

Középföldét különféle népek és élőlények lakják: vannak köztük jók, gonoszok, kicsik és nagyok. Egy dolog azonban mégis közös bennük: szükségük van táplálékra az életben maradáshoz. Ahol pedig esznek, ott idővel megjelenik a konyhaművészet és a különféle népekre, tájegységekre jellemző ízlésvilágok – ezeket igyekszik bemutatni ez az írás, amely a 2019-es Tolkien Napon elhangzott azonos című előadás szerkesztett változata.

Amikor Középföldén szeretnénk kutakodni, vizsgálódásunk alfája és ómegája is J. R. R. Tolkien kell, hogy legyen. Ugyanis nemcsak az általa megalkotott világ bíz évezredekre nyúló történetiséggel, hanem az alkotási folyamat is több évtizeden át zajlott. Éppen ezért nem tekinthetünk el attól, hogy amit leírt, az mikor, melyik koncepció idején keletkezett, illetve milyen változásokon ment keresztül a „végleges” állapotáig. Csak két rövid példát kiemelve: a legkorábbi mitológiában, az *Elveszett mesék könyvében* a tündék italát még limpének hívták, és ha egy ember ivott belőle, akkor ő is halhatatlanná vált. A miruvor viszont valami olyan anyag neve volt, amiből kardot kovácsoltak, és csak ez volt képes megsebezni és elpusztítani Valinor fénylő fáit. Középfölde földrajzi adottságai is hatalmas változásokon mentek keresztül, laposból gömbbé alakult, földrészek és tengerek keletkeztek és semmisültek meg, valamint az élőlények természete és az életben maradásukhoz igényelt környezeti feltételek is gyökeresen változtak az idők során.

A másodkor végére azonban a legnagyobb változások már befejeződtek, így az általunk leginkább ismert, és a legtöbbször által kedvelt korban már gyakorlatilag minden úgy volt, és több ezer éven keresztül ugyanúgy működött, mint ahogy ma is ismerjük a minket körülvevő természetet. Ez éppúgy igaz a növények és az állatok világára, mint az éghajlati viszonyokra. Vagyis a mezőgazdaság, a növénytermesztés, az állattenyésztés és a vadászat lényegében ugyanolyan Középföldén, mint az őskortól a XX. századig tartó emberi történelem során, ebből fakadóan az élelmiszer-alapanyagok előállítás, az ételek elkészítése, tárolása és természetesen az elfogyasztása is. Vagyis a főzés, sütés, füstölés, sózás, pácolás, aszalás folyamatai mind ismertek. A gabona őrlése, a kovászos kelesztés és az italok erjesztése is mind ugyanúgy megoldható. (Ettől csak az elmúlt 50 évben tértünk el az elektromos hűtőszekrény és a mikrohullámú sütő által nyújtott lehetőségek miatt.)

Vessünk azonban egy rövid pillantást a harmadkor előtti Középföldre is, hiszen akkor nemcsak az étel elkészítésének, de magának az étkezésnek mint a létfenn-



Kép: Ohtakiaro Hosse [TLV 2010/2011]

tartáshoz szükséges folyamatnak a kérdése sem volt egyértelmű. A valák nem szorultak rá, hogy táplálkozással tartsák fenn testi valójukat, és valószínűleg ezért ezt nem feltételezték Ilúvatar gyermekeiről sem. Az étkezés szükségességével (mintegy mellékhatásként) először Yavanna szembesült, mikor Aulë – „meghackelve” a teremtet – elkészítette a törpöket. (Bár még ekkor is sokkal fontosabbnak tűnt, hogy ki fogják vágni kedves fáit, hogy építő- és tüzelőanyagként használják fel.) Miután minden szereplő színpadra lépett, vagyis a tündék és a törpök után az emberek is felébredtek, és elfoglalták többé-kevésbé állandónak tekinthető helyüket Középföldén, kialakultak a társadalmak is. Ezek az étkezés szempontjából fajoktól függetlenül hasonlóak voltak, az

