

Három év Toron asztalánál

KULTÚRA

Shiak`ar Dantelin!

Ezen kézirat a híres erioni szakácmester, Thiedan Terrion hagyatékából maradt fenn. A mester nevet a szakértők egyfajta gasztronómiai Igrain Reval-kent emlegetik. Hosszú élete során bejárta Ynev nagy részét, és mindenhol részletes jegyzeteket készített az ott élők étkezési szokásairól. Sajnos, az amund étrend tanulmányozására indított expedíciója közben (melyre szinte egész vagyonát elköltötte) nyomtalanul eltűnt, kincset erő feljegyzései pedig szétszóródtak hitelezői között Erionban. Úgy hírlík, egy választékos ízlésű, gyomrát szerető nemesi csoport azt a feladatot tűzte ki maga elé, hogy újra egybegyűjti és folytatja a mester munkásságát. Bárhogy is legyen, ezen irat egy másolatát nemrég megkapta észak és dél legtöbb nagyobb akadémiaja, egy apró kísérőlevéllel, melyben kéri Ynev tudós főit, hogy emeljék Terrion mestert akadémikusi rangra, és írásait helyezzek el az őt megillető helyen.

És most a kézirat:

Három év Toron asztalánál

Ha Ynev könyvesházaiban kutakodunk, számos irományt találunk Toronról.

Ezekben olvashatunk az ország veres történelméről, a szövevényes politikai intrikákról, a boszorkánymesterek rettegett

hatalmáról, de ha a gasztronómia varázstükrében szemléljük, egy egész más, hihetetlenül gazdag és gyönyörű Toron tarul a szemünk elé.

A birodalom étkei számosak és változatosak, köszönhetően a környezet sokféleségének és az ősi kultúrák keveredésének. Jómagam három év alatt csak töredéket ismerhettem meg a toroni konyhaművészetnek, pedig ez alatt az idő alatt kizárólag tálakat, receptes könyveket, megrakott asztalokat tanulmányoztam. Mint a Császár által megbízott szakácmester, megnyíltak előttem az útszéli fogadók konyhai éppúgy, mint a shuluri Nagy Házak díszes lakomatermei.

Rögtön az elején meg kell állapítanom, hogy Toron étkei alapvetően kétféle sorolhatóak. Az egyik csoportba a hagyományos, átlagos ételek kerülnek, melyeket a földműves, a polgár vagy éppen a törvényen kívüli fogyaszt. A másik csoportba az urak asztaláról kerülnek a fogások. A fő különbség az, hogy míg az előbbi elsődleges célja a táplálkozás, az utóbbi az élet rafinált kiélvezésére szolgál.

Egyszerű étek:

Toron napsütötte mezein évről-évre temérdek gabona terem, nem csoda hát, hogy étkezéseik pillére a kenyérféle. Oly alapvető, hogy valamire való toroni minden



körülmények között gondoskodik róla, hogy kerüljön az asztalra belőle. Leggyakrabban a Triass-t sütik, ezt az édeskés, sűrű tésztajú rozscipót.

Sokan nem is tudják, hogy az észak fogadóiban oly kedvelt rozscipó nem más, mint a triass többé-kevésbé jól elkészített változata. Nagyobb étkezések alkalmával kerül az asztalra a Seques, a toroni fehérkenyér. (kb. 2 font súlyú, akkor jó, ha héja sötétbarnára sül. Tetejébe hagyományosan három párhuzamos csíkot vágnak). A seques megszegése a földműveseknél a mindenkori családfe feladata, a polgárság már nem őrzi ezt a hagyományt. Szólnunk kell meg az Obsor-lepényről, a rabszolgák es elítéltek

kenyeréről. Ha valaki meg is szabadul a Birodalom rabigájából, a nyúlós kukoricalepény fanyar ízét meg évekig erezni fogja a szájában. Obsor-kenyeret küldeni valakinek, igen nagy sértés, és általában halállal végződik. Néhány városban meg dívik a Balszerencse Lakomája néven ismert látványosság, ahol a rabok között olyan lepényeket osztanak szét, melyek némelyike mérgezett. Az úri közönség eztán fogadhat, ki éli túl a lakomát. A kenyér a vallásban is fontos jelentőséggel bír. A Háromfejűnek tett fogadalmakat a Groas, a fogadalmi-cipó elfogyasztásával szentesítik. A városokban a pékmesterek nagy tiszteletnek örvendenek. Számtalan édes es sós péksüteményt készítenek, melyek aztán ott illatoznak minden valamire való piactéren. Igazi toroni specialitás a hétágra fonott kalács, a Cjeandal, aminek elkészítése a kyr számmisztika ősi szabályai szerint történik, es a pékmesterség csúcsát jelenti.

