

KÉSŐ KÖZÉPKORI ÉS RENESZÁNSZ ÉTELEK REKONSTRUKCIÓJA A KÍSÉRLETI RÉGÉSZET EREDMÉNYEI MAGYARORSZÁGON I. RÉSZ

Kohári
Gabriella

A késő középkori és reneszánsz udvari étkezési szokások kutatása az írott kútfők (korabeli receptgyűjtemények, krónikák, követjelentések, végrendeletek, magánlevelezések, szótárak, oklevelek, irodalmi alkotások stb.), a képi források, a képzőművészeti alkotások, valamint a régészeti feltárások során előkerült leletanyag vizsgálatán alapszik. A fentiek segítséget nyújtanak a konyha kialakítása, berendezése, a konyhákban használt eszközök, a felhasznált alapanyagok, valamint az ételkészítés technológiáját illetően. Sokszor a képi ábrázolások segítik elő a régészeti feltárásokon előkerült, és az étkezéssel kapcsolatba hozható leletanyagok beazonosítását is.



Ahhoz, hogy a 15. század közepétől a 16. század végéig tartó időszak ételeit rekonstruálni, valamint az ételkészítés menetét dokumentálni tudjuk, a hagyományos források mellett a régészet segítségére is szükség van. A konyhához, az ételkészítéshez, illetve a konyha működéséhez köthető tárgyi leletanyagok feltárása mellett ugyanis a régészet hozza „felszínre” az objektumok betöltéséből a konyhai hulladékot is. Az ezekben talált szerves anyagok, magvak (archeobotanikai lelet) és állatsontok (archeozoológiai lelet) nélkül nem kaphatnánk pontos képet.

Az archaeozoológiai (állati) maradványok összetételéből következtethetünk arra, hogy az asztalra kerülő hús milyen arányban származott vadászatból, halászatból, illetve háziállatok tartásából, de megfigyeléseket tehetünk a feldolgozás módszerére is: a vágásnyomokból következtetni lehet a konyhatechnológiai fogásokra (pl. filézés), vagy akár a feldolgozás mértékére (pl. mészárszéki) is.

A receptes és szakácskönyvek

Noha hazánkban a vizsgált időszakból nem bővelkedünk írott forrásokban, a 16. század során számos olyan feljegyzés keletkezett, melyeket fenntartás nélkül alkalmazhatunk a korábbi időszakra vonatkozóan is.

A reprodukálhatóvá tétel szempontjából fontos ételreceptek Nyugat-Európában már

a középkor kezdetén megjelentek különféle kódexekben, a 14. századból pedig már szakácskönyveknek tekinthető kéziratos gyűjteményeket is ismerünk. Európában a nyomtatás kezdetéig a legbefolyásosabb szakácskönyv a római korból áthagyományozódott Gaius Apicius *De re coquinaria* című műve volt, melynek egyes receptjei felismerhetőek a késő középkorból fennmaradt receptes könyvekben is. E szakácskönyv olyan szakácsok számára készült, akik már ismerték az ételkészítés fortélyait, hiszen az ételek elkészítésének leírása során nem, vagy csak elvétve utal a szerző mennyiségekre, mértékegységekre. A 16. században egyre több szakácskönyv jelent meg, melyek közül Marx Rumpolt *Ein new kochbuchja* érdemel említést, azért, mert a Frankfurtban kiadott szakácskönyvében 48 magyar étel leírása is szerepel.

1581-ben megjelent művében Rumpolt a magyar módon való főzést az alábbiakban fogalmazta meg: „A nemzeti karakter elsősorban a fűszerek használatában és párosításában áll. Magyar módon készült az az étel amelyben: fog(k)hagyma, köménymag, gyömbér, sáfrány, tárkony, bors, rozmarin, illatos zöld füvek (kapor, petrezselyemzöld), majoranna, szerecsendió virága, vereshagyma, alma van együtt.” Magyar módnak nevezi Rumpolt továbbá a sülték szalonnával való spékelését, a sültékhez adott levet, a fokhagyma borban való főzését, a vadhúsok, különösen a vaddisznó készítményét. Szinte minden étel készítésénél az alábbi szavak állnak a receptek végén: „jól gyömbérezd, borsold, sáfrányozd meg”.

Alapanyagok

Az ételek készítésénél nemcsak hazai alapanyagokat, hanem a kiterjedt kereskedelemnek köszönhetően déli gyümölcsöket, mint például a gránátalmát, narancsot, lémonyát (citromot), olívát vagy fügét, továbbá a Táv-Keletről származó sáfrányt, szegfűszeget, fahéjat, borsot, szerecsendiót, gyömbért és más fűszereket is alkalmaztak az udvari szakácsmesterek. Nem nagy mennyiségben, de felbukkan a cukor használatának említése is, mely nádméz néven szerepel.