egyetlen nagyobb különbség, hogy a törpök nem termeltek élelmiszert, hanem cserekereskedelem révén jutottak hozzá. Vadászni azonban ők is jól tudtak. Ezek a társadalmak, hasonlóan a történelemből ismert civilizációkhoz, a tudás és szervezettség különböző fokain álltak, és így a táplálékkészítés és -elosztás feladatainak összetettsége és megosztottsága is különböző szintű volt. Találunk teljesen önellátó tanyagazdaságokat, falusi közösségeket piaccal, városokat vásárokkal és kimondottan specializált szakmákat, mint a földműves, a hentes és a vadász. Tolkien a hobbitok északi ágáról, az irhafakókról például azt írja, hogy „ösidők óta jobban szerettek vadászni, mint szántani”. Bilbóról pedig megtudhatjuk, hogy „különbem sem igen értett a nyulak nyúzásához, a hús felvagdálásához, ő ahhoz szokott, hogy a hentes mindent kiszállít a főzéshez”. „Főzni, persze, minden hobbit tud, hiszen ezt a művészetet korábban megtanulják, mint a betűvetést (azt jó néhányan soha)”, és Bilbó „már évek óta foglalkozott az étkezés tudományával, és a konyhája nagyon jó hírben állt”.

A Gondor fővárosát övező Pelennor mezejét így írja le Tolkien: *„A vidék gazdag volt; csupa széles szántó, gyümölcsöskertek, tanyák, komlószarítókka, csűrökkel, aklokkal és tehénistállókkal, sok-sok patak, keresztül-kasul, a dombok aljától az Anduinig.”* Itt ragadjuk meg a lehetőséget, hogy az ételekről rátérjünk az italokra, ugyanis (ismereteim szerint) a komlónak kétféle felhasználása van: egyrészt gyógyteát készítenek belőle, másrészt – és ez sokkal fontosabb – a sör ízesítésére használják. És igen, Középföldén sört is főztek, meg teát is. És bort is készítettek. A bakacsinerdei tünde királyságban *„rengeteg hordó sorakozott, mert az erdőtündék, főleg a királyuk, nagyon szerették a bort, noha azon a vidéken nem termett szőlő. A bort és más árukat messziről, déli rokonaiktól meg a távoli földeken lakó emberfajta szőlőskertjeiből hozták.”* Van különbség: *„Igen erős bornak kell annak lennie, amelytől egy erdőtünde elálmosodik, ez azonban, úgy látszik, a nagy dorwinioni szőlőskertek mámorító terméke volt.”* Ez pedig, mint tudjuk, később a történet alakulását is jelentősen befolyásolta.

Az étkezés kapcsán meg kell említenünk a vadászat és húsfogyasztás morális vonatkozásait. Először csak a Gonosz szolgálai pusztítottak más élőlényeket, és Oromë kezdetben csak a gonosz lényekre vadászott. (Később ő és a tünde hercegek is vadásznak Valinorban, sőt Celegorm ott kapja vadászkuttyáját, Huant.) Bár Tolkien ezt konkrétan nem mondja ki, de biblikus jártassága miatt feltételezhetjük, hogy a paradicsomi állapotokat ülteti

át Ardára, vagyis amíg hű valaki Ilúvatar akaratához, addig „vegetáriánus”, minél inkább eltér a Teremtő eredeti akaratától, annál inkább fogyaszt húst. Ez jelenhet meg akkor is, mikor Bombadil Toma és Aranymag vendégül látja a hobbitokat, ahol „van sárga tejszín, lépes méz, fehér kenyér, van tej, vaj, sajt, sokféle zöld fűszer és érett bogyó”. Kis eltéréssel ugyanezt látjuk Beorn esetében is, bár itt nem egyértelmű, hogy miért. Lehetséges, hogy azért tartózkodik a húsevéstől, mert emberi alakjában így tudja féken tartani a benne rejtőző vadállatot, de az is lehet, hogy a háziállataival való bensőséges baráti kapcsolata miatt nem fogyaszt húst.