Az egyszerű utazó a kenyér melle leggyakrabban sajtot fogyaszt. Teheti, hiszen a birodalom sajtfélékben is igen gazdag. Falvanként változik a sajtok elkészítési módja, az ősi, titkos, családi receptek szerint. Leghíresebb a Toroni Márvány, melyet évről évre hasas bárkák szállítanak szét, szerte Ynev országain. Ez a juhsajt könnyen felismerhető a felületén szétfutó kék és zöld erezetről, és markáns, savanykás ízéről. Ha valaki edesebb ízekre vágyik, annak inkább a piderai fehér-sajt lesz a fogára való. Említésre méltó még a lyukacsos, erős illatú tehénsajt, a Rilga, amiből több mint ötven félélt különböztetnek meg a sajtszakértők. (ilyen például a sötét színűre érlelt vörös-rilga, a dióval töltött császár-rilga, vagy a gombás-rilga).

Toron határainak több mint a felet tengerpart alkotja, nem csoda hat, hogy a halételek is előkelő helyet foglalnak el az étlapon. A halászkikötők mindennapos fogasa a halles, melyből többfelet is készítenek. A Navilla félszigeten laposhalból, burgonyából és tejből készítenek ízletes, laktató levest, míg a ...síkság partjain a cápalevest kedvelik, melyet igen erősen megpaprikáznak. A sós alföldi szikes tavakból apró halakat, hergákat halásznak, majd sós lébe pácolva, hordókban szállítják szét a kontinensen. Nehezen romló, sós es ízletes étel, melyhez azonban ajánlatos sok folyadékot fogyasztani, mert igen kitikkasztja az embert. Kagylót, rákot minden tengerparti városban étkeznek, de az ebedori birka-kagyló egyedülálló csemege, amely csak ezen a partvidéken terem. Húsa rózsaszín, íze pedig igen hasonlít a fiatal birkahús zamatarára. (a kagyló halászok élete nem könnyű, mivel ezeken a partokon sok a cápa, am a néha a kagylókban található igazgyöngyök ígérete mégis rengeteg embert vonz Ebedorba). Sült halat nem csak a tengerparton készítenek (ahol az asszonyok megszártják a lehántott halpénzt, es fatálakban a kapu éle teszik, ajándécul a tenger hekkáinak.) hanem a piderák bérci közt rohanó hegyi folyók mellett is, ahol a kék uszonyú toroni pisztráng, a vescar él. A karikába hajtott, sült vescar több határbirtok címerében is megtalálható.

A húsételek terén is igen változatos a birodalmi kínálat. A szárnyasok közül említésre méltó a kyrek által betelepített pulyka, a weld, mely hatalmas termetével bőséges lakomát biztosít egy népes családnak is. Természetesen csirkét is tartanak Toronban. Sütvé, főzve egyaránt ízletes étkeket készítenek belőle, sőt csirkevérből es tojásból készítik a thabraszt, a fekete-rántottat, melyet Tharr kedvéért fogyasztanak.

Ha valaki Albarban jár, ne feledje el megkóstolni az albari lúdpástétomot, amit az északi szakácmesterek méltán neveznek a pástétomok királyának. A démoncsászárság bukásának idején jöhetett létre az a titokzatos tó, Gamelion közelében, melynek vize állandóan fortyog es furcsa, erős illatú gőzöket ereszt. Akik ebben a vízben főzik a szárnyast, azok igen fura ízű, ám tápláló es gyógyító erejű

