



2013. JÚNIUS 01., SZOMBAT, 13:05

Sárkány szunnyad a várkútban

szerző: Palágyi Edit

Castrum Nana, azaz a kishánai vár történetét évszázadokban mérik. Tán az sem zavarja az ősök álmát, hogy a feltárások megkezdése után ötven év telt el, mire elkészült a felújítása. Hazánk egyetlen önkormányzati tulajdonú vára már nem rablólovagok tanyája.

Mai várépítők találkoztak a minap Kishánán, az Aba nemzetség egykori birtokán. Jó száz évvel ezelőtt csak kőhalom és a bozótból kiemelkedő két csonka torony emlékeztetett arra, hogy itt valaha vár állott. Ma viszont az ország északi régiójának egyik legizgalmasabb turisztikai látványossága csalogatja a Mátrába a kirándulókat. Már tavaly meglódult a látogatók száma, húsz-ezren kaptattak fel ide – tudjuk meg Koncsos Sándor polgármestertől, aki tiszteletbeli kapitánynak is nevezhetné magát, mivel a vár egyedülálló módon az önkormányzaté, és 2012-ben hétmillió forint bevételt hozott a falunak. Idén a Mátrai Múzeumok Éjszakája (június 22.) programnak is fő állomása lesz.

„Ne csak a kövek beszéljenek, hanem azok is, akik szóra bírták a köveket!” – így buzdította a konferencia résztvevőit Búzás Gergely, a visegrádi Mátyás Király Múzeum igazgatója, aki oroszlánrészt vállalt a kishánai rekonstrukcióból. A régész-művészettörténész a mai számítógépes technikát is segítségül hívja, hogy három dimenzióban modellezhesse a középkori építményeinket. A Kishánán pályázati pénzből megvalósult, példaértékű felújítás bebizonyította: egy XXI. századi vár már nem unalmas tárlókkal illusztrálja a történetét, hanem élővé teszi az ősök emlékét. A középkori tereket visszaépítették, hogy élményt adjanak a látogatóknak – hasonló szellemben folytak a diósgyőri és a füzéri vár munkálatai is.

Kishána kishemesi udvarházból fejlődött várrá, az első kőfalát 1445 körül emelték. Mátyás király korában és a Jagelló uralkodók alatt is buzgón építkeztek. A XV. században már az ország első márványfaragóitól rendelték a máig fennmaradt oroszlános reliefet, amely feltehetően a Hunyadi János mellett elesett nánai főúr síremlékét díszítette. A Kompolti család tagjai komoly udvari méltóságokat töltöttek be, akadt, aki a királynéi támokmesterségig vitte, többen a főpohárnoki tisztelet bírták. A Kompoltiak egyenesen a király asztalára szállították a bort. Már csak azért is érdemes volt megerősíteniük a falakat, hogy védjék a remek mátraaljai nedűket. Miután férfíagon kihalt e család, egy rablólovag, Móré László vette be magát a várba. A rablófészekben lakozók pechjükre a budai pasa rokonát is kirabolták, mire a pasa Nána ellen indult, és szétágyúzta azt...

ÉBREDÉSRE VÁRVA. Egy helybeli legenda szerint hajdan egy szerencsehozó sárkány élt a Mátrában. Amikor a Kompolti család utolsó férfitagja elhunyt, a sárkány megsiratta őt, és bánatában leereszkedett a vár kútjába. Úgy tartják, ezerszázéves álom után a sárkány felébred, a falak újraépülnek, és a lovagok visszatérnek. Nána vára már szépen áll, csupán a lovagokra várunk...

PÉNZZABÁLÓ CSILLÁROK. A késő középkori magyar nemesi rezidenciák egyik legszebbjének számító építményben megleshetjük, milyen szobában hajtotta álomra fejét a várkapitány. A kaputoronyban a legapróbb részletekre ügyelve rendezték be a Jagelló-kori lakószobát. Mindez nem is olyan egyszerű, derül ki dr. Lukács Zsófia belsőépítész szavaiból. A XIV–XV. századból származó templomi és világi ábrázolások sokaságát tanulmányozták ahhoz, hogy kiderüljön, milyen volt akkoriban az ágy, a láda vagy éppen az asztal. Annyi bizonyos, hogy őseink magasra felpolcolva, szinte ülő helyzetben aludtak, és az ágyaik jóval rövidebbek voltak, mint a maiak. A padhoz például a kassai Szent Erzsébet-oltár lábmosó jelenetéből vették a mintát. Ügyeltek rá, hogy stílszerű legyen a berendezési tárgy: akkoriban akadtak ugyan gótikus sárgaréz csillárok, ám olyan sokba kerültek, hogy elvitték egy birtok egész éves jövedelmét. Így ide facsillár került faggyúgyertyákkal. Fegyverkovácsot, gyékényszövőt is kellett keríteni, olyan mai mestereket, akik hajlandók középkori módon, kézzel dolgozni.