A Középföldén játszódó események szinte mindegyike hosszú utazások során megélt kaland, érthető tehát, hogy az úti ételek is jelentős szerepet játszanak a történetekben. Az előbb említett vendéglátások is rendre úgy végződnek, hogy feltankolják utazóinkat a további útra. Beorn például ellátja őket „hetekre elegendő élelemmel, méghozzá olyannal, amit könnyű cipelni – dióval, liszttel, szárított gyümölcssel teli bődönökkel, piros cserépbögrekben mézzel, kétszer sütött süteményekkel, amelyek sokáig elállnak, és amelyekből egy kevés is hosszú gyaloglásra elegendő”. Völgyzugolyban pedig „zsákjaikat megtöltötték élelemmel és ellátmánnyal, könnyűvel, hogy vinni lehessen, de táplálóval, hogy a hágókon átsegítse őket”. Az utazás során persze nem csak a magukkal vitt élelemre számíthattak, ahogy Vándor mondta Frodónak: *„Van az erdőben élelem elég, [...] bogyók, gyökerek, fűvek; ha meg muszáj, a vadászathoz is értek egy keveset.”* A vadászat később is jelentős segítségükre van. Mikor Ithilienben Szméagol visszatért a vadászatból, „nyulackát hozott, szép kisz nyulackákat”. Samu egyéb alapanyagokat is kérte tőle, mint „babérlevél, egy kis kakukkfű és zsálya”...

– *„És elküldeném sárgarépaért, fehérrépaért meg kolompérért is, ha annak most volna itt az ideje [...]*

– *Mi az a kolompér, drágaszágom, mi az?*

– *Krumpli... bur-go-nya... – mondta Samu. – [...] ha úgy fordul a helyzet, és úgy is marad, majd főzök neked kolompért. Finomat. Úgy ám: meg készítek neked sült halat hasáburgonyával, Csavardi módra. Arra aztán nem tudsz nemet mondani.*

– *De, de, tudunk. Elrontani a jó halackát, megpörzölni! Adjál moszt halackát, és tartsd meg komisz burgonyát!”*

A fenti történetből az is kiderül, hogy Gollam étkezése mennyire eltorzult. Nemcsak a tündék útikenyérért nem tudja megenni, de a közönséges hobbit ételeket sem. Nem szereti a főtt és sült ételeket, nem emlékszik a koráb-

ban rendszeresen fogyasztott növényekre. Ez a Gonosz hatása, mely a Gyűrű hosszú ideig tartó birtoklásának következménye. A gonosz lények (nemcsak Gollam, hanem a vargok, a bakacsinerdei pókok, a trollok, a sárkányok, a Banyapók is) mind ragadozók, és szinte teljesen mindegy, hogy mit zsákmányolnak. Táplálékaik lehetnek állatok, emberek, hobbitok (betbabók!), tündék, orkok vagy törpök is. Sőt! A törpevés különleges helyet foglal el náluk. A trollok, a bakacsinerdei fekete pókok és Smaug is úgy beszélnek róluk, mintha csak valami ínycsésgről lenne szó. Ráadásul feltételezhetjük, hogy ennek a különös élvezetnek még a tündék is hódoltak, legalábbis az első korban. A *szilmarilok*ban olvashatjuk: „Mím azok közül a törpök közül való volt, akiket az ősidőkben elűztek kelet nagy törp városaiból, [...] a belerandi tündék nem tudták, mik ezek, s vadásztak rájuk, legyilkolták őket; ám később békét hagytak nekik.” Itt szemérmesen elhallgatja a Professzor, hogy miért is vadásztak volna a tündék a törpökre, de ismerve a tündéket, nem feltételezhetjük, hogy pusztán sportból, a szórakozás kedvéért vadásztak volna. Még tovább nehezíti a kérdés vizsgálatát, ha tudjuk, hogy Thranduil, a bakacsinerdei tündék királya az első korban Beleriandban, Thingol király udvarában élt. Ezek után jogosan merülhet fel a gyanú, hogy nem pusztán a sértett uralkodó ejtette foglyul az országába engedély nélkül behatolókat, hanem egy középföldei „Jancsi és Juliska” történet kialakulását figyelhettük meg. Kár, hogy már sosem tudhatjuk meg a sült törptalp receptjét! (Ezt a fikciót kéretik nem halálosan komolyan venni.)

