

Étkek

KULTÚRA

A kalandozok gyakorta térnek be fogadókbá, vesznek részt vacsorákon, ünnepi ebédeken, lakomákon, ilyenkor a mesélő hajlamos elintézni a dolgot ennyivel: valami sült hús, meg bor. Valójában a középkorban az étkezések roppant izgalmas részét képezték a napnak, és az igen változatos ételekkel örvendeztettek meg azokat, akik képesek voltak megfizetni az árát. Ezen írás nagyrészt Szántó András: Eleink ételei című művére épül, és célja, hogy a szerepjátszást színesebbe tegye.

Ha a karakterek nomád népek között járnak, kb. ahhoz hasonló étkekből válogathatnak, amiket eleink fogyasztottak a honfoglalás idején. „A honfoglalás idejére az ősmagyar törzsek már félnomád néppé alakultak, akiknek táplálékot a mindenkori teljes környezet szolgáltatott. Való igaz, hogy hibás dolog mindent a végletekkel jellemezni; a magyar nép nem volt halásznép, csak halászott, és nem volt földműves, bár hosszabb tartózkodásai idején (a harc és vándorlás szüneteiben) termesztett növényeket is.”

Egy biztos, a ló kiemelkedő szerepet játszott a táplálkozásukban, mint tej és húsforrás. A lóhúst feltehetőleg sós vízben főzték meg, és fűszerként legfeljebb borsot használtak hozzá. Emellett baromfikat is neveltek, illetve szelídítettek, tyúkot, ludat, fácánt. A manapság nélkülözhetetlen kenyér korántsem volt olyan fontos étel, leginkább szárított, pörkölt magvakból, forró kövön süttött lepényeket készítettek.

Éttek még kölesből, árpából, búzából főzött kását, (valójában olyan hígra főztek, hogy csészéből inni lehetett). A növények közül a hagymát, borsot, tormát és a salátaféléket ismertek. Gyümölcsöket vadon szedtek, vagy félvad, igénytelen fákon termesztettek. (ezek a gyümölcsök kisebbek és savanyúbbak voltak a mai, nemesített társaiknál). Édesítőszernek a mézet és a nyírvizet, a nyírfa fekete gyantáját használták. (az élő fába faragtak kaptárt a méheknek). A gomba már a rómaiaknak is kedvelt eledele volt, eleink is sokfelet ismertek. (főleg gyűjtögetéssel jutottak hozzá, a szarvasgomba szedéséhez pl. idomított disznókat és kutyákat alkalmaztak). Italaink közt az egyik legősibb a sör, amit komlóból főztek faedényekben, melyekbe forró követ dobtak. Másik kedvelt italunk a kumisz, az erjesztett lótej volt. A kanca vagy tevetejből savanyított lé hűsítő, kissé szénsavas, savanykás, gyengén bódító ital. Juhtejből sajtot, túrót, vaját készítettek, az aludttej pedig igazi csemegének számított. A húseleket sós vízben főzték, vagy nyílt lángon, nyárson süttötték. A hús szárításához is igen jól értettek. A szárított hús alatt nem valami kétszersült szerű ételt kell érteni, hanem olyan port, amiből vízzel és szárított zöldségekkel tápláló (de feltehetőleg nem túl ízes) kását főztek.

A kalandorok által bejárt vidékek legtöbbször egyfajta idealizált középkori képet mutatnak.



A valós középkorban a gazdag lakomák a nemesi élet fontos velejárái voltak. Az étkezés köré csoportosult foglalkozások sokféleképpen tagozódtak. Külön mesterség volt az étekfogás, az előkóstolás, felhordás, felszeldelés. Természetesen mindezek felett állt a szakácmester, akit olyannyira becsben tartottak, hogy nem egyikük nemesi rangot kapott szolgálataiért.

Egy tipikus lakoma a XV. században ekképpen zajlott: Először felállították az ülőhelyeket, asztalokat, tálalókat helyeznek el a teremben, amiket gazdagon feldíszítenek. Közben összehívják a vendégsereget. Addig senki sem foglal helyet, amíg a vendégek kezét nem mostak, a szolgálak által felkínált (gyakorta illatosított) vízben.

