. A borok közül a szerémi, a tokaji volt népszerű, de gyakran fogyasztottak a budaiból és a baranyaiból is. Az italt ón-, cserép- vagy fapohárból itták.

Ebben az időben étkezési szokásaink megtartották a jellegzetes magyar jegyeket, ám igazodni kezdtek a nyugati, elsősorban olasz gasztronómiai ízléshez. A húst nyáron vagy roston sütötték, illetve fűszeres lében főzték meg. Az ételek gyakran látványkonyhákban készültek. Ismert olyan főúri esküvő, ahol a vendégek valóságos főző-sütő labirintusban sétálgattak, kóstolgattak. Köretként általában salátát, káposztát, paréjt és természetesen kenyeret adtak. A napjainkban oly gyakran fogyasztott paradicsom, paprika, kukorica még nem volt, ezek csak a XVI. századtól kerültek Európába. A burgonya és a rizs is csak a XIX. századtól vált általánosan elterjedté. Édesítésre a már említett mézet, esetleg nádcukrot használtak, ugyanakkor a kamrában mindig akadt többféle finom liktárium (gyümölcslekvár).

A nemesi és a paraszti étkezésnél az italokban is volt különbség. Míg az előkelő személyek, lovagok asztalán a víz mellett elsősorban bort, főleg fűszeres bort, méhsört szolgáltak fel, addig a paraszti asztalra a víz mellett sör, gyümölcslevek és gyümölcsborok kerültek. Az égetett szesz nem volt jellemző, azt ugyanis csak a középkor végén fedezték fel – desztillálás során – az alkímisták. Tudni kell, hogy az étkezések közben és végén általában bort fogyasztott mindenki, gyakran meglehetősen nagy mennyiségben. Ennek oka a közegészségügyre vezethető vissza, mivel a kutak, városok melletti folyók vize sokszor olyan piszkos,



szennyezett volt, hogy a borfogyasztással próbálták a folyadékigényüket pótolni.

Az étkezési kultúrához tartozott az is, hogy a királyok, nemesek, lovagok ételeihez az étkezők igyekeztek mindig a legmegfelelőbb borokat felszolgálni. Utóbbira az évszázadok során mindig nagy figyelmet fordítottak. A nemesi vagy egyházi lovagi várakban a jó fizikai, szellemi kondíció elengedhetetlen része volt a bőséges táplálkozás. A gyakori böjtök ellenére a nagyterem kandallójának pattogó tüze mellett 15-20 fogást tálaltak az asztalra, amihez megfelelően párosított fehér- vagy vörösbor dukált. Jól példázta ezt a gasztronómiai igényességet az Európai Borlovagrend Hungária Konzulátusa – a XV. században létrejött Szent György Lovagrend hagyományait követve – idei utolsó, budapesti avatási ünnepségének étlapja is.

A lovagi gálavacsora menüsora a következő volt.

Köszöntő bor:	Sauvignon Blanc, 2014
Előétel:	Libamájpástétom, lilahagyma lekvárral – Pinot Noir rosé, 2014
Leves:	Nyírségi gombóclevés borjúhússal – Keszthelyi Chardonnay, 2012
Főétel:	Ropogós kacsacomb körtével, mézes mazsolaszósszal, fűgés sajtos tortácskával – Egri Syrah, 2011
Desszert:	Kalocsai rétes – Debrői Hárslevelű késői szüretelésű, 2006

Napjainkban általános jelenség – hazánkban is –, hogy különböző alkalmakkor, családi, társas összejöveteleken, akár esküvőkön igyekszünk visszatekinteni a múltba, meríteni onnan valamilyen kuriózumként ható szokást. Ezt felismerve jó néhány településen, étteremben, várbán, élménybirtokon középkori királyi, lovagi körülmények között lehet étkezni, szórakozni. Mindenkor fontos azonban az alkalomhoz illő igényes hely-, étel- és italválasztás.

Minden olvasónknak jó szórakozást, jó étvágyat kívánunk!

Pusztay Sándor

