

ZAY ORSOLYA

„EZ IGAZI FÜST?”

KALANDOZÁS A TÖRTÉNETI GASZTRONÓMIÁBAN

a látogatók csak  
„középkori főzésnek”  
szokták hívni

**T**Évek óta veszek részt kísérleti régészeti főzések szervezésében, ami nagyon tudományosan hangzik, bár a látogatók csak „középkori főzésnek” szokták hívni. Így már kicsit közelebb kerültünk a munkám magyarázatához. Igazából ez is lenne a lényeg: mit értünk történeti főzésen ma Magyarországon és a nagyvilágban? Mert látni fogjuk, sokan sokféleképpen értelmezik. Mi, muzeológusok meg olyanok vagyunk, hogy szeretjük megmagyarázni, mit miért csinálunk, mert általában célunk is van vele. Ez nem jelenti azt, hogy nem élvezzük borzasztóan, amikor kipróbálhatunk főzési eljárásokat, de szeretnénk egy kicsit többet adni a hozzánk érkezőnek a mindenhol máshol megszokottnál. Vagy mondhatnám úgy is. megtisztulem a látogatót azzal, hogy nem verem át, és nem egy „amcsi filmes mű középkori” programot kap, amikor minket lát főzni.

megtisztulem  
a látogatót azzal,  
hogy nem verem  
át, és nem egy  
„amcsi filmes  
mű középkori”  
programot kap,  
amikor minket lát  
főzni

¶ *Tehát vágjunk bele: mi a történeti gasztronómia?*

¶ Sokan kutatjuk írott és képi történeti források, régészeti leletek és néprajzi párhuzamok segítségével, hogyan ettek eleink. Ez ugyanis kivétel nélkül mindenkit érdekel. Bármilyen programot hirdet meg egy múzeum, ha abban étkezési szokások szerepelnek, akármilyen korszakból – főleg, ha kóstoló is jár hozzá – biztosan befutó lesz. Tehát ez a történelemtudomány olyan témája, ami mindenkit érint, mindenkinek van róla véleménye, mindenki hozzá tud szólni. Bár textil- és viseletkutatással kezdtem a pályafutásomat, ennyi év után is meg tud lepni, milyen csillogó szemekkel, átéléssel képesek az emberek csodálni egy-egy főzés során a munkafolyamatokat, szippantani az ételek illatából és persze a jókora füstből is a szent cél érdekében.

milyen csillogó  
szemekkel, átéléssel  
képesek az emberek  
csodálni egy-egy  
főzés során  
a munkafolyamatokat,  
szippantani  
az ételek illatából  
és persze a jókora  
füstből is

¶ *Mitől lesz egy főzés történeti, és miért nem kapunk igazi középkori ételt egy étteremben sem Magyarországon?*

¶ *Manapság nagy divat ugyan modern mesterszakácsot hívni egy fesztiválra, hogy népszerű legyen, vagy pedig az éttermet*

nem fér bele  
a „középkoriba”  
a grillezett  
kukorica,  
a burgonyaköret és  
a paradicsomsaláta

„középkorinak” nevezni, de sajnos ettől még nem lesz sem az étel, sem a program történeti. Nincs ezzel semmi baj, a szóra-  
koztatás része a vendéglátóiparnak, és amennyiben van egy  
ilyen programra kereslet, úgy gondolom, az ezt szervezők-  
nek nem is feladatuk történeti tudás birtokában lenni, mert  
egy életérzést, hangulatot szeretnének az étel köré teremteni.  
Viszont amint felvállalom, hogy valóban történeti adatokkal  
dolgozom, ténylegesen egy korszak miliőjét akarom megidéz-  
ni, és úgy is hirdetem meg, hogy ez „hiteles”, a szervezőnek  
kötelessége tisztességgel utánajárnia mindennek. És innen-  
től nem fér bele a „középkoriba” a grillezett kukorica, a bur-  
gonyaköret és a paradicsomsaláta. Két dolog miatt nem merik  
az éttermek vállalni, hogy valóban középkori ételeket adja-  
nak: az egyik ok az, nem hiszik el, hogy a megszokottól eltér-  
ő ételekre lehet kereslet. Másrészt mivel nem néznek utána,  
mit ettek eleink, nem is tudják, mi az eltérő a rántott hús–rizs  
kombinációtól. Pedig több ezer éven keresztül táplálkoztak  
más felosztásban, mint a mai leves–főétel–desszert hárma-  
sa. Emellett pedig, valljuk be, ma sem mindenhol így esznek,  
és annak is nagy kultusza van a világ más pontjain.

¶ Akkor hol láthatunk ilyen történeti főzéseket?