leveshez jutnak. Marhát vidéken csak nagy ünnepek alkalmával vágunk. (persze ünnepnapokban nincs hiány, az ősi kyr ünnepnapok, Tharr, Sogron szent napjai, az újév, Toron születésének napja, a helyi földesúr által bevezetett ünnepek es nem utolsósorban a helyi hekkáknak adózó ünnepnapok mind jó alkalmat adnak egy vigassághoz). Annál többször kerül birka az asztalra. A fűszeres birkapörkölt gyakori eledel a fogadóknak, és általában speciális, egyedi recept szerint készül. (ilyen pl. a shuluri Két Bárány fogadó híres specialitása, a Báránypörkölt vörös lében, Patrior módra). A töltött birkabél, a Lhyg, a bölcsek szerint mar a Crantai birodalomban is csemegének számított, ma pedig az észak-toroni pásztorok hagyományos férfiaság-próbáló étke, mely olyan erős, hogy valósággal elzsibbasztja a száját es a nyelvcsövet. Szerencsére, bár a kyrek szinte mindent eltörölték, ami crantai, az ételekkel szemben engedékenyek voltak, így számos más furcsa fogast is találhatunk, melynek eredete az ősidőkbe nyúlik vissza. A kecskebakban sok helyen Tharrt tisztelik, ezért kizárólag vallási okokból fogyasztják. (ennek szokása tartományonként változó, és maguk a Tharr papok is vérre menő vitákat folytatnak helyességéről). Egyes források szerint a Véryelők, a Háromfejű örült gyilkosai rendszeresen isznak frissen levágott fekete kecskék véréből.

A húsok mellett a zöldségek foglalnak helyet a toroni konyhaművészet palettáján. A birodalom erdeiben sokféle gomba terem, vannak melyekből a méregkeverők, másokból a szakácsok húznak hasznot. Ki ne hallott volna meg az lecsüngő kalapú, szürke színű szamár-gombáról, melyet nagy, földdel teli faládákban szállítanak át a tengeren, vagy az apró, fák tövében termo moha-gombáról, mely pástétomokhoz, töltelékekhez kiváló alapanyag. Roppant ízletes, ám mégsem népszerű az Obshak, vagy más néven fekete-gomba, mivel szinte lehetetlen megkülönböztetni az otrak-obshaktól, a halálos mérgű 'sötét-gyilkos'-

tól. A gombán kívül a káposzta, répa, burgonya fordul elő gyakorta az ételekben.

Az ételt valamivel le is kell öblíteni. Toronban nagy hagyománya van a szeszes italok készítésének. Érdekes, hogy sert alig főznek, azt is inkább külhoni receptura szerint. Bort ellenben számosat erjesztenek. A piderai dombság lankait az istenek is szőlőtermesztésre teremtettek. A bíborszolon kívül meg számos fajta terem itt, bőséges alapanyagot nyújtva a borászoknak. Igaz, a véredű az egyetlen, amelyik felveheti a versenyt a predoci vagy az aszisz borokkal, de azért a savanykás ízű toroni alkony, vagy a testes, fűszeres Suerda megállják a helyüket Ynev borai között. A véredűről szólva: alaptalanok azok a vadak, melyek arról szólnak, hogy obsorok vérét kevernek az erjedő mustba. Aki ilyeneket terjeszt, az nincs tisztában a toroni értékrenddel. Meg egy egyszerű föld vagy kézműves sem alacsonyodna le annyira soha, hogy olyan bort igyon, amibe tisztátalan rabszolgák vére keveredett, nem is beszélve a kiemelkedettekről. Az igaz, hogy a hordók belsejét előzetesen gyakorta fiatal bikák vérével hintik be, de ennek inkább rituális jelentősége van, a bor ízére aligha van hatással.

Sajnos a legnagyobb toroni borcsodát, az Ambrosia Imperialist nem kóstolhattam, hiszen nem csörgedez kyr ver az ereimben, de a karcsú, oroszlanos borosüvegeken díszelő felirat: a császárok bora, a borok császára, elárul valamit az ital fenségességéből. A toroni italok közül kétségtelenül a pálinka az, amit a legtöbb külhoni ismer. Azt már kevesebben tudják, hogy ennek is számos fajtája érlelődik a birodalmi főzőedényekben. Leggyakrabban a körtéből erjesztett, méregerős, szintelen Shikkat-ot, vagy más néven Pörölycsapást találjuk meg az északi italmérésekben. Kisse drágább a Jégzilánk, mely a nevéhez méltóan szinte felkaristolja a nyelvcsövet.

Az iratnak itt vége szakad, de ha az istenek is úgy akarják, hamarosan további részek is napvilágot latnak.

Tharr kegyelméből tisztelettel: Frederic, Shuluri Főkönyvtár-mester

1999.06.28.

Szerző: Frederic

Forrás: MAGUS Lista

Szerkesztette: Magyar Gergely

A cikk megjelent az LFG oldalon is, a szerző neve alatt.