

# Ásó helyett fakanál

Milyen lehetett egy középkori lakoma? Ennek kiderítésére a regeszek korhű etkeket keltenek életre korhű módon

Írta Kovács Olivér



Ínycsiklandó tudomány: Kohári Gabriella régész szemlét tart a lakoma hozzávalói felett  
Fotó: Kovács Olivér

## Kapcsolódó cikkek

- [Akiiben a magyarok bíznak 2010](#)
- [Ebek új szerepben](#)
- [Jobb matektudás = több pénz](#)

– **Hogyhogy mikor kezdjük el** a süstést-főzést? Először ki kell rakni az asztalra minden hozzávalót, hogy lássuk, mit sikerült beszerezni az előzetesen leadott „bevásárlólistából” és mit tudunk kihozni belőle – mondja kicsit korholó pillantás kíséretében Kohári Gabriella főszakács és ízmaster (egyébként régész). Bár eddig sem volt kétségem, hogy ki az úr a konyhában, így legalább egész napra a fejembe vésem.

A visegrádi királyi palota helyreállított konyhájában állunk. A helyiség múzeum, évente egyszer azonban visszakapja az eredeti funkcióját, és a máskor ásatásokon, kiállításokon dolgozó önkéntesek középkori receptek alapján sütnék-főznek – s mindezt korabeli ruhák hú másában. Gabriella öltözetét egy 16. századi alapján varrták a méretére.

Én legfeljebb krónikásnak öltözhettem volna, vagy talán udvari bolondnak? Bár nem gondoltam, hogy számomra ebben az ötszáz évvel ezelőtti konyhában túl sok babér – netán a reneszánsz kor népszerű fűszerei közül gyömbér, sáfrány vagy fahéj – teremhet, nyomban bohócot csinállok magamból, amint megcsillogtatnám gasztronómiai tudásomat.

– Az egyik korábbi ilyen lakomarekonstrukció során apróra vágott húsból egy – leginkább a mai húsgombóchoz hasonlító – fogást készítettünk, hiszen darálót még nem használtak akkoriban. Szépen megformáztuk, majd főzni kezdtük, de szétestek a nem eléggé felforrósított főzőlében. Persze így is finom volt – meséli Gabriella.

– A belekevert tojástól állnak össze a gombócok... – kezdem segítőkészen, de a főszakács pillantására elhallgatok.

– Erről már én is hallottam – jegyzi meg szárazon. – Csakhogy a leírásban a hozzávalók között nem szerepelt a tojás. Mai szemmel egyébként is furcsák a középkori receptek, hiszen a mennyiséget szinte soha nem tüntetik fel. Azoknak készültek, akik tudtak sütni-főzni, s megvolt a gyakorlatuk, hogy tudják, miből mennyi kell.



## Tűz a lelke mindennek

A gyújtós – dacára a kis kézi fújtatónak – csak nehezen lobban lángra. A tűzmesteri feladatokat Deák Zoltán vállalja. Ő az ország egyik legismertebb műemléki építésze, ő tervezte például a visegrádi királyi palota helyreállítását is.

– Ilyenkor derül ki, mennyire jó a konyha rekonstrukciója. Az épületnek ez a része ugyanis szinte teljesen elpusztult, csupán a padló, valamint két fal volt meg, a másik kettőből az alapozásnál alig több. Előkerült azonban a beomlott boltozat, amelyekből rekonstruálni lehetett, milyen volt a helyiség. A kemence maradványai is előbukkantak, és megvolt a tűzhely padkája is – mondja.

– Csak azt lehet rekonstruálni ugyanis, amiről tudjuk, hogy pontosan milyen volt – veszi át a szót Buzás Gergely régész, a múzeum igazgatója. – Ennek a tűzhelynek nem maradt ugyan ránk a felső része – a szikrafogója és a kéménye –, de a közeli ferences kolostor hasonló korú konyhájában azt is megtaláltuk a tűzpadkára zuhanva, máshol pedig ma is épségben álló ilyen tűzhelyeket is ismerünk ebből a korszakból, így elég nagy valószínűséggel tudtuk ezt is hitelesen helyreállítani.

## Néhány recept a főúri lakomáról Radóczban kisütött alma (vagy más)

Hozzávalók a radóczhoz: tojás, liszt, tej, só, csipet bors, fehérbor. A hozzávalókból sűrű palacsintatésztát készítünk. A megnedvesített, meghámozott és felkarikázott almát/szilvát/bodzavirágot/zsályalevelet/körtét megforgatjuk lisztben, majd belemártjuk a radóczba, és forró fele-fele arányú olívaolaj-vaj keverékében ropogósra sütjük. (A vaj magában hajlamos a megégésre.)

