



Dr. Pósn László

Mindennapi élet a középkortól a felvilágosodás koráig I.

Táplálkozás, italfogyasztás, lakásviszonyok, öltözködés

A tananyag elkészítését a „A Debreceni Egyetem fejlesztése a felsőfokú oktatás minőségének és hozzáférhetőségének együttes javítása érdekében” az **EFOP-3.4.3-16-2016-00021** számú projekt támogatta. A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap társfinanszírozásával valósul meg.

SZÉCHENYI 2020 



MAGYARORSZÁG
KORMÁNYA

Európai Unió
Európai Szociális
Alap



BEFEKTETÉS A JÖVŐBE

Tartalom

I. Az étel és az ital a középkorban	3
I/1. A természetföldrajzi adottságok és táplálékok a Mediterráneumban.....	3
I/2. Természetföldrajzi adottságok és táplálékok a mérsékelt éghajlatú Európában	9
I/3. Természetföldrajzi viszonyok, megélhetési feltételek Észak-Európában	16
I/4. Húsmentes, böjti időszakok	19
I/5. Tiltott ételek	21
I/6. A társadalmi státus jelképe: a terített asztal	22
I/7. A középkori konyhaművészet	26
I/8. Étkezési kultúra a középkorban	31
I/9. A középkori Európa italai	33
II. Az étel és az ital a kora újkorban	47
II/1. Régi és új élelmiszerek	47
II/2. Az inséggel összefüggő hatósági intézkedések	52
II/3. Az étkezési szokások átalakulása	54
II/4. A kora újkori étkezési kultúra.....	58
II/5. Régi és új italok a 16-18. században.....	60
II/6. Az első élvezeti cikk: a dohány	72
III. Lakásviszonyok a középkorban és a kora újkorban	74
III/1. Észak- és Kelet-Európa, valamint a hegyvidék építészete	74
III/2. Dél-Európa és Franciaország kőépítészete.....	78
III/3. Északnyugat- és Közép-Európa favázás építkezése	80
III/4. A kelet-közép- és kelet-európai térségek építészete.....	84
III/5. A középkori- és kora újkori épületek fűtése.....	85
III/6. Világítás	89
III/7. Bútorok, lakberendezés, lakásbelső.....	91
IV. Öltözködés, ruhák, divatok, harci öltözetek a középkorban.....	96
IV/1. A korai középkor (5-10. század)	96
IV/2. A virágzó középkor (11–13. század).....	100
IV/3. A késő középkor (14–15. század)	104
IV/4. A parasztok és kézművesek viselete	109
IV/5. A latin világ keleti részének öltözékei és viselete.....	110
IV/6. Az egyházi viseletek és a színek szimbolikája	112
IV/7. Középkori harci öltözékek és fegyverek	116
V. Öltözködés, ruhák, divatok, katonai viseletek a kora újkorban	127
V/1. A reformáció és a késő reneszánsz korának viselete (16. század).....	127

V/2. A barokk kor viselete (17. század)	135
V/3. A rokokó és a felvilágosodás korának öltözködése (18. század).....	138
V/4. A ruhaszínek kora újkori szimbolikája	143
V/5. Egyházi, felekezeti viseletek	144
V/6. Különleges, egyedi alkalmakhoz és tevékenységekhez kapcsolódó viseletek	145
V/7. Katonai öltözékek és egyenruhák.....	148
Irodalom	153

I. Az étel és az ital a középkorban

I/1. A természetföldrajzi adottságok és táplálékok a Mediterráneumban

Dél-Európában az élelmiszertermelés a természetföldrajzi adottságokból következően alig különbözött az ókori világtól. A meghatározó felszíni formát a hegységek jelentették, amelyek szinte teljesen körbe zárták a Földközi-tengert, és hozzájuk viszonyítva csak jóval kisebb arányban voltak földművelésre alkalmas síkságok vagy dombvidékek. Az éghajlati, időjárási viszonyok az élelmiszerek termelésében, előállításában is szükségszerűen ciklusokat alakítottak ki, amelyek megszabták és szabályozták a mindenkori fogyasztási lehetőségeket és szokásokat. A mediterrán Európa lakói az ókorban és a középkorban is szűkében voltak az alapvető élelmiszereknek, kivált a gabonának. Az egymástól távoli, domborzatukban eltérő vidékeken szinte mindenhol ugyanaz a klíma érvényesült, ugyanaz a növényzet volt a meghatározó, így az élethelehetőségek, s ezzel együtt az étkezések is hasonló módon alakultak. A Földközi-tenger medencéjében, ahol művelésre alkalmas vidékek voltak, gyakorlatilag mindenhol természetek búzát, árpat, szőlőt és olajfát, tartottak juhot és kecskét, és mindenütt megélt az eperfa (s ezzel együtt foglalkoztak selyemhernyótenyésztéssel). A Mediterráneumban így azonosak voltak a megélhetés alapját jelentő mezőgazdasági termékek, így ugyanazt a terméket több helyről is be lehetett szerezni. A három fő mediterrán haszonnövény betakarítása jól kiszámítható, egymást követő sorba illeszkedett: a nyár első harmadának végén aratták a gabonát, a nyár végén, kora ősszel szedték a szőlőt, és késő ősszel (igaz csak két évente) kezdtek hozzá az olajbogyók szüreteléséhez. A mediterrán klíma fő jellemzője, hogy a csapadék alapvetően ősszel és télen hullik, a tavaszt és a nyarat már szárazság uralja. Ebből következően Dél-Európában ritkák voltak a jó legelők, ezért csak nagyon kevés helyen tudtak szarvasmarhát tartani. De ez volt az oka annak is, hogy csak őszi gabonát lehetett termelni, amikor a csapadék lehetővé tette az elvetett magvak kicsírázását, szárba szökkenését és beérését. A tavaszi vetéseket tönkre tette volna a jó idővel beköszönő szárazság. A búza (vagy az egyéb kenyérgabona) a szántóterület felét foglalta el, a másik felét ugaron hagyták, azaz kétnyomásos gazdálkodást folytattak, mert az időjárás mást nem tett lehetővé. A mindenkori termés hozamok nagymértékben függtek az időjárás szélsőségeitől. Így például, ha az aratás előtt kánikula volt és déli szelek fújtak, a gabona kiszáradt még mielőtt teljesen beérett volna, és elérte volna a rendes szem nagyságát, tehát kevesebb termést tudtak betakarítani. Ha a búza már beérett, s úgy érte a nagy meleg, kihullottak belőle az érett szemek. (Az Ibériai-félszigeten ezt évszázadokon át úgy próbálták megelőzni, hogy a parasztok gyakran éjjel, vagy pirkadatkor arattak, amikor hűvösebb volt, és a hajnali harmat miatt még nedvesebbek voltak a növények.) Egy késő őszi, téli árvíz, vagy a megszokottnál jóval keményebb tél tönkre tehetette az alacsonyabban fekvő területek vetését. Az ilyen időjárási viszonyok természetesen soha nem a Mediterráneum egészét, hanem adott időszakban csak Dél-Európa egyes területeit érintették. A rossz termésű vidékek lakói a Földközi-tenger térségének más helyeiről igyekeztek beszerezni a hiányzó gabonát, bort vagy olívaolajt. A mediterrán vidékek így nemcsak vetélytársai, hanem egymás kiegészítői is voltak. Ugyanakkor általánosan, Európa minden területére igaz volt, hogy a középkorban a kenyérgabonának kiegyensúlyozott, kedvező időjárási viszonyok között is alacsonyak voltak a termés hozamai. A korai középkorban az elvetett mag alig a két-háromszorosát, a középkor későbbi századaiban pedig jó, ha négy vagy ötszörösét termelte. Ilyen körülmények között a mindenkori termés eredményeket csak újabb szántóföldek művelés alá vonásával, vagyis

extenzív módon lehetett növelni, ha ehhez adott helyeken rendelkezésre álltak művelhető területek. A mediterrán térségben erre leginkább csak a síkságok mocsaras vidékei és az erdővel, bozóttal borított dombságok, alacsonyabb hegységek kínáltak lehetőséget.

Mediterrán síkságok és dombvidékek

A Földközi-tenger vidékén méretei és természeti erőforrásai szempontjából csak mintegy tíz jelentősebb síkság található. Adottságaik alapján régen is alkalmasak voltak földművelésre, de az ott élőknek akkor is, most is, több kihívással kellett szembe néznie. A legelső, és szinte minden évben visszatérő gondot a hegyekből lefolyó víz jelentette (és jelenti ma is): télen az esős időszakban a síkvidékeket elárasztották a megáradt folyók. Néha egy-egy nyári vihar, nagy eső is félelmetes villámárvizeket tudott (tud) okozni. A Balkánon például a törökök azért építettek számárhátívú magas hidakat, hogy váratlan áradások esetén is használhatóak maradjanak. A síkságokon felgyűlt víz sok helyen mocsarakat alakított ki, melyek egyáltalán nem kínáltak kedvező életfeltételeket az embereknek. Ugyanakkor a mocsarak lecsapolásával, vízvezető csatornák kialakításával jó termőföldekre lehetett szert tenni. Az Ibériai-félszigeten az arab hódítás ideje óta készítettek vízvezető, vagy öntözési célú csatornákat. A barcelonai grófok a 10. században az arabok példáját követve építették ki földjeiken a csatornákat. Ugyanez történt a zaragozai síkságon is a mórok kiűzését (1118) követően. A Velencéhez tartozó szárazföldi mocsaras területeken a kisebb-nagyobb vízrendezési munkák folyamatosak voltak a középkorban. Campagna mélyebben fekvő vidékeiről az ókorban a rómaiak már elvezették a felesleges vizet, de a népvándorlás korában ezek a csatornák tönkrementek. Csak néhány évszázaddal később kezdték el ismét kiépíteni a vízvezető árkokat, de ez a munka olyan lassan haladt, hogy a középkorban Campagna még nagyon ritkán lakott vidéke volt Itáliának. Az Ebro-delta, a Rhône alsó folyásánál fekvő területek, a Durazzo- vagy a Szaloniki melletti síkságok, a Duna-delta a középkorban mindvégig hatalmas mocsárvilág volt, ahol néhány halászon, pákászon, madarászon kívül szinte nem is éltek emberek. Évszázadokba telt, amíg Lazio, Toscana vagy Lombardia mocsarait lecsapolták és művelhetővé tették. Dél-Franciaország mocsaras területeit a 13. századtól kezdték lecsapolni és termelési célra hasznosítani. Roussillon mocsarait a 15. századra sikerült felszámolni. A 15. században a mocsaras síkvidéki részekben, elsősorban a Pó-síkságon, a szükséges vízrendezési munkák után rizst is termeltek, ami hántolatlan állapotban jobban eltartható volt, mint a búza, és magasabb terméshozamot is hozott. A rizst szintén vízben főzték meg, és kásaként (rizskása) fogyasztották. A síkságok azon részein, ahol nem állt meg a víz, a mezőgazdasági termelés viszont a száraz nyári hónapokban igényelte az öntözést. A lombard síkságon a bencések és a ciszterciták már a 12. században elkezdtek csatornákat építeni. Majd 70 évig tartottak a Naviglio Grande munkálatai, amely egy kb. 50 km hosszú, öntözésre és hajózásra (vízi szállításra) alkalmas nagy csatorna (mesterséges folyó) volt, és a Ticino vizét vezette Milánóba. Novara környékét és a Lomellinát a Sesie-folyóból elvezetett csatornák, a Basca, a Biraga és a Bolgara néven ismert mesterséges vízfolyások révén öntözték. Az itteni vízszabályozási munkákat a 13. században végezték. 1456-ban Francesco Sforza herceg megépíttette az Adda-folyótól Milánóig tartó, több mint 30 km hosszú Martesana-csatornát. Andalúzia nagy sík vidékei a római korból megörökölt és a mórok által továbbfejlesztett öntözési rendszereknek köszönhetően gazdagságukat.

A mediterrán Dél-Európában a mocsaraktól mentes síksági területek mellett a szelíd dombvidékek jelentették a legfontosabb mezőgazdasági termőföldeket. A Földközi-tenger térségében az emberek fő táplálékát a búza, az árpa és a köles jelentette. A learatott gabonát, a

száraz magvakat száraz helyen hosszú ideig lehetett tárolni, különösen a kölest, amely hosszú évekig eltartható volt. Amikor 1392-ben a genovai hajóhad Velencét támadta, a városi raktárakban felhalmozott köles biztosította a lakosság élelmezését. A gabonát és a kölest egyaránt általában összetörték vagy megőrölték, és az őrleményt sós vízzel kásával főzték, vagy a főzés után még megsütötték. A tehetősebbek olajjal, olívbogyóval, kecske- vagy juhtejjel, sajttal, hagymával, vagy szárított, esetleg frissen szedett lédús gyümölcsökkel (alma, körte, barack, szilva, füge), mandulával, dióval, mogyoróval, fűszernövényekkel, zöldségekkel ízesíthették. (Lényegében egyfajta müzlit készítettek.) A főtt kását nem lehetett tárolni, ezért naponta frissen kellett főzni. A liszté őrölt gabonából általában kovász nélküli lepényeket sütöttek. Kovással kelesztett kenyeret csak nagyon ritkán készítettek, mert ehhez már malomban őrölt lisztre volt szükség. Egy malom létesítése, akár állati erővel működtetett szárazmalomról, akár a szél- vagy a víz energiájával működő malomról is volt szó, nagy befektetést, komoly tőkét igényelt, amire csak egy-egy nagyúr, nemes, vagy város volt képes. A középkori Mediterráneumban tovább élt az ókori eredetű, *pastillum*, *pastilla* néven ismert, gyúrt tésztácska, ami tulajdonképpen *parvus panis*, „kis kenyérke” volt, de nem a kelesztett kenyeret jelentette. A középkor végén, a 15. században kezdtek Itáliában egyre több helyen főtt tésztaféléket készíteni, melyek közül a makaróni vált a legismertebbé. Romagna és Nápoly vidékén a késő középkorban tűnt fel a *pizza* nevű sült tészta, de akkor még nem tettek rá semmit, hanem levesbe tördelve fogyasztották. A nagy lélekszámú városok (Róma, Velence, Firenze, Milánó stb.) ellátását gabonával az esetek többségében nem tudták az adott város környékéről megoldani, távolabbi területekről kellett importálni. Velence elsősorban Szicíliából és Dél-Itáliából vásárolt búzát, Genova főleg Romagnából. A Rhône-folyón a Burgundiában termelt gabonát szállították Arles-ba és Marseilles-be. Egy névtelen itáliai krónikaíró 1338-ban azt írta, hogy az embereknek Itáliában gyakran kellett nélkülözniük a gabonát. Ilyenkor kénytelenek voltak valami mással helyettesíteni. A kalászosok őrleményét Közép- és Észak-Itáliában, valamint Dél-Franciaországban leginkább gesztenyeliszttel keverték, de őrölt babbal vagy borsóval is vegyítették. Bonvesin da la Riva 13. századi leírása szerint Lombardiában gabonahiány esetén az emberek gesztenye, köles és bab keverékét sütötték kenyér helyett. Itáliában a késő középkorban a gabona pótlására a köles mellett megjelent a hajdina is, amiből ugyancsak kását főztek. A mediterrán vidékeken a középkorban ujjasmuhart is termesztettek, amiből szintén kását készítettek. A cirok (indiai köles) a 9. században tűnt fel, de nagyobb mennyiségben csak a 13. századtól kezdték termesztetni, elsősorban Lazióban.

A búza, árpa, köles mellett a napi táplálkozásban nagy szerepet játszottak a különféle konyhakerti növények is: a hagyma, melynek számos fajtáját ismerték (és ismerik), a lencse, a borsó, a bab, a tök, a répa, a petrezselyem, a zeller, az uborka. A középkorban a ma ló- vagy disznóbabként ismert babfajtát termesztették és fogyasztották. A szója és a csillagfürt után ma is ez a harmadik legnagyobb fehérjetartalommal rendelkező, nagymagvú hüvelyes növény. Ez a babfajta nem tűri a forró időjárást, ezért a mediterrán területeken csak korlátozottan, a valamelyest hűvösebb vidékeken (Észak-Itália, Észak-Hispania, a Balkán hegységei) lehetett termesztetni. Gyakran ettek gyümölcsöket is. Már a római kortól termesztettek almát, meggyet, cseresznyét, szilvát, körtét, barackot, birsalmát, fűgét, pisztáciát, gesztenyét, diót, mogyorót, dinnyét, citromot, narancsot. A gesztenyét, diót, mogyorót, pisztáciát tárolni is lehetett, de szárított formában a fűgét és a szőlőt (mazsola) is. A római kori előzményekhez hasonlóan a középkorban szintén a gabona, olaj, gyümölcs és zöldség jelentette a mediterrán étkezés alapját. Mindezt némi hús és főképpen sajt egészítette ki. Dél-Európában szinte mindenhol tartottak juhot és kecskét, de elsősorban nem vágóállatként, hanem a tejéért és gyapjáért. A mediterrán

világban előállított sajtok zöme juh- és kecsketejből készült. A középkorban az itt tartott juhok csak nagyon kevés húst adhattak. Egy állat átlagosan 10-12 kg hússal szolgált, össztömegének jelentékeny részét a gyapjú tette ki, de fogyasztási szempontból a bőre, csontja, gyomra sem jöhetett számításba. Egy juh levágása egy családnak nem sok húst biztosított, az néhány nap alatt el is fogyott. Hasonló volt a helyzet a kecske esetében is, az sem jelentett komolyabb húsmennyiséget. Egy szarvasmarha viszont átlagosan 140-150 kg színhúst jelentett, így érthető, hogy – a tartására alkalmas szűkös legelőterület miatt is – az ókortól kezdve miért számított sokáig értékmérőnek. Ritkasága miatt a Mediterráneumban a szarvasmarhát is inkább a tejéért tartották, s nem a húzáért. A tehéntejből – hasonlóan a juhtejhez – döntően sajtot készítettek. Az itáliai Parma környékén a középkortól vált híressé a szinte malomkerék nagyságú sajtkorong, a *parmezán*. A sajtok húspótló értékű fehérjét tartalmaztak. Mivel a mediterrán világban kevés volt a tehén, alig fogyasztottak vajat, juhtejből pedig nem készítettek vajat. Dél-Európa azon tájain, ahol makkot termő mediterrán tölgyesek nőttek, mint például Itáliában az Appennineken, az Ibériai-félsziget északi részén, vagy a Balkánon, sertéseket tartottak (kisebb mértékben a mocsaras területek peremei is alkalmasak voltak erre). Össztömegéhez viszonyítva minden háziállat közül a disznó adja a legtöbb húst: teljes súlyának (csontokkal, bőrrel, gyomortartalommal, belekkel együtt) kb. 80%-a emberi fogyasztásra hasznosítható. A sózott, füstölt, esetleg még különböző ízű pácokkal is ízesített disznó sonkák mind a mai napig Észak- és Közép-Itália, valamint Észak-Spanyolország (benne Katalóniával) fontos ismertetői. Élvezeti értékének viszonylag jelentős megőrzése mellett a többi haszonállat húzához képest sózással és füstöléssel (száritással) a sertéshús volt a legjobban eltartható. A disznóhús már a rómaiaknál is a lakomák fő fogásának számított. A mediterrán világban, ha húst ettek, az leggyakrabban szárnyasok húását jelentette. Tyúkot, gyöngytyúkot, szinte mindenhol tartottak, a vizes részeken pedig libát és kacsát is. A házi szárnyasok nem csak húst, hanem tojást is biztosítottak a mindennapi étkezésekhez. Általában serpenyőben megsütve, vagy vízben keményre főzve fogyasztották, de egyéb ételek készítéséhez is felhasználták. A tojás hozzátartozott a rendes étkezésekhez. A nemesi birtokokon pávát, darut, hattyút és galambokat is neveltek, mert a középkorban ezeket szintén fogyasztották. A háziállatok mellett, ahol lehetett, a nagyobb vadak húását ugyancsak megették. Az Appenninek, a Pireneusok vagy a Dinári-hegység erdőiben vaddisznóra, szarvasra, őzre vadásztak, és szinte mindenhol ejtettek el nyulakat, vadmadarakat (fácánt, foglyot, gémet, gólyát, vadkacsát, vadlibát, rigót, fűrjet, pacsirtát stb.). A húsnak mindenekelőtt az uralkodó rétegek étrendjében és értékrendjében volt kiemelkedő szerepe. A középrétegek és a kevésbé tehetősek a 14. századtól liszttel, sajttal és tojással gyúrt, hússal töltött főtt tésztát, a *raviolit* ették. A húsokat általában nyárson sütötték vagy megfőzték, és többnyire mártásokat készítettek hozzájuk. A középkori Dél-Európában, mindenekelőtt Itáliában, a húsok mellé tálalt mártásoknak igen széles választéka alakult ki. A sült liba húását például – akik teheték - tejből, habarásból, sóból, borsból, sáfrányból, őrölt mandulából és libazsírban álló mártással fogyasztották. A marhahúshoz borban főtt almát tálaltak, magát a boros-almás levet mézzel (vagy nádcukorral), gyömbérrel, szerecsendióval, mazsolával és borssal ízesítették.

A mediterrán tengerparti vidékeken mindenhol ettek helyben fogott halat, rákot, kagylót, polipot, tintahalat, de a tengertől távolabb már csak ritkán jutott az asztalra tengeri táplálék, mert a Földközi-tenger élővilága, mivel meleg tengerről van szó, sem régen, sem ma nem különösebben bőséges. A halászok, rákászok, polipvadászok napi fogása és zsákmánya csak a helyi szükségleteket elégítette ki, ahhoz már kevés volt, hogy tartósítsák és a szárazföld belsejébe is szállítsák. A Földközi-tengerben egyedül a tonhal jelenthetett volna olyan

nagytestű, komoly húsmennyiséggel rendelkező halat, amit akár távolabbi piacokra is megérte volna szállítani, de nagyobb mennyiségben, éppen a mérete miatt, a középkorban nem tudták kifogni. A tonhalat lényegében vadászták: a part menti sekélyesben ívó halakat kerítőhálóval próbálták a part felé terelni, és szigonynal, lándzsával igyekeztek elejteni. A tonhal legalább egy – másfél mázsát nyomott, így a középkori halászok kis bárkáikkal, kerítőhálójukkal, és csekély számukból következően egy-egy ívási, tonhalvonulási időszakban a halbőség ellenére sem tudtak komolyabb, távolsági kereskedelmi szempontból is értelmezhető mennyiséget kifogni. A tonhalszezon áprilistól június közepéig tartott. Tonhalat elsősorban Szicília, Andalúzia és Provence partvidéki vizeiben fogtak. A tengerparti területeken a frissen kifogott halat, rákot, kagylót azonnal értékesítették és lényegében egy-két napon belül el is fogyasztották. A belső mediterrán területeken a halfogyasztást a mennyiségen kívül az a körülmény is gátolta, hogy a hal rendkívül romlékony étel, így a szállítás igen komoly gondot jelentett. A legelterjedtebb módszer a tartósításra a sózás, füstölés, szárítás volt. A hal olajban történő konzerválásának módszere vélhetően Szardínián alakult ki, ahol az apró, kis halakat olívaolajban tartósították. A tengertől távolabb eső vidékeken a friss tengeri hal azonos volt a luxus fogalmával. Még inkább igaz volt ez a különféle „tenger gyümölcseire”. Rákot, kagylót, tintahalat vagy polipot lényegében csak a tengerpartok lakói ettek. Halat azonban nem csak a tengerben lehetett fogni, hanem a nagyobb folyók (Pó, Tevere, Ebro, Rhône, Guadalvirra) vizében is. Az itteni fogás a tengerpartokhoz hasonlóan szintén csak a helyi piacokon, a helyi táplálkozásban jelent meg, a távolabbi vidékeken már nem. A hal elsősorban a szegényebb emberek eledele volt. A kifogott hal mennyisége napról-napra változott, így a kiszámítható halellátás biztosítása érdekében a bőségesebb vízellátású síkságokon halastavakat alakítottak ki. Különösen a szerzetesi kolostorok foglalkoztak haltenyésztéssel, mert a szerzetesek étrendjében fontos szerepe volt a halnak.

A mediterrán konyhában már az ókortól kitüntetett helye volt a méznek, amit többek között az is bizonyított, hogy Columellának a gazdálkodásról szóló művét követve a középkorban szintén született olyan mezőgazdasági irodalom, amely külön fejezetet szentelt a méhészetnek és a méztermelésnek. Petrus de Crescentius (1233–1320) bolognai patrícus 1305 körül írta az *Opus ruralium commodorum* (A mezőgazdaság előnyeiről) című művét, amelynek a 9. könyve a méhészettel foglalkozott. Az ókorhoz hasonlóan a középkorban is a „tejjel-mézzel folyó ország” toposzával fejezték ki egy-egy terület életkörülményeinek kedvező voltát, természeti adottságainak bőségét, a nagy erőfeszítések nélküli megélhetési körülményeket. A mézzel kevert lisztből készült édességek, mézes sütemények nemcsak laktatók voltak, hanem viszonylag sokáig tárolni is lehetett őket. A méz általánosan használt édesítőszer volt, de a keresztes háborúk korától Dél-Európában megjelent a vetélytársa is: a cukornád, ami Indiából terjedt el, és a 10. században már termelték az arab uralom alatti Egyiptomban. A 13. század folyamán a Lusignan-ház uralma alatt álló Cipruson szintén termeltek cukornádat. A velencei Cornaro-családnak, a kor „cukorkirályának” köszönhetően a Velence által meghódított nagyobb égei-tengeri szigeteken is termeltek cukornádat, de Szicíliában, Valenciában ugyancsak megjelent a cukornád. A monokultúrát jelentő cukorhoz hozzátartozott a rabszolgaság. Nagyon jövedelmező és keresett termék volt, de termesztése a talaj kimerüléséhez vezetett, így újabb és újabb ültetvényeket kellett kialakítani. Ezzel függött össze az, hogy a Földközi-tenger keleti részeiből (Ciprus, Kréta) a cukornádatermesztés fokozatosan nyugat felé húzódott (Szicília, Valencia, Baleár-szigetek, Ibériai-félsziget), majd a 15. század második felétől áttevődött az atlanti szigetekre. A középkorban a tejben főtt, mézzel vagy

nádcukorral édesített rizskása (tejberizs) ünnepi alkalmak (lakodalmak, céh lakomák stb.) állandó fogása lett.

A mindennapi táplálkozásban – különösen a szegényebb rétegeknél – a gyűjtögetéssel beszerezhető élelmiszerek szintén nagy szerephez jutottak. Különösen az emberi fogyasztásra alkalmas gombák voltak ebből a szempontból fontosak, amelyeket szárítva még tárolni is jól lehetett. De a különböző vadgyümölcsök és bogyók (kőkény, som, málna, eper, áfonya, fenyőmag) ugyancsak kiegészíthették az étkezéseket. A folyók mentén, a vizenyős területeken előfordult, hogy főtt sulymot ettek, lisztjéből pedig lepényfélét sütöttek. A középkorban a sulyom, különösen Közép- és Észak-Itáliában, igen gyakori élelmiszernek számított. Toscanában és Nápoly vidékén az ujjasmuharból is főztek kását. A csalán- és sóskafélékből leveseket, főzelékeket készítettek, vagy összesütötték tojással, húsfélékkel.

Mediterrán hegyvidékek és fennsíkok

Európa legmagasabb hegláncainak túlnyomó többsége a Földközi-tenger térségében található. Ezek a hegységek az európai szárazföld felől szinte falat is alkotnak a mediterrán világ és a kontinens északibb részei között. Az Alpok, a Pireneusok, az Appenninek, a Dinári-hegység vagy az ibériai hegláncok hatalmas, végeláthatatlan természeti képződmények, amelyeken felfelé haladva gyakran Európa valamennyi növényzeti övezetét szemügyre lehet venni. Ezek a magashegységek lényegében a „függőleges irányú északot” jelentették a mediterrán délen, hiszen a magas hegycsúcsokon akár a nyár közepéig megmaradtak a hófoltok, még az Afrikához közel fekvő Sierra Nevada 3478 méter magas Mulhacén nevű ormán is. Amíg a mediterrán síkságokon és dombvidékeken a falvak és városok jelentették a meghatározó településformát, a hegyek között inkább a tanya típusú települések voltak a gyakoribbak. A völgyekben, napsütötte lejtőkön a hegyvidékeken is akadtak művelhető földek, ahol megtermett a búza, az árpa, a zab és a rozs, vagy a köles és a hajdina. L'Aquilában például a búza és az árpa 1500-1600 méter magasságig megtermett. Az északi Appenninekben a szelídgesztenye 800-900 méteres tengerszint feletti magasságban még megélt, Szicíliában, az Etna lejtőin viszont 1500 méteres magasságban is előfordult. Itáliában a hegyvidékeken a gesztenyéből mindenféle lepényeket sütöttek. Az összetört, megőrölt gesztenyét általában kölesliszttel keverték (*nicci, necci, migliacetti*). Korzika vagy Calabria hegyvidéki részein hétköznapi táplálék volt a gesztenyekenyer (*pane di castagna*). Az Abruzzókban a téli hónapokban gyakran főztek gesztenyekását (*castagnaccio*). Szicíliában vagy a görög területeken 1100-1200 méteren még megtermett a szőlő. Az alacsonyabban fekvő lejtőkön olaj-, narancs- és eperfák éltek, a magasabb részeket már az erdő uralta. A földművelés, szőlő-, gesztenye és gyümölcsstermesztés mellett az itteni emberek megélhetését elsősorban az állattenyésztés jelentette. A legelőváltó pásztorkodás a gulyáknak és a nyájaknak az alacsonyabban fekvő téli, és a magasabban fekvő nyári legelők közötti mozgására épült. A legnagyobb méretű, ilyen jellegű állattartás Kasztíliaiban volt, ahol a juhnyájak nyáron Hispánia északi, télen pedig a déli részein legeltek. A Pireneusok, de még inkább az Alpok legelőin szarvasmarhát tartottak, a tölgy- és bükkerdőkben sertést makkoltattak. A hegyvidékeken több húst és tejterméket ettek, mint cereáliát. Amíg az alacsonyabban fekvő területeken olívaolajat használtak az ételek elkészítéséhez, a hegyek között sertézsírral, marhafaggyúval vagy tehéntejből készült vajjal főztek és sütöttek. A juh- és szarvasmarhaállomány nagyságából következően a hegyvidékek

voltak a tejtermékek, elsősorban vaj és sajt előállítói. A 15. századtól például Szardíniából már jelentős mennyiségű sajtot exportáltak a Földközi-tenger nyugati partvidékeire.

A hegyek között élők táplálkozásában a konyhakerti növények szintén napi fontossággal bírtak, különösen a káposzta, amelynek az időjárási viszonyok itt lehetővé tették a termesztését. A hegyi tavakban, patakokban, folyókban fogott halak alkalomadtán ugyan változatosabbá teheték az étkezéseket, de a hegyi emberek élelmiszerfogyasztásában a halnak nem jutott érdemi szerep. A gyűjtögetéssel szerezhető élelmiszerek viszont – különösen a gomba – sokkal gyakrabban kerülhettek az asztalra, mint a síkvidékeken. A svájci hegyek között a sóskát liszttel és vajjal párolták, és más összegyűjtött növényekkel összefőzve ették. Sok helyen a sóskát tésztába sütötték. Az Alpokban, a Zermatt völgyében a szántók mezsgyéin szinte mindenhol előfordult a gumós baraboly, amit aratáskor gyűjtöttek össze, és általában forró hamuban sütötték meg, majd vajjal fogyasztották. A hegyvidékeken élők ételei között viszonylag gyakran szerepeltek vadhúsok is, sőt a nagyobb települések piacain gyakran értékesítették is az elejtett állatok húsát. Az Alpok vagy a Pireneusok piachelyein mindig lehetett zerge és muflon húst venni. A svájci szabadparaszti kantonokban a középkorban bárki vadászhatott, de más helyeken is a dúvadnak tartott és igen szapora vaddisznót szabadon el lehetett ejteni. A 15. századi Szicíliában emiatt a vaddisznóhús olcsóbb volt, mint a vágott marha.

I/2. Természetföldrajzi adottságok és táplálékok a mérsékelt éghajlatú Európában

A korai középkor

Az Alpok és a Skandináv félsziget déli részének vonala által határolt nagy térség legfontosabb biotópja a lombhullató erdő volt. A korai középkorban a „végtelen erdő” tényleges valóságot jelentett. Az Alpoktól északra fekvő területeket jórészt sűrű erdőtakaró borította, melynek nagy részét tölgyesek és bükkösök tették ki. Az atlanti, óceáni vidékeken, valamint a 600-800 méter feletti hegységekben a bükkös erdők, az alacsonyabb részeken és kelet felé haladva már a tölgyesek voltak a gyakoribbak. Északnyugat- és Közép-Európában ez a hatalmas, lombos erdő, valamint az óceáni és a kontinentális klíma jelentette azt a természetföldrajzi adottságot, amely megszabta a létfenntartás feltételeit. Nyugaton az óceán közelsége miatt a nedvesebb, enyhébb tél és a hűvösebb nyár, keletebbre a hidegebb téli és a melegebb nyári klíma volt jellemző. A tél nem volt annyira zord és hosszú, hogy ellehetetlenítse az őszi gabona vetését, tavasszal és nyáron viszont mindig volt bőséges csapadék ahhoz, hogy az ekkor elvetett magvak biztonsággal beérjenek. Mindez lehetővé tette, hogy ebben a térségben a virágzó középkortól egyre szélesebb körben elterjedjen az őszi – tavaszi vetést, valamint az ugart váltogató háromnyomásos gazdálkodás, ami a mediterrán vidékek kétnyomásos (csak őszi vetésű) rendszeréhez képest több gabonát volt képes megtermelni. A háromnyomásos rendszerben a szántót, a kétnyomásostól eltérően, csak kétevente pihentették, mert a határt nem két, hanem három részre osztották fel. A lombhullató erdők térségében a humuszban gazdag barna talajok különböző típusai voltak a legelterjedtebbek, amelyek elég gazdagok voltak tápanyagban ahhoz, hogy az aratás után a szántót ne kelljen pihentetni, ahhoz elég kétevente ugaron hagyni. A jégkorszak örökségeként azonban jelentős területeken, mint például a német-lengyel síkságon, homoktalajok voltak, amelyeken kisebb arányban fordultak elő lombhullató fák, meghatározó növényét az erdeifenyő jelentették. A homoktalaj termőképessége jelentősen elmaradt a barnaföldek mögött. A vizenyős, mocsaras-lápos vidékeken többnyire tőzeg- és vályogtalajok fordultak elő. A mérsékelt éghajlatú Európa természeti adottságai, ha kedveztek

is a gabonatermelésnek, a szántóterületek kialakítása óriási erőfeszítéseket igényelt, hosszadalmas, évekig tartó és fárasztó erdőirtással, mocsárlecsapolással járt. Minden művelésre alkalmas négyzetmétert, tisztást el kellett hódítani az erdőtől, mocsártól, ezért hosszú évszázadokon át, a korai középkorban a szétszórt, tanya jellegű települési formák voltak általánosak. A művelt területek nagysága a rendelkezésre álló technika mellett alapvetően a demográfiai viszonyoktól függött, mert az erdőirtáshoz vagy mocsárlecsapoláshoz több ember munkájára volt szükség. Flandriáról, amely a virágzó középkortól már Nyugat- és Közép-Európa egyik legsűrűbben lakott, leginkább városiasodott térsége volt, a 9. században még azt írták, hogy ez a vidék egy óriási és lakatlan erdő (*vastus saltus*). A Párizsi-medence nagy részén a Karoling-korban még háborítatlan, hatalmas vadon terült el. A 11. századig sűrű erdők borították a Szajna és a Loire közötti tájakat is. Közép-Európa északibb részein az erdők jókora mocsarakkal együtt fordultak elő, ami még inkább megnehezítette a termőföldek kialakítását. A mocsarak az egykori gleccserek maradványaiként nehezítették az agrárium terjeszkedését. Hollandiától a lengyel-litván területekig húzódott a vizek, tocsogók, ingoványok végeláthatatlan világa. Az Alpoktól északra az emberek mindennapi életében és táplálkozásában így hosszú időn át meghatározó maradt az erdő. Az erdő jelentette az állattartás természetes közegét. A tölgy- és bükkerdőkben sertést makkoltattak, a tisztásokon, ritkásabb erdőkben, ahol fű nőtt, szarvasmarhát, lovat legeltettek, és mindenhol tudtak juhot és kecskét is tartani. A lombhullató erdő nyújtotta táplálékkal a juh nagyon jól bírta a telet. Megette a különféle vadgyümölcsöket, gombákat, a borókafenyő levelét, fagyöngyöt, a fiatal hajtásokat, rügyeket, kikaparta a hó alól az avart, a mohát, de a sertéshez hasonlóan a makkot is szívesen megette. A sertésmakkoltatás mellett a középkorban ismert volt a juhakkoltatás is. A dús lombú erdők télire lombtakarmányt biztosítottak, de a lábon elszáradt, magasra nőtt fű és az avar is élelmet jelentett a jószágoknak. Különösen a kőris-, szil-, fűz-, tölgy- és bükk lomb volt alkalmas téli lombtakarmánynak. A korabeli Európa erdői tele voltak vadakkal, így az erdei szilaj állattartással együtt a korai középkorban a hús jelentette a legfontosabb táplálékot. A haszonállatok közül már a kelták és a germánok idejében is a sertés volt a legfontosabb. A germán mitológia szerint például a harcban elesett hősök a Valhallában Saehrimnir, a Nagy Vadkan kifogyhatatlan húsát ették. A 7–8. századtól az erdők kiterjedését, nagyságát és értékét az alapján adták meg, hogy egy adott terület fáinak termésével (alapvetően makkal) hány disznót lehetett felhizlalni (*silva ad saginandum porcos*). 100 sertést kb. 80-85 hektár tölgyerdő volt képes eltartani. A sertésmakkoltatás általában szeptember végén, október elején kezdődött, és karácsonyig, újévig tartott, azaz a konda addig maradt az erdőben. A hizlalás befejeztével a disznókat rendszerint levágták. A makktermő erdőkben (*ligna fructifera*) tilos volt fát kivágni. A középkori Európában megkülönböztették a fakivágásra, valamint az állattartásra (legeltetésre, makkoltatásra) hasznosított erdőt. Ez utóbbit általában nyílt erdőnek nevezték, ahol a fák között nem nőttek bozótok, bokrok, az aljnövényzetet csak fű jelentette. Angliában például minden állattartó köteles volt évente kétszer a jószágait kiterelni a nyílt erdőbe, hogy ott a sarjadó cserjéket, bokrokat leleljen és letapossák. Mivel sertéseket csak a makktermő erdőkben tartottak, juhot és szarvasmarhát viszont mindenhol, ez utóbbiak fogyasztása megelőzte a disznóhúst. A makkon hizlalt, zsíros sertéshús kb. 30-40%-kal volt drágább és értékesebb, mint a marhahús (a juhról nem is beszélve). De háziszárnyasokat (tyúk, kacs, liba) és vadhúsokat is gyakran fogyasztottak. A korai középkorban még általános volt, hogy az erdőkben bárki vadászhatott. Ez a jog összefüggésben állt azzal, hogy a Karolingok, de még az Ottók és a Száliak korában is a társadalom legszélesebb rétegét a saját gazdasággal rendelkező, katonáskodó közsabadok, szabad parasztok alkották, akik rendelkeztek a nagyvadak elejtéséhez szükséges eszközökkel (lándzsa, íj). A Loire és az Alpok vonalától északra elterülő

erdők gazdag vadállománya szinte minden nap képes volt friss húst adni. A vaddisznó, őz, szarvas mellett a középkori erdőkben még igen sok bölény is legelészett. A mai belga-francia határvidéken a 10–11. század fordulóján még királyi bölényvadászatokat rendeztek. A cseh, magyar, lengyel vagy litván területeken egészen a középkor végéig vadásztak bölényre. Az erdei vadak mellett mindenféle vadon élő szárnyast is fogyasztottak: hattyút, gémet, darut, túzokot, fácánt, foglyot, fürjet, galambot. A húsnak az étkezésben betöltött fontosságát, és hosszú évszázadokon át megkérdőjelezhetetlen fontosságát mutatja, hogy a középkori lovagi irodalom jeles képviselője, Chrétien de Troyes az Arthur király palotájában tartott vacsora leírásánál fontosnak tartotta megjegyezni, hogy szárnyasok, vadak, gyümölcs és nemes borok kerültek az asztalra. Az állattartás, elsősorban a marhatartás a hús mellett komolyabb mennyiségű tejet is jelentett a mindennapi étkezéshez. A tehéntejből alapvetően vaját és sajtot készítettek. Már Caesar azt írta a germánokról, hogy táplálékuk javarészt hús, tej és sajt. Tacitus szerint a germánok ételei egyszerűek voltak: erdei gyümölcs, friss vad, vagy aludttej. A vaj és sajt készítés különösen a kolostori birtokokon volt jelentős, mert a szerzetesi regula előírásai jóval kisebb mennyiségű hús fogyasztását engedélyezték. A vaját elsősorban a sütéshez-főzéshez használták (Dél-Európában erre az olívaolaj szolgált), de lenmagból, búkkmagból, dióból is sajtoltak olajat. A sajtot és a vaját sóval tartósították. Az erősen sózott vaj akár egy évig is elállt. 90-100 gramm só kellett 1 kg vaj tartósításához.

A háziállatok, vadak, szárnyasok húsa, valamint a tejtermékek mellett a hal is szerepelt a napi étkezésekben, mert az Alpoktól északra halakban gazdag folyók, tavak, patakok sokasága kínált halászati lehetőséget. A parasztnak az a joga, hogy saját szükségleteikre, tehát étkezési célra halásszanak, a középkor folyamán mindvégig megmaradt. A halat, ahogyan a Mediterráneumban, döntően ott fogyasztották, ahol kifogták, mert távolabb szállítani nem nagyon tudták, és nem is érte volna meg. Sózással, füstöléssel ugyan lehetett a halat tartósítani, de a vizek gazdagsága miatt az emberek szívesebben ettek friss halat. (A növényi olaj szűkössége miatt Európa északibb vidékein olajban nem tartósítottak halat.) Egy középkori szerző, Thomas de Cantimpré *Liber de natura rerum* c. írása szerint egyedül az angolnát lehetett távolabbi vidékekre szállítani, mert ez a halfajta – szerinte – „hat napig is kibírja víz nélkül”. Ezt a virágzó középkor egyik legnagyobb tudósa, Albertus Magnus is megerősítette *De animalibus libri* c. művében. A mérsékelt éghajlatú Európában leggyakrabban pontyot, keszeget, csukát, süllőt, harcsát, orsóhalat, pisztrángot, sügért, angolnát halásztak, de sok helyen (ahogyan a mediterrán területeken) halastavakat létesítettek, és azokban tenyésztették a halat.

Nyugat- és Közép-Európában a korai középkorban az állattartás jelentette az agrárgazdaság meghatározó ágát, és a hús volt a legfontosabb táplálék, de ennek mértékére vonatkozóan sajnos semmilyen adattal sem rendelkezünk. Ha abból indulunk ki, hogy a késő középkorban, amikor a szántók kiterjedése már jóval nagyobb, az erdők pedig sokkal kisebbek voltak, és az egy főre eső éves húsfogyasztás 100 kg-ra becsülhető, akkor a korai középkorban ezt az értéket még magasabbnak kell vélelmeznünk. Az állattartás mellett azonban a korai középkorban is foglalkoztak földműveléssel az erdei tisztásokon, folyópartoknál. Leginkább rozsot, zabot és árpát termeltek, és a mediterrán vidékekhez hasonlóan a gabonából itt is elsősorban kását készítettek, vagy ha liszté őrölték, akkor kovász nélküli lepényeket sütöttek. A termés hozamok a hűvösebb éghajlat miatt alacsonyabbak voltak, mint Dél-Európában. Jó termésű évben az elvetett mag kétszeresét takaríthatták be, és egy hektár föld legfeljebb 300-500 kg gabonát termelt. Ennek a felét félre kellett tenni a következő évre vetőmagnak, így alig 150-250 kg maradt fogyasztásra, ami egy tanya esetén, ha tíz fővel számolunk, évente csak 15-25 kg

gabonát jelentett fejenként. A learatott gabona tarlójába, vagy hosszan tartó tavaszi árvizek után, ami lehetetlenné tette rozs vagy árpa termelését, általában kölest vetettek, vagy hajdinát. Ez utóbbit főleg Északnyugat-Európában (Angliában, Németalföldön, Észak-Franciaországban), a Balti-tenger partvidékén (Schleswig-Holstein, Vesztfália, Pomeránia) és a hegyvidékeken termesztették. A hús, a tejtermékek és a gabonafélék mellett zöldségek és gyümölcsök is szerepeltek a mindennapi táplálkozásban. Leginkább hüvelyeseket (bab, borsó, lencse) fogyasztottak, továbbá répát, káposztát, hagymát, salátát. Az elsősorban ipari növényként termelt kender magjából gyakran főztek levest. A Karoling-kori források szerint a korai középkorban ettek almát, körtét, meggyet, szilvát, barackot, diót, mogyorót. A kertekben termesztett gyümölcsök mellett az erdei vadgyümölcsöket is fogyasztották. Összegyűjtötték az áfonyát, kőkényt, szedret, vadmálnát, szamócat, csipkebogyót, somot, vadkörtét, vadalmát, és többnyire a kásához keverve ették. A vadalma levét az ételek savanyítására is használták. Az erdőben gyűjtött különböző élelmiszerek szintén gyakran szerepeltek az étrendben, különösen a gombák, amelyek az időjárás és a növénytakaró kínálta feltételek között sokkal nagyobb bőségben fordultak elő, mint a mediterrán vidékeken. Tavasztól késő ősziig mindig lehetett szedni ehető gombákat, különösen a lombhullató erdőkben, erdőszélen, füves tisztásokon (vargánya, özlábgomba, pöfeteggomba, róka-gomba, tinóru-gomba, szegfűgomba, csiperke, laskagomba, galambgomba), de a fenyvesekben és a magasabb hegyekben is előfordultak emberi fogyasztásra alkalmas gombák, mint az ízletes rizike, a tavaszi nyirokgomba, vagy a káposztagomba. Ez utóbbi olyan nagy, hogy egyetlen példánya egy étkezésre elegendő egy egész családnak. A gombákat és gyümölcsöket szárítással (aszalással) tartósították. Az erdő kedvező feltételeket kínált a vadméhek által gyűjtött méz összegyűjtésére, valamint a méhészkedésre, méztermelésre is. Különösen a nagy tölgyfák odúi voltak alkalmasak méhtartásra. A mérsékelt éghajlatú Európában szintén megették a sóskát és a csalánt, amelyekből levest vagy főzeléket főztek. A vizes részeken gyűjtött sulymot megfőzték, pirították és összetörték, majd lepényt sütöttek belőle. Ínséges időkben a Balti-tenger mellékén (Mecklenburg, Pomeránia, Nagy-Lengyelország és Mazóvia, a Baltikum) a manna-fű magvait gyűjtötték össze, és megfőzték kásának. Szükségélelmiszerként őrölt makkot keverték liszttel, és ebből sütöttek kenyeret (lepényeket).

A virágzó középkor

A kora középkori gazdaság *silva – saltus – ager* (erdő, rét, szántó) hármasságának fontossági sorrendje a virágzó középkorban megváltozott, és első helyre az *ager*, azaz a szántóföld került. Ennek elsősorban az volt az oka, hogy a földművelés a mindenkor terméshozam ingadozása, az időjárás vagy kártevők okozta kockázatok ellenére biztosabb megélhetést jelentett, mint az állatállomány. Egy-egy állatvész egyik pillanatról a másikra elpusztíthatta egy család összes jószágát. Egy hosszabb és keményebb tél komoly gondot okozott az állatok takarmányozásában, átteleltetésében, és az erdők ragadozói is súlyos károkat tudtak tenni a gulyákban, kondákban, nyájokban. A rideg állattartás egységnyi területen jóval kevesebb embert volt képes eltartani, mint a szántóföld. Ha egy családban több gyermek született, és közülük csak kevés halt meg kisgyermek korában, a létszámgyarapodás miatti megnövekedett élelmiszerszükséglet általában a szántóterület növelésére ösztönözte az embereket, ami a korban leginkább erdőirtást vagy mocsárlecsapolást jelentett. Az irtásra kiszemelt erdőrészen lehántották a fák kérgét, így megszűnt a gyökérzet és a lomb közötti nedvkeringés, és a fa kiszáradt. A következő évben az elhalt erdőrészt felégették, majd hosszú és fáradságos munkával kiásták a tuskókat, vastag gyökereket, és az így nyert új, immár művelhető földet felszántották, hogy az égetéssel keletkezett hamuban lévő tápanyagok bekerüljenek a talajba.

Az erdőirtás többnyire meghaladta egyetlen család erejét, abban a szomszédok, rokonok is segítettek. Az irtások, az új művelhető földek létrehozásában a kolostorok voltak a kezdeményezők, mert a szerzetesi regula kevesebb hús, és több növényi ételt fogyasztását írta elő. Abban viszont, hogy a szántók kiterjedése a 10–11. századtól fokozatosan egyre nagyobb méreteket öltött, a klíma megváltozása játszott a legfontosabb szerepet. A korai középkor alapvetően hűvös és csapadékos időjárását a 9. század közepétől egyre melegebb klíma követte, amelynek tetőpontja hozzávetőlegesen az 1000 és 1300 közötti időben, az ún. virágzó középkorban volt. Egyes becslések szerint Európában legalább 2 °C-kal emelkedett az átlaghőmérséklet. Ez azt eredményezte, hogy északabbra, a hegyes vidékeken pedig magasabbra tolódott a művelhető földek határa, így olyan helyeken is mód nyílt szántók kialakítására, ahol ez néhány évszázaddal korábban elképzelhetetlen volt. A virágzó középkori meleg periódusban hosszabb lett a növények aktív vegetációs ideje, ami minden bizonnyal szerepet játszott a terméshozamok növekedésében. Az éghajlati adottságokkal összefüggő művelhető földterületek növekedése és az érzékelhetően magasabb terméseredmények következtében javult a népesség élelmiszerellátása, s ennek nyomán demográfiai növekedés vette kezdetét. A 10. század végén Európa lélekszáma 40-42 millió főre volt tehető, a 11. század végére ez a szám 48 millióra növekedett. A demográfiai gyarapodás a 12. században felgyorsult, és elérte a 60-62 milliót. A 13. század végére a népességszám 73-74 millió lehetett. A terméseredmények emelkedéséhez vélhetően az agrártechnikai újítások (aszimmetrikus ágyeke, új fogatolási mód) is hozzájárulhattak, de az élelmiszertermelés növelését továbbra is csak extenzív módon, erdőirtással, mocsárlecsapolással, azaz új szántóföldek kialakításával lehetett elérni. A művelés alá vont területek növekedésével párhuzamosan viszont csökkent az állattartásra szolgáló erdők, rétek aránya, és ezzel együtt csökkenni kezdett a háziállatok száma is. A húsfogyasztás fokozatos visszaszorulását a szántóföldeken termelt egyre több gabona ellensúlyozta, mert az elterjedő háromnyomásos rendszernek köszönhetően némileg csökkent a gabonatermeléshez kapcsolódó rizikó. Ha ugyanis az őszi vetés rossz termést hozott, a tavaszi még eredményezhetett jó terméshozamot (vagy fordítva), így nem kellett feltétlenül az éhezés rémével szembenézni. A kora középkori szimmetrikus ekék helyébe lépő aszimmetrikus ekék a korábbi egy pár ökör igaerő helyett három-négy pár ökör erejét igényelték. A parasztgazdaságok a téli takarmány szűkössége miatt csak korlátozott mértékű jószágtartásra voltak képesek, így a szántók terjedése mellett ez a körülmény is nagy szerepet játszott abban, hogy a virágzó középkorban a nagyállattartás alapvetően az igaerőszükségletet volt hivatva kielégíteni és nem a fogyasztási célokat. A 12. században egy átlagos paraszti gazdasághoz négy ökör tartozott, így gyakran rászorult egy másik gazda igásállatainak segítségére, majd pedig ő kölcsönözte oda ökreit a neki segítőnek. A 11. századtól kezdődően a társadalom nagy részénél a mindennapi táplálkozásban ritkábbá vált a marhahús fogyasztása. Azzal, hogy az egyszerű emberek fokozatosan kiszorultak a vadászat lehetőségéből is, a nagyobb vadak húsa szintén lekerült a napi asztalról, de kisebb állatokat (nyúl, mormota) és szárnyasokat (fogoly, vadkacsa, fűrj, vadliba stb.) továbbra is fogyaszthattak. A szegényebb rétegek étkezésében a 11. századtól a gabona lett a főszereplő. Természetesen továbbra is ettek disznó, juh vagy baromfihúst (alkalomadtán esetleg marhát), halat, tojást, zöldségeket, gombákat, gyümölcsöket, de ezek másodlagossá, járulékosná váltak a gabona mellett. Egy 1118-ból fennmaradt eltartási szerződés, amit egy szabad ember özvegye kötött Abdinghofer kolostor apátjával, ékesen példázza az étkezésben bekövetkezett változást. A kolostornak átengedett birtoka után az özvegy és gyermeke hetente a következő ellátásban részesült: naponta két rozs- és egy búzalepényt kaptak, két korsó sört, három alkalommal két nagy szelet húst és zöldségfélét, a másik három napon sajtot, tejtermékeket, a pénteki napokon pedig halat. A

virágzó középkorban a gabona hiánya vagy szűkössége ugyan nem jelentett feltétlenül éhezést, de a kor embere számára egyenlő volt az ínséggel. Gabonából egy fő évente kb. 200–250 kilogrammot fogyasztott. A túlsúlyba kerülő gabonatermelés ugyan visszazsorította az erdőket, s ezzel együtt az állattartást, de ez nem minden haszonállatot érintett egyformán. A sertéstartás például nem esett vissza olyan mértékben, ahogyan a makktermő erdők csökkentek, mert a gabona feldolgozásához szükséges malmok (döntően vízi malmok) terjedésével az őrlés melléktermékeként egyre több korpa is keletkezett, ami alkalmas volt a sertések takarmányozására. A folyamatosan képződő korpa lehetővé tette a disznók ólban tartását. A 13. század első harmadában íródott szász joggyűjtemény, a *Sachsenspiegel* 14–15. századi átírataiban már gyakran szerepeltek disznóóllakkal kapcsolatos paragrafusok. Az 1336-ban készült Oldenburgi Kódexben látható a legkorábbi németországi képi ábrázolása a disznók ólban tartásának. Egy 14. századi alsó-rajna-vidéki fametszet sertéseket kosárból etető asszonyt ábrázol, és olyan disznóólat, amely fölé terménytárolót építettek. Az Atlanti-óceán, az Északi-tenger és Balti-tenger partvidékén a tengeri hal volt a legolcsóbb táplálék, amit szárított formában már a 11. századtól távolabbi területekre is szállítottak. A norvég halászok például 1100 táján szárított halat adtak el a Bergenbe érkező kereskedőknek. Saxo Grammaticus krónikája szerint a mai Svédország déli partjainál a 12. századtól vált rendszeressé a nagyobb volumenű heringhalászat.

A társadalom felső rétegeiben az agrárgazdaság nagy átalakulása és változása ellenére, továbbra is magas maradt a húsfogyasztás. A nagyvadakra történő vadászat nemesi kiváltsággá válásával a vadhúsokat gyakorlatilag a várak, kastélyok és főpapi rezidenciák asztalán tálalták fel, ahol természetesen a háziállatok húsát is nagy mennyiségben fogyasztották. A virágzó középkorban a hatalmasok és gazdagok kiváltsága volt a rendszeres húsevés, s ennek következtében széles szakadék alakult ki a felső és az alsóbb rétegek táplálkozási gyakorlatában. Az állati eredetű táplálékok arányának csökkenése a lakosság szélesebb körében a testméret alakulására is befolyással volt. A régészeti leletek tanúsága szerint a kora középkori férfiak 170 cm körüli átlagos testmagassága a virágzó középkorban már alacsonyabb lett (kb. 160 cm).

Azt, hogy milyen mértékű volt a középkori meleg periódusban az átlaghőmérséklet emelkedése, legjobban a szőlőtermelés földrajzi kiszélesedése jelzi. A szőlő esetében ugyanis igen nagy szerepe volt és van a klímának és az időjárásnak. A gabonatermeléshez hasonlóan a szőlőművelés is jóval nagyobb területekre terjedt ki, mint korábban (vagy manapság). Németországban például nemcsak a Majna, Rajna és Mosel folyók vidékén termesztettek szőlőt, hanem északabbra, a Balti-tenger déli partvidékén (Holstein, Mecklenburg, Pomeránia) is. De Angliában, sőt Skócia és Skandinávia déli részein szintén volt szőlő. Annak ellenére, hogy a mezőgazdasági termelés környezeti feltételei kedvezően változtak, s ennek következtében nőtt az agrárium eltartóképessége, a demográfiai növekedés ingatag alapokon állt. A termés hozamok (még ha valamelyest emelkedtek is a kora középkori értékekhez képest) nem voltak magasabbak az elvetett mag háromszorosánál. Az időjárási viszonyok legkisebb változása komoly gondokat okozott az élelmiszerellátásban. Az előállított javak mennyisége az időjárás függvényében ingadozott, s időnként az adott terület népességének elemi igényeinek szintje alá süllyedt. Liège térségében például 1042-től hat egymást követő évben is rossz volt a termés. 1072-ben Németország északi részén a hűvös tavaszi idő miatt alig termett gabona, és Bréma vidékén súlyos éhínség támadt. 1083-ban Közép-Európában a forró, aszályos nyár okozott nagy terméspszutlást és éhínséget. Ugyanez ismétlődött 1095-ben Észak-Franciaországban és Németalföldön. A 12. században is előfordultak rossz termésű évek, és

ezek száma a 13. században még inkább megszorodott. Ekkor már mutatkoztak az időjárás változásának és lehülésének kétségtelen jelei, különösen a század végétől.

A késő középkor

Az éghajlati viszonyok romlása az Alpoktól északra eső területeken csapadékosabb időjárás és általános lehülés formájában következett be. A lehülés gyors volt. 1303-ban és 1306-ban befagyott a Balti-tenger. Angliai feljegyzések szerint 1309/1310 telén olyan hideg volt, hogy a Temzét vastag jég borította. 1314 és 1317 között példátlanul hideg és csapadékos évek követték egymást, és az időjárás, még ha némileg mérséklődött is a hideg, alapvetően 1321-ig ilyen maradt. Ennek következtében egész Európát hét évig tartó általános éhínség sújtotta. A rendellenes időjárás, a hosszú, hideg telek következtében lerövidült a vegetációs időszak, a tartós esők pedig komoly károkat okoztak a termésben, főként a gabonában. A hideg telek olyan hosszú egymásutánisága, mint 1310 és 1330 között, példátlan az európai történelemben. 1315/1316 telén például a Balti-tengert hetekig jégpáncél borította. 1317/1318-ban a tél november végétől húsvétig tartott, de Kölnben még június végén is jegyeztek fel havazást. A 14. század második évtizede egyúttal az elmúlt évezred csapadékban leggazdagabb időszaka is volt.

Az átlaghőmérséklet csökkenése jelentős hatást gyakorolt a művelt földterületek kiterjedésére. Számos, korábban művelt északi, vagy magasabban fekvő térségben lehetetlenné vált a földművelés. A klíma hidegebbre fordulásával a 14. századi Angliában (néhány déli részt leszámítva) szinte teljesen felhagytak a szőlőműveléssel. A francia és német bortermelés is jelentősen visszaesett. Tetézte a bajt, hogy az időjárás megváltozása az állattállományt szintén érzékenyen érintette, mert a hosszabbá és hidegebbé vált téli hónapokra egyre nehezebbé vált a takarmány biztosítása. Súlyosbította a helyzetet, hogy a csapadékosabbá vált nyári hónapokban alig lehetett szénát vagy lombtakarmányt gyűjteni. Emellett állatjárványok is felütöttek a fejüket, mint például 1317-ben Franciaországban, ahonnan átterjedt Angliába, Skóciába és Írországba. A juhállományt sújtó betegségek a 14. század első két évtizedében az angol gyapjúkivitel 50%-os visszaesését okozták. A 14–15. században európai átlagban háromévente ismétlődtek a gyenge és rossz termésű évek, és tíz évente fordultak elő éhínségek valamelyik vidéken. Az élelmiszerellátás állandó probléma lett, és a kontinens kénytelen volt együtt élni az éhezéssel. A 15. században az 1437/1438. esztendő bizonyult a legsúlyosabbnak, amikor ismét sok ember halt éhen.

A gabonatermő területek összeszűkülése miatt sok helyen újra természetes legelők, rétek és bozótosok foglalták el a korábbi szántók helyét, ami a téli takarmányozás minden nehézsége ellenére a népesség élelmiszerellátásában ismét az állattartásra helyezte a fő hangsúlyt. Ezt bizonyos régiókban elősegítette és megkönnyítette, hogy a földműves gazdaságokban gabona helyett vagy mellett, de a korábbinál sokkal nagyobb arányban a hűvösebb, csapadékosabb időjárást jobban tűrő takarmánynövényeket, elsősorban lucernát és hüvelyeseket kezdtek termelni. Ez a szarvasmarha- és a juhtartás irányába tolta el az állattenyésztést. A késő középkori Európában újból szélesebb rétegek váltak húsfogyasztóvá. A virágzó középkorral szemben, amikor a sózott disznóhús volt „a hús”, a 14–15. században a juhtartás dominált, mert az egykori szántók helyén nem makktermő erdők, hanem juhtartásra alkalmas legelők keletkeztek. Egyes becslések szerint a 15. században az emberek fejenként átlagosan évi 100 kilogramm húst fogyasztottak. 1429-ben Elzászban a robotot végző parasztok napi ellátása 2 darab marhahús, 2 darab birkasült, 1 mérő bor és 2 dénár értékű kenyér volt. A

takarmánytermesztéssel összekapcsolódó szarvasmarhatartás elsősorban tejtermelő gazdaságokat alakított ki, és ott, ahol ez jelentősebb arányú volt, a fogyasztási célú vágóállatok túlnyomó többsége importból származott, mint például Észak-Itáliában vagy Dél-Németországban. A németalföldi és a Hanza-városok tágabb vidékeit Északnyugat-Németország (elsősorban a fríz területek) és Dánia (a Jütland-félsziget) legelőiről származó szarvasmarhák látták el hússal. Németország középső részeire Lengyelországból hajtottak vágóállatokat, Észak-Itáliába, a cseh, morva, sziléziai, valamint a Nürnberg – Frankfurt – Köln vonalától délre eső német területekre pedig Magyarországról tereltek nagytestű, hosszú szarvú (magyar szürkének nevezett), 7-8 mázsás jószágokat, amelyek jóval nagyobbak voltak, mint a nyugat-európai marhák. A sziléziai Boroszló (Wrocław, Breslau) vámtarifái között már 1372-ben szerepelt a magyar ökörré kivetett vám. A pozsonyi vámnapló szerint 1401 és 1450 között 155 000 magyar szarvasmarhát hajtottak a nyugati piacokra.