Ha már különleges ételek, akkor vizsgáljuk meg az első igazi ételt Középföldén, mely később is kiemelt helyet foglal el. Ez a lembas. Először Yavanna készítette a Valinor mezőin termett búzából, azért, hogy a Cuiviéneből elinduló tündéket táplálja a hosszú vándorlás során. Később az ő követői, a Yavanildék is megtanulták a készítését. A gabonát nem aratják, hanem kézzel szedik hozzá. Középföldre Melian, a maia hozza el, Thingol király udvarába. Mikor Beleg vállalta, hogy felkutatja Túrint, Melian „jócskán adott Belegnek lembast, amely a tündék útikenyere, ezüstlevelekbe cso-

magolva, s a csomagocskákat összekötő fonálon ott volt a királyné pecsétje, a Telperion virágát formázó, vékony fehér viaszpecsét, mert az eldák szokása szerint lembast csak a királyné tarthat és ajándékozhat”. Ez igen kivételes elbánás, mert az eldák sem azelőtt, sem azután nem ajándékoztak lembast az embereknek. Innen veszi át és viszi tovább a szokást Galadriel, aki később Lórien királynője lesz. A tőle kapott élelem „javarészt nagyon vékony, kívül világosbarna, belül krémszínű ostyából állt”:

– „[...] mi lembasnak, vagyis útikenyérnek hívjuk, és ez több erőt ad, mint bármi ember készítette étel, és ami azt illeti, jobb is, mint a cram.

– Az biztos – mondta Gimli. – Ez még a beorningok mézeskalácsánál is jobb, pedig ez nagy szó, mert a beorningok a legjobb pékek, akiket valaha ismertem.”

A fenti idézetben megemlítenek két másik „útikenyeret” is. Az egyik a beorningok mézeskalácsa, amelyről azt tudjuk, hogy „kétszer sütött sütemények, amelyek sokáig elállnak, és amelyekből egy kevés is hosszú gyaloglásra elegendő. Ezek elkészítésének titka az övé [Beorné], mindenesetre méz is van bennük, mint a legtöbb ételében, és jóízűek, habár megszomjazik rájuk az ember.” A másik a cram, amiről *A hobbitban* ezt írja Tolkien: „Ha azt kérditek, mi az a cram, csak azt felelhetem, hogy nem ismerem a receptjét; kétszersültféle, sokáig eláll, állítólag laktató, de nem különösebben élvezetes, sőt teljesen érdektelen, csakis rágás céljára szolgál. A tavi-

ak készítettek ilyen hosszú utakra.” Aztán persze, akit érdekel, az megtudhatja a Középfölde Históriaja egyik szövegéből, hogy a „KRAB (Quenya szó) cramb, cram: préselt dara vagy liszt+méz+tej”. (Vagyis annyira nem lehet rossz ez sem!)

A különleges ételek után essen szó a különleges italokról is. Elsőként mindjárt a bevezetőben említett tünde italról, a miruvorról.

Eredetileg ezt is Yavanna készítette virágok nektárjából Valinorban (micsoda meglepetés!) a valák éves hálaadó betakarítási ünnepére. A neve valarin nyelven mirubhōze volt. (A szó mézbort jelent, én inkább a nektársört használnám.) A középföldei változat viszont csak hasonlít rá, és már a nevében sem ugyanaz. Quenyaúl miruvóré,



Fotó: Deák Adri (Pillangó)

sindarinul miruvor. völgyzugolyban készült, ismeretlen a receptje, bár feltételezhetően ez is tartalmaz mézet. Gandalf az imladrisi szíverősítőt Elrondtól kapta. „Amint a meleg és illatos italból egy csöpp lecsurgott Frodó torkán, máris úgy érezte, hogy új erő költözött bele, s megszűnt végtagjainak ólmos fáradtsága.” Meg kell említenünk, hogy hőseink többször is kapnak a tündéktől különleges italo-
kat, de azok leírása részben eltér a fentitől, valamint csak itt nevezték e néven az italt. A megyei találkozáskor „a tündék valami kristályos italt töltöttek a kulacsaikba – színe halvány aransárga, illata, mint a mézé, amit sokféle virágról gyűjtöttek: csodálatosan üdítő volt”.