A nyersanyagoknál a húsok közül mindvégig megtaláljuk a marhát, juhot, sertést, nyulat és a szárnyasokat, valamint az apró madarakat (veréb, pintyőke, cinege, tengelice, rigó, seregély stb). De előszeretettel fogyasztották a vadhúsokat is, valamint az édesvízi és a tengeri halakat, rákokat, csigákat, sőt

A magyar recept- és szakácskönyvkutatások a 19. század utolsó harmadában kezdődtek el. Báró Radvanszky Béla 1893-ban közölte a *Régi magyar szakácskönyvek. Az erdélyi fejedelem udvari szakácskönyve a XVI. századból* című művet, amely egy 15. századnak, 16. század eleinek meghatározott német kódex magyar vonatkozású négy ételreceptjét, a *Szakácsstudományt*, az erdélyi fejedelmi udvar kéziratos szakácskönyvét, valamint Thurzó Szaniszló gróf galgóci lakomáinak 1603-ból fennmaradt étlapját tartalmazza.

a kaviárt is. Megfigyelhetjük a belsőségek (velő, máj, tüdő, gyomor) jelentős mértékű fogyasztását. Tojásból készült ételről több mint egy tucat recept maradt fent.

A zöldségek között számos esetben bukkanhatunk a közkedvelt káposzta (édes és sós), répa, petrezselyemgyökér, vörös- és fokhagyma, hüvelyesek, spenót, cékla, uborka, tök, fejes saláta, spárga, articsóka, endívia, cikória, borágó, bobalyka (más néven: Mihályka monya vagy baraboly) nevére. Nemcsak a főtt/sült ételek elkészítéséhez használták előszeretettel, hanem salátának, és különféle mártások („sásák”) alapanyagai is voltak. Sokféle étel készült különféle gombából is. Ugyanezt mondhatjuk el a különböző virágokról (rózsa, viola, bodza), melyekből lekvárokat, fánkokat vagy illatos vizeket készítettek, melyeket az ételkészítés során ízesítésre használtak. A gabonaféléknél a rizs, az árpa, a köles, a zab, a búza számít gyakori nyersanyagoknak.

A zöldfűszerek közül a petrezselyemlevél, tárkony, zsálya, menta, kapor, kakukkfű, babérlevél mellett a keleti fűszerek is jelen voltak. Az ízesítőknél köszönhetően – só, méz, nádméz, bor (savanyú, édes, fehér, vörös), ecet, a különböző húsból, csontból és zöldségféléből készült alaplevek, a vér, rózsavíz, citrusfélék – a fogásokban gyakran az édes, savanykás ízvilág dominált.

Jellemző az erős fűszerezés, a meghatározó edeskes íz, ami a kenyérbélen kívül (melyet az ételek sűrítésére használtak), a méz, a mazsola, füge, alma, körte, mandula használatából következik. A fentieket alkalmazták a húsknál, halaknál és salátáknál egyaránt. A főzéshez, sütéshez vaját (sima vaj, írósvaj), olívaolajat, szalonnát (a szakácskönyv írója időnként külön ki-

A archeobotanikai (növényi) leletek, melyek a visegrádi királyi palota területéről kerültek elő: vadalma, bortermő szőlő, szelídgesztenye, fűrtös bodza, galagonya, szeder, kökény, ribizske, húsos som, mogyoró, földitömjén, pasztinák, vadmurok/sárgarépa, dió, petrezselyem, búza, kajszi, cseresznye, meggy, sárgadinnye, füge, őszibarack, kerti szilva, fekete bodza, alma, körte, földiszeder, málna, földibodza, veresgyűrűs som és zsidócseresznye.

hangsúlyozza, hogy friss vagy avas, esetleg füstölt szalonnát kíván-e a recept), zsírt (elenyésző mértékben), hájat, faggyút használtak. Az egyéb nyersanyagok között a kenyér, a zsemle, a tojás, a tejtermékek szerepelnek.

Az ételek elkészítésénél különböző eszközöket, ételkészítési technológiákat alkalmaztak. A húsk sütésénél például a nyárson és roston sütést. A főzéshez, bográcsot, üstöket, lábasokat, fazekakat, serpenyőket használtak.

A fennmaradt források alapján képet alkothatunk arról, hogy hány fogást és milyen ételeket fogyasztottak a késő középkorban. Példaként említhetjük Peter Eschenloer boroszói jegyzőt és Hans Seybold pfalzi követet, akik szemtanúként részt vettek és feljegyzést készítettek arról, hogy Hunyadi Mátyás és Aragóniai Beatrix királyné székesfehérvári koronázási ebédje (1476. december 12-én) 24 fogásból, néhány nappal később a budai esküvői ebéd (1476. december 17-én) 11, valamint az újévi lakoma 12 fogásból állt.



A kísérleti régészeti ételkészítés gyakorlati lépéseiről és eredményeiről a következő számunkban olvashat!

Fotók: Buzás Gergely – Kovács Olivér – Pazirik Kft. – Bérczi Bálint – Bohár Noémi – Szigetvári Krisztián

További információ: www.kozepkorikonyha.hu