A késő középkori európai népesség ételmisszerellálásában a korábbi időszakokkal összehasonlítva, jóval nagyobb szerepet játszott az észak- és balti-tengeri hal, elsősorban a hering és a tőkehal. A 14. század közepe táján egy Willem Beukelszoon nevű holland kidolgozta azt az eljárást, amelynek a lényege az volt, hogy a halászhajók üres hordókkal és sóval megrakodva keltek útra, és a kifogott heringet még ott a hajón kibelették, megtisztították és besózták. A kifogott hallal így nem kellett azonnal a kikötőkbe sietniük, így tovább tudtak halászni. A halászhajókon tartósított heringet egészen távoli piacok fogyasztóihoz is el lehetett juttatni, s hamarosan olcsó tömegétaplálékká vált egész Európában. Kisebb mértékben, de hasonló szerepe volt az Északi-tengeren halászott tőkehalnak is. A konzervált, tartósított hal legfőbb piaci elosztóhelye a tengerparton Lübeck városa volt, a belső szárazföldi területeken pedig Köln és Frankfurt.

I/3. Természetföldrajzi viszonyok, megélhetési feltételek Észak-Európában

Skandinávia

Európa más tájaival összehasonlítva Skandináviában a zord időjárás és a mostoha életfeltételek miatt kevesen éltek. Szántóföldi művelésre csak nagyon kevés vidéke volt alkalmas, mert a félsziget nagy részét magas hegyek foglalták el. Norvégia térségében egyedül a déli, Oslo környéki szűk síkvidék, és a középső részen, Trondheim környékén lehetett számottevő mértékben földet művelni. Ez azonban csak a virágzó középkori meleg periódusban volt így, amikor az általános felmelegedés és a Golf-áramlat együttes hatására – a pollenvizsgálatok szerint – még az északi szélesség 69,5 fokán is tudtak árpát termelni. A Skandináv-félsziget nyugati felét sok helyen 2000 méternél is magasabb hegyvidék uralja. A tenger melletti partszegélyeken a Golf-áramlás klímát befolyásoló hatása miatt a hőmérsékleti viszonyok régen és ma is kiegyensúlyozottabbak, mint a tengertől 10-15 kilométerrel távolabb fekvő hegyekben. A partok mellett a téli hó nem sokáig marad meg (Bergen térségében például alig egy hónapig), a hegyekben viszont fél évnél is tovább. A középkorban az emberek a magashegyek előtti sávban telepedtek meg, amelyet meredek sziklafalak, fjordok szabdalnak kisebb-nagyobb részekre, és egyúttal el is zárták őket egymástól. Az itt élők ezért már a kezdetektől vízi úton közlekedtek. Trondheim és Oslo térségétől eltekintve a nyugati partvidéken, a fjordokban csak a meredek hegylábaknál volt kevéske termőföld, ami csak kevés ember megélhetését biztosította, ezért a meghatározó települési forma az önálló tanya volt. Ezek a paraszti gazdaságok elsősorban állattartással foglalkoztak. A nyári időszakban a hegyi legelőkre tereltek

állataikat, a téli hónapokban pedig a tenger mellé, ahol a nyáron gyűjtött szénával, a hullámok által partra sodort hínárral és a tengerpartot borító hangával etették őket. A legelőkön döntően szarvasmarhát és juhot tartottak, a déli területeken, az Oslo-fjord vidékén, ahol még tölgy- és bükkerdők is előfordultak, sertéseket is makkoltattak. A szűkös szántóföldeken leginkább rövid tenyészidejű árpát és kölest termeltek, de a zab vagy a rozs sem volt ismeretlen. Skandinávia déli részein a ház melletti kertekben megtermett a káposzta, a bab, a borsó, lencse, hagyma, répa, petrezselyem, zeller, mustár, kapor, kömény. Európa más tájaihoz hasonlóan a gabonafélékből vagy kölesből kását készítették, amihez főleg tejtermékeket (vaj, aludttej, túró, tejföl, sajt) ettek. A déli részeken előfordult a dió is. Az áfonyán, mogyorón és kökényen kívül nem nagyon tudtak jelentősebb mennyiségű vadgyümölcsöt gyűjteni, ahogyan az ehető gombák választéka is jóval szűkösebb volt, mint a kontinens kedvezőbb éghajlatú vidékein. Csak a mezőgazdaságból nem tudtak az emberek megélni, így a földművelés és állattartás mellett folyamatosan vadásztak és halásztak. A nagy kiterjedésű fenyvesekben, vagy a hidegtűrő nyír- és égerfa erdőkben jávorszarvasra, szarvasra, őzre, medvére és kisebb állatokra vadásztak. A tenger mellett nagy tömegben éltek vízi szárnyasok (búvármadarak, sirályok, vihármadarak stb.), melyek húsát és a sziklákról gyűjtött tojását szintén fogyasztották az északi emberek. De nem csak a szárazföld, hanem a tenger és a tengerpart is kínált elejthető állatokat. Fókára, rozmárra, bálnára is vadásztak. Ha sikerült egy bálnát elejteni, az nagyon komoly húsmennyiséget és zsírt biztosított. Az erdei vadak, tengeri emlősök és a szárnyasok húsa mellett a halászzal szerzett élelmiszerek is a napi táplálkozás fontos részét alkották. A folyókban, tavakban, a fjordok vizében végig a nyugati tengerpart mellett mindenhol sok halat lehetett fogni. A norvég partok halbősége még azt is lehetővé tette, hogy kizárólag halászatból élő települések jöjjenek létre. A folyókban főleg lazacot, a tengerben tőkehalat fogtak. A halászatból bőven jutott értékesítésre. 1300 körül Norvégia évente közel 225 000 kilogramm halat exportált, s ennek nagy részét (kb. 80%) Lübeckbe.

A Skandináv-félsziget keleti oldala, a svéd területek éghajlata sokkal hidegebb, mint Norvégiáé, mert a Golf-áramlat „melegítő” hatása itt már nem érvényesült. A nyár rövid, a tél viszont hosszú és hideg. Stockholm környékén például mindössze négy és fél hónap fagymentes. Ahogyan a norvég, úgy a svéd vidékeken is nagyon kevés a földművelésre alkalmas terület. Gabonatermeléssel a Mälaren-tó térségében és a középkor folyamán a dán korona fennhatósága alá tartozó déli vidékeken (Skåne, Halland, Blekinge) foglalkoztak. Ez alapvetően kétnyomásos gazdálkodást jelentett: a hosszú tél miatt csak tavaszi gabonát vetettek, őszt nem. A többi helyen az állattartás jelentette a megélhetés alapját. A rövid nyári időszakban itt is a magasabban fekvő hegyi legelőkre hajtották a jószágot (elsősorban szarvasmarhát). Mivel a tél itt hosszabb volt, mint Norvégiában, sokkal több téli takarmányról kellett gondoskodni. Mindenhol nagy szerepe volt a vadászatnak, az erdei gyűjtögetésnek. A patakok, folyók, tavak sokasága (a mai Svédországban összesen 96 000 tó található) kimeríthetetlen édesvízi halászati lehetőséget kínált. A svéd partokat határoló Balti-tengeren elsősorban heringre halásztak, s itt is vadásztak fókára, de bálna- vagy rozmárhússal és zsírral már nem számolhattak. A finn területek (amelyek a középkorban svéd fennhatóság alá tartoztak) hasonló adottságokkal és életfeltételekkel rendelkeztek.

A távoli északi, sarkkörüi vidékeken csak a vadászat, halászat és rénszarvastenyésztés jelentette a létfenntartást.

Az észak-atlanti szigetek

Az észak-atlanti szigetek ugyancsak Európához tartoztak (és tartoznak). Az **Orkney-szigetek** egészen közel fekszenek Britannia északi csücskéhez (kb. 18 kilométer távolságra). Talaja viszonylag termékeny, így óceáni éghajlatával együtt kedvező feltételeket kínált (és kínál ma is) a mezőgazdasági művelésre. A középkorban a szántókon rozst, árpat és zabot termeltek, szarvasmarhát, juhot és baromfit tartottak. A partok mentén végig mindenhol halásztak, valamint fókára és bálnára vadásztak. A **Shetland-szigetek** éghajlata már viharosabb és hidegebb, talaja pedig soványabb volt. A szántóföldi művelés emiatt már jóval kisebb szerepet játszott, a megélhetést a juhtartás és a tengeri halászat jelentette. Ugyanez volt a helyzet a **Feröer-szigeteken** is, ahol a bőséges csapadék miatt az egész szigetcsoport egyetlen nagy juhlegelőt alkotott. A mindennapi táplálkozás a juhhúsra, a juhtejből készült termékekre (sajt, túró) és a tenger nyújtotta élelmiszerekre (hal, fóka, bálna), továbbá vízi szárnyasok húsára és összegyűjtött tojására épült. **Izland** déli és nyugati partvidékeit a Golf-áramlás egyik ága, az Irminger-áramlat melegíti, s ennek következtében azokon megtelepedhettek az emberek. Az északi és északkeleti partjait viszont egy hideg tengeráramlat hűti, így ott kevésbé kedvezőek a feltételek az élethez. A meleg és a hideg áramlatok találkozása planktonokban gazdag, bőséges halászhelyé tette (s teszi ma is) a sziget melletti vizeket. A tengeri hal (döntően tőkehal) mellett a fóka-, rozmr- és bálnavadászat is fontos szerepet játszott a megélhetésben. De a sziget folyóiban, tavaiban is sok volt a pisztráng és a lazac. A szűkös földművelés, és a jóval nagyobb arányú állattartás szempontjából a természetföldrajzi adottságok jelentették a legnagyobb bizonytalanságot és kockázatot. A gleccserek felől váratlanul a völgyekre zúduló hideg szelek, havas esők komoly károkat okozhattak az apró szántókon, vagy a szénabetakarításkor. Mindemellett a vulkáni tevékenységgel is számolni kellett, ami nem egyszer súlyos pusztítással járt. A Hekla nevű vulkán kitörése 1104-ben például a legnagyobb vulkáni katasztrófák egyike volt. **Grönlandon**, ahol a 10. század végétől jelentek meg a viking telepések, még annyi szántóföldi művelésre sem nyílt lehetőség, mint Izlandon. Az ide érkezők állattartásra, vadászatra és halászatra építették életüket. A középkori norvég feljegyzések szerint a legtöbb grönlandi soha életében nem látott gabonát, nem kóstolt kenyeret vagy sört. Ha esetleg természetek egy-egy, a hideg szelektől védelmet nyújtó nagyobb szikla vagy hegy tövében kialakított kiskertekben ehető növényeket (káposztát, céklát, retket, répát stb.), azok általában ünnepi fogásként kerültek az asztalra. Grönland lakói teheneket, juhokat és kecskéket tartottak, elsősorban a tejükért, amiből vaját, sajtot és egyfajta joghurtszerű italt (*skyr*) állítottak elő. A hideg miatt a házi állatokat kilenc hónapig fedett, zárt helyen, istállóban kellett tartani. Ez nagyon sok téli takarmány felhalmozását tette szükségessé, ezért az itt élőknek a szénagyűjtés volt a legfontosabb munkája. Ha a nyáron gyűjtött széna nem bizonyult elegendőnek, a tengerből szedett hínárral próbálták kiegészíteni, ahogyan a norvég partoknál is tették. Grönlandon, Izlandon és a többi atlanti szigeten is az állattartásban a skandináv gyakorlatot követték: a tél kezdete előtt minden gazda számba vette, hogy a nyáron gyűjtött széna és egyéb takarmány a téli hónapokban várhatóan mennyi állat táplálására lesz elegendő. A fölös mennyiséget levágták, és a húst besózva, füstölve, szárítva konzerválták. A fagyok beköszöntével a húst fagyasztva is tudták tárolni. A tél hosszát azonban nem lehetett pontosan előre tudni, ezért, ha a nem áttelelhető állatok számát túlbecsülték a rendelkezésre álló takarmányhoz képest, akkor a kelleténél több jószágot vágtak le, és a következő évben a szükségesnél kevesebb állatuk lett. Ez érzékenyen érintette a napi élelmiszerellátást. Ha viszont túl optimisták voltak, és ősszel kevés állatot vágtak le, a tél vége felé a jószágállományt éhezés fenyegette. A tejtermékek és a levágott háziállatok húsa azonban nem volt elegendő a grönlandi népesség élelmiszerellátására. A napi táplálkozás során nem nélkülözhatték a vadászattal szerzett ennivalót, így különösen a rénszarvas- és a fókahús nagy szerepet kapott a megélhetésben. De

a bálna-, rozmár- és jegesmedve vadászata, vagy a partok melletti halászat, a szárnyasok elejtése, tojásaik elrablása, gyűjtése szintén fontos volt az élelmezésben. A grönlandi gazdaság, létfenntartás tehát részben az állattartásra, részben a vadászatra és a halászatra épült. Külön-külön egyik ágazat sem lett volna elegendő a viking telepesek élelmezésére, így amennyiben a külső körülmények változásával bármelyik is ellehetetlenült, a többi nem volt képes kompenzálni hiányát.

Az éghajlat 13. századtól kezdődő fokozatos, majd a 14. századtól gyors változása, a klíma hűvösebbé válása súlyosan érintette az észak-európai területeket, és egyre nehezebbé váltak az életfeltételek. A szűkös szántók még kisebbre zsugorodtak, és a legeltetésre, szénagyűjtésre alkalmas legelők, rétek aránya is lecsökkent. Az amúgy is rövid nyarak még kurtábbak, hűvösebbek és csapadékosabbak lettek, így a megmaradt rétekről egyre kevesebb szénát tudtak begyűjteni, ami az állatállomány csökkenését, és a mindennapi emberi táplálék előteremtésének nehezebbé válását eredményezte. A korábbi időkhöz képest sokkal több hóval járó hosszú telek Skandináviában (elsősorban a svéd és finn területeken), s különösen Grönlandon, megtizedelte a vadászható rénszarvasokat, a hideg késő tavaszi időjárás pedig a fjordokban gyakran jégtablakkal torlaszolta el a parthoz vezető utat a vándorfókák elöl, így megnehezedett a vadászat is. A hosszú telek, a tartósan befagyott vizek egyre nehezebbé tették a halászatot, így a rosszra fordult időjárás a késő középkor folyamán Grönlandon teljesen lehetetlenné tette az európaiak (vikingek) életét, és a 15. század közepére tanyáik, telepeik elnéptelenedtek. A klímaváltozás – a Golf-áramlatnak köszönhetően – a többi atlanti szigetet nem érintette ennyire súlyosan, de az életfeltételek azokon is megnehezedtek. A Skandináv-félszigeten, Norvégiában és Svédországban egyaránt, a gleccserek mélyebbre nyomultak a völgyek, alacsonyabbra szorult vissza a hegyi legelők és erdők határa, így lecsökkent az állattartás eddigi tere. Az északibb vidékeken megszűnt a gabonatermelés, és az északi világ egészén összezsugorodott a szántóterület. A klímaváltozás következtében a kevesebb szántóföldön egyre gyakrabban fordult elő gyenge termés, ami az állattartás nehezebbé válásával együtt többször is élelmezési válságot okozott. 1316-ban V. Hákon (1299–1319) norvég király, tekintettel az élelmiszerhiányra, megtiltotta a vaj és a tőkehal kivitelét országából. Az északi vidékeken, vagy a magasabb hegyekben élők többségének fel kellett hagynia az agrártevékenységgel, vagy azt igen jelentős mértékben vissza kellett fogni. A svédországi Småland tartományban a késő középkor során a települések 30-40%-a néptelenedett el. A középkor végén Värmlandban a paraszti gazdaságok 15-20%-a volt gazdátlan, elhagyatott.

I/4. Húsmentes, böjti időszakok

A középkori Európa táplálkozásában a rendelkezésre álló élelmiszerek mellett nagy szerepet játszottak az egyházi előírások, szabályok is, amelyek komoly befolyást gyakoroltak az étkezési szokásokra. A kereszténység, a keresztény papság igyekezett általános társadalmi értékévé és normává tenni a mértékletességet. Nem véletlen, hogy a torkosság, a falánkság a hét főbűn egyike lett. Az egyház értelmezése szerint az ember első bűne a torkosság volt, mivel az első emberpár a tiltott gyümölcs elfogyasztása miatt űzetett ki a Paradicsomból. Ez volt az ember első bűne, és emiatt jelent meg azután a világban minden más bűn és baj. Az étkezésben mértékletességet hirdető keresztény egyház tehát alapvetően vallási szempontból viszonyult a táplálkozás kérdéséhez. A falánkság olyan „testi” vagy „természetes” jellegű bűn volt, amely az ember anyagi-testi mivoltából eredt. A test nélkül ezt a bűnt nem lehetséges elkövetni, ezért legyőzéséhez csak a test megtartóztatásán keresztül vezethet az út. Ugyanakkor ehhez a

kérdéshez óvatosan kellett viszonyulni, mert a torkosság az ember vitális szükségletéből fakadt: a táplálkozás elengedhetetlen a test számára, az arról való teljes lemondás egyenértékű a test megölésével. Az egyház megítélése szerint az enivaló iránti sóvárgás, az evés iránti érzéki vágy jelentette a valódi bűnt. A torkossággal való kapcsolatot leghamarabb a kolostorok védett terén belül, intézményes keretek között próbálták kordába szorítani, és ezzel együtt a táplálék iránti emberi szükségletet igyekeztek vallási tartalommal is megtölteni. Amikor a refektóriumban (a kolostori étkezőteremben) az étkezések alatt egy szerzetes felolvasott a Szentírásból, szimbolikus értéket adtak az evésnek. A táplálkozás aktusát az imádság alkalmává alakították át, ahol a valódi éték tulajdonképpen Isten ígéje volt. A test táplálása – látszólag ellentmondásosan – ilyen körülmények között a test megtagadását is jelentette. Az étkezés arra figyelmeztette a szerzeteseket, hogy a tökéletességre való törekvés és a mindennapi étellel kötött kényszerű kompromisszumok között milyen ellentét feszült. A mértéktartás hangsúlyozása a test teljes megtagadásának elérhetetlen eszményét idézte meg. A szerzeteseknek is komoly nehézséget okozott a testi szükségletek és azok kielégítéséből származó élvezet közötti egyensúly megtalálása, ezért az evés élvezetétől való megszabadulás a szentség egyik megkülönböztető jele volt. Assisi Szent Ferenc például hamut szórt az ételre, hogy kevésbé ízletessé tegye. Mivel az étel élvezete az ember természetéből fakadt, és elválaszthatatlanul összekeveredett az önfenntartás szükségletével, nem volt lehetőség elkülöníteni a szükségletet és elfojtani az élvezetet. A keresztény társadalomban ezért kellett szabályozni a szükségleteket és a vágyakat. Az év mintegy 140–160 napjára (az esztendő egyharmadára) vonatkozóan az egyház hústól való tartózkodást, ún. böjtöt írt elő. A böjtös (*ieiunium*) napokra vonatkozó absztinencia szabálya nem az étkezések számát vagy bőségét korlátozta, hanem azt, hogy azokon a napokon mit szabad fogyasztani. A katolikus egyház az állati eredetű élelmiszerek (hús, szalonna, zsír, tojás, tej, vaj, túró) fogyasztását tiltotta. Ez a tilalom – mint önmegtartóztatási, aszketikus gyakorlat – ugyanakkor rávilágít arra, hogy a korabeli táplálkozásban mennyire fontos volt az állati eredetű étel. A böjttel kapcsolatos egyházi szabályok fokozatosan alakultak ki, és a 11. századtól a katolikus ünnepek rendjéhez igazodva önállósultak, de az egyes vidékek között lehettek eltérések. Míg a pénteki böjt ajánlása egyetemes szabállyá vált Európában, a szerdai és szombati napokra is kiterjedő absztinencia már jóval kevesebb egyházmegyében érvényesült. Ilyen regionális hatáskörű maradt a középkorban az adventi böjt is, amely advent első vasárnapjától karácsonyig minden szerdára és péntekre vonatkozott. A korai középkorban alakult ki a legfőbb keresztény ünnep, a húsvét előtti 40 napos nagyböjt szokása, amely a „húshagyó” kedd után, hamvazószerdától 40 napig tiltotta a hús fogyasztását. A nagyböjti időszakban a középkori emberek olyan életet éltek, akár a kolostorba vonult szerzetesek. Nem ihattak bort és sört, tilos volt minden szexuális kapcsolat, szórakozás, és sokan ilyenkor hajukat, szakállukat sem nyírták. Más böjti napokon általában már a nona (délután 3 óra) után ehetek. A középkori Európában minden negyedévben szerdán, pénteken és szombaton ún. kántorböjtöt is tartottak, amikor három napon keresztül a hívek a papságért, az egyházért böjtöltek, mert maga az egyházi rend is a szentségek sorába tartozott. Az egyházi ünnepek előtti napokban szintén böjtölni kellett.

A húshagyó napokon csak növényi eredetű ételeket lehetett az asztalra tenni, vagy halat. A 9–10. századra a keresztény Európa nagy részén már általánosan elfogadott szokás lett a böjti időszakokban a hal fogyasztása. Ugyanakkor a szigorú böjti napokon, hamvazószerdán és nagypénteken csak kenyeret volt szabad enni vízzel, és azt is napjában csak egyszer, vecsernye (naplemente) után. A böjtös és húsos napok között voltak olyan napok is, amikor húst ugyan nem fogyasztottak, de tojást és tejtermékeket igen. Így például Európa számos területén a

szerdai és szombati napokra eredetileg vonatkozó absztinencia szigora mérséklődött, és elfogadottá váltak a „tojásételek”, illetve a „vajás ételek”. A böjti étrendből a víz emlősök, vagy ahogyan a középkorban nevezték, az ún. „kövér halak” éppúgy ki voltak zárva, mint a négylábúak vagy szárnyasok húsa. A hal és minden vízi állat (kagyló, rák, polip, tintahal stb.) a böjti és a szerzetesi aszkézis része lett. Természetesen a világi társadalom felső rétegeiben a böjti napok nem jelentettek valódi aszkézist. Salimbene da Parma például a 13. században arról számolt be, hogy IX. Lajos francia király (1226–1270), aki éppen böjt idején látogatott el a sens-i ferences kolostorba, kíséretével együtt ebédre előételként cseresznyét és fehér kenyeret kapott, azután tejben főtt friss babot, halat, rákot, angolnával töltött tésztát, mandulatejben főtt rizst örölt fahéjjal, parázson sült angolnát mártással, végül édes túrót és gyümölcsöt. Giovanni de’ Mussi leírása szerint a 14. század első felében az előkelő itáliai háztartásokban, ha a böjti időszakban fogadtak vendéget, először bort és cukrot kínáltak, majd fügét, mandulát, utána nagy testű, sült halakat, mandulatejvel készített, cukrozott és fűszerezett rizst, végül sózott angolnát, sült csukát szolgáltak fel ecetes vagy mustáros mártással, forralt, fűszerezett borral, dióval és mogyoróval. De a jó módú polgárok böjti étkezése sem volt önsanyargatás. A 14. század végén a párizsi patríciusok böjt idején első fogásként sült almát és fügét, sózott angolnát, heringet és borsót ettek, második fogásként pontyot, lazacot és folyami angolnát, harmadik fogásként pedig tőkehalat és tengeri angolnát. A húsevő és húshagyó napok, időszakok váltakozása azt eredményezte, hogy az étrendek összeállításában vagy ez, vagy az érvényesült, a kettő vegyítését többnyire kerültk, noha egy-egy főúri vagy királyi lakomán hús és halételek egyaránt előfordulhattak. A kereszténységnek így döntő szerepe volt a halfogyasztás elterjesztésében olyan területeken is, ahol ennek a rendelkezésre álló egyéb élelmiszerek miatt kevésbé volt hagyománya. A hústalan napokat előíró vallási szabályok elősegítették a halkereskedelem kiszélesedését.

Az egyházi esztendő ünnepeihez kapcsolódó böjtös időszakok a katolikus hitélet szerves részét alkották, ezért azok betartását a középkorban, különösen Európa kereszténnyé válásának időszakában, a korai középkorban a fejedelmek, uralkodók szigorú büntetésekkel igyekeztek elérni. A középkori Occidens első császára, Nagy Károly például a *De partibus Saxoniae* című kapituláréjában halállal büntette azokat, akik a böjtre vonatkozó egyházi törvényeket megszegték. Thietmar, merseburgi püspök krónikája szerint a 11. században a lengyel területeken a böjti előírásokat be nem tartóknak kitepték a fogait. De Európa más tájain is büntették, ha valaki húst evett böjt idején, azonban nem mindenhol ennyire szigorúan. I. (Szent) István magyar király (997–1038) törvényei például úgy rendelkeztek, hogy azt, aki húst evett a böjti napokon, egy hétig bezárva kellett tartani, és ez idő alatt csak böjti ellátást, kenyeret és vizet kaphatott. A böjti előírások alól csupán a gyerekek és a betegek mentesültek, amit több városban, mint például Párizsban, úgy ellenőriztek, hogy a húsmentes napokon kizárólag az erre felhatalmazott ún. „böjti mészárosoknak” volt joga húst eladni azoknak, akik orvosi vagy papi igazolással rendelkeztek arról, hogy valamilyen elfogadható okból mentesültek a böjt betartása alól.

I/5. Tiltott ételek

A középkori Európában olyan egyértelműen, írásban is rögzített tiltott ételek, mint a zsidó vagy muszlim kultúrákban ugyan nem voltak, de íratlan tilalomként bizonyos állatok húsát mégsem

lehetett fogyasztani. Ilyen volt a majom, a kutya, a macska, a rágcsálók (patkány, egér) vagy hullók húsa. A kígyó mint a Gonosz, vagy a bűnbeesés jelképe, szentségtelen lénynek számított. Válsághelyzetekben azonban, mint például ostromlott városokban, ahol éheztek az emberek, a tilalom alá eső állatok húsát is megették. 732-ben III. Gergely pápa (731–741) megtiltotta a lóhús fogyasztását, mert az a pogány vallási rituáléokra emlékeztetett. Kiváltképpen a germánok körében az isteneknek szóló lóáldozás különösen nagy jelentőségű volt. A leölt áldozati állat húsát a rituálé résztvevői elfogyasztották. A pápai tiltás a pogányságot idéző lóhúsevés tiltásával akarta erősíteni a keresztény normákat. A Képes Krónika leírása szerint az 1046. évi magyarországi pogánylázadás során Vata hívei „lóhúst ettek, és gonosz dolgokat cselekedtek”. Az egyházi tiltás ellenére azonban Európában a középkorban, ha nem is számottevő mértékben, de mindvégig jelen volt a lóhús fogyasztása, főképp az élelemhiányos nehéz időkben. De inséges időkben az éhezés a legszörnyűbb cselekedetekre is képes volt rávenni az embereket. Raoul Glaber *Historiae* című művében az 1032–1033 közötti nagy éhínségről azt írta, hogy „akkoriban a dühöngő éhség sokakat rávitt, hogy emberhúst egyenek”. A kannibalizmust legtöbbször máglyahalállal büntették.

I/6. A társadalmi státus jelképe: a terített asztal

A középkor évszázadai során az étkezések tartalmi oldala mellett, nevezetesen, hogy mikor mit ettek, kitüntetett figyelem irányult a terített asztal látványára, a terítés és tálalás mikéntjére, szertartására, és mindenekelőtt a felszolgált ételek mennyiségére, a fogások számára, összetételére. A létfenntartási szükségleten vagy a kulináris élvezeteken túl az étkezéseknek társadalmi jelentősége volt. Egyrészt a társas élet központjának számított, másrészt a reprezentáció fontos eszközeként a gazdagságot, a jólétet és a hatalmat fejezte ki, mert az ételek bősége, a tüntető fogyasztás, a lakoma határozott választóvonalat húzott a társadalom különböző rétegei között. A virágzó középkortól a mennyiség mellett az ételek minősége, ízesítése, fűszerezettsége, az elkészítésre fordított szakácsművészet is kifejezésre juttatta a társadalmi státust.

Már a korai középkorban általános volt az a gyakorlat, hogy a királyok, vezérek a fegyveres kíséretük tagjaival együtt ettek az udvarház csarnokában. III. (Keménykezű) Harald (1047–1066) norvég királyról például azt jegyezték fel, hogy az ilyen közös étkezések alkalmával, ahogyan a társadalmi rang megkívánta, először őt szolgálták ki. Mire a társaság többi tagjának is tálaltak, addigra a király már jól is lakott, és szolgálói hozzákezdhetek az asztal leszedéséhez, így „sokan voltak, akik egyáltalán nem laktak jól”. Az elvárt társadalmi gyakorlat azonban az volt, hogy a hatalmasok az asztaluknál hű embereiket jól tartsák, etessék, kimutatva ezzel megbecsülésüket. A kora középkori háztartásokat, nemesi vagy uralkodói udvarokat sok vonatkozásban a főzés és a közös fogyasztás tartotta egybe. A megvendéglés bősége a vendéglátó úr, hatalmasság értékmérőjének számított. A középkori Skandináviából származó Egils Saga például elismerően szólt I. (Széphajú) Harald (872?–936) norvég király egyik hű emberéről, Thórólfról, aki esküvője alkalmából akkora lakomát rendezett, amilyenre még nem volt példa. A virágzó- és késő középkorban a nemesek és családjuk a várnéppel együtt, a vár lovagtermében étkeztek, ahol a gyerekek, különösen a hat év alattiak, legfeljebb csak az étkezés után jelenhettek meg. Egy nagy lakoma világosan megmutatta, hogy ki az úr, ki kit szolgált, ki a fontos személy, s ki kevésbé. A kora középkori udvarházak nagy csarnokainak vagy a lovagkori várak lovagtermeinek a berendezése hasonló elveket követett. A csarnokokban a központi tűzhely egyik oldalán egy magas asztal állt, az előkelőbbek számára, a másik oldalon

egy alacsonyabb, a kevésbé rangosaknak, a legkevésbé számító személyek pedig az ajtóhoz közelebb, a tűztől távolabb ültek. A lovagtermekben az asztalok és a székek, padok magassága szintén a társadalmi státust fejezte ki, ahogyan a házigazdához való közelség vagy távolság is. Az 1356. évi német aranybulla 26. cikkelye az ünnepi étkezésekre vonatkozóan a hierarchikus viszonyok nyomatékossá tételére úgy rendelkezett, hogy a császárné asztala a császár asztala mellett állt, de három lábbal alacsonyabban, viszont három lábbal magasabban, mint a választófejedelmek asztala. Minden közös étkezésnél, lakománál a házgazda, a vendéglátó – ahogyan Wolfram von Eschenbach írta *Parzival* című művében – a főhelyen ült.

A kolostorokban a szerzetesek szintén közösen étkeztek. A refektóriumokban (étkezőtermekben) az asztalok általában U alakban voltak elhelyezve. A szerzetesi közösség elöljárójának, vezető tisztségviselőinek asztala többnyire külön állt a többtől, és gyakran egy emelvényre, a többi asztaltól magasabbra helyezték. Ahogyan a világi életben, úgy a kolostorokban is az asztalnál elfoglalt hely egyfajta belső hierarchiát és rendet követett. A naponkénti étkezéseknek szigorú időpontjai voltak, melyek kezdetét harangszó jelezte. A keresztény Európa legrégebbi szerzetesrendjénél a bencés kolostorokban a refektóriumok bejáratánál a belépő szerzetesek kezét mostak, és meghatározott rend szerint foglaltak helyet. Amíg a világi társadalomban, minden rétegénél, az étkezések együtt jártak a beszélgetésekkel, a kolostorokban szigorú csendben zajlottak, s egyedül a vallásos szövegeket felolvasó barát hangját lehetett hallani. Az asztalnál ülőket a heti feladatra beosztott szerzetesek szolgálták ki. A konyhából hozott tálakon ketten-ketten osztottak, ahogyan a boroskancsókön is. Cluny kolostorában csak a 12. században vezette be Petrus Venerabilis apát, hogy minden szerzetes a saját poharában kapta meg a boradagját. Az étkezés megkezdésére az asztali áldást követően az apát adott jelet. Az étkezések végét ugyancsak harangszó jelezte. Az étkészletek leszedése, mosogatása szintén a heti feladatot ellátó szerzetesek dolga volt. A felszolgáló testvérek feladataik végeztével külön, a konyhában ettek.

A parasztcsaládoknál is mindenki együtt, egy nagy asztalnál, gyakran egy nagy közös üstből vagy tálból evett. A paraszti világban szintén rangot és megbecsülést jelentett a vendéglátás képessége. A tehetősebb gazdák például az adott közösségen belüli vezető pozíciójuk érzékeltetésére, a jelentősebb családi eseményeikre (mint például lakodalom) gyakran az egész falut meghívták. Az étkezéseknél a háztartás feje ült az asztalfőn.

A jómódú polgárok asztalánál hasonló szokások és értékek uralkodtak, mint a nemeseknél, csak jóval szegényesebben és szűkösebben, de a vendéglátásnak itt is komoly reprezentációs és társadalmi státushoz kötődő szerepe volt. Így például egy nagyobb családi ünnepséghez általában nem volt elegendő a ház cselédsége, számos kisegítőt kellett felfogadni. A 14. században íródott *Le ménagier de Paris* (A párizsi háztartás) leírása szerint egy-egy esküvői ebédhez, amelyre 20 vendéget hívtak, ugyanennyi szolgára volt szükség.

A korai középkortól a „sokat enni” lehetősége a gazdagság külső jelének számított, de az egyéni kiválóság, a testi erő és a férfiasság fokmérőjének is tekintették. A germán hősmondák vagy a lovagi elbeszélések „nagyevő” hőseit tisztelet és megbecsülés övezte. A nagy mennyiségű étel – elsősorban természetesen hús – és ital elfogyasztásának képessége az erő és a vitézség látható jele volt, és az arisztokrácia mindennapjaiban szinte társadalmi kötelességnek számított. A *Chanson de Guillaume* főszereplője a csatából hazatérve egy vaddisznólapockát és egy sült pávát evett meg egy nagy kenyérral, majd utána két jókora süteményt. De unokaöccse, Girart is mindent megevett, amit feltálaltak neki. Mindenki számára világos volt, hogy Guillaume és

Girart egyaránt vitéz harcosok. Az előkelő származású, neves clunyi apát, Odo életrajzírója például rosszállóan szólt arról, hogy az apát az evésben mértékletes volt, és az egyszerű ételeket részesítette előnyben, mert ez a hozzáállás „ellentétes a frankok természetével”. 816-ban a frank birodalomban meghatározták, hogy a kolostorokban a szerzetesek miből mennyit ehetnek. Ezt a szabályozást 1059-ben a lateráni zsinaton felülvizsgálták, és szigorították, mert a Karoling-kori fejadagok „inkább küklopszok falánkságához, mintsem a keresztény mértéktartáshoz” igazodtak. Egy 10. századi egyházi szerző, Liudprand cremonai püspök lesajnálóan szólt Wido (Guido) spoletói hercegről, aki beírta kevés étellel, hiába táltak elé a metzi püspöknél a korabeli társadalmi normáknak megfelelően nagy mennyiségű ennivalót. Liudprand – aki a német-római császár követeként járt Bizáncban – megvetéssel emlékezett meg Niképhorosz Phókasz császárról is, mert szerinte nagyon mértékletes volt az evésben, és a húsnál jobban szerette a zöldségfélét. Ugyanakkor I. Ottót nagy és komoly uralkodónak látta, mert mindig sokat evett, és megvetette a hitvány étkeket. Einhard mester leírása szerint a keresztény Nyugat első császára, Nagy Károly a keresztény mértékletességet és normákat betartva visszafogott és mértékletes volt az evésben és ivásban. Szokásos vacsorája „csak négy fogásból” állt, amibe nem számolta bele a nyárson sült húsokat, melyek Károlynak „minden más ételnél inkább ínyére voltak”. Egy olyan társadalomban, amely a legfőbb világi értéknek az evést tartotta, a legfontosabb vallási erényt az ételről történő lemondásban domborította ki. A frank uralkodó öregkorában köszvényben szenvedett, de orvosai sikertelenül próbálták a megszokott sült húsok fogyasztása helyett a főtt húsokra szoktatni. Nagy Károly értékrendjének leírása a keresztény önmérséklet és a frank (germán) világ értékrendje közötti ellentmondás jó példája volt. A keresztény mértéktartás erényének kiemelése úgy történt, hogy a nagy húsevő király képmását is sikerült bemutatni. Az étel mennyisége és a társadalmi helyzet közötti kapcsolat évszázadokig meghatározó volt Európában. III. Péter, Aragónia királya például az 1344-es *Ordinacions*-ban úgy rendelkezett, hogy udvarában a feltálatl ennivaló mennyiségével érzékeltessék a rangkülönbségeket. „Mivel a tálatlaskor helyénvaló, hogy némely személyeket helyzetüknek megfelelően jobban megtiszteljének, mint másokat, azt kívánjuk, hogy a mi tálatlunkon nyolc személynek elegendő étel legyen; hat fő számára rakassék étel a királyi hercegek, az érsekek, a püspökök tálatlára; négy adagnyi a többi főpap és a lovagok tálatlára, akik a király asztalánál foglalnak helyet”. Sankt Gallen bencés kolostorának 1480 körüli rendtartása szerint az apát rangját – az arisztokrata körök értékrendjéhez hasonlóan – azzal is kifejezésre kellett juttatni, hogy neki „hét személyre főztek”. Ez a mennyiségi értelmezés fejeződött ki abban a gyakorlatban is, hogy hosszú évszázadokon át a nemesi udvarokban a megsütött állatok általában egészben kerültek az étkezők elé, s nem csak a kisebbek (halak, szárnyasok, nyulak, bányók, malacok stb.), melyeket közvetlenül a fogyasztás előtt az asztalnál bontottak szét. A korabeli beszámolók szerint az sem volt szokatlan, hogy egy-egy nagyobb állat (például szarvasmarha, szarvas, disznó) belsejébe egy kisebb állatot (bányót, nyulat, libát, kacsát stb.) vagy egyéb ételeket (zöldségek, gyümölcsök, tojás, gomba) tettek, és így egyben készítették el. A nagy hús megsült, a benne lévő megfőttek, megpárolódtak. Az egészben megsütött állatok hústömege mellett a társadalmi helyzet reprezentációjához a felszolgálás és az ételek látványossága is hozzátartozott. Az egészben süttött halakat fejükkel és uszonyaikkal, a marhákat, őzeket, szarvasokat szarvaikkal, agancsaikkal, a sült szárnyasokat, mint például a pávát, a fácánt, a hattyút vagy a darut, díszesebb tollaikkal együtt tálatlalták fel. Ez a szokás és szemlélet a késő középkorban kezdett fokozatosan megváltozni, amikor a mennyiség mellett az ételek sokfélesége és egyre nagyobb műgonddal elkészített látványa lett az előkelőség és a rang kifejezésének fontos eszköze. Megtervezetté váltak az ízek, az illatok, a színek, az asztal, az abrosz, a teríték milyensége. A látványos fogások sokasága a dél-európai udvarokban hamarabb

felváltotta a „húshegyeket”, mint az Alpoktól északra, ahol még a 16–17. században az illemtankönyvekben azt hangsúlyozták, hogy egy jól nevelt, úri embernek mennyire fontos tudnia feldarabolnia az egészben sült állatokat. Ezzel szemben délen, majd fokozatosan egyre szélesebb körben északon is az ételválaszték bősége fontosabb lett, mint az enivaló mennyisége. Giovanni de’ Mussi 1338-ból származó feljegyzése szerint Piacenzában a lakodalmak során először borokat és cukorkákat kínáltak a vendégeknek. Első fogásként sült kappant adtak és egy mandulával, fűszerekkel és cukorral ízesített, serpenyőben készült, nagy adag marhasültet, utána nyárson sült húsokat szolgáltak fel: csirkét, kacsát, libát, fácánt, foglyot, nyulat, bárányt, őzet, vaddisznót. A lakomát édes, cukrozott túró és gyümölcsök zárták. Hidegebb időkben vadhúsból, kappanból, tyúkból, marhából vagy halból főzött kocsonyát is készítettek. A lakodalom második napján sajtos, sáfrányos, mazsolás és fűszeres tésztát tálaltak, azután borjúsültet és gyümölcsöt. 1476-ban Hunyadi Mátyás (1458–1490) magyar király és Beatrix esküvőjén 24 fogást szolgáltak fel. Természetesen az egészben sült állatok tálalásának hatalmi, reprezentatív funkciója Európa déli részein sem ment ki egyik napról a másikra a divatból. Cherubino Ghirardacci például *Historia di Bologna* című krónikájában megemlékezett arról, hogy 1487-ben Bologna urának, II. Giovanni Bentivoglio fiának Lucrezia d’Estével kötött házassága alkalmával, mielőtt a lakodalomra meghívottaknak felszolgálták volna az ételeket, azokat ünnepélyesen körbe hordozták a palota előtti téren, hogy mindenki láthassa. A lakoma este nyolctól hajnal háromig tartott. Legelőször étvágygerjesztőként édes ostyát kínáltak édes borokkal, majd sült galambot, pirított májat, fenyőmadarat, foglyot, hozzá kenyeret, szőlőt és olajbogyót. Ezután egy cukorból és mézeskalácsból készült, „az összes bástyáival és tornyaival remekül megmintázott” vár alakú süteményt hoztak, amelyből élő madarak repültek ki. Később egészben sült őz és strucc következett, melyeket körbe raktak pástétomokkal, borjúfejekkel, sült kappanokkal, gödölyékkal, kolbászokkal és mártásokkal. Minden vendégnek egy-egy, saját tollaival díszített pávát tálaltak fel, utána disznósajtot, pácolt vadnyulat és őzeket, melyeket olyan ügyesen borították be saját bőrükkel, hogy „élőnek látszottak”. Ezek után vadgalambok és fácánok következtek különféle mártásokkal, majd édes túró és mandulás cukor. Az éjszaka folyamán még sült bárányt, galambot, malacot és vadkacsát szolgáltak fel, továbbá tejes édességeket, cukorkákat és gyümölcskocsonyákat. Ahogyan ezek a leírások is mutatják, a késő középkorban a nagytestű, négy lábú vad- és háziállatok húsa mellett a lakomákon igen sok szárnyas is szerepelt az étlapon. Ez összefüggésben állt a nemesi társadalom életmódjának ízlésével, szokásainak változásával: a harcos lovagok helyébe egyre inkább az udvari nemesek léptek, kifinomultabb ízléssel és viselkedéssel, de ez sem nélkülözte a táplálkozásnak a társadalmi státusz kifejezésében betöltött szerepét. A világ természeti rendjét értelmező, döntően 15. századi szemlélet, az élőlényeket – növényeket és állatokat – egy függőleges lánc szemeiként, vagy egy lépcső, létra fokaiként rendszerezte. A láncolatban vagy a lépcsőn elfoglalt helye határozta meg egy-egy növény vagy állat értékét. A fent és lent viszonylat jelképes értelme szerint ez az érték felfelé haladva növekedett, lefelé pedig csökkent. Az állatvilágban a madarak kerültek a legelőkelőbb helyre, így a köztudatban általánossá vált az a nézet, hogy a szárnyasok húsa értékesebb, mint a négy lábúaké.

A nemesség értékrendje, ízlésvilága a gazdag városi polgárok körében is tért hódított, és az asztal, az étkezés az ő köreikben is a társadalmi rang kifejezése lett, sőt a városi társadalomban még az arisztokráciánál is nagyobb szükség volt arra, hogy nyomatékot adjanak gazdagságuknak. A 14. században íródott *Le ménagier de Paris* szerint – amely számos korabeli receptet is tartalmazott – egy módosabb párizsi polgár asztalára hétköznap általában kétfogásos menü került, ami hagymával sült kappanból, sült liba-, marha-, birka- és nyúlhúsból,

tejberizsből, különböző ostyákból és gyümölcsökből állt. A polgárjog terén többé-kevésbé az egyenlőségre alapuló városi társadalomban komoly feszültséget okozott a nemesi szokások és életstílus elemeinek megjelenése a város falai között. A késő középkorban számos városban születtek ún. „fényűzési törvények”, amelyek előírták a különböző városi társadalmi csoportok által betartandó életmódot, s ezen belül, hogyan étkezzenek. E törvények nem morális megfontolásból vagy szociális szempontok mérlegeléséből keletkeztek, hanem sokkal inkább a városi vezető réteg pozíciójának megőrzésének, a társadalmi és politikai viszonyok ellenőrzésének szándékából. Azt kívánták megakadályozni, nehogy egyes családok vagy foglalkozási csoportok a fennálló status quo megbontásával túlságosan nagy befolyásra vagy tekintélyre tegyenek szert. A városi „luxusrendeletek” elsősorban nem a hétköznapi fogyasztásra vonatkoztak, hanem a reprezentációra alkalmas ünnepnapokon rendezett lakomákra. Az ilyenkor felszolgált ételek mennyiségét az esetek többségében a meghívható vendégek számának korlátozásával igyekeztek visszaszorítani, de előfordulhatott az is, amikor az adott város vezetése konkrétan előírta, hogy miből mennyit és hogyan főzhetnek vagy süthetnek. Nürnbergben már a 15. század elején megszülettek az első ilyen tartalmú szabályozások, amelyek megszabták, hogy a polgárok ünnepein hány fogás és milyen étel megengedett. A velencei szenátus 1460-ban megtiltotta a fejenként fél dukátnál költségesebb lakomákat. Velence város 1562-es rendelete például előírta, hogy vendéglátás alkalmával a húsos fogás nem lehetett több egy adag sült, és egy adag főtt húsnál (hogy az adag alatt pontosan mennyi húst értettek, nem tudjuk), amelyek legfeljebb háromféle húsból tevődhetnek össze. A vadak húsát tiltották, ahogyan az édesvízi halak (amelyek a lagúnák városában lényegében importárúnak számítottak) és a cukros édességek fogyasztását is. A középkori hagyományoknak megfelelően tilos volt egyazon étkezés alkalmával húst és halat együtt felszolgálni. A rendelet lehetővé tette a városi tisztviselőknek, hogy bemenjenek és szemlét tartsanak a polgárok konyháiban, ebédlőiben, és személyesen ellenőrizzék, hogy mit főznek vagy sütnék.

I/7. A középkori konyhaművészet

A virágzó középkortól a mennyiség, a fogások sokféleségének pazar volta és tálalása mellett a minőség, az ízek gazdagsága és változatossága, azaz az ételek minősége is egyre fontosabb lett. A korai középkorban lényegében csak sóval, illetve a helyben termő különböző növényekkel (fokhagyma, hagyma, petrezselyem, zeller, kömény, mustár, kakukkfű, zsálya, retek, boróka, rozmarin, majoranna, komló, fekete és fehér üröm, gyümölcsök, illetve gyümölcsökből készített ecet) ízesítették az ételeket. A méz volt az édesítőszer. A virágzó középkorban azonban egyre több, keletről importált fűszert kezdtek használni. III. Ince pápa az 1200-as évek elején a *De contemptu mundi* kezdetű bullájában a táplálkozás terén megjelent világi hívságokat kárhoztatta, s elítélte, hogy az emberek nem elégedtek meg a húsok vagy termények természetes ízével, esetleg sóval történt ízesítésével, hanem egyre több és többféle fűszert vásároltak. A korai középkorban a különböző fűszereket, s különösen a távoli területekről származókat, elsősorban még csak a gyógyászatban használták. A 6. században például Anthimus *De observatione ciborum* című episztolájában betegség esetén a gyömbér fogyasztását ajánlotta. A kora középkori orvoslás központjainak számító kolostorok kertjeiben gyógy- és fűszernövényeket termeltek, amit akkoriban egyformának tekintettek. A clunyi kolostor orvosságos szekrényéből sohasem hiányozhatott a bors, a fahéj, a gyömbér, és más „jótékony gyökerek”. A canterburyi kolostor 1160-ban készült leírása arról is szólt, hogyan kell *herbariust*

(gyógynövényes kertet) létesíteni az ispotály mellett. A virágzó középkori városokban létesített patikákban évszázadokon át együtt árulták a fűszereket és a gyógynövényeket. Abból következően, hogy a fűszerek többsége a gyógyászatból került át a gasztronómiába, az egészség szempontjából jótékony hatásukba vetett hit végigkísérte a középkort. Az akkori orvosok egyértelműen úgy tartották, hogy a fűszerek „heve” elősegíti az emésztést és erősíti az egészséget. A 13. századi salernói orvosi iskola orvosai viszont – összehangban III. Ince pápa intelmeivel – a sót tartották a legfontosabb fűszernek, mert „az asztal valamennyi ételét megízesíti és frissen tartja”. Az európai világ a keresztes háborúk korától, a 11. század végétől, a 12. századtól ismerte meg nagyobb mértékben a keleti fűszereket, amelyek az orvoslás mellett fokozatosan bekerültek a szakácsművészetbe is. Mivel a fűszerek többsége drága importtermékként a társadalom többsége számára megfizethetetlen volt, az ételek nagymértékű fűszerezése éppúgy a rang, a fényűzés, hivalkodás kifejezését szolgálta, mint az ételek mennyisége vagy sokfélesége. A keletről származó fűszerek közül a sáfrányt sikerült Európában is meghonosítani. A többi fűszernövényvel összehasonlítva felhasználhatósága szélesebb körű volt, mint a konyha vagy az orvoslás, mert színezőanyagként is széles körben használták. A középkori fűszerfogyasztás mértéke azzal állt összefüggésben, hogy azok, akik meg tudták fizetni, ízletesnek, jóízűnek találták a bőven fűszerezett ételeket. Az 1393-ból származó *Le ménagier de Paris* ajánlása szerint például a szakácsnak csak a főzés után szabad hozzáadni az ételekhez a fűszereket „a lehető legkésőbb”, hogy ízük jobban érvényesüljön. A fűszerek közül leggyakrabban borsot, fahéjat, gyömbért, szegfűszeget, szerecsendiót, sáfrányt használtak. Az ételek közül kedvelték a csípős, a kesernyés, a savanyú-édes és a fanyar ízeket. Egy késő középkori itáliai szakácskönyv tanúsága szerint a fűszereket lényegében minden ételhez felhasználhatónak tartották: „végy egy uncia borsot, egy uncia fahéjat, egy uncia gyömbért, nyolcad uncianyit szegfűszeget és negyedannyi sáfrányt. Jól illik majd minden ételhez.” A középkorban a fűszerek egészségre gyakorolt jótékony hatását hangsúlyozó orvosi elmélet mellett a táplálkozás minőségéhez is kapcsolódott tudományosnak tartott felfogás, ami még a kora újkorban is erősen hatott. A késő középkori orvosok szerint mindazoknak, akik nem rangjuknak és társadalmi helyzetüknek megfelelő ételeket esznek, fájdalommal, betegségekkel kell számolniuk. A gazdagoknak s előkelőknek tartózkodniuk kellett a hüvelyesekből készített nehéz ételektől és a nehezen emészthető, s kevésbé tápláló belsőségektől, a szegényeknek kerülniük kellett a túlzottan finom, előkelő ételeket, mert azokat a durvább ételekhez szokott gyomruk képtelen lett volna megemészteni. A késő középkori értekezések a társadalmi helyzettel összefüggésben tárgyalták az ételek minőségét és az étrendet. Ezzel a szemlélettel kapcsolódott össze Velencében is az a rendelkezés, mely szerint a Magyarországról érkezett, és a város tulajdonában álló mészárszékeken vágott marhák belsőségeit és gyomrát (a pacalt) a szegények ingyen megkaphatták, így a lagúnák városában az állati belsőség a szegények mindennapi eledelévé vált.

A fűszerekkel együtt a 13. század vége táján a főúri és városi környezetben, az arisztokrata és patríciusi háztartásokban megjelentek a szakácskönyvek is, amelyek az ételeket készítő szakácsoknak, konyhafőnököknek szóltak. A legrégebbi szakácskönyvek Itáliából maradtak ránk. A legelső, még latin nyelven íródott mű minden bizonnyal Nápolyban íródott, és a zöldségekből készült ételekkel kezdődött, talán azért, mert ezek voltak a legolcsóbbak, és talán a legkönnyebben elkészíthetőek is. Külön tárgyalta a háziállatokból, vadhúsokból és szárnyasokból készült ételeket, a hozzájuk való különböző mártásokat, valamint a tojásból, tejből, tejtermékekből és lisztből főzött ételeket. A receptek között halból készült ételek ugyanolyan mértékben szerepeltek, mint az édességek. A roston sült húsokhoz (*arrosta*)

általában pástétomos lepényeket (*pastelli*) és kelt tésztákat, azaz tortákat (*torte*) ajánlott. Szólt az olajban sültekről (*frittelle*), a kocsonyákról (*gelatine*), vagy a tésztával, kölessel, árpával vagy a késő középkortól már rizzsel is főzött sűrű levesekről (*minestre*), valamint a húslevesekről (*brodetti*). A hússal töltött főtt tészta (*ravioli*) készítésének ismerete állítólag Ázsiából származott, Marco Polo és a hozzá hasonló kalmárok hozták magukkal Kínából. Tény, hogy Velencében, majd Itália nagy részén a késő középkorban már széles körben ismert és kedvelt étel volt. Egy 13. század végéről származó angliai receptes könyvben már szerepelt az ún. itáliai tészta, amit a kéziratban fennmaradt mű ismeretlen szerzője szerint finom búzalisztból gyúrt tésztából kellett elkészíteni. A tésztát sodrófával papírvékonyágúra kellett nyújtani, megszáritani, majd a száraz tésztát húslevesben megfőzni. A megfőtt tésztaalapokat sajtos szósszal kenték be és tapasztották össze, lényegében a ma ismert *lasagne* elődjét állították így össze. A középkori európai konyha egyik újítása, a torta (*torte*) még nem édességet jelentett, hanem olyan rakott, tésztarétegekkel borított ételt, amelybe rétegenként húst (vagy halat), tojást, sajtot, zöldséget tettek. Elkészítéséhez kemencére volt szükség. A 13. század közepére Európa déli részein a városi konyhák nélkülözhetetlen részévé váltak a különböző torták. A Párma történetét elbeszélő krónika szerint a város lakói még az 1246. évi éhínség idején sem mondtak le az ilyen rétegekből álló, rakott tortákról, és leginkább különböző helyi fűszerekkel (kakukkfű, rozmaring, bazsalikom stb.) megszórt gyökerekkel (répa, zeller, petrezselyem, cékla, retek stb.) töltötték meg, és lenmagból őrölt lisztből készített tésztarétegeket terítették rá.

A hasonló alapanyagokból (gabona, hús, hal, zöldségek) Európa különböző vidékein nagyon sokféle ételt készítettek. A lipcsei (Németország) kolostor középkori receptgyűjteményében például arról írtak, hogyan kell a nyulat cseh módra elkészíteni. A középkor végi francia szakácskönyvek hasznos tanáccsal látták el azokat, akik angol mártást akartak főzni. Egy 16. századi velencei szakácskönyvben arról lehetett olvasni, hogy „a magyar módra borban főtt pisztráng” különleges csemegének számított bármelyik úri lakoma ételsorában. Egy 15. századi hildesheimi szakácskönyv többek között rozmaringgal töltött sült tyúkról írt, ami – a recept szerint – svájci (pontosabban Wallis kantonból származó) étel volt. A 14. században a württembergi Hannsen mester egyik írásában a lombard kocsonyát, pástétomot és kolbászt dicsérte. Az itáliai és dél-francia feljegyzésekben szereplő „szaracén leves” alapvetően juhhúsból, babból, zöldségekből és nagyon sokféle fűszerekből készült. A baromfi hússal összefőzött rizst görög eredetűnek tartották. Az Alpoktól északra elterülő területeken hosszú évszázadokon át készítettek sörleveset. Ez lényegében azt jelentette, hogy a húst, zöldségeket, fűszereket, kását stb. nem vízben, hanem sörben főzték meg, a levesbe aprított barna kenyérral sűrítették be, és még vajjal, sajttal, tojással ízesítették. A sörleves sok szempontból a kására emlékeztetett. A már említett *Le ménagier de Paris* receptje szerint a jó, töltött malacpecsenyét a következőképpen kellett elkészíteni: „A levágott és megnyúzott malacot forrázd le vízzel (...) majd pedig vedd a sovány húst, de távolítsd el a malac kövérét és belsőségét. A húst főzd meg vízben, tégy hozzá 20 tojást s főzd meg ezeket keményre vízben kifőtt és meghámozott gesztenyével együtt; azután vagdald össze a tojások sárgáját, a gesztenyét, finom régi sajttal és egy disznó sonkájával együtt, keverj hozzá sok sáfrányt, őrölt gyömbért (...). És ne hasítsd szét a malac bőrét a hasánál, hanem az oldalán csinálj olyan kis hasítást, amilyen csak lehetséges, aztán tűzd nyársra, utána töltsd meg a töltelékkel, majd a bőr nyílását zárd el egy nagy tüvel; télen borssal kell ízesíteni, nyáron repcemaggal”. Egy 13. század végén íródott angol receptgyűjtemény tanúsága szerint a húshoz táltalt édes-savanyú mártást úgy készítették, hogy cukrot (nádcukrot), borecetet, vöröshagymát, gyömbért, fahéjat és borsot keverték össze. Európa-szerte a húshoz mellé felszolgált mártások legfőbb fűszere a bors, a koriander mag és a

kömény, továbbá só és mindenféle más fűszer volt. A marhahúshoz többnyire vörösborban főzött almát tálaltak, melynek levét mézzel, borssal, gyömbérrel, szerecsendióval, mazsolával ízesítettek. A lipcsei domonkosok rendházában fennmaradt, már említett szakácskönyv tanúsága szerint az apró fügedarabokkal vagy mazsolával, aszalt gyümölcszel együtt sütött, alapvetően édes, fehér kenyér, a ma is ismert „gyümölcskenyér”, mint édesség, a mediterrán területekről terjedt el. A mézzel édesített ételek, gyümölcsök (mézes dió, mogyoró, füge stb.) mellett a kereszties hadjáratok idején a nádcukorral készített fogások is megjelentek Európában. A tejjel főtt, cukrozott, édes rizs, a tejberizs a késő középkorban jeles ünnepek (lakodalmak, keresztelők, koronázások, lovaggá avatások stb.) állandó fogása lett. A 14–15. századi receptek szerint a nemesi, kolostori vagy patrícusi konyhákban tejjel, liszttel és mandulás mézzel kevert édes kásákat, mézzel édesített gyümölcs- és zöldségpépeket, édesített laskatésztaakat készítettek. Lekvárok főzéséhez szintén használtak mézet. A legelterjedtebb mézzel készített édesség a középkori Európában a mézeskalács volt, amit sokáig el is lehetett tartani. Egy 13. század végi angol kézirat, a *Curye on Inglisch* (Főzés angol módra) nádcukorból, mézből, kenyérmorzsából és fenyőmagvakból álló édességről írt. A középkori szakácskönyvekben Európa-szerte mindenhol szerepelt a híres ún. „fehér eledel”, ami kizárólag fehér összetevőkből (tej, aludttej, túró, vaj, sajt, rizs, mandula, fehér húsu hal, csirkehús, fehérrepa és fehér káposzta, fehér gomba, fehér kenyér, disznósír, meghámozott alma és körte, fehér hagyma, fokhagyma stb.). A középkorból összesen 37 féle „fehér eledel” elkészítésének receptje maradt fenn.

A legrégebből ismert receptkönyv, a *Curye on Inglisch* (Főzés angol módra) az 1290-es években, Angliában keletkezett. Az első, nyomtatott szakácskönyv, Bartolomeo Sacchi műve viszont Rómában jelent meg 1475-ben. (Ennek 1643. évi kiadása Zrínyi Miklós csáktornyai könyvtárában is megvolt.) Az Alpoktól északra tíz évvel később, 1485-ben jelent meg az első nyomtatott szakácskönyv.