Kép: Aida Vicens (Gileldhel Nárya) [TLV 2013/2014]

(A leírás ugyan hasonlít, de ez lehet közönséges mézsör is.) Aztán, amit a Völgyzugoly felé vezető úton kaptak Glorfindeltől: „Az ital tiszta volt, mint a víz, teljesen íztelen, hideget, meleget sem éreztek a szájukban, de ahogy megitták, mintha egyszerre élet és erő költözött volna a tagjaikba. Ezután még a szikkadt kenyér és a szárított gyümölcs is (mert más élelmük már nem maradt), jobban jóllakatta őket, mint a legkiadósabb reggeli, amit a Megyében valaha ettek.” Ez már kinézetre és ízre is teljesen más. Sokkal inkább emlékeztet a Bombadil Toma házában kapott italra: „A kupáikba töltött ital mintha csak tiszta víz lett volna, de azért átmelegedtek tőle, mint a bortól, és a hangjuk is megjött. A vendégek hamarosan azon kapták magukat, hogy vígan énekelnek: az énekszó valahogy könnyebben és természetesebben jött a nyelvükre, mint a beszéd.” (Ha mindig ezt issza, nem csoda, hogy Toma miért csak énekel folyton...)

Különleges erősítő és gyógyító italt használnak az Ellenség szolgálói is. Az orkok fogságába került, agyonhajszolt Pippinnek, miután összeesett, „Uglúk egy flaskót nyomott a fogai közé, s valami égető folyadékot öntött le a tor-

kán; érezte, mint ömlik rajta végig az izzó meleg. Lábából, bokájából nyomban kiállt a fájdalom. Már föl tudott állni.” Hasonló élménye volt Frodónak is: „valami szörnyű, csípős folyadékot öntöttek le a torkomon. A fejem kitisztult tőle, de fájtt mindenem, és nagyon fáradt voltam.”

És végül lássuk a legkülönlegesebb italt Középföldén. Szilszakáll házában több nehéz fedelű kőkorsó állt. „Az ital hasonlatos volt a vízhez, s az íze mint mikor az Entsed vizéből oltották szomjukat a vadon határán, de valami különös illata, zamata volt [...] Az ital hatását először a lábukban érezték, majd sorra valamennyi végtagjukon: felfrissültek tőle, s a lábuk hegyétől a hajuk szálaig megteltek életerővel. Mi több, a hobbitok érezték, hogy valóban égnek áll a hajuk szála, hullámzik, göndörödik és nő.” Másnap reggel pedig Szilszakáll megint töltött nekik, „most egy másik kőkorsóból. Az íze sem volt ugyanaz, mint az előző estinek: ez földibb volt és sűrűbb, valahogy táplálóbb; mondhatni, ételszerűbb.” Azt is észrevehetjük, hogy az „entház” olyan, mint egy igazi agglegénylakás: kaja nuku, de piával tele a hűtő. Az entek nem voltak mindig ilyen tipikus agglegények. Ahogy Szilszakáll meséli a hobbitoknak: az entek „a hegyipatakok vizéből ittak, s olyan gyümölcsöt ettek, amit a fák hullattak eléjük az ösvényeikre”. De az entasszonyok „nem vetették meg a kökényt a bokron és a vadalmát, a cseresznye tavaszi virágját, s nyáron a zöld vízínövényeket meg az őszi erdő magtermő növényeit, [...] az entasszonyok kertjei gazdagon virágoztak, s mezőik bőven termették a gabonát”. Csak miután elvesztették az entasszonyokat, akkor kezdtek az entférfiak el- vagy talán visszavadulni.

Körbejártuk tehát Középföldét, megvizsgáltuk a különleges és a hétköznapi ételeket, de a legfontosabb tanulság az, amit Thorin a halála előtt mondott Bilbónak: „Ha többen volnánk, akik aranykincsnel jobban becsülik az ételt, a vidámságot és a dalt, vígabb hely lenne a világ.”

Források:

J. R. R. Tolkien: A Gyűrűk Ura

J. R. R. Tolkien: A hobbit

J. R. R. Tolkien: A szilmarilok

J.R.R. Tolkien (szerk. és jegyzetek: Christopher Tolkien): Az elveszett mesék könyve I-II. (Középfölde Históriaja I-II.)

J.R.R. Tolkien (szerk. és jegyzetek: Christopher Tolkien): The Lost Road and Other Writings (The History of Middle-earth V.)