

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

Kohári Gabriella

2007 októbere óta szakmai irányításom mellett kísérleti régészeti tevé-  
kenység zajlik Visegrádon, egy Mátyás-kori magánkonyhában, melyet  
a feltárás során előkerült leletek alapján, korhű módon rekonstruáltak.



A kutatás során elsődleges célunk, hogy a fellelhető források segítségével a lehető legnagyobb pontosságra törekedjünk. Az ételeket – többek között – a 16. század végéről való *Szakács tudomány* című kéziratos szakácskönyvben fellelhető receptek alapján készítjük el. A rendelkezésünkre álló forrásokból elsődlegesen a királyi, főúri udvarok konyháiban használt nyersanyagok, ételek, ételkészítési technológiák ismerhetők meg.

Első lépésként a 16. századi szövegek elolvasására, értelmezésére kell hangsúlyt fektetni, hiszen számos olyan alapanyag, konyhafelszerelési eszköz, ételkészítési technológia leírását tartalmazzák, amelyekről csak korlátozottan vagy egyáltalán nem rendelkezünk információval.



A 14. század óta használatban lévő, ún. bécsi grafitos fazekak jobb hőátadó képességgel rendelkeztek, és az étel is hamarabb elkészült és egyenletesebben puhult meg bennük. A máz nélküli fazekakban azonban könnyebben odakapott az étel, tisztításuk is nehezebb volt. A zsiradéktól, a besűrűsödött ételtől egyáltalán nem lehetett maradéktalanul megtisztítani őket. A mázatlan vörös fazekak bírták legkevésbé a közvetlen hőhatást, közülük több megrepedt, a további használatra alkalmatlanná vált. A leghigiénikusabb edények a fémedények és a mázzal bevont fazekak voltak.

A hitelességgel kapcsolatban elengedhetetlenül szükséges megjegyezni, hogy a kísérleti régészet során elkészített ételek nagy valószínűséggel más jellegű, állagú, textúrájú és ízű alapanyagokból készültek a középkorban, még abban az esetben is, ha ugyanazt a növény- vagy állatfajt használjuk fel. Ennek oka az ételek elkészítéséhez használt állati és növényi fajok genetikai állományának változása, ami bizonyos mértékben megváltoztatta azok jellegzetességeit, tulajdonságait. Ezáltal még a természet közeléből származó alapanyagok (vaddisznó, erdei gomba, kistermelőktől beszerzett háztáji alapanyagok stb.) felhasználása ellenére is módosul(hat) az elkészített étel íze napjainkra.

Az ételek elkészítése négy különféle helyen történt, ami konyhatechnológiailag is más-más megoldásokat kívánt, valamint más ízvilágot, más textúrát eredményezett: 1. kemencében, 2. üstben (szabad tűz felett), 3. parázsban (rostélyon/háromlábban), 4. Parázsban (fazékban/„pinnatában”). Ezen kívül vegyes technológiával is készültek ételek.

Kísérleteink során a főzésre minden egyes alkalommal 7–21 féle étellel készültünk, a munkafolyamatokat (a kemence befűtésével) reggel 8–9 óra között kezdtük. A teendők megbeszélése, a főzéshez és a tisztaság fenntartásához szükséges meleg víz biztosítása, a nyersanyagok előkészítése, az ételek elkészítési idejének felmérése, szakaszolása, mind összehangolt, összpontosítást igénylő feladat. Nagy gondot kell fordítani a megfelelő munkaszervezésre annak érdekében, hogy a párhuzamosan kivitelezhető munkafázisokat összehangoltan végezhessük.

A tényleges munkát az ételsor összeállítása előzi meg, ami egy közel nyolcszáz receptet tartalmazó, négyszáz oldalas szakácskönyvből kerül kiválasztásra.

Az ételek fajtája, a receptekben történő ételkészítésre vonatkozó utasítások határozzák meg az ételek készítésének módját és eszközszükségletét. Figyelemmel kell lennünk arra, hogy a rendelkezésünkre álló korhű eszközök mennyisége és fajtája is behatárolja a tevékenységünket.