Arra vonatkozóan, hogy milyen ételeket ettek a középkorban, a gazdag és előkelő háztartások számára készült szakácskönyvek és receptgyűjtemények helyett megbízhatóbb képet kaphatunk a fennmaradt különböző konyhai rendtartásokból. A Sankt Gallen-i bencés apátság 1480 tájáról származó rendtartása például egy hétre szólóan előírta, mit kell a szakácsnak főznie. A vasárnapi főétkezéshez májas (vagy véres) hurkából álló előételt, esetleg tojásos velőt vagy juhhúsos zöldborsót, fő fogásként káposztát vagy répát főzött hússal, és zabkását sült hússal. Vacsorára pacallal vagy szárnyashússal készült borsólevest és kásás sült húst tálalt. Hétfőn árpkását adott füstölt sonkával, kolbással és disznósajttal, vagy hagymával összesütött szalonnát, apróra vágott húst, estére ecetben tartósított csülköt valamilyen mártással és kásával. Kedden pacal vagy borjúfej, azután leves és baromfi, borjúsült és köleskása, vacsorára cserépedényben (tehát kemencében készített) sült tehéntőgy került az asztalra. Szerdán bundáskenyér mazsolával, azután borsó főtt hallal, pirított káposzta sült hallal és valamilyen édes sütemény volt az ebéd. Estére borban áztatott kenyeret vagy tojáslevest, kását és sült halat kaptak a szerzetesek. Csütörtökön valamilyen levest, sült húst és répát tálaltak, pénteken babot, borsót, vagy kását hallal. Ez utóbbi volt a vacsora is. Szombaton hagymalevest vagy tejben főtt tojást és almát készítettek, majd halat vagy sült húst zabkásával, vacsorára ordalevest, halkocsonyát és kását. A clunyi kolostorban a 13. században a szerzetesek általában a következőket ették: az első étkezéskor, késő délelőtt babbal és répával készült zöldségkását, három tojást (főzve vagy sütve), szalonnát, sertéshúst, vagy bárány sültet, sült szárnyasokat, valamint fél font kenyeret és négy pint vizezett sört. Vacsorára juhhússal és hagymával (fokhagymával) készített kását, tojásos, meleg aludttejet fügével, vadhúst gyümölcsökkel (kókénnyel, áfonyával, almával, fügével, gesztenyével stb.), böjtös napokon a hús helyett

heringet, csukát, pisztrángot, tőkehalat, lazacot fogyasztottak. Este (késő délután), a vacsorához is járt az étkezéshez fél font kenyér, négy pint sör és egy kancsó bor. Ezeken az ételeken és italokon mindig két-két szerzetes osztozott. A pamplonai székesegyházhoz tartozó Szent Mihály-ispotályban 1285-ben minden zarándoknak egy napi fejadag kenyeret és egy tál főzeléket vagy húst adtak. A 14. században a montserrati zarándokoknak kenyeret, sajtot és sót osztottak. A magyar zarándokok, akik a Háromkirályok ereklyéit keresték fel, a kölni zarándokszálláson babot, füstölt szalonnát, főtt húst sárgarépával, kenyeret és sört vagy bort kaptak. Bőjtös napokon az étrend babból, vajban vagy olajban sült szárított tőkehalból, egy darab sajtból és kenyérből állt az ispotály étrendje. A virágzó középkori adatok szerint a szalonnán párolt zöldségből, olykor sóska hozzáadásával készített leves, amit liszttel vagy kásával sűrítettek, esetleg még sajtdarabokat is főztek bele, gyakori eledele volt a paraszti és városi embereknek, de még a nemesi udvarházaknál is előfordult. A *Lé ménagier de Paris* tudósítása szerint a 14. század végén Párizsban a borsópüré leves volt a leggyakoribb napi eledel, amit úgy készítettek, hogy a darált borsót szalonnával megpirították, vízzel felfőzték, majd főtt és zsírban párolt csirkehús darabkákat tettek bele, a végén tojást ütöttek rá. Ezzel szemben a würzburgi érsek jegyzője által 1350-ben készített, 96 receptet tartalmazó *Daz buoch von guoter speise* (A jó ételek könyve) című műben egyetlen levesről sem esett szó, kizárólag a különféle húsok és sültetek elkészítésével foglalkozott. A középkori szakácsok a sütéshez főzéshez leginkább olajat és vajat, esetleg faggyút használtak: Dél-Európában olíva olajat, az Alpoktól északra döntően lenolajat. Sertészsír – értékes volta miatt – legfeljebb csak a főúri, fejedelmi konyhákban fordult elő. Egy korabeli krónikás például feljegyzésre méltónak ítélte azt, hogy amikor 1450 végén Jó Fülöp burgund herceg felesége, Portugáliaiai Izabella a flandriai Brugge-ben tartózkodott, vajban sült halat és disznózsírban sült pecsenyét fogyasztott.

A középkori emberek általában naponta kétszer étkeztek, a délelőtti és a délutáni időszakokban. Ezek hasonló nagyságú étkezések voltak, és többnyire mindkettő frissen készített meleg ételekből állt. A nehéz fizikai munkát végzőknél ehhez további, kiegészítő étkezések társulhattak. Joachim von Oettingen bajor gróf († 1520) a középkor végén a napszámosok és cselédek ételmezéséről úgy rendelkezett, hogy napjában ne kétszer, hanem háromszor kapjanak enni. Reggel egyenek valamilyen levest, párolt zöldségeleket vagy kását, délben ismét levest, húst, párolt káposztát vagy más zöldségeket és kását. Este újból kapjanak levest, húst vagy leves helyett párolt zöldségeket, esetleg kását. Berthold von Henneberg mainzi érsek 1497. évi előírása szerint azok a napszámosok, akik egész nap az érsek Rheingauban fekvő birtokán dolgoztak, reggel levest kaptak kenyérrel, délben bőséges főtt hússal és zöldségekkel készült tartalmas levest, hozzá egy kancsó bort, este húst és kenyeret, vagy szintén valamilyen sűrű, laktató levest.

Az ételek minősége, de még inkább az élelmiszerellátás kiszámíthatósága, biztonsága szempontjából a középkorban a különböző élelmiszerek raktározása, eltarthatósága és konzerválása jelentette a legfontosabb kérdést. A megélhetésben központi szerepet játszó gabonafélék kellő odafigyelés és előkészítés mellett egy-két évig viszonylag jól eltarthatók voltak. A szemnyerést követően (ami történhetett csépléssel vagy nyomtatással) a gabona még apró földdarabokkal, szeméttel, szalmatörmelékkel keverten maradt a szérű földjén, és csak különböző tisztító eljárások (szelelés, szórás, rostálás) során vált alkalmassá arra, hogy elraktározzák, táplálkozásra vagy vetőmagnak felhasználják. A középkori emberek a gabona elraktározásának több formáját is alkalmazták. Általánosan elterjedt volt egész Európában a gabonataroló verem, mert ez volt a gabonatarolás egyik legbiztosabb módja, de akárhogyan is igyekeztek a vermet megóvni a nedvességtől, a dohosodás, esetleges penészedés egy

bizonyos idő után már komoly fenyegetést jelentett, és a vermekben tartott gabonában a rágcsálók is könnyen kárt tettek. Ugyanakkor tűz és háborús pusztítás idején viszonylag biztos oltalmat kínált. Voltak földfeletti gabonatároló építmények is kő-, téglá-, vályog-, deszka- vagy vessző- és gyékényfonatú falakkal, sok helyen a házak padlásán tárolták a gabonát. Az élelmezési szempontból ugyancsak fontos hús, tejtermékek, zöldségek és gyümölcsök azonban romlandók voltak, ezért ezeket valamilyen módon konzerválni kellett, hogy későbbi időkre is el lehessen őket tartani. Évszázadokon keresztül a só jelentette a legfontosabb tartósítószeret. A hús-, hal- és tejtermékeket ezzel tartósították, így a só iránt folyamatosan nagy volt a kereslet. A jól besózott húst, halat, sajtot vagy vaját akár két évig is el lehetett tartani. A sóval történő konzerválásnál hús, hal és tejtermékek esetében egyaránt általában 1:10 arány érvényesült a só és a tartósítandó termék viszonylatában. De sós vízben zöldségeket (uborka, répa, káposzta, cékla, retek stb.) is el tudtak tenni a téli hónapokra. A sózáson kívül a füstölés és szárítás is fontos tartósítási eljárás volt. Ahogyan a sózás, úgy ez is az adott termék víztartalmának lecsökkentésére szolgált. A napon történő szárításhoz (aszaláshoz) nagyon száraz klímára volt szükség, ezért erre az eljárásra a mediterrán vidékeken kívül máshol nem nagyon adódott lehetőség. Az északabbra fekvő területeken a füstölés technikáját alkalmazták, de ez nagyon lassú tartósítási eljárás volt, ezért csak az élelmiszerek egy részét lehetett ilyen módon konzerválni. A szárítást és füstölést nagyon gyakran összekapcsolták a sózással. Az ecet szintén alkalmas volt húsfélék és zöldségek tartósítására. Dél-Európában az olíva olajat is használták konzerválásra, elsősorban halaknál. A távolabbi északi területeken a fagyos, hideg téli időszakok lehetőséget teremtettek arra, hogy néhány napig, vagy egy-két hétig a húsféléket hűtött, fagyasztott állapotban tárolhassák, és viszonylag frissen tudják elfogyasztani. A gombákat, gyümölcsöket leginkább szárítással tartósították, de mézben forralva szintén konzerváltak gyümölcsöket, vagy megfőzték lekvárnak. A gyökérező zöldségeket leggyakrabban vermekben tették el télire.

A középkori emberek napi táplálkozásuk során jóval több kalóriát fogyasztottak, mint a ma élők. A napi kalóriabevitel fejenként 3000–3500 kalória körüli értéket jelentett, de a napi 4000 kalória sem számított ritkaságnak. (A mai kalóriabevitel átlagosan 2500–2700 kalória/fő/nap.) Ugyanakkor a fizikai igénybevétel mértéke is jóval nagyobb volt, mint ma, így a szervezetük jóval több energiát használt fel. A középkori ember magas kalóriabeviteléhez nem társult jelentős zsír és cukorfogyasztás, míg a modern korban kiugróan magas az étkezések során a zsír- és cukorbevitel.

I/8. Étkezési kultúra a középkorban

A legelső középkori illemtanítások (mindenekelőtt az asztaltársaságbeli viselkedési szabályok) egy egyházi szerző, Petrus Alfonsi *Disciplina clericalis* című, 1106 körül keletkezett példagyűjteményei között olvashatók. A világi társadalom, a paraszti és lovagi-nemesi bárdolatlanság visszaszorítására, az emberi ösztönök megszelídítésére irányuló egyházi szándékokból születtek meg a viselkedési, magatartási kultúra főbb elvei és szabályai, amelyek alapvetően a nemesség hétköznapi életét igyekeztek bizonyos keretek közé terelni. Az egyik legnépszerűbb 13. századi itáliai viselkedési útmutató, a *De la zinquanta cortexie de la tavola* (Az ötven asztali illemszabályról) szerzője szintén egy egyházi ember, egy szerzetes, Fra Bonvesin da la Riva volt. A középkori illemtanítások elsősorban az étkezési szokások, az ültetés, a köszönés, a nőekkel való bánásmód és a lovagi küzdelmek szertartásos szabályait részletezték. A nemesség étkezési kultúrájáról elsősorban azok a 14–15. századi, döntően

egyházi szerzők által készített írások szólnak, amelyek már az udvari nemesség formálódását igyekeztek elősegíteni, s ezzel együtt megzabolázni a nemesi társadalom erkölceit, viselkedését, magatartását. A *Quisquis es in mensa* című verses mű szerint a főúri asztaloknál illetlen dolognak számított az egyszer már megfogott falatot visszatenni a nagy közös tálba, amelyből mindenki kézzel szedett magának. Étkezés közben egy jól nevelt úr a kezével, amellyel a közös tálból szedett, és amellyel evett, nem piszkálta a fülét vagy az orrát, és csak akkor ivott, ha a szájában lévő falatot már megrágtá és lenyelte. A *Stans puer ad mensam* című tanítóköltemény arra hívta fel a figyelmet, hogy evés előtt mindenkinek kezet kell mosnia, teli szájjal nem illendő beszélni vagy nevetni, és az asztalnál senki se piszkálja a fogát késsel. Arra is figyelmeztetett, hogy illetlen és sértő az asztal felett átköpní, vagy az asztalra köpní. Ha valakinek feltétlenül köpní kell, tegye azt kézmosáskor, és köpjön a kézmosó edény mellé, de a kézmosó vízbe ne. Más illemmel kapcsolatos késő középkori írások (*The Babees Book*, *The Book of Curtesye*) szerint tilos az asztalnál a meleg ételt fújni, ha valaki inni akar, előtte törölje meg egy kendővel a száját, és egy nemesember méltóságához, tekintélyéhez méltatlan, ha egy lakoma során annyit iszik, hogy őt a szolgálók és cselédek az asztalra borulva látják. Illetlennek és modortalannak tartották, ha egy nemesember a kanalából szürcsölte a levest, csámcsogott, mohón tömte a szájába az ennivalót, illetve azt is, ha a húst, amelyből harapott, vagy a csontot, amelyről a húst már lerágtá, visszatette a közös tálba. A 13. századi *Rózsa-regény* külön figyelmeztette a hölgyeket, hogy ne mártsák ujjukat mélyen a mártásba, ne dugjanak nagy falatokat a szájukba, ne kenjék össze arcukat, ívás előtt töröljék meg ajkukat, és ne igyanak túl mohón. Ezek a tanácsok és intelmek arra utalnak, hogy amit kifogásoltak, bizony gyakran előfordultak a nemesi asztaloknál. Az udvari illem tiltotta, hogy az asztalnál bárki a tenyerébe vagy az asztalkendőbe fújja az orrát, krákgon, vakarja magát. Az illem azt írta elő, hogy orrfújásra, ha feltétlenül szükséges, csak a bal kéz (a jobbal szedtek a közös tálból) két ujját volt szabad használni, a kifújt váladékot a kőlapokon, földön szét kellett taposni. A 13. században a már említett Bonvesin da la Riva azt írta, ha valaki az asztalnál tüsszent vagy köhög, forduljon el a többiektől, és ha valakinek ki kell fújnia az orrát, erre a célra használja a kapcáját. Ahogyan ezek a tiltások is mutatják, a középkori nemesi világ étkezési kultúrája alapvetően bárdolatlan, durva, és – mai szemmel nézve – sok vonatkozásban visszataszító volt, noha társadalmi státusuk demonstrálására étkezéseiknek, lakomáiknak igyekeztek megadni a módját. A lakomáikon általában fehér asztalterítővel borított asztalhoz ültek. Már a skandináv sagák arról szóltak, hogy az előkelők asztalát az étkezések előtt terítőkkal takarták le, és evés előtt megmosták a kezüket. Ezzel szemben viszont Ibn Fadlán arab utazó arról számolt be, hogy Kelet-Európában a varégek nem mostak kezet evés előtt. Véleménye bizonyára azon a gyakorlaton alapult, ami később, még a középkori francia nemesség körében is általános volt, nevezetesen: a lakoma előtt egy tálka vizet hordtak körbe, amelyben mindenki, rang és társadalmi státus szerinti fontossági sorrendben mosta meg a kezét, és mindenki ugyanabban a kendőben is törölte meg. Az étkezések közben is többször leöblítették a kezüket, mert evőeszköz híján csaknem mindent kézzel ettek. A húshoz mindenki a saját kését használta, a sűrű leveseket, kásákat a saját kanalával ette meg. A hígabb leveseket kis csuprokból, tálakból egyszerűen megitták. Ha az étkezés közben a kezük zsíros lett, azt vagy a ruhájukba, vagy a hajukba törölték. A nemesi lakománál, asztaloknál élénk beszélgetés, tréfálgoszás, éneklés, vigadozás folyt, és az étkezőket gyakran énekmondók, mutatványosok, zenészek is szórakoztatták. Az alsóbb társadalmi rétegeknél még általánosabb volt, hogy a közös tálból kivett ételt a kezükből ették meg, a hígabb ennivalóknál (kása, leves) ketten-hárman is kanalaztak egy tálból. Az a gyakorlat, hogy a szerzetesek vagy apácák páronként osztottak egy-egy tál ételen, hosszú ideig a kolostori étkezési szabályokban is megmaradt. A szerzetesrendek

szabályai nemcsak azt írták elő, hogy mikor és mit szabad enniük, hanem azt is, miként kell viselkedniük az asztalnál. A bencés regula, és később a többi rend regulája is, étkezés közben tiltotta a beszélgetést, és csak a felolvasásra volt szabad figyelni. Az asztalnál senki nem állhatott fel, és nem távozhatott el az apát engedélye nélkül. Ezt a rendet legfeljebb csak olyan esemény törhette meg néhány napra, amikor a kolostorban egy-egy uralkodó vagy főúr szállt meg. A Sankt Gallen bencés kolostorban megszálló I. Konrád (911–918) keleti frank uralkodót és kíséretét zenészek és bohócok mulattatták, ami visszatetszést és megütközést váltott ki a barátok között.

I/9. A középkori Európa italai

A víz

Szinte toposzként rögzült az a vélekedés, hogy a középkorban természetes állapotukban a vizek különböző mikroorganizmusokkal fertőzöttek voltak, emiatt betegségeket terjesztettek, ezért a középkori emberek nem ittak vizet, hanem helyette sört és bort fogyasztottak. Ez azonban nem igaz. A víz az ember természetes itala volt, és ma is az. A vízfogyasztás olyannyira a hétköznapi megszokott velejárója volt, hogy a korabeli eseményeket, fontos történéseket megörökítő krónikák általában említést sem tettek róla. Ugyanakkor a hagiográfiai irodalomban, illetve a böjttel kapcsolatban a „kenyeret és vizet” fogyasztottak kifejezés szerint előforduló kifejezés a régi korok emberei nagyon is tisztában voltak a víz fontosságával. Egy ember sok mindenről lemondhatott, de az alapvető táplálékról és folyadékbevitelről nem. A vízellátás minden korban, így a középkorban is, az emberi közösségek, települések, élőhelyek egyik legfontosabb kérdése volt. Nem véletlen, hogy a falvak, városok, kolostorok, de még a várak többsége is többnyire természetes vizek mellé épültek. Ez az egészséges vízellátás problémáját ugyan még nem feltétlenül oldotta meg, de az állatok itatásához, mosáshoz, tisztálkodáshoz, különböző mesterségek gyakorlásához szükséges vízforrás rendelkezésre állt. A 15. századi Itália híres építésze, Leon Battista Alberti a *De re aedificatoria* (Az építésről) című művében felsorolta, miért volt szüksége egy városnak megfelelő mennyiségű vízre: „nem csupán ivásra, de mosásra, a kertekhez, a tímároknak és a nemezeliőknek, a csatornához, valamint – és ez rendkívül fontos – hirtelen tűz esetére, a legjobbat ivásra kell megtartani, a maradékot pedig szükség szerint szétosztani”. Az emberi fogyasztáson túl (ivás, tisztálkodás, főzés, mosás stb.) a különböző ipari tevékenységek (sörfőzés, bőrcserzés, gyapjúmosás, kelmefestés, mészáros stb.) is jelentős mennyiségű vizet igényeltek. De a víz fontos energiaforrást is jelentett a vízi kerekkel működő malmok, fűrésztelepek, kártolók, érczúzó, kovácsműhelyekben használt fűjtatók stb. számára.

A középkorban már nem építettek az emberi fogyasztásra alkalmas tiszta víz biztosítására olyan impozáns vezetékrendszereket, mint az ókori Rómában, de nem merült teljesen feledésbe, mert számos helyen szükség volt arra, hogy egy adott helyre elvezessék az ivóvizet. Mivel a középkori városok lakosság száma jóval alacsonyabb volt, mint az ókorban, a kevesebb ember vízszükséglete már nem igényelt olyan hatalmas beruházásokat, építkezéseket, mint az antikvitásban. Azt a tényt sem szabad figyelmen kívül hagyni, hogy a középkori világ tetemesebb hányada az Alpoktól északra elterülő vidékeket jelentette, ahol a vízellátás jóval kevesebb gonddal járt, mint a Mediterráneumban. Ez utóbbi térségben viszont a középkorban is építettek római mintájú, kőből készült vízvezetéket, mint például az Ibériai-félszigeten a 13. században Morella városánál (Valencia). De arra is volt példa, hogy folyamatosan használták

és karban tartották az ókori vezetéseket, mint például Caesarea város esetében a Szentföldön. A Konstantinápoly vízellátását biztosító, több mint 250 kilométer hosszú ókori vízvezeték, amely Valens császár uralkodása idején épült és 368-ban készült el, még a középkorban is ellátta a várost vízzel. A szintén római kori vízvezeték Segovia városában, amely 16 kilométer távolságból, a Frio-folyótól szállította a vizet, szintén működött a középkor évszázadaiban is. A keskeny tengerparti sávra és néhány apró adriai-tengeri szigetre korlátozódó Raguzai Köztársaságban a 14. század végéig leginkább az esővíz gyűjtésére szolgáló ciszternákkal és néhány kúttal biztosították a vizet, de bárkákon is hozták a városba hordókban vizet. A 15. században viszont a városállam vezetői egy vízvezeték megépítéséről döntöttek. A környező hegyekről a városba vizet szállító mintegy 8 kilométer hosszú *aquaeductus* építésének irányítását Onofrio della Cava nápolyi építészre bízták. De nem csak Európa déli részein hasznosították az antik vízvezetéseket, hanem az északabbra fekvő vidékeken is. Amikor a meggyilkolt Habsburg Albert német uralkodó özvegye megalapította Königsfelde apácázárdáját, a kolostor falai mögé egy helyreállított régi római vezetéken keresztül vitték be a vizet. Az Alpoktól északra elterülő területeken ugyan bőven voltak patakok, folyók, tavak, de ezek vizét egy-egy falakkal védett várba, városba vagy kolostorba – ahol a környezeti feltételek lehetővé tették – be kellett vezetni. Erre általában cserépből, félbe vágott s kivájt fatörzsekből vagy ólomból készült csöveket, kis csatornákat készítettek, amelyek a földfelszínen vagy a föld alatt futottak, és csak abban az esetben emelték lábakra, ha a domborzati viszonyok feltétlenül szükségessé tették. Az ókortól és Dél-Európától eltérően Európa nyugati és középső részein a középkorban már nem építettek látványos *aquaeductus*okat. A fuldai apátság krónikája szerint az első apát, Sturmius (747–779) vezette be a Fulda folyó vizét egy csatornán keresztül a kolostorba. A 12. század végén a thüringiai Goseck bencés kolostorban szintén volt vízvezeték. A regensburgi Szent Emmeram kolostor apátjának, II. Peringernek a sírfeliratán († 1201) az olvasható, hogy ő volt az, aki az ólom vízvezetékét készítette (*qui fecit aquaeductum plumbeum*). A vízvezetéseket a középkori városok vízszükségletének biztosításában is nagy szerepet játszottak. Londonban például a 13. században építették ki a Nagy Csatornának (Great Conduit) nevezett vízvezetékét, ami a városon kívüli tiszta forrásból ólomvezetéseken keresztül hozta a vizet London szívébe, ahol a város lakói szabadon hozzáférhettek, sőt a 14. századtól már a jómódú magánházak is rácsatlakozhattak erre a vezetékre. Salzburgban már korábban, 1143 körül megépítették a 370 méter hosszú ún. Alm-csatornát, ami tiszta vizet szállított a városba. A Goslar városába vezető vízvezetékét a 13. században égetett cserépből készítették, és a föld alá helyezték. Hannoverben, Lübeckben vagy Nürnbergben viszont fából készített vízvezetéseket építettek. Luxemburgi Zsigmond (1387–1437) magyar király 1416-ban azzal bízta meg a nürnbergi Hartmann Rotschmied építőmestert, hogy a hegyen fekvő Buda vízzel történő ellátására építsen ólomcsöves vízvezetékét.

A középkori vízvezetéseket legegyszerűbb és leggyakrabban alkalmazott fajtája a gravitációs elven működő vezeték volt, amikor egy magasabban fekvő helyről (közeli dombok, hegyek) vezették lefelé a tiszta vizet, ami a városokban általában a központban álló közkútba folyt (abból pedig egy kisebb csatornán át folyt ki), amit mindenki szabadon használhatott. Ilyen vízvezeték működött például Salzburgban, Kassán, Eperjesen vagy Londonban. A folyóvizek mellett gyakran vízkiemelő kerekek juttatták el a vizet a vezetékbe, kutakba, és ilyenkor szintén a gravitáció elvét alkalmazták: a vízkiemelő segítségével egy nagyobb tárolóba vagy víztoronyba került víz egy kifolyón keresztül került a vezetékbe. Hannover vagy például Bréma városok vízvezetékébe is ilyen vízkiemelő kerekek juttatták el a vizet. Más vezetéseket a közlekedőedények elve alapján működtek, ez esetben előfordult az is, hogy a vezeték kiépítése

mellett a vízellátás szabályozására kisebb víztornyokat is kellett építeni. Lübeckben például a sörfőzdek vízellátásának biztosítására már a 13. század végén építettek egy víztornyot (1294), majd néhány évvel később (1302) egy újabbat. A 14. század közepén Ulm városában is volt víztorony, és a 15. század végéig – a város lakosságának gyarapodásával összefüggésben – további tízet létesítettek. Augsburgban 1412-ben három víztornyot építettek, amelyek a hozzájuk csatlakozó vízvezetékekkel 309 magánházhoz és 24 közkúthoz biztosítottak vizet. Amikor Hunyadi Mátyás magyar király Buda vízellátására egy újabb vízvezetékét építtetett, a másfél kilométer távolságból érkező tiszta forrásvíz a közlekedőedények fizikai törvénye alapján került fel a hegy tetejére épült királyi székhelyre. A vízvezetékek harmadik típusát a nyomószivattyúk alkalmazására épült rendszerek alkották. A Luxemburgi Zsigmond uralkodása idején épült budai vízvezeték ilyen szivattyúk segítségével juttatta fel a Duna vizét a hegytetőre, a városba. Németországban a középkor végén 47 városban volt vízvezeték. Egy 15. század második feléből származó feljegyzés szerint Nürnbergben 17 csővezeték látta el a közkutakat és a gazdag polgárok házait vízzel.

A vízvezetékek építése azonban költséges, és műszaki, technikai szempontból is bonyolult feladat volt, ezért ahol lehetett, többnyire ásott kutakkal igyekeztek megoldani a vízellátást. A várak vagy városok falain belül lévő kutak háborús időkben, ostromok esetén is biztosították a szükséges vizet, míg a falakon kívüli forrásból származó vizet a vezetékek megrongálásával az ostromlók nagyon könnyen elzárhatták a védőktől. Az ásott kutaknak a síkvidékeken vagy a vízpartok mellett alapvetően egy kavicsos-köves szűrő réteg által megtisztított talajvíz volt a forrása, mint például a Dél-Németországban fekvő Bazel, vagy az északnémet Lübeck esetében. Aeneas Silvius Piccolomini 1434-ben számos tiszta és bővizű kútat említett Bazelben. 1438-ban egy utazó arról számolt be, hogy Lübeckben hideg és édes vizű kutak voltak. A magasabban fekvő helyeken a kutak inkább vízgyűjtő ciszternaként működtek, mert a lefelé szivárgó csapadékvizet gyűjtötték össze, mint például Budán, ahol legalább félszáz kút volt, vagy a már említett Raguzában. (A vízvezetékeken érkező víz szintén egy-egy közkútba torkollott, és azon lényegében átfolyt, s egy másik, elvezető csatornán keresztül a falakon kívülre távozott.) A 6. században készült bencés regula 66. fejezetének előírása szerint egy kolostort csak úgy lehetett építeni, hogy falain belül saját vízforrása, tehát kútja is volt. Az erfurti Szent Péter-monostor krónikája arról számolt be, hogy 1136-ban a szerzetesek egy nagy kő elmozdításával kútásásba fogtak. A fuldai apátságban készült Markward-életrajz ugyancsak kútásásról számolt be. A középkori városokban háromféle kút létezett: voltak magánkutak, több szomszéd által közösen használt kutak, és nyilvános vagy közkutak. Ezek megoszlása és száma nagymértékben függött az adott város hidrológiai adottságaitól. Aeneas Silvius Piccolomini szerint Bazelben annyi kút volt, ahány ház. Itt tehát a vízellátás egyetlen háztartás számára sem jelentett gondot. A középkori Budán legalább 50 olyan magánház létezett, melyek a pincéjükben saját kúttal rendelkeztek. Andreas Tucher feljegyzése szerint Nürnbergben közel 100 magánkút volt, melyek fenntartása, tisztítási költsége az adott ingatlan tulajdonosát terhelte. A több szomszéd, vagy egy-egy utca által közösen használt kutak esetében ezek az ún. „kútközösségek” együttesen állták a felmerülő kiadásokat: a víz kiemeléséhez szükséges vödörök, kötelek beszerzését, a kút bizonyos időnkénti (általában évente egyszeri) tisztításának költségét, a vízkiemelő mechanika építését, karbantartását. Az 1422. évi frankfurti városi szabályozás szerint a nagy javítások, felújítások költségét a háztartásokban élő személyek száma alapján kellett megállapítani. Aki a közös kút használata mellett saját kúttal is rendelkezett, csak az egy főre eső költségek felét volt köteles fizetni. A „kútközösségeket” egy-egy, ún. kútmester ellenőrizte, akiket a városi tanács nevezett ki. A német városok többségében ez a tisztség már

a 14. században ismert volt. 1431-ben Münchenben a Diener Straße kútközösségéhez 33 háztartás tartozott. Közülük 18 saját kúttal is rendelkezett, így ezek tulajdonosai – a frankfurti szabályozáshoz hasonlóan – csak a költségek felét fizették. Ha a kútközösséghez olyan mesterséget folytatók is tartoztak, akik a háztartási fogyasztáson túl is igényeltek vizet (fogadósok, pékek, tímárok, mészárosok stb.), dupla árat fizettek. A nyilvános közkutakat vagy maga a városi magisztrátus működtette tisztségviselői révén, vagy egy-egy üzleti társaság kezelésébe adta. A közkutakat bárki, bármikor használhatta, ezért bővízőknek kellett lenniük. Vízvezetéken keresztül táplált, vagy állandó, bő vízhozamú ásott kutak egyaránt lehettek közkutak. Legtöbbször azokat adták üzleti társaság kezelésébe, amelyekhez különböző technikai infrastruktúrák (vízvezeték, vízkiemelő kerék, szivattyú, víztorony) is tartoztak, s emiatt folyamatos felügyeletet és karbantartást igényeltek. 1352-ben például Hannoverben a vízkiemelő kereket a város bérbe adta egy vállalkozónak, aki a magisztrátus által meghatározott áron volt köteles biztosítani a vízellátást. Brémában a városi tanács 1394-ben engedélyezte egy 50 tagú vízkiemelő társaság megalakulását, amely vagyonos polgárok és ipari üzemek, műhelyek vízellátásáról gondoskodott. Braunschweigben az a vállalkozói társaság, amely a középkor végén jött létre egy vízvezeték létesítésére és üzemeltetésére, 300 éven át működött. Egy 1478-ból származó leírás szerint Ulm városában 23 nyilvános közkút volt, Augsburgban a 15. század elején, 1412-ben 24. A közkutakból az emberek általában maguk vitték haza a szükséges mennyiségű vizet, vagy vízfordók szolgáltatását vették igénybe. Párizsban a vízfordók, vízarusok már a 13. században külön céhet alkottak. Máshol, mint például a késő középkori Budán, egy vállalkozói társaság foglalkozott vízfordással, vízarusítással (*prunerr, dy do wasserrtrager genant sein*), de egyúttal ez volt a felelős a kutak tisztán tartásáért, és ez töltötte meg a Duna-vízzel a piacutakon álló víztartályokat. Tűz esetén a budai vízfordók alkották a városi tűzoltóságot is. Egy 1522. évi árjegyzék tájékoztatása szerint az általuk szolgáltatott víz tavasszal és nyáron olcsóbb volt, mint ősszel vagy télen. A közkutak tisztaságát városi rendeletek védték, mert tapasztalatból azt a középkori ember is tudta, hogy a piszkos, szennyes víz betegségekkel, járványokkal fenyegethetett. A nyilvános kutak biztosították az ivóvizet, ezért azoknál a vizet más célra szigorúan tilos volt használni. Nürnbergben a 14. században annak, aki a kutaknál mosakodott, 2 Heller összegű büntetés kellett fizetni. Konstanzban 1382-ben megtiltották, hogy a sírások a szerszámaikat közkutaknál tisztítsák. A városi nyilvános kutaknál tilos volt ruhát mosni, edényeket mosogatni, fordókat tisztogatni, mosakodni, állatokat itatni, vagy sózott húst és halat mosni. Azt, aki beszennyezett, vagy megmérgezett egy kút, halálbüntetéssel sújtották. Siena városában például 1265-ben egy ilyen cselekedettel vádolt embert elevenen megnyúztak. A középkori zsidópogromok során gyakran felbukkant a kútmérgezés vádja. A kutaktól vödörrel, kannákkal vitték el a vizet a háztartásokba, így a kutak a mindennapi életben fontos találkozóhelynek, közéleti színtérnek számítottak.

A bor

A vízhez képest a középkori források sokkal gyakrabban szóltak a borfogyasztásról. Akkoriban Európa jóval nagyobb területén termeltek szőlőt és készítettek bort, mint manapság. Mai határaihoz, azaz a középső Rajna-vidék és a Kárpátok vonalához képest Lengyelországban, Angliában vagy a Balti-tenger déli partvidékén (Mecklenburg, Pomeránia, Poroszföld) is foglalkoztak szőlőműveléssel. A 11. század utolsó harmadából származó *Domesday Book* Angliában 42 szőlőbirtokot sorolt fel, amelyek többsége Essex földjén helyezkedett el, a legészakabbra fekvő Ely-ben volt. Négy évszázaddal később, 1509-ben már 139 szőlőbirtokot tartottak nyilván a szigetországban, tehát a számuk a középkor végére megháromszorozódott.

Ez az érték önmagában is jól érzékelteti, milyen nagy kereslet mutatkozott a középkorban a borra, mennyire jelentős volt a fogyasztása. A bortermelés ilyen arányú kiszélesedése (s ezzel együtt a borkereskedelem fellendülése) jórészt a kereszténység térhódításával függött össze, amely szimbolikus, vallási tartalmat társított a kenyérhez, az olajhoz és a borhoz. A hagiográfiai irodalom szerint számos misszionárius a küldetése teljesítése érdekében szőlőt is telepített, hogy a keresztény liturgia nélkülözhetetlen kellékét, a bort térítő munkája helyszínén tudja előállítani. A szőlőtermesztés térhódítása az Alpoktól északra – a rajna-vidéki római előzményektől eltekintve – alapvetően az egyháznak volt köszönhető, különösen a szerzetesi kolostoroknak. A 9. századi krónikás, Reims-i Hinkmar a *Vita Remigii* című művében azt írta, hogy Chlodvig (482–511) frank királynak az ariánus vizigótok felett aratott győzelmében nagy szerepe volt annak, hogy a frank királyt keresztény hitre térítő Szent Remigius az ütközet előtt borral, azaz „Krisztus vérével” kínálta Chlodvigot és kíséretét, és a bor– isteni csodatételként és égi jelként – egyszer sem fogyott ki a flaskájából. A *Vita Carileffi* szerint Carilefus szerzetes egy kupa borral áldotta meg Childebert (547–558) frank királyt. A 724-ben alapított Fritzlár kolostor (Hessen tartomány) első apátja, Wigbert († 747) a hagyomány szerint szőlőt telepített az apátság környékére. Vesztfáliában a 9. században említették először a források a szőlőtermelést: 843-ban I. Lothar (840–855) császár birtokot adományozott Esich grófjának, amelyhez egy szőlőskert is tartozott. A gróf a szőlőt még ugyanebben az évben Corvey kolostorának ajándékozta. Bernward hildesheimi püspök 996. évi oklevele már szőlőskerteket említett Hildesheim városa közelében. A krónikák beszámolója szerint Ottó bambergi püspök a keresztény térítéssel összefüggésben honosította meg 1130 táján Pomerániában a szőlőtermesztést. A 12. század végén a ciszterciák egyik sziléziai kolostorának, Trebnitz-nek a birtokain már termeltek bort. Naumburg közelében a ciszterciák 1154-ben egy dombot kaptak, hogy arra szőlőt telepítsenek.

Liturgiai okokból az egyháznak szüksége volt borra, s ez állandó keresletet jelentett iránta Európa minden részén. Ahol lehetett, igyekeztek helyben előállítani, ahol nem, oda szállítani kellett. A kánoni előírás szerint az eucharisztia ünnepléséhez ugyanis a bornak szőlőből sajtoltnak, nem romlottak kellett lennie, és ahhoz semmilyen adalékanyagot, ízesítőszeret nem volt szabad hozzátenni. Éppen ezért vigyázni kellett arra is, hogy a bor ne ecetesedjen meg. A liturgiai célokra szánt bor esetében tehát a minőség, nevezetesen, hogy valóban tiszta bort használjanak, igen fontos követelményként jelentkezett. Az egyházi intézmények mellett az Európa keleti részei felé irányuló telepességmozgalmaknak is komoly szerepe volt a szőlőtermesztés elterjedésében, új metszési módok, vagy a lugasos művelés helyett az alacsony tőkeművelés meghonosításában. A Kárpát-medencében például a 12. században érkezett francia-vallon telepések honosítottak meg egy új szőlőfajtát, a furmintot. Jórészt nekik volt köszönhető, hogy a 13–14. században tömegessé vált a hegyláb-felzárkózásokon a szőlőművelés. A szőlőkultúra terjesztésében a vallonok mellett a német telepések is tevékeny szerepet játszottak.

A középkorban a borok a legjobb esetben is legfeljebb egy évig voltak eltarthatók, azután megsavanyodtak, pimpóssá váltak. Emiatt – ellentétben a modern korrallal – az újbor ára mindig jóval magasabb volt, mint az óboré. Még a középkor végén is, 1500 táján például egy hordó bordeaux-i óbor csupán 6 tours-i fontba került, míg egy hordó újborért 50 fontot is elkértek. Miután a szőlő megerjedt, a bortermelők fő célja az volt, hogy borukat gyorsan eladják, még mielőtt minőségük leromlana. Ezt gyakran adminisztratív eszközökkel igyekeztek biztosítani. Egy késő középkorban keletkezett francia borászati rendtartás szerint például Bordeaux városa előbb a saját borait értékesítette, és csak azután engedte meg más bortermelői térségek borának behozatalát és árusítását. A Languedoc-ban termelt bort Szent Márton napjáig nem szállíthatták

lefelé a Garonne-folyón, és csak december 1-je után kezdhették azt eladni Bordeaux-ban. A Garonne felső szakaszánál fekvő területek borait csak karácsony után vihették be a városba. A 13. század derekára az angol királyi udvar borellátásának $\frac{3}{4}$ részét már Bordeaux fedezte. A középkorban a bor azért ecetesedett meg gyorsan, mert a benne lévő egyes baktériumoknak, különösen az *Acetobacter acetine* csak oxigénre volt szüksége ahhoz, hogy gyorsan elszaporodjon. Az ecetsav, ami a bor megsavanyodását okozta, ennek a baktériumnak az anyagcseréje során keletkezett. A bor megsavanyodását a középkorban nem tudták megakadályozni. Legfeljebb az alacsony tárolási hőmérséklet, a nagyobb tárolási mennyiség és a magasabb alkoholtartalom mérsékelhette ezt a folyamatot, mert mindhárom körülmény lassította a baktériumok szaporodását. (A kén-dioxiddal történő kezelést, a kénezést csak a középkor végétől, a kora újkortól kezdték alkalmazni, ami elpusztította a mikroorganizmusokat, és megakadályozta az oxidáció miatti romlást. A kénezés jelentősen javította a bor eltarthatóságát.) Minél alacsonyabb volt a tárolási hőmérséklet, annál lassúbb volt az ecetesedési folyamat. Az óriási hordókban is azért állt el tovább a bor, mert a nagyobb térfogatú folyadék viszonylag kisebb felületen érintkezett a levegővel, így az *Acetobacter aceti* kevesebb oxigénhez jutott. A magasabb alkoholtartalom ugyancsak lassította a baktériumok szaporodását. A dél-európai borok többsége ebbe a kategóriába tartozott. A mediterrán napsütésben magas lett a szőlő cukortartalma, amit a kései szüreteléssel, vagy a fűrtök egy részének erjedés előtti aszalásával tovább fokozhattak. Az ilyen, cukorban gazdag mustból akár 17°-os alkohol tartalmú bort is készíthettek, vagyis csaknem kétszer erősebbet a híg, északi boroknál. A mediterrán borok viszonylag sokáig elálltak, így messzire is szállíthatták, anélkül, hogy megsavanyodtak volna. Velencébe például az itáliai borok mellett az Isztriáról, a dalmát partokról, a görög területekről is nagy mennyiségben hoztak be bort. A bor nagykereskedelme a késő középkortól a Riva del Vin nevű lagúnán zajlott.

Liturgiai felhasználásán túl a bor (a sörrel együtt) a középkori társadalom minden rétegében fontos, napi fogyasztási cikknek, az étrend nélkülözhetetlen részének számított. A németek például a 15. században évente fejenként kb. 120 liter bort ittak. Egy 1422-ből fennmaradt bázeli szerződés szerint egy kömüves éves járandósága 1036 liter bor volt, ez naponta közel 3 litert jelentett. Ugyanennyi bor illette meg a Bazel város magisztrátusa által alkalmazott fuvarost is 1423/1424-ben, aki a polgárok háztartásában keletkezett hulladékot, szemetet szállította el a városfalakon kívülre. A városi puskaműves 1407-ben évi 546 liter bort kapott. A bázeli számadáskönyvek alapján a város lakóinak borfogyasztását a 15. század első felében évente fejenként (a kisgyermekeket is beleszámítva) átlagosan 118 literre becsülhetjük. A bor iránti kereslet mértékét jelzi, hogy a 14. század első felében Bordeaux kikötőjéből mintegy 70 millió liter bort exportáltak, s ennek a mennyiségnek közel fele Angliába került, melynek akkoriban kb. 5 millió lakosa lehetett. Elméletileg tehát minden angolra fejenként, évente 6–7 liter importált bordói bor jutott. A középkori borfogyasztás mértékéről számos korabeli irodalmi alkotás is megemlékezett. A vágáns diákdalok gyűjteménye, a *Carmina Burana* figyelemre méltóan sok, borivásról, borról szóló költeményt tartalmaz. Az *In taberna quando sumus* kezdetű vers szerint például a diákok nagyon sokszor emelték kupáikat különböző köszöntésekre, s minden köszöntés után ittak. „Egyszer dutyiban ülökért, / majd háromszor az élökért, / négyszer a hívő seregért, / ötször a halott hívekért, / hatszor könnyű némberekért, / hétszer szegénylegényekért, / nyolcszor bűnös barátokért, / kilenceszer rossz csuhásokért, / tízszer a haragosokért, / tizenegyszer hajósokért, / tizenkétszer vezeklőkért, / tizenháromszor ölökért, / császáért s pápáért végül / iszik bárki nyakló nélkül” (ford. Weöres Sándor). François Villon külön balladában emlékezett meg a részeges és nagyívó Cotard mesterről: „Kezéből neki

nem / Szedhette ki a kupát senki sem” (ford. Szabó Lőrinc). Egy késő középkori német dal a borivás kellemes és jótékony hatásairól szól: „Gyakran szabadítottál meg nagy szomjúságtól, / és elűzöd minden gondomat, / s virgonccá teszed minden tagomat. / Boldoggá teszel jó pár koldust, / kik éjszakánként gyér szalmán hálnak. / Táncra indítasz szerzeteseket és apácákat, / amit nem tennének meg, ha csak a kútból innának” (ford. Vas István). A bencés rend regulájában a következő olvasható: „mivel korunkban lehetetlen a szerzeteseket erről meggyőzni (ti. hogy ne igyanak bort), legalább abban egyezzünk meg, hogy ne igyanak a telítettségig, hanem mértékletesebben, hiszen a bor elszakítja Istentől még a bölcseket is”. Nursiai Szent Benedek álláspontja szerint „semmi sem áll annyira szemben a kereszténységgel, mint a mámor és a részegség”. Az egyház az étel- és italfogyasztásban egyaránt mértékletességre próbálta nevelni Európa népeit, de a böjti időszakoktól eltekintve ez nem különösebben sikerült. A nagyétkűségre és részegeskedésre vonatkozó számos tilalom e rendelkezések hatástalanságát bizonyították, és még a klérus tagjainak túlnyomó többsége sem érezte követendőnek a tilalomban szereplő normákat. A 9. században az aix-i zsinat például úgy rendelkezett, hogy a regula alapján élő kanonokok „kapjanak minden nap 5 font bort (kb. 2 liter), ha terem a vidéken; ha kevés terem, 3 fontot kapjanak borból, és 3 fontot sörből; ha egyáltalán nem terem bor, kapjanak 1 font bort (amit nyilvánvalóan csak a piacról, a kereskedőktől lehetett beszerezni) és 5 font sört”. A késő középkorban a zürichi és überlingeni ferences kolostorokban napi 2,5 liter bor volt az egy főre eső átlagfogyasztás. Több kolostori rendelkezés határozottan tiltotta, hogy a szerzetesek vagy apácák a celláikba bort vigyenek magukkal, vagy meglátogassák a borospincét. A szerzetesi ispotályokban vendégül látott zarándokok, ápolásra szoruló betegek ellátásában ugyancsak rendszeresen szerepelt a bor. A 14. századi források szerint a montserrati zarándokok például bort, kenyeret és sajtot kaptak. Az ispotályokban a betegek gyógyulását ugyancsak napi rendszerességű, átlagosan 0,5–1,8 liter borral igyekeztek előmozdítani, mert a bort minden bajra jó orvosságnak tartották.

A szőlőtermelő területeken a földesúr vagy a városi tanács adta meg a jelet a szüret megkezdésére. Aki ennél korábban hozzálátott a szőlő szedéséhez, büntetésben részesült. A szüret időpontját általában egy-két héttel korábban bejelentették, és az érő termést ettől kezdve még szigorúbban őrizték. A középkori miniatúrák és falfestmények tanúsága szerint a leszüretelt szőlőt általában fadézsákban vagy alacsony falú kádakban taposták. Az így nyert szőlőlevet vödörrel hordókba merték, hogy azokban megerjedjen. Ha vörösbort akartak készíteni, akkor mély erjesztőkádat használtak, hogy a szőlő héja és leve együtt erjedjen, amíg a szárazanyagok ki nem oldódtak a szőlőhéjból. A vörösbort készítése ezért jóval munkaigényesebb volt, nagyobb odafigyelést igényelt, így nem meglepő, hogy a középkori emberek többnyire fehérborokat ittak, a vörösbort ritkaságnak számított. A 15. század végén például az egri püspökség számadáskönyveiben kilenc év alatt a minden jelző nélkül szereplő nagy mennyiségű bor mellett egyedül 1503-ban említettek összesen két hordó vörösbort. A borok íze, zamata, aromája, minősége a középkorban alapvetően a napsütés mértékén, a mustnyerés módján és a szőlőfajtákon múlt. A nagyobb szőlőbirtokokon többnyire volt szőlőprés, amellyel a már kitaposott szőlőből még további, kb. 15-20%-nyi levét lehetett kinyerni. Az így készült ún. présbor gyengébb minőségű volt, mint a taposásból, a taposókádból származó bor, és magasabb csersavtartalommal is rendelkezett. Sajnos kevés információ maradt fenn arról, hogy milyen fajtákat kedveltek, és az évszázadok alatt azoknak a fajtáknak a jellege is sokat változhatott, amelyeket a nevük alapján ma is ismerünk. A középkori borok ízével kapcsolatban tovább nehezíti a helyzetet, hogy a borkészítéshez a szőlőskertben lévő tőkékről származó szőlőket, függetlenül azok fajtájától, általában mind egybeöntötték. Kivételt ez alól

többnyire csak az egyes szerzetesi szőlőbirtokok jelentettek, így a szerzetesrendek, kolostorok nemcsak a szőlőtermesztés elterjesztésében játszottak fontos szerepet, hanem a minőségi bortermelés és borfajták irányába is itt tették meg az első lépéseket. A ciszterciták indították el például azt a folyamatot, hogy egy-egy *climat*, azaz önálló szőlőterületi egység neve egyben meghatározott ízű, aromájú és értékű bort is jelentsen. Feljegyzések szerint Ciprus legjobb, igen édes (tehát sokáig eltartható és szállítható) Commandaria névre hallgató bora is szerzetesekhez, a johannita lovagrendhez kapcsolódott. A Commandaria-szőlőültetvények Pitsilia környékén, Limassol felett, a Troodos-hegység lejtőin terültek el. Jofroi de Waterford, domonkos szerzetes 1300 körül arról írt, hogy minél keletebbre utazott valaki a Földközi-tenger medencéjében, annál erősebb és jobb borokat talált. A középkorban presztízs, minőség és alkoholtartalom tekintetében az édes, döntően mediterrán borok voltak az első helyen. A 14. században Geoffrey Chaucer nem véletlenül írta – némi túlzással – az andalúziai borról, hogy „belőle oly erős bódulat száll, hogy három korty után az ember nem tudja, hol van”. Francesc Eiximenis katalán szerző *Lo Crestia* (A keresztény) című művében úgy vélekedett, hogy ha szükséges, a sűrű és erős borokat hígítani kell vízzel. Ő maga az édes, fehér és aromás (elsősorban muskotály) borokat kedvelte. A magas alkoholtartalmú, édes mediterrán borokhoz volt hasonlatos a középkori Magyarország legismertebb, legjobb minőségű bora, a szerémségi is. A későbbi Tokaj-Hegyaljához hasonlóan a Szerémségben is kialakulhatott a természetes aszúsodás, amit a *Bortyitis* nevű gomba fertőzése nyomán keletkező nemespenész biztosított. Ebben nagy szerepe volt a kedvező helyi, párás, meleg őszi mikroklímának, amit a folyók (a Hegyaljánál a Tisza-Bodrog, a Szerémségben a Dráva-Száva) párája okozott. Ez a természetes aszúsodás járult hozzá a középkorban a szerémségi borok különlegességéhez. A Szerémségből már a 12. században bárkákon szállították a bort a Dunán Budára, Esztergomba, majd a 13. századtól már az észak-magyarországi bányavárosokba, valamint Bártfára, Kassára, de még Cseh- és Morvaországba is. Az 1288. évi esztergomi vámjegyzékben felsorolt borok közül a szerémségi volt a legértékesebb: vámtétele kétszer akkora volt, mint a többi boré. A 14. századtól egyre több szerémségi bort értékesítettek Lengyelországban is. A Hunyadi Mátyás udvarában élt itáliai humanista, Galeotto Marzio a 15. század második felében azt írta, hogy a szerémségi bor „olyan édes, hogy hozzá foghatót az egész földön nehéz találni”. Oláh Miklós (1493–1568) leírása szerint Mátyásnak és udvarának a szerémségi bor volt a kedvence, és ő maga is úgy vélte, hogy „a borok közül a többinél először is az a jobb és nemesebb, amelyet a Szerémségben (...) termelnek”. Egy 1407. évi feljegyzés szerint a Visztulán hajókkal magyar bort szállítottak a Német Lovagrend nagymesterének székhelyére, Marienburgba (Malbork, Lengyelország). A magyarországi termőterületektől ilyen messzire (közel 1000 kilométer) csak olyan bort tudtak elvinni, amelyik alkoholtartalma alapján kibírta a hosszú szállítást, ezért nagyon valószínű, hogy a lovagrendi forrásokban említett bor a Szerémségből származott. 1441-ben Krakón és Gdańskon (Danzig) keresztül Flandriába exportáltak magyar bort. Ez esetben is szerémségi borról lehetett szó. 1469-ben Toruń város magisztrátusa 7 márkáért vásárolt magyar (véltetően ugyancsak szerémségi) bort. Egy 1439-ből származó feljegyzés tanúsága szerint a Szerémségben a fehér mellett vörösbort is termeltek (*unam tonellam vini Serimiensis albi et unam tonellam rubei vini Seremiensis*). A humanista Johannes Cuspinianus a 16. század elején a szerémségi vörös és fehér borokat a legkiválóbbaknak mondta (*rubea et alba Sirmiense excellentissima*). Az édes, magas alkohol tartalmú, döntően mediterrán, kisebb részben magyar (szerémségi) borokat a második helyen a rajnai borok követték. Az Alpoktól északra a Rajna és a Mosel vidéke, valamint Elzász térsége volt a szőlőtermelés súlypontja, ahonnan a kész bort a folyókon egyszerűen és könnyen tudták távolabbi területekre szállítani. A rajnai borok nem annyira jó tulajdonságaiknak köszönhetően ismertségüket, hanem annak, hogy a hűvös

pincékben és óriási hordókban tárolva a többi északi borhoz képest jóval tovább megőrizték frissességüket, és a víz úton nagy tételben kerültek piacra. A rajnai borkereskedelemnek Köln volt a központja. A 14. századtól Elzászból és a Rajna-vidékről szállították a Német Lovagrend számára is a bort Poroszországba (mai Észak-Lengyelországba). Egy 1408. évi feljegyzés szerint ebben az évben a rajnai borszállítmány csak késő ősszel érkezett meg a gdański kikötőbe, ahonnan már téli időjárási körülmények között kellett a nagymesteri udvarba szállítani. A hordókat vastag takarókkal kellett betakarni, hogy a bor meg ne fagyjon. A rajnai borok többnyire fehérek voltak, de kis tételben készítettek vörösek is. 1399-ben például a Német Lovagrend nagymestere számára hat hordó fehér, és egy hordó vörösbort hoztak a Rajna-vidékről. A tengeri kereskedelem révén természetesen Északnyugat- és Közép-Európában is lehetett mediterrán borokat vásárolni, de azok nagyon drágák voltak. 1403-ban például a Német Lovagrend egy hordó görög bort ajándékozott a litván nagyfejedelemnek. 1408-ban és 1409-ben a lovagrend spanyol borokat vásárolt. A bordói vagy burgund borok csupán hétköznapi italnak számítottak, mert könnyebben megromlottak, mint a Rajna-vidékiek.

Az alacsony cukor tartalmú mustból erjedt, alacsony alkoholfokú, könnyen romló borok többségének hamar mellékíze lett, vagy kezdett savanykássá válni, ezért a középkorban – részben ókori gyakorlatot is folytatva – fűszerezéssel, ízesítőszerekkel igyekeztek azokat feljavítani és ihatóvá tenni. Az Alpoktól északra fekvő területek többségén a helyben termelt borokat gyakran mézzel édesítették. A fűszerek közül az ánizs számított az egyik legkedveltebbnek, de a zsályát, rozmaringot, édesköményt, ürmet, fahéjat, rózs- és komlóvirágot, szőlő- és diófalevelet szintén gyakran keverték a borhoz. A pozsonyi ürmösbor receptjét, amit Estei Hippolit érsek annyira finomnak talált, 1489-ben fel is jegyezték: mézet, gyömbért, szegfűszeget, fahéjat, mazsolát, szerecsendiót, ámbrát és pézsmát főztek bele. Az ürmösborok lényege a fűszerkeverék volt, amely nagyon sokféle összeállítású lehetett. A fűszerek, ízesítőanyagok kétféle eljárással kerülhettek a borba. Az egyszerűbb módszer csak annyi volt, hogy a fűszerkeveréket egy kis vászonzacskóba kötötték, és belelógatták a mustba vagy a borba. A másik eljárás során a bort összefőzték az ízesítőanyagokkal. Az ily módon ízesített borok természetesen csak napi fogyasztásra szolgálhattak, liturgiai célokra nem.

A lovagi-udvari kultúra térhódításával párhuzamosan a borfogyasztás etikettje is kezdett kifermődni. A már említett katalán szerző, Francesc Eiximenis erről a következőket írta: „A borivó a kupát tartsa illendően a kezében, és a kezét emelje a szájához, ne a száját vigye a kupához (...). Némelyek ivás közben soha nem emelik fel a könyököket az asztalról, és (...) olyanok, akár a disznók”. Az itáliaiakról rossz véleménnyel volt, mert fölösleges hívságnak tartotta, hogy náluk az asztaltársaság minden tagjának külön kupája volt, s abból ivott, míg – szerinte – Európa többi népe beérte azzal, hogy csak egy kupa járt körbe az asztalnál. Ez azt jelentette, hogy az ivótársaság által diktált ivási tempót mindenkinek tartania kellett, hiszen a soron következő már várta az őt illető teli kupát. A középkori festmények és miniatúrák tanúsága szerint azonban a késő középkorban már az Eiximenis által kifogásolt itáliai borfogyasztási mód vált általánossá, és mindenkinek saját kupája vagy pohara volt. François Villon is azt írta a részeges Cotard mesterről, hogy „kezeből neki nem / szedhette ki a kupát senki sem”. Ez azt bizonyítja, hogy Villon korában a társadalom alsóbb rétegeiben is mindennapi gyakorlatnak számított, hogy saját kupáikból ittak. A külön poharak, kupák azonban nem mindig garantálták az egyéni mérték szerinti italfogyasztást. Évszázadokon át szarvasmarhák vagy bivalyok szarvából is készítettek ivóütlöket, ezeket azonban mindaddig nem lehetett letenni, amíg ital volt bennük. Az ivóütlöket gyakran mives ötvösmunkák díszítették. A Német Lovagrend nagymestere például 1408-ban két, aranyozott, bölény

szarvából készített ivótülköt készítetett, amelyeket azután Luxemburgi Zsigmond magyar királynak ajándékozott. A napi gyakorlatban azonban az ivótülkök helyett az asztalon megálló, talpas kupák terjedtek el, melyek anyaga, mérete, formája, díszítése nagyon sokféle lehetett. Nyugat- és Közép-Európában a középkorban a fémedényeket és fémkupákat tekintették a társadalmi rangot kifejező asztali kelléknek. A nemesek, gazdag patríciusok háztartásaiban a 14–15. században többnyire már ón és réz ivópoharakat, kupákat használtak, ezüstből vagy aranyból készített kupák legfeljebb csak az uralkodók, főpapok és arisztokraták asztalánál fordultak elő. Ezzel szemben Dél-Európában inkább a mázas cserépedények és üvegből készült ivópoharak terjedtek el. Velencében például már a középkorban jelentős volt az üvegyipar. Az 1446-ban festett „Utolsó vacsora” című freskón a San Giorgio templomban Jézus és tanítványai előtt üvegpoharak és üvegcancsók láthatóak, ahogyan a 14. századi lombardiai *Theatrum Sanitatis* több miniatúráján is. Az Alpoktól északra az üvegholmi még ritkaságszámba ment. A középkori emberek túlnyomó többsége cserépbögrékből, cserépkupákból ivott. A fából faragott ivóedények általában a szegénység bizonyítékai voltak.

A sör

A középkori Európa másik fontos itala a bor mellett a sör volt. A csíráztatott és erjesztett gabonából készült sört a legrégebbi időkől ismerték, de csak a korai középkor végétől, a virágzó középkor kezdetétől használtak a főzéséhez komlót, amelytől kesernyés ízét kapta, és ami a benne lévő keserűsavaknak köszönhetően eltarthatóvá tette. A német területeken már a Karoling időkől termeltek komlót, vélhetően azért, hogy a sörfőzéshez használják. Az írásos dokumentumok a 12. századtól igazolják, hogy Németországban komlóval készítették a sört. Németalföldön csak a 14. század elejétől van rá adat, Angliában viszont egészen a 16. század közepéig, 1556-ig tiltották a komló használatát. A középkorban a sör az Alpoktól északra az étrend nélkülözhetetlen részét alkotta, és a borral együtt a napi szükségleti cikkek között tartották számon. Északnyugat-Európa nagy részén a sör–kenyér–kása (Bier–Brot–Brei) jelentette az étkezések legfontosabb összetevőit. A sör elsősorban az átlagemberek hétköznapi itala volt, ami alapvetően abból következett, hogy otthoni körülmények között, a malátát és a komlót üstben vagy bográcsban megfőzve, házilag is elő lehetett állítani. A középkorban Európa-szerte általános volt a házi sörfőzés. A sört tehát az egyszerű emberek italának tartották, ezért nem meglepő, hogy a fuldai szerzetesek például amikor vezekeltek, tartózkodtak a bortól, és csak vizet vagy sört ittak. A középkori sörfogyasztás Angliától Németországon át Lengyelorszáig és a Baltikumig terjedően fejenként átlagosan napi 3 litert tett ki. Alapvetően gyenge sört ittak, hétköznapiakon többnyire világost, ünnepnapokon a drágább barnát, az érettebbet, az ún. „öregebbet”. A sör erőssége döntően a vízhez adott maláta mennyiségétől függött. A Balti- és az Északi-tenger térségében fekvő városokban főzött sörök például nagyon sok szempontból különböztek egymástól: milyen volt a víz–maláta aránya, milyen mennyiségben tettek hozzá komlót, levegőn szárított vagy pörkölt, ún. „vörös” árpából főzték, a malátát árpából, búzából vagy zabból készítették, s végül, hogy milyen lett az ital alkoholtartalma. Búzasört például hosszú időn át egyedül Hamburgban főztek. A gdański (danzigi) sör fajtáját tekintve „vörös” volt, ugyanis pirított árpából és sok malátával készült. Viszonylag magas alkohol tartalmú volt, ezért szállítani, távolabbi vidékekre exportálni is lehetett. Hamburgban a sörfőzéshez 1:1 arányban keverték vizet és malátát. A braunschweigi sör viszont nagyon kevés malátát tartalmazott (1 liter vízben csak 0,4 liter maláta volt), így kifejezetten gyenge sörnek számított. A korai és virágzó középkorban az egész északnyugat-európai térség a Somme torkolatától a Weser-folyóig terjedően az ún. *Grutbier* zónához tartozott, ami azt jelentette, hogy erjesztő anyagként nem egyszerűen csak gabonából készült

malátát használták, hanem helyileg nagyon különbözőképpen, különféle egyéb növényeket és anyagokat is keverték a malátához, mint például köményt, gyantát, borókát, ánizst, gyömbért, meggyet, de komlót nem. Emellett természetesen komlóval főzött sört is készítettek. A *Grutbier* ugyan minden sörfőző helyen más és más ízű volt, de mindegyiknél az édeskés íz dominált. Az erjesztett növényi keveréket, a *Grut*-ot csak egy-egy főzés előtt állították elő, azt összefőzték, majd megszáritották és összedarálták, összetörték. Sem ez a *Grut*, sem az ebből készült sör nem volt sokáig eltartható, azt gyorsan el kellett fogyasztani, ezért kereskedelmi forgalomba nem is került. A késő középkori Magyarországon, az Alföldön, a kunok kölesből készítettek sörre emlékeztető erjesztett italt. Ez volt az ún. *boza*. A 14. századtól kezdtek a sörfőzéshez élesztőt használni. A középkorban általában felszíni, ún. felső erjesztésű söröket készítettek. Számos városi intézkedés azonban nyáron megtiltotta a sörfőzést, ami arra utal, hogy ott alsó erjesztésű főzést alkalmaztak. Ehhez az erjesztési módhoz ugyanis 4–7 °C volt a megfelelő, így a friss, alsó erjesztésű sör főzéséhez csak a hűvösebb évszakok voltak alkalmasak. Nürnbergben például csak a Szent Mihály napjától Virágvasárnapig tartó időszakban (szeptember végétől a húsvét előtti vasárnapig) lehetett sört főzni.