¶ Gondolom senki nem lepődik meg, de bizony többnyire múzeu-  
mokban, illetve történeti helyszíneken. Külföldön ennek több  
évtizedes hagyománya van, így egész Európában és Észak-  
Amerikában találunk olyan történeti helyszíneket, ahol rend-  
szeresen, illetve eseményekhez kapcsolódva tartanak gaszt-  
ronómiai bemutatókat. Az eltérések a helyszínek adottságai  
mellett abból is adódhatnak, hogy nem feltétlen egy múzeum  
szervezi ezeket az eseményeket: lehet a múzeumon belül egy  
történeti programokkal foglalkozó cég, maga a múzeum, kar-  
öltve történeti újrajátszó szervezetekkel, vagy civil szerveze-  
tek is lehetnek a kezdeményezők.

egész Európában és  
Észak-Amerikában  
találunk olyan  
történeti  
helyszíneket, ahol  
rendszeresen, illetve  
eseményekhez  
kapcsolódva  
tartanak  
gasztronómiai  
bemutatókat

¶ Lássunk pár példát is, hogy ne csak az elméletről essen szó!

¶ Nagy-Britannia az egyik élenjáró ország a történelem megje-  
lenítésében, így az Élő Történelem programok mellett vagy  
azok bevonásával nagyon gyakran megjelennek az életkép-  
bemutatók. Mivel nagyon sok eredeti helyszín áll rendelkezé-  
sükre, és azok hasznosításánál sem kérdés a szigetországban,

az egyik legismertebb emlékhely a Hampton Court Palace, ahol az angolok egyik legsikeresebb és legfelkapottabb történelmi korszakát, VIII. Henrik király uralkodását elevenítik föl, így a konyhájába is bepillantunk

hogyan nem zárják el a látogatók elől, hanem igenis eredeti funkciójában mutatják be, így aktívan fel is használják az eredeti és rekonstruált környezetet (mert tegyük hozzá, ott is van rekonstrukció). Az egyik legismertebb emlékhely a Hampton Court Palace, ahol az angolok egyik legsikeresebb és legfelkapottabb történelmi korszakát, VIII. Henrik király uralkodását elevenítik föl, így a konyhájába is bepillantunk.

- ¶ Egy másik nagyon népszerű hely az Egyesült Államokban található Colonial Williamsburg, mely egy eredeti helyszínen felújított és részben visszaépített 18. századi településrész, egy igazi gyarmati szabadtéri múzeum. A 122 hektáron elterülő élő múzeumban Amerika gyarmati idejét elevenítik fel, az első telepések mindennapi életét láthatjuk a kormányzótól a parasztasszonyig. Itt több helyen is találkozhatunk gasztroprogramokkal, sőt a menedzsment igen nagy hangsúlyt fektet az online felületek hatására, így a közösségi médiában nagy számú fotó, Facebook- és Twitter-bejegyzés illetve YouTube-vidék formájában, távolról is követhetjük, hogyan zajlott egy díszvacsera a kormányzó házában, vagy miként sütöttek kenyeret és pitét a gyarmatosítók.
- ¶ Mivel ennek a műfajnak a látvány az egyik kritériuma, a másik nehézség a történelmi eszközök, a korhű alapanyagok és receptek beszerzésén kívül a résztvevők ruháinak és a történelmi ételek felszolgálásának megszervezése. Épp ezért szeretnek a múzeumok történelmi újrajátzókkal együttműködni egy-egy főzés során. Erre már szerencsére több példa akad a külföldiek mellett hazánkban is.
- ¶ Visegrádon a királyi palotában nagyon sok éve a régész kollégák a rekonstruált királynői konyhában kezdtek el főzni, ami az elmúlt öt-hat évben már kifejezetten a korhű ruhákba öltözött múzeumi dolgozók és történelmi újrajátzókkal közös munkájává vált július folyamán, a Palotajátékok ideje alatt. A gyakorlatban nagyon sok egyértelműnek tűnő folyamatról derült ki,









## Több ezer éven keresztül táplálkoztak más felosztásban, mint a mai leves–főétel–desszert hármasa.

a 15–17. század ételleírásai ugyan nagy vonalakban segítenek az ételek elkészítésében, de igencsak elvárják a felhasználótól, hogy gyakorlott szakács legyen

hogy mégsem annyira könnyen kivitelezhető egy középkori konyhában, sőt sok mindenre csak akkor gondol az ember, amikor meg is kell csinálnia – ezért nagyon fontos a kísérleti régészet! Sok tapasztalatot szereztünk, és nem csak a különféle főzési-sütési eljárások kivitelezésében, azt is meg kellett tanulnunk, például hogyan fűtsünk a kemencében és a sütőfelületen úgy, hogy ne legyen mindent elborító füst a konyhában. A korabeli receptekről ráadásul elmondható, hogy bizony nem a mai mindent részletesen leíró, magyarázó műfajban készültek. A 15–17. század ételleírásai ugyan nagy vonalakban segítenek az ételek elkészítésében, de igencsak elvárják a felhasználótól, hogy gyakorlott szakács legyen. Dekagrammok helyett gyakran megelégszik azzal az instrukcióval, hogy „téggy hozzá annyi lisztet, amennyit felvesz”, így már érthetőbb, miért is kell többször is kipróbálni egy-egy receptet, mire a mai ember rájön, hogyan is ment ez gördülékenyen, hogy a király asztalára kerüljön az étel.

