

# 1 GASZTRONÓMIAI IDŐUTAZÁS



Marhahús tormával, kappan mézelt tésztával, leves kolbásszal és kenyérrrel, kecsge sóban, pulyka, borjúbél tejben, borsos báránytüdő, bárányhús citrommal, savanyú káposztás marhahús, sült lúd, apró erdei madár disznóhús pecsenyével, sült császármadár, pástétom, fánk gyümölcsös lével, ostyabéles. És ez még csak az ebéd! Vacsorára lúd, kappan, viza, zsályás bárányhús, csík káposztalében, kecsge, marhapesténye, marha répával és petrezselyemmel, vajban sült hal, nyúl, borjú, sertéspescenye, fánk, szilvatorta. Ezt ette egy magyar főúr, jelesen Thurzó Szaniszló 1603. január elsején a galgóci várban.

I. Apafi Mihály erdélyi fejedelem és felesége, Bornemisza Anna udvarában, ha főnemeseket láttak vendégül, a következő ételsorral kápráztathatták el azokat egy 1680-ban kiadott szakácskönyv alapján: főtt marhahús melegen; marhahús hidegen, sóban; kappan mártással; sertésláb; pástétom tüdőpecsenyével; vaddisznóhús véres mártással; szalonnás torta; sült pulyka; sült húrosmadarak; sült nyúl; sült páva; vaddisznófej; pástétom birkacombból sós citrommal; borjú; borjúagyvelő; tyúk; szarvascomb; fogolymadár mártással; nyúl véres mártással; szarvasfej sós citrommal; tyúkpástétom; egészben főtt karamellizált körte; almatorta; mandulatorta, aminek egyik fele piros, másik fehér; sült vadlúd; fokhagymás birkasült; őzcomb; hátszínpecsenye szarvasból; hideg étel malacból; marcipán; pogácsa; fánk; töltött ostya; birsalmalekvár; karamellizált birsalma; ribizlilekvár; dió; mogyoró; gránátalma; sült gesztenye rózsavízzel.

Tekintélyt parancsoló mennyiség (pedig nem is mindent soroltam fel) és változatosság, de vajon milyenek lehettek ezek az ételek? Semmi sem maradhat rejtve szemünk előtt: szerencsére be tudunk nézni néhány korabeli konyhába is. Az erdélyi fejedelem udvari szakácsa már reggel nekilátott a munkának, a következő útmutatás szerint:

*„Mikor reggel felkelsz, elsőben Istenedet dicsérsz, azután szépen megmosdjal, tiszta fazekadat megöblítsed.”*

Micsoda titkokat rejtett a fazék egy főúri udvar konyháján? Arról a korabeli szakácskönyvek tanúskodnak. Nyoma sincs még a piros paprika egyedulalmának, a három alapfűszer a sáfrány, a bors és a gyömbér volt. Használtak minden ma újra divatos zöldfűszert, gyümölcsös mártással kínálták a húsokat, ettek hattyút és pávát, de még a teknősbékából is ételt készítettek, Bethlen Miklós pedig kóstolta az osztrigát. Ugyancsak őrá tudjuk, hogy 48 év alatt csak 25 „eszét elvesztő” részegsége volt. A bátor főurak nem puskával, hanem közelről elhajítandó szűrőfegyverekkel vadászták a medvét, aminek húsából aztán étel készült. Gondoltuk volna, hogy egy főúr feleségének patikaládája is volt, amiben különféle gyógyfüveket tartott? És azt, hogy a lakodalmon felszolgált ökröt úgy sütötték meg, hogy beletöltöttek „egy kövér juhot, abba egy gyermeked borjút”, a borjába pedig egy kövér kappant?

Gasztronómiánk története csak úgy bővelkedik az ehhez hasonló érdekes és mai szemmel váratlan fordulatokban. Ismerős és ismeretlen alapanyagok, káprázatos lakomák, számtalan húsféle, halételek, zöldségfélék, böjti ételek és különleges desszertek elevenednek meg újra, négy évszázad elteltével – ebben a könyvben.

Elsőként megismerjük a lakomák helyszínét: a 16–17. századi főúri udvarokat, annak berendezését és lakóit. Megtudjuk, ki mindenki dolgozott azon, hogy az étel az ebédlőasztalra kerülhessen. Kiderül, hányan őrizték az erdélyi fejedelmi udvar konyháját, mi volt a feladata

a borsolónak, és hogy mit rejtett egy kisebb éléskamra. Megnézzük, az asztal terítéséhez hányféle abroszt és evőeszközt használtak ekkoriban, Bornemisza Anna udvarába honnan érkezett hétszáznál is több üvegedény, a kés párjának miért a kanál számított a villa helyett. Ezután pedig bepillantunk a konyhába is. Felelevenítjük a régi, elfeledett ízeket korabeli, ám mai szemmel is olvasható receptek segítségével. A több évszázados ételleírások sorát a szárnyasok nyitják, majd következnek a négy lábúak, a vadak, halak, böjti ételek, desszertek és szó lesz a korabeli ivási szokásokról és a nagy részegségekről is.