Saját szükségletre, saját házukban a városi polgárok főzhettek sört, értékesítési célra azonban csak a hivatásos sörfőzők. A tipikus északnémet városi házak általában úgy épültek, hogy sörfőzésre is alkalmasak legyenek. A saját szükségletre készített alacsonyabb alkohol tartalmú sör tárolására a ház alatti hűvös (10–12 °C) pincét használták. Az értékesítési célú, üzleti érdekű sörfőzést mindenhol a városi hatóságok szabályozták és ellenőrizték. Sörfőzéshez és az ahhoz szükséges eszközök tisztításához például csak tiszta kútvizet lehetett használni. A főzőüstök állapotát, a főzött sör minőségét és árát szintén a városi tanács ellenőrizte. A Balti-tenger és az Északi-tenger térségében a kereskedelem mellett a polgárok jelentősebb jövedelemforrását, vagyonát az állandó kereslet miatt, a sörfőzdék biztosították. 1376-ban például Hamburgban 457 értékesítésre dolgozó sörfőzde működött. 1416-ban Gdańsk (Danzig) 2296 adófizető polgárából 383 volt sörfőző. A 15. század végén Königsbergben (Kalinyingrád, Oroszország) 250 sörfőzdében állítottak elő sört. A 15. század folyamán Elbląg (Elbing) város tanácsában már többségbe kerültek a sörfőzők. Az eladásra szánt sörök magasabb alkohol tartalommal rendelkeztek, és ebből következően tovább eltarthatók voltak, mint a saját főzésűek. A korabeli forrásokban ezeket általában hordós sörnek, míg a gyengébb, napi fogyasztásra készítetteteket kannás sörnek hívták. A német módra, komlóval főzött, erős sörök a távolsági kereskedelem árucikkei közé is bekerültek. A sör iránti kereslet növekedését mutatta, hogy az 1343 és 1369 közötti két és fél évtizedben Hamburg sörexportja Amszterdamba 37 500 hektoliterről 60 000 hektoliterre nőtt, tehát majdnem megduplázódott. Amikor 1345-ben IV. Vilmos, Holland grófja hadat indított az utrechti püspök ellen, katonái számára 3879 hordó sört vásárolt. A brémai sörexport már a 13. század közepén egészen Flandriáig, Dániáig és Norvégiáig kiterjedt. Bréma város sörfőzése mintegy négyszerese volt saját szükségleteinek. Wismar sörgyártásában még ennél is nagyobb, 7:1 arány érvényesült az összes főzés és a saját fogyasztási szükséglet között. 1473-ban Gdańsk kikötőjéből 50 hajó indult útnak Északnyugat-Európába, melyek sok sört vittek magukkal (*und war vil Preusch bier mitte geschifft*). A nagyobb mennyiségű sör készítésére alkalmas főzdek azonban nem a városokban jelentek meg először, hanem a kolostorokban és az uralkodói udvarokban. 830 körül például Sankt Gallen kolostorában három sörfőzde is működött. A *Capitulare de villis* 61. cikkelyében Nagy Károly az udvarában tevékenykedő sörfőző mesterekről rendelkezett. A kereskedelmi értékesítésre szánt sörfőzéshez nagy mennyiségű gabonára és komlóra volt szükség, amit általában a piacról kellett beszerezni. Egy 1288. évi adat szerint Brandenburgból már ekkor szállítottak gabonát Hamburgba.

Roszbabb termésű évek esetén, amikor a gabona megdrágult, a sörfőzés háttérbe szorult a kása és a kenyér mögött, a gabonaár eséséből azonban jelentősen profitált. Az 1247/1248. évi norvégiai éhínség idején IV. Hákon (1217–1263) király azt kérte Lübecktől, hogy kereskedői ne sört, hanem gabonát szállítsanak országába. VI. Magnus (1263–1280) az ínséges esztendőben megtiltotta, hogy a gabonából malátát készítsenek és sört főzzenek.

A késő középkorban és a kora újkor első évszázadában, 1300 és 1600 között Északnyugat- és Közép-Európa mindennapi ital fogyasztásában komoly és mélyreható változás következett be. Először Németalföldön, majd az Alsó-Rajna-vidéken, később Délkelet-Angliában, Vesztfáliában és a Rajna-vidék déli részein is a szélesebb néprétegek körében a bor napi fogyasztása egyre jobban kezdett visszaszorulni, és helyére a sör lépett. Ez minden bizonnyal összefüggött azzal, hogy a 13. század második felétől, végétől Európában, s különösen északnyugaton gyorsan hűvösebbé vált a klíma, ami visszavetette a szőlőtermelést, és jelentősen megemelte a bor árát. Az időjárás megváltozása ugyan a gabonatermesztésnek sem tett jót, de kisebb mértékben viselte meg, mint a szőlőt.

A mézsör, mézbor, nyírlé, kumis

A középkori Európa nagy részén a mézből készített sör ugyanolyan gyakorisággal fogyasztott ital volt, mint a gabonából erjesztett és főzött sör vagy a szőlőből készített bor. A mézet tehát az italokkal kapcsolatban nem csak arra használták, hogy a tejet vagy a bort megédesítsék, hanem megerjesztették, és édes mézsört készítettek belőle, amit a germán nyelvterületeken *Med*, *Met* néven ismertek. Mivel a méz, amiből készült, drága termék volt, a mézsör sem tartozott a könnyen megfizethető italok közé. A Bártfa városából fennmaradt adatok szerint 1450-ben ott egy pint mézsör dupla annyiba került, mint egy pint gabonából készült sör. 1457-ben Pozsonyban a mézsör ára megegyezett a jó minőségű borokéval. A mézsörnek az a megítélése, hogy ez az ital rendkívül különleges és értékes, az Alpoktól északra elterülő vidékeken már a kereszténység elterjedése előtt általános volt. A germán mitológia szerint a világ az Ász istenek leghatalmasabbjának, Odin (Wotan) istennek köszönhette a mézsört, ami egyúttal az istenek itala is lett. Kitüntetett mivolta a középkor későbbi évszázadaiban is megmaradt, de a pogány germán hitvilághoz kötődő tartalmát elveszítette. A mézsör készítése ugyanakkor viszonylag egyszerű volt: a mézet vízben felforralták, különböző fűszereket (mint például ánizs) vagy gyümölcsleveket adtak hozzá, majd erjesztették.

A mézsör mellett a középkorban mézbort, ún. *márcot* is ittak. A márc a szőlőtörkölyön, szőlőn vagy más gyümölcsön megerjesztett mézes levet jelentett. Közép- és Kelet-Európa nyírfában gazdag, lápos, mocsaras, vizenyős, erdős vidékein a nyírfa levéből szintén készítettek erjesztett, alkoholos italt. A megcsapolt nyírfakéreg viszonylag bőséges levet ereszt, tartalmaz némi cukrot (0,4–2%-a cukor), emiatt frissen is fogyasztották, de könnyen erjedésnek is indult. Egy-egy fából akár 4–5 vödörnyi levet is lehetett nyerni. Nyírvizet általában csak a szegények fogyasztottak. A kelet-európai sztyeppék lakói alkoholos italként leginkább lótejből erjesztett kumiszt ittak.

Az égetett szesz

A középkorban fedezték fel a lepárlási (desztillációs) eljárással készített égetett szesz italokat is. A lepárlás, a szeszkészítés igen bonyolult művelet volt, így nem véletlen, hogy magát az eljárást elsősorban az alkímiával foglalkozó tudósok, tanult emberek alkalmazták. A 13. századig a lepárlás kizárólag alkímiai műveletnek számított. A szeszfőzés tudománya az

alkímia világából került be fokozatosan, a középkor végére a mindennapi életbe. A lepárlási művelet során (általában bort desztilláltak) megnőtt az ital alkohol tartalma. Az alkohol 78,3 °C-on forr, a víz 100 °C-on, ezért az alkoholt viszonylag könnyű kinyerni, de a víz teljes eltávolítása már igen nehéz, mert a desztillálás során az alkohollal együtt bizonyos mennyiségű víz mindig kerül a párlatba. Ez további desztillációkkal csökkenthető, melyek során egyre nagyobb szeszfokú párlatot kapunk.

A szeszfőzés első leírása a 12. századból, Itáliából, a *Mappae Clavicula* című kéziratban maradt fenn. A 13. századtól már egyre több szeszlepárlásról szóló feljegyzés született. A virágzó középkor nagy tudósa, a domonkos rendi Albertus Magnus (1193–1280), aki alkímiával is foglalkozott, üvegcsöveket és mázas cserépedényeket használt a desztillálás során. A borlepárlással előállított új ital, a **konyak**, a középkor nagy csodájának számított, mert magas szesztartalom esetén (65% felett) ez a folyadék még gyúlékonyak is bizonyult. A domonkos rend, hogy megakadályozza a magas alkohol tartalmú ital kolostoron belüli fogyasztását, 1288-ban megtiltotta tagjainak a lepárlási, alkímiai műveleteket. A tiltás minden bizonnyal hatástalan lehetett, mert 1323-ban a rend vezetése ismételten megtiltotta a szerzeteseknek a „botrányos alkímiával és szeszlepárlással” való foglalkozást. A 12. században megjelent desztillált alkoholt *aqua ardens*nek („égő víz”, „égő párlat”) nevezték. A középkori tudományban az *aqua* (víz) szó filozófiai elemként jelent meg, ezért a vegyészeti, alkímiai gyakorlatban mindenféle lepárlással előállított, vagy más, párlatszerű, vízszerű folyadékot jelölt. Így például az *aqua fortis* („erős víz”) a salétromsav, az *aqua regia* a királyvíz neve volt. A borpárlatot a katalán származású orvos és alkímista, Arnoldus Villanovanus (1235–1312) nevezte először az élet vizének (*aqua vitae*), de ez az elnevezés szélesebb körben csak a 15. században terjedt el, mert Villanovanus eredetileg csak a megfelelő tisztaságú, igen magas alkohol tartalmú párlatra használta ezt a kifejezést. Kortársai közül a montpellier-i Raymundus Lullus (1234–1315) és az itáliai Taddeo Alderotti (1223–1301) a szakaszos lepárlással és a vízhűtéssel tovább fejlesztették a desztillálást. A vízhűtéssel a minimálisra lehetett csökkenteni a szeszpara veszteséget, és szinte tetszőleges számú újbóli finomítást lehetett végrehajtani. Az így nyert rektifikált, azaz többszörösen lepárolt alkoholt nevezték „ötödik elemnek” (*quintae essentiae*), amit gyógyító hatásúnak tartottak, és tartósítószerként is kiválónak bizonyult. Egy 1484-ből származó leírás szerint „aki minden reggel fél kanál borpárlatot iszik, sosem lesz beteg”, és „ha valaki haldoklik, és egy kis borpárlatot öntenek a szájába, halála előtt beszélni fog”. A középkori párlatokhoz többnyire mindenféle gyógynövényt és fűszert is kevertek, de ezeket nem egyszerűen beáztatták az alkoholba, hanem minden esetben a szesszel együtt lepárolták. A legkorábbi változatokat gyógyfüves borokból desztillálták, később már eleve finomított alkoholt főztek le újra a gyógynövényekkel. A mai fogalmaink szerint így a középkorban inkább gyógylikőröket készítettek. Az égetett szesz terjedésében komoly szerepe volt a 14. század közepén megjelenő pestisnek, mert úgy tartották, hogy a magas alkohol tartalmú párlatok védelmet jelentenek a betegséggel szemben. Sok helyen a gyenge minőségű borok feljavítására is használták a szeszt, amit viszont a városi hatóságok igyekeztek megakadályozni. Frankfurtban és Nürnbergben például már a 14. században tiltották, hogy a fogadósok a borhoz szeszt keverjenek. A 14. századi Itáliában, Modena városában már üzletszerűen foglalkoztak szeszfőzéssel és értékesítéssel. A késő középkorban nem csak borpárlatot készítettek, hanem magából a szőlőből és más gyümölcsökből **pálinkát** is főztek. Az égetett szesz a 15. században gyógyászati hasznosítása mellett élvezeti cikké vált. Pozsonyban már a 15. század első harmadának végén készítettek szeszpárlatot. Gdańskban a század közepén rendszeresen főztek pálinkát. 1480-ban Kassán egy Lorenz nevű pálinkafőző tevékenykedett. A bártfai források

szerint a 15. század végén a városban egy Johann Weynbrüer nevű ember szeszfőzéssel foglalkozott. Bártfáról 1505-ben és 1506-ban Lengyelországba is szállítottak égetett szeszt. Eperjesen szintén a 15. század végétől éltek szeszfőzők. Amikor a 16. század elején Jagelló Zsigmond herceg Magyarországon járt, számadáskönyvének feljegyzései szerint nem tartóztatta meg magát a pálinkától, amit 1502-ben Esztergomban vásárolt. Nürnbergben 1496-ban megtiltották, hogy a fogadóknál ünnepnapokon égetett szeszt áruljanak. Az északnémet, ír vagy skót területeken, ahol kevés gyümölcs termett, a 15. század végétől gabonamalátából desztilláltak alkoholt. A *Clomacnoise-i Évkönyvek* feljegyzése szerint 1405-ben Richard MacRannal, a MacRannal-klán feje gabonából készült *aqua vitae* okozta alkoholmérgezésben halt meg. 1494-ben IV. Jakab skót király nyolc hordó malátát adott egy John Cor nevű szerzetesnek, hogy abból *aqua vitae*-t, alkoholpárlatot készítsen. (Az *aqua vitae* kelta nyelvű alakjából, az *uisge beatha* kifejezésből származik a gabonamalátából párolt ital neve, a **whisky**.)

II. Az étel és az ital a kora újkorban

II/1. Régi és új élelmiszerek

A kora újkorban, a 16. és 18. századok közötti időszakban sem a művelési módok, sem a termesztett növények fajtái, sem az agrártechnika nem volt másabb, mint a középkorban, így – érthetően – a termés hozamok, a megtermelt élelmiszer mennyisége sem különbözött számottevően a középkori állapotoktól. Ahogyan akkor, úgy a kora újkorban is a szántóföldi terméseredményeket csak extenzív módon, újabb területek művelés alá vételével lehetett növelni. A késő középkorban hűvösebbé és csapadékosabbá vált klíma ugyan a kora újkorban sem változott, de a 14–15. századhoz hasonlóan a 16–18. századokban is komoly ingadozásokat mutatott. A 14. század utolsó harmadában két-három évtizedre Európa nagy részén némileg kedvezőbbre fordult az időjárás, több gabona termett, és alacsonyabbak lettek az élelmiszerárak. A 15. századtól azonban újra hideg, csapadékos, rossz termésű, inséges esztendők következtek (1401–1402, 1408, 1416, 1426, 1437–1438), de a század második felétől ismét kedvezőbbre fordult az időjárás, és ez az állapot közel egy évszázadon át fennmaradt. Ennek következtében Európában ismét növekedett a gabonatermelés, és ezzel együtt gyarapodott a népesség lélekszáma is. Az 1500 körüli 84 millióról 100 év alatt 111 millióra emelkedett, ami 32,1%-os növekedést jelentett. 1700-ra 130 millió, 1800-ra 195 millió lett a kontinens népessége. Egyes területeken kifejezetten gyors volt a demográfiai növekedés. Kasztíliaiban például 1530 és 1594 között megkétszereződött a lélekszám, ami azt eredményezte, hogy a középkorban még gabonát exportáló ország a 16. században már gabonabehozatalra szorult. Mivel a termelést csak extenzív módon, erdőirtással, mocsárlecsapolással tudták növelni, visszaszorultak a legelőterületek, és a széles néprétegek étrendjében – a pásztorkodással, állattartással foglalkozó területeket kivéve – jelentősen lecsökkent a hús. Wilhelm Abel véleménye szerint a németországi húsfogyasztás görbéje a késő középkori évi 100 kilogramm/fő értékről a kora újkor utolsó évszázadára, a 18. század végére, ötödére, vagy annál is nagyobb mértékre esett vissza (15–20 kilogramm/fő/év). Ezzel együtt sok helyen lecsökkent a mészáros mesterséget űzők száma is. A mindennapi megélhetés – hasonlóan a virágzó középkorhoz, a 11–13. századokhoz – egyre kevésbé volt elképzelhető gabona nélkül, és a rossz termésű évek súlyos következményekkel jártak. A 15. századhoz képest jelentősen megnőtt azoknak az éveknek a gyakorisága, amikor a megtermelt mennyiség elmaradt a szükségletektől. Franciaországban például a 15. században két szélesebb vidékekre kiterjedő inséges esztendő volt, a 16. században azonban már tizenhárom. A 17. században különösen nehezek voltak az 1630 körüli évek, amikor Európa-szerte éhínségek dúltak, valamint 1648 és a rákövetkező esztendő, majd az 1660-as évek eleje és az 1680–1685 közötti időszak. Skandináviában az 1695–1697. évi nagy éhínség nagyon sok halálos áldozatot követelt. A svéd területeken a népesség kb. 10%-a, a finn vidékeken 25%-a halt éhen. Az 1709/1710-es éhínség újból egész Európát érintette. 1730-ban Sziléziában volt nagy gabonahiány, 1739–1741 között Franciaországban és Németországban, 1742–1743-ban Angliában, az 1764 és 1767 közötti években Dél-Európában, 1771–1772-ben ismét Németországban, 1773–1774-ben Észak-Európában.

A gabona megnövekedett szerepét a napi táplálkozásban az is jelezte, hogy a kora újkorban, a 16–17. század folyamán megjelent és széles körben elterjedt a gabonaétel új formája, a főtt tészta. A főként metéltre vágott tészta vagy tésztagombóc Itáliából terjedt el a kontinens más tájaira. A főtt tésztából készült ételek döntően a kásák rovására nyerhettek teret, de számos

helyen továbbra is elfogadott volt – még a magasabb társadalmi rétegek körében is – a köles- vagy az árpa kása. Magyarországon például a 17. század derekától jelent meg a kásával, vagy kása és hús keverékével töltött és megfőzött káposzta, az ún. töltött káposzta. A különféle levelekbe csavart vagy tekert húsos és zöldséges ételek a törökök révén kerültek be a magyar gasztronómiába. A tészta kiemelt szerepet kapott a dél-európai szegényebb népesség táplálkozásában, és a tészta-sajt párosítás felülkerekedett a káposzta–hús hagyományos kettősén. A főtt tésztáknak alapvetően két típusa volt: a tésztakásák, amelyeket kevés lében főzték és a levükben tálalták, valamint a metéltek. Ez utóbbiakat bő lében főzték, majd leszűrték róla a levet, s azt követően ízesítették (általában sajttal). A tészta korabeli fontosságát mutatta, hogy a Szentbenedek Mihály által összeállított *Magyar étkeknek főzése* című kéziratos szakácskönyv (1601) ötvennégy receptjéből tíz, tehát közel ötöde foglalkozott a tésztafélék elkészítésével, hat a húsételekkel, és hét a halfélékkel.

A középkorhoz képest a kora újkorban a gabonaellátásban jóval nagyobb szerepe lett a kereskedelemnek. Egy-egy vidék élelmiszerszükségletét természetesen most is igyekeztek helyben megtermelni, de a hiányzó mennyiség máshonnan történő beszerzésére jóval több lehetőség kínálkozott, mint korábban. Az északnémet, s különösen a lengyel, porosz és balti területekről már a késő középkorban megindult a gabonaexport Európa sűrűbben lakott régiói felé, mert a Balti-tengerbe ömlő folyókon a belső részeken termelt gabonát nagy tételben és olcsón tudták a tengeri kikötőkig szállítani, ahonnan a középkori állapotokhoz képest jóval több és nagyobb hajók vitték tovább a piacokra. A kora újkori tengeri szállítási kapacitás már komoly mennyiségű gabonát volt képes a termőterületektől több száz kilométer távolságba eljuttatni. A korszak legfontosabb gabonaexportáló kikötője Gdańsk (Danzig) volt, ahonnan például 1618-ban 1 382 000 mázsa gabonát szállítottak el. A Balti-tenger térségéből származó gabona fő felvevőpiaca Németalföld, Franciaország, Itália és az Ibériai-félsziget volt. A termelő és felvásárló térségek közötti közvetítő kereskedelemben a hollandok játszották a vezető szerepet. A Földköz-tenger térségében a 16. században még Velence kezében volt a gabonakereskedelem, ami évi 1–2 millió mázsát tett ki, tehát közel annyit, mint a balti-tengeri kereskedelem. Ez a mediterrán térség fogyasztásának kb. 1%-át jelentette.

Az élelmiszerszükségletek kielégítése érdekében a középkorhoz képest a gabonafélék mellett még szélesebb körben termesztették a gyorsan beérő kölest és hajdinát, melyeket gyakran a gabona aratása után vetettek el a szántókon. A megnövekedett élelemigény miatti nehézségeken sok helyen új haszonnövények termesztésével próbáltak úrrá lenni. Észak-Itáliában már a késő középkorban voltak rizsföldek, a 16. században azonban Közép- és Dél-Itália, Szicília és Spanyolország mocsaras területein is hozzáfogtak a termesztéséhez, mert terméshozama magasabb volt, mint a megszokott gabonaféléknek. Kenyérszúke idején például Velencében rizsliszttel keverték össze a gabonalisztet, és ebből a keverékből sütöttek kenyeret. A spanyolok még németalföldi birtokaikon is megpróbálkoztak rizstermeléssel, de az atlanti parti időjárás nem kedvezett ennek a szándéknak. A közép-amerikai indián kultúrákból származó kukorica már a 16. század elején megjelent Dél-Spanyolországban (Andalúziában), 1520 körül Portugáliában és Katalóniában, és a következő évtizedben Dél-Franciaország egyes vidékein is. Velence szárazföldi területein 1554-től kezdtek a szántóföldeken kukoricát termelni, és a század végére az egész észak-adriai partvidéken elterjedt. A kora újkorban Velence tartományaiban a kukorica vetett véget az addig rendszeresen visszatérő éhínségeknek. A portugál lakosság alsóbb rétegeinek élelmiszerfogyasztásában szintén nagy szerephez jutott a kukorica. A kukoricából készített *millasse* Dél-Franciaországban, vagy a *polenta* Itáliában napi eledellé vált. Burgundiában a kukoricalisztből kemencében sült lepény, a *gaudes* a parasztok

mindennapi tápláléka lett. A kukoricánál a megtermelt mennyiség átlagosan a vetőmag nyolcvanszorosa, míg a gabonaféléknél a korban alig három–hatszoros volt. Ez azt jelentette, hogy egy ugyanolyan nagyságú termőterület kukoricával bevetve jóval több embert tudott ellátni ételmiszerrel, mint akkor, ha ott gabonát termeltek volna. Nem véletlen, hogy a Balkánon, ahol kevés volt a mezőgazdasági termelésre alkalmas földterület, a kukorica gyorsan elterjedt és széles körben általánossá vált. A kukoricalepény és a puliszka ekkor lett a balkáni népek mindennapi étele. Magyarországon a 17. század végén jelent meg a kukorica. A jómódú társadalmi rétegek körében viszont a kukoricafogyasztás sehol sem vált gyakorlattá. A bőven termő kukorica szerepének növekedését a paraszti népesség táplálkozásában sok helyen éppen a gabona iránti megnövekedett kereslet, a gabona megemelkedett ára mozdította elő. A kukoricából készített ételek gyakoribbá válása lehetővé tette, hogy a termelők, a parasztok több gabonát értékesíthessenek a piacokon. (A gabona ára két- vagy háromszorosa volt a kukoricának.) Más területeken a kukorica a takarmány célú gabonát tudta helyettesíteni, ami szintén a piacra vihető árpa, búza, rozs, vagy zab mennyiségét növelte meg.

A kukorica meglehetősen kedvelő növény, ezért az Alpoktól északra eső vidékeken már nem nagyon tudták termesztetni. Ezeken a területeken az élelmezési nehézségeket egy másik, ugyancsak Amerikából származó haszonnövénnyel, a burgonyával próbálták megoldani. A burgonya elterjedése Európában sokkal lassúbb volt a kukoricánál. Emberi fogyasztási célú első említése 1573-ból Spanyolországból származik: a sevillai Sangre-ispotály gondozottjainak adtak krumpliból készített ételt. Elzászban 1600 táján, Írországból, Vesztfáliában vagy Burgundiában fél évszázaddal később, Lotharingiában 1680, Dél-Németországban 1700 táján kezdett meghonosodni a burgonya. Térhódítása általában ott következett be, ahol komoly ellátási nehézségek voltak. Flandriában az Augsburgi Liga háborúja (1688–1697) és a spanyol örökösödési háború (1700–1714) idején kezdtek nagyobb arányban krumplit termelni. Németország egészén elsősorban a hétéves háborúval (1756–1763) járó és az azt követő élelmezési válság, valamint az 1770–1772-es éhínség gyorsította meg a burgonya elterjedését. Franciaországban (Limousin, Auvergne) a krumpli azokon a vidékeken honosodott meg, ahol jól tudta helyettesíteni a gabona melletti másik hagyományos alapélelmet, a gesztenyét. De maga a háborús pusztítás is komoly ösztönzést jelenthetett a burgonyatermelés számára, mert a krumpli emberi fogyasztásra alkalmas része a föld alatt nő, ezért sokkal nagyobb biztonságban volt a csapatok dúlásától, mint a gabonaföldek. Az a tényező sem lehetett elhanyagolható, hogy a burgonya sokáig mentesült a földesúri járadékfizetési kötelezettségek alól, mert a paraszti terheket rögzítő, régi hagyományokra visszanyúló szokásjogok erre a növényre – érthetően – nem vonatkoztak, semmilyen előírást nem tartalmaztak.

A kora újkori Európa népességének ételmiszerellátását a kukoricán és a burgonyán kívül még egy harmadik, szintén Amerikából származó új eledel is segítette: a libánál is sokkal nagyobb s több húst adó házi szárnyas, a pulyka. Az Újvilágba érkező spanyol hódítók hegyi pávának nevezték, Magyarországon indiai tyúk néven vált ismertté. A pulyka az új növényeknél (kukorica, burgonya) sokkal gyorsabban került az asztalokra, s vált a táplálkozás részévé. Meghonosodása Európában némileg csökkentette a kora újkori húsfogyasztás visszaesésének mértékét, jóllehet kezdetben még csak az arisztokraták étrendjén szerepelt fogásként. Velence nagytanácsa a luxusfogyasztás korlátozása céljából 1557-ben arról rendelkezett, hogy mikor és hol, milyen lakoma vagy ünnep alkalmával, kinek az asztalán szabad ételként pulykahúst feltálalni. V. Pius pápa (1566–1572) szakácsa, Scoppi, az 1570-ben megjelent recepteskönyvében már pulykasült készítésére vonatkozó javaslatok is szerepeltek. A 17. század folyamán az európai elit étkezésében a pulyka fokozatosan felváltotta a pávát. A

történeti hagyomány szerint Franciaországban a IV. Henrik (1589–1610) uralkodása alatt helyreállt belső béke idején terjedt el a pulyka. Joachim Beuckelaer holland festő (1530–1573) minden bizonnyal a legelsők közé tartozik, aki az amszterdami Rijksmuseumban őrzött egyik csendéletén megfestette ezt az úvilági szárnyast. A pulyka táplálkozási értékét, tartásának előnyeit I. Rákóczi György (1630–1648) erdélyi fejedelem is felismerte, amikor 1634-ben arra utasította gyulafehérvári tiszttartóját, hogy ne csak marha, juh és sertés, hanem minél több tyúk, lúd, kacska és pulyka is legyen a fejedelmi majorban. Ugyanilyen tartalmú utasítást adott Batthyány Ádám is németújvári udvarbírájának 1641-ben. A kora újkori Magyarországon a Rákóczi és Batthyány családok mellett a Thurzó-, a Thököly-, a Zrínyi- és a Nádasdy-birtokokon is tartottak pulykát. Bornemissza Anna 1680-ban írt szakácskönyve 20 különböző pulykaétel receptjét tartalmazta.

Az észak-itáliai és délnémet területek élelmiszerellátásában jelentős szerepe volt a Magyarországról nagy mennyiségben ide hajtott szarvasmarháknak. Északnyugat-Németországban a Dániából, Kelet-Németországban a Lengyelországból terelt marhák töltötték be ugyanezt a szerepet. A bécsi piacon 1549-ben 62 212, 1550-ben 70 960 magyar szarvasmarhát és 25 411 darab juhot értékesítettek. Az 1570-es és '80-as években kb. 100 000-120 000 marha nyugatra irányuló exportjával számolhatunk, és a Habsburg Monarchia piacain több tízezer juhot is eladtak. Az Itáliába évente kihajtott marhák számát 40-50 000-re becsülhetjük. Ahogyan már a késő középkorban is volt, Velencében csak az állami mézsárszékekben lehetett marhát vágni, ahol a szegények ingyen megkaphatták a belső részeket (szív, máj, tüdő, vese, gyomor), ezért a lagúnák városában a lakosság jelentős részének étkezésében gyakran előforduló étel volt a pacal. A piacokon viszonylag nagyobb arányban beszerezhető marhahús (a juhhússal együtt) a 16–17. században a legközönségesebb húsnak számított, a legértékesebb a disznó volt, főként a szalonnája. Azokon a területeken, ahol a kukorica kevésbé vált emberi táplálékká, takarmányként használták, s ez lehetővé tette a nagyobb a sertések nagyobb arányú, disznóolokban történő tartását és hízalását. Ennek köszönhetően nagyobb és vastagabb lett a sertések szalonnája, ami lehetővé tette, hogy a szalonna egy részét olvasztott zsír formájában, hűvös helyen (pincében, veremben) tárolják. Zsírba süllyesztve kisütött húsok is sokkal tovább eltarthatók voltak. Magyarországon egy Somogy megyei módos középnemesi háztartás például 1774-ben 2:1 arányban tárolt szalonnát és zsírt. A zsírra alapozva a kora újkorban Európa számos részén az ételek elkészítésénél újtásként jelent meg a lisztes rántás használata.

Európa nyugati részén a napi étkezések során a tengeri halászatból származó tőkehal jelentette a legfontosabb állati fehérjét. Amerika felfedezése nem csak kukoricát vagy burgonyát hozott Európa számára, hanem új, és tőkehalban nagyon gazdag halászóhelyeket is kínált a kanadai partoknál a holland, angol, francia stb. halászok számára. A szárított, sózott tőkehalhoz általában még a legszegényebbek is megfizethető áron hozzá tudtak jutni, így az alsóbb városi rétegek napi eledele lett, és leginkább „napszamosoknak szánt ételként” beszéltek róla. Dieppe, La Havre vagy Houfleur kereskedői Párizst látták el tőkehállal, és máshol is, mélyen a szárazföld belsejében árulták az Atlanti-óceánból származó halat. Az észak-amerikai parti vizek azonban nem csak a halászoknak nyújtottak gazdag zsákmányt, hanem a bálnavadászoknak is. A középkorhoz képest a kora újkorban jelentősen megnőtt a bálnavadászat mértéke, és a bálnahús fogyasztása. A sózott bálnazsírt a korban gyakran „böjti szalonnának” is hívták. 1675 és 1721 között 6995 holland hajó vitorlázott a Spitzbergák környékére, hogy bálnára vadászjon. A feljegyzések szerint ezen időszak alatt 32 908 bálnát ejtettek el. A középkori halfogyasztás fő árucikke, a sózott hering a kora újkorban is fontos élelmiszert jelentett. A hering valamivel

drágább volt, mint a tőkehal, de így is széles rétegek számára megfizethető volt. A heringhalászatban és heringkereskedelemben a középkorban meghatározó dánoktól és északnémetektől a hollandok vették át a vezető szerepet, mert a 16–17. században a heringrajok már nem a Balti-tengerre, a délsvéd partokhoz vonultak ívni, hanem az Északi-tengerre, a holland partok közelébe. Nem véletlen, hogy a hollandok a 17. századot a „hering évszázadának” nevezték, és a hering egyfajta holland nemzeti étellé vált.

A takarmánytermesztés terjedésével a marhatartó gazdaságok Európában mindenhol tejtermelésre és tejtermékek (vaj, sajt, túró, tejföl stb.) előállítására rendezkedtek be. A Földközi-tenger vidékén a szárd sajtok uralták a piacokat. Auvergne-ben már a 16. században a sajt jelentette az étkezések legfontosabb alapelemét. Az itáliai vagy szardíniai sajtok mellett Velence piacain dalmát sajtokat is lehetett vásárolni. Érdekes, hogy a korabeli szakácskönyvekben viszont nem nagyon szerepeltek a sajtok. A hétköznapi fogyasztásban a kecskesajt volt a legkevésbé értékes, alacsonyabb rendűnek tartották a juh- vagy tehénsajtnál. A vaj viszont alapvetően csak az Alpoktól északra eső vidékeken volt jellemző, de igazából ott is csak a 18. században terjedt el széles körben. Hosszú ideig a gazdagok konyhájának a jellemzőjeként szerepelt. A 16–17. században a holland sajt készítés már olyan méretűre nőtt, hogy a sajt komoly exportáruat jelentett. Néhány holland sajt különösen keresett termék volt, mint például a texeli vagy a goudai sajt. A leideni sajtot köménymaggal ízesítették, az érett edami pedig vetekedett az itáliai parmezánnal. A holland sajtok a 18. században már végleg elárasztották az európai piacokat.

A középkorhoz hasonlóan a kora újkorban is sokféle zöldség szerepelt az emberek asztalán. A borsó, a bab, a lencse, a hagyma, fokhagyma, répa, zeller, petrezselyem, karalábé, karfiol, retek, spenót, spárga, káposzta, kelkáposzta, uborka, articsóka a mindennapi étkezés elmaradhatatlan részét alkották, és ezeket igyekeztek télre is eltenni, tartósítani. Az uborkát, spárgát, articsókát többnyire sózással tartósították, a káposztát, répát, uborkát leginkább savanyítással. A zöldségek vagy a gombák szárítása a középkorhoz képest némileg kisebb jelentőségűvé vált. A fennmaradt szakácskönyvek, receptgyűjtemények, étrendek tanúsága szerint a kora újkori Magyarországon a felső társadalmi rétegek ismerték, sőt még fogyasztották is a parasztok legtöbb ételét. Számos főúri konyhán készítettek a nevében is parasztra utaló ételeket, mint például húst kaszáslével. A hússal készített káposztát, a töltött káposztát a korabeli Magyarország legjellemzőbb ételének, az ország „címerének” tartották, amit minden társadalmi réteg ismert és szívesen fogyasztott. Az Újvilágból származó paprika és paradicsom azonban csak a 18. század második felében, végén jelent meg a nemesek és polgárok asztalán. 1794-ben jegyezték fel először, hogy a „paprikás hús”, a pörkölt a magyarok nemzeti eledele. A II. József politikai törekvéseivel, felvilágosult reformjaival szemben álló magyar nemesség ezt a fűszeres paraszti ételt egyfajta nemzeti jelképpé emelte, s ezzel akarta kifejezni a magyar élet és kultúra önállóságát, különbözőségét Bécstől és a Habsburgoktól. Ugyanakkor a paraszti világban ősszel gyakran fogyasztottak sütőtököt is. Békés vármegye 1723. évi rendelkezéséből, amely a paraszti portáknál elszállásolt katonák ellátására, élelmezésére vonatkozott, s ami azonos volt azzal, ahogyan a parasztok is étkeztek, képet kaphatunk arról, mit ettek a 18. század első harmadában a magyar falvak lakói. „Napjában minden katonának ebédre egy tál étke egy font húsból álló lészen, az mint a szegény ember tisztességesen magának szokott készíteni, laskával, káposztával, lencsével, borsóval, kásával és egyéb házi éléssel; vacsorát is hasonlóképpen. (...) Minthogy majd mindnyájan a katonák római katolikusok, pénteki és szombati napokon tésztábul vagy tyúktojásbul s egyéb böjtölésekben ebédre és vacsorára egy-egy tál ételt, a mi a szegény embertől kitelik, készítsenek”. A 17. századi Hollandiában a parasztok csaknem

kizárólag zöldségfélékkel, gabonával, tejtermékekkel, tojással és tengeri hallal táplálkoztak, húst alig ettek, vagy ha igen az sem friss hús volt, hanem füstölt vagy sózott. Marx Rumpolt 1581-ben megjelent *Ein new Kochbuch* (Új szakácskönyv) című munkája szerint Északnyugat-Európában a parasztok mindennapi tápláléka és a böjtös időkben fogyasztott ételei között nem sok különbség volt. A böjti napokban, egy hétre elosztva, általában a következőket ették: káposzta keményre főzött tojással, hozzá sült hal, sajtleves hagymával és habart tojással, szeletelt répa ponttyal, hering hagymával, borsófőzelék savanyú káposztával, szárított tőkehal tejben főzve, vajjal, vasárnap hús tésztával, sajttal, utána gyümölcs. Európa keleti területein még inkább ez volt a helyzet. Oroszországban a rozs, árpa, zab mellett a hajdina, a köles és a borsó jelentette a parasztok legfontosabb élelmiszerét. A hosszú tél miatt az orosz vidékeken csak kevés állatot tudtak átteleltetni, a téli időszakban takarmányozni, ezért az állati termékeknek jóval kisebb szerepe volt a napi táplálkozásban, mint Közép- vagy Nyugat-Európában. A köznép mindennapi ételei között tekintélyes helyet foglaltak el a különböző kerti növények, zöldségek, mindenekelőtt a hagyma és a fokhagyma, az uborka és a káposzta. Az egyszerű emberek szokásos étele a scsí, a káposztaleves volt, amihez ünnepi alkalmakkor egy kevés húst is főztek, a különböző töltött tészták, a pirogok, amelyeket leginkább gombával töltöttek meg (ritkábban apró húsdarabokkal), a friss vagy savanyított, darabokra vágott uborka, amit gyakran kvással (vízből és lisztes habarással készült, savanykás, erjesztett lé) öntöttek le, s néha kevés hideg húst keverték hozzá. A gabonafélékből általában kását készítettek, de az alacsony terméshozam miatt gyakoribb volt az, hogy a kevés lisztből vízzel kvaszt keverték, és azt fogyasztották.

A gyakori élelmezési nehézségek miatt a kora újkorban szinte mindennapos tevékenységnek számított a gyűjtögetés, a kiegészítő táplálékok felkutatása. Sok helyen általánossá vált a kisebb madarak és vadak csapdába ejtése, vadászata, a vadmadarak tojásainak gyűjtése, a mocsaras vidékeken a teknősök felkutatása, amelyeket azután a piacon értékesítettek. Ahol tehették, kiásták a hörcsögök odúját, fészket, és elvitték az állatok által télre összegyűjtött magvakat. A vadon termő növények többségét ínséges esztendőekben ették. Ilyenkor megőrölték a makkot, a mogyorót, lápos vidékeken nyersen vagy sütvé megették a gyékény törzsét. A tölgymakk lisztjének keserű ízét forró vízzel igyekeztek kilúgozni. Volt, ahol a tarack gyökerének lisztjével készítettek ennivalót. A lengyel területeken ínség idején tejjel összefőzött csalán- és vadmustárlevelet, összezúzott mohát is ettek.

II/2. Az ínséggel összefüggő hatásági intézkedések

Az ínségeledek mellett az éhezés leküzdésében a kora újkorban számos adminisztratív intézkedés is született, mert az élelmezési helyzet súlyosbodása, az éhezés rémének fenyegetése a tömegek elkeseredett, erőszakos fellépésével fenyegetett. Válságos időkben, rossz termésű években parasztok és nincstelenek tömegei keltek útra a városokba, ahol a távolsági kereskedelemnek köszönhetően jobb volt az élelmiszerellátás. A helyi magisztrátusok már a középkortól városi gabona raktárakat állítottak fel, élelmiszertartalékokat halmoztak fel, amelyek elsősorban azt a célt szolgálták, hogy háború, ostrom esetén élelmezni lehessen a városfalakon belüli népességet. A városokban emiatt több volt a táplálék, mint a falvakban, ezért a városlakók mindig is igyekeztek megvédeni magukat a nincstelen tömegek beáramlásától. A város rétegek számára az éhínség a falak mögé bezárkózva inkább a „magas árak ideje” volt, de ha hirtelen megnövekedett az élelmiszertartalékokra igényt tartók száma, ez a helyzet már rájuk nézve is éhezéssel fenyegetett. Ilyen esetekben a helyi hatóságok,

hasonlóan a középkori intézkedésekhez, nem lehettek tekintettel a városon kívüliekre, és megtagadták tőlük a gondoskodást. Ez gyakran az éhezők erőszakos eltávolítását jelentette. Így járt el Troyes város vezetése 1573-ban, vagy Bologna az 1590-es éhínség idején. 1693-ban Genf előljárósága 3300, vallási okból a városba menekült embert tartott számon, akiknek a fele közellátásban, városi segélyben részesült. Mivel ebben az évben a gabonatermés a közelebbi és távolabbi vidékeken is nagyon gyenge lett, a magisztrátus úgy döntött, hogy minden segítségnyújtást beszüntet, és így kényszeríti a menekülteket Genf elhagyására. A 16. századi Angliában maguk az uralkodók foglalkoztak a nélkülözők, nincstelenek kérdésével, és megszülettek az ún. „szegénytörvények” (*poor laws*). VI. Edward (1547–1553) uralkodása idején a koldulást első esetben két év kényszerszolgálatával büntették, a visszaeső koldulást élethosszig tartó szolgasággal. A Tudorok szegénypolitikai törvényhozásának csúcsa I. Erzsébet (1558–1603) uralkodása alatt, 1572-ben és 1596/97-ben volt. Az ekkor született statútumok két és fél évszázadig, 1834-ig hatályban voltak Angliában. Az 1572. évi törvény külön kezelte a vándorló, kóborló nincsteleneket és a helyben élő szegényeket. Ez utóbbiak ellátására hozta létre a fizetés nélküli segélygondozás intézményét. A helyi birtokosok közül a békebíró, a királynő tisztségviselője egy évre szólóan négy főt jelölt ki erre a feladatra (senki sem utasíthatta vissza), akiknek egy éven át saját jövedelmükből kellett gondoskodni a rászorulókról. A gondoskodásra fordítandó összeg nagyságáról a törvény nem rendelkezett, így a jobb módú helybéli birtokosok abban voltak érdekeltek, hogy a rájuk háruló szegénygondozási kötelezettséget a lehető legkisebb ráfordítással tudják le, Az 1596. évi törvény hozta létre a szegény nélkülözők, koldulók számára az ún. szegényházakat vagy dologházakat (*Workhouse*), akiket ezekben az intézményekben lényegében kényszerszolgálatra fogtak, és ennek fejében kaptak némi ételmezt és szállást. A 17. század folyamán angol mintára Európa más országaiban is megjelentek a dologházak (német: *Zuchthaus*; francia: *maison de force*). A protestáns területeken sokkal radikálisabban léptek fel a nincstelenekkel, koldusokkal szemben, mint a katolikus vidékeken. Az egyéni jócselekedetek üdvösségszerző katolikus tanának a megszüntetésével, és azzal a felfogással, hogy a munka Isten dicsőségére végzett cselekedet, a reformáció megszüntette a jótékonykodás hagyományos formáit, az alimizsnaadást, és így – igen drasztikus módon – felszámolta a koldulást. Az életerős, munkaképes embereknek dolgozni kellett, mert a munka Isten dicsőségét szolgálta, s aki nem dolgozott, azt úgy tekintették, hogy nem szereti Istent. Az ilyeneknek nem járt a hívőktől támogatás, segítség. Csak a munkaképtelenek (nyomorékok, öregek, árvák) esetében volt elfogadható, hogy segítséget kapjanak. Ez a jótékonykodás azonban nem egyéni feladat volt, hanem azt a protestáns közösségeknek kellett megszervezni szegénypénztárak, árvaházak és szegényházak létesítésével, fenntartásával. A kálvinista Amszterdamban 1595-ben egy férfiaknak, 1597-ben egy nőknek kialakított szegényházat hoztak létre. Freiburgban a nincstelenek városi támogatását a város javára végzett közmunkával kötötték össze, s 1553-ban a magisztrátus úgy rendelkezett, hogy a segélyben részesülők kötelesek voltak részt venni az utcák takarításában. Tíz évvel később már úgy határozott, hogy aki segélyt kapott, annak pestises betegeket kellett ápolnia. Az ilyen példák gyakran a katolikus vidékeken is hatottak. Dijon-ban például a városi hatóságok 1656-ban megtiltották a polgároknak az egyéni jótékonykodást, és az elesettek, rászorulók befogadását.

II/3. Az étkezési szokások átalakulása

A középkorhoz hasonlóan a kora újkorban is a gazdagok étrendje sokkal változatosabb volt, mint a szegényeké. Az étkezési kultúrában az élelem mennyisége és minősége továbbra is a társadalmi helyzet függvénye volt, de a földrajzi, táji adottságok, tradíciók ugyancsak befolyásolták, hogy adott helyen mit ettek. Az „északi” táplálkozási kultúra, éppúgy, mint a középkor évszázadaiban, most is szorosabban kötődött a húsfogyasztáshoz, mint a „déli”. A 16. század második felében itáliai útja során (1580/1581) Michel de Montaigne feljegyezte, hogy Franciaországgal vagy Németországgal ellentétben, Itáliában nem volt szokás sok húst enni, ott egy lakoma olyan volt, mint Franciaországban egy könnyű étkezés. 1614-ben az olasz Giacomo Castelvetro angliai tartózkodása alatt arról írt, hogy a „húsevő” Angliában nagyon hiányoztak neki az odahaza megszokott, döntően növényi alapanyagú ételek. A kora újkorban több itáliai szerző is írt a zöldségek, különböző növények táplálkozási célú felhasználásáról, mint például Costanzo Felici (1569) vagy Salvatore Massonio (1627). A katonák élelemadagjában általában mindenhol a szokásosnál jóval nagyobb mértékben szerepelt a hús, de az észak és dél közötti táplálkozási különbség itt is egyértelműen megnyilvánult. A 16–17. században például a német vagy holland katonák sokkal több húst kaptak, mint a spanyolok vagy itáliaiak, akiknek viszont sokkal több kenyér volt a járandósága. Ebből a szempontból beszédes a Magyarországról exportált szarvasmarhák száma is: a 16. század utolsó harmadában nyugatra, a német területekre évente átlagosan 100 000-120 000 vágóállatot hajtottak, Itáliába ennek „csak” a felét. A 18. század elején, a Rákóczi-szabadságharc idején a kuruc hadseregben az élelemellátást a korabeli katonai ételmezési norma szerint állapították meg. Ez katonánként havi 60 font húst (kb. 27 kilogramm) és a kassai gabonaköböllel számolva fél köből (kb. 108,5 liter) lisztet irányzott elő, így a napi fejadag mintegy 1,1 kilogramm húst és 0,27 liter lisztet jelentett. A hús tehát a magyar területeken is több volt, mint a kenyérliszt.

A régtől meglévő (a természetföldrajzi adottságokból adódó) táplálkozási különbségek Európa északi és déli részei között még nagyobbak lettek a 16. századtól, a reformáció északi térhódításával, mert a protestáns prédikátorok és követők elutasították a katolikus egyház étkezési szabályait. Luther az evangéliumok és Szent Pál írásaira hivatkozva vitatta a táplálkozási tárgyú egyházi rendelkezések létjogosultságát, és a böjt érdemszerző mivoltát. Zwingli az 1522-ben nyomtatásban is megjelent *Von Erkiesen und Fryheit der Spysen* (A kiválasztottságról és az étkezés szabadságáról) című prédikációjában úgy fogalmazott, hogy a böjt nem Istentől való, ez a tilalom emberi eredetű. A reformáció megbolygatta Európa addigi táplálkozási szokásrendjét, és megszüntette a hal iránti mesterségesen felhajtott (a katolikus böjti időszakokban jelentkező) keresletet. Annak ellenére azonban, hogy a reformátorok támadták a böjtös napokat és traktátusokat írtak a hús szabad fogyasztásáról, a protestantizmus sem utasította el teljes egészében a böjtöt, annak a hétköznapijaiból sem tűnt el. Igaz nem volt speciális időhöz, napokhoz kötve, mint a katolikusoknál, hanem úgy tekintették, mint az imádságnak egy külső eszközzel szigorított formáját. Kálvin a böjtöt az imádság és az egyházfegyelem részének tekintette, és azt hangsúlyozta, hogy a Bibliában nincs előírás a böjt idejére vonatkozóan. A hívő egyén döntése, hogy mikor és mennyi ideig akar böjtölni, illetve a protestáns gyülekezet is dönthet meghatározó, sorsfordító események, próbatételek, krízishelyzetek idején kollektív, kötelező böjtről, ami akár heteken át is tarthatott. Válaszképpen a katolikusok megerősítették az eddigi böjtös napokat, időszakokat, de bizonyos enyhítéseket, lazításokat is tettek. A 17. század folyamán számos katolikus vidék lakói pápai felmentést kaptak böjt idején a tej, a tejtermékek és a tojás fogyasztásának tilalma alól. Ezzel együtt azonban erősödött a katolikus egyháznak az a szándéka, hogy ellenőrizze a némileg

könnyített böjtök idején a hívők magatartását és cselekedeteit. A 17. századi Firenzében például a böjti napokon egy inkvizítor járta az utcákat, hogy a szagokból bizonyosodjon meg arról, főzött vagy süített-e valaki húst.

Az étkezésekkel kapcsolatos középkori „luxusrendeletek” szellemisége, amelyek korlátozták a reprezentatív, ünnepi lakomákat, a meghívható vendégek számát, vagy, hogy miből mennyit és hogyan főzhetek vagy süthettek, a protestáns területeken vallási tartalmat is nyert, ami sok esetben a társadalmi státusra sem volt tekintettel. A kálvini reformáció például a kezdettől ünnepellenes volt, és a mértékletességet hangsúlyozta. A protestáns prédikátorok szerint a reformáció követői azért vannak a világon, hogy Isten dicsőségét szolgálják, hogy a parancsolatok végrehajtásában részt vegyenek, és életük kizárólag az üdvözülésre irányuljon. Ebbe a transzcendens célba nem illettek bele a nagy lakomák és különleges ételek. A döntően kálvinista holland polgárok például ennek megfelelően mértéktartóan étkeztek. A *hutsepot* nevű nemzeti ételben volt ugyan némi hús, de apróra, finomra vágottan, és szűkmarkúan mérve. Az esti étkezés gyakran csak kenyérből és tejből készült pempő volt. A protestáns egyházak a házasságkötéseket követő lakodalmi multságokat is igyekeztek minél szűkebb korlátok közé szorítani. Szigorúan megszabták a lakodalmak idejét és a lakodalmas vendégek számát. A lutheránus Lőcse városában például egy 1606. évi szabályozás szerint egy lakodalom csak egy napig tarthatott, és azon maximálisan 16 házaspár (32 fő) lehetett jelen, hajadonok, nőtlen ifjak, gyermekek nem. A 17. század végén, 1698-ban a városi tanács a tehetősebbeknek már megengedte, hogy lakodalmukon 30 házaspár és 6 hajadon, a szegényebbek lakodalmán 8 házaspár és 4 lány vehessen részt. Az ételek számát is megszabták: a gazdagabbaknál 12, a középrétegeknél 8, a szegényebbeknél legfeljebb 6 fogás kerülhetett az asztalra. A protestáns nemesség esetében a vallási-felekezeti normák és a társadalmi rang összehangolása jóval nehezebb feladatnak bizonyult. 1618-ban például a lutheránus Thurzó Imre esküvőjére az érintett családokhoz tartozókon kívül 103 főúri vendéget hívtak meg. A korabeli feljegyzések szerint a lakodalom egy hónapig tartott, és ez idő alatt felszolgáltak összesen 17 ökröt, 20 borjút, 241 juhot, 60 bárányt, 50 malacot, 300 tyúkot, 75 libát, 1000 tojást, 50 nyulat, 2 szarvast, 1 őzet, 169 pontyot, 100 pisztrángot, 600 sózott heringet, 55 csukát, 500 süllőt, 8 oldalszalonnát. Ez lényegében semmiben sem különbözött a katolikus lakomák ételfelhozatalától. 1576-ban például a katolikus Anna Mária badeni hercegnő és Wilhelm von Rosenberg cseh főnemes lakodalma, amelyen nagyon sok meghívott vendég volt, öt napig tartott. Ennek során 40 szarvast, 50 zergét, 50 hordó sózott vadhúst, 20 vaddisznót, 2130 nyulat, 250 fácánt, 30 pulykát, 2050 foglyot, 20 688 szalonkát, vadgalambot és fenyőmadarat, 20 füstölt ökröt, 40 füstölt bárányt, 330 pávát, 5733 libát, 3006 tyúkot, 18 120 pontyot, 13 209 csukát, 195 márnát, 8380 pisztrángot, 312 000 darab rákot, 500 sügért, 890 angolnát, 2309 füstölt orsóhalat, ugyanennyi füstölt pisztrángot, 1972 füstölt pontyot, 956 füstölt sügért, 450 füstölt csukát, 150 ökröt, 561 borjút, 1526 darab kolbászt, 645 disznót, 782 darab hurkát, 4 hordó sózott heringet, 40 vizát, 30 947 darab tojást, 35 mázsa vaját, 29 mázsa zsírt, 15 mázsa mézet, 2 mázsa sajtot tálaltak fel. Az arisztokrácia étkezési szokásait a 16–17. században még mindig nagymértékben az határozta meg, hogy abban hatalmuk, gazdagságuk és társadalmi pozíciójuk fontos kifejező eszközét látták. A középkorhoz hasonlóan a felszolgált étel mennyisége jelezte az asztalnál ülők rangját. Az asztali rendtartásnak megfelelően mindenki meghatározott számú tál ételt kapott. Ez rangtól függően akár 20–25 tál is jelenthetett. Csáky Istvánnak például 1643-ban ebédre és vacsorára egyaránt 25–25 tál ételt szolgáltak fel. Batthyány (II.) Ádám 1691-ben ebédre 16, vacsorára 12 tál ételt kapott. II. Rákóczi Györgynek ebédre 24, vacsorára 20 tál ételt tálaltak. A kortárs beszámolók szerint XIV. Lajos francia király tökéletesen megfelelt a nagy uralkodókkal

szemben támasztott több évszázados múltra visszatekintő elvárásnak, mert sokat evett. Ebédre például négy tányér különböző levest fogyasztott, megevett egy egész fácánt, egy foglyot, egy nagy tányér salátát, majd fokhagymás, mártásos ürühúst, egy tányér süteményt, azután gyümölcsöket. A mennyiség mellett azonban a kora újkorban a minőség, vagy a különtség, a rendkívüliség még inkább az előkelőség és kifinomult ízlés jele lett. Egy-egy újdonság, vagy ritkaságszámba menő étel komoly presztízst és tekintélyt kölcsönzött annak, aki azt képes volt az asztalra tenni. 1680-ban például a Conti hercegné lakodalmán 16 000 livre értékű császármadarat, kerti sármányt és osztrigát fogyasztottak el. A kerti sármány felszolgálása azért számított különségnek, meglepetésnek, mert ez a szőlőskertekben gyakori madár olyan bőségben, ami egy lakomához kellett, csak Franciaország déli részein (Provence, Languedoc), Itáliában vagy Cipruson fordult elő, a hercegné lakodalmára tehát messziről kellett hozatni. Ugyanilyen különtség volt az is, ha egy arisztokrata azzal kívánta lenyűgözni vendégeit, hogy Angliából hozatott teknőst Párizsba. XIV. Lajos szakácsai például rendszeresen készítettek a királynak teknőslevest szarvasgombával és citromszeletekkel. Franciaországban II. Henrik felesége, Medici Katalin készíttetett először narancsos libapecsenyét és palacsintát, és főzetett zöldbabot. Az esküvőjén (1533) többek között „Medici módra” készített, gesztenyével töltött gyöngytyúkot tálaltak szarvasgomba körítéssel, tejszínnel és narancslével meglocsolva. A kora újkori konyhaművészetben a citrom és a narancs ugyanolyan fontos ízesítőszerek lettek, mint a különböző fűszerek. Bornemisza Anna szakácskönyvében (1680) a töltött tyúknál a főbb összetevőket tekintve már ahhoz hasonló töltelék szerepelt, mint ami manapság is ismert. Vajban keményre sütött tojást kenyérbéllel, vöröshagymával, petrezselyemlevéllel, szalonnával, majoranával kevertek össze, majd ezt a keveréket borssal, gyömbérrel, sáfránnyal fűszerezték. Ha a töltött tyúkot édes ízzel akarták, a töltelékhez nem fűszereket kevertek, hanem mézet. A korai újkorban egész Európában általános tendencia volt, hogy az édes ízek és ételek egyre jobban tért hódítottak. Mindez összefüggésben volt az újvilági cukornádültetvények növekvő termelésével. A 16. századtól a nádcukrot – ami a középkor végére az orvoslás és gyógyszerészet gyakorlatából került át a konyhaművészetbe – már nélkülözhetetlen élelmiszerként tartották számon. A cukor számos édes sütemény és desszert elkészítését tette lehetővé. Balassa Ágnes 18. századi szakácskönyvében (1769) például piskóta, többféle fánk, bélesek, rétesek, valamint mandulás, fahéjas vagy szerezsendiós ízesítésű édes kalácsok szerepeltek. A rétes első említése 1549-ből származik. A gyümölcsajtok készítéséhez szintén használtak cukrot. Medici Katalin és II. Henrik esküvői vacsoráján – az itáliai cukrászok jóvoltából – állítólag narancsból, málnából, citromból készült különféle fagylalt került az ünnepi asztalra. Ez az édesség addig teljesen ismeretlen volt Franciaországban, és később Medici Katalin egy Buontalenti nevű ital- és fagylaltkészítőt is hivatott Párizsba, ahol egy évszázaddal később, 1672-ben egy szicíliai cukrász, Francesco Procopio dei Coltelli olyan üzletet nyitott, ahol fagylaltot is mértek. Procopio tulajdonképpen limonádét fagyasztott meg, amit csak télen tudott megtenni, ezért a fagylaltját (a fagyasztott limonádét) télen árulta. Magyarországon a török korban a *pekmez* nevű édesség készítése és fogyasztása terjedt el, amit a törököktől vettek át. Mikes Kelemen egyik rodostói levelében arról írt, hogy a forralással mézszerűvé besűrített mustot a törökök jeges hóval elkeverve itták. Magyarországon ebbe a sűrű mustba sütőtököt, birsalmát aprítottak, és csemegeként, lekvárként fogyasztották. A 18. században a konyhaművészet újításaként a magyar területeken a kemencében sült kalácsok mellett megjelent a paráznál (nyílt tűznél) sült édes sütemény, a kürtöskalács, valamint a korabeli édességek csúcsát jelentő pörkölt cukorgrillázs. A cukor és a cukorral készült ételek, ínycsiklások fényűzési cikknek számítottak.

A kora újkori nemesség körében jelentősen megváltozott az ételekhez kapcsolódó ízlés divatja. A középkorban népszerű páva, hattyú, kócsag vagy daru fokozatosan eltűnt az asztalokról, helyükbe egyre nagyobb arányban házi szárnyasok kerültek. Divatosá és kedvelté váltak a tésztában sült húsok vagy halak, az ún. *pástétomok*. A korábbi évszázadokban használatos mártásokhoz képest új ízesítésű és állagú, vajas mártások terjedtek el. A középkori mártások legnagyobb része nem tartalmazott sem olajat, sem vajat, semmilyen zsiradékot. Azok a mártások, amelyeket rendszerint a húsok és a halak mellé adtak, hígak és savanykásak, vagy édes-savanyúak voltak. Elsősorban borból, ecetből, savanyú mustból (be nem érett szőlő leve), citrusfélék vagy vad gyümölcsök levéből készültek, és fűszereket, különféle füveket kevertek hozzájuk. Ha ezt a mártást sűríteni akarták, kenyérbelet, mandulát, diót, tojássárgáját, májat, vért vagy mézet kevertek hozzá. A kora újkori mártások viszont már nem voltak zsírtalanok, hanem olajjal vagy vajjal készültek, és sűrűek voltak. A hagyomány úgy tartja, Franciaországban Medici Katalin nevéhez fűződött a besamel mártás meghonosítása. Egy 1702-ből származó feljegyzés szerint „Franciaországban úgyszólván alig készül olyan mártás, amelyben ne szerepelne a vaj”. Az ételsűrítő eljárások között megjelent a lisztes rántás, és ezzel együtt egy újfajta, zöldegekből készített étellel bővült a korabeli konyhaművészet: a főzelékekkel. A fűszerek, amelyek a középkorban a gazdagok és hatalmasok étkezésének megkülönböztető jegyei voltak, a kora újkorban sokkal szélesebb rétegek számára is elérhetőek és megfizethetőek lettek, ezért a 17. században a francia elit, majd őket követve Európa más területein is a felső rétegek jelentősen visszafogták az import fűszerek használatát. Jórészt otthon megtermő hagymával, kapribogyóval, gombával, sáfránnyal (enyhébb ízekkel), és a 18. századtól bizonyos területeken meghonosított amerikai paprikával készítették az ételeiket. Azzal, hogy az olcsóbbá váló fűszerek egyre gyakrabban jelentek meg szinte minden társadalmi réteg asztalán, elvesztették a fényűzéshez és gazdagsághoz kapcsolódó jelentésüket, így csökkent a presztízsük. Egy 1651-ből származó francia szakácskönyv például határozottan a túlzott fűszerfogyasztás ellen emelt szót, egy 1655-ben írt satíra egyenesen gúny tárgyává is tette. A fűszerbehozatal és fűszerkínálat növekedését jól érzékeltetik a korabeli kereskedelmi adatok. A holland hajók 1600 táján kb. 20 000 mázsa borsot hoztak Ázsiából Európába, 1680 körül már több mint a dupláját, évi 50 000 mázsát. A kor arisztokratái gazdagságuk és hatalmuk, rangjuk révén megengedhették maguknak azt a különiséget, hogy „szegényes”, egyszerű ételeket is fogyasztanak. A különböző főtt tészták például minden társadalmi rétegben kedvelt ételek voltak, Magyarországon ilyen ételnek számított a töltött káposzta. A gazdagoknál, különösen Franciaországban, a kora újkorban kezdett egyszerűbbé válni az étkezés. Még a Napkirály, XIV. Lajos is gyakran csak nagyon egyszerű reggelit evett: vajas kenyeret borral vagy vízzel. A 16–17. századi Magyarországon a főúri udvarokban a halas ételek felsorolása az egyszerű, sóban főtt hallal kezdődött, és az étkezések végén, legutolsó fogásként általában hámozatlan retket adtak sóval. Az 1695-ben kiadott magyarországi receptgyűjtemény, a Misztótfalusi-szakácskönyv 213 receptje mind hétköznapi, viszonylag egyszerű ételeket tartalmazott. A felsőbb körökben tért hódító, egyszerűbb étkezés első számú jelképévé 1768-tól John Montagu, Sandwich 4. grófja vált. Szenvedélyes kártyajátékosként még az étkezések miatt sem szakította meg a játékot, hanem azt kérte a szolgáitól, hogy két szelet kenyér közé tegyenek neki egy szelet sült húst. Ezzel ő lett a szendvics feltalálója.