Az almának jól áll egy csipet fahéj, a zsályalevél mézbe mártogatva kiváló. Ezáltal a benne lévő illóolajok jobban érvényesülnek.

## Pisztráng tejfellel

A besózott pisztrángot tálba helyezzük, majd ráöntjük a tejszínt/tejfölt. Friss tárkonylevelet, friss gyömbért, sáfrányt, borsot adunk hozzá, majd a kemencében pirosra pároljuk-sütjük.

**Mustos pecsenye**

A sózott, borsozott (disznó)hússzeleteket serpenyőben vajon átpirítjuk, majd félretesszük. A mustot a megreszelt tormával és mézzel felfőzzük, majd ráöntjük az elősütött hússzeletekre, amelyeket egy fazékba helyeztünk át. Parázs helyett bármilyen tűzhelyen fedővel borítva puhára pároljuk. (Nem szabad sokáig főzni, mert a torna ereje elvesz és esetleg kesernyés íz marad utána.)

Köretként jó hozzá a köleskása vajjal, tiszta vízben. A kölest mosás után a fazékba helyezzük. A fazekat harmadáig töltjük a megmosott kölessel, sózzuk, vajazzuk, majd a fazék kétharmadáig felöntjük húslével. Fedővel lefedve puhára pároljuk.

Néhány perccel később a kemencéből, amely ezúttal a hal és a sütemények sütésére szolgál, dőlni kezd a füst. Enyhén fuldoklom, de mivel látom, hogy a füst más nem zavar, szinte csak félvállról vetem oda, vajon teljesen természetes-e, hogy alig látunk el az ablakig.

Elsőre értetlenül néznek rám. – Most nincs nagy füst ahhoz képest, amekkora párszor már volt – jelenti ki Deák Zoltán. – Részben a kémény a ludas benne, ugyanis jó hat méterrel rövidebb, mint a középkorban lehetett, hiszen a palota egykori magas tetőzete nincs helyreállítva. Ráadásul később gyújtottunk be: ha a kéményt napfény éri és kívülről felmelegszik, megváltoznak az áramlási tulajdonságai, így nem szelel rendesen. Nem véletlen, hogy még napkelte előtt begyújtottak annak idején. De füst minden középkori konyhában volt.

**Mesterek és segédek**

Németalföldi festők képeit idézi a lakoma hozzávalóival megrakott hatalmas asztal. Nem maradhat semmi mai csomagolásban: még a tejet is csuprokba töltik ki. Az asztal egy részét a hatalmas fűszerláda foglalja el: az örlemények külön-külön, kis rekeszekben vannak.

– Ez a láda most tárva-nyitva áll ugyan, de a középkorban ez nem fordulhatott volna elő – mondja Gabriella. – Túl drága mulatság lett volna, ha bárki kedvére kotorászik benne, már csak azért is, mert bár egy részüket helyben termesztették, a fűszerek elég drágák voltak. Az ízesítésért külön szakember, a fűszertárnok és segédje felelt, így nála volt a láda kulcsa. De nem csak az ízeknek, hanem a húсок, halak felvágásának is megvolt a felelőse, a metélőmester. Persze többen dolgoztak a keze alá, hiszen több tucat emberre főztek, sütöttek. Nem is egy konyha volt, hanem itt Visegrádon például három. Más fogások dukáltak ugyanis az uraknak és más a köznépek.



Nagy vendégeskedéskor a legelső úrtól az utolsó lovászig néha félezer éhes szájat is be kellett tömniük, így akár húsz-harminc ember is dolgozhatott egyszerre a konyhákban reggeltől késő estig.

Most viszont sokkal kevesebben vannak a régészek, muzeológusok, egyetemisták sorából verbuvált önkéntesek. A receptek és a hozzávalók egyeztetése már elkezdődött. Most kiderül, mit nem sikerült beszerezni, és akkor rögtön másik receptet keresnek helyette.

Lesz hát pisztráng tejfellel, borsóval tehénhús, köleskása vajjal, tiszta vízben, fügetorta... „Disznóhús, az kit erdeinek hívnak, szekfüves lével” viszont nem, mert vaddisznóhúst nem kaptak. Sebaj, a juhhús veres káposztával és a tehénmáj, tehénvese borsporral majd kárpótol.

Előkerülnek a főzőedények is. Háromféle van belőlük: mázatlan, mázas és az enyhén csillogó szürke színű bécsi fazék. Valamennyit a palota feltárasakor előkerült töredékek alapján gyártották újra.

