

ÚT A MESÉS KELETTŐL A 21. SZÁZADI NEMZETI ÉDESSÉGIG

avagy milyen ételeket köszönhetünk a keresztes hadjáratoknak?

96



ZAY ORSOLYA

A keresztes hadjáratoknak számtalan hatása volt az európai kultúrára, így természetesen a gasztronómia sem maradt érintetlen. A Közel-Keleten tapasztalt éghajlat és a szokások adta eltérések tapasztalatait is hazahozták a katonák. Voltak olyan fűszerek is, melyek Európában is honosak voltak ugyan, de inkább a gyógyászatban használták azokat, mintsem az étkezésekhez. Ilyen volt a kakukkfű, a rozmaring, az oregánó (más néven szurokfű vagy vadmajoránna) vagy a petrezselyem. A mai történeti-gasztronómiai kutatások szerint a keresztes hadjáratok hatása e fűszerek gasztronómiai felhasználásában látszódt meg először.

A mesés Keletről hozott áruk fokozottan érdekessé váltak, hiszen vagy a távoli, csak a mesék világából ismert világ portékáit látták bennük, vagy épp az értékelte fel őket, hogy onnan származtak, ahol az Úr is járt bő 1000 évvel korábban. Sok tárgynak varázslatos, gyógyító erőt tulajdonítottak, amely az élelmiszer-alapanyagokra is igaz volt. Ezekre az egzotikumokra azonnal igény jelentkezett a társadalom minden rétegénél, így nagyon hamar a kereskedelemben is ráálltak ezek szállítására.

MIKET ETTEK A SZENTFÖLDÖN A KERESZTESEK?

Milyen változásokat tapasztaltak a keresztesek a Közel-Keleten? Európában főként különböző gabonaféléket fogyasztottak, így ezek termesztését a szentföldi tengerparti, félsivatagos környezetben is igyekeztek folytatni. Bizonyos helyeken a keresztesek számára idegen környezet is rendkívül termékeny volt, így a Szentföldön elfoglalt területek egy részén árpa- és búzatermesztésre álltak rá, hogy a kenyér és a különféle kásaételek iránti igényt ellássák.

Egyúttal a Biblia is megerősíti, hogy a Szentföld a tej és méz földje. Az arab világban és a Földközi-tenger keleti részében a különféle tejtermékek fogyasztása a mai

napig nagyon kedvelt. Az Európában általánosan elterjedt vaját ugyan kevésbé találjuk meg, hiszen a magas hőmérséklet miatt nehezebb a tárolása, de a különféle sajtok és joghurtok nagyon gyakran fordulnak elő egy közel-keleti konyhában. A kecske-, bárány- és marhahús is nagyobb helyet kapott a keresztesek asztalán, mivel a sertéshúst a muszlim világban sokkal nehezebben tudták beszerezni. Emellett nagyon sokféle zöldséget és gyümölcsöt is fogyasztottak a Szentföldön, így az európaiak által is ismert alma, cseresznye vagy a barack mellett a déli gyümölcsök, mint a gránátalma, füge, datolya is gyakran az asztalra kerültek.

MIT HOZTAK HAZA A LOVAGOK ÉS KERESKEDŐK?

Az erős fűszerezés szokásának szélesebb körű elterjedése mellett újabb, különlegesebb importfűszerek is megjelentek a piacon a hadjáratok hatására. Ilyen a fahéj, a kömény, a szerecsendió, a szegfűszeg, a sáfrány vagy a fekete bors. A narancsot és a citromot is gyakran emlegetik, mint a keresztes háborúk hozadéka, bár ezek már a Római Birodalom ideje alatt megjelentek Európában. Az is igaz azonban, hogy elterjedt luxuscikké valóban a szentföldi háborúk alatt vált ez a két gyümölcs is.

A fentieket látva elmondhatjuk, hogy az újdonságnak számtó fűszerek, gyümölcsök, zöldségek mellett új szokásokat is átvett Európa. Igazi presztízsnak számított ezekből az import árukból készíteni el egy-egy étket, megmutatni a környezetünkben élők számára, hogy a család megengedheti magának ezt a luxust. Ebből a szokásból sok étel maradt fenn Európa-szerte. Ezek közül választottam egy ismert és ma is nagy népszerűségnek örvendő itáliai édességet.

A ricciarelli

Ez egy napjainkban is közkedvelt olasz édesség. A sienai eredetű macaronféle a panforte és a cantucci mellett a város másik emblemikus finomsága. A legendák szerint egy Ricciardetto della Gherardesca nevű nemesember hozta magával a receptet egy keresztes hadjáratból a 14. század során. Ez azért történész szemmel nézve valóban inkább a „legendák közé sorolható”, mivel a „klasszikus” keresztes háborúk kora már régen elmúlt a 14. századra. De a keleti hatás létjogosultságából mit sem von le ez a pontatlan kormeghatározás – főleg, hogy nemesemberrünk pontos születési vagy halálzási dátuma sem ismert. A fentebb emlegetett panforte leírását 1205-ből származtatják egy városi adójegyzékből, ahol fizetőeszközként hivatkoznak rá. Tehát a drága, főként import alapanyagokból készített édességek bizonyosan a 13. században jelentek meg.