II/4. A kora újkori étkezési kultúra

A kora újkori étkezési kultúra, összefüggésben a viselkedés általános normáival, szigorúbb és kifinomultabb lett, mint a középkorban volt, és erősebbé vált az önkontroll kényszere. A korban számos illemkönyvet, értekezést írtak az étkezési kultúráról, melyek jól érzékeltették a korábbi századokhoz képest bekövetkezett változásokat. Rotterdami Erasmus *De civilitate morum puerilium* (1530) című művében például már fontosnak tartotta leírni, hogy az asztalnál „jobbra van a serleg és a kés, balra a kenyér”. Udvariatlan, bárdolatlan cselekedetnek tartotta, ha valaki lenyalta a zsíros ujját, vagy a ruhájába törölte, ha valaki ujjával nyúlt a mártásba, azt paraszti viselkedésnek nevezte. Kéztörlésre az asztalkendőt vagy egy szalvétát javasolt. Már Erasmusnál megjelent egy új evőeszköz, a villa használatának kívánalma, amikor azt írta, hogy „ha valamit ki akarunk venni (ti. a tálból), késsel és villával tegyük”. A villa Itáliából kiindulva a 16. századtól kezdődően először Franciaországban, majd Angliában és Németországban is fokozatosan elterjedt a felső körökben. Kezdetben még csak arra szolgált, hogy a szilárd ételleket kivegyék a nagy tálaló tálakból, később a 17. században az arisztokrácia a mindennapi étkezésének állandó kelékévé vált: már nem kézzel, hanem villával tették a szájukba a falatot. Franciaországban III. Henrik király (1574–1589) hozta divatba a villahasználatot. Magyarországon Homonnai Drugeth Miklós 1580. évi végrendeletében mindkét lányának 24 ezüstkanalat és ugyanennyi villát hagyott. A személyes villahasználattal párhuzamosan az uralkodói, főúri étkezéseknél megjelentek a külön szedőkanalak és szedővillák, ahogyan erről Antoine de Courtin is írt 1672-ben a *Nouveau traité de la Civilité* című művében: „Sok helyen olyan kanalak is vannak a tálakon, melyek egyedüli célja, hogy kivegyük vele a levest és a mártást”. Erasmushoz hasonlóan ő ugyancsak rendkívül illetlennek tartotta, ha valaki az ujjával nyúlt bele a zsírba, mártásba, szirupba. Egy úriember, ha közös tálból evett, és nem akart udvariatlannak, bárdolatlannak, nemeshez méltatlannak tűnni, csak azután vett a tálból, miután a társadalmi hierarchiában előkelőbbek, tekintélyesebbek már szedtek belőle, és ügyelt arra, hogy a tálak mindig arról az oldaláról vegyen, amely éppen vele szemben volt. Ő már illetlennek tekintette, ha valaki az asztalkendőbe törölte a kezét, ahogyan azt is, ha valaki a zsíros vagy mártásos ujjait kenyérbe törölte, de az illetlenség csúcsát az jelentette, ha az asztal mellett valaki lenyalogatta a kezét. Egy 1729-ből származó illemkönyv (*Les Règles de la Bienséance et de la Civilité Chrétienne*) felsorolta mindazokat a dolgokat, amelyeket az asztalnál kellett használni: tányérokat, evőeszközöket (kanál, kés, villa), asztalkendőt, szalvétát. Az asztaltársaság legelőkelőbb tagjának kellett először kibontania az asztalkendőjét (szalvétáját), amit illetlenség volt arctörlésre használni, és a legudvariatlanabb cselekedetnek számított abba orrot fűjni. A villát vagy a kanalat illetlenség volt marokba fogni, mint valami botot, hanem mindig csak az ujjak között kellett tartani. A kanalat, a villát és a kést a 18. századi úri körökben mindig jobb oldalra illett tenni. Otromba, neveletlen, paraszti viselkedésnek számított a már megrágott húst a szájából kivenni és a tányérra visszatenni, a kés szájhoz emelése, az asztalra könyöklés, a húsokat megszaglászni. Az illemtankönyvek tanúsága szerint a 18. század első harmadában Franciaországban már magától értetődő viselkedésnek tekintették, hogy egy új fogás előtt a bepiszkolódott tányért lecserélték. Az étkezések alatti tányérváltás gyakorlata innen terjedt el Európában. Az asztali viselkedésre vonatkozó magatartási szabályok nem csak közvetlenül az étkezésre, vagy az azzal összekapcsolódó dolgokra irányultak. Az illemkönyvek már a 16. században úgy fogalmaztak, hogy illetlenség az asztalnál vakarózni, a nyálat szívogatni vagy megszokásból, így az asztalnál is, köpködni. Ugyancsak elterjedt, hogy az étkezők, mielőtt leültek volna az asztalhoz, a társadalmi hierarchiában elfoglalt helyüknek megfelelő sorrendben kezet mostak. A kora újkor folyamán a felső körökben fokozatosan megszűnt az egészben megsütött állatok asztalnál történő

feldarabolásának középkorból örökölt szokása. A középkorban egy-egy úr általában népes társasággal, hűbéreseivel és várnépével együtt étkezett egy nagyobb teremben. A kora újkorban viszont az arisztokrácia a mindennapok során már nem evett együtt az udvartartásával, hanem szűk körben, csupán családjá vagy közeli barátai körében költötte el ebédjét és vacsoráját. XIV. Lajos francia király leggyakrabban „kis terítéssel”, egyedül ebédelt egy külön ebédlőben, ahová csak a felszolgálók léphettek be. Az udvar többi tagja jó néhány másik teremben érkezett. Az ebédet illetően csak vasárnap és különböző ünnepnapokon került sor az ún. „nagy terítékre”, a királyi család nyilvános étkezésére, ami azt jelentette, hogy az udvar végig nézhette a Napkirály, a királyné, a királyi hercegek és hercegnék hosszan tartó, bőséges falatozását. A király rendszerint este 10 órakor vacsorázott, a család és a vérbeli hercegek jelenlétében, vagyis „nagy terítéssel”. Európa-szerte a 17. század folyamán az arisztokrácia az étkezési helyszínét áttette a magánszféra termeibe, és ehhez kapcsolódóan a középkor jellegzetes, többszemélyes ülőalkalmatosságait (általában a padokat) felváltották az egyszemélyes, gyakran kárpitozott székek. A kastélyokban általában a különböző társadalmi csoportok helyileg is máshol étkeztek, a különféle rangú asztalokat más-más termekben terítették meg, és az udvaron belüli étkezésük időpontja sem volt azonos. A kora újkori étkezési kultúra fontos kelléke volt a pohárszék, ami a rajta elhelyezett arany- és ezüstedények révén a tulajdonos rangját és társadalmi státusát reprezentálta, másrészt a tálalóasztal szerepét is betöltötte.

A 17. században a társadalmi elit étkezésének, az ebédnek és a vacsorának az időpontjai fokozatosan későbbre tolódtak a középkorhoz képest: a főúr (és közvetlen kísérete) 11 óra tájban ebédelt, és este 7 óra körül vacsorázott. Ez a folyamat a 18. századra azt eredményezte, hogy Európában az elitek az eddigi kettős étkezési rendről áttértek a hármas (reggeli–ebéd–vacsera) étkezési rendre. Egy-két helyen ez az áttérés némileg már korábban megtörtént (mint például a XIV. Lajos kori Franciaországban), de általánosabbá a 18. században vált. A reggeli jellegében eltért az ebédétől és a vacsorától. A reggeli alapvetően a 17. század végére, a 18. század elejére elterjedt új, meleg ital, a kávé körül szerveződött, amihez némi kenyert, pékárut fogyasztottak. Amikor 1671 tavaszán XIV. Lajos és udvara meglátogatta Condé herceget, a vendéglátó naponta háromszor tálaltatott, s általában 15 fogást készített. Ugyancsak a 18. században vált általánossá az arisztokrácia világában, hogy a főétkezéseket (ebéd, vacsera) levessel kezdték, s minden más fogás csak ezután következett. A 18. századi orosz nemesi udvarokban viszont – Just Juel dán követ leírása szerint – mindez fordítva volt. Ott az első fogást hideg, sós ételek alkották: sonka, füstölt marhanyelv, szalonna, kolbász, hering, sózott hús, erős, borsos, fokhagymás mártással. A második fogást különféle pecsenyék (meleg sülték) követték, míg a harmadik fogás kizárólag levesekből állt. Az Oroszországban megfordult külföldi utazókat általában nemcsak az ételek bősége lepte meg, hanem fogyasztásuk számukra szokatlan sorrendje is. Egy 1722-ből származó német feljegyzés szerint „a hideg étkeket és a sültéket régi orosz szokás szerint a levesek előtt rakták fel az asztalra”. Annak ellenére, hogy a kora újkorban a mindennapi étkezés a felső körökben egyre inkább a magánszféra részévé vált, a különböző ünnepi eseményekhez kapcsolódóan (különösen az uralkodói udvarokban) nagy lakomákat, ünnepi ebédeket vagy vacsorákat is rendeztek. Ilyenkor az ülésrendet szigorú etikett szerint határozták meg.

II/5. Régi és új italok a 16-18. században

A víz

Ahogy a középkorban, úgy a kora újkor évszázadaiban is a legnagyobb szükséglet a víz iránt jelentkezett. Még a gazdag városokban is komoly gondot okozott a vízellátás. Velencében az ásott kutak tulajdonképpen finom homokkal félig teli ciszternák voltak, és az esővíz ezen a homokon átszűrődve tisztult meg. Ha hosszú hetekig nem esett az eső, ezek a kutak kiszáradtak, ha vihar volt, vagy nagyon sok csapadék esett, a kutakat elöntötte a sós tengervíz. A nagy lélekszámú városba az édesvizet gyakran kívülről, bárkákon, hajókon kellett behozni. Hasonlóan kedvezőtlen helyzetben voltak a holland városok is, amelyek szintén csak csekély mélységű kutakból, ciszternákból nyerhettek tiszta vizet, mert a csatornák és folyók vize közvetlenül emberi fogyasztásra mégsem volt a legegészségesebb. Ennek ellenére a kor nagyvárosai számára a folyók vize jelentette a legfontosabb és legbiztosabb vízellátást. A 17. században mintegy 400 000 lakosú Párizsban szinte mindenki a Szajna vizét fogyasztotta, ami közel 20 000 vízfordó megélhetését biztosította, akik házhoz szállították a folyóból merített vizet. Emellett szivattyúk is szolgáltattak Szajna-vizet, de leginkább csak a vagyonos rétegeknek. A szivattyúkkal kiemelt víz – ahogyan a középkorban – általában vízvezetékeken keresztül jutott el a fogyasztókhoz. A Medici Mária által helyreállított vízvezeték például Rungisból szállította a vizet az ekkoriban létesített Luxembourg-kerthez. A Louvre és a Tuileriák vízszükségletét ugyancsak vezetékekkel elégítették ki. A Temze vize a 18. században föld alatti csatornákon jutott el a londoni házakhoz úgy, hogy egy-egy házhoz hetente rendszeresen háromszor érkezett víz (a fogyasztás arányában), amit az ott lakók nagy hordókban tároltak. A 16. századi Rómában a nagy város vízellátásának biztosítására két új vízvezetékot kellett építeni, az *Aqua Felicét* és az *Aqua Paolát*. Lisszabonban 1729 és 1748 között építettek új vízvezetékot, amely folyóvizet szállított a városba, és a vízfordók szállították utána a házakhoz. 1713-ban Ulm városában is terveztek egy új vízvezetékot. Erdélyben Nagyszében első csöves vízvezetékét 1584-ben építették. Buda városa 1714 körül kezdett tárgyalásokat több, vízvezeték és vízkiemelő építésében jártas mérnökkel a város vízellátásának javítása céljából. A jezsuita Konrad Kerschensteiner vezetésével a Szabadság-hegy és a budai Szentháromság tér között 6 kilométer hosszú vezeték épült fából és ólomcsövekből. Budavár két lóval működtetett dunai vízszivattyúját 1777-ben Kempelen Farkas építette újjá, aki a schönbrunni vízművet is készítette. Európa déli részein a hóból nyert víz nagy fényűzésnek számított, az a vagyonosok kiváltsága volt.

A kora újkorban az ivóvízellátás kérdése a tengeri hajózásban is fontossá vált. A középkorban a hajók még általában a partok mellett, kikötőről-kikötőre haladtak, és így gyakran tudták pótolni készleteiket. Csak ritkán merészkedtek ki a nyílt tengerre, de általában ott sem töltöttek el túl hosszú időt. Amíg a kora újkori vitorlások átkeltek az Atlanti-óceánon az Újvilágba, vagy Afrika megkerülésével elhajóztak Indiába, Délkelet-Ázsiába, az hónapokig tartott, és a hosszú út során csak ritkán nyílt lehetőség a vízkészletek frissítésére. A hordókban tárolt ivóvíz egy idő után poshadni kezdett. Az állott vizet általában borral keverték, hogy valamelyest iható legyen. A 17. századtól általában faszenet tettek a vizes hordókba, és így az ivóvíz tovább friss maradt. A vitorlás hajókon a matrózok napi fejadagja – a döntően sózott húsból, száraz kétszersültből, babból vagy borsból álló ételek miatt – általában 1,5 liter víz és 1 liter bor volt (amit a kapitánynak joga volt csökkenteni, ha a hajóút elhúzódott, ami elég gyakran előfordult).

A napi fogyasztási szükségleteken túl a kora újkorban a víz hatalmi reprezentációt is szolgált. Versailles hatalmas parkjaiban lenyűgöző szökőkutakat építettek, amelyekhez a Marlyban

létesített, a kor egyik csodájának tartott, bonyolult vízkiemelő szerkezet és vezetékrendszer juttatta el a Szajna vizét. Az 1400 szökőkúthoz és medencékhez óránként 6000 köbméter vízre volt szükség. Hasonlóképpen alakították ki a schönbrunni kastélypark vízellátását is, hogy a Habsburgok hatalmát hirdesse. Párizs és Bécs egymással versengve igyekezett fejleszteni az uralkodói reprezentációt. Oroszországban a szentpétervári palota szökőkút-komplexuma (64 szökőkút) a versailles-i szökőkutak mintájára épült I. (Nagy) Péter (1682–1725) cár korában, a 17. század első harmadában. A nagy európai hatalmakhoz hasonlóan a barokk kor pápai a katolikus egyház újbóli nagyságának demonstrálására szintén kihasználták a szökőkutak reprezentatív jellegét, és Róma több terén is lenyűgöző, nagy barokk szökőkutakat építettek. A Piazza Navona északi felén álló Neptun-kút (Fontana del Nettuno) a 16. században, a tér déli részén az ún. Mór-kút (Fontana del Moro) a 17. században épült. A tér közepén álló Négy folyó szökőkút (Fontana dei Quattro Fiumi) X. Ince pápa (1644–1655) megrendelésére 1647 és 1650 között készült el. Ugyancsak a 17. században épült az egyik legnagyobb barokk szökőkút, a Palazzo Poli déli homlokzatánál álló Trevi-kút (Fontana di Trevi). Az uralkodók, pápák példáját követve a szökőkutak reprezentatív funkciója a kora újkorban a főpapság és az arisztokrácia köreiben is elterjedt. Wolf Dietrich von Raitenau hercegérsek például a 16. században, Salzburgban egy 15 méter magas, barokk szökőkutat építtetett Vincenzo Scamozzi itáliai mesterrel a Residenzplatz-on. A 17. század utolsó harmadában Lippay György esztergomi érsek pozsonyi díszkertjében az érseki palota kerti kapuja előtt két szökőkútból 24 láb magasra szökött fel a víz, és mindkét kutat három-három medence övezte. Ugyancsak reprezentatív célból építették a fertői Esterházy-kastély parkjának szökőkútjait. A 18. században már arra is volt példa, hogy egy város rangját és tekintélyét egy-egy köztéri szökőkúttal erősítették, mint például a szicíliai Cataniában, ahol a városháza előtt a 18. században építették meg az ún. Elefánt-kutat (Fontana dell'Elefante).

A bor

Annak köszönhetően, hogy a 15. század második felétől közel egy évszázadra ismét kedvezőbbre fordult Európa időjárása, újra nőtt a szőlőtermő területek nagysága, és ezzel párhuzamosan a borfogyasztás mértéke is. A boroshordók kénezéssel történő kezelésével a kora újkorban jelentősen javult a borok eltarthatósága, így jóval nagyobb távolságra tudták szállítani. Közép- és Nyugat-Európában ennek a körülménynek igen fontos szerepe volt a bor iránti növekvő keresletben. A földrajzi felfedezéseket követően az újvilági gyarmatokon is megjelent a szőlő- és bortermeles. A spanyol hódítók nagyon gyorsan, már a 16. század első felében meghonosították a szőlőt Mexikóban, Peruban, Chilében és Argentínában. A források szerint 1578-ban Francis Drake egy chilei borral megrakott spanyol hajót fogott el az Atlanti-óceánon. Az Ó- és Újvilág között fekvő Madeirán, az Azori- és Kanári-szigeteken a 17. század során a cukornádtermesztést felváltotta a szőlő- és bortermeles. Madeira elsősorban vörösborával, a két másik szigetcsoport fehérborával szerzett magának nevet. Az atlanti szigeteken termelt magas alkohol tartalmú borokat Európába és Amerikába egyaránt szállították. Shakespeare egyik drámájának szereplője, Falstaff is ivott madeirai bort. De a hagyományosan szőlőtermelő európai tájakon is megnőtt az ültetvények száma, az előállított bor mennyisége. A Portugália és Anglia közötti 1703. évi Methuen-szerződésnek köszönhetően például – melynek értelmében ezután az angolok az addig Franciaországból vásárolt borok helyett Portugáliából szereztek be a bort – a portói szőlőtermelés ugrásszerűen megnőtt. A 18. század elején előállított kb. 7000 hordónyi mennyiség a század végére 44 000 hordóra emelkedett. (Gazdasági tartalma mellett a Methuen-szerződés Anglia és Hollandia oldalára állította Portugáliát a spanyol örökösödési háborúban.) A 18. századi Angliában a lakosság java része számára a „bor” és a „portói” szinte

ugyanazt jelentette, mert az ország borimportjának háromnegyed része ekkor már Portugáliából származott. Az északnyugat-európai országok nagyarányú borfogyasztása jelentős borkereskedelmet teremtett. 1698-ban például Párizs mintegy 100 000 hordó bort fogyasztott el. A középkorhoz képest a 16. századtól ugrásszerűen megnőtt a magyar borexport is, de amíg a középkorban még elsősorban a szerémségi borokat vitték külföldre, a kora újkorban már inkább hegyaljai, egri, pozsonyi és soproni borokat szállítottak. A 16. század utolsó harmadában a Krakkóba irányuló hegyaljai borkivitel évi 3500 hektoliterre volt tehető. 1575-ben közel 7900 hektoliter bor fogyott el Krakkóban, melynek közel a felét a tokaji-hegyaljai borvidék biztosította, a többi részét más magyar bortermő területek. Európa távolabbi részein ugyancsak nagy kereslet mutatkozott az erős magyar borok iránt. 1551-ben Habsburg Mária királyné, II. Lajos (1516–1526) magyar király özvegye több levelében is azt kérte, hogy magyar borokat vigyenek neki Németalföldre, és szívén viselte a Magyarországról bort szállítók ügyét. I. Lipót (1657–1705) uralkodása idején egy Johann Joachim Becher nevű vállalkozó próbálkozott a magyar bor exportjával Hollandiába. Beszámolója szerint a borkedvelő hollandok a magyar borhoz képest a rajnai borokat savanyú víznek, a francia borokat pedig cukros víznek tartották. A hosszú szállítási út és a magas szállítási költség miatt azonban a Németalföldre irányuló magyar borkivitel nem bizonyult sikeresnek. A 18. század elején Angliába is exportáltak magyar, főleg Buda környéki borokat, de a Rákóczi-szabadságharc miatt jelentősen visszaesett a magyar borkivitel Északnyugat-Európába. Az 1750-es évekre azonban ismét megnőtt az Angliába és Németalföldre irányuló magyar borexport, és ehhez kapcsolódóan Wilhelm Friedrich Hafelmeyer 1749-ben *Project ein Commercium mit ungarischen Weinen unternemen* (Magyar borokkal kereskedő társaság tervezete) címmel felvázolta egy üzleti vállalkozás tervét. Mária Terézia hollandiai követe 1770-ben tokaji borokat szállított ki Magyarországról Amszterdamba.

A 16. századtól kezdődően Európában mindenhol jelentősen megnövekedett a borfogyasztás, az iszákosság. A Spanyolország északnyugati részén fekvő Valladolid város környékén a 16. század közepén átlagosan évente, fejenként 100 liter, azaz napi 0,26 liter bort ittak. 1594-ben az egri várban a 700 fős várórség 15 200 csöbör bort fogyasztott. Ez kb. napi 0,7 litert, éves szinten 276,6 liter bort jelentett (1 pozsonyi csöbör = 13,4 liter). A végvári vitézek tehát minden nap megittak egy mai üvegnek megfelelő mennyiséget. A kora újkori források szerint a magyar nemesek viszont igen sok bort fogyasztottak. Bethlen Miklós például 18 évesen megfogadta, hogy többet nem részegeskedik, és ezután már csak mértékletesen iszik. Ez azt jelentette, hogy étkezéseinél „csak” 0,75–0,75 liter (összesen 1,5 liter) bort ivott, esetleg 1,2–1,2 litert, viszont akkor, amikor a barátaival vigadozott, ebédre és vacsorára egyaránt 1,5–1,5 litert. A kortársak által is részegesnek tartott Batthyány (I.) Ádám 1636-ban az ebédhez és a vacsorához egyaránt 3,4–3,4 (összesen 6,8) liter bort fogyasztott. Ezt a mennyiséget néhány évvel később, 1643-ban „lecsökkentette” a két étkezésre együttesen 4,8 literre. Bethlen Miklós a naplójában több kortársának ivási szokásairól is beszámolt. Így például leírta, hogy Szelepcsényi György „a bécsi későebéden majd mindennap megrészegedett”, hogy Apafi Mihály erdélyi fejedelem „bizony sokat ivott”, Tököli István mindenkinél többet vedelt, és körülötte általában mindenki részeg volt. Nem véletlen, hogy a 17. század derekán Pázmány Péter olyan erőteljesen próbált fellépni az iszákosság, részegeskedés ellen. Velencében a városi vezetés már 1598-ban szigorú intézkedéseket hozott a nyilvános részegeskedés ellen. A korabeli Németországban is, aki tehette, gyakran és sokat ivott. Az 1590-es években Johann von Manderscheid, Strasbourg püspöke egy ivóklubot alapított „Vom Horn” néven vallásos nemesek számára. A tagoknak egy 4 literes ivókürt tartalmát kellett egy húzásra meginni. Amikor II. Gusztáv Adolf feleségül vette

a brandenburgi örgróf lányát, Mária Eleonórá, az esküvői ünnepek alatt 32 700 liter francia, 27 783 liter német (rajnai) és 7065 liter spanyol bor fogyott el (továbbá 78 liter égetett szesz). Párizs 1781–1786 közötti fejenkénti átlagos borfogyasztása 120–130 liter volt évente.

Az északnyugati, atlanti partvidéken, elsősorban Normandiában, ahol az időjárás nem kedvezett a szőlőtermesztésnek, a 16. század közepe táján a szegényebb rétegek körében kezdett elterjedni az almabor fogyasztása, és ez később is így maradt minden olyan francia területen, ahol almabort készítettek. A tehetősebbek általában rendes, szőlőből erjesztett bort ittak.

Európa nevezetes borai, borvidékei ekkor, a 17–18. században kezdtek kifermálódni. Ez a minőségi szőlőművelés irányába történő elmozdulással járt együtt: fajtiszta ültetvényeket alakítottak ki, és trágyázni kezdték a szőlőket. Ahogyan a középkorban, úgy a kora újkorban is nagy becsben álltak az édes, erős borok. Franciaországban XIV. Lajos korától vált híressé az hermitage-i (Lyontól kb. 100 kilométerre délre, a Rhône völgye) fehér bor. Languedocban már a 16. században sok bort termeltek. Közülük a frontignan-i lett a legismertebb, legkedveltebb. Az itt készített muskotályt a humanista François Rabelais is szívesen fogyasztotta. A 18. században ez a bor volt Voltaire egyik kedvence, és 1787-ben Thomas Jefferson is 250 palackkal rendelt belőle Amerikába. Provence-ban (a Rhône bal partján) a Beaumes-de-Venise-ben készített muskotály volt a leghíresebb. Az első Bourbon-uralkodó, IV. Henrik kedvenc borát, az édes jurançon-i bort Béarn tartományban, a Pireneusok lábánál termelték. A 16. század első harmadától volt ismert a bordeaux-i borrégió délkeleti részén a sauternes-i édes fehér bor. Dom Pérignon bencés szerzetes, aki 1665-től haláláig († 1715) a hautvillers-i apátság pincemestere volt, arra jött rá, hogy ha gondosan meghatározott arányban keveri a különböző dűlőkből származó, eltérő érettségi fokú szőlőket, amelyek az adott termőhely talajának megfelelő jellegzetes ízzel rendelkeztek, akkor jobb és állandóbb minőségű bort készíthet. A kora újkori Európa egyik legkeresettebb borának, a portugál portóinak az adta a különlegességét, hogy többféle szőlőfajtából készítették (állítólag 77 szőlőfajtából állították elő), nagyon alapos taposással nyerték ki a mustot, és 1715-től már némi borpárlatot is töltöttek hozzá, melynek következtében a bor az erjedést követően is megőrizte cukortartalmát. Magyarországon a tramini lehetett az első, név szerint is ismert fehér fajbor, még a 15. század végén. Ezt követően kezdett kialakulni a 16. századtól az igény a valódi fehér és vörös borokra. A hagyomány szerint 1631-ben Szepsi Laczkó Máté készítette az első tokaji aszút furmintból. (A szerémi bort a középkorban jórészt góhér szőlőből erjesztették.) Egy másik legenda későbbre, 1650 tájára tette az aszú felfedezését. Eszerint a Rákóczi-család tokaji intézője egy állítólagos török támadás veszélyére hivatkozva elhalasztotta a szüretet. Így jöttek rá arra, hogy a nemespenész (*Botrytis cinerea*) miatt összezsugorodott, összetöppedt szőlőszemekből hihetetlenül édes bort készíthetnek. II. Rákóczi Ferenc XIV. Lajos francia királynak is küldött tokaji aszút, aki – állítólag – azt mondta róla, hogy „a borok királya, a királyok bora” (*vinum regnum, rex vinorum*). A kortárs I. Péter cár, majd később I. Frigyes porosz uralkodó (1688–1713) is a tokaji bor nagy kedvelőivé váltak. A legnagyobb mennyiségben a lengyel főurak és egyháziak vásároltak hegyaljai borokat. A reneszánsz és barokk kori lengyel irodalomban sűrűn szerepelt a magyar bor, melynek fogyasztása kiváltságot, társadalmi rangot jelentett, ami a nemesi életforma elengedhetetlen kelléke volt. A 16. században Masini pápai követ azt írta, hogy a lengyel nemesek Magyarországról szállítottak maguknak bort. Jan Klemens Branicki hetman (1689–1771) udvartartása számára 1756-ban 42 hordó újbort, 1 hordó különleges (és drága) óbort, és 1 hordó (igen értékes) aszúbort vásárolt Tarcalon. Az 1586 és 1605 között eltelt két évtized alatt közel 50 000 hektoliter nyugat-magyarországi (döntően soproni) bor érkezett Krakkóba, évente átlagosan 2500 hektoliter. Ugyanebben az időszakban a Hegyaljáról kb. 80

000 hektolitert adtak el Lengyelországba. A krakkói jezsuiták, fennmaradt évkönyveik szerint, gyakran kaptak ajándékba kegyes adományként a magyar főnemesektől hegyaljai borokat. 1630-ban Alaghi Menyhért zempléni főispán 40 hordó bort küldött a krakkói Jézus Társaságának. Ugyanebben az évben Rákóczi Pál, Torna vármegye főispánja is adományozott két hordó tokajit. Érdekes, hogy a karkkói jezsuitákat, annak ellenére, hogy maga a szerzetesrend a reformációval szembeni küzdelem céljából jött létre, a protestáns Bethlen Gábor erdélyi fejedelem felesége, Brandenburgi Katalin is megajándékozta 1637-ben két hordó borral és 50 aranyforinttal, majd a következő évben ismét két hordó borral (ez már óbor volt) és 100 aranyforinttal. De a krakkói jezsuiták – ha szükségük volt rá – maguk is elmentek Magyarországra bort vásárolni. 1636 decemberében Adrian Jadamczewski atya utazott Rákóczi Pál özvegyéhez, akitől 13 hordónyi hegyaljai bort vásárolt. 1716-ban a bécsi udvar 31 hordó aszúbort rendelt a szepesi kamarától. A 18. században az orosz cárok is a hegyaljai borok fő vásárlói és fogyasztói lettek. Európa nyugati részein szintén az uralkodókat megillető legnemesebb italnak tartották. 1788-ban a drámaíró Louis-Sébastien Mercier például egyik levelében a következőket írta: „Kóstolja meg a burgundi vöröset, a saint vivant-it, a citeaux-it, a grave-it, a vöröset és a fehéret egyaránt, de főleg a tokajit, ha alkalma van rá, mert véleményem szerint ez a földkerekség első bora, és csak a föld urait illeti meg az a jog, hogy ihassanak belőle.” Azt, hogy mi tartozott a tokaji vagy hegyaljai borok közé, az 1730-as években Bél Mátyás is megörökítette. „Hegyaljai vagy tokaji a neve mindazoknak a boroknak, melyek a tokaji hegyen s tőle egyfelől északra két mérföldes körzetben Tarcal, (Mező)Zombor, Mád, Tállya helységek egészen (Abaúj)Szántóig, másfelől nyári napkelet irányában három mérföldön belül (Bodrog)Keresztúr, Szegi (és Szegilong), (Erdő)Bénye, (Olasz)Liszke, Tolcsva, (Bodrog)Zsadály, (Bodrog)Olaszi, Sárospatak helységek (egészen Sátoraljaújhelyig) jobb szőlőhegyein teremnek... Vannak ugyan, akik a pataki és újhelyi borokat nem akarják ide sorolni, s olyanok is, kik a szerencsieket hozzáveszik – ki-ki úgy becsüli e vidék borait, amint birtoka vagy az íz értékelése vezeti. Ám, aki az igaz és méltányos mérlegelést hordozza a szívében, nem tudja megfosztani a hegyaljai bor dicsőségétől azokat a borokat, melyek Patak és Újhely jobb talajú és fekvésű szőlőhegyein szoktak teremni, bár ott közülük általában többet utasítanak a kevésbé jók sorában vissza. Azt sem fogja tagadni senki, hogy olykor Szerencsen is szüretelnek igen kiváló s a gyöngébb tokajival szinte egyező ízű bort, de jó tulajdonságaira nézve sohasem hasonlítható ehhez, távolról sem méltó annak hírnevéhez.” A Rajna és a Mosel vidékén a 16. században már a rizling volt a meghatározó szőlőfajta, de a következő évszázadban a harmincéves éves háború nagyon súlyos pusztítást okozott a német bortermelésben. A különböző seregek katonái feldúlták, tönkretették a szőlőket, lerombolták a préházakat és összetörték a hordókat. A háború után lassan újjáéledt az itteni szőlő- és borkultúra, de most már szinte mindenhol rizlinget ültettek. Az első hivatalos kései szüretelésű német bor, az ún. *Spätlese* 1775-ben készült el, amit tulajdonképpen túlrelett, sok esetben már rothadásnak indult szemekből erjesztettek. A Balkánról származó kadarka szőlőt a török elől menekülő délszlávok, döntően szerbek honosították meg Magyarországon, ahogyan a belőle készített vörösbort is. A késő középkorból származó ürmösbort a kora újkorban is előszeretettel fogyasztották. 1584-ben Pálffy Mihály gróf felesége arra kérte a férjét, hogy küldjön neki Bécsbe ürmösbort. I. Apafi Mihály borospincéjében mindig volt ürmös. Balassa Ágnes 1769-ből származó szakácskönyvében többször is szerepelt az ürmösbor.

A pezsgő

A pezsgő a kora újkori italfogyasztás újdonsága volt, amit borból készítettek. Egy Christopher Merret nevű angol ugyan már 1622-ben írt arról, hogyan lehet pezsgő champagne-i bort készíteni. Angliában 1663-ban, II. Károly udvarában már ismerték a pezsgőbort. Ennek ellenére ennek az itálnak a feltalálását általában a már említett Dom Pérignon bencés szerzetes nevéhez kötik, ő csak 1665-től látta el a pincemesteri feladatokat a hautvillers-i apátságban. Az 1670-es években a versailles-i udvarban általános volt a pezsgőfogyasztás.

Minél könnyebb és zöldesebb színű volt a bor, annál nagyobb valószínűséggel kezdett tavasszal pezsegni. A jelenség a fehér szőlő boránál volt a legerőteljesebb. A pezsgőkészítés szorosan összekapcsolódott a szüret minőségével. Minél gyengébb volt a termés, és hűvösebb időben történt a szüret, a taposást vagy préselést követően kevésbé lett teljes az őszi erjedés, így annál nagyobb volt az esély arra, hogy a következő évben ez a könnyű és savas bor pezsgésnek indul. A fehér szőlőből származó fehérborok könnyebbek voltak, így nagyobb hajlandóságot mutattak az újbóli erjedésre. A habzóborok terjedése miatt egyre fontosabbá váltak a jó pincék, melyeknek egész évben állandó hőmérséklete nagyon fontos volt abból a szempontból, hogy a palackok, amelyekben a pezsgő készült, ne csattanjanak szét. Champagne mészkővidéke kifejezetten alkalmas volt arra, hogy ott mély és tágas pincéket alakítsanak ki. A hagyomány szerint Dom Pérignon egy másik rendtársa, Dom Ruinart volt az, aki Reims városa alatt rábukkant azokra a hatalmas mészkőüregekre, amelyeket egykor a rómaiak kőfejtőként használtak. Ruinart borkereskedő unokaöccse, Nicolas ezekre alapozva hozta létre 1729-ben az első, nagyobb tételben pezsgőbor előállítására szakosodott pincészetét és kereskedelmi cégét (Ruinart Pere et Fils), és néhány évtized leforgása alatt a példáját mások is követték (1743: Moët et Chandon; 1772: Clicquot, valamint az Alexandre Pommery). 1784-ben XVI. Lajos (1774–1793) 1835 palack pezsgőt rendelt. A pezsgőkészítés egyre bonyolultabb és tökeigényesebb lett, mert a bort már palackozni, a keletkező szénsav mennyiségét a palackok épsége érdekében, szabályozni kellett. Ez utóbbit az erjedésben lévő italhoz hozzáadott cukorral vagy melasszal érték el.

A sör

A kora újkorban a borhoz hasonlóan a sörfogyasztás is jelentősen megnőtt. 1500 táján Hamburgban például 600 sörfőzde működött. A sörfogyasztás növekedésében minden bizonnyal szerepet játszott az, hogy olcsóbb volt, mint a bor. Még azokon a területeken is, ahol volt szőlőtermesztés, mint például Közép-Európa déli sávjában, terjedt a sörivás. Bécsben például az 1730-as években már 65 liter sör volt fejenként az évi sörfogyasztás, de borból még mindig kétszer-háromszor többet ittak. A közepes minőségű bortermelő vidékeken, mint például Lotharingiában, a nehéz időszakokban növekedett az olcsó sör fogyasztása, a kedvező gazdasági helyzet újból borivóvá változtatta vissza a sörivókat. Egy 1782-ből származó írás szerzője, Legrand d'Aussy például a hétéves háború (1765–1763) nehéz éveit idézve azt írta, hogy „olyan városok, amelyek előzőleg csak a bort ismerték, rákaptak a sörfogyasztásra, és magam is ismerek olyan várost Champagne-ban, ahol egyetlen év folyamán négy serfőzde létesült.” A protestáns területeken a sörfogyasztás terjedéséhez maga Luther is hozzájárulhatott, mert véleménye szerint mindenki, aki sört készít, Istent is szolgálja, ha jól és sikeresen műveli hivatását. A bort Isten ajándékának tekintette, a sört pedig az ember örökségének (*Vinum est donatio Dei, cervesia traditio humana*). A középkorban kialakult sörkészítési eljárások a kora újkorban még markánsabbá váltak. A német területeken egyértelműen a gabonamalátából és komlóból főzött sörök lettek a meghatározóak, sőt Bajorországban már 1516-ban ún. tisztasági törvényt (Reinheitsgebot) is hoztak a sörfőzésre vonatkozóan. Eszerint a tartományban

kizárólag árpamalátából, komlóból és vízből volt szabad sört készíteni. Ez a szabályozás azonban nem élt meg túl hosszú életet, mert 1548-ban IV. Vilmos bajor herceg a Hans von Degenbergnek adott kiváltságlevélben engedélyezte, hogy a megadományozott három településen (Schwarzach, Zwiesel, Linden) búzasört is főzzön. A búzasör a 17. század első harmadának végétől, Miksa bajor herceg támogatásának köszönhetően kezdett szélesebb körben terjedni. 1551-ben a bajor herceg engedélyezte, hogy országában koriandert és babért is használhatnak a sör ízesítésére. A bajor sörtisztasági törvény után száz évvel, 1616-ban a bajor tartományi rendelkezés a sörkészítés során engedélyezte a só, kömény és boróka használatát is. A szászországi Lipcse városában és környékén már a 16. században korianderrel és sóval ízesített ún. *gose* sört készítettek. Ezek az anyagok azonban csak ízesítők lehettek, a malátába nem kerülhettek be. A gabonamalátából és komlóból főzött sörök térhódításával párhuzamosan német földön visszaszorult a középkorban még széles körben fogyasztott *Grutbier* készítése. Ezzel szemben Németalföldön viszont a Grutbier főzés fejlődött tovább, amikor a sörbe borókát, köményt, gyömbért, koriandert, ánizst vagy gyümölcsöket tettek. A sör összetevőit illetően Angliában még a németalföldiekhez képest is sokkal többféle, esetenként egészen meghökkenítő dolgokat használtak a sörfőzéshez. Számos 17–18. századi feljegyzés szól az ún. kakassöréről, ami a korban még sok helyen, így Németországban vagy Angliában is készített étel, a sörleves, valamint a sör, mint ital között helyezkedett el. Egy 1670-ből származó szakácskönyv, Hannah Woolley *The Accomplish'd Lady's Delight* (A rutinos háziasszony gyönyörűsége) című munkája megőrizte a kakassör receptjét. „Vegyünk 8 gallon (kb. 36 liter) sört és egy kakast, és főzzük meg jól benne. 4 font (1,6 kilogramm) mazsolát, 2-3 szerecsendiót, 3-4 darab szerecsendióhéjat és 0,5 font (0,2 kilogramm) datolyát törjünk össze egy mozsárban, és adjunk hozzá 2 quart (2,3 liter) likőrbort. Amikor a kakas már megfőtt a sörben, adjuk hozzá ezeket az összetört összetevőket, majd zárjuk le az edényt szorosán, és pihentessük 6-7 napig. Ezután palackozhatjuk.” A korabeli emberek az íze, élvezeti értéke mellett gyógyító hatást tulajdonítottak az így készült sörnek, sőt afrodiziákumnak is tartották. Egy 1662. február 2-i naplóbejegyzés szerint két londoni tisztségviselő, a naplóíró Samuel Pepys és társa olyan fogadóba tért be, ahol kakassört ittak. A tény rögzítésén túl a naplóíró erre több szót nem is vesztegetett, ami azt mutatja, hogy az italt illetően abban semmi különlegest, rendkívülit nem talált, az teljesen megszokott, hétköznapi fogyasztási cikknek számított. A legtöbb angol a kora újkorban az *ale* fajtákhoz tartozó söröket itta. Ezek felső erjesztésű, szobahőmérsékleten erjedt, lágyabb, kevesebb szén-dioxidot tartalmazó sörök voltak, mint a német területeken készített ún. *lager*, vagyis a „tárolt” sörök, amelyek alacsony hőmérsékleten, lassúbb folyamatban erjedtek, szárazabbak voltak, és több komlóval készültek. Európa katolikus, sörfogyasztó vidékein a 17. századtól megjelentek a speciális, egy-egy szerzetesrendhez köthető, kolostorokban főzött sörök. A München (Bajorország) melletti Neudeck kolostor pálos szerzetesei kezdték el főzni a 17. század elejétől a ma is ismert Paulaner sört. Franciaországban a trappista rend névadó kolostorának, a La Trappe apátságának a sörfőzdéjét 1685-ben alapították. A 18. század közepére Németországban már kialakultak a jól elkülönülő, regionális sörök. Egy korabeli földrajztudós, Johann Gottfried Gregorii (avagy Melissantes) 1744-ben kiadott művében 35 ekkor ismert, jellegzetes tájsört írt össze. A ma is meghatározó, jól ismert sör típusok és fajták többsége a 19. században született meg.

A kölesből készült sört, a *bózá*t Magyarországon még a 18. században is főzték és itták. Erről a tényről az 1700-as évek elején egy Johann Krämer nevű katoniorvos számolt be.

A mézsör és a mézbor

A középkorhoz hasonlóan a kora újkorban is sokan és sokfelé ittak mézsört vagy mézbort. A gyulai várban például 1522-ben közel annyi mézet tároltak, mint bort, ami arra utal, hogy a korban igen jelentős volt a könnyen elkészíthető mézsör fogyasztása. Brassó város számadáskönyveiben 1506-tól kezdve egészen 1541-ig folyamatosan szerepeltek mézsörvásárlásra fordított tételek. 1520-ban Budáról szállítottak mézsört Pozsonyba. Magyarországon a 16. század második felétől a 18. századig terjedően élte újra aranykorát a mézsör. Egy 1591. évi adat szerint Komárom sörfőző mestere abban az évben 20 hordó márcot is készített. A korabeli vélekedések szerint a legjobb minőségű mézsört Besztercebányán állították elő. I. Apafi Mihály erdélyi fejedelem (1661–1690) pincéjében 12 hordó mézsört tároltak. Egy 1727-ből származó feljegyzés szerint a Lőcsén készített mézsör volt a legjobb, túlszárnyalta még a besztercebányait is. Lengyelország és Litvánia területén szintén gyakran fogyasztott, megbecsült ital volt a mézsör és a mézbor egyaránt. A 19. századi lengyel romantika nagy írójának, Henryk Sienkiewicznek a 17. században játszódó történelmi regényeiben (Tűzzel-vassal, Özönvíz, A kislovag) a szereplők leggyakrabban ezeket az italokat itták. A 17–18. századi italfogyasztási szokások ismerete a 19. században, amikor Sienkiewicz a regényeit írta, nyilvánvalóan friss és élő lehetett. Oroszországban a kora újkorban az egyszerű emberek leginkább saját főzésű sört és mézsört ittak, de a nyírlevet is gyakran készítették.

Égetett szeszek

A középkorban még inkább az orvosságnak tartott égetett szeszek a kora újkorban váltak közönséges itallá, és ezzel sok helyen a bor versenytársává. Amíg a középkorban döntően még borpárlatot készítettek, és gyümölcsökből vagy gabonából még csak elvétve főztek szeszt, a kora újkorban különböző alapanyagokból már nagyon sokféle alkoholt állítottak elő. Abból következően, hogy miből desztillálták, milyen eljárással és hol állították elő a szeszt, a középkorban általánosan használt *aqua vitae* elnevezés helyett mindegyiknek egyre inkább saját neve lett. A borpárlatokat leginkább **konyak** (*cognac*) vagy égetett bor (*brandy*, *Brandwein*, *bradewijn*) néven nevezték, míg a **pálinka** (*Schnaps*, *spirit*) fokozatosan a gyümölcscefréből főzött és lepárolt alkoholok gyűjtőneve lett. A 16. századtól egyes vidékeken a kipréselt szőlő héjából is főztek pálinkát. Magyarországon ezt **törkölynek**, Itáliában **grappának** nevezték. Érdekes, hogy 1697-ben az erdélyi országgyűlés még tiltotta a törkölypálinka készítését. A 18. század elején Kassán kidobták a nagy mennyiségű, felesleges szőlőtörkölyt, vagy sertéstakarmányként használták. A normandiai almaborból párolt alkohol **calvados** néven vált ismertté. (A borpárlat és bor, valamint különböző fűszerek elegyítésével készített görög ital, a **metaxa** a kora újkorban még nem volt ismert, ezt az italt csak 1888-ban teremtette meg Szpírosz Metaxa Attika déli részén, Pireuszban.)

1542-ben a Királyi Magyarországról és Erdélyből már exportáltak pálinkát, de ez ekkor még nem volt rendszeres. 1550-ben I. Ferdinánd király (1526–1564) a lőcsei polgároknak engedélyezte, hogy saját szükségletükre pálinkát főzzenek. A pálinkafogyasztás gyors terjedését jelezte, hogy Rozsnyó városa 1574-ben megtiltotta az istentisztelet alatti pálinkakimérést (a sörrel és a borral együtt). A bor- és gyümölcspárlatok nagyobb arányú, távolsági kereskedelmi célú előállítására a 16. század második felétől indult növekedésnek. Velencében 1596-ban jelent meg a vámtarifák tételei között az égetett szesz, a lagúnák városába azt a 16. század végétől hozták be jelentősebb mennyiségben. A cognac-i térség (Franciaország) 1728-ban mintegy 27 000 kishordó borpárlatot exportált. Az égetett szesz legnagyobb szállítói, előállítói és fogyasztói a korban a hollandok voltak. Franciaországban, Spanyolországban, Portugáliában felvásárolták a gyenge minőségű, silány borokat, amelyekből otthon szeszt

főztek. Hollandiában, Németországban a szegényebbek sört és pálinkát ittak, a gazdagabbak emellett még bort is fogyasztottak. Rotterdamban és Weesp-ben már a 17. század elején komoly pálinkafőzdek működtek. 1631-ben Holland tartomány gyűlése úgy rendelkezett, hogy az istentiszteletek alatt, továbbá este kilenc óra után a kocsmákat és fogadókat be kell zárni, s egyúttal megtiltotta, hogy a fiataloknak pálinkát mérjenek ki.

A bor- és gyümölcs párlatoknak nagyon hamar komoly versenytársa támadt: a gabonából készített alkohol, ami – az alapanyagból következően – jóval olcsóbb volt, mint a gyümölcspálinka. Északnyugat-Európában gyorsan elterjedt, és számos helyi variánsa, fajtája alakult ki. Skóciában vagy Írországban már a középkorban is készítették gabonából lepárolt szeszt, és a 16. század közepétől már általános volt a **whisky** házi főzése. A 18. század végén Írországban mintegy 2000 kis szeszfőzde működött. A 17–18. század során a kivándorolt skót és ír telepesek Észak-Amerikában is meghonosították a whiskyfőzést. A skót whiskyt árpamalátából készítették. Az áztatott és csíráztatott árpat a cefrekészítés előtt megszáritották. A szárítást végezheték száraz gőzzel, vagy tőzegfüsttel. Ez utóbbi adta meg a skót whisky jellegzetes karakterét. (A ma ismert whiskyfajták a 19. században alakultak ki.) Amikor 1707-ben az angol korona (amelynek fennhatósága kiterjedt Skóciára és Írországra) adót vetett ki a whisky készítőire, a whiskygyártás „illegálisba” kényszerült. Ezzel kezdődött a Brit-szigeteken a közel 100 évig tartó ún. „whisky-háború” a magánfőzők és a hatóságok között. A másik híres, kora újkori gabonapárlat a borókéval ízesített **gin** volt. Az alkoholba áztatott boróka jótékony hatását itáliai szerzetesek már a középkorban felfedezték ugyan, de napi fogyasztási itallá a hollandok tették. A történeti hagyomány szerint a mai gin előfutárát jelentő, borókéval ízesített gabonapárlat első előállítója Sylvius leydeni professzor volt. Annak ellenére, hogy a gin „pályafutása” Hollandiából indult, leginkább Angliában vált közkedvelté. A szigetországban oly mértékben tért hódított, hogy a 18. század második felétől, végétől már angol italként tartották számon. 1685 táján az angliai ginfogyasztást kb. félmillió gallonra (2,25 millió literre) lehetett becsülni (1 gallon = kb. 4,5 liter), ami a 18. század derekára mintegy 3,7 millió literre emelkedett. A gint elsősorban rozsból főzték. A rozspálinka az északnémet és dán területeken is gyorsan tért hódított, de itt nem borókéval, hanem elsősorban köménnyel ízesítették (**Kümmel**). A tiszta, egyéb összetevőkkel nem ízesített rozspárlatok (**Kornbrand**) széles körben elterjedtek Németországban. A lengyel és orosz vidékeken készített szeszt a 16. századtól **vodkának** („vizecske”) nevezték. A vodkát többnyire gabonából desztillálták, de bármi másból is előállíthatták, ami tartalmazott keményítőt. (A mai értelemben vett vodka a 19. században született meg.) Oroszországban a szesz nagykereskedelmi forgalmazása a kincstár monopóliuma volt, ugyanakkor I. Péter 1716. évi rendelete a parasztnak és a nemeseknek egyaránt engedélyezte, hogy vodkát főzzenek, magát a főzést azonban megadóztatta. Az üstök, vedrek és egyéb edények után a kincstár évente 25 kopejkát szedett. A szeszlepárlás céljára csak hatóságilag jóváhagyott edényeket lehetett használni. 1724-ben az üstök után fizetett egyenes adóból 14 432 rubel bevétel származott.

A gyümölcsök és gabonafélék mellett a kora újkorban az alkoholleparlás harmadik fontos alapanyaga a cukornád volt. A nádcukor előállításánál keletkező melaszból, ritkábban közvetlenül a cukornád levéből erjesztették és párolták le a **rumot**. Az első rumleparlás a Karib-tenger valamelyik cukornádültetvényén történhetett a 17. században. A rum az Újvilágból került be Európába, és az atlanti partok mentén gyorsan elterjedt. A Karib-tenger térségén kívül a 17. század második felében az észak-amerikai gyarmatokon is megjelent a rumleparlás. 1664-ben a mai Staten Island területén megalapították az első rumfőzdet, majd 1667-ben Bostonban is létesítettek egyet. A cukormelasz leparlása az egyik vezető gazdasági ágazat lett Új-

Angliában. A cukormelaszból készült párlatot tölgyfahordóban érlelték (előfordult, hogy évekig is), karakteres színét pedig karamell (égetett cukor) hozzáadásával érték el. Az olcsó rumot a 17. század közepétől a vitorlášhajók már egyre gyakrabban vitték magukkal a hosszú tengeri utakra, és általában az ivóvízhez keverték, hogy megelőzzék a poshadást. Az angol Admiralitás a 18. század közepétől napi rumadagot írt elő a hajókon az alkohol fertőtlenítő hatása miatt.

A kora újkorban fenyőmagvakból, különösen a borókabogyóból is desztilláltak alkoholt: a borókapálinkát, a **borovicskát**.

Likőrök

A 16–18. századokban a gyümölcs-, gabona- és cukormelasz párlatok különböző fűszerekkel, gyümölcsökkel, cukorral ízesített változatai, az ún. likőrök is divatba jöttek. A növényi és gyümölcslikőröknél egyaránt a meghatározó ízt biztosító alapanyagokat alkoholba áztatták, vagy azzal együtt desztillálták. A likőrök divatja a 17. században kezdődött az Itáliából származó **rossolis** (*ros solis*, „a nap harmatja”) nevű itallal. Még a 16. század elején domonkos szerzetesek készítették először. Alapanyagát a cseresznye jelentette, amit összedarálva és mézzel keverve erjesztettek, azután desztillálták, s végül cukornádsziruppal édesítették. A kora újkori Itáliában mandulából, pisztáciából, citromból, narancsból, fűgéből ugyancsak készítettek likőröket. Az ánizzsal ízesített alkoholok a Földközi-tenger egész medencéjében elterjedtek. Az ánizsmag adta a jellegzetes aromáját a görög területeken készített **ouzo**-nak, vagy a török vidékeken ismert **rakinak**. Egy 1605-ből származó titkos recept alapján, mintegy 130 féle gyógynövény és fűszernövény felhasználásával kezdték el a karthauzi szerzetesek az 1740-es évektől a zöld színű **Green Chartreuse** nevű likőrt készíteni. A 18. század végén, 1790 táján alkotta meg a Zwack-család egyik őse, több mint 40 gyógy- és fűszernövény keverékével az **unicum** nevű ital. (Maga a Zwack-cég 1840-ben alakult meg.) Likőrt tojásból is készítettek, elsősorban Angliában és Skandináviában. Lényegében tejet és tojást keverték össze gabonapárlattal. A 18. század második felétől kezdtek Európában **abszintet** készíteni. Mivel hozzáadott cukrot nem tartalmazott, valójában nem a likőrök, hanem a párlatok közé tartozott. Az abszint magas alkohol tartalmú égetett szesz volt, melynek gyártásakor a fehér ürmfü leveleit és virágait, az ánizs és az édeskömény termését, valamint egyéb fűszereket használtak fel. A színe általában zöld volt. Egy 1541-ből származó könyv ugyan már említette az *aqua absinthii*-t, de az még csak fehérüröm párlat volt. Az ánizs és az édeskömény hozzáadásával készült abszintot a 18. században Svájcban kezdték gyártani. Első írásos említése 1769-ből származik. Egy neuchâтели újság egy bizonyos Suzanne-Marguerite Hanriod készítményét hirdette „Bon Extrait d’Absinthe” néven. 1797-ben Daniel-Henri Dubied a fiával és a vejével, Henri-Louis Pernod-val a svájci Cuvet-ben megnyitott első abszintfőzdéjét.

A kora újkorban a különböző szeszekből és alkoholos italokból, vízből, gyümölcsökből, fűszerekből keverék italokat, ún. koktélok is készítettek. A legelső koktél a **grog** lehetett, amit lényegében a tengeri hajózás során találtak ki, mert eredetileg nem volt más, mint rum és víz keveréke. Később a víz helyett használtak teát is, és ezt a keveréket fahéjjal, szegfűszeggel ízesítették. A 17. század során kezdtek az elegáns és előkelő társaságokban **puncsot** készíteni. A puncs alapját ugyan a viszonylag olcsó rum jelentette, amihez ízlés és fantázia szerint keverték vizet, pezsgőt, bort, esetleg teát, gyümölcslevet, fűszereket (fahéj, vanília, ánizs, szegfűszeg, szerecsendió, gyömbér, koriander, kardamon), citrusféléket. Édesíthették mézzel, cukorral, s fogyaszthatták melegen, forraltan is.

Kakaó, kávé, tea

A földrajzi felfedezéseknek köszönhetően a tengeren túlról új italok is kerültek be Európába, és váltak gyorsan népszerűvé és keresetté: az etiópiai területekről származó, arab-török közvetítéssel megismert kávé, az Újvilágból hozott kakaó (csokoládé), és a Délkelet-Ázsiában termelt tea. Az európai világ leghamarabb a kakaóval találkozott. Az 1520-as években került Spanyolországba Mexikóból, majd innen Itáliába, a 17. század elején a spanyol uralom alatti Németalföldre, a század első felében Franciaországba, a közepe táján Angliába. Franciaországban igazából akkor jött divatba, amikor XIV. Lajos feleségül vette Mária Terézia spanyol hercegnőt (1660), aki nagyon szerette a csokoládéit. Annak ellenére, hogy a kakaót Európa számos vidékén megismerték, a kora újkorban lényegében csak Spanyolországban vált népszerűvé, ahol gazdagok és szegények egyaránt szívesen fogyasztották a sűrű, fahéjjal illatosított kakaót, amit nem csak finomságnak, hanem orvosságnak is tartottak. Egy korabeli feljegyzés szerint XIII. Lajos francia király minisztere, Richelieu bíboros azért itta, „hogy így csökkentse a lépében keletkezett gőzöket”, és hogy ezt a titkot spanyol apácáktól tanulta el, azok hozták magukkal Franciaországba. Sokan úgy vélték, hogy a kakaó jó az álmatlanság és a reuma ellen is.

A kávé a 16. század során terjedt el az iszlám világban, és onnan, a török birodalomból került be Európába a 16. század utolsó harmadában, 1570–1580 táján Velence kereskedőinek jóvoltából. A 17. század elején a Konstantinápolyban is megfordult Pietro della Valle azt írta, hogy a törökök a kávé „hosszan kortyolgatják, nem étkezés közben, hanem utána, mint valami csemegét, apró kortyokban, s közben kedvükre diskurálnak baráti társaságban. A törököknél nem találni olyan gyülekezetet, ahol ne innának kávé”. Velencében 1624-ben nyílt meg az első kávéház „La Bottega del Caffé” néven. Franciaországba 1643-ban vitték be először a kávé, de a kakaóhoz hasonlóan ez is csak később, XIV. Lajos uralkodása idején jött divatba, amikor IV. Mohamed szultán (1648–1687) párizsi követe gyakran kínálta előkelő francia vendégeit kávéval. Európa nagy részén azonban a keresztény világ ellenségeitől származó „török italra” sokáig fenntartásokkal tekintettek, ezért nem terjedt el nagyobb mértékben a fogyasztása. Hatását illetően is megoszlottak a vélemények. Voltak, akik csodálatos gyógyhatást tulajdonítottak neki. 1671-ben Lyonban megjelent egy *De l'usage du café, du thé et du chocolate* (A kávé, a tea és a csokoládé élvezete) című könyv, mely szerint a kávé „felszárít minden hideg nedvet és nyirkot, kiűzi a szeleket, erősíti a májat (...) felüdíti a szívet, gyorsítja dobogását, könnyít a gyomorfájásban szenvedőkön és az étvágytalanokon”. Mások viszont úgy vélték, hogy a kávé csökkenti a nemi vágyat, ezért az a „kappanok”, azaz a heréltek itala. Ez utóbbi véleményt azonban kevesen osztották, mert a 17. század második felében, ha lassan is, de terjedt Európában a kávéfogyasztás. Párizsban a 17. század végén már utcai kávéárusok is voltak. Az első boltot a francia fővárosban, ahol kávé mértek 1672-ben a Saint Germain piacon nyitották. A mai értelemben vett első kávézót Párizsban az a szicíliai származású Francesco Procopio dei Coltelli nyitotta 1686-ban, aki fagylaltot, cukrozott gyümölcsöt, likőrt is árusított. Üzlete a tehetősebb emberek találkozóhelye, társasági életének színtere lett. Alig három évtizeddel később, 1723-ban Párizsban már 380 kávéház működött. A kávé iránti kereslet Angliában még ennél is nagyobb volt, és sokkal korábban is kezdődött. Itt az első kávéházat, a Queen's Lane-t 1650-ben nyitották meg Oxfordban. London első kávéháza két évvel később, 1652-ben kezdte meg működését. 1700 táján az angol fővárosban már 1000-nél is több kávézó létezett. Hollandiában szintén szokássá vált a kávézás. Az édesítéshez nádcukrot, mézet használtak, s voltak, akik tejet öntöttek hozzá. A 18. században már nagyon sok helyen a kávé a reggeli fontos része lett, a reggeli étkezés a kenyérrel, péksüteményekkel a kávé körül

szerveződött. Egy 1782-ből származó feljegyzés szerint „a fogyasztás megháromszorozódott Franciaországban”, ahol ekkorra általánossá vált a reggeli tejeskávé. A 18. században a kávé már nem maradt az elegáns, úri közönség itala, hanem minden társadalmi réteg előszeretettel fogyasztotta. A növekvő kereslet miatt a kávétermelés komoly nyereséggel kecsegtetett, ezért a holland ültetvényesek 1712-ben Jáva szigetén meghonosították a kávécserjéket. 1722-ben a kávétermelés már az Újvilágba, az Antillákra is átkerült, ahonnan 1730-tól indult meg az export Európába, és a karibi térségből származó kávé a Földközi-tenger vidékén is elterjedt, kiszorítva onnan az arabiai kávé. Angliában a 18. században egyes kávéházak kereskedők vagy politikusok törzshelyeivé váltak. A londoni Saint James kávézó például a whigek találkozóhelye volt, a White’s az arisztokratáké, a Cityben lévő Jonathan’s a tőzsdealkuszoké, a Szent Pál székesegyház közelében lévő Child’s rendszerint papokkal volt tele, míg a Charing Cross-on működő Man’s a divatos ficsúrok kedvelt helyének számított. A leghíresebbé vált Lloyd’s kávéház 1688-tól működött, ahová hajótulajdonosok és hajóskapitányok jártak. A tulajdonos, Edward Lloyd 1696-ban saját újságot is kiadott (Lloyd’s News), s ennek köszönhetően kávézója a tengeri kereskedelmi élet központja lett. Németország első kávéháza 1679-ben Hamburgban nyílt meg, majd Stuttgartban (1712). A porosz fővárosban, Berlinben 1721-től működött kávéház. Bécsben az 1683. évi török ostrom után nyílt meg az első kávézó, amit hamarosan követett a többi: 1720-ban a Kramer’schein Kaffehaus, a század végén a Kaffehaus Traiteurie. A Habsburg főváros kávéit a magas zsírtartalmú tejszín és tejkeverék hozzáadása jellemezte, amely így egyértelműen desszert jellegű lett. Észak-Amerikában London Coffee House néven Bostonban kezdte meg működését az első kávéház 1689-ben. Ahogyan a bostoni teadélutánként elhíresült akció (1773) mutatta, a gyarmatok lakói a teát az angol uralom jelképének tartották, s ezzel szemben a kávé, a kávéivás a szabadság és az amerikai ügy iránti hűség kifejezésévé vált. Az angol uralom (és ezzel a tea) elleni lázadás miatt a kávé lett az amerikaiak hazafias itala. Magyarországon a török hódoltság korában már fogyasztottak kávé, de elsősorban még maguk a törökök, majd lassan a magyar felső körökben is divatba jött. Rákóczi Ferenc konyhájában állítólag minden nap főztek „fekete levest”. 1730-ban Pozsonyban megnyílt egy kávéház. Pesten 1714-ben egy „Kávéfőzőnek” nevezett szerb származású ember telepedett le, ami arról árulkodik, hogy a kávéfogyasztás a 18. század elején már viszonylag széles körben elterjedt.