**Kísérleti régészet: az élő történelem**

A kísérleti régészet viszonylag új tudományág, a célja, hogy a leletek, források alapján egy-egy eseményről, folyamatról vagy tárgyról kialakult képet pontosítsák. Vannak szakemberek, akik a kőbalták pattintásának módszerét igyekeznek elsajátítani (így kiderül az is, hogy egy kő megmunkálása során milyen kaparó és metsző szilánkok nyerhetők), mások pedig a bronzkoriakhoz hasonló földvárat építenek korhű eszközökkel, s az izzasztó munka során fény derül rá, hogy milyen szerszámok és hány munkás kellett három és fél ezer éve egy ilyen erődtámasz létrehozásához. Akadnak, akik egy-egy korszak életmódját rekonstruálják úgy, hogy a korabeli körülmények közt – például konyhában – élnek, és csak a saját maguk által megtermelt élelmiszert fogyasztják hónapokon át.

Közben folyik az ételek előkészítése, néhány csupor már a parázságyon áll. Ami viszont meglepő, az a levesek szinte teljes hiánya. – Egyetlen középkori magyar levesreceptet ismerünk csupán, így bár Nyugat-Európában szerették, a Kárpát-medencében nem számított mindennapos ételnek. A különböző kásák azonban népszerűek voltak, s mind a hústeleket, mind a süteményeket rendkívül laktatóra készítették. A sütek titka a sokféle, különböző ízvilágú mártás volt, melyekhez bőven adagolták az alapanyagokat, a fűszereket, a bukéjukat pedig a kicsit füstös íz adta – mondja Gabriella.

Maguk a receptek főleg a kutatás, de kisebb részt a kísérletezés eredményei. 2006 óta évente megrendezik a lakomát. Minden alkalommal mást sütnék, főznék, bár vannak örökzöldek – például a borban főzött, bőven fűszerezett körte –, amit kikövetel a lakomákon részt vevő, visszatérő társaság. Az ételleírások, hiszen receptnek túlzás nevezni őket, a 16. század második feléből, az erdélyi fejedelem udvarából származnak.

Bár a 16. század közepi erdélyi fejedelemséget két emberöltő választja el Mátyás király udvarától, az ételek – a többi között a számadáskönyvek adatai szerint, amelyekbe az udvarok bevásárlásait feljegyezték – aligha változtak túl sokat. Beatrix érkezése és vele a reneszánsz szokások elterjedése egyébként sokat alakított az étkezési kultúrán. Ekkor lett mindennapos, hogy Itáliából szerezzenek be hozzávalókat, így például Mátyás éléskamrájából a füge és a citrom sem hiányzott.



### A királyok pontossága

Lassan elkészül az ételek zöme, és Gabriella mind többször pillant az órájára. – Úgy beszéltük meg, hogy ötkor lesz a vacsora, azaz tudományosan teszteljük az eredményeket. Mi biztos nem fogunk késni.

Az időzítés a középkorban rendkívül fontos volt, hiszen nem tudták újramelegíteni az ételeket, legfeljebb néhány percig melegen tartani a kemencében – ahol viszont kiszáradt a már megsült hús. A szakácsok mindent az étkezés sorrendjében készítettek el, s az ételek azon frissiben kerültek a vendégsereg asztalára. Kiváló időérzék kellett ahhoz, hogy a szakács egy hat órán át sült vadhússal öt percet se késsen.

A tálalás végeztével a megjelentek megrohanják a tálakat. Odébb, a nagyterem sarkában egy másik asztalon a helyi vendéglőből hozott ételek állnak, ha valaki nem szeretné a középkori ízeket. De szeretik – néhány tálhoz hozzá sem férek. Végül némi sült hússal, kásával, süteménnyel megpakolt tányérral ülök le az asztalhoz. Gyekszem beszívni az ételek illatát, de csak a saját füstszagomat érzem.

A kása nem meglepetés, kissé semleges étel. Talán köretként lehet az igazi? A sült viszont határozottan édesebb, mint amit eddig megszoktam. Néhány pillanatig gyanakodva forgatom a számban a falatot, majd felderül a képem. Íziik! A sütemény is roppant édes, de pillanatok alatt felfalom, s már fürkészem a tálát, ahonnan hoztam. Csak morzsák vannak rajta, a többieknek is ízlett tehát.

A sarokban árválkodik a vendéglői koszt. Rá sem néz senki a húslevesre és a rántott szeletre.