

## Kocsmák, ivók, italok



Van-e vajon Yneven vérbeli kalandozó, aki ne tért volna be kocsmába vagy fogadóba utazásai során? Bizony mondom, aligha született ilyen szerzet. Ezek a vendégváró helyek szerte a világon megtalálhatók. Némelyik kicsi, némelyik nagy, akad romos, akad fényűző - de mind nyitva áll a szomjas, megfáradt utazó előtt.

Szolgáltatásaik szerint el kell különítenünk a fogadókat az egyszerű ivóktól, mivel az előbbieken a sötétben kívül kiadó szobák is vannak, ahol az elcsigázott kalandozók álomra hajthatják fejüket (s ahol persze rendre rajtuk üthet a szemfüles ellenség). Ez a rész gyakran elkülönül az ivótól - az emeleten vagy egy másik szárnyban található.

A leghíresebb fogadó mind között talán Torozon taverájában Erionban, amelyről - azt hiszem - joggal mondhatjuk, a kalandozók központi találkozóhelye.

Rengetegen megfordulnak benne, nemritkán valóban híres kalandozók is.

Yneven persze számtalan kocsmában van - igényesebbek és igénytelenebbek. A keleti barbárok ivói például messze földön híresek - vagy inkább hírhedtek - puritánságukról. Mivel itt a nézeteltérések rendezése gyakran meglehetősen viharos úton zajlik, a berendezés (praktikus okokból) egyszerű lécekből és gerendákból összeeszkábált asztalokból és lócákból áll. Ha valaki efféle helyre keveredik, sosem lehet benne biztos, megússza-e ép

bőrrel. A helyi emberek nem nagyon nézik, hová ütnek, és ritkán válogatnak az eszközökben. Eszményi terep, ha valaki a kocsmái verekedés kétes értékű képzettségében akar jártasságot szerezni. Itt viszonylag rövid idő alatt nagy gyakorlatra tehet szert, még mester útmutatásai sem szükségesek. A módszer nagy hátránya, hogy az illető a saját kárán tanul.

Más, jobb nevű fogadóban a kocsmáros némi járandóságért kidobóembereket fogad fel, akik rövid úton megszabadulnak minden kötekedőtől. Talán mondani sem kell, az efféle eltávolítás nem éppen kesztyűs kézzel történik. Gyakran, mintegy kiegészítő jövedelemként az eléggé részeg, kidobott vendéget az erszényétől is megszabadítják ezek a fogdmegek, de csak akkor, ha már eléggé alélt az italtól, hogy másnap semmire se emlékezzen.

A fentiek éles ellentéte a törpe kocsmában. Randalírozó, ittas törpét nagyon ritkán látni. Ivóik csendes, pipafüsttel borított helyiségek, ahol esténként kedélyesen elbeszélgetnek a barátok, esetleg közösen éneklnek érces hangjukon kedvenc indulóikat. Idegenek számára furcsa lehet, hogy a törpék közt igen sok nő is található a kocsmában.

Messze földön híresek még Pyarron fogadói. Ezek nem csak szigorúan véve Pyarronban, de Lardorban és az államközösség többi nagyvárosában is megtalálhatók.





Tiszták és civilizáltak, a fogadón belül gyakorta találni fürdőt is. Közelebb állnak a mi „szálloda” fogalmunkhoz, mint bármely más fogadó. A kiterjedt államközösség és az élénk kereskedelem következtében az étel-ital választék is igen nagy.

### *Italok*

Yneven rengeteg féle italt isznak, ezek nagyobb része kisebb-nagyobb mértékben alkoholt tartalmaz. Minden nép és kultúra felfedezte magának az erjesztett italok bódító hatását, és számos módot dolgozott ki a különböző nedük előállítására.

A sört, a bort és az égetett szeszeket (pálinkákat) szinte mindenhol ismerik, bár ez alól is akadnak kivételek.

Talán a legismertebb ital mind között a sör. Minden kocsmában kapható, néhol még többféle is. Leginkább az emberek és törpék kedvenc itala, de az orkok is nagyon szívesen isszák. Bár meg kell jegyeznünk, az orkok egyaránt sörnek titulálják a külhonból beszerzett seritalt és a maguk főzte bűzös lötytöt is, ami nem csak a sörtől, de minden emberi fogyasztásra alkalmas folyadéktól igen távol áll. A sörök egyébként kesernyész ízűek, sárgás vagy barnás színűek, attól függően, miből főzték. Ahány vidék, annyiféle növény szolgálhat a sör alapanyagául. Legelterjedtebb a komló, az árpa és a rozs, avagy ezek keveréke, de készítenek sört mézből és gyömbérből is. Szegényebb vidékeken gyakran a tejet erjesztik, miközben többször átszűrik, ezáltal barnás-fehér italt kapnak, ami a sörfélék kesernyész íze mellett kissé savanyú is. Bár erőssége az árpasörével vetekszik, csak kevés kocsmában árusítják, mivel savanyúsága miatt nem örvend nagy népszerűségnek. A sörfőzéshez nem elég a gabona, víz is kell, méghozzá nem is akármilyen. Igazán jó sört csak a kristálytisza hegyi patakok vizéből lehet főzni - talán épp ez a magyarázata, hogy a törpék söre olyan kiváló.

A borok általában valamivel drágábbak, különösen a jó minőségűek. A borászatnak, akárcsak a sörfőzésnek Ynev-szerte nagy hagyománya és kultúrája van. A borok koronázatlan királya természetesen a predoci, különösen az óbor.

Minőségét az jelzi, hány fűrtös. Ez gyakorlatilag azt jelenti, hány fűrtől válogatták össze a szőlőszemeket a bor készítéséhez. A legdrágább, az ötfűrtös, valóságos borászati remekmű. A legjobb szakemberek vizsgálják át a leszüretelt fűrtöket, és minden ötről csak egyet - a legmegfelelőbbet - használják fel. Így olyan ízharmóniát képesek teremteni, amivel egyetlen más bor sem versenyezhet. Külön említést érdemel még az abasziszi százéves bor. Ha a predoci a borok királya, akkor ez minden bizonnyal királynőjük lehet. Ára a predociéval vetekszik. Különlegessége, hogy - miként neve is mutatja - száz esztendőn át hagyják érni palackokban, s csak ezután adják el. Az íze rendkívül édes, talán likörre emlékeztet, de mégis megtartja a bor semmihez sem hasonlító zamatát. Természetesen nem csak százéves borokat készítenek Abasziszbán, ám a többi boruk korántsem híres ennyire.

A shadal bort Shadonban, Shadlek tartomány lankás dombjainak északi lejtőin termesztik. Az ínyencek egybehangzó véleménye szerint a predoci után a legjobb bor. Zamatos és ízes, de egy kissé csalóka. A shadal nagyon „itatja magát” és édeskés aromája miatt nem érződik rajta, valójában mennyire erős - így könnyen becsíphet, aki nem szokta meg.

1994.08.

Szerző: Kuvik

Forrás: Rúna magazin I.évf./7.szám

Szerkesztette: Magyar Gergely