

Gasztronómia:

Középkori táplálkozás

Amikor a római birodalom felbomlik, véget ér az ókor, kezdetét veszi egy puritánabb kor, a középkor. Nem hasonlít semmiben az elődeihez, legkevésbé az étkezésben.

Feledésbe merül az ókor konyhaművészete. A leves a középkori Európa legfontosabb fogása volt. Egész nap tűz felett forrott, és válogatás nélkül dobta bele mindent, ami akadt, ami ehető volt: húst, halat, zöldségeket stb. Ettek belőle reggel, majd ismét tűz fölé akasztották és napközben igyekeztek újabb belevalót szerezni. Fő eledel a kása volt, amelyet sokféleképpen készítettek el, de kevés fűszert és húst használtak fel hozzá. Fontos táplálék volt a kenyér, étkezésnél mindenki a saját száraz kenyérdarabjára rakta a neki jutó húst. A húslétől a kenyér megpuhult, könnyebben lehetett rágni. Tányér csak jobb módúak házában akadt, a kanalat is több ember használta közösen. A villát nem használták evőeszköznek, a feldarabolt húst ki-ki saját ujjával rakta a szájába. A nemesek a lakoma után a maradékot kiosztották a szegényeknek.

A középkor első századairól nem sok feljegyzés maradt ránk, ami a gasztronómiára utalna. A szentgalleni krónika említi, hogy Nagy Károly kedvelte a sajtot, vagy hogy hogyan lakmározta a magyarok az elfoglalt kolostorban. Leírtak a krónikák néhány nevezetes lakomát is, pl. egy hercegi esküvőről

feljegyezték, hogy háromezer ökröt, hatvankétezer tyúkot, ötezer ludat, hetvenöt vaddisznót és hétezer ötszáz rákot fogyasztottak el a vendégek, megittak hozzá négyszáznegyven hordó bort a lakodalom nyolc napja alatt. Amikor az átlagember táplálkozása egyszerű, mondhatni szűkös volt, az éhínségek egymást követték egy-egy természeti csapás után, így érthető, ha az ünnepi lakomák kapcsán a bőséget emelik ki a krónikások.

A reneszánsz kor, az emberhez való visszafordulás megváltoztatja a táplálkozási szokásokat is. Újjáélednek a görög és a római konyha remekei, és ezeket új ízekkel, káprázatos elkészítési-, valamint tálalási módokkal teszik még inkább ínycsiklandozókká.

A gasztronómia újjászületését először Itáliában figyelhetjük meg. A meriv középkori etikettet a szabadabb, választékosabb váltotta fel. Ebben az időben a nagy földrajzi felfedezések nyomán megjelenő új élelmiszerek és fűszerek jelentős hatással vannak az európai konyhára. Ma már elképzelhetetlen lenne életünk paradicsom, paprika, tök, bab, burgonya, kukorica, borsó nélkül. A reneszánsz korban egyre nőtt a nádcukorral kevert édességek száma.

A következő számban a magyar konyha és gasztronómia kialakulásáról olvashat.