Először késeket, boros edényeket, sőtartókat raknak az asztalra, majd kenyeret, kelyheket. Eztán következnek a különféle fogások. Az étkezés egymást kölcsönösen kínálva, vidáman beszélgetve zajlik. A háttérben hegedűk, hárfák szórakoztatják a vendégeket. Közben újabb ételeket és bort hoznak, majd végül körbekínálják a gyümölcsöket. Az evés befejeztével ismét megtisztítják a kezüket, és halat adnak az istennek, köszönetet adnak a házigazdának. Ezután újratöltik a kelyheket, és folytatódik a vigasság.

A középkori étkek sok fűszert kívánnak, leggyakoribb ezek közül a bors és a sáfrány. Szinte minden étel egy kissé édeskés, a sülteket is beleértve. A receptekben nagy szabadságot adtak a szakácsnak, főképp az arányokat tekintve.

Az élelmiszer elsődleges beszerzési forrása a piac volt. Mivel a kalandozók sokszor megfordulnak bennük, érdemes kicsit bővebben foglalkozni velük.

A fűszerszámok áruforgalmát már a kezdetektől fogva jogszabályok szabályozták. Az áru rendszeres vizsgálata kötelező volt, a csalást szigorúan büntették. Jellemző fűszerek: sáfrány, bors, gyömbér, szegfűszeg, szerecsendió, muskátvirág, kapor, ánizs. Ide sorolja a törvény a cukrot, sőt és olajat is.

A mészárszéket naponta vizsgálták, van-e elég friss, tiszta hús. Külön kategóriát képviseltek a vadhúsárusok, akik rengeteg erdei és mezei vadat árultak. (szarvas, medve, őz, vaddisznó, nyúl, mókus, fácán, vadkacsa, vadlúd, fogoly, fenyőrigó, stb.)

Nagyobb vásárokon nem csak friss, de füstölt húst is árulhattak. A halárusok nemcsak hazai

halfajtákkal kereskedtek, de nagy kereslete volt az igen olcsó heringnek is.

A pékmesterek finom süteményeket árultak, és különleges kenyereket. A közönséges kenyeret közepes képességű pékek árultak padjaikon, a feketekenyeret már csak a földről kínálták.

A mesterek (kizárólag férfiak) mellett a kofák is állandó tartozékai a piacoknak. Állandó helyükön száraz magvakat, borsot, babot, és más effélét árusítottak. A gyümölcsös kofák friss és aszalt gyümölcsöt egyaránt kínáltak. Voltak még sajtos kofák, akik tejtermékekkel és tojással foglalkoztak, valamint káposztáskofák, kiknél a hordóba való káposztát lehetett kapni.

A középkori várak konyhai általában a földszinten helyezkedtek el. Berendezésük egyszerű volt, kevés főzőeszközzel. A tűzhely középen helyezkedett el, és igen nagy becsben tartottak, ha jól szelelt, és nem füstölt. A boltíves füstelvezetőben farudak szolgáltak a húsok megfűstölésére, a körülötte lévő rudakon pedig ruhákat szárítottak. A konyhapadokon nemcsak étkeztek a szolgálak, de sokan itt is aludtak. Fontos eszköz volt a bográcstartó lánc, ami a tűz felett lógott. A különféle nyársakat a vasmacskára (vagy vaskutyára) akasztottak, megfelelő magasságban a tűz fölé. Az elhasznált víz kővályúban folyt a várárokba, vagy az udvarra. A konyha mindig a vár legjobban védhető részén volt, mert itt készült a nélkülözhetetlen kenyér. A lakomákat külön erre a célra fenntartott ebédlőkben rendeztek.

A lakomákon rengeteg fogas került az urak asztalára. A húsételek között a vadhús dominált, sok lében és erős fűszerekben pácolva. A halféle is kedvelt eledel volt, nemcsak a hazai fajták, de a tengeri rákok, polipok, tintahalak is. Az ételeket gyakran faragták nádmézzel (reszelt nádmézzel hintették meg), amitől édes alapízt nyert. A sülteket gyakran előfőzték, és pácolták, majd fűszeres mártásokat készítettek hozzájuk. A vadhúsok közt egészen apró madarakat találunk, pl. cinegét, rigót, verebet is. Olaj, zsír helyett sokszor vajat olvasztottak, nagy körültekintéssel.

Külön csemegeként készítettek el a halak és a disznó szájrészét, az orját.