Végy egy futkosó szolgát!

„Már csak nyolc fazék maradt, már csak hat...” – megesik, hogy főzés közben így számlálja a kísérleti régész a középkori módra készült és néhány alkalom után megrepedő mázatlan kerámiaedényeket. Kohári Gabriella kutatásai igazán élvezetesek, mivel szó szerint belekóstolhat a múltba. Ha teheti, olyan alapanyagokból, edényben és tűznél készíti az étkeket – a füstmérgezés veszélyével dacolva –, ahogy azt a XV–XVI. században lejegyzett receptek előírták. A régies nyelvezet megfejtése sem egyszerű. Ki tudja ma már fejből, hogy a szömörce gombócot jelent?! Mátyás korában nem használtak káposztaszalót vagy húsdarálót, ezért a korabeli lakoma készítéséhez sem hívatják segítségül ezeket az eszközöket. Így marad az órákon át tartó, aprólékos vagdalás.

A visegrádi királyi palota helyreállított konyhájában 15-20 fogásos reneszánsz menük is készülnek a „régész-főszakács” vezényletével. A palota kertjét rekonstruálták, így stílszerűen onnan vágthatják a zöldfűszereket. Egy-egy ilyen lakoma tucatnyi ember csaknem egész napi munkáját igényli. Nem csoda, hogy a reneszánsz uralkodók konyháján rengetegen sűrögtek-forogtak: a szakácsok mellett felmetélő-mestert és futkosó szolgát tartottak, s külön embert a tűz őrzésére meg a fűszerezésre. Kiszánán szerényebb lakomát kínált a pécsi régész: bográcsban árpakásás tehénhús főtt és „disznóhús, az kit erdeinek hívnak, szekfüves lével”. Ez utóbbi egy vaddisznóból készült étel, amely almával, körtével készült és borssal, gyömbérrel, mandulával, mazsolával, fahéjjal ízesítették.

– A főúri asztalok egyik fogása volt ez, amint a gazdag fűszerezése is mutatja. A fűszerek méregdrágák voltak, így használatuk a társadalmi rangról is árulkodott – magyarázza Kohári Gabriella, a magyar reneszánsz konyha lelkes kutatója.

Nem ő az egyetlen, aki sokoldalúságát bizonyította e körben. A kiszánai konferencia megálmodója Pláner Lajos, aki történészként a trónbitorlónak tartott és a pápa által kiközösített Aba Sámuel próbálja „rehabilitálni”. Úgy véli, számos bizonyíték szól amellett, hogy Abát, első választott királyunkat igenis szerette és kegyesnek tartotta a nép. Legendája úgy szól: amikor testét kivégzése után néhány ével meglelték, szemfedőjét épségben, sebeit begyógyulva találták. E történet is népszerűségét bizonyítja Pláner Lajos

szerint. Elárulja: az eredeti szakmája pék, és ennek hasznát is veszi a visegrádi palotában. Maga süti ugyanis a cipót a reneszánsz lakomához.

Boszorkányégető vitézek Eredetileg katolikus papnak készült Csabai András, a Nánai Sólmos Vitézek Egyesületének seregdeákja és alapítója. Ehelyett családos ember lett, így két fia is magára öltheti a középkori gúnyát. Igaz, ők most török színekben vettek részt a viaskodásban, de ebből nincs családi perpatvar. András a millenniumi várjátékokon kóstolt bele először a múltidézésbe: szerzetesi ruhát öltve segédkezett a boszorkányégetésnél... Kismánán ugyan nem hadakoztak a végváriak, mivel a törökök lerombolták, de a helybeli vitézek mégis jeleskednek a haditorna-bajnokságokon, Egerben például. Csabai András jóvoltából műsoraik nemcsak a kardcsörgetésről szólnak, mivel veretes nyelvű verses szöveggel köríti a harcot. A történészeket lányrablással lepték meg. Ám senkinek nem esett bántódása, mivel a kaptos vitézek a pincében megbúvó boroshordókra vetették rá magukat, nem az asszonynépre.

A cikkhez tartozó képek



A kismánai vár



Hagyományőrzők



Korabeli ételeket kóstolhatnak a látogatók