A mi édességünkre a 14. század óta hivatkoznak, és az UNESCO világörökségi listáján szereplő város egyik legismertebb finomságának tartják a mai napig. A korszakban jellemző volt a marcipán megjelenése főúri, királyi udvarokban, s a ricciarelli alapanyagait tekintve is beleillik a drága összetevőkből készített különlegességek listájába.

Ma is többféle recepttel találkozhatunk, és a modern gasztroblogok is szép számmal hivatkoznak egy-egy receptre, tehát akár magyar nyelven is találhatunk változatokat. Az alábbi ricciarelli egyszerűen elkészíthető bármely konyhában, de ne lepődjünk meg ma sem, ha az alapanyagok megvásárlása után a pénztárcánk egy kicsit ásítani fog.

Elkészítés

A cukrot porcukorra őrlem, majd az összes száraz hozzávalót összekeverem egy nagyobb tálban. A két tojás sárgáját és fehérjét különválasztom. A sárgáját félreteszem, a fehérjét kemény habbá verem. Az összekevert lisztekhez és a cukorhoz adom a tojásfehérjét, amit óvatosan összedolgozok, hogy a hab ne törjön szét. A masszához adom a kanál citromlevet és a reszelt narancshéjat.

A massa óvatosan formázható, marcipán állagú lesz. Ezt letakarva pihentetem 30 percet, majd finoman porcukrozott nyújtódeszkán, óvatosan, hogy ne essen szét, hengerré nyújtom. A hengert kés segítségével feldarabolom maroknyi darabokra. Ezeket egyenként rombusz alakúra formázom. Ez utóbbit egy olasz édességkészítő műhely ajánlására választottam, de gyakran látni ovális formát is. Tetszés szerint alakítható a forma.

Előmelegített 180° fokos sütőben kb. 20–25 percet sütöm sütőpapíron. Amikor kezd barnás színt kapni, akkor lesz jó a sütemény. Kihűlve porcukorral szórom meg a tetejét. Bár az olaszok karácsony táján eszik legtöbbször, aki szereti az édeset, bármikor választhatja ezt a könnyen elkészíthető süteményt.



Hozzávalók

- 250 g mandulaliszt
- 150 g nádcukor
- 25 g vanillincukor
- 1 csomag vanília cukor
- fél csomag sütőpor
- 6 g szalalkáli
- 50 g búzaliszt
- 2 db tojásfehérje
- 1 narancs reszelt héja
- 1 evőkanál citromlé



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. május 13-ig beérkező megrendelések esetén az előfizetés a 2022. júniusi lapszámmal fog indulni.

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

(Cím hiányában nem áll módunkban elküldeni az újságot.)

Számlatulajdonos neve: Móra Ferenc Múzeum. Számlaszám: 12067008-01374152- 00100004
A közlemény rovatban, kérjük, tüntesse fel: Határtalan Régészetet, valamint nevét és címét.

Címünk: 6720 Szeged, Roosevelttér 1–3.

E-mail: hatartalanreg@gmail.com

Telefonszám: +36-62-549-040

Most már akár elektronikus formában is olvashatja a *Határtalan Régészetet*!

Keresse a lap régi/új számait a **DIMAG.HU** felületein!

Fizessen elő a digitális változatra vagy akár olvassa újra a régi számokat!

Újra elérhető a **HUNOK ARANYA** a dimag.hu felületein!



KÖVETKEZŐ SZÁMUNK: A SZAMURÁJOK FÖLDJÉN

A 2020-ról 2021-re tolodott tokiói olimpia ismét a figyelem középpontjába állította a távoli szigetországot, Japánt. Noha az átlagember közhelyek egész sorát tudná felsorolni a japánokról, a japán kultúráról: udvariasság, gyors vonatok, robotizáció, nindzsák és szamurájok stb., a valóságban itt, Európa szívében meglehetősen keveset tudunk a „felkelő nap országának” régmúltjáról, régészeti emlékeiről, egykori kultúráiról. Persze a *Határtalan Régészet* sem nyújthat teljes körű képet minderről, de kísérletet teszünk rá, hogy a legjobb hazai Japán-szakértők bevonásával némi fényt derítsünk néhány izgalmas, a fenti problémákat érintő kérdésre. Igyekszünk kitérni Magyarország és Japán tudományos kapcsolataira, így a világhírű magyar műgyűjtők japán tevékenységére is. Megéri tehát velünk tartani!

RENDELJE MEG EDDIG MEGJELENT LAPSZÁMAINKAT:

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



vatera

vateranumizmatika.hu

A LEGNAGYOBB MAGYAR NUMIZMATIKAI PIACTÉR

- 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



9

772416

307004

22001