A nagyobb lakomákhoz asztalosok készítettek a sütőformákat, és képiró-mesterek díszítették az étkeket az uraság címerével, és egyéb képekkel. A tálakon a főhelyre került húsokat kis faemlvények emelték ki a körítésből. Az asztalokat nem díszítették virággal, inkább ezüst, arany díszeket raktak rájuk. Magukat az ételeket is aranyozták, mivel az aranypornak gyógyító erőt tulajdonítottak. Az étkeket az étékfogók hozták be a terembe, az udvarmester vezette a menetet. A késeket mindenki magánál hordta, kanalat, villát a gazdától kaptak. A szeldelő a nagyobb sülteteket előbb megmutatta, majd egy külön asztalon felszeletelte, és így vitte vissza ismét a vendégek közé.

Lássunk egy ünnepi ebédet:

- Kappan törött lével
- Borjúhús, éles lével, lemoniával
- Bárányhús, eczettel, salyával
- Csuka, káposzta levében
- Borjúhús lemoniával
- Disznóhús fekete lével
- Őzcsímer sütve
- Lúd tiszta borssal
- Csuka sóban
- Tehénhús petrezselyemmel
- Vörös káposzta, tehénhússal
- Ludaskása
- Csík sóban
- Kappan sütve
- Tehénhúspecsenye
- Tejes éték vajban
- Vánkosfánk vajban
- Császármadár sütve
- Borjúpecsenye
- Káposztasaláta

Végezetül álljon itt néhány recept:

Fekete pastelliall tikfi

Az tikfiak vérét vodd eczetre, és egy kevésse forrald meg, oztán hogy megforralod, szúrd meg, és úgy verj tikmonyot bele, hogy az vér meghidegőzzik, aztán mikorra tikfiakot főzöd, limoniat is főzz közötté és tárkont is aztán az tiklevet hidegítsd meg, és tölts egy kis eczetot is bele és úgy öntsd a vérre, és mikor össze csinálod ezöket, forrald meg öket; de ne soroljad mert fejer leszön. Az limoniát aztán kétfelé metéljed, mikor aztán föladod az ételt, rakd az tikfira ez étékbe, fahej, méz, bors is köll bele, ezzel ha szépön cselekedté, olyan leszön ez, fekete pastelnak kit hínak, mint az cheri barát kapája; ha öreg tálra leszön, bőven bátor üss 13 tikmon át is bele, ha penig nem lösz, ismét kevesebbet, hiszen meglátod. Ez szorszámokat csak az lébe szorozd, a tik hadd álljon hidegen.

Kiráylevet készíteni

Végy egy kappant akar főve akár sülve, szedd ki a fejer húsát, és rontsd meg a mosárba, végy hozzája fel font mandolát és egy semlének a belit, keverd jól ezeket öszve, és verd által kappanlével és tartsd jó melegén, míg fel akarod adni, végy kenyeret és valami jófives lébe tegyed és tedd szénre, hadd dagadgyon meg, és azután töltsd reá a készített levet, végy pisztatzots és pomagranatnak a magvát. Ha legjobban akarod tenni, tört raknak a verességit és sült borxlyuhúsna a levességit és töltsd reá, így meg lészen tzifrázva is jól.

Tehénbél fejer espekkell

Az tehénbélt forrázsd ki, az más tiszta fazékban főjön az leve, az mely vízben kiforráztad, szúrd el az hogy az ganéjbüzt vegye el, tiszta hideg vizet önts reá, és abból abáljad ki, mint annak az módja. Az kéznél való tiszta levben vess kövér szalonnát, mikor immár fél fővésében volna, hogy az szerszámát meg akarod adni, az vöröshagymát hámozd meg, hányd tiszta vízben, tiszta asztalon mesd meg azt, petrezselyemlevelet is, az szalonnát is vedd ki az bel közül, metéld az hagyma és petreselyem közé, szép fejer czipót hámozz meg. Verd az bel köze addig, míg az szerszamot

megvágod, az czipót is vágd az szerszám közé, mint annak az módja, vesd rá az bélre, borsold, gyömbérezd és sózzad meg, igen sűrű legyen az leve, mert nem jó, így add fel, mikor az ideje.

1997.10.14.

Szerző: Frederic

Forrás: MAGUS Lista

Szerkesztette: Magyar Gergely