A tea a portugálokkal, hollandokkal és angolokkal Kínából került Európába. A holland Kelet-Indiai Társaság első teaszállítmánya a 17. század elején, 1610 táján érkezett meg Amszterdamba. Három évtizeddel később már Franciaországban is megjelent. Angliába a hollandok és a londoni kávéház-tulajdonosok közvetítésével jutott el, akik a 17. század közepe táján hozták divatba. A tea igazi hagyományát II. Károly király (1660–1685), és portugál hitvese, Catherine de Braganza teremtette meg Angliában. Az uralkodópár teázását nagyon gyorsan a vagyonosabb felső rétegek is követték, majd az ő közvetítésükkel hamarosan az egész országban elterjedt, s egyfajta nemzeti itallá vált. Ebben nagy szerepet játszott az a körülmény, hogy a hollandok és az angolok kereskedelmi rivalizálása következtében a tea ára fokozatosan csökkent, így egyre szélesebb rétegek tudták megvásárolni. A 18. század végén már a legszegényebb angolok is évente 5-6 font teát fogyasztottak. London első teacégét Thomas Twining alapította 1706-ban, teaháza Arany Oroszlán névre hallgatott. A teaivás Európában elsősorban északnyugaton (Anglia, Hollandia) és északkeleten (Oroszország) vált népszerűvé. Oroszországba az 1640-es évek elején, I. Mihály cár (1613–1645) születésnapján ajándékként, karavánnal érkezett Kínából a tea. Ezzel kezdetét vette a tea szárazföldi úton történő importja Európába, ami döntően az orosz területekre irányult, de azért jutott belőle más területekre is. A

karavánokkal érkező tea minősége sokkal jobb volt, mint a hosszú tengeri úton szállított rakományoké, mert a sós pára, a nedvesség sokat rontott a tea aromáján, ízén. Európa azon részein is, ahol a teafogyasztás kevésbé vált általánossá, ismerték és elfogadták a tealevelek gyógyító hatását. Számos német város gyógyszerári jegyzékének tanúsága szerint (Liegnitz 1657, Ulm 1664, Lipcse 1669, Drezda 1683) a korabeli patikák kínálatában ott szerepelt a tea. Az Európán kívüli területekről származó új italok közül a németek inkább a kávéat választották. Az ő mindennapjaikban a tea sokkal kisebb szerephez jutott, mint Angliában.

A tea elkészítésének módjáról először egy portugál misszionárius, jezsuita szerzetes, Alvarez Semedo írt 1633 táján a Kínából küldött tudósításaiban. A tej legelőször a franciáknál került a teába valamikor a 17. században. A hagyomány ezt Madame de la Sablière nevéhez kötötte, de biztosat nem tudunk. A tea tejjel történő elkészítését az angolok nemcsak átvették, hanem olyan mértékben megkedvelték, hogy náluk ez vált általános gyakorlattá. Amíg a kávétermelést Európa viszonylag korán kezébe tudta venni, saját teatermelést csak jóval később volt képes elindítani. Az első teacserjéket csak a 19. század első harmadának végén, 1827-ben ültették el a holland fennhatóság alatti Jáva szigetén, az angol uralom alá tartozó Ceylonban csak az 1880-as évek elején.

Teával nemcsak Ázsia, a Távols-Kelet szolgált (noha tagadhatatlan, hogy ez volt a meghatározó), hanem Dél-Amerika is. Teacserjék ugyan itt nem nőttek, de a guarani indiánok a matéfa megszáritott leveleiből és száraiból készítettek főzetet, amit minden nap fogyasztottak. Az 5-6 méter magas, örökzöld matéfa 10-16 centiméter hosszú, bőrszerű, csipkés szélű leveleit, ami koffeinben legalább olyan gazdag, mint az ázsiai teacserje levele, parázs fölött szárították, majd felaprították. A matéfa Paraguay, Argentína, Uruguay és Brazília szubtrópusi régióiban honos, vitaminokban, ásványi anyagokban, aminosavakban és antioxidánsokban rendkívül gazdag növény. A leveléből készült főzet, az ún. *yerba mate tea* fogyasztásának szokását a spanyolok átvették a guarani indiánoktól, a Dél-Amerikában térítő jezsuiták 1645-ben a spanyol koronától monopólium jogot kaptak a yerba mate kereskedelmére és termesztésére. A 17. század közepétől így Dél-Amerikában ez lett a jezsuiták fő bevételi forrása. A yerba mate teát ezért a korban „jezsuita teának” is nevezték, de leginkább „oro verde”, „zöld arany” néven emlegették. A matéfa szárított leveleivel való kereskedelem virágzó üzletággá vált egészen addig, amíg 1767-ben III. Károly (1759–1788) spanyol király el nem rendelte a jezsuiták kiűzését az újvilági spanyol gyarmatokról.

II/6. Az első élvezeti cikk: a dohány

A dohány, ami szintén Amerikából terjedt el a kora újkorban, nem tartozott sem az ételek, sem az italok sorába, de a társasági élethez kapcsolódó dohányfogyasztás a kocsmák és fogadók mellett leginkább a kávéházak és teaházak jellemzője volt. A dohány könnyen alkalmazkodik a különböző éghajlatokhoz, és gyors elterjedésének köszönhetően kis parcellákon történő termesztése is jövedelmezőnek bizonyult. Spanyolországban már az 1550-es évektől termelték, és néhány évtizeden belül Itáliában, Franciaországban és Angliában is megkezdtek a termesztését. Angliában különösen a szegényebb parasztok kezdtek – jobb megélhetést keresve – dohányt termeszteni. A dohány nagyüzemi termesztése 1612-ben kezdődött Észak-Amerikában, John Rolfe virginiai birtokán. 1619-ben már 10 tonna dohányt szállítottak az Újvilágból Európába, alig 20 évvel később ez a mennyiség már 750 tonnára nőtt. A dohánytermesztés és exportálás komoly bevételt jelentett az amerikai kolóniáknak. A

kakaóhoz, kávéhoz és teához hasonlóan a kora újkorban sokan a dohánynak is gyógyhatást tulajdonítottak, csodanövénynek tekintették, amelyből még főzetet, szirupot is készítettek. A lisszaboni francia követ 1560-ban migrén ellen dohányport küldött Medici Katalin királynénak. A gyorsan fellendülő dohánykereskedelemre I. Jakab király (1603–1625) már adót vetett ki. Európában a dohányzás két irányból, nyugatról és délről terjedt el. Az Oszmán Birodalomba például a portugál-török kereskedelem révén jutott el a dohány. A kora újkorban a dohány fogyasztásának, élvezésének több módja is volt: a füstölés (pipálás, szivarozás), a rágás (bagózás) és a felszippantás (tubákolás). A cigaretta csak a napóleoni háborúk idején terjedt el Spanyolországból.

III. Lakásviszonyok a középkorban és a kora újkorban

A létfenntartás (táplálkozás) mellett minden korban, így a közép- és kora újkor évszázadaiban is, a mindennapi élet fizikai feltételét, keretét azok az építmények jelentették, amelyekhez kapcsolódóan az emberi élet minden egyes mozzanata zajlott a születéstől a halálig. A ház (vagy bármilyen más épület), amelyben éltek, és ami körül a napi élet szerveződött, védelmet biztosított az időjárás viszontagságai ellen, lehetővé tette az élelmiszerek tárolását, az ételek elkészítését, a ruhák és a mindennapi élethez szükséges javak, szerszámok, eszközök többségének előállítását. A ház, és a hozzá kapcsolódó gazdasági építmények a gazdálkodás színterét, és a korabeli gazdaság üzemközpontját is jelentették. Itt tartották a házi állatokat, itt raktározták el a terményeket, de ez volt az ünnepi rendezvények (lakodalom, keresztelő, karácsony, húsvét, temetéskor ravatalozó) helye is. A régi korokban az emberek mindig olyan anyagból építkeztek, ami rendelkezésükre állt, amihez hozzáfértek. Az európai tájak építkezéseit alapvetően az építőanyagok bősége vagy hiánya határozta meg. Ahol a természetföldrajzi adottságok ezt lehetővé tették, ott szinte a fa volt az egyedüli építőanyag. A fa volt a legkönnyebben megszerezhető építőanyag, mert régen a kontinens nagy részét, legalább kétharmadát erdő borította. Az erdők kiterjedése, az erdősültség azonban nem volt egyenletes, vidékenként nagyon eltérő arányt mutatott. Európa déli részein, keleten a füves puszták régiójában, vagy északon, a sarki területekhez közel, eleve kevés fa nőtt. Ahol kevés volt a fa, ott követ, téglát, földet, gyéptéglát, vagy más növényi anyagokat (nád, sás, szalma stb.) használtak, de ennek ellenére sem nélkülözhatték a fát, mert a tető vagy a földem elkészítéséhez általában gerendákra, deszkákra, lécekre volt szükség. Európa középkori és kora újkori építészeti térképe négy nagy zónára osztható. Észak- és Kelet-Európában, valamint a magas hegyvidékeken (Alpok, Kárpátok, Szudéták), ahol a fenyő és a nyír volt az uralkodó fafajta, a fa volt az építőanyag. Dél-Európában és Franciaország jó részén a kő dominált. Angliában, Északnyugat- és Közép-Európában, valamint Skandinávia déli részén, a lombhullató erdők zónájában (ahol a faállomány zöme tölgy és bükk volt), a keményfa ácsolatok terjedtek el: a favázra egyéb anyagból (sárral tapasztott vesszőfonat, téglák, esetleg kő) épített falú házak, az ún. *Fachwerke*. Az Elbától keletre elterülő síkvidékeken, a Kárpát-medencében és a Fekete-tengertől északra eső sztyeppéken a föld volt a rendelkezésre álló domináns építőanyag. Az egyes zónák között természetesen nem lehetett éles határvonalakat húzni, a különböző építési anyagokat felhasználó háztípusoknak széles átmeneti területei voltak.

III/1. Észak- és Kelet-Európa, valamint a hegyvidék építészete

A nagy fenyőerdők (és részben nyír) övezetében a gerendaház volt a jellegzetes épület. A talajjal párhuzamosan egymásra fektetett és a sarkoknál egybekapcsolt szálfákat ácsoltak össze, melyeket kövekre fektettek, hogy ne korhadjanak. A faépítésnek két fő technikai változata alakult ki: a *borona*- és a *zsilipelt* falú ház. A boronafalnak is két típusa volt: az ún. *fészkel*, és a *lapolt*. A fészkel borona volt a régebbi és az egyszerűbb. A fal hosszúságának megfelelő gerendákat (boronákat) lényeges alakítás, formálás nélkül (csak a kérgét hántották le), természetes, henger alakjában használták fel. A fatörzsek végétől 10-15 centiméterre a hosszirányra merőlegesen alul, vagy ritkábban felül is, félkövér alakú vájatot, ún. fészket faragtak. Ez tette lehetővé, hogy rá keresztben másik gerendát fektessenek. A szálfákat váltakoztatva, egymásra merőlegesen helyezték el. Az épület sarkán, ahol az egyik borona a másikkal derékszögben találkozott, a gerendák túlnyúltak a fészkelés helyén. Fészkel

boronafal készítésére a fenyő volt a legalkalmasabb, mert annak a fája hosszú és egyenletes vastagságú. Az egymásra fektetett szálfák nem zártak tökéletesen, közöttük maradtak rések, amelyeket általában mohával tömtek be, vagy agyaggal, sárral tapasztottak be. A boronafalhoz nem kellett külön alapozás, a legelső talpgerendákat köre fektették, hogy megelőzzék a korhadást. A talpgerenda egyúttal a bejárati ajtó küszöbét is jelentette. A boronaeépítkezés Skandináviában érte el a legfejlettebb fokot. Ez különösen a falfelületből kinyúló gerendakötések művészi faragásában mutatkozott meg. A szláv területeken is széles körben elterjedt építési mód volt. (A „borona” szó „gerenda” jelentésben a szlávból került át a magyarba.) A lapolt boronafalat szögletesre faragott gerendákból készítették, amelyeket keresztvéges vagy fecskefark lapolással rögzítettek. Ebben az esetben a boronák végei nem nyúltak túl a ház falán. A zsilipelt fal készítése nagyobb odafigyelést és famegmunkálást igényelt. A ház alaprajzának megfelelően lefektették a talpgerendákat, majd ezekre a sarkoknál, a nyílászárók helyén (esetleg a belső közfalak vonalában) falmagasságú oszlopokat állítottak. Ezek egymás felé forduló oldalába függőleges vájatot alakítottak ki, amelyekbe beleeresztették az egyenlő hosszúságú, és két végén megfaragott (többnyire ék alakú) gerendákat. Az ilyen technikával készített falak esetén a szálfákat gyakran négyszögletes formájúra faragták, de maradhattak természetes, hengeres formában is.

A fenyőrégiókban a gerendaházak mellett *cölöpház*akat is építettek. Ebben az esetben a falakat a földre levert vagy beásott, függőleges gerendák alkották (ún. *paliszádfal*). Ez az építési mód leginkább Skandináviában volt ismert és alkalmazott. A paliszádfal jóval nagyobb teherbírással rendelkezett, mint a boronafal, így északon még templomokat is építettek ezzel az eljárással. A középkori Norvégiában például a becslések szerint a 12–13. század során 1300–2000 fatemplomot építettek (ebből 28 maradt ránk eredeti állapotában). A norvég ún. „árboctemplomok” esetében a teherartó faoszlopokat nem közvetlenül a földre ásták (nehogy gyorsan elkorhadjanak), hanem kőalapra állították, így stabil és erős vázszerkezetet alakítottak ki a függőleges gerendákból. Számos fatemplomot többszintesre építettek (Borgund, Urnes, Heddal, Hopperstad, Gol, Lom). A hegyvidékeken csak ritkán adódott építkezésre alkalmas, vízszintes terep, ezért az ilyen helyeken vagy lefaragták az építendő ház végénél a lejtőt, és az innen kikerült földdel, kövekkel feltöltötték a lejtő alját, vagy a lejtő alját kővel felfalazták, hogy a padlószint vízszintes síkba kerüljön. A legtöbbször azonban a két eljárásmodot együttesen alkalmazták. A padlózat általában erősen ledöngölt, tapasztott földpadló volt.

A lakóházak a középkorban többnyire még mennyezet nélkül épültek, a kora újkorban azonban gyorsan tért hódított a mennyezetes építészeti megoldás, és ezzel kialakult a padlás. Eleinte nem az egész lakóházat, hanem csak a szobát (a lakóteret) látták el mennyezettel, a konyhát vagy a kamrát még nem. A padlás létrejöttével lehetővé vált az addig kihasználatlan tetőtér hasznosítása, és a mezőgazdasági termékek egy részét itt raktározták el. A tetőszerkezetnek statikai szempontból két alaptípusa volt: a *szelemenés* és a *szarufás*. A szelemenésnél a tető súlyát nem az építmény falai, hanem attól független statikai elemek tartották, a szarufás megoldásnál viszont a tetőzet kizárólag a falakra támaszkodott. Tetőfedéshez általában nádat, szalmát vagy faszindelyt használtak. Ez határozta meg, hogy a tetőléceket milyen távolságban rakták fel. A nádtető például ritkább lécezést igényelt, mint a szalma, mert a nád sokkal hosszabb. Zsindely esetében is a lécezést a zsindely nagysága szabta meg.

A legtöbb észak-európai ház a korai középkorban nagyméretű, ún. hosszúház volt, mint a gotlandi Levide mellett feltárt épület (18×8 méter), a norvégiai Langsetben (17×7 méter) és Nygardban (27×17 méter) megtalált házak, vagy a dániai Trelleborg sáncvárában belüli nagy

épületek. Ezekben az építményekben a nagy belső tér miatt a tetőt általában két sorban, szabadon álló belső oszlopok tartották. A Britanniába települt angolszászok új hazájukban ugyanilyen csarnokházakat építettek. A dániai Vorbasse faluban a kora középkori paraszti gazdaságok központját jelentő hosszúházak egyik vége volt a lakórész, a másik 20–30 szarvasmarha befogadására alkalmas istálló. A viking korban az előkelők is nagy csarnokházakban laktak, de azokban nem volt istálló, hanem az előkelők fegyveres kíséretének tagjai éltek ott. Azok a hosszúházak, ahol állatokat is tartottak, jómódú, tehetős gazdák otthonai voltak. A virágzó középkor során azokból a hosszúházakból, amelyeket korábban az ember még megosztott a háziállataival, épületcsoport lett, azaz az eredeti építmény mellett külön istálló- és raktárépületeket is emeltek. A tipikus skandináv (főleg svéd) paraszti gazdaságot a virágzó középkorban már több különálló, kisebb, farönkökből ácsolt, boronafalú épület alkotta. Ezek felépítéséhez kevesebb ember kellett, és az építkezéshez szükséges vízszintes terep kialakítása is kevesebb munkát jelentett. A hegyvidékeken, különösen az Alpok téréségében ácsolt gerendaházak gyakran emeletesek voltak, és a téli időszakban a földszinten tartották az állatokat.

Azokon az északi területeken, ahol kevés fa nőtt, egyéb építőanyagokat kellett használni. Ezek közül a legfontosabb a kő volt. Az Orkney-, Shetland- és Feröer-szigeteken, Skóciában, Izlandon vagy Grönlandon a vikingek többnyire természetes kőlapokból, terméskövekből vagy szilárd lávadarabokból, vulkáni tufából építették a kötőanyag és vakolás nélküli házfalakat. Ezek a vidékeken tőzeget és gyeptéglákat is használtak építőanyagként. A leggyakoribb épület ezeken a helyeken szintén a hosszúház volt. Az Izlandon feltárt hofstaðiri épület hossza például elérte a 36 métert, a skallakotti hosszúházé a 26 métert. Ez utóbbinak a falai kizárólag tőzegből készültek, és 2,5 méter szélesek voltak. Ezeknek a hosszúházaknak a közepére helyezték a tűzhelyet, amely az egész épület központjául szolgált. A hosszú és nagy belső térben két oszlopsor tartotta a tetőt. Grönlandon Vörös Erik csarnoka (hosszúháza) 16×5 méter alapterületű volt, tőzefalai vastagsága 3,5 métert tett ki. A vastag falak a zord időjárás ellen nyújtottak védelmet. Akár kőből, tőzegből vagy gyeptéglából építették a hosszúházakat, azok sötétek és füstösek voltak, mert – érthetően – a falakon nem vágtak ablaknyílást. Vélhetően a gerendákból ácsolt épületekben sem voltak ablakok, habár azoknál az építőanyag jellegéből adódóan ez nem volt kivitelezhetetlen. Amíg Skandináviában a középkor folyamán a hosszúházak mellé fokozatosan egyéb, különálló épületeket emeltek, Izlandon vagy Grönlandon magához a főépülethez kapcsolva építettek több, kisebb melléképületet, épületszárnyat. Északon, ahol kevés volt a fa, kötőanyag nélkül összerakott kövekből védelmi célú erődítményeket is emeltek. Írország és Skócia földjén például az ottani kelta népesség ilyen módon épített kőtoronyokat, ún. *broch*-okat, amelyek falát a saját súlya tartotta össze. A broch bejáratát rendszerint olyan alacsonyra méretezték, hogy csak négykézláb vagy kúszva lehetett bejutni a belsejébe. A bejárat mögött üres térség nyílt, felette fából ácsolt galériákat készítettek, amelyeket létrákon keresztül lehetett megközelíteni. A broch-ok még a vikingek támadásától is oltalmazták a lakosságot. Skóciában közel 500 broch maradványait tárták fel.

Északkelet-Európa nagy erdővidékein, ott, ahol sok nyírfá nőtt, előfordult, hogy a tetőt nem zsindelellyel, hanem nyírfakéreggel fedték be. Skandináviához hasonlóan a keleti szláv területeken szintén építettek fatemplomokat. A 10. század végén Novgorodban 13 toronnyal (kupolával) építettek fatemplomot. Orosz földön azonban nemcsak a középkorban, hanem később is emeltek fatemplomokat. A karéliei Onyega-tó egyik szigetén, Kizsi-ben álló 22 hagymakupolás Preobrazsenszkij-templomot például 1724-ben kezdték ácsolni. Egy másik, jó állapotban fennmaradt orosz fatemplomot, a varzugai templomot 1674-ben emelték. A 17–18.

században a Keleti-Beszékidek vidékén ugyancsak építettek görögkatolikus fatemplomokat. Az uzsoki hossz tengelyes, kupolás templom például 1745-ben készült el. Az erdőludasi fatemplomot 1655-ben építették. A csontos fatemplom az Ung folyó partján 1703 óta áll, ahogyan a sólakai Szent László tiszteletére szentelt templom is. Még a nyugati szláv régióban, Lengyelországban is építettek hagymakupolás fatemplomot: Kwiaton faluban 1700 óta áll az ortodox Szent Paraskevi-templom. De katolikus templomokat is építettek fából. A legrégebbi, 15. századi, fenyőfából épített, délkelet-lengyelországi Haczóv falu templomának különlegessége, hogy az egész épület faszindely borítja. Ugyanilyen építészeti megoldást alkalmaztak a 15/16. század fordulóján a Blizne faluban (Délkelet-Lengyelország) épített templom esetében is. Ma Nagy-Lengyelország (Małopolska) területén 123 katolikus és 39 pravoszláv fatemplom található. A bőséges faállománnyal rendelkező Keleti-, Délkeleti-Kárpátok térségében ugyancsak gerendákból építettek templomokat. A kora újkorban ácsoltakról van biztos ismeretünk, de okkal feltételezhető, hogy a középkorban sem volt ez másképpen, csak a középkori fatemplomok sajnos nem maradtak fenn. 1094-ben I. László király (1077–1095) a Bihar-megyei Szentjobbban a szentté avatott István király jobbkezének megőrzésére bencés monostort alapított, amit fából kellett felépíteni, amelyhez kétségkívül templom is tartozott. A legnagyobb pusztítást a tatárjárás okozta, de az ezt követő újjáépítésben ismét nagy szerephez jutott a fa. A késő középkorban már számos oklevél említett fatemplomokat vagy fatornyokat Erdély földjén. 1322-ben például a Szatmár-megyei Csengeren, 1338-ban az Arad-megyei Szinte községben építettek fakápolnákat. A Szilágyság vidékéről ugyancsak sok fatemplomra vonatkozó adat maradt fenn. A középkori magyar fatemplomok jórészt a 16. század első évtizedeiben (Mohács előtt) váltották fel az újonnan épült késő gótikus kőtemplomokat, amelyek többnyire egy-egy birtokos család bőkezűségéből épültek. A templomépület mellé azonban fából készült harangtornyokat állítottak. A kora újkorban a reformációval már nemcsak harangtornyokat, hanem fatornyokat is építettek. A kis létszámú, szerény anyagi lehetőséggel rendelkező görögkatolikus és ortodox közösségek a 17–18. században ismét fából építették templomaikat.

Erődítményeket, várakat is készítettek a középkorban fából. A kora középkori, földsáncokkal védett ún. gyűrűvárakhoz is részben a falak stabilitását biztosító belső faszerkezet elkészítéséhez, részben a sáncfal tetején végig futó mellvéd, gyilokjáró és tornyok felépítéséhez igen sok fára volt szükség. Ilyen nagy sáncfal volt például a Jütland-félsziget déli részén húzódó Danevirke, amit a 8. században építettek a dánok, hogy távol tartsák földjeiktől a szászokat és a frankokat. A cölöpgáttal koronázott, árokkal védett, kb. 10 méter széles és 3–4 méter magas földsánc mintegy 25 kilométer hosszú volt. A kora középkori északi világ egyik legjelentősebb kereskedelmi központjának, a dániai Hedeby városának a védőfalai ugyancsak fából készültek. A fából és földből épített toronyvárakat Nyugat-Európában szintén a vikingek honosították meg. Az ilyen toronyvárak természetes vagy mesterséges domb tetején álló, fából emelt lakótoronyból álltak, körülötte várudvarral, amelyet cölöpfal és várárok övezett. Ezeket a 9–10. században készített favárakat a 11–12. századtól fokozatosan átépítették kővárákká. Angliában Nottingham földhalomváráat például 1067-ben, a hastingsi csatát követően Hódító Vilmos (1066–1087) parancsára építették tölgyfából, majd II. Henrik (1154–1189) idején építették át jobban védhető, erősebb kővárrá. A szláv népek is előszeretettel építettek földsáncokkal és cölöpfalakkal védett, megerősített településeket, amelyeket a nyugati szláv területeken *gród*-nak, a keleti szláv vidékeken *grád*-nak, vagy *gorod*-nak nevezték. A sáncfalakat általában rácsépítési technológiával készítették. A kötörmelékéből, kövekből rakott alapokra fektettek le egy sor gerendát, amelyekre agyag és homokréteg került, azután ismét egy gerendaréteg

következett, az alatta fekvőre merőlegesen. Ez a megoldás jelentősen megnövelte a fal stabilitását, főleg, ha még cölöpöket is vertek belé, amelyek összekötötték az egyes rétegeket. A rácsrégeket fakapcsokkal és gerendákkal egymáshoz erősítették, hogy ne csúszhassanak szét. A rácsszerkezetekbe töltött föld alul szélesebb falat eredményezett, mint felül, így a fal síkja nem derékszöveget zárt be a talajjal, hanem annál kisebbet. A fal ilyen irányú dőlése jelentősen megnehezítette az ostromtornyokkal végrehajtott támadást, mivel az ostromtornyok tetejéről nem érhatték el a falkoronát. A gródok az Elbától a Baltikumon át az orosz területekig mindenhol elterjedtek, és még a virágzó középkorban is döntően fából és földből építkeztek. Lengyelországban a földtöltések és rácsfalak egészen a 14. századig fennmaradtak. Krakkóban a királyi vár, a Wawel cölöpfalait a 13. század elején cserélték kőfalra. A vendek által lakott balti-tengeri partvidéken Stettin dombra épült erődítménye háromszoros sáncfalgyűrűből állt, amit még a 11–12. században is bevehetetlennek tartottak. A sziklával övezett, tehát könnyen védhető Rügen szigetén a járható útvonalakat cölöpfalakkal koronázott földsáncokkal zárták el. A Fuldai évkönyvek feljegyzése szerint a Duna és a Morva folyó összefolyásánál már 864-ben állt egy favár. A 12. század elején alapított Moszkvát sokáig árok, föld- és gerendafal védte, és a város védelmi rendszerét még a 14. század első felében is új tölgyfa tornyokkal és cölöpfalakkal erősítették. Az észak-európai sáncvárnál, vagy a szláv gródnoknál a fatornyok a védelem első vonalában álltak, a vikingek által Nyugat-Európában épített toronyvárak, gerendából épített lakótornyok esetében viszont – a skóciai és írországi broch-okhoz hasonlóan – a védelem utolsó bástyái voltak. Néhány esetben persze a gródon belül is állt egy-egy olyan megerősített építmény, ahová a védők végső esetben még visszavonulhattak, ami általában a gród urának udvarháza, csarnoka, lakóhelye volt, mint például Krakkóban a Wawel, vagy Moszkvában a Kreml.

III/2. Dél-Európa és Franciaország kőépítészete

A mediterrán vidékek építkezését alapvetően a kő vagy téglafalak alkalmazása, és kevés, csak a szükségesre szorítókozó fa használata jellemezte. Mivel a Földközi-tenger térségében bőven volt kő, de mindig is szűkölködött épületfában, aki ott építkezett, annak takarékoskodnia kellett a fával, de korlátlanul használhatott követ. Emiatt már az ókorban kialakult a kupola és a boltozatos tetőszerkezet építésének technikája, melyekkel le lehetett zárni a belső tereket, így még kevesebb fára volt szükség. A középkorban még a parasztok által épített kőfalú házak esetében is gyakran kőlapokból rakott, kupolatető megoldást alkalmaztak. Apuliában ilyenek voltak a *trullónak* nevezett, kötőanyag és tartószerkezet nélkül épített kőkunyhók. Ajtónak, ablaknak elég kicsi helyet hagytak. A trullók szögletes vagy kerek formájúak voltak, minden esetben kúp formájú, lapos kövekből kialakított tetőzettel. Egyes vélekedések szerint csak a kora újkorban kezdtek trullókat építeni, összefüggésben egy uralkodói rendelkezéssel, amely királyi engedélyhez (és ezzel együtt természetesen adófizetési kötelezettséghez) kötötte az új falvak vagy porták, gazdaságok létesítését. Ezt a helybéliek a földesuruk segítségével úgy játszották ki, hogy a királyi adóhatóság embereinek évi egyszeri helyszínelését megelőzően könnyen és gyorsan szétbontották engedély nélkül készített házaik tetejét, így az adószedők csupán falakat találtak, amelyek után viszont nem kellett adót fizetni. Amint távoztak, a házak tetejét nagyon gyorsan visszaépítették. Az ilyen kő tetejű házak nem voltak nagyok, mert a kötőanyag nélkül, kupolaszerűen egymásra rakott kövekkel nem tudtak nagyobb teret befedni. Emiatt egy-egy család több trullót is épített egymás mellé, és az egyiket hálóhelynek, a másikat konyhának, a harmadikat kamrának vagy ólnak használták. Egy-egy háztartás így valóságos

kőkunyhó-komplexumot alkotott, amelyek egy udvart vettek körbe. De lapos kövekkel, kupolaszerűen fedett kunyhókat azonban minden bizonnyal már korábban, a középkorban is készítettek, és ez az építési mód nem egyik pillanatról a másikra alakult ki. Hasonló módon, kötőanyag nélkül épített, kövekkel fedett kunyhókat az Adriai-tenger másik oldalán, az Isztrián és Dalmáciában is készítettek. Az Isztrián *kazün*, a dalmát részeken *bunja* néven ismert, a helyszínen rendelkezésre álló, faragatlan kövekből épített kunyhók viszont nem állandó lakhelyül szolgáltak, hanem csak átmeneti szállások voltak a pásztorok számára, vagy menedékkül emelték a művelt földparcellák szélén a hirtelen feltámadó viharokkal szemben. Bejáratuk kicsi és keskeny volt, hogy az építmény védelmet nyújtson az erős szélről. Ilyen kőkunyhókat tárolási célra vagy az állatoknak ólként még a lakóházak mellett is építettek.

Megfelelő kötőanyag alkalmazása mellett kövel – már az ókorban – egészen nagy teret is be tudtak fedni. Ezt leginkább kupolával oldották meg, amely kör vagy ellipszis alaprajzú, jellemzően félgömbös, csúcspontján záródó boltozat volt. A felületi nyomóerő és a hatalmas önsúlyból adódó gyűrűsfeszültség révén szerkezetileg rendkívül stabil építmény volt. Az ókori Róma örökségét tovább vivő Bizáncban és a görög világban a kupola a szakrális építészet kedvelt elemévé vált. A legismertebb és az egyik legnagyobb belső teret befedő kupolát Justinianus császár (527–565) építtette Konstantinápolyban, a Hagia Sophia székesegyházban. A 7. századtól a kupola az iszlám világ építészetében is gyakran alkalmazott megoldás lett. A kupolának az a sajátos formája, amit hagymakupolának hívunk, az orosz templomépítészet jellegzetességévé vált. Az 1555 és 1561 között épített moszkvai Vaszilij Blazsennij székesegyház például 9 hagymakupolával készült. A kijevi Szent Zsófia székesegyházat Bölcs Jaroszláv (1019–1054) nagyfejedelem idején 13 kupolával építették, amelyek Krisztust és az apostolokat jelképezték. A novgorodi, ugyancsak Szent Zsófiának szentelt, téglából épült templom (amely a 10. századi fatemplomot váltotta fel) 5 kupolával épült. A Balkánon, ahol szintén az ortodox kereszténység terjedt el, a templomépítészetben és kupolahasználatban Bizánc közvetlen hatása érvényesült, ahogyan például a tirnovói Szent Demeter (Bulgária), vagy az aszenovgrádi Aszen-templom (Bulgária) esetében is látható. A kupolát mint építészeti megoldást, a katolikus Európában a középkor évszázadaiban kevésbé alkalmazták. Az ókori világ letűntét követően leginkább még Itáliában őrződött meg ez az építészeti eljárás. A ravennai San Vitale székesegyház, amely az osztrogótok uralma idején épült a 6. században, közvetlen bizánci mintát követett. A San Vitale templomnál nem sokkal korábban, 526 táján emelték, ugyancsak Ravennában, Theoderich (493–526) osztrogót király mauzóleumát, amelynek kupoláját nem kőlapokból rakták össze, hanem egyetlen, 11 méter átmérőjű kötőanyagból faragták ki, majd helyezték a kőfalú, tízszögű építményre. A Nagy Károly (768–814) által építtetett nyolcszögű, kupolával fedett aacheni palotakápolna, az ún. *Oktogon* szintén bizánci minta alapján készült, ahogyan a mantovai San Lorenzo körtemplom is. Szintén erős bizánci hatások érvényesültek a velencei San Marco székesegyház építésénél, amely a 11. század végére nyerte el ma is látható formáját és képét. A templomot 5 kupolával fedték be, közülük a középső lényegesen nagyobb és magasabb a többinél. A katolikus Európában a kupola a reneszánsz idején került ismét az építészek érdeklődésének homlokterébe. A 15. századtól előbb Itália egyházi építészetében vált népszerűvé a Filippo Brunelleschi által épített firenzei dómmal (Santa Maria del Fiore), majd a barokk újabb lökést adott a kupolaépítészetnek. A 16. századtól Rómában (és Itália számos más városában) sorra épültek a kupolák. A római Il Gesù, a velencei San Giorgio Maggiore, a római Szent Péter-bazilika, az ugyancsak római San Carlo alle Quattro Fontane, a Sant'Ivo della Sapienza vagy a torinói San Lorenzo mind-mind kupolával épültek. A barokk építészeti stílussal együtt a centrális belső tér

lefedésére alkalmas kupola a 18. század elejétől Közép-Európában (pl. melki apátság, Ausztria), sőt még Északnyugat-Európa protestáns vidékein is megjelent (St. Paul és St. Stephen Walbrook templomok Londonban).

A kőépítkezés általános volta ellenére Európa déli részein sem tudták nélkülözni a gerendákat, mert az épületeket alapvetően itt is faszervezetű tetőkkel fedték be. A kövekből rakott falak nagy teherbírásúak voltak, így elbírták a tető súlyát. Még egészen nagy belső tereket is képesek voltak a kőfalakra támaszkodó tetővel befedni. A velencei Doge-palotában a Nagytanács egykori üléseinek helyet adó, egész Európa egyik leghatalmasabb terme ezt mindennél jobban bizonyítja. A kőfalak arra is alkalmasak voltak, hogy a tető súlyán kívül emeleti ráépítéseket is elbírijanak. Az emeletes házak látványa a Mediterráneumban a városokban és a falvakban egyaránt, már a középkorban megszokott volt. Amíg északon a hosszúházakban éltek együtt az emberek a háziállataikkal, délen az emeletes házak töltötték be ugyanezt a funkciót (és természetesen jobban védhetők is voltak). A földszinten tartották a jószágokat, az emeleten laktak. A korzikai emeletes parasztházak, a *turnik* kötőanyag nélkül, vastag kőfallal épültek, a földémet gerendákból ácsolták. A katalóniai kétszintes paraszti épület, a *masia* földszintjén az istálló mellett a konyha is helyet kapott, a hálókamra és a kamra az emeleten volt. Ugyanígy beosztást követtek a baszkföldi és a valenciai *baraccának* nevezett egyemeletes parasztházak is. A *caserios* elnevezésű pireneusi kétszintes lakóházakban a konyha felkerült az emeletre a háló- és éléskamrák mellé, a földszinten csak az állatok istállói voltak. Hasonló beosztású emeletes parasztházak a görög területeken, a Balkán tengerparti sávjában, Szicíliában, Itáliában (Emilia, Romagna, Liguria, Toscana) vagy Dél-Franciaországban (Languedoc) szintén voltak. Dél-Európa tipikusnak mondható kő- és téglalapépítkezése Velence esetében óriási mennyiségű fa felhasználásával párosult. A 118 kisebb-nagyobb szigetre épült város ugyanis több mint 10 millió facölöpön áll. Négyzetméterenként általában 8-10 cölöpöt vertek le a tengerfenék alatti 3-8 méter mélységű iszap- és homokréteg alatti kemény, nagy szilárdságú, jelentős teherbírású rétegig. Az iszap belsejébe nem jut be az oxigén, így a jellemzően mediterrán tölgyből és vörösfenyőből készített cölöpök nem korhadtak el. A cölöpök tetejére vízszintesen vastag, keresztirányú deszkákat erősítettek, erre egy kőréteg került, majd a kőre rakták a téglafalakat. Kötőanyagként mészhabarcot használtak. Velencében az alapozás legalább olyan költséges volt, mint az épület felépítése.

III/3. Északnyugat- és Közép-Európa favázás építkezése

A lombhullató erdők zónájában a gerendavázás építkezés vált általánossá. Az ilyen faltechnikának, építési módnak több típusa is volt, de mindegyik arra épült, hogy minden egyes falnak gerendából ácsolt keretet készítettek, amelyet különböző anyagokkal (vesszőfonat, nád, deszka, téglák, esetleg kő) töltöttek ki. Az egyik legrégebbi faltechnikát a vázas sövényfal jelentette, ami függőleges és vízszintes fonással egyaránt készülhetett. A sövényfalat általában sárral tapasztották be, és az így készült épületet általában szalmával vagy náddal, esetleg zsindellyel fedték. A gerendavázás, sövényfalú építkezés a középkori Európa legelterjedtebb falépítési módjának számított. A késő középkorban, különösen a városokban, a tehetősebbek a gerendavázra téglából rakattak falat, és a tetőt egyre inkább cseréppel készítették. Északnyugat-Európában az északi területek gerenda, kő, vagy tőzegfalú hosszúházaihoz hasonló, vázszerkezetes, sövényfalú nagy épületeket építettek, amelyekben szintén egy fedél alatt volt az emberek lakhelye, az istálló, valamint a pajta, a csűr is. A nagy tetővel fedett belső tér szolgált az északnyugati vidékek csapadékos viszonyai között a termés, a gabona szárítására,

amihez kémény nélküli, nyílt tűzhely biztosította a száraz levegőt, és a meleget. Ezeknél a gerendavázás, hatalmas csarnokházaknál kettős tölgyfa oszlopsor tartotta a tetőt (ún. Zweiständerhaus). A középkori csarnokházak általában 24×12 méter nagyságúak voltak, s ennek kb. egyharmada szolgált lakásként, kétharmadában állatokat tartottak, terményeket tároltak. Az épület bejárata nem ajtó volt, hanem egy kapu, amelyen egy szekérral is be tudtak hajtani. A bejárati kaputól egy szekérszélességű közlekedő folyosó húzódott a marhaállások között az istálló és a lakórész közötti nagyobb térig, ahol a nyitott tűzhely állt. A tűzhely körüli tér és az épület tengelyében vezető folyosó szolgált a termények feldolgozására, a nagyobb családi ünnepek megtartására, társasági összejövetelekre. Az állatok feletti tetőtérben rácsos mennyezetet készítettek, és ott raktározták el a gabonát, hogy védve legyen a csapadéktól, és az állatok és a tűzhely felszálló melege folyamatosan szárítsa. A tűzhely mögött általában egy, a csarnokot keresztező fonott falat emeltek, ami mögött a lakórész kapott helyet. Az emberek lakrésze tehát az épületen belül valamelyest elkülönült az istállótól és a tárolási, feldolgozási célú gazdasági tértől, de megmaradt a közös bejárat. A kora újkorban még nagyobb, és még magasabb, akár 50×15 méter alapterületű csarnokházakat is építettek, ahol már nem kettő, hanem négy belső oszlopsor tartotta a tetőt (ún. Vierständerhaus), a nyitott tűzhely helyett kályhával vagy kandallóval fűtöttek, és több lakóhelyiséget választottak le. A lakóistállós csarnokházak a középkorban a lakatlan földekre irányuló telepés mozgalmak révén az Elbától keletre fekvő területekre is eljutottak. Közép-Európa középső részein a paraszti porták általában három különálló épületet jelentettek: lakóházat, istállót és pajtát/csúrt. Mindegyik gerendavázra épült sövényfalú építmény volt. A lakóháza és az istálló falait, sövényfonatait sárral tapasztották be, a pajtánál azonban, az ott tárolt termények szellőzése érdekében, nem. A funkció szerint különálló épületekből álló középnémet paraszti udvart „frank tanyának” is nevezték, ami rendszerint az épületek elrendezésével körbezárt udvart jelentette. Ezek a paraszti porták a virágzó középkori irtástelepüléseken, telepés falvakban alakultak ki, és terjedtek el. Közép-Európa déli és keleti részének számos vidékén szintén gyakori volt, hogy egy épületen belül, egy tető alatt alakították ki a lakórészt, az istállót és a pajtát, de nem az északi területek csarnokházaihoz hasonlóan, hanem ezeket fallal elválasztották egymástól, és mindegyiket külön-külön ajtón át lehetett megközelíteni. Az északnyugati csarnokházaktól eltérően, ahol a nyitott tűzhely az épület tengelyében, a lakórész és az istálló között helyezkedett el, az ilyen lakókamarás házaknál a tüztér a lakóhelyiség sarkába került.

A gerendavázás építkezés a borona- vagy kőfalakhoz hasonlóan megfelelő teherbírású volt ahhoz, hogy akár emeletes házakat is emeljenek. Ennek különösen a falakkal körülvett városokban volt jelentősége, ahol az épületeket elsősorban felfelé lehetett bővíteni, megnagyobbítani. A városi házak méretét, alapterületét a rendelkezésre álló teleknagyság szabta meg. Arles-ban például a 13. században a házak utcafronti szélessége átlagosan 3,25 métert tett ki. A középkori Budán egy-egy telek 9-10×18-20 méter jelentett egy házhelyet. A faszerkezetes, sövényfalú, szalmával, náddal vagy zsindelemmel (ritkábban cseréppel) fedett házakból álló középkori városok gyakran váltak tűzvész martalékává. Troyes például 1547-ben egyetlen hatalmas tűz során égett le. Antwerpenben 1576-ban pusztított nagy tűz. Azokon a területeken, ahol a fa mellett volt építkezésre alkalmas kő, vagy téglakészítéshez szükséges agyag, a kora újkorban a fonott és tapasztott sövényfalakat nagyon lassan ugyan, de kezdték felváltani a szilárdabb építőanyagok. Párizsban például a középkor végén még ritkák voltak a kőházak, és még a tehetősebbek is úgy építkeztek, hogy legfeljebb a földszinti falakat rakatták mészkőből, az emeletekhez csak fát használtak. Az 1666. évi londoni tűz, amelyben a város háromnegyede leégett, azért volt olyan pusztító, mert a középkorból származó házak túlnyomó

többsége fából épült, és szalmával vagy zsindelellyel volt fedve. Az emeletes városi házakban a földszinti helyiségekben folyt a gazdasági tevékenység, itt kaptak helyet a műhelyek, boltok, raktárak, és a felső szintek jelentették a lakóteret. A városok faszerkezetes építészetét a paraszti faépítészetből fejlődött ki, területenként más-más sajátosságokkal. Általánosan jellemző volt azonban, hogy az emelet (vagy emeletek) az alsó szinthez képest nagyobb alapterületűek voltak, kiugrottak az alsó falsíkból. Többnyire a házak oromfala nézett az utca irányába. A középkori városok nem sokban különböztek egy nagyobb falutól. Nemcsak a házak készültek ugyanolyan technikával, hanem a városi telkek beépítettsége is hasonló képet mutatott. A ház mögött kis udvar volt, ahol istálló, pajta állt, amelyben éppúgy állatot tartottak és terményeket tároltak, mint a falusi portáknál. A középkori városlakó hasonlóképpen foglalkozott földműveléssel és állattartással, mint a falvak népe.

A magánházakon kívül középületeket is építettek Fachwerk-technikával, a gerendavázasszerkezettel: városházákat, céhházakat és piaccsarnokokat. A középkori városok többsége nem volt nagy, amelyik 10 000 lakossal rendelkezett, már nagyvárosnak számított. A városok növekedésének határt szabtak a védelmet biztosító városfalak és árkok, de bizonyos idő után már azok sem gátolhatták meg terjeszkedésüket. Volt, amikor a falakon kívül kialakult ún. elővárosok köré építettek új városfalakat, és így növekedett a város, máskor a meglévő település mellett egy teljesen új várost alapítottak saját, önálló igazgatással és jogkörökkel. A tűzfegyverek, az ágyúk elterjedésével a kora újkori városok védelmét már nem egyszerűen árkok és falak jelentették, hanem vízszintes irányban széles területre kiterjedő hatalmas sánc- és árokrendszerek, erődítmények láncolata biztosította, amelyeket a középkori falak előtt építettek ki. A kora újkori védelmi rendszerek alapterülete nem egyszer nagyobb volt, mint maga a város, amit védelmeztek. Bécs védelmi rendszerei előtt például fél kilométer széles, beépítetlen, szabad sávot is hagytak. Amíg a középkorban egy újabb védőfal kialakításával lehetőség volt a város növekedésére, a kora újkori sánc- és erődrendszerek miatt a városok már nem tudtak terjeszkedni, kivéve, ha felszámolták ezeket a védelmi sávokat. A kora újkori városlakók a korábbiaknál jobban rákényszerültek arra, hogy házaikat még magasabbra építsék, és ahol lehetett, ott pincék kialakításával lefelé is bővítették életterüket. Hollandiában a 17. században a földszintre 2–3 emeletet építettek, de az olyan nagyvárosokban, mint Amszterdam, 4–6 emeletes házak is előfordultak. A felsőbb emeletek és padlásszobák, valamint a pincelakások lettek a szegényebbek otthonai. Ezek vagy bérbe kiadott lakások, szobák voltak, vagy, ha a ház, az ingatlan tulajdonosa valamilyen iparos mesterséget űzött, vagy kereskedett, a saját házának felső szintjein (vagy pincéjében) szállásolta el munkásait, inasait, cselédlányait.

A gerendavázasszerű, de már téglával falazott, cseréppel fedett, vagy a fa tartószerkezetet nélkülöző kő- és téglapótlások csak lassan terjedtek el. Az esetek többségében, a tűzvészek elleni védekezéssel összefüggésben, hatósági, állami tiltások kényszerítették ki a változást. Lübeckben már az 1276. évi, a lengyelországi Wrocław-ban (Breslau) az 1363. évi tűz után rendelkeztek úgy, hogy fa helyett kőből vagy téglából kell építeni a házakat. A késő középkorban a gazdag német patríciusok egyre inkább 2–3 szintes, gótikus stílusú, reprezentatív téglaházakat építettek. Az 1667-es *Act for the Rebuilding of the City of London* (London város újjáépítéséről szóló törvény) azt írta elő, hogy a leégett faházak helyén csak cseréptető, kő- vagy téglaházakat szabad építeni, és szélesebb utcákat kellett kialakítani. A középkori típusú faházaknak a földszint felé nyúló emeletei ugyanis nagyon közel estek egymáshoz, ami nagymértékben megkönnyítette a tűz terjedését. Annak ellenére azonban, hogy a kora újkorban a helyi- és az államhatalom egyaránt a kő- és téglapótlásokat szorgalmazta, mégsem csökkent az építőfa iránti kereslet. Nem csak azért, mert a gerendavázasszerű házak nem

tűntek el egyik napról a másikra, hanem azért sem, mert a kő- és téglapépületek föld- és tetőszerkezetéhez, a falazáshoz szükséges építőállványokhoz, a cserép-, tégl- és mészegetéshez, valamint a nagy védművek kialakításához továbbra is sok fa kellett. Az Ibériai-félszigetről a 16. században elűzött zsidók, majd a lakóhelyük elhagyására kényszerült vallon és flamand protestánsok döntően Hollandiába, mindenekelőtt Amszterdamba menekültek. A hirtelen megnövekedett lakosságszám (a 17. század közepére Amszterdam népessége 150 000 főre emelkedett) szükségessé tette a város megnagyobbítását. Mivel Amszterdam az Amstel folyó torkolatánál, ingoványos területre épült, ahol a házak – hasonlóan Velencéhez – cölöpökre épültek, a város növekedése, új házak építése nagy mennyiségű fát igényelt.

Gerendaváz (Fachwerk) szerkezettel templomokat is építettek, különösen a német telepések által benépesített Sziléziában (Scheidnitz, Jauer, Glogau, Sagan, Militsch, Freystadt), Hamburg térségében (Curslack), Hessenben, Brandenburgban, Szászországban, a Harz vidékén, Pomerániában. Ez az építési technika a kora újkor évszázadaiban sem szorult háttérbe, és ebben az időben is számos helyen favázás templomokat építettek (1520-ban a hesseni Florshainban, 1587-ben a hesseni Armsfeldben, 1700-ban az alsó-szászországi Dedenhausenben, 1741-ben a vesztfáliai Belle-ben). A 17. század első felében épült clauthali Szentlélek-templom Európa legnagyobb, 60×36 méter alapterületű, 1200 ember befogadására alkalmas, gerendavázás temploma volt. A Fachwerk-építkezés mintájára alakult ki Nyugat- és Közép-Európában a vázszerkezetes kőépítkezési technika is. A faváz szerkezetű épület elvét, amikor a tető terhét a gondosan illesztette oszlop- és gerendaszerkezet tartotta, és a falaknak nem volt statikai szerepe, a középkori észak-francia építészek a kőből épített középületekre és a templomokra is adoptálták. Megszüntették a falak statikai funkcióját (ami a román templomokat jellemezte), és a boltozatok terhét, nyomását hatalmas oszlopokra, és a támvégek révén – részben az épületen kívülre helyezett – támpillérekre irányították át. Ha szükségesnek bizonyult, az oldalnyomás ellensúlyozására a külső támpillérekre, azok leterhelésére, ún. fiatornyokat is építettek. A vázszerkezetű gótikus kőépítkezés kialakulásával a falak helyét hatalmas, festett, színes ólomkeretes üvegablakok vették át. A katedrálisokban nagy, akár 40–50 méter magasságú, világos belső terek jöttek létre. A beauvais-i székesegyház főhajójában például elférne egy modern, 14 szintes épület. Az új, vázas felépítésű templomstílus a Párizs melletti Saint-Denis apátság templománál jelent meg a 12. században. A későbbi gótikus katedrálisoknak azonban a chartres-i székesegyház lett a mintaképe. 1050 és 1350 között Franciaországban 80 katedrális és 500 nagy templomot építettek, többségüket már gótikus stílusban.

Ha a különböző lakó és szakrális épületeknél lehetett vázszerkezetes technikával építkezni, a katonai célú erődítmények, várak esetében ez már nem lett volna célszerű. A kora középkori várak Nyugat- és Közép-Európa térségeiben is földből és fából készült sáncvárak és toronyvárak voltak. Nagy Alfréd, Wessex királya (871–899) a stratégiai fontosságú helyekre épített föld- és favárak, az ún. *burh*-ok sorával vette fel a küzdelmet a dánokkal (vikingekkel) szemben. Hasonlóan járt el I. Henrik német király (919–936) is a magyar támadások megfékezésére, amikor sáncvárakból álló védelmi rendszert hozott létre. A magyar államot megalapító I. István vármegyékbe szervezte országát, és minden egyes vármegyében egy-egy jelentős földvár lett a megyét irányító királyi tisztségviselő, az ispán székhelye. Hogy mekkora volt egy korabeli sánc- és gerendavár, jól mutatja a szabolcsi földvár, amely még az államalapítás előtti évszázadban épült. A háromszög alaprajzú (337×235×387 méter), több mint 33 000 m² területen fekvő vár építéséhez kb. 326 000 m³ földet és 15 000 m³ fát használtak fel. A kor munkaviszonyai mellett (ásólapatok, kézfűrészek, balták, kordés-taligás szállítás, kézi döngölők stb.) kb. 600 000 óra kellett a vár építését előkészítő, megelőző föld- és famunkákhoz,

és további 600 000 óra magához a földsáncoknak, cölöpmellvédeknek, fatornyoknak az építéséhez. Ezek együtt 90 000 munkanapot tettek ki. Ha az építkezésen 100 ember dolgozott, akkor az 900 napig, vagyis 2,5 évig tartott, ha 200 ember, akkor 450 napig, azaz 1,5 évig. A Nyugat-Európában a 9–10. század táján megjelenő, gerendákból ácsolt, dombra épített, cölöpfallal körülvett toronyvárak általában egy-egy helyi előkelő lakhelyei voltak, amelyek a 11. századtól már egyre inkább kőből készültek. Kezdetben csupán a lakótornyot építették kőből, később a kaput és a hozzá kapcsolódó védelmi létesítményeket, végül magukat a falakat is. A lakótornyok bejáratát jóval a földszint fölé helyezték, s ezzel jelentősen megnehezítették a támadók dolgát. A lakótorny volt az erősség központja, amely köré egyre összetettebb védőműveket építettek. A 13–14. század egyik jelentős újítása a koncentrikus vár volt, amikor magát az erődítményt kettő vagy több fal is védelmezte.

III/4. A kelet-közép- és kelet-európai térségek építészte

Ezeken a vidékeken a föld volt a házak meghatározó építőanyaga, amelyhez természetesen fát és számos más növényi anyagot (nád, szalma, sás) is használtak. A tavakban, mocsarakban bővelkedő, vizes térségekben nagyon sokáig a nád legalább olyan fontos építőanyag volt, mint a föld. A nádfalak ugyanúgy favázra épültek, mint a fonott sövényfalak. A vázszerkezet elkészítése után a falak vonalában 30–40 centiméter mély árkot ástak, és ebbe állították bele tövével lefelé a nádkévéket, amelyeket a talajjal párhuzamosan futó, egy vagy két pár rúddal, léccel, vagy nádköteggel erősen összeszorítottak. A nádfalnak kiásott árokba visszahányták a földet, majd erősen ledöngölték. A tetőt, amit a faváz tartott, szintén náddal fedték. A kész nádfalakat vastagon, kívül és belül egyaránt, sárral tapasztották be. Freisingi Ottó püspök a 12. században azt írta, hogy Magyarországon a nádház volt a leggyakoribb lakóépület. Ha nád nem is, föld, sár, agyag azonban mindenhol rendelkezésre állt, de ehhez is szükség volt favázra, csak itt a talpgerendákhoz erősített, sűrűn, 20–30 centiméterenként elhelyezett függőleges oszlopok, karók nem vesszőfonatokat tartottak, hanem a karók közét sárral, sárgombócokkal töltötték fel. A másik építési eljárás a rakott sárfal volt. Ez esetben az építkezés első mozzanata a sárkészítés volt, amelyhez fokozatosan növényi anyagokat (szalma, nád, gyékény, sás, vékony faágak) keverték. A jól összekevert sár és növényi anyagok aránya 60–40% volt. Az így előkészített sarat villával rakták a földön megjelölt fal vonalára. Egy-egy alkalommal általában 3–4 sort raktak egymásra, majd hagyták száradni, hogy az alsó rétegek elbírassák az újabb rétegek súlyát. A sarkoknál és a közfalak csatlakozásánál (ha több helyiségre tervezték az épületet) minden sor sár után nádat vagy vesszőt fektettek, hogy a falakat ezzel is szilárdítsák. A harmadik típusú, az ún. vert- vagy tömött fal lényegében zsalus eljárással készült: deszkából összerakott zsalukeretek közé nedves földet szórtak, és azt keményre döngölték. Az ilyen vertfal készítéséhez a kötött, agyagos talajok voltak a legalkalmasabbak. A sárépítkezés legfejlettebb formája, a vályogfal a kora újkor végén, a 18. században alakult ki. Jelentőségét, elterjedtségét bizonyítja, hogy a vályogvetés önálló foglalkozássá vált. A vályogfal készítésénél az egyik sor vályogot hosszában, a másikat keresztben rakták, hogy az egymást fedő rétegek kötést alkossanak. Kötőanyagként híg sarat használtak.

Földből, sárból évszázadokon át kisebb-nagyobb erődítményeket is építettek. Nem csak a kora középkori gerendákból ácsolt, kazettás vagy rácsszerkezetes, hatalmas sáncvárról volt szó, melyek tetején cölöpfal húzódott, hanem azokról a palánkvárról, amelyeket Magyarországon és Kelet-Európában gyakran még a kora újkorban is építettek. Ezeket a palánkvárat sokkal hamarabb fel lehetett húzni, mint az igen széles és magas, nagy sáncfalakat. Az ilyen várak

építésénél alkalmazott töltött vagy bélelt palánk a földbe ásott, nagy gerendákhoz font vesszőfalak közé döngölt földfalat jelentett (amit belülről nem erősített fa tartószerkezet). A sövényfalak közé tömörített vert falak nem voltak 10–15 méter magasak, mint a kora középkori sáncvárnál, hanem csak 3–3,5 métert jelentettek, így viszonylag gyorsan fel lehetett őket építeni. Korántsem voltak olyan erősek, mint a nagy sáncvárak, de ha rendszerbe szervezve, egymáshoz közel, sűrűn helyezték el a palánkvárat, alkalmasak voltak határvédelmi feladatok ellátására. A 15. század első évtizedeiben például Luxemburgi Zsigmond magyar király, az oszmán török fenyegetés erősödését érzékelve palánkvárak sorát építtette fel, vagy erősítette meg a Délvidéken, amelyek az állandó helyőrségük mellett a dunai flotta egységeinek a támaszpontjai is lettek. Komoly ostromot természetesen ezek a határvédő posztok nem tudtak visszaverni. Jelentős támadóerő feltartóztatására nagy kővárakra volt szükség, ezért is igyekezett Zsigmond király a Lazarevics Sztefán (1395–1427) szerb fejedelemmel megkötött tatai szerződéssel (1426) ellenőrzése alá vonni a Duna jobb partján fekvő szerb várakat, különösen Nándorfehérvárat és Galambócot. Magyarországon a török hódoltság idején (1541–1686) a végvári rendszert alkotó erősségek többsége palánkvár volt. Mind a magyar, mind a török katonai vezetés építtetett ilyen erősségeket, mert gyorsan és olcsón elkészíthetők voltak. Egy 17. századi tudósítás szerint a komolyabb erődítmények sorába tartozó Szolnok várának palánkfalába 3600 darab tölgyfa oszlopot építettek be. A felhasznált fa mennyiségét 10 000 m³-re, a várfalba beépített föld mennyiségét 100 000 m³-re becsülték.

A közép- és kora újkorban Európa mérsékelt övi területein szinte mindenhol készítettek verem- és gödörházakat. A veremházaknál az építmény egyáltalán nem rendelkezett épített fallal. Annyira a földbe mélyítették, hogy a teljes falmagasságot önmagában a gödör alkotta, és a tető közvetlenül a gödör szélére támaszkodott. A gödörházak esetében a padlószintet ugyan besüllyesztették a földbe, tehát ástak gödröt, de az nem volt olyan mély, mint a ház belmagassága, ezért a természetes gödörfalat a talajszint fölé emelkedő mesterséges falazat egészítette ki. A gödörfalat mindkét esetben belülről deszkákkal, cölöpökkel vagy fonadékkal erősítették meg, hogy a föld be ne omoljon. Verem- és gödörházakat csak ott lehetett biztonságosan építeni, ahol alacsony volt a talajvíz.

A középkori Magyarországon és a kelet-európai sztyeppéken a nemezsből készült sátrak, a jurták is hosszú ideig szolgáltak lakóhelyül.

III/5. A középkori- és kora újkori épületek fűtése

A kora középkori házak Európában mindenhol általában egyetlen helyiségből álltak, és csak sokkal később terjedtek el a két-, majd háromszobás építmények. A házak, az otthonok központja az ételek elkészítésére (főzés, sütés) szolgáló tűzhely volt, ami egyúttal meleget és világosságot, fényt is biztosított. A középkorban hosszú ideig csak a nyílt tűzhelyeket ismerték, a zártak csak a késő középkortól terjedtek el. A nyílt tűzhelyek sokáig csak közvetlenül a földre, esetleg kőlapokra rakott tüzet jelentett, amit általában körbekerítettek kövekkel, nehogy a kipattanó szikrák valamit lángra lobbantsanak. Az ilyen szabad tűzhelyeknek nem volt füstelvezetője, a füst általában a tetőn hagyott nyíláson keresztül távozott, de gyakran betöltötte a ház egész belsejét. Annak érdekében, hogy a füst kimenjen az épületből, általában kinyitották az ajtót, és huzatot csináltak. De ez a körülmény magyarázta azt is, hogy a középkori házaknak hosszú ideig miért nem készítettek mennyezetet és padlásteret. A tűzhelyről felszálló füst a tetőn hagyott nyílás mellett a tető számos kisebb-nagyobb részén át is távozott. A mennyezet

jóval kisebb légterűvé tette volna a házakat, ahol sokkal jobban megmaradt volna a füst. A nyílt tűzhelyek kifejezetten tűzveszélyesek voltak, ezért évszázadokon át a házakban őrizni kellett a tüzet (és persze azért is, mert régen korántsem volt egyszerű a tűzgyújtás). A virágzó középkorban az épületeken belül megjelent az a nyílt lángú tűztér, amelynek volt kürtője, ami a füstöt egy szabad kéménybe vezette: a kandalló. A füstelvezető kémény miatt nem kellett nyílást hagyni a tetőn, így ennek köszönhetően sokat javult az épület hőmegtartó képessége. A kémény nélküli szabad tűzhelyek alacsony fűtőképességét az észak- és északnyugat-európai csarnokházai is bizonyítják, ahol többek között azért is éltek egy fedél alatt az emberek az állataikkal, hogy testük melegével azok is emeljék a belső hőmérsékletet. A folyamatosan égő tűz, és az épületben tartott állatok ellenére ezekben a nagy házakban télen alig volt 10–12 °C-nál magasabb. Maga a kandalló a középkorban nagyon rossz fűtési hatásfokkal rendelkezett: közvetlen közelébe meleget sugárzott, de nagyobb belső terek, mint például a várak lovagtermeinek felmelegítésére már kevésbé voltak alkalmasak. Ugyanakkor a hatalmas, faragott kövekkel kirakott, díszeskandallók, amelyekben akár egy egész ökröt is meg lehetett sütni, hosszú időn át reprezentatív funkciót is betöltöttek. A barokk korban például az uralkodói palotákban monumentális méretű kandallókat építettek, amelyeket ókori mitológiai, vagy egyházi témájú szobrokkal, virágfüzérékkel, oszlopokkal díszítettek. Poitiers grófjának a kastélyában, a nagyteremben 10 méter széles és 2,5 méter mély kandalló állt. XIV. Lajos francia király is építtetett a versailles-i palota Tükörtermének két végébe egy-egy nagy kandallót, amelyek azonban képtelenek voltak befűteni a közöttük elterülő hatalmas termet. Zord tél idején ebben a teremben majdnem olyan hideg volt, mint kint. A Napkirály testvére Charlotte-Elizabeth, bajor hercegné 1695. február 3-án azt írta a naplójába, hogy a hideg miatt „a király asztalán befagyott a poharakban a bor és a víz”. Mínusz 15 °C külső hőmérséklet esetén a kandallók közvetlen közelében 5-10 °C lehetett, míg a terem többi részén alig érhetette el a 0 °C. A középkori várak vastag kőfalait még reménytelenebb volt felmelegíteni kandallóval, mint a versailles-i palotát. Azokban a szobákban, ahol a várúr családja lakott és aludt, igyekeztek faburkolattal, szögekkel, kárpitokkal, szőrmékkel védekezni a hideg ellen. Ezt a célt szolgálta a baldachinos ágy is, amely azzal, hogy körben le lehetett függönyözni (ez a középkorban vastag kelmét, és nem a mai értelemben vett átlátszó, vékony függönnyt jelentett), s ezzel még kisebbre lehetett szűkíteni azt a teret, ahol megre volt szükség. Az így berendezett hálókamrákba, szobákba a téli időkben izzó faszénnel megrakott, fémből készült paraszas tálat állítottak be, hogy ezeket a helyiséget némileg fel tudják melegíteni. A késő középkorban megjelentek azok a hosszúnyeles, serpenyőre emlékeztető, lezárható paraszas tálak, amelyeket lefekvés előtt az ágyak melegítésére használtak. A jó hőszigetelésű széna- vagy szalma derékaljakra vastag szőrméket, tollal töltött puha párnákat tettek. Prémekkel és különböző kelmékkel takaróztak. A lovagtermek, csarnokok kő- vagy téglapadlóját hideg időben többnyire szalmával szórták fel, és a falakra itt is szőnyeget, kárpitokat akasztottak, amelyek nemcsak hőszigetelőként szolgáltak a hideg falakon, hanem reprezentatív, díszítő szerepük is volt. Az alsóbb társadalmi rétegek döntően szalma között aludtak, az melegítette őket a takarók alatt. A kora újkorban a jó módú polgárság számos helyen a nemesi világ, az arisztokrácia értékrendjét követte, és társadalmi státusának kifejezésére otthonaiba tágas, nagy, díszes kandallókat épített. A 17. századi Hollandiában a polgároknál a családi fényűzés egyik elemévé vált a kandalló: kiugró kürtőjét faragásokkal díszítették, párkányán közszemlére tették értékes arany- vagy ezüst edényeiket, porcelánjaikat, mahagónifából készült csecsebecséiket. A hollandok rendszerint tőzeggel tüzeltek a kandallókban, mert a tőzeg semmilyen kellemetlen szagot sem árasztott égése során (igaz nagyon kevés meleget is adott).

Sokkal jobb hatásfokúak voltak a zárt tűzhelyek: a kemencék és a kályhák. A kettő között a különbséget az jelentette, hogy a kemencék nemcsak fűtésre, hanem sütésre, főzésre is szolgáltak, a kályhákat viszont elsősorban a lakóhelyek fűtése céljából építették. A kemencék többnyire kőből, sárból, agyagból készültek, a kályhák viszont cserepekből, majd csempékből. A zárt tűzterű, igen magas belső hőmérsékletet biztosító kemencéket már a korai középkorban is ismerték, de akkor még nem a házakban, hanem a nyílt tűzhelyes házak mellett a szabadban álltak. A régészeti feltárások tanúsága szerint a 7. században az avarok településein számos szabadba épített kemence volt, és a régészek az Árpád-kori magyar falvakban is igen sok, szabadon álló kemencét mutattak ki. Minden jel szerint a füstelvezető kéménnyel rendelkező kemence leghamarabb a verem- és gödörházaknál került be a lakóterbe, ahonnan a legnehezebben tudott távozni a nyílt tűzhelyek füstje. Magyarországon már az Árpád-korban, a 11–13. században építettek a veremházak sarkába belső fűtésű kemencéket. Ezek elterjedését a magasabb fűtési hatásfokuk és kisebb mértékű füst kibocsátásuk mellett elősegítette az is, hogy a gyorsan, nagy lánggal égő tüzelőanyagok (nád, szalma, gyékény, szőlővessző, rözse) biztonságos elégetéséhez zárt tűzhelyre volt szükség. A fűtésre szolgáló kályhák az alpesi vidékekről a 13. századtól kezdtek terjedni Európa északi részei felé. A kályha még a kemencénél is gazdaságosabban használható fűtőberendezés volt, ami kétségtelenül hozzájárult gyors elterjedéséhez. A kandalló ugyanis csak addig adott le hőt, amíg abban a tűz égett, míg a cserépkályha a tűz kialvása után hosszú órákig is képes volt tartani a meleget. A kandalló főleg Európa nyugati és déli területein terjedt el, ott, ahol általában nem volt annyira szigorú a tél. A mediterrán vidékeken, és az óceáni éghajlat miatt az atlanti partvidéken egyaránt viszonylag enyhék voltak a telek. A kemence és a kályha viszont leginkább Közép- és Kelet-Európa területein lett jellemző, ahol jóval nagyobb volt a tél és a nyár közötti hőmérsékletkülönbség. A 14. században a tehetősebb rétegek otthonaiban már sok helyen építettek kályhát, amelynek a népszerűségét fokozta, hogy tisztább volt, mint a kemence, mert a kályhát általában nem a lakószobából fűtötték. Fűtőnyílásuk, ajtajuk a szoba falán kívül volt, így a kályhaajtón kiszökő füst sem jutott be a lakóterbe. A paraszti háztartásokban – ahol a középkor végén, a kora újkor elején jelentek meg az első kályhák – általában a konyhából fűtötték a szobai kályhákat. A díszes rokokó és barokk cserépkályhák fokozatosan éppúgy rangot, hatalmat, társadalmi státust reprezentáltak, mint a nagyméretű kandallók a középkori várakban. A kora újkor kastélyok szalonjaiban, elegáns szobáiban már nem nagy kandallók, hanem finoman megmunkált, különlegesen díszített kályhák tették mindenki számára láthatóvá, egyértelművé a házigazda társadalmi hierarchiában elfoglalt szerepét. A kora újkorban a 16. század végén, a 17. század elején német földön megjelentek a vaslemezekből készített tűzhelyek is, amelyek – a kemencékhez hasonlóan – főzésre, sütésre és fűtésre egyaránt alkalmasak voltak.

A kályhák általánossá válása a kora újkorban azonban nem tette feleslegessé a középkorból örökölt baldachinos ágyakat, szőnyeget, kárpitokat, ágymelegítőket vagy paraszas tálakat. Bizonyos helyiségeket (szobákat, termeket) már nem egyszerűen csak szőnyegekkel, fapadlóval igyekeztek melegebbé tenni, hanem a falakra rakott textil tapétákkal is. Az Alpoktól északra elterülő vidékeken – az ágymelegítők mintájára – a 17. században gyakran használtak lábmelegítőket: kb. 15 centiméter magas fémdobozokat, amelyekbe parázsló tőzeget vagy faszenet tettek. A 17. századi Hollandiában a műhelyekben, textilmanufaktúrákban dolgozók, ülfoglalkozásuk ilyen lábmelegítőket kaptak.

A középkorban a kolostorok refektóriumait (étkezőtermeit), vagy a várak nagyobb termeit meleg levegővel fűtötték. A terem alá egy ún. fűtőkamrát építettek, amit egy soklyukú kőlap választott el az étkezőtől. Amikor a fűtőkamrában tüzet gyújtottak, a refektóriumban a lyukakat

lefedték, nehogy a füst oda szálljon (a füstöt egy külön kéményen át a szabadba vezették). Amikor a tűz leégett, és már csak a parázs maradt, a meleg levegőt beengedték a kamra feletti terembe. Ez a megoldás ugyan nem volt annyira fejlett, mint az ókorban a meleg levegő áramoltatásával történő fűtés, a *hypocaustum*, de annak a működési elvét próbálta követni. Az antik *hypocaustum*nál a fűtőkamra (*praefurnium*) az épületen kívül állt, ahol folyamatosan tudtak tüzelni. Innen csövek vezették a meleg levegőt a padlók alatti felfűtő térbe (*suspensura*) és a falakban lévő üreges kiszellőző rendszerbe (*tabulatio*). Az ezen az elven működő fűtést a római birodalom hidegebb éghajlatú vidékein alkalmazták először (Pannonia, Noricum, Germania stb.). A *hypocaustum* lehetővé tette, hogy a belső helyiségek tiszták és füstmentesek maradjanak. A középkori fűtőkamrák, amelyek közvetlenül a befűteni szándékozott termék, szobák alatt helyezkedtek el, ezt a füstmentességet, akármennyire is törekedtek rá, már nem tudták biztosítani. A meleg levegővel történő fűtés ókori örökségét a középkorban elsősorban a szerzetesrendek vitték tovább. A bencés és cisztercita kolostorokban (Reichenau, Fulda, Freckenhorst, Doberan, Grünhain, Hiddensee stb.), vagy később a koldulórendi és lovagrendi rendházakban ilyen fűtési rendszereket építettek. Egyes kolostorokban egész vezetékrendszert alakítottak ki a padlószint alatt a meleg levegő áramoltatása céljából. A Német Lovagrend poroszországi székhelyén, Marienburgban (Małbork, Lengyelország) a nagymesteri palota termeit például ilyen, jól megtervezett, meleg levegőjű rendszerrel fűtötték. A kisebb kolostorokban általában megelégedtek azzal, hogy a fűtőkamrából közvetlenül a fűtendő terembe engedték a meleg levegőt. Ilyen módon fűtöttek Esztergom, Dömös rendházaiban, vagy a Margit-szigeten a domonkos rendi apácázárdában. A meleg levegőjű fűtés a kolostorokból áterjedt a világi épületekbe is. Az Ottó-kori Németországban a császári udvarházak, várak nagyobb termeit hideg időben általában így melegítették fel. A legkorábbi világi célú fűtőkamrás, meleg levegőt biztosító fűtési rendszert a bingenheimeri uralkodói Pfalz-ban (udvarház, palota) építették meg, s ennek mintájára készültek azután a szász császárok idején Werla, Goslar, Tilleda (Sangerhausen közelében) uralkodói központjaiban is. A legrégebbi, kora középkori várban lévő fűtőkamrás, meleg levegőt vezető csövekből álló rendszert Quedlinburg várában készítették a 8. században, mert az itt rendezett 922. évi udvari gyűlésen I. Henrik idején ez a fűtés már működött. A meleg levegős fűtés a Száli- és a Stauf-császárok korában is a várak nagyobb termeinek elengedhetetlen részét alkotta. Thüringiában Gommerstedt közelében a virágzó középkorban épített vár lakótornyát, a braunschweigi Dankwarderode, a felső-pfalzi Sulzbach, továbbá Rochlitz, Mildestein, Marburg várát ugyancsak ilyen módon fűtötték, ahogyan Magyarországon is az esztergomi, budai és visegrádi királyi várak fontosabb helyiségeit is. A régészeti leletek szerint a módos, téglából épült polgári házaknál is előfordult, hogy a pincében kialakított tűztérből meleg levegővel fűtötték az épületet. Különösen Észak-Németországban, a Hanza városokban volt erre példa. A meleg levegővel történő fűtés azonban az elégetett fa mennyiségéhez viszonyítottan alacsony hatásfokú volt, és önmagában nem tudott egy-egy nagyobb termet felmelegíteni, ezért azokba kandallót vagy kályhát is kellett építeni.

A 18. század elején, 1716-ban egy svéd mérnök, Marten Trivald Angliában, Newcastle-ban megalkotta az első központi fűtést, amely meleg vízzel fűtött egy melegházat. Ez a fűtési mód azonban az otthonokban még hosszú ideig nem terjedt el. 1784-ben James Watt egy gyárhelyiséget fűtött gőzzel melegített, de természetesen a kora újkorban még a gőzfűtés sem terjedt el.

A különböző fűtési módok (szabad tűz, kandalló, kályha, meleg levegő) mindegyikénél a fa volt a fő tüzelőanyag, de emellett számos más anyaggal is tüzeltek. Sok helyen, különösen

Északnyugat-Európában és a távoli északi szigeteken (Orkney, Shetland, Färöer, Izland) a tőzeg számított a fő energiaforrásnak. A tengerpartokon gyakran a száraz hínárt is elégették. A vizekben gazdag területeken a fa mellett a nád, sás, gyékény is fontos tüzelőanyagot jelentett. A fában és vízi növényekben szűkös vidékeken, különösen a pusztákon, sztyeppéken, gyakran szárított trágyával tüzeltek.

III/6. Világítás

A középkorban, különösen a kora középkor évszázadaiban, de sok helyen még a kora újkorban is a nyitott tűzhelyek lángja jelentette a világítóeszközt, amelyből időnként kiemeltek egy-egy fahasábot, és azzal világították meg a sötétebb zugokat. A várak nagyobb termeit, folyosóit, lépcsőit, pincéit, külső tereit (várfalakat, udvart, kaputornyot stb.) hosszú időn át fáklyákkal világították meg. A fáklya általában szurok, kátrány, gyanta, viasz bevonatú, vagy olajjal átitatott fahasáb volt. Ezekkel a különböző bevonatokkal növelték meg az égő fahasáb élettartamát és fényerejét. Ugyanakkor a fáklya erősen füstölt, kormolt, nagy lánggal égett, ezért a belső terekben, különösen a kisebb szobákban többnyire nem használták. Ezekben a helyiségekben, szűk lépcsőházakban a kanóc elvén működő mécses volt a fő világítóeszköz. A fáklyához viszonyítva ez jóval gyengébb fényforrást jelentett, de az olajba belelógó kanóc égése kevésbé füstölt és kormolt, s jóval hosszabb élettartamú volt. Mivel nem szolgáltatott sok hőt, egészen közel lehetett vinni a megvilágítandó felületekhez. A középkor legfejlettebb világítóeszköze, a gyertya, ugyancsak a kanóc elvén működött, de itt a kanóc nem folyadékba lógott bele, hanem szilárd, de éghető közegbe ágyazták be. Szilárd anyagként eleinte méhviaszt, majd a késő középkortól már állati zsiradékot, faggyút is használtak. A méhviasz gyertya nagyon jó minőségű (és igen drága) volt: lassan égett, nem volt erős szaga, nagy fényt adott, égése során együtt rövidült a kanóccal, ezért nem igényelt folyamatos figyelmet. A viaszgyertyákat a középkorban általában a mézzel foglalkozó mézeskalácsosok készítették. Leginkább a kolostorokban és a templomokban használták, a hétköznapokban még a főurak, főpapok és királyok is általában mécsessel világítottak. Az állati zsiradékból, többnyire birka- és marhafaggyúból készített gyertyák a középkor végén, a 15. században kezdtek megjelenni az emberek életében. A méhviaszhoz képest a faggyú jóval nagyobb arányban állt rendelkezésre, így a belőle készített gyertyák olcsóbbak voltak a viaszgyertyáknál, de annyira azért mégsem, hogy a társadalom minden rétegében elterjedhettek volna. A gyertya iránti kereslet ugyanis magasan tartotta a faggyú árát, ami gyakran drágább volt, mint a hús. A faggyúgyertyákat Európa nagy részén a szappanfőzők készítették, akik fő foglalkozásuk miatt állati zsiradékkal dolgoztak. A faggyúgyertya égése igen kellemetlen szaggal járt, erősen kormozott, folyamatos felügyeletet és tisztítást igényelt, így ezek a körülmények korlátozták is használatát. A viasz- és faggyúgyertyákat egyaránt hosszú évszázadokon át a mártogatás technikájával készítették, ami hosszadalmas gyártási eljárást eredményezett. A kora újkortól kezdték alkalmazni a mártogatás mellett a sokkal gyorsabb öntési technikát.

Amikor vékonyra csiszolt szaru- vagy üveglapokat, esetleg jól kikészített marhahólyagot egy négyszögletes vagy henger alakú vázra illesztették, és ebbe egy mécseset vagy gyertyát állítottak, megszületett a lámpás, ami arra is alkalmas volt, hogy szabad téren, esőben, szélben is tudtak vele világítani. Az ilyen lámpásokat azonban csak korlátozott ideig tudták használni, mert hamar bekormolódtak. Az üveglámpákat többnyire ott használták, ahol nagyon sok gyúlékony anyag volt felhalmozva, és a szabadon égő mécses vagy gyertya könnyen tüzet okozhatott

volna. A lámpáknak elsősorban a hajókon, vagy a textil- és posztókereskedők raktárában volt jelentősége.

A rendelkezésre álló világítóeszközök minősége, jellege a napi élet rendjét is megszabta. A középkorban alapvetően a napkelte és a napnyugta jelölte ki az aktív cselekvéssel tölthető nap keretét, és sötétedéskor már minden tisztességes ember otthon tartózkodott. Ez a nemesekre éppúgy igaz volt, mint az egyszerű emberekre. A különböző családi és egyházi ünnepeket (eljegyzés, házasságkötés, születés, keresztelezés, karácsony, húsvét, pünkösd, farsang stb.), a hozzájuk kapcsolódó lakomákat mindig napközben tartották, sőt, ha az idő engedte, a szabadban rendezték. A lakomákat követő táncmulatságokat is nappal rendezték. A kormos, füstös fáklyák, mécsesek, kellemetlen szagú faggyúgyertyák miatt éjszakába nyúló nagy összejövetelek, ünnepek csak nagyon ritkán fordultak elő. A kora újkorban azonban az uralkodói palotákban, főúri kastélyokban már gyakran este rendeztek bált, fogadást, hangversenyt vagy színházi előadást. Világításra elsősorban a mennyezetről függő csillárokba helyezett több száz, vagy több ezer gyertya szolgált. Ezeket a nagy csillárokat egy csiga segítségével kötéllel tudták leereszteni, és így lehetett cserélni, illetve meggyújtani és beoltani a gyertyákat. Versailles-ban XIV. Lajos udvari báljain több ezer gyertya fénye világította meg este a palotát. A kellemetlen szagú faggyúgyertyák helyett elsősorban méhviaszból készített gyertyákat használtak, vagy a kétfélét vegyesen. A kora újkorban a fellendülő bálnavadászat egyre több alapanyagot, bálnaszírt biztosított a gyertyakészítőknek. A bálnaszírból készített gyertyáknak a marha- vagy juh-faggyúból előállítottakhoz képest alig volt szaguk, fényességük hasonló volt a méhviashoz, ezért egészen a 19. század második feléig a bálnaszír a gyertyagyártás nagyon fontos alapanyaga maradt. A kora újkorban a gyertya (és a gyertyával megvilágított lámpás) lett a legfontosabb világítóeszköz. A külső terek megvilágítására természetesen még mindig használtak nagy lánggal égő és füstölő fáklyákat, de az épületekből ezek már kiszorultak.

A középkorban a külső tereket, városi utcákat csak eseti jelleggel világították meg, a kora újkorban azonban egyre több városban, éjszakánként a főbb utcákon vagy tereken lámpásokkal egyfajta közvilágítást valósítottak meg. Párizsban például 1558-tól kezdődött, hogy néhány fontosabb utcát olajmécsesekkel működő lámpásokkal világították meg. Budán 1777-ben, Pesten 1790-ben gyújtották meg az első utcai lámpásokat. A közterületek (vagy azok egy részének) megvilágítása a városok rendészeti vonatkozású teendőivel, a közbiztonság kérdésével állt összefüggésben. Az 1777-ben indult budai közvilágítás 75 utcai lámpást jelentett. Ezek napi üzemeltetése, tisztítása a város költségvetésének 40%-át tette ki. A lámpatestekben lévő, repceolajjal égő mécseseket sötétedéskor a város által fizetett lámpagyújtogató gyújtotta meg, majd éjfélkor eloltotta azokat. Pest városa a királytól kért engedélyt arra, hogy a városi közvilágítás költségeit a városba behozott borra, és a városi ingatlanokra kivetett adókból fedezzék. II. József (1780–1790) magyar király az engedélyben kikötötte, hogy a lámpások egymástól 20 öl (kb. 40 méter) távolságra legyenek. 1790. január 1-én egyszerre 300 bádognál készült kanócos mécs lángja lobbant fel. 1803-ban már 707 utcai lámpás volt Pesten. Azt követően, hogy Dundonald grófja, a skót Archibald Cochrane 1781-ben felfedezte, hogy a szén száraz desztillációja során keletkező gáz jól ég, két évtizeden belül, 1807-ben Londonban a Pall Mall-en kigyulladtak az utcai gázvilágítás első fényei. Ez Friedrich Albrecht Winzer német mérnök nevéhez fűződött, aki egy központi telepről csőrendszeren át vezetett széngázt a lámpákhoz. Angliával szinte egy időben az Amerikai Egyesült Államokban, Baltimore városában is megjelent a gázvilágítás.

III/7. Bútorok, lakberendezés, lakásbelső

A korai középkorban a Földközi-tenger térségében a felső rétegek lakberendezése, bútorai a késő római és bizánci mintákat próbálta követni. A bizánci lakberendezési tárgyakat tarka festésmód, túldíszítettség, sokféle anyag (elefántcsont, arany-, ezüst- vagy bronzlemezek, pántok, faberakások stb.) együttes alkalmazása jellemezte. A Sant'Apollinare Nuovo-templom 6. századból származó, Jézus élettörténetét bemutató mozaikképei egyikén, az utolsó vacsora jelenetén a tanítványok jellegzetes római kereveten helyezkedtek el az asztal mellett. A különböző holmik tárolására általában ládákat használtak, de egy 5. századi, Szent Lukácsot ábrázoló ravennai mozaikképen könyvtárszekrény is látható, tehát ismert volt a szekrény mint különböző tárgyak tárolására alkalmas bútordarab. A korai középkori ábrázolások tanúsága szerint a korabeli lakberendezési tárgyak között gyakran szerepeltek ülőpadok, támla nélküli székek, zsámolyok és trónusok is. A négy evangélista valamelyikét bemutató képeken a legfontosabb bútordarab az írópult vagy az asztal volt. Dél-Európában az előkelők otthonainak padlóját általában kőlapok vagy égetett téglák borították, de az sem számított rendkívülinek, ha mozaikképeket raktak ki. A kőből épített falakat színes festéssel vagy mozaikokkal díszítették. Sok helyen szőnyegek, kárpitok, függönyök is tartoztak a belső dekorációhoz.

Az Alpoktól északra a társadalom felső rétegeinek gerendákból épített udvarházainak belső részei sokkal szegényesebbek és egyszerűbbek voltak. A padló általában vert föld volt, ritkábban kőlapokkal vagy deszkapallókkal borították, amit télen szalmával, nyáron zöld fűvel és virágokkal hintettek tele. A gerendafalakat nem nagyon festették, de nagy szőrméssel, állati trófeákkal, szőnyegekkel, kelméssel itt is gyakran díszítették. Az ingóságok tárolására nagy ládákat használtak, a szekrények Európa északi részein nem terjedtek el. A karfás és támlás trónuszok viszont itt is ismertek voltak. Az asztaloknál székekre, padokra, zsámolyokra ültek, a római kori kereveteket nem használták. Európa északi és déli vidékein egyaránt a szegényebb családok házaiban alig voltak bútorok. Asztal, ülőpadok, ágydeszkák vagy szalmával töltött zsákokból kialakított fekhelyek jelentették a berendezést, esetleg egy-egy polc vagy a falra erősített, edények, használati eszközök, ruhák tárolására szolgáló fogasok, s nagyon ritkán láda fordult elő az egyszerű emberek otthonaiban. Sok helyen még ágyak vagy szalmazsák fekhelyek sem voltak, hanem a földre szórt szalmán, vagy leterített gyékényen, bőrökön aludtak.

A 9–13. századokban, a többnyire román kornak nevezett időszakban az ácsolt jellegű, nehézkes formájú bútorok voltak jellemzőek. Eltűntek a római kori kerevetek, a fő berendezési tárgyak különféle funkciókat kielégítő ládák és padok lettek. A láda univerzális bútordarabbá vált: lehetett tárolóhely, de ülő- és fekvőalkalmatosság is. Ülésre elsősorban padokat használtak, különálló székek csak a gazdagabb helyeken fordultak elő. A székek támlájának magassága, kiképzése, felépítése kifejezte a ház urának társadalmi státusát is. Az ülőke alatti rész gyakran ládaszerű volt. A székek használatát sok esetben lábzsámolyok egészítették ki. A merev és nehézkes karosszékek mellett – a római kor örökségéért – könnyű, összecukható székeket is használtak. Számos középkori miniatúra örökítette meg – különösen az evangélistákat ábrázolókat – ezeket a székeket. Az asztalt vastag deszkákból, pallókból, esetenként hosszában félbe hasított gerendákból ácsolták, amit bakokra helyeztek. Az asztalokat gyakran csak az étkezések idejére állították össze. Az ágyak általában lábakra állított fekvőkeretek voltak, amelyekre derékaljakat, szőrméket, puha takarókat tettek. A nemesi társadalomban a 11–12. századtól jelentek meg a mennyezetes, vastag kelméssel

lefüggönyözhető (baldachinos) ágyak, amelyek a ház többi helyiségétől elkülönülő hálószobák bútorai lettek, amit kizárólag alvásra használtak. Az ülőalkalmatosságokhoz hasonlóan a fekvőhelyek is egyértelműen kifejezték a társadalmi különbségeket: a hűbérúr és családja általában baldachinos ágyban aludt, hűbéresei, fegyveresei a nagy ládákra és padokra terített prémeken, a szolgák, cselédek a földre tett derékaljakon, szalmazsákokon, szalmán és bőrökön. A román kori lakótornyok, várak vastag kőfalait állati szőrméekkel, nagy szőnyegekkel takarták le, amelyek nemcsak díszítettek, nagy eseményeket meséltek el, mint például a híres és közismert bayeux-i szőnyeg, hanem szigeteltek is. Díszítésként gyakran címeres pajzsokat akasztottak a falakra.

A késő középkori lakásbelsőket az ún. gótikus bútorok és színes falak határozták meg. A 13. századtól a román kori kőfalak helyett a falfelületeket általában simára vakolták, amelyeket aztán festéssel gazdagon díszítettek. A geometriai vagy növényi motívumokból összeállított díszítőelemek mellett egyházi és világi témájú jeleneteket is gyakran ábrázoltak a falakon. De nem csak a falakat dekorálták színes festményekkel, hanem a mennyezetet, sőt a bútorokat is. A bútorok kiképzése, formája szoros kapcsolatban állt a gótikus építészettel: kecses, csúcsíves formák, reliefek, csúcspárkányok, redőzetek jellemezték. A templomok homlokzatához hasonlóan a függőleges osztásokat hangsúlyozták. A bútorokra gyakran festettek rózsákat,liliomokat, leveleket, szőlőfürtöket, angyalokat, szenteket, lovagokat, sárkányokat, oroszlánt, madarakat, de kedvelték a mértani formákat (körök, négyszögek, pálcaminták, kazetták, hullámvonalak), illetve a bojtokat, zsinórokat utánzó mintákat. Az egyes területeken más-más színek domináltak a bútorfestésben. A németek például a vörös alapon zöld díszítést kedvelték, Itáliában viszont a sárga (arany) szín volt a meghatározó. A késő középkorban különösen Firenze és Siena volt híres az ott készített bútorokról. A korai és virágzó középkorban a bútorokat alapvetően még ácsok gyártották, a késő középkorban viszont már elkülönült egymástól az ács- és az asztalosmesterség. A fűrészmalomok elterjedésével, az ott gyártott finomabb deszkából sokkal mivesebb, könnyebb és jobban megmunkált bútorokat tudtak előállítani. A 14–15. században új bútortípusok jelentek meg. Korábban alapvetően a templomokban és kolostorokban használták a szekrényeket, a késő középkorban azonban a szekrény a nemesi és a polgári otthonok berendezési tárgya lett. A várkastélyokban, gazdag kereskedőházakban a társadalmi státust reprezentáló új bútordarab, ahogyan ezt Robert Campin a Szent Borbála oltárképen szereplő lakásbelsőjében ábrázolta, a tálaló- és pohárszekrény lett. Emellett megjelentek a faliszekrények, sőt olyan szekrényeket is készítettek, amelyeknek alsó részét padként alakították ki. A korabeli képek tanúsága szerint azonban ezen változások mellett az erősen vasalt ládák továbbra is a leggyakoribb és legfontosabb bútorok maradtak. Giovanni di Ser Giovanni (1406–1486) 1450 körül készített képén például egy udvari ünnepségen a zenészek egy hatalmas, kelmével lefedett lánán ültek. A késő középkorban alakult ki az, hogy az otthonokban állandósult az asztal helye, és a négyzetes lapúak mellett megjelentek a kerek és a sokszögletes lapúak is. Az asztal vagy a szoba közepére került, hogy körbe lehessen ülni, vagy a fal melletti padok elé a sarokba, mint például a padovai keresztelőkápolnában Giusto de' Menabuoi (1320–1391) kánai menyegzőt ábrázoló freskóján (1375/76), vagy Giovanni da Milano (1325–1370) „A bűnbánó Mária Magdolna” című faliképén (1365) Firenzében látható. Az itt megörökített vékony lábú asztalok bizonyították, hogy a 14. században már a bútorgyártás mennyire elvált az ács munkától. A felső rétegek házaiban az ágyakat vagy egy falfülkébe építették, ahogyan Pietro Lorenzetti (1280–1348) „Sobach álma” című 14. századi sienai oltárképén látható, vagy baldachinos, vastag függönyű, emelvényre állított, hatalmas alkotmányok voltak, amelyekre az előttük álló ruhásláda tetejéről lehetett fellépni. Az ágyakat

magas fejtámlával készítették, és vékony oszlopok díszítették. A 14–15. században általánossá vált a párnák használata. A Mária vagy Keresztelő Szent János születését ábrázoló gótikus festményeken gyakran szerepeltek ilyen baldachinos ágyak.

A késő középkorban a módos emberek otthonait kényelmesebbé és világosabbá tették az ekkoriban elterjedő, ólombetétes festett üveglablakok, amelyek sokkal több fényt engedtek be a házakba, ahogyan ezt például Albrecht Dürer (1471–1528) 1514-ben készített „Szent Jeromos a cellájában” című rézkarca is ábrázolja. Az üvegelőállítás technikája csak a középkor végére, a kora újkorra tette lehetővé az átlátszó üveglablakok megjelenését.

A középkor évszázadainak általános jellemzője az volt, hogy a bútorok stabilan, egy helyen álltak. A reneszánsz megjelenésével (Itáliában már a 15. században, Európa többi részén a 16. században) gyakoribbá váltak a mozgatható, egyedi kivitelezésű bútorok, melyek minősége, anyaga, művészi faragása és díszítése a tulajdonos társadalmi rangját jelölte. A lakás berendezése minden korban megmutatta az ott élők státusát. de a reneszánsztól kezdve a társadalmi különbségek sokkal finomabb, árnyaltabb kifejezésére vált alkalmassá. A bútorkészítésben általános lett az intarzia, az otthonok díszítéséhez (ahol ezt megengedhették maguknak) bársony- és brokátkelméket használtak, a padlóra szőnyegeket, az asztalokra továbbra is (ahogyan a korábbi évszázadokban) szövet- és damasztterítőket terítettek. A gótikus bútorok vertikális tagolásával szemben a reneszánsz a horizontális, nyugodt vonalakat részesítette előnyben, és egyensúlyt teremtett a függőleges és a vízszintes között. A kazettás mennyezet tipikus reneszánsz lakásdíszítő elem lett. Az ágyak a szoba közepéről egyre inkább a fal mellé kerültek, és elhagyták a pódiumszerű talpazatot, helyette az ágyakat lábakra állították, de továbbra is megmaradt a függönyökkel zárható baldachinos szerkezet. A 16. századtól egy egyszerű ágytípus, a nyoszolya is elterjedt, melyet festett, gyalult deszkákból két személy részére készítettek. A reneszánsz kor a bútorok történetében a láda utolsó korszakát jelentette, de Európa nyugati és keleti területei között ezen a téren jelentős különbség mutatkozott. Közép-Kelet- és Kelet-Európában a ládák sokkal tovább megmaradtak a lakásbelsőben, mint nyugaton. A szekrények a 16. századtól lassan kezdték kiszorítani a ládákat, melyek a 18. századra teljesen el is tűntek az úri otthonokból, de a paraszti háztartásokban még sokáig megmaradtak. A ládákból ekkor, a középkor és a kora újkor határán fejlődött ki az oldal- és háttámlával rendelkező ládapad, a pamlag őse. Gyakran egészen magas háttámlával készítették, de akár mennyezetet is építettek rá, amelyre általában az előkelő vendéget ültették. A középkor végén megjelent pohár- és tálalószekrények, amelyeken a házigazdák közszemlére tették arany- és ezüst edényeiket, üvegpoharaikat, nemesfém- és ónkupáikat, serlegeket, a kora újkorban a társadalmi státust kifejező etikett részévé váltak. Az, hogy egy ilyen szekrénynek hány polca lehetett, a házigazda rangja szabta meg. Franciaországban például egy bárónak kétpolcos tálalószekrénye volt, és minél magasabb helyet foglalt el valaki a hierarchiában, annál több polca lehetett. A királynak már nyolcpolcos tálalószekrény járt. A 16. században jött divatba a kredencszerű, fiókos, rekeszes kis szekrény, amelyben írókészletet, kártyát, ékszereket, toalettzereket tartották. Az idősebbik Lucas Cranach (1472–1553) Szent Jeromost ábrázoló festményén már szerepelt a könyvesszekrény. Antonello da Messina (1430–1479) Szent Jeromos képére felül polcos, alul ajtóval zárt szekrényt festett. A reneszánsz az asztal történetében is új korszakot nyitott. A különböző formájú (négy- vagy hatszögletes, kerek, hat- vagy nyolcszögletes) étkezőasztalok mellett megjelentek az íróasztalok is. A székeket kárpitozással, párnázással tették kényelmesebbé.

A reneszánsz bútorkészítés később, a 17–18. században tovább finomodott és fejlődött. Amíg a késő középkorban az asztalos mesterség elvált az ugyancsak fával dolgozó ácsoktól, a barokk és klasszicista korokban az asztalosoktól egyre inkább elkülönült és önálló szakma lett a bútorkészítés, a bútorasztalos. XIV. Lajos minisztere, Colbert 1667-ben udvari bútor- és goblein készítő műhelyeket hozott létre. A 17. századi Hollandiában az sem számított ritkaságnak, hogy a bútorokat neves festők és tanítványaik tervezték (mint például Rembrandt), vagy az általuk (Rubens, Jordaens, Quellinus) készített festmények inspirálták a bútorasztalosokat. Ez összefüggésben állt azzal, hogy a múlttal szemben a társadalmi rangot kifejező fényűzési hajlam (és elvárás) egyre nagyobb mértékben a bútorokban, a lakberendezésben nyilvánult meg. A bútorzat a lakással együtt változott. Az előkelők, de még a tehetősek polgárok is, a magánéletet igyekeztek elválasztani a nyilvános, közéleti megnyilvánulásoktól, a munkától, napi tevékenységtől. A családi otthon, ahogyan ez a 17. és 18. századi holland lakásbelsőket ábrázoló festményeken (Hieronymus Janssens, Pieter de Hooch, Cornelis de Man, Johannes Vermeer) jól látszik, egyre inkább elkülönült a bolthelyiségtől, műhelytől, és a pihenés, étkezés, szórakozás, gyermeknevelés színhelyévé vált. Ebből következően, aki tehette, többet foglalkozott, törődött a lakásberendezéssel. A korábbi korokhoz képest kisebb, egymástól különálló szobákat, belső tereket alakítottak ki a meghitt, bensőséges magánélet biztosítására. A nagy barokk paloták, mint Versailles, a reneszánsz kor hagyományát követve még úgy épültek, hogy a különböző helyiségek (szalonok, oszlopos csarnokok, hálószobák stb.) hosszú sorban egybenyíltak, ezért mindenki, még a szolgák is, kénytelenek voltak ezeken keresztül menni. A rokokó kastélyok, házak helyiségei, szobái nem egymásból, hanem külön folyosóról vagy nappaliból nyíltak. Az új típusú, magánpalotának nevezett 18. századi épületek általában háromféle részből álltak. Az első a társadalmi kötelezettségek lebonyolítására és az illem által megkívánt szűkebb baráti, ismerősi vagy rokoni látogatók fogadására szolgáló kényelmes, kellemes és kötetlen légkörű lakrész volt. A második a különböző ünnepek lebonyolítására alkalmas, reprezentatív, ünnepélyes és protokolláris termekből, ebédlőkből, szobákból állt. A harmadik részben voltak a szűken vett magánélet szobái, a bensőséges családi terek, ahol az elkülönülő szobáknak köszönhetően mindenki egy kissé a kedve szerint élhetett. A tálalót elválasztották a konyhától, az ebédlőt a szalontól, a társalgótól, a hálószobát a dolgozószobától. A más-más célra szolgáló helyiségeket falak és ajtók választották el egymástól. A barokk nagy méreteihez képest a több, kisebb helyiségből álló kisebb kastélyok, házak terjedtek el. A bútorok szükségképpen ehhez a helyzethez igazodtak. A korábbi, nagy helyet elfoglaló ágyak, asztalok, szekrények helyett kényes ízléssel kidolgozott, jóval kisebb bútorok lettek keresettek, olyanok, amelyek alkalmazkodtak a szalonok, szobák, étkezések stb. új méreteihez. Ezzel együtt a bútorok nagyméretűben specializálódtak is, hogy megfeleljenek a meghittség és a kényelem új igényeinek. A legkülönbözőbb formájú asztalkák, éjjeliszekrények, íróasztalok, kártyaasztalok, párnás karosszékek, támlás heverők kerültek be az otthonokba. Hollandiában a 17. században egy jól berendezett polgári házban legalább két szekrény volt. Egy fehérműs és ruhás szekrény, amely fölött kizárólag a ház asszonya rendelkezett, valamint egy porcelántartó szekrény, ami gyakran üvegezett volt, hogy mindenki megcsodálhassa a benne lévő becses holmikat. A 18. század elején jelentek meg a fiókos szekrények, a komódok. A mennyezetes és baldachinos ágyak mellett divatba jöttek az egyszerűbb, faragvány és ékítmény nélküli fekhelyek, heverők. Általánossá váltak a négy lábú, támlás és karfás, kárpitozott székek, amelyek támlája már nem volt olyan merev és egyenes hátú, mint a középkorban vagy a reneszánszban, de kényelmes nádfonatú karosszékeket, foteleket is készítettek.

A tehetős rétegeknél a lakásbelső díszítéséhez a szép bútorok mellett hozzátartoztak a szőnyegek, tapéták, kárpitok, függönyök, nemesfém-, üveg- és porcelántárgyak, tükrök, órák és festmények is. Ez utóbbiak szinte olyan lakberendezési tárgyá váltak, mint az elegáns bútorok. A műalkotás, a kép, akár falra, akár vászonra festették, nemcsak a főurak, főpapok körében, hanem a módos polgárok számára is a mindennapi környezet tartozéka lett. A gazdag holland patríciusok éppúgy megrendelték és kifizették a festményeket, mint a drága bútorokat, fűszereket vagy teát. Számos korabeli alkotáson falakat díszítő képek is láthatóak (Johannes Vermeer, Pieter de Hooch, David Teniers), mint a lakberendezés tartozékai. A festett képek iránti kereslet Hollandiában az alsóbb rétegek körében szintén divattá vált, ami olcsóbb és kevésbé mives tapéták formájában került be a házaikba. A katolikus területeken az otthonokban gyakoriak voltak a szentképek és a falra tett feszületek. A 16. századig a háztartásokban legfeljebb csak homokórák voltak, a század második felétől azonban kezdtek megjelenni a mechanikus, többnyire falra szerelhető órák is. A viszonylag nagy, síkfelületű üveglappal készített, higanyborítású tükrök előállítás, gyártása a 17. század második feléig Velence féltve őrzött titka és kizárólagos terméke, monopóliuma volt. A lagúnák városában törvények tiltották az üvegekészítők elvándorlását vagy a gyártáshoz szükséges anyagok kivitelét. A szigorú előírások szerint a külföldre szökött üvegesek otthon maradt családtagjaira börtön, a szökött mesterekre pedig halál várt. A források szerint a Velencéből elköltözött üvegekészítőket nem egyszer e célra felbérelt orvgyilkosok ölték meg. A középkor végén, a kora újkor kezdetén a velencei tükör ára az aranyéval vetekedett, ezért nagyon sokan szerették volna megszerezni a gyártási titkot, lemásolni a velencei típusú üvegeket, és erre nem sajnálták a pénzt. Így a szigorú törvények, tiltó rendelkezések ellenére a 17. századtól egyre több helyen (Treviso, Vicenza, Padova, Mantova, Ferrara, Ravenna, Bologna) jöttek létre velencei dezertőr üvegművesek által alapított műhelyek, ahol tükröket készítettek. A Velencén kívüli területeken azonban gyakran komoly nehézséget okozott az alapvető nyersanyagok, különösen a nátronüveg készítésénél nélkülözhetetlen szóda beszerzése. A velencei típusú üvegekészítés (és tükörgyártás) így csak ott járt sikerrel, ahol megfelelő volt a nyersanyagellátás, és mindemellett volt megfelelő kereslet a magas árú üvegipari termékekre. Franciaországban a 17. század második felében maga a királyi udvar volt a legnagyobb megrendelője az üvegnek, és a versailles-i palota legreprezentatívabb, legfényűzőbb terme, a 79 méter hosszú, 10 méter széles és 13 méter magas tükörgaléria volt, ahol a hatalmas ablakokkal szemben óriási tükröket helyeztek el, amelyek azt a benyomást keltették, mintha ott is ablakok lennének. A tükrök a főnemesi kastélyokban, nemesi udvarházakban, gazdag polgári otthonokban is nagyon gyorsan elterjedtek. A 17. századi Hollandiában a jómódú polgárok több tükröt is beszerettek házaikba.

A 18. század közepe táján megjelenő klasszicizmus újabb változást hozott a bútorok és a házbelső terén. A klasszikus bútorokon szinte teljesen mellőzték a görbületeket, díszítéseket, és visszatértek a szimmetriához. A székek és asztalok lábai kiegyenesedtek, a szekrények, komódok nemcsak a faragott díszítéseket mellőzték, hanem a festést is, legfeljebb csak a berakást, intarziát alkalmazták. Antik székeket utánzó, támla nélküli, összecusukható székeket készítettek. Új szekrényforma jelent meg: a rácsos könyvszekrény.

IV. Öltözködés, ruhák, divatok, harci öltözetek a középkorban

Évszázadokon át a ruházatot, öltözködést egyidejűleg több tényező határozta meg. Egyrészt az éghajlati, időjárási viszonyok, és ezzel együtt a ruhakészítéshez rendelkezésre álló anyagok, másrészt az, hogy a ruha anyaga, színe, szabása, díszítése egyben az emberi viszonyok láthatóvá tételének eszköze volt (ahogyan a hajviselet, az arcszőrzet, vagy a paróka is jól értelmezhető tartalmat, üzenetet hordozott). Az öltözködés és annak kellékei az egyén közösségben elfoglalt státusát, vagyoni, nemi és életkorbeli különbségeit jelezte. A mindenkor hatalom gyakran még szabályokat is alkotott arra, hogy a különböző társadalmi rétegek mikor és mit viselhettek. A harmadik fontos tényező, ami az öltözködést meghatározta, a divat volt, ami – a társadalmi és nemi hovatartozás keretei között – koronként más és más viseletet eredményezett. Európa minden vidékén, északon és délen egyaránt, a ruhák legfontosabb alapanyaga a gyapjú és a lenvászon volt. Ezek mellett természetesen használtak még szőrméket, bőrt, selymet, pamutot, illetve növényi és állati eredetű fonalakból vegyesen készített textíliákat is.

IV/1. A korai középkor (5-10. század)

A korai középkor öltözködéséről a Róma örököséiként tovább élő Bizáncon kívül nem sokat tudunk, mert csak nagyon kevés, ruhákat is megőrzítő képi ábrázolás maradt fenn. Bizáncon a férfiak alapvető ruhadarabja, ahogyan az ókori Rómában, a tunika volt, amelybe a fejükön keresztül kellett belebújni. A tunika alatt szűk szárú, mintás vagy egyszínű nadrágot hordtak. A tunika fölé még egy bővebb szabású és rövidebb ujjú tunikát is felvettek, majd a bal vállukra köpenyt vagy palástot terítettek, amit a jobb válluknál kapcsoltak össze egy csattal. Jellegzetes bizánci díszítőmotívum volt a köpeny elejének két szegélyéről induló hímzett, gyöngyökkel kivarrt kép, a *tablion*. A hímzett kép díszítettsége jelezte a köpeny viselőjének rangját. Az előkelő férfiak hegyes orrú, selyem vagy szattyánbőr cipőt viseltek, a szegényebbek általában egyszerű bocskort. A bizánci császár aranyhímzéssel díszített, térdig érő, fehér selyemtunikát, vagy a tunikához hasonló, de bővebb szabású, bokáig érő, bő ujjú, fehér színű ruhát viselt (*dalmatica talaris*), amit elől és hátul két függőleges hímzett sáv (*clavus*) díszített. A tunika vagy dalmatika felett aranyhímzéses tablionnal ékesített, díszes csattal összekapcsolt, bíborszínű hosszú palástot, alatta bíborszínű szűk nadrágot hordott. A keresztény európai kultúrkörben évezredek óta a bíbor a legfőbb hatalom jelképe volt, amit a keresztény világ Rómától örökölt. A hatalom színeit minden korban a ritka, ezért drága festékanyagok jelentették. Az élénk színű öltözék hosszú ideig csak a gazdagok kiváltsága volt, az erős szín így összeforrt a gazdagság és hatalom fogalmával. A bíborfestés alapanyaga a tüskés bíborcsiga váladéka (gör. *porphyra*, lat. *purpur*) volt. Plinius leírása szerint az ókori Rómában ezt a váladékot 10 napig hevítették és sót adagoltak hozzá. A színárnyalatot vizelet hozzáadásával lehetett változtatni. 1,5 gramm festékhez kb. 12 000 csigára volt szükség. Drágasága miatt vált a bíborral festett ruházat a legfőbb égi és földi hatalom, s méltóság jelképévé. A 431. évi ephesosi III. egyetemes zsinat úgy döntött, hogy Szűz Máriát és Szent Annát a legmagasabb tisztelet jeléül az ikonokon és a freskókon bíborszínű köntösben kell ábrázolni. A késő császárkorban a „felöltetni a bíborral” kifejezés a trónra lépés szinonimája lett. Bíborbanszületett Constantinus császár neve magáért beszélően mutatta a szín méltóságjelölő funkcióját. A másik állati eredetű festékanyag, amit már az ókorban is ismertek, és Bizánc révén átöröklődött a középkorra is, az elpusztult, kiszáritott és porrá tört karmazsintéből kivont mélyvörös színű

karmazsin volt. A bíborhoz hasonlóan ez is a drága festékek közé tartozott. Bizáncban az előkelők és a papok a palást fölött méltóságjelvényként hosszú, kerek szalagot, ún. *palliumot* terítettek a vállukra. A Justinianus császárról és kíséretéről készített mozaikkép a ravennai San Vitale-templomban (546/547) a korabeli viseletben ábrázolja a bizánci felső réteget. A ruha alapján nem volt sok különbség a világi előkelők és az egyházi méltóságok megjelenésében. Azt, hogy a bizánci császártól balra főpapok állnak, abból tudjuk, hogy fejük tetején kopaszra vannak nyírva, és az érsek egyenlő szárú görögkereszttel díszített palliumot viselt. Ugyanitt a ravennai San Vitale-templomban egy másik mozaikképen Theodora császárné és kísérete látható, ami alapján a kora középkori bizánci női viseletet is többé-kevésbé rekonstruálni tudjuk. Alsóruhaként a római nőkhöz hasonlóan bokáig érő, bő tunikát vettek magukra, hosszú, bő szabású, földig érő, színes felsőruhájuk (*stola*) volt, amelyre téglalap alakú köpenyt vagy félkör alakú díszes palástot terítettek. Az előkelő hölgyek a köpeny vagy palást fölé még egy gyöngyökből és drágakövekből fűzött, széles ékszergallért is felvettek, teljes kör alakban szabott, közepén fejnyílással ellátott, pelerinszerű köpenyt, ún. *paenulát* is hordtak. Hosszúra növesztett hajukat diadémmal, gyöngydíszes pántokkal vagy hajhálóval fogták össze, de divatos volt a fejfedő, illetve a két különböző színű kendőből összecsavart turbán is. A ravennai mozaikképek tanúsága szerint a bizánci férfi és női viseletek között alig volt látható különbség. A bizánci ruhák alapanyaga a színesre festett len, a gyapjú és a selyem volt. Justinianus császár honosította meg Bizáncban az eperfát és a selyemhernyótenyésztést, s ezzel együtt a gubó legombolyításának ismeretét és a selyemkészítést. Selyemszövetből varrt, arany- és ezüstoffonállal, gyöngyökkel hímzett, drága ruhákban csak a császári család és a magas rangú hivatalnokok jártak.

A Nyugatrómai Birodalom romjain államokat alapító germán népek viselete sok vonatkozásban különbözött egymástól, a nadrág azonban a férfiak esetében szinte mindegyiknél megtalálható volt. A germán férfiak hosszú szárú, a bokánál bőrszíjjal megkötött nadrágot, valamint rövid vagy hosszú ujjú, a derékon csatos bőrvél összefogott, egyenes szabású, combközépig érő tunikát hordtak, ami alá még egy vászoninget vettek fel. A frankok és az angolszászok hosszú nadrágszárukat térdig bőrcsíkokkal tekerték körül, és egyfajta bőr lábszárvédőt alakítottak ki. Tacitus *Germania* című művében az olvasható, hogy a germánok mindnyájan köpenyt viseltek. Az öltözködésben kifejeződő etnikai és politikai hovatartozási különbségek fontosságát még Nagy Károly életrajza is hangsúlyozta, amikor úgy fogalmazott, hogy „soha nem volt hajlandó idegenek szokása szerint öltözködni, bármilyen szép ruhák is voltak azok, egy esettől letekintve, amikor az apostoli Adorján kérésére Rómában a város hagyományai szerint készült tunikát és palástot viselt”. Nagy Károly a frank viselet tiszteletére rendeletekkel írta elő frank alattvalóinak, mert azok – Notker krónikája szerint – „régis szokásaikat” (öltözéküket) előbb „gall ellenségeik (...) rövid csíkos köntösével” cserélték fel, majd a frízek rövid köntösét kezdték viselni a frankok hosszú ruházata helyett. Már a szicíliai Diodórosz felfigyelt arra, hogy a kelták (gallok) ruházata „megdöbbenően rikító, egymástól elütő színű kockás szövetből készült inget viselnek, a *bracae*-nak nevezett nadrággal, valamint ugyanilyen kockás mintájú, nyáron könnyű, télen vastag köpenyt, amit a vállnál jókora brossal fognak össze”. Nagy Károly tehát a kelta férfiak által kedvelt kockás és csíkos anyagokból varrt ruhák viseletét helytelenítette a frankok esetében. A langobardok – Paulus Diaconus leírása szerint – többnyire lenvászonból készült bő ruhákat viseltek, amelyeket – ahogyan a korabeli angolszászok – színes csíkokkal, sávokkal szőttek át. Lábbelijük, cipőjük felülről csaknem az orráig nyitva volt, bőrszíjjakkal fűzték és csomózták össze. Fehér bokavédőt hordtak, vagy ahogyan Paulus Diaconus fogalmazott, „lábikráik alatt fehér szalagokkal kötik be lábszárukat, ezért a gepida

király fia keselylábú kancákhoz hasonlította őket”. A langobardok történetét megörökítő krónikás beszámolt arról, hogy a 7. század elején, Agilulf király (590–616) idején épült monzai királyi palota freskóin megörökítették a langobardok néhány tettet, így azokon jól látszott, milyen volt akkoriban öltözködésük, haj- és szakállviseletük. A hajukat középen kétfelé választották, s kétoldalt egészen a szájukig hagyták lenőni, nyakukat a tarkójukig borotválták és csupaszon hagyták. Aistulf (749–756) király aranypénzein jól látszik a jellegzetes langobard haj- és szakállviselet. De a kora középkori itáliai fibulákon, keresztiken fennmaradt arcábrázolások is ezt mutatják. A különböző leírások és képi ábrázolások egyértelműen megerősítik, hogy a langobardok valóban „hosszú szakállt” viseltek. A korábbi időkben hosszabb, később rövidebb, hegyesre nyírt szakálluk volt. A langobardokhoz hasonlóan vágták a frankok is a hajukat: hátul, a tarkójuknál felnyírták, két oldalt az állukig lenővesztették. Ezzel szemben a szászok a fejük tetejét borotválták, oldalt és hátul hosszúra hagyták nőni a hajukat. Az alemannok többnyire vörösre festették hajukat. A hosszúra engedett és hegyesre nyírt szakáll a langobardokon kívül a többi germán nép körében nem volt általános, nem véletlenül kapta Kékfogú Harald (945–986) dán király fia, Sven (985–1014) a „Hegyesszakállú” melléknevet. Az északi germánoknál, a vikingeknél is a férfiak hosszú szarú gyapjúnadrágot, vászon alsóinget és combközépig érő, hosszú ujjú tunikát hordtak, amit a derekukon övvel fogtak össze. Hideg időben a jobb vállukon csattal összefogott köpenyt terítettek magukra, és a fejükre bőrkucsmát húztak. Bőrből készült bocskorukat bőrszíjakkal erősítették lábszárukhoz. A gyapjú- vagy vászonruhák mellett a germánok öltözködésében a bőr is gyakran szerepelt. Erről már Tacitus is megemlékezett, de a későbbi korokból fennmaradt leírásokban is szerepeltek – különösen a téli viseleteknél – szörmebundák, prémes kucsmák, bőrcsizmák. Bizonyos ragadványnevek ugyancsak arról árulkodnak, hogy viselőik öltözködésében gyakoriak voltak a szörmebőr, bőrből készült ruhák. Szőrősnadrágú Ragnar például onnan kapta melléknevet, hogy nadrágja olyan állatbőrből készült, amelyről nem távolították el a szőrt, a bundát. Szürkebundás Harald (960–965) norvég király a palástját díszítő szürke színű prémekről kapta ragadványnevet. Bizánccal ellentétben, ahol alig volt látható különbség a férfi és női viseletek között, a germánoknál jobban eltért egymástól a nemek öltözködése. Tacitus leírása szerint a germán nők nyáron olyan vörös csíkokkal díszített vászonruhát hordtak, amely nem fedte el karjukat, és még mellük egy része is fedetlen maradt. Hidegebb időben rétegesen öltözködtek. A rövid vagy hosszú ujjú, bokáig érő, bő szabású vászon alsóruha fölé két téglalap alakú szövetből álló, oldalt a csípőig összevarrt, színes ruhát húztak, amit felül már nem varrtak össze, csak díszítéssel erősítették egymáshoz a vállukon. Az északi germánok körében vállpántokkal fogták össze a testet elöl és hátul borító, téglalap alakú szövetet. Ezt a kötényszerű felsőruhát a vállpántok és a szövet találkozásánál csatokkal díszítették. Télen szörmebőrű vagy vastag gyapjúból készült nagy köpenyt vagy palástot terítettek magukra, amit a nyakuknál összetűztek. Viseletükhöz hozzá tartoztak az ékszerek is. Minden germán nő, függetlenül társadalmi helyzetétől vagy életkorától, viselt valamilyen nyakláncot, fülbevalót, karperecet, karkötőt. Felsőruhájukat a nyak alatt és a mell közepén gyakran díszítették fibulákkal.

De természetesen ez a kép sem volt változatlan, állandó. A viseleteket már a kora középkorban befolyásolta és alakította a divat, ahogyan erről Notker is beszámolt a krónikájában a frankokkal kapcsolatban, akik körében oly mértékben elterjedtek a gall vagy fríz köntösök, hogy Nagy Károlynak rendelettel kellett ez ellen fellépni. A régészeti leletek szerint a 6. század közepső harmadán a Kárpát-medencében élő langobardok és gepidák körében új női divat hódított, amely – egyes vélemények szerint – a korabeli bizánci divat hatására terjedt el, pontosabban annak barbár utánzata volt. Ez a fibulák viseletében mutatkozott meg, ami a 6. század közepétől

egészen különös módon és általánossá váltan fordult elő. Az öv közepéről széles vászon- vagy bőrszalag függött le a szoknya (pontosabban a felsőruha) aljáig, a lábszár közepéig. Erre a szalagra egymás alá sorban, az alsótest magasságában két nagyméretű díszfibulát erősítettek, és a szalag alsó végére, tulajdonosa gazdagságától függően, mészke, üveg, kalcedon vagy hegyikristály csüngőket tettek. A gazdag, szabad nemesasszonyoknál ez a szalagrendszer még bonyolultabb volt: a fibulákról egy vagy két ezüstlemezekkel kivert külön szalag csüngött le. A 6. századi bizánci mozaikokon (mint például a „Theodora császárné és kísérete” című mozaikkép Ravennában) figyelhető meg az övről a térdig vagy térden alul függő, széles egyes vagy kettős szalag, amit a germán nők a maguk módján díszítettek fel. A bizánci divat-hatás azonban – ha volt egyáltalán – csak jóval áttételesebb lehetett, mert a fibulákkal díszített, alul csüngőkben végződő *cingulum*-divat a 6. századi barbár Európában általánosan elterjedt, változatai egyidőben tűntek fel a thüringeknél, a bajoroknál, alemannoknál és frankoknál egyaránt. A fibulaviseletnek a gepida nők körében egy másik formája is előfordult, az nem volt annyira egységes, mint a langobardoknál. A nagy alakú fibulákat vagy a mellen viselték átlósan elhelyezve (ami átlósan záródó felsőruhára vagy lepelre utal), vagy a csípőnél, ez esetben is mindig ferdén feltűzve. A gepida asszonyok viseletéhez hozzátartozott egy kétsoros fésű, vagy hajtű is, amit a hajukba tűztek. A kora középkori öltözködésre, különösen a keleti germánok körében, valamilyen mértékben a hunok és az avarok viselete is hatással volt. Leginkább a hun előkelő asszonyok fejfedőire erősített ékköves diadémok terjedtek el a germán törzsi arisztokrácia asszonyai között. A germán férfiak körében a hunok vagy avarok által viselt süvegek váltak egyre inkább kedvelt ruhadarabbá. A külső megjelenésre gyakorolt hun hatás legmeghökkenőbb példája a germán előkelők körében is elterjedt koponyatorzítás gyakorlatában mutatkozott meg, amit az 5. században a keleti germán (gepida, gót, herul, burgund, rugier) férfiak és nők körében egyaránt alkalmaztak. A nyugati és az északi germánoknál viszont megmaradt a természetes fejforma. A koponyák szándékos deformálását csecsemőkorban kezdték. Egy satuszerű kötéssel alakították, változtatták meg a fejformát. A mesterséges koponyatorzítás egyfajta eszköz volt a társadalmi identitás megteremtésére és fenntartására, valamint a rang kifejezésére. A koponya formájának módosításában kifejezésre jutó, származástól független, kollektív identitás jelentette az alapot a hun birodalomban a különböző kulturális és biológiai eredetű csoportok, népek együttműködéséhez. A haj- és szakállviselet a más törzsektől, népektől való megkülönböztetés, egyfajta etnikai azonosságtudat kifejezése mellett társadalmi státust is jelölt. A legtöbb germán népnél a királyok méltóságuk jól látható szimbólumaként hosszú haját hordták, amelyhez gyakran szakrális tartalmat is társítottak. Az osztrogótoknál vagy a frankoknál az uralkodók varázsereje, amely a nép egészét oltalmazta, a hosszú hajban volt. Ennek levágása a Meroving-házi frank királyoknál egyet jelentett a varázsereő elvesztésével. Az északi germánok körében viszont a királyi varázsereő nem kötődött a hosszú hajhoz. A norvég államot megalapító Széphajú Harald, aki családfáját Yngvi-Freyr istenig vezette vissza, a hagyomány szerint onnan kapta későbbi melléknevét, hogy fogadalmat tett: addig nem vágatja le a haját, amíg uralma alatt nem egyesíti az országot. Egészen addig, amíg le nem győzte riválisait, ellenfelei „Loncsoshajú” Haraldnak hívták. Miután egyedüli király lett, levágatta a haját, s innentől kezdve nevezték „Széphájúnak”. A társadalmi különbséget, hierarchiában betöltött helyet, a rangot már a korai középkorban kifejezték az öltözetek. Erről tanúskodik Nagy Károly 808. évi ruharendelete is, amely a különböző rétegek öltözködését szabályozta. A ruházat, a viselet előírása, szabályozása a társadalmi hovatartozás nyilvánvalóvá tétele mellett a fényűzést, hivalkodást elítélő egyházi-vallási normák betartását is megpróbálta érvényre juttatni. Cremonai Liutprand, I. Ottó (936–973) német-római császár 968-ban Bizáncból hazatérő követe a fényűző bizánci öltözködést és

az ottani uralkodó borotvált arcát, nőies jellegét bírálta, és a nyugati uralkodó férfias, szakállas megjelenését állította példaképpül. Bruno kölni érsek, I. Ottó testvére már a nyugati, latin világban megjelenő fényűzést bírálta, és „egyszerű ruhába öltözve” tüntetőleg elhatárolódott a fényes ruhákat viselő előkelőktől.