Nem véletlenül alkalmaztak fűtő mestereket sem, ugyanis a fa minősége, a kemence felfűtése, a tűz életben tartása, a parázkészítés és -pótlás „külön tudomány”, amit számtalanszor

megtapasztaltunk. (Túlfűtés esetén ugyanis odakapott az étel, és gyakran tönkrementek a fazekak is.)

2016. május 14-én Visegrádon kb. harminc főre készítettünk ételeket. A 13-féle elkészített ételhez tizenöt fő munkájára volt szükség.

A csapat egy főszakácsból (a késő középkorban külön mestere volt a hússoknak, mártásoknak, sülteteknek, tésztáknak és a fűszerezésnek is!), két tűzmesterből, kézilányokból (húsok, zöldségek, gyümölcsök tisztításához, cukrásztermékek készítéséhez), valamint vízherdó, mosogató, takarító és világításért felelős személyzetből állt, sőt, még egy „futkosószolgára” is szükségünk volt.

„Tésztamíves” szakemberünk nem lévén, így az előzetes elképzelések ellenére – korabeli képi forrással rendelkezünk a gyöngytyúk kinézetéről – az amúgy kiváló ízű étel kissé „mókásra” sikeredett.

Az ételek készítése folyamán a rendelkezésünkre álló valamennyi ételkészítési technológiát (kemence, szabad tűz, rostély, parázsón és parázsban történő főzés-sütés) alkalmaztuk. Megállapítottuk, hogy mind a női, mind a férfi munkaerő szükséges a munkafolyamatok elvégzéséhez. A konyhai feladatoknál a késő középkorban a férfi munkaerőt preferálták még a mosogatásnál is. Tapasztalataink szerint a különböző forrásokban fellelhető ételkészítési módok reprodukálhatóak voltak.

Az ételek ízvilágával kapcsolatosan megállapíthatjuk, hogy a napjainkban néhány fűszerre redukálódott – só, bors, paprika, esetleg kakukkfű – ízekkel szemben egy teljesen más jellegű, de hihetetlenül gazdag és kellemes élményben volt részünk.

A különböző forrástípusok feldolgozásával árnyaltabban, és helyhez vagy akár személyhez (Mátyás király, Nádasdy Tamás, Kanizsai Orsolya stb.) kötődően rajzolhatunk képet az udvari főúri étkezési szokásokról, az ételkészítés körülményeiről, eszközeiről, alapanyagairól, az ételkészítési technológiákról.

A több éve tartó, hagyományos forráskutatásra alapuló kísérleti régészeti tevékenységnek köszönhetően 2016 decemberéig a 16. század második feléből származó szakácskönyv mintegy nyolcszáz felsorolt ételreceptje közül megközelítőleg háromszázféle étel elkészítésére került sor.

A komplex vizsgálat eredményeképpen egy adattár kialakítására kerül sor, amely megkönnyítheti a régészeti feltárásokon előkerülő leletanyag beazonosítását, a hozzá köthető nyelvészeti, képzőművészeti adatokat.

A kísérleti régészeti tevékenységgel a kutatás által felszínre hozott eredményeket közelebb vihetjük a hallgatósághoz, így nemcsak a szakma, hanem a szélesebb társadalmi rétegek számára is elérhetővé válnak a tudományos eredmények.

Az elfogyasztott ételek kalóriatartalma nagyon magas volt. Az igen laktató, nehéz ételek igazolják, hogy a régészeti feltárások során előkerült főzőedények mérete és a felszolgált ételek mennyisége összefüggésbe hozható egymással. A forrásokból tudjuk, hogy több fogást, és a fogásokon belül több ételt szolgáltak fel, amiből egyéni igény szerint ki-ki neki megfelelő mennyiséget fogyasztotta el.



A kutatás eredményeképpen rekonstruálhatóvá válik a reneszánsz udvari és főúri konyhakultúra egy része, fontos adalékot szolgáltatva hazánk késő középkori életmódtörténet-kutatásának egyik legérdekesebb, legkézzelfoghatóbb, legízletesebb szegmenséhez.