- ¶ Sőt tavaly nagy fába vágtuk a fejszénket Visegrádon: a királynéi konyha kipróbálásán túl egy igazi 15. századi lakomát is megszerveztünk. A vendégeken kívül, be kell valljuk, még mi is tátott szájjal álltunk a nemesi párok asztala előtt, miközben a kézmosó vizet hordó fiútól az étékfogókon át a kenyérszeletelő udvaroncig mindenki megjelent a főurak asztalánál. Rendkívül izgalmas élőben látni, milyen szokásokkal zajlott le egy ilyen lakoma a reneszánsz időszakában. A látogatók lelkesen segítettek a program végén, miben kellene még a látványt fejleszteni: idén zenészeket és udvari ebeket is kell kerítenünk, hogy teljes legyen a kép!
- ¶ Egy másik érdekes kezdeményezés, amelynek a sárospataki Rákóczi Múzeum ad helyet, egy sütőház működtetése. Minden július harmadik hétvégén az Ostromhévége nevű programon belül a Bethlen Gábor Hagyományörtség Egyesület segítségével múzeumi dolgozók és nagyon lelkes hagyományörzők mutatják be, hogyan készültek egy nemesi uradalomban



a pékáruk, és este abba is bepillanthatnak a látogatók, miként zajlott egy lakoma I. Rákóczi György erdélyi fejedelem udvarában. A páva alakú pitekölteménytől az igazi kovászos kenyérig minden földi jó megjelent a fejedelem asztalán az 1600-as években.

¶ És ez csak két, évek óta jól működő példa Magyarország területéről, de egyre többet hallani a múzeumi kollégáktól, hogy van kereslet erre az igazi történeti programra, még ha jól láthattuk is a fentiekből, mennyi felelősséggel, munkával és energiabefektetéssel is jár a megszervezése.

¶ Egyetlen, mondhatjuk úgy, szépséghibája van ennek a műfajnak hazánkban, bár remélhetőleg a műfaj elterjedésével ez is változni fog. Sajnos nálunk nincs törvényi szabályozás a történeti főzésekre, ezért egyelőre sem kóstoltatni, sem vásárolni nem lehet az igazi eljárással készült, korhű ételekből, hiába készítik a kollégák lelkesen, igazi alapanyagokból a finom étkeket. Hiszen Mátyás konyhájában nincs alumínium mosogató, „csak” igazi korhű fadézsza, ahogy a kerámiaedényeket sem modern vegyi eszközökkel tisztítjuk, bár ez utóbbi nem is tenne nekik jót. Minden éremnek két oldala van, valóban nagyon kell figyelni egy étel elkészítésekor, hogy jó minőségű, egészséges legyen, de a korhűséghez való ragaszkodást egyelőre a törvényi keretek nem tudják értelmezni. Egy jó lehetőség viszont, ha a fent említett „középkori étterem” besegít, és a látványfőzést és korabeli technikai eljárásokat bemutató program mellett a modern konyhában is előállítják az ételeket. Ez lehet jelenleg a megoldás, ha a látogató a látványt is élvezni szeretné, és persze utána bele is kóstolna a jobbnál jobb ételek valamelyikébe.

¶ Én mégis arra buzdítanék mindenkit, akár múzeumi kolléga vagy történeti újrajátszó, hogy igenis megéri belefektetni az energiát, és igazi, látványos és történetileg is korhű főzést szervezni. A látogatókat és érdeklődőket pedig biztatom arra, hogy keressék az igazi, hiteles programot, és ha el is csábulnak egy grillezett kukoricás „középkori” étterem estjére, nézzenek be egy eredeti helyszínen zajló valódi főzésre, mert sok érdekességet lehet tanulni, akár még a nézőből is válhat kísérleti régész, és otthon is felhasználhatja, amit megtudott a talpig gyapjúba öltözött füstös konyhalánytól a királyné konyhájában.

*sajnos nálunk nincs törvényi szabályozás a történeti főzésekre, ezért egyelőre sem kóstoltatni, sem vásárolni nem lehet az igazi eljárással készült, korhű ételekből, hiába készítik a kollégák lelkesen, igazi alapanyagokból a finom étkeket*



A Palotagyöngye étterem