

A VAGYON ÉS AZ ÉTKEZÉS KAPCSOLATA

Zay Orsolya

98

Megvendélni valakit az emberiség történetében mindig is egyfajta presztízst jelentett: megmutatni, hogy elég tehetős vagyok ahhoz, hogy ezt megtehessem, s igyekezni, hogy elkápráztassam a vendégeimet. Ez a szokás a mai napig minden kultúrában élénken él, a 21. századi ember is tökéletesen érti a vendéglátás jelentőségét az élet minden területén. Így teszünk ma egy ballagási banketten, egy esküvői ebéden vagy egy üzleti tárgyalás során is. Érintettük már a témát itt, a *Határtalan Régészet* hasábjain is, hiszen Homérosz leírásaiban éppúgy megtaláljuk a katonák, királyok és istenek egymást megvendéglő lakomáinak leírását, ahogy a cukorfogyasztás kapcsán már szintén szóba került a nagyra értékelt vendég, akinek drága, különleges ételt kínálunk.

Nem volt ez másképp a középkori ember hétköznapjaiban sem, és itt nem csak a közismertebb királyi és főnemesi lakomákra kell gondolnunk. Egy polgár életében is voltak olyan élethelyzetek, amikor egy vendégséggel járó lakoma fontos fordulópontra volt az életnek, sőt kötelező részét képezte annak, még ha anyagilag rendkívül megterhelő is volt biztosítani ehhez a feltételeket. Kevesen tudják, hogy a legényből mesterré válás, vagyis a céhbe lépés során bizony a pénzbeli fizetésen kívül számos egyéb juttatással tartozott a fiatal mester. Miután sikeresen letette az idősebb céhtársak előtt a vizsgát, a céhszabályzatok részletesen kitértek arra is, hogy mi egyébbel tartozott: egy kisebb összeg befizetése mellett általában a listában szerepelt még a céh által használt gyertya vagy viasz megfizetése, a céh által fenntartott oltár gondozása (akár gyertyával vagy pénzzel), valamint legalább egy ebéd és egy vacsora a teljes céhtagság számára! Ilyenkor a legtöbb céhszabályzat azt is rögzítette, pontosan milyen és

hány fogás kell a két alkalomra, illetve mennyi és milyen bort vagy sört illik biztosítani az étkezéshez. A nagykallói szücscéh céhlevelét 1673 decemberében erősítette meg I. Lipót magyar király, melyben az alábbi lista olvasható: „*harminckét cipő (olyanok, melyeket a céh jónak ítél [sic!]), három búzakenyér, 75 pénz árán hús, ebből legalább három velős legyen, főzve rizskásával, a többi sült hús legyen. Emellett három tyúk, száfrányosan, borsosan, továbbá három malacot, melyből kettőt fekete lével, egyet süttessen meg hat font disznóhússal együtt. Továbbá disznó orját káposztával, amiből két tálnyi legyen, majd emellé még disznó főt, tormával és ecettel. Halat (csíkot) főzessen, hozzá illő fűszerekkel, és adjon ezekhez diót, mogyorót és perccet elegendőt.*” Ezt elolvastva elmondhatjuk, hogy a fiatalok „vállalkozói pályakezdése” már a középkorban is jelentős előzetes anyagi befektetéssel járt, mert a listát végigfutva egyetlen valószínűleg velem minden kedves olvasó, hogy ezt előteremtteni ma sem lenne egyszerű...

RECEPT

Az alábbi recept eredetije a *Liber Cure Cocorum* szakácskönyvben található, mely az 1430-as években készült Angliában. Sokféle sűrű levesfélélet (*broth, potage*), mártást, főtt és sült húsos receptjeit tartalmazza. Ezek az ételek a középkori ember mindennapi eledeljei közé tartoztak. Rendkívül sok húslében sűrűre főzött ragut fogyasztottak, főként kenyér, galuska, laska és a késő középkorban elterjedő rizs kiegészítésével. De ezek megjelentek a lakomák során is: ahogy fentebb láthattuk a magyar példát, bizony a céhvacsorán is többféle húsos ragut és „levet” (vagyis mártásfélélet) kértek számon a fiatal mesteren. Ezért esett a mostani választás erre a finom és könnyen elkészíthető ragura.

Galambragu

HOZZÁVALÓK:

- 2 darab megtisztított, konyhakész galamb
- 2-3 kisebb vöröshagyma
- 2-3 gerezd fokhagyma
- 2 szál sárgarépa
- 2 szál fehérrépa
- 1 liter húslé
- 2 kanál liszt
- zsír
- 1 pici ecet (ízlés szerint hozzáadható vagy elhagyható)
- fűszerek: száfrány, só, fekete bors, gyömbér, petrezselyem

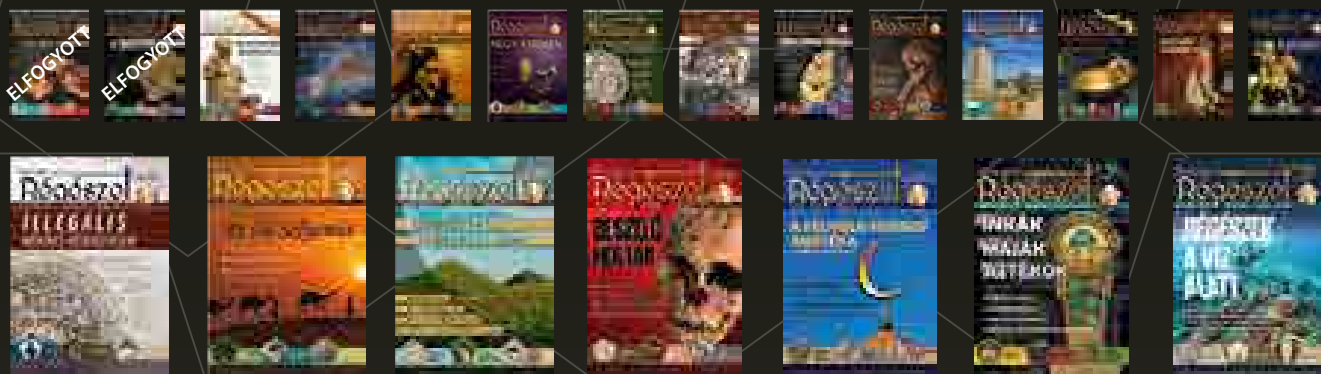
AZ ELKÉSZÍTÉS:

A galambokat feldaraboljuk, majd a fazékba, a húslébe tesszük. Mellé tesszük a megtisztított zöltségeket és fűszerezzük. Mielőtt levonnánk a tűzről, rántást készítünk zsírral és liszttel felhígítással. Ezt hozzáadjuk a húsléhez és sűrűbbre főzzük. Forrón tálaljuk a vendégeknek, középkori szokás szerint, friss kenyérszeletet is kínálhatunk hozzá.



RENDELJE MEG EDDIG MEGJELENT LAPSZÁMAINKAT:

Érdeklődjön a hatartalanreg@gmail.com e-mail-címen.



FIZESSEN ELŐ A KÖVETKEZŐ LAPSZÁMOKRA!



A keresztés háborúk régészete

Épp 730 éve, Akko 1291-es visszafoglalásával „hivatalosan” is véget ért a szentföldi keresztés hadjáratok közel kétszáz éves periódusa, mely a középkori Európa egyik legnagyobb szabású vállalkozássorozata volt. Noha keresztésnek nevezett háborúkat még jóval később is vívtak (gondoljunk csak az Ibériai-félsziget felszabadításához vezető, muszlimok ellen indított katonai akciókra, a Balti-tenger melléki pogány törzsek ellen a Német Lovagrend által irányított hadjáratokra vagy épp az európai eretneknek nyilvánított közösségek, így a bogumilok vagy épp az albigensek elleni háborúkra), ezek kivétel nélkül már csupán az európai kontinensre korlátozódtak. Eddigre azonban épp a Szentföldért vívott háborúknak köszönhetően a középkori európai társadalmakban, azok technikai, gazdasági és kulturális univerzumában már döntő változások zajlottak le. A nagybetűs Kelettel való közvetlen találkozás, az interakciók tömkelege gyökeres változásokat hozott az európaiak életében, amely változások a 14. század elején lezajló nagy pestisjárvány hatásaival kiegészülve megteremtették egy új korszak alapjait. A szentföldi keresztés háborúk régészeti szempontból is kiemelkedő fontossággal bírnak. Nem csupán elképesztő méretű várak megépítését eredményezték a Közel-Keleten, de a Kelet-Mediterráneumból Európába jutó szellemi értékek, technológiák, sőt konkrét termékek/tárgyak is e korszak régészeti kutatásának homlokterében állnak. Ráadásul a keresztés háborúknak és azok régészeti kutatásának számtalan magyar vonatkozása is van. Közismert, hogy az ötödik keresztés hadjárat egyik motorja épp II. András magyar király volt, így magyar katonák tömegei harcoltak és estek el Keleten a keresztés eszmények szolgálatában. De az utóbbi évtizedekben közvetlen magyar régészeti kutatások is megindultak – zömmel szíriai helyszíneken –, melyek a keresztés háborúk korához kapcsolódó régészeti kutatások nemzetközi térképére is felhelyezték országunkat. 2022. évi első számunkat éppen ezért a keresztés háborúk modern régészeti kutatásának szenteljük.

Előfizetve a magazin 990 Ft helyett **csak 750 Ft**-ba kerül, ami évente mindössze 3.000 Ft!

Az éves előfizetés négy lapszámra vonatkozik, a befizetés banki átutalással lehetséges.

A 2022. február 11-ig beérkező megrendelések esetén az előfizetés a 2022. márciusi lapszámmal fog indulni.

Megrendeléskor, kérjük, tüntesse fel a nevét és a címét a közlemény rovatban vagy küldje el a lenti e-mail-címmel!

(Cím hiányában nem áll módunkban elküldeni az újságot.)

Számlatulajdonos neve: Móra Ferenc Múzeum

Számlaszám: 12067008-01374152- 00100004

A közlemény rovatban, kérjük, tüntesse fel: Határtalan Régészet, valamint nevét és címét.

Címünk: 6720 Szeged, Roosevelt tér 1–3.

E-mail: hatartalanreg@gmail.com

Telefonszám: +36-62-549-040

vatera

vateranumizmatika.hu

A LEGNAGYOBB MAGYAR NUMIZMATIKAI PIACTER

- Több mint 70 000 numizmatikai termék
- Havi több mint 20 000 adásvétel a numizmatika kategóriában
- Online aukciók és azonnal megvásárolható termékek
- Biztonságos vásárlás pénzvisszafizetési garanciával
- Egyszerű vásárlás, kényelmes eladás



vateranumizmatika.hu

AHOL A VEVŐK ÉS AZ ELADÓK EGYMÁSRA TALÁLNAK



MORAMUZEUM.HU



MORAMUZEUM

A magazin támogatója