IV/2. A virágzó középkor (11–13. század)

A 9–10. századi, kora középkor végi öltözékekhez hasonlóan a 11. században a férfiak combközépig érő szűk ujjú inget és tunika formájú felsőruhát hordtak. A bő tunikát derékban övvel fogták össze. Az ingnek rövidebbnek kellett lennie, mint a tunikának, amely általában térdig ért. A ruha alá ágyékkötőt vettek, a lábukra harisnyaszárat húztak, amelyeket az ágyékkötőhöz, derékra kötöttek fel, de ismerték a térdharisnyát is. II. Vilmos (1166–1189) szicíliai normann király vörös színű térdharisnyája például egészen jó állapotban megmaradt, és ma a bécsi Kunsthistorisches Museum gyűjteményében látható. A férfiak harisnyás lábukra általában boka felett végződő, elől vagy a belső oldalon fűzött bőrcipőt, vagy lábszárközépig érő csizmát húztak. Rossz időben négyszög vagy félkör alakú posztóköpenyt terítettek a vállukra, amit elől, középen vagy a jobb oldalukon összekapcsoltak. Az öltözék kiegészítéseként otthon kis, megkötős vászonsapkát tettek a fejükre. Az előző korok viseletével szemben azonban a 11. században a férfiak világában is hangsúlyosabban jelent meg a divat, amit viszont az egyház a társadalom morális rendjére fenyegető veszélyként értékelte. 1002-ben például Jámbor Róbert francia király (996–1031) harmadik feleségének, Konstancának, a szaracénokat Provence-ből kiűző Arles grófja lányának kíséretében lévő férfiak kinézete és viselete komoly felháborodást okozott Észak-Franciaország egyházi emberei körében. A korabeli beszámoló szerint ezek a délről érkezettek hajukat hátul egészen a fejük búbjáig levágták, és a szakállukat, amit Cremonai Liutprand a 10. században még a férfiasság fontos külső jelének tekintett, leborotválták. A papság rosszallása ellenére a borotválkozás, a rövid és testhez álló ruhák, a viszonylag rövid haj divatja gyorsan meghódította Franciaországot, és Siegfried gorzei apát 1043-ból fennmaradt panasza szerint a német területekre is átterjedt. Úgy ítélte meg, hogy „ezekkel a külső változásokkal pedig maguk az erkölcsök változtak meg fokról fokra”. A korai középkorban elsősorban az egyházi emberek borotválkoztak, ahogyan ez a 991-ből származó *Leges Barbarorum* kézirat egyik iniciáléján szereplő klerikus írnok képe, vagy Lukács evangélista 11. századból való ábrázolása (Lüttich) is mutatta. A 12. század elején íródott *Vita Mathilda* illusztrációja borotvált arccal ábrázolta VII. Gergely (1073–1085) pápát. Egy 800 táján készült lateráni mozaikképen, amelyen Szent Péter III. Leó pápának (795–816) pápai öltözetet, Nagy Károlynak Róma zászlaját adta át, a pápát tonzúrával és borotvált arccal jelenítették meg. Egy Karoling-kori, I. Gergely (590–604) pápát írnokokkal együtt ábrázoló, faragott elefántcsont képen a pápa és a három írnok, akik klerikusok, egyaránt borotvált arccal és rövid hajjal szerepeltek. A III. Ottó 996. évi koronázását ábrázoló képen a császár mint Isten földi helytartója, s így az egyház feje is, sima arccal, borotváltan és rövid hajjal szerepelt, mellette a világi előkelők és fegyveresek szakállal. A borotvált arc divatjának gyors elterjedését a nyugati világi társadalomban azonban a 11. században, a bayeux-i szőnyegen szereplő normann harcosok alakjai egyértelműen bizonyítják.

A kora középkori keresztény társadalomban magától értetődő volt, hogy Isten szolgálatát világosan el kellett különíteni a világi állapottól, a 11. század első harmadában két észak-franciaországi püspökhöz (Gérard de Cambrai, Adalbéron de Laon) köthetően megjelent az egyház elsőbbségét hirdető, egymást funkcionálisan kiegészítő „három rend” (*oratores*,

bellatores, laboratores) teóriája, ami még inkább az egyes „nagy rendek” közötti választóvonalakat hangsúlyozta. A férfiak körében a 11. század elején megjelent új divat ezt a törekvést fenyegette. Egy olyan világban, amelyben mindenkinek Isten által rendelt feladata volt, az olyan újdonságok, amelyek a külső alapján azonnal megkérdőjelezhetővé tették a fennálló rendet, a divat változásai nem kívánt és kiszámíthatatlan kockázatot jelentettek. Egy krónikás feljegyzése szerint az 1066-os hastingsi csata előtt Hódító Vilmos serege különös riadalmat keltett az angolszászokban, mert sokan papoknak nézték a borotvált arcú normann katonákat. A 11. század közepén egy bajor szerzetes arról számolt be, hogy egy ifjú nemes azért került ki egy istenítéletből vesztesen, mert borotválta az arcát, és így aki nem ismerte, klerikusnak nézte. Az öltözködésbeli jelek összezavarodása kétségkívül szerepet játszott a három rend teóriájának megfogalmazásában. A problémát azonban ez nem oldotta meg, a középkor további évszázadaiban egymást követték a különböző öltözködési divatok. A 11. század végétől, a 12. század elejétől Északnyugat-Európából új öltözködési, haj- és szakállviselési szokások kezdtek terjedni. A korábbi divattal ellentétben hosszú, földig érő, bő ruhákat, hosszú haját és szakállt, és különös, új, ún. „csőrös cipőket” hordtak. A később szentté avatott canterburyi érsek, Anzelm 1094-ben megbotránkozva írt erről az új férfidivatról, amit II. (Vörös) Vilmos (1087–1100) udvarában látott: „abban az időben majdnem minden udvari ifjú lány módjára hosszúra növesztette és naponta fésülgette haját”. Ordericus Vitalis, 12. századi krónikás (és klerikus) azt panaszolta, hogy „a nyugati vidékeken szinte teljesen széthullottak őseink tisztességes szokásai. (...) A zabolátlan ifjak női elpuhultságban élnek (...) a cipőorrhoz egy kígyófarokra emlékeztető nyúlványt erősítenek... Ruhájuk és kabátjuk uszályos alja a földről söpri a port, túlméretezett ujjá pedig állandóan elfedi kezüket; s ha mindezeket a fölösleges kacatokat magukra öltik, se járni nem tudnak rendesen, se bármiféle hasznos tevékenységet folytatni. Kopaszra borotválják a homlokukat, miként azt a tolvajoknak szokás, hátul viszont hosszúra növesztik a hajukat, mint a kurvák. Hajdan a bűnbánók, a foglyok és a zarándokok viseltek hosszú haját és szakállt, hogy megtudják ebből a jelből az őket szemlélők: bűnbánók, foglyok vagy zarándokok. Most viszont szinte az egész nép bodorított haját és serkedő szakállt hord (...) Megmutatják külsejükkel, öltözetükkel és szokásaikkal, hogy mennyire nem félik az Istent, milyen a lelkük”. Az új divat elutasításán túl ez a leírás egyúttal azt is bizonyítja, hogy az egyház által közel egy évszázaddal korábban kifogásolt és kárhóztatott öltözködés, haj- és szakállviselet ekkorra már elfogadottá vált, és ez lett az „ősök tisztességes szokása”. A testhez álló, rövid ruha, borotvált arc és rövidre vágott haj a 12. században a klerikusok szerint már a jó keresztény, istenfélő emberek ismérve volt, az új divat viszont a bűn megtestesülése. Tagadhatatlan, hogy a hosszú, földig érő ruhák, vagy a hosszú, csőrös cipők jelentősen megnehezítették a mozgást, ugyanakkor még jobban kiemelték viselőjének nemes mivoltát, akinek nem kellett nap mint nap – Ordericus Vitalis szavaival élve – „hasznos tevékenységet” folytatni, egyedül csak akkor, ha az egyház által értelmezett keresztény társadalom két másik rendjét, a klérust és a dolgozó közrendűeket védelmezték. A nemesség körében tért hódító új divat, amit az egyházak kifogásoltak, paradox módon éppen a papság által szorgalmazott „három rend” elvének elfogadását mutatta. A 11–12. század fordulóján az egyház még megpróbált fellépni a botrányos új viselettel szemben. 1090-ben például Tournai-ban a püspök az új divatot okolta a vidéket sújtó „Szent Antal tüze” (*ignis sacer*) nevezett anyarozs-mérgezésért, amit hűvösebb és nedvesebb körülmények között egy gabonaparazita fitopatogén gomba okozott, ezért egy kortárs feljegyzés szerint „összehívta az egész egyházkerület népét (...) több mint ezer ifjú hosszú haját és földet söprő ruháit rövidre vágta, mert az csak kicsapongásra szolgált, semmi szükség nem volt rá”. Ugyanezt tette négy évvel később, 1094-ben Anzelm, canterburyi érsek is, amikor csak azoknak adott feloldozást és

áldást, akik „férfias formára (rövidre) vágta a hajukat”. Hasonlóképpen járt el 1105-ben I. Henrik (1100–1135) angol király udvarában Serlo püspök, aki „előbb a királyt, majd a gróft, majd az előkelőket saját kezűleg megnyírta”, a bűnbánó király rendeletben tiltotta meg a szankcionálta a terjedő új divatot. Az 1096-os roueni zsinat megtiltotta, hogy olyan férfi, aki nincs keresztényhez illően megnyírva, templomba lépjen (ezzel kizárta a szentségek kiszolgáltatásából), és hasonlóképpen foglalt állást az 1102-es londoni zsinat is. Arra vonatkozóan, hogyan nézhetek ki ezek a botrányosnak mondott, bűnösnek kikiáltott 12. századi férfiruhák, jó képet alkothatunk a chartres-i székesegyház 12. század közepe táján készült kapuszobráiról, amelyeken jól megfigyelhetők a korabeli viselet jellegzetességei. Ezek a következők: földig érő, tölcser alakban bővülő „szárnyas” ujjú bő ruha, a derékon becsatolt, de így is a térdig, vagy lábszárközépig lelógó deréköv, vagy a hosszú, bokáig érő alsóruhát látni engedő ujjatlan, mindkét oldalon nyitott felsőruha (*surcotte*). Gottfried, Anjou grófjának 1150 körüli ábrázolásán szintén hosszú hajú, szakállas, földig érő, bő ruhájú, palástos férfialak látható. Ugyanígy bő ruhás, hosszú hajú és szakállú alakként ábrázolták II. Roger (1130–1154) szicíliai királyt is a palermói Martorana-templom mozaikképén. Az Oroszlán Henrik herceg és felesége, Matilda koronázását megörökítő illusztráció Oroszlán Henrik Evangéliumából minden jelenlévőt hosszú ruhában, szakállal és a fület eltakaró, többnyire vállig érő hajjal ábrázolta.

Mivel a földig érő, bő szabású, bő ujjú ruhák munkavégzésre, de harcra és vadászatra is alkalmatlanok voltak, nem váltak a nemesek kizárólagos öltözékévé. Ha hadba vonultak, vagy vadászatra mentek, testhez simuló, szűk és rövid szabású ruhákat viseltek, hosszú hajukat vászonsapkával szorították le. Egy 12. századból származó, pásztorokat formázó elefántcsont faragvány tanúsága szerint az egyszerű emberek combközépig, legfeljebb térdig érő ruhát viseltek, harisnyaszárral és csuklyás felsővel. Abból következően, hogy a 12. századi új nemesi férfidivatnak csak az udvari élet körülményei között volt értelme és jelentősége, és jelentősen hozzájárult a „három rend” teóriájának erősítéséhez, a 12. század első harmadától fokozatosan az egyház ellenérzése is csökkentek, és az új viselet széles körben elterjedt. Lamberti Ardensis krónikája szerint 1130 körül Flandriában már azt a férfit tekintették nevetségesnek és elnöiesedettnek, aki nem viselt szakállt. A 11. századi, alapvetően rövid és testhezálló ruhákat így a 12. században a bő, buggyos és hosszú ruhák váltották fel. A rövid ruhák divatja általában összekapcsolódott a borotválkozással, a hosszú ruháknál a szakáll lett a férfidivat. A bűnbánókra, zarándokokra emlékeztető hosszú haj és szakáll elfogadását a klérus részéről megkönnyítették a 11. század végétől (1096) indult keresztes hadjáratok, amelyeket a korban fegyveres zarándoklatnak tekintettek, és az abban résztvevőket – akik döntően nemesek voltak – zarándokoknak (*peregrinus*). A peregrinusok ugyanakkor Isten akaratát végrehajtó harcosok, *populus Dei* (Isten népe), illetve *exercitus Dei* (Isten serege) voltak. A Szentföldet megjárt, bűnbocsánatban részesült lovagok hosszú haját vagy szakállát, új divatú ruháját már nem lehetett a bűn és a léhaság jelentésében szemlélni.

A férfiakhoz képest a női viseletek kisebb mértékben változtak. A 11. században a nők földig érő, bő alsóruhát hordtak a csukló felé szűkülő hosszú ujjal, amit kerek vagy négyszögletes nyakkivágással szabtak. Az erre rávett felsőruha általában rövidebb és díszesebb volt. A 11. században többnyire könyékig érő ujjal készült, később, a 12. században a csukló felé tölcserszerűen kibővült. Öv nélkül és övvel egyaránt hordták. A nyak körül, az ujjak széleit és a ruha (szoknya) alját hímzett vagy beleszőtt sávokkal díszítették. A ruha fölé négyszögletes vagy félkör alakú köpenyt terítettek a hátukra, amit elől összekapcsoltak. A férjes asszonyok mindig kendőt kötöttek a fejükre, amivel még a nyakukat is betakarták. A 12. században a női

ruhák is hosszabbá váltak, s hátul uszályosak lettek. A ruhaujjak is hosszabbá váltak, és a könyöktől hirtelen kibővültek, sokszor egészen a földig leértek és szárnyas ujjnak is nevezték. Ennek a Nyugat-Európában elterjedt, *bliaut*-nak nevezett ruhának a hát- és derékrészét befűzésekkel, vagy a ruha hátvonalán összehúzható zsinórokkal testhez állóvá tették. A felsőruhákat gazdagon hímezték, deréktól lefelé, a csípőtől oldalt vagy középen háromszög anyagbevarrással és redőzéssel még bővebbre szabták. A csípő vonalát csomóra kötött, hosszú övvel hangsúlyozták. A férjes asszonyokat fátyol vagy kendő különböztette meg a hajadonoktól, akik hosszú hajukat kibontva, copfba vagy copfokba fonva, kontyba tekerve hordták, esetleg hajhálót viseltek, és kisebb fonatokkal, pántokkal, szalagokkal, vagy virággal díszítették. Ha a lányok és asszonyok elhagyták az otthonukat, öltözködésük elengedhetetlen kelléke volt a palást, vagy szelesebb, hűvösebb időben a csuklyás köpeny. A már említett chartres-i székesegyház kapuszoibai között látható nőalakok ruházata, kendő- és hajviselete, az angers-i székesegyház női szobra, vagy a 12. század utolsó harmadában készült *Hortus Deliciarum* illusztrációján szereplő fiatal szerelmesek ábrázolása alapján megbízható képet alkothatunk a 12. századi nyugat-európai női viseletről. Mindkét nem szerette az ékszereket, a gyűrűket, karkötőket, díszes övcsatokat, brossokat.

A 13. században ismét változott a viselet. A ruhák hossza ugyan megmaradt, de szűkebbé váltak. A férfiak most is földig érő ruhát hordtak, melyeknek már nem bő, hanem szűk ujjai voltak. Az alsóruha fölé egy díszesebb, ujjatlan vagy hosszú ujjú felsőruhát vettek fel, amit – ellentétben a 12. századdal – általában övvel hordtak. A nemesek, lovagok erre kötötték fel kardjukat, a városi polgárok a legfontosabb tárgyaikat, pénzes erszényüket, a parasztok késeiket, baltájukat, tűzcsiholó szerszámukat. A kor jellegzetes nemesi öltözéke jól megfigyelhető Ekkehard örgróf és felesége, Uta szobrán a naumburgi Szent Péter székesegyházban. A szobrok 1250 táján készültek. Jól látszik, hogy az örgróf szűk ujjú, hosszú ruhát, lábán sarok nélküli cipőt, fején tányér alakú lapos sapkát viselt. Bal kezével az övéről lecsüngő kardot tartotta címeres pajzsával együtt. A férfiak öltözködésében megmaradt a szűk harisnyaszár és az ágyékkötő is. A 13. század második felétől divatba jött a függőujjas (vagy vendégujjas) felsőruha, melynek a vállvonalától (vagy csak a könyökétől) funkció nélküli díszujjként lógott az ujjja. Fejfedőként a fülüket is takaró szűk posztósapkát, az Ekkehard örgróf szobrán látható tányér alakú, lapos, visszahajtható peremű sapkát vagy csuklyát hordtak. A csuklyát általában hozzávarrták a felsőruhához, így leeresztve gallérszerűen körbefogta a nyakat. Rossz időben természetesen a fejükre húzták. A 13. század közepén készült naumburgi, vagy az I. Anjou Károly nápolyi királyt ábrázoló, 1277 táján faragott szobor arról tanúskodik, hogy a 13. században már nem volt divatban a hosszú szakáll, az örgróftól és a királytól egyaránt sima arccal ábrázolták. A század végén, az 1300 körül készült Manesse-kódex képein a férfiak többségét szakáll nélkül festették meg. A Westminster-apátság 12. század végi zoltároscopyvének miniatúráján ábrázolt térdeplő, imádkozó lovag is arcszőrzet nélküli. A II. Frigyes német-római császárról fennmaradt legtöbb kép, dombormű vagy szobor szintén szakáll és bajusz nélküli férfiként ábrázolja az uralkodót, ritkábban egészen rövid, az állat keretező kis szakállal. A párizsi Bibliothèque Nationale de France gyűjteményei között szerepel egy 13. századi észak-itáliai canzoniere, amelynek az egyik illusztrációján szereplő Jaufre Rudel de Blaia nemesúr ugyancsak borotváltan, sima arccal volt ábrázolva.

A női ruhák is szűkebbé, karcsúbbá váltak derékban. Az alsóruha fölé egy bokáig érő, szűk, hosszú ujjú ruhát (*cotte*), arra egy bővebb szabású, a csípőtől lefelé bővülő felsőruhát (*surcotte*) vettek fel. A legdivatosabb a nagy karkivágású, a felkar közepéig lelógó, széles vállú, oldalt egészen a csípőig nyitott felsőruha volt, ami látni engedte az alatta viselt szűk ruhát, és ezzel

együtt a test alakját, idomait is. A hajadonok és a férjes asszonyok viselete továbbra is élesen elvált egymástól. A nemesasszonyok a fejükre már nem annyira kendőt terítettek, mint korábban, hanem általában főkötőt, amit az álluknál kellett megkötni. A naumburgi székesegyházban Ekkehard örgróf feleségét az állánál megkötött főkötővel ábrázolták. A homlokpánttal összefogott, gyöngyökkel díszített fém hajhálót és az arra erősített fátylat ugyancsak szívesen viselték a korabeli hölgyek. A 13. századi előkelő női ruhák gyakori kelléke volt a *barbette*, a nők nyakát és nem egyszer még az állát befedő, mellig érő fehér kendő, amit a halánték magasságában erősítettek hozzá a főkötőhöz vagy a fátyolhoz. Különösen az idősebb és özvegy nők viselték, de az apácák ruházatának is részévé vált, ahogyan ez a chartres-i székesegyház déli kapujánál lévő, 13. századból származó apácaszobrán látható. Árpádházi Szent Erzsébet marburgi szobrán ugyancsak megörökítették a kor jellegzetes női viseletét, a *barbette*-t.

IV/3. A késő középkor (14–15. század)

A 13. században Franciaországból kiindult gótikus művészeti stílus, a csúcsíves formák az 1300-as években már az öltözködésben is éreztették hatásukat. A ruhák 13. századtól kezdődő szűkebbé válása a 14. században is folytatódott, és a ruhák szabásában szintén érvényesült a gótikára jellemző karcsúság. Meghatározóvá váltak a nyúlánk, karcsú formák, csúcsos fejfedők, nyújtott orrú cipők és a hosszan lecsüngő ruhaujjak, különösen a női öltözékeknél. Ebben a korban különült el először igazán szembetűnő módon a férfi és a női ruházat. A 14. században az előkelő, divatosan öltözködő hölgyek az alsóruha fölé továbbra is két díszes ruhát (*cotte*, *surcotte*) vettek fel. Az alsó, színes ruha a század folyamán alig változott: a szoknyarészt és a ruha felső részét egybeszabták, az anyagot a derékvonalon nem vágták el. A mélyen dekoltált felsőrész szervesen követte a test vonalát, a szoknyarész a csípőtől fokozatosan bővült és uszályban végződött. A ruha hosszú ujjja gyakran a kézfejet is eltakarta. A felsőruhát viszont már két részből szabták. A dúsan redőzött és uszályos szoknyát csípőmagasságban varrták a ruhaderékhoz. A szűk, testhez simuló felsőrészt földig érő, széles tölcserujjal szabták. A 14. században nemcsak díszítőmotívumként, hanem funkcionálisan is elterjedtek a gombok. Korábban a bő ruhákba egyszerűen belebújtak a nők és a férfiak, és a bőséget csak csatokkal vagy övvel fogták össze. A 14. századi új divatú, szűk ruhák már szorosán követhették a test vonalát, mert gombokkal (vagy fűzéssel) záródtak. A felsőruháknak több változata is divatos volt a korban. Az első alaptípust a mélyen dekoltált, elöl gombokkal záródó, a csípőtől lefelé bővülő, hosszú szoknyás, a felkar közepéig érő rövid ujjú, a végén földig érő szalagos forma jelentette. A másik típus a válltól a csípőig kivágott, nagy karöltővel szabott ujjatlan felsőruha volt. A bő karöltőt a korabeli erénycsőszök a „sátán ablakának” nevezték, mert illetlenek tartották, hogy a karöltő nyílásán a szűk alsóruhát és a női test kidomborodó vonalait is látni lehetett. A harmadik fő ruhatípus mélyen dekoltált, elöl gombokkal záródó, csípőig szűk, és csípőtől bővülő, uszályos és tölcserésen bővülő hosszú ujjú ruha volt. A csípőre eresztett övnek és csatoknak elsősorban díszítő szerepük volt. A nemesfémből készült öveket többnyire ékszerként hordták. A ruha fölé a nők hosszú köpenyt terítettek, amit elöl, a nyak alatt zsinórral vagy díszes lánccal fogtak össze. A magas rangú hölgyek köpenyét általában hermelinprémmel bélelték. A 14. század második felében terjedt el a különböző fejfedőkhöz erősített, hosszan lelógó fátyol. A férjes asszonyok, az özvegyek és az idősebb nők az apácákhoz hasonlóan kendővel fedték be a fejüket, nyakukat, vállukat. Volt, amikor a fátylat csak a gyöngyös hajhálóval összefogott hajra, szarvszerűen megformált drótra erősítették, máskor hengeresen

kitömött, kétsúcú sűvegre tették fel. A 14. század második felétől széles körben elterjedt a vállig érő, kikeményített főkötő, a *kruseler*, amelynek az arc körüli szegélyét és az alját sűrű fodrokkal díszítették. Ilyen főkötő látható Katherine Mortimer 1369-ben készült sírszobrán is. A késő középkor másik divatos főkötője a szarv formára kialakított főkötő volt. A gótikus viselet a női ruhák esetében a csúcú, hosszú, kúp alakú fejfedőben, ún. *hennin*-ben érte el tetőpontját. Egész Nyugat-Európában népszerű volt, de a burgund hercegségben egészen extrém méreteket öltött. A fejfedő mérete, magassága társadalmi státust jelölt. A főúri hölgyek akár egy méter magas hennint is viselhettek, a gazdag polgároknál a maximális magasság 60 centiméter volt. A magas fejfedőt a 13. századból ismert állkötővel erősítették a fejhez. A hennin végéről általában fátyol lógott le. Járás közben a hosszú fátylat a hölgyek a karjukra terítették. A hennin méretét egy szárnyaszerűen szétálló drótvázzal még tovább is növelhették, amit áttetsző, vékony fátyollal vontak be. A 15. század végére a kúp alakú hennin azzal, hogy – a Niklas Reiser „Burgundi Mária portréja” című, 1490 táján készített festményének tanúsága szerint – csonkakúp formájúvá vált, némileg rövidebb lett. A fiatal lányok továbbra is kibontott hajjal jártak, vagy befonták hajukat. Ez utóbbi esetben többnyire két fonatot készítettek, majd a hajfonatokat az arc két oldalán feltekerték, összetűzték és zsinórral vagy szalagokkal díszítették. A fejükre hajpánttal rögzített vékony, áttetsző fátylat vagy diadémot helyeztek. Az előkelő hölgyek, lányok hajpántjai általában nemesfémből készültek. A ruhák anyagába a korábbi, döntően csíkú minták mellett nagyon sokféle egyéb mintát is szőttek: lilomokat, címerképeket, madarakat, virágmintákat, oroszlánokat, csillagokat, növényi indákat, leveleket stb. A késő középkori ábrázolások tanúsága szerint a nemes hölgyek szívesen viseltek heraldikus mintával készült ruhákat, amelyek mindenki számára egyértelműen jelezték, melyik családból származtak. A hosszúvá váló női ruhák mély dekoltázsukkal még inkább kiemelték a test vonalait és fokozták a karcsúságot. A 15. században a karcsú forma erősítése érdekében a derékvonalat a mell alá helyezték, övvel még hangsúlyosabbá tették, és ezzel együtt a dekoltázs is mélyebbé vált. Nyugat-Európában az 1440-es évektől tért hódító burgund divat szerint a V alakú nyakkivágás már a mell alatti öv vonaláig ért. A ruha kivágásának szélét visszahajtották, és a ruhától eltérő színű kelmével vagy prémmel szegélyezték. A mély dekoltázs komoly megbotránkozást okozott a szigorúbb hitéletet és egyházi reformot szorgalmazó klerikusok körében. A 15. század elején például Husz János a következőket írta: „Az asszonyok köntösén olyan mély a kivágás, hogy hófehér bőrű, csupasz mellüknek jó fele kilátszik. Nem áttallanak így megjeleni a templomban a papok és más egyházi férfiak szeme előtt, vagy a piacon és legkivált otthon. Amit pedig a mellükből eltakarnak, azt mesterséges tömeggel megnagyítják és felnyomják...”. De a hosszú uszályban végződő szoknya is kritika tárgya lett, mert járás közben a hölgyek a hosszú szoknyát az egyik kezükkel kecsesen megemelték, s így láthatóvá vált az alsóruha. A legelőkelőbb hölgyek uszálya olyan hosszú volt, hogy járáskor az apródoknak vagy szolgálólányoknak kellett megemelni. A jó erkölcsért aggódó egyháziak az uszályos női ruhát az öncélú hivalkodás eszközének, „a sátán mulatóhelyének” nevezték. A szegénységességét hirdető ferences szerzetesek a templomaikban uszályos ruhában megjelenő nőknek nem is adtak feloldozást. A cakkozott szélű, bevágásokkal díszített ruhákat már a 14. században is hordták, ruhaujjakat lángnyelvszerű bevágásokkal mintázták, illetve a lángnyelv formában kivágott részleteket több rétegben egymásra varrták. A 15. századi női divat része volt az is, hogy a hölgyek a homlokuk felett és a halántékuknál kiborotvták a hajukat, a szemöldöküket kiszedték, és csak egy keskeny vonalat hagytak meg belőle, ahogyan ez egy 15. század közepén készült, Rogier van der Weyden „Női portré” című festményén jól látható. A kor furcsaságai közé tartozott, hogy a nők (és a férfiak is) ruháik nyakkivágására, alsó szegélyére, az övre, a

térdükre, sőt még a cipő orrára is, csengőket aggattak. Németországban ez annyira divattá vált, hogy 1443-ban a hatóságok betiltották ezt a hivalkodó öltözködést.

A késő középkorban a férfiak viselete is egyre inkább szűkülő szabásvonalat követett. A 14. század közepe után a hosszú és bő ruhák teljesen kimentek a divatból. A férfiak szűk szárú, színes harisnyaszárat viseltek, lapos talpú cipővel. Felsőruhájuk csípőig vagy combközépig érő, szűk, karcsúsított zeke volt. A ruha ujjára díszítésképpen a kézfejtől a hónaljig gombokat varrtak, maga a zeke elöl, közepén, szintén gombokkal záródott. A felette viselt kabát ujjá csak könyékig ért, és hátul hosszan lelógó szalag díszítette. A 14. században a férfiak öltözékének elengedhetetlen tartozéka volt a csuklya, amit a zekéhez vagy a köntöshöz varrtak, de egy vállpelerinnel összevarrva külön is ráhúzhatták a ruhájukra. A század második felétől a csuklya egyre hosszabb, akár a földig is lelógó ún. csuklyasípval (*liripipium*) készült, amit hűvös időben mint egy sálat, a nyakuk köré tekertek. A csuklya fölé még egy keményített, henger alakú lapos kalapot is tettek a fejükre. Különösen divatos lett a cakkozott szegélyű vállpelerin, és a cakkolás később a csuklya arc körüli szegélyén, a ruhaujjakon és a ruhák szegélyén is megjelent. Rossz időben a köntös fölé még hosszú köpenyt is terítettek, amelyet a jobb vállon kapcsoltak vagy gomboltak össze. A 14. században újból divatosak lettek a hegyes orrú, hosszú „csőrös cipők”, melyek mérete a következő évszázadban már extrém hosszúságú lett. Az 1460/1470-es években az előkelők szó szerint „nagy lábon éltek”, mert cipőik hossza a lábfej tényleges hosszának háromszorosát is elérhette. Az üres cipőorr szénával, kóccal, szőrrel vagy gyapjúval tömték ki. A cipő orrának hossza kifejezte viselője társadalmi státusát, így a cipők méretét a burgund hercegségben előírások szabályozták. A hercegek a lábfejüknél két és félszer, a főnemesek kétszer, a nemesek másfélszer hosszabb cipőt hordhattak. A közrendűek, a polgárok viszont csak fél lábfejnyivel hosszabbíthatták meg cipőjük orrát. A cipők anyaga általában puha bőr, nemez, bársony vagy selyem volt. Utcai használatkor úgy védték, hogy egy papucszerű, hosszú orral készített, pántos fatalpba léptek bele. Ilyen utcai viseletre szánt cipőtalp látható Jan van Eycknek „Az Arnolfini házaspár” című festményének (1434) előterében, a kép bal szélén. A magamutogató hiúságot és öncélú fényűzést megtestesítő extrém hosszúságú cipők ellen az egyház is felemelte a szavát, de sem ez, sem a viseletet szabályozó rendeletek nem tudták visszaszorítani ezt a divatot. Egyes férfiak olyan hosszú orrú cipőt csináltattak maguknak, hogy csak úgy tudtak benne járni, ha az orrát visszahajlították, és zsinórral vagy lánccal a térdük alá kötötték, vagy a cipőnek a bokánál lévő részéhez erősítették. Még az egész testet befedő páncélokhoz is csőrös orrú vascipőt vettek fel. A nemesi származású férfiak 15. századi öltözéke az ún. *miparti*, azaz felemás divat alapján készült. A harisnyaszárok különböző színűek és mintázatúak voltak. Vállban megemelt, puffosra kitömött ujjú, a mellkason domborúra vattázott, állógalléros, rövid zekét hordtak, amit a derekukon övvel fogtak össze. A zeke hosszan lelógó függőujjait prémmel szegélyezték, vagy lángnyelvszerű bevágásokkal díszítették. A puffosra kitömött ujjú, a mellrésznél vattázott zekéket gyakran függőleges, vízszintes vagy ferde vonalak mentén tagolták, és más-más színű és mintázatú kelmékből varrták. A jobb- és baloldal azonban nem csak színében, mintájában, hanem gyakran még szabásában is különbözött egymástól. Előfordult például, hogy a zeke egyik ujjá szűk volt, a másik bő, vagy ha egyforma bő (vagy szűk) volt mindkét ujj, a jobb és bal oldalt eltérő módon díszítették. A 15. század második felében ezeknek a zekéknek az ujját hosszanti hasítékokkal nyitották meg, melyeket zsinórral kellett összefűzni úgy, hogy alóla kilátszódott a többnyire fehér ing. A nőkhöz hasonlóan a férfi öltözékekre is erősítették a nyakkivágás köré vagy az övre apró csengőket. Felemás színű és szabású *miparti* viseletben csak a nemesek járhattak, a köznép számára ez tilos volt. De a zeke hossza, pontosabban rövidsége, ugyancsak a társadalmi

státus kifejezését szolgálta. Egy 1475. évi német ruhatörvény például csak a legrangosabb nemeseknek engedte meg, hogy zekéjük ne takarja el ágyékukat és ülepüket, mindenki más köteles volt olyan hosszúra varratni zubbonyát, hogy az eltakarja alfelüket. Ha nem így tettek, 20 schillingre bírságolták őket. A rövid és szűk ruhák mellett a férfiak és a nők öltözködésében egyaránt elterjedt és divatos volt a hosszabb uszályban végződő, hosszú ujjú, bő szabású köpeny, a *houppelande*, amelynek lehetett egyenes zsákujja, tölcészerűen bővülő, vállban buggyosra kitömött, majd a csuklóig szűkülő sonkaujjú formája, de hordták függőujjas változatát is. Az élénk színű (vörös, kék, zöld) kabátok szegélyét gyakran díszítették prémmel vagy cakkozással. Az udvari díszruhának készült köpenyt hermelinprémmel bélelték. A *houppelande* viselete Nyugat-Európa mellett Itáliában és Közép-Európában is elterjedt. A 15. században a férfiak már nem csuklyát, hanem különböző formájú sapkákat, kalapokat, sőt turbánszerű fejfedőket is hordtak. A burgundi divat jellegzetessége volt, hogy a fejfedő köré hosszú szalagot csavartak, a fejtetőn változatos kialakítású redőkbe rendezték, de a szalag egyik végét hosszan a bal vagy jobb váll előtt leengedték. A szalagok anyaga általában selyem, vagy vékony, puha vászon volt, szélét a divatos ruhaszegélyekhez hasonlóan gyakran díszítették cakkozással. A korabeli festmények és szobrok tanúsága szerint a késő középkorban a férfiak körében nem volt divat a bajusz és a szakáll, arcukat simára borotválták, legfeljebb az idősebbek növesztettek kis kecskeszakállt. Az arcszörzet még annak ellenére sem terjedt el széles körben, hogy a hosszú ideig uralkodó Luxemburgi Zsigmond magyar király és német-római császár nagy szakállt hordott. Hű báróját, Stiborici Stibort a sírkövén szintén szakállal és bajusszal ábrázolták. Siremlékének tanúsága szerint IV. Henrik angol király (1399–1413) is kis szakállt és bajuszt viselt. A férfiak a hajukat legtöbbször körbe nyírták úgy, hogy a fülüket takarta (mint az 1960-as években a Beatles), de előfordult az is, hogy valaki egészen vállig érő, hosszú haját növesztett. Jan van Eyck 1435 körül festett képén viszont Rolin kancellár körbe nyírt haja néhány centivel a füle fölött kezdődött, a többi helyen leborotválták.

A késő középkori gótikus viselet szélsőséges túlzásai Dél-Európában ugyan nem terjedtek el, de az öltözködést mindkét nem esetében alapvetően itt is a gótikus divat határozta meg. Ghirlandaio, Botticelli vagy Veneziano festményeinek a tanúsága szerint az itáliai hölgyek szintén a csípőtől bőven redőzött, hosszú, uszályos felsőruhát (*cioppo*) hordtak, melynek vállalhoz függőujjakat varrtak. Ezek díszítőelemként szabadon lógtak a karok mellett. A derékvonalat itt is magasra helyezték és övvel hangsúlyozták. A ruha nyakkivágásához hátul uszályban végződő kendőt erősítettek, mély, V alakú nyakkivágása alá díszes mellbetétet (*plastron*) tettek, melynek köszönhetően a tényleges dekoltázs, amit nem takartak el, négyzetes formát öltött. Itáliában a 15. század végére a függőujj szinte teljesen kiment a divatból, helyette az terjedt el, hogy a ruha ujját nem varrták fel, hanem csak szalagokkal kötötték fel, az egy vagy két részből álló, szűk szabású ruhaujjakat hasítékokkal díszítették. Ezeket a hasítékokat apró gombokkal vagy zsinórral fogták össze, és a hasítékokon buggyokat képezve kihúzogatták az alatta viselt, általában fehér színű inget. A ruha fölül az előkelő hölgyek még egy oldalt vállig nyitott felsőruhát is vettek, amelyre egy vékony anyagból készült köpenyt terítettek, amit a jobb kar alatt áthozva a karjukra vettek. A ruhákat selyemfonállal, arany- vagy ezüstszálakkal, drágakövekkel, gyöngyökkel díszítették. Az Alpoktól északra eső vidékeken népszerű *hennin* és *kruseler* – a 15. századból fennmaradt képek tanúsága szerint – Itáliában nem terjedt el. Itt a nők, különösen az idősebbek, kendőt terítettek a fejükre, vagy kétágú, szarvhoz hasonló fejfedőhöz (*sella*) erősített fátylat hordtak. A korai reneszánsz Itáliában a művészien elrendezett haj lett a női fej ékessége, ezért itt a hölgyek leginkább fedetlen fejjel jártak, hogy a hajköltmények jól érvényesüljenek. Trentóban, a Castello del Buonconsiglio

Sas-tornyának falait díszítő, 1407-ben festett hónapábrázolásokon fedetlen fejű, befont hajú nők szerepeltek. A gótikus viseletből ismert magas homlok divatja azonban Dél-Európában is általános volt. A hölgyek a homlok felett csaknem a fejtetőig leborotválták a hajukat, ahogyan ez Piero della Francesca 1466-ban festett „Sába királynője a kereszt fája előtt térdel” című festményének nőalakjain is látszik. A Hunyadi Mátyás magyar király második feleségéről, a nápolyi Beatrixról fennmaradt dombormű szintén magas homlokkal ábrázolta a királynét, akinek csak egy könnyű kendő fedte a fejét. Zavattari 1444-ben készített „Authari és Theodolinda találkozása” című freskóján ugyancsak magas homlokú, elöl borotvált fejű hölgyet festett. Lionello d’Este Pisanello által megörökített, profilból ábrázolt képmásán (1441), vagy Piero della Francesca „Az urbinói hercegi pár portréja” című képén jól látszik, hogy a 15. századi Itáliában milyen magasan borotválták le a nők a hajukat. Ugyanekkor a világos hajsza is divat volt, ezért az itáliai nők igyekeztek kiszőkíteni a hajukat. Ezt úgy próbálták elérni, hogy vizes hajukra egy üres tetejű kalapkarimát tettek, majd hosszú órákon át ültek a tűző napon, hogy az kifakítsa hajukat. Eközben folyamatosan vizezték is a fejüket. A kalapkarima arcbőrük fehérségét védte a naptól. A különösen kedvelt vöröses arany árnyalatot úgy érték el, hogy végül hennával mosták át a hajukat, amit azután fonatokba és csigákba rendeztek, vagy gyűrű alakú fejdíszre csavarták fel, gyöngysorokkal, drágakövekkel, zsinórokkal, színes szalagokkal díszítették. A haj terjedelmét gyakran póthajfonatokkal növelték meg. A korai reneszánsz idején a nők, különösen a fiatal lányok körében, divatos volt a vékony homlokpánt. A „Hölgy hermelineel” című képén Leonardo da Vinci is így festett meg egy ifjú hölgyet, aki Ludovico Sforza herceg szeretője, Cecilia Gallerani volt. Ugyanilyen vékony hajpánttal ábrázolta 1485 körül Giovanni Boltraffio is Lucrezia Crivelli arcképét. A női viselet kellékei, kiegészítői között a 15. század utolsó harmadában, végén jelent meg a legyező.

A gótikus viselet Itáliában a férfiak öltözkézésében leginkább a *miparti* ruhákban érvényesült. Más anyagú, mintázatos és színű harisnyaszárakat vettek fel. A harisnyaszárak közötti rést egy nadrágelőkével takarták el, ami a férfiasságot is hangsúlyozta, ugyanis gyakran a harisnyaszáraktól eltérő, feltűnő színű anyagból szabták, ahogyan ez Luca Signorelli „Utolsó ítélet” című freskóján (San Brizio-kápolna, Orvieto) látható. Az idősebbek derékon összefogott, bokáig érő, bő felsőruhát, a fiatalok derékig vagy combközépig érő, vattával kitömött, elöl gombbal záródó (vagy zsinórral fűzött), álló galléros zekét vettek fel. A zeke ujját a divatos női ruhákhoz hasonlóan nem varrták bele a karöltőbe, hanem zsinórral néhány ponton hozzákötötték a vállvonalhoz. Egy zekéhez több cserélhető ujjat is készítettek. A rövid zekét gyakran prémmel szegélyezték. A derékra csatolt övön hordták a kardot és a tört. A szűk zeke fölül a fiatalabbak egy ujjatlan, oldalt végig nyitott, szőrmével szegélyezett mellényt vettek fel. A hosszú, elöl nyitott, prémmel szegélyezett, szőrmegalléros, földig érő kabátot (*zimarra*) a fiatalok és az idősebbek egyaránt hordták. Ez a ruhadarab Velencében volt a legnépszerűbb. Az itáliai férfiak leginkább kerek posztósapkát tettek a fejükre, amit különböző karimaformákkal és kivágásokkal tettek változatosabbá, de divatosak voltak a felfelé szélesedő, visszahajtott peremű, magasabb tetejű kalapok is. A már említett Castello del Buonconsiglióban található hónapábrázolásokon, vagy Piero della Francesca képein a férfiak általában alacsony, henger formájú kerek, karima nélküli kalapokat viseltek, vagy a burgundi divat szerint a fejfedő köré hosszú szalagot csavartak, amit a fejtetőn változatos redőkbe rendeztek, de egy-két esetben magas, felfelé szélesedő kalapot is hordtak. Benozzo Gozzoli freskóin (Palazzo Medici Riccardi, Firenze) ugyanakkor számos férfi fedetlen fejjel szerepelt, ahogyan Donatello „Gattamelata” lovas szobrán sincs a lovason fejfedő. Itáliában a korai reneszánszban a férfiak

többsége vállig érő hosszú hajat hordott, de számos festmény tanúsága szerint a rövidebb, csak a fület takaró haj is gyakori volt.

IV/4. A parasztek és kézművesek viselete

A középkorban az egyszerű emberek többnyire szürke vagy sötét színű, durvább szövésű vászon, kevésbé puha gyapjú, vagy bőruhákat viseltek. Kényelmes, bő ruhákban jártak, melyek szabása az évszázadok során alig változott. A parasztek, de még a kézművesek is, ruháikat általában maguk készítették, a nők varrták az egész család számára. A nők fő ruhadarabja a hosszú ujjú, bokáig érő alsóruha volt, amely fölé kötényt kötöttek, vagy egy rövidebb, ujjatlan felsőruhát vettek föl rá, ahogyan ez a 15. század végén készült Charles d'Angoulême óraskönyvének egyik miniatúráján, a „Falusi vigasság” című képen látható. Berry hercegének óraskönyvében a június hónapot ábrázoló képen a szalmát gereblyező parasztnő mezítláb, hosszú ujjú, lábszárközépig érő alsóruhát, rövid ujjú, az alsóruhánál rövidebb felsőruhát és kendőt viseltek. A paraszti társadalomban a nők kendővel takarták be fejüket. Egy német lovagi költő, Neidhart von Reuenthal arról írt, hogy német földön a parasztlányok tarka harisnyát hordtak. A férfiak általában egy hosszú ujjú, lábszárközépig érő bő tunikában, és egy bőszárú alsónadrágban (*berche*) végezték napi munkájukat. Így ábrázolta Spinello Aretino is az „Alessandria megalapítása” című képen (1407) az építőmunkásokat, kőműveseket (Palazzo Pubblico, Siena). Meleg időben előfordult, hogy a férfiak félmeztelenül dolgoztak, és csak alsónadrágot viseltek, míg a fejükre szalmakalapot tettek. Hűvösebb napokon hosszúnadrágot, mellényt és csuklyás vállgallért, vagy csuklyás köpenyt vettek magukra. A nők és a férfiak egyaránt bőrből készült bocskort hordtak, de jó idő esetén legtöbbször mezítláb jártak. Jacopo Torriti „Noé bárkájának építése” című freskóján (San Francesco, felső bazilika, Assisi) a gerendákat fűrészelő ujjatlan, rövid tunikát viseltek és mezítláb voltak. Berry hercegének óraskönyvében a férfiak rövid, combközépig érő, rövid vagy felhajtott ujjú tunikában, mezítláb, szalmakalapban arattak. A virágzó középkor agrárkonjunktúráját kihasználó módosabb paraszti réteg, a széles körű kiváltságokban részesült telepesek (*hospes*) a piacokon, vásárokon már színesebb ruhákat vagy ruhaanyagokat is vásárolt magának. Az alsóbb nemesi és tehetősebb paraszti réteg közötti társadalmi hierarchia megőrzése és megerősítése érdekében Európában már a virágzó középkorban születtek ún. „öltözködési törvények”, mint például 1244-ben Bajorországban. Az ekkor meghozott rendelkezések előírták, hogy a parasztek csak olcsó, és kevésbé színes ruhákat hordhattak marhabőrből készült cipővel vagy bocskorral. Ez alól csak akkor lehetett kivételt tenni, ha egy paraszt a földesura közvetlen szolgálatát látta el. A középkori öltözködési rendeletek mindig megfogalmazták, hogy az egyszerű emberek csak fülig érő hajat hordhattak, hosszú hajat, mint a lovakok, már nem. A rövidre vágott haj a korai középkortól a parasztek és a kézművesek munkát végzők ismertetőjele volt. Természetesen az is igaz, hogy a napi munkavégzéseknél a rövid haj praktikusabbnak bizonyult, mint a hosszú. A késő középkori ábrázolások szerint a paraszti világban a férfiaknál is megjelent a zubbony, a nők szoknyája bővebb lett, ruhájuk nyílásait zsinórfűzés fogta össze. Munkához és ünnepi díszként egyaránt kötényt viseltek.

IV/5. A latin világ keleti részének öltözékei és viselete

A nyugati kereszténység keleti részein, Magyarországon és Lengyelországban a viseletek sok szempontból eltértek Európa többi részének öltözékeitől, mert a középkorban mindvégig a ruháknál és a hajviseletnél – különösen a férfiak körében – megmaradtak a keleties hagyományok és formák. Annak ellenére, hogy a 11. század elején Szent István király keresztény hitre térítette a Kárpát-medence népét, a pogány kori hajviselet évszázadokon át sokáig megmaradt. A férfiak lenyírták a hajukat, és csak három hosszú fürtöt hagytak meg: egyet a koponyán, egyet-egyet a fülek mellett, s ezeket varkocsba fonták, vagy egyszerűen összefogták. A fülek mellett lelógó varkocs az egyszerű embereknél, különösen a társadalom peremén élő pásztoroknál, egészen a 19. századig megmaradt. A haj összefogására fürtkarikákat használtak, amelyek – a régészeti leletek tanúsága szerint – a középkor végéig a mindennapi élet megszokott kellékei voltak. Egyes vélekedések szerint a hajviseletnek rangjelző szerepe is lehetett, és az előkelők nem nyírták a hajukat, hanem gyöngyökkel ékesítve viselték. A regensburgi kolostor egyik ablakának ívét tartó köre a 12. században egy kalandozó magyar lovast faragtak, amelyen látszik, hogy a feje teljesen tar, a haja többi része varkocsba volt fonva. A hajviselettől eltekintve a férfiak és a nők ruházata nem sokban különbözött egymástól. Mindkét nem bő nadrágot és nemezéből vagy bőrből készült csizmát, hegyes bőr- vagy nemezsüveget hordott, melyek lehajtható széle télen védte a fület. A női és férfi nyergek között – ellentétben Európa nyugati részeivel – nem volt különbség. Alapvetően ez magyarázza, hogy a nők is nadrágban jártak, mert szoknyában nem tudtak volna nyeregbe szállni. A női ruhák szabása sokáig egyforma volt, akár előkelő, akár közrendű asszony vagy lány viselte. A különbség csak annyi volt, hogy az egyiket díszesebben készítették, a másakra alig, vagy egyáltalán nem tettek semmilyen díszítést sem. A nők és a férfiak viseletében egyaránt nagy szerepet játszott az öv, mert minden szerszámot, fegyvert, használati eszközt arra függesztve hordtak. A férfiak felsőtestét felálló nyakú rövid vászoning fedte, ami nem nagyon ért derékon alul. Az ing fölé szűk kabátot vagy zekét vettek, arra egy kaftánszerű köpenyt. Az ing és a zeke ujjai mind derékból szabottak voltak. A kaftán vagy elöl nyílott, és gombsor tartotta össze, vagy oldalra csapták a szárnyait. Már Anonymus megemlékezett a gesztájában arról, hogy a magyarok öltözködésében nagy fontosságúak voltak a különböző prémekek. A 12. században az élénkebbé vált magyar-bizánci kapcsolatok a viselet terén is éreztették hatásukat, mert terjedtek a nyakban és ruhán viselt, gazdag díszítésű, zománcos, drágakövekkel kirakott nemesfém ékszerek, díszek. Az esztergomi királyi palota oszlopfőin a bibliai Sámson históriáját megörökítő faragványokon szereplő férfialakokat keleties ruhákban, bokáig érő, elöl záródó, hosszú, szűk ujjú, derékig szűk, öv alatt kibővülő kaftánban vagy köntösben ábrázolták. Ugyanakkor szakáll- és hajviseletük a 12. században már egyre inkább nyugati mintákat követett: arcuk borotvált volt, hajukat lefésülték és körbe vágták. Az írott források és a képi ábrázolások szerint a kereszténység felvételét követően az előkelők egyre inkább nyugatias öltözékeket kezdtek hordani, ami azért nem különösebben meglepő, mert a kereszténység felvétele és kötelezővé tétele az uralkodó és a felső réteg politikai döntése volt. A Képes Krónika miniatűrái, mint például a II. István vagy Imre koronázásának képein, vagy a pécsi bazilika 11–12. századra datált domborművén a férfiak jól láthatóan nyugati öltözékeket viseltek: térdig érő, gallér nélküli tunikát, amit a nyakkivágásnál, az ujjakon és a combtájékon széles, hímzett csíkokkal díszítettek, derékban övvel kötöttek át, és a vállra köpenyt terítettek. A lábszárakra harisnyát húztak. A nyugati öltözékek terjedése minden bizonnyal összefüggésben volt azzal is, hogy I. István korától magyarországi előkelő családok köre folyamatosan bővült német, francia és itáliai területekről származó betelepülőkkel. Ugyanakkor újra meg újra keleti hatások is érték a Kárpát-medencét. A 11–12. században kisebb-nagyobb

besenyő csoportok költöztek be, a 13. században több ezer kun telepedett le az ország közepén, a házassági kapcsolatok révén bizánci, rusz és lengyel viseletekkel is lehetett találkozni. A 14. század közepe táján készült Képes Krónika IV. László királyt például kun öltözékben ábrázolta. A keleties és nyugatias öltözködés kettőssége – a Képes Krónika képeinek tanúsága szerint – a 14. században is megmaradt. A trónon ülő I. (Nagy) Lajos király (1342–1382) két oldalán álló előkelők például ezt a kettősséget mutatták: a lovagok itáliai viseletben, a magyar urak, a könnyű fegyverzetű harcosok és a kunok keleties, hosszú ruhákban jelentek meg. Luxemburgi Zsigmond idején a felső körök öltözködésében erős nyugati hatások érvényesültek, mert az uralkodó nagyon sokat utazott, szinte körbejárta Európát, és útjaira számos magyar előkelő kísértte el. A nyugati divatot azonban a haj-és szakállviseletnél maga Zsigmond sem követte, és a fennmaradt képi ábrázolások szerint gyakran hosszú, földig érő ruhákat vett fel. A hosszú férfiruhák divatja Magyarországon a középkorban mindvégig megmaradt, még Hunyadi Mátyás uralkodása idején is, aki – a domborművek, szobrok, éremképek és festmények tanúsága szerint – hajviseletében a korabeli itáliai divatot követte. A Mátyás-domborművel díszített budai kályhacsempe például hosszú, földig érő ruhában ábrázolta a királyt. Egy ismeretlen festő által a 16. század elején készített Mátyás-arcképen (Kunsthistorisches Museum, Bécs) a magyar király széles prémszegélyű, hosszú ruhát viselt. Mátyás udvarában annyira általános volt a hosszú öltözék, hogy 1489-ben a milánói herceg Budán tartózkodó titkára arra hívta fel ura figyelmét, hogy a Magyarországra küldendő követeknek hosszú ruhákat csináltasson, mert a magyarok rossz szemmel nézik a rövid kabátokat. Kivételt Mátyás a második házasságkötésekor tett, amikor a Beatrix és kísérete iránti előzékenységből és udvariasságból udvarával együtt rövid szabású, Itáliában divatos zekét vett fel.

A 15. század elejére, a Zsigmond-korra a nemesi öltözködésben visszaszorult a keleties divatú, hegyes kun süveg, és a felhajtott, prémes karimájú süvegek terjedtek el, de a köznemesek, apródok, vadászok gyakran nemezkalapot is viseltek. A süvegeket, kalapokat többnyire tollakkal díszítették. A késő középkorban a férfiak hajhálóval fogták össze hosszú hajukat. A ruhaviselet terén azonban változatlanul jelentős volt a keleties hatás. Két, a 16. század elejéről (1506, 1514) származó címerkép szerint a magyar férfiruhák nagyon hasonlítottak a törökök öltözködésére.

A férfiak viseletével összehasonlítva a női ruhák változása sokkal jelentősebb volt. A 10–11. században még általánosan hordott bő nadrágot fokozatosan felváltották a hosszú ruhák, amelyek a késő középkorban már egyértelműen a nyugati mintákat követték. A derék közvetlenül a mell alatt kezdődött, míg a ruha alja még a lábfejekre is túlért, járás közben meg kellett emelni. A női ruha alsó fele nemcsak hosszú, de bő is volt. A Szűz Mária és Erzsébet találkozását oltárképen megörökítő, 1506-ban egy bizonyos N. S. mester által készített ábrázolás szerint az előkelő nők széles nyakkivágású, viszonylag nagy dekoltázsú ruhákat hordtak. Az a tény, hogy egy oltárképen ilyen öltözékben festették meg még a szenteket is, azt bizonyítja, hogy a korabeli Magyarországon a kivágott női öltözet nem számított erkölcsstelennek. A női ruhákhoz igen bő ujjak társultak, melyek nemegyszer olyan szélesek voltak, hogy a felemelt karról az ujj nyílása a földig ért. A férfiak és az asszonyok az utcán és a templomban ruhájuk felett palástot viseltek, amit a nyaknál csattal fogtak össze. A nők – gazdagságuk függvényében – számos ékszert (karkötő, fülbevaló, nyaklánc, gyűrű) hordtak. Ünnepi alkalmakor virágkoszorút vagy virágkoronát tettek a fejükre.

A magyar öltözetekhez sok szempontból hasonló ruhákat hordtak a lengyel és az orosz területeken is. A férfi és női öltözék legfontosabb darabja az ing volt. A férfiak a keleti szláv

területeken általában kívül hordták az inget, vékony szíjjal vagy övvel megkötve, hozzá bokáig érő nadrágot vettek. A módosabbak, előkelőbbek csizmát hordtak, a szegények bocskort. Nyári időben az orosz parasztok leginkább csak faháncsból és nyírfakéregből készült lábbelit viseltek. Az ingre általában kaftánt vettek fel, melynek anyaga a társadalmi helyzettől függően változott. A keleti szláv területek öltözködésére a bizánci hatások mellett a középkorban a keleti sztyeppe népei viselete volt a legnagyobb hatással, különösen azt követően, hogy a 13. század közepére az orosz fejedelemségek túlnyomó többsége hosszú időre az Arany Horda fennhatósága alá került.

IV/6. Az egyházi viseletek és a színek szimbolikája

Ahogy az öltözködés és a viselet kifejezte a nemesek és a közrendűek közötti különbséget, úgy az egyházi ruházata, hajviselete is a klerikusi és laikus állapot közötti különbség jól látható, mindenki által felismerhető jele volt. Száz évvel Magyarország kereszténnyé válása után I. Kálmán (1096–1116) 1104-ben például úgy rendelkezett, hogy „a klerikusok ne viseljenek világi öltözetet”. A világi társadalomhoz hasonlóan az egyházi öltözködés ugyancsak kifejezte viselőjének az egyházi hierarchiában betöltött helyzetét, vagy azt, hogy a szóban forgó személy pap volt, vagy szerzetes. A katolikus világi papságnak a liturgián kívül hordott felső ruhája a reverenda volt (s az ma is). A reverenda hosszú, földig érő, a testhez illeszkedő ruha, amely elől gombolással záródik. Jézus életéveire utalva általában 33 gomb van rajta. A reverenda az egyházi rangtól függően eltérő színű: a pápa egyszerű fehéret visel, a bíborosok feketét, amit skarlát színnel díszítenek, az érsekek és püspökök szintén feketét, de vörös díszítéssel, a plébánosok, az alsópapság csak feketét. A reverenda színének komoly szimbolikus jelentése volt. A virágzó középkortól már minden szín általánosan ismert és rögzült szakrális és világi jelentést is hordozott. Az öltözködésben természetesen a szakrális színszimbolika sokkal erőteljesebben érvényesült, mint a hétköznapi életben, a világi életben. A színeknek a középkor során kialakult vallási jelentése alapján a 16. század második harmadában V. Pius pápa rögzítette a latin egyház ma is élő liturgiájának színeit. Krisztus, Szűz Mária, az angyalok és a nem vértanú szentek ünnepeinek a fehér volt a színe. A Pünkösdnek, Krisztus szenvedésének, a Szent Keresztnek és a vértanúk ünnepeinek a piros, Vízkereszt után a zöld, Advent és a nagyböjt idején a viola (bíborlila), nagypénteken, gyászmisén a fekete vagy lila színt kellett használni. A kék kifejezetten Szűz Máriához társított szín volt, ezért ennek a használata a Mária-ünnepekre és a Mária-kegyhelyeken tartott misékre korlátozódott. Az egyházi szertartások során a papok liturgikus öltözetében ezeknek a színeknek kellett megjelenie. A liturgikus öltözet célja az adott szakrális esemény kiemelése volt, ez tehát eltért a klérus liturgián kívül viselt ruhájától. A templomi szertartásokhoz a papok a reverendájukra miseinget (*alba*), miseruhát (*casula*), vállkendőt (*humeralis*), stólat (*orarium*), karöltőt (*manipulus*) és övet (*cingulus*) vettek fel. A püspökök és érsekek ún. püspöksüveget (*mitra*) hordtak. De nem csak az egyházi esztendő különböző ünnepeihez tartoztak színek, hanem az egyes szentségekhez is. Így a keresztség szentségének színe a fehér volt, a bérmelet az arany (sárga), az oltári szentségé (*eucharistia*) a zöld, a bűnbocsánaté, gyónásé a piros, az utolsó keneté a fekete, az egyházi renddé (a papi szentségé) a lila, a házasságé, a hűségé a kék. Ezt a 15. század közepén Rogier van der Weyden is megfestette „A hét szentség” című oltárképén.

Európában a fehér mindig a tisztaságot jelképezte, amely a hatalom és a szegénység formájában egyaránt megjelenhetett, attól függően, hogy milyen anyagból készült a ruha. A korai egyház ruháit például még festetlen, nyersfehér vászonból varrták, és a szegénységet hirdették, mert a

színezett, festett kelme drága holminak számított. A hófehér színű öltözék viszont az egyházi szimbolikában az égi hatalom jelképe volt. Az Úr színeváltozásakor Krisztus ruhája is fehér lett: „ruhája pedig fehér lőn, mint a fényesség” (Mt 17,2). A Jelenések Könyvében a mennybéli üdvözültek „fehér ruhába öltözve” (Jel. II. 7,9) szerepeltek. A Nyitra megyei Gimeskosztolány déli hajófalának egyik képén az 1083-ban szentté avatott zobori remeték, András és Benedek szintén fehér ruhában szerepelnek. Hieronymus Bosch „A lélek mennybejutása” című festményén (1505–1515 között) a Menny színe a fehér volt. A katolikus egyház feje, a római pápa mint Krisztus földi helytartója és a Menny kulcsát őrző Szent Péter utóda, mindig fehér ruhát viselt (és visel). A fehér színnek, mint a földi világtól való eltávolodás jelképe, a laikus társadalom körében is ismert volt, ahogyan egy középkori francia lovagköltő, Jean Regnier írta „Testamentum” című versében: „Koporsómat fehér lepel / borítsa majd annak jeléül, / hogy senki sem cipelhet el / egyéb vagyont a sírba végül” (ford. Molnár Imre). 1393-ban Párizsban a száműzetésben meghalt Lusignan Leó örmény királyt fehérbe öltöztetve kísérték utolsó útjára. A fehér után az arany volt még az a szín, ami az égi ragyogást, Isten dicsfényét szimbolizálta. Az égi és a földi hatalom együttesét a bíbor (viola) jelenítette meg, mert az égit, a transzcendenst (azaz a kéket) egyesítette a földivel, az evilággal (a pirossal). Ebből következően nagy szerepet kapott az ég és föld közötti kapcsolatot megteremtő egyház öltözködési gyakorlatában. Már a 431. évi ephesosi III. egyetemes zsinat úgy határozott, hogy a legmagasabb tisztelet jeléül, az égi és a földi világ közötti kapcsolatot megtestesítő Szűz Máriát és Szent Annát bíborszínű köntösben vagy ruhában kell ábrázolni. Ezt a rendelkezést a 16. században megismételte V. Pius pápa, amikor előírta, hogy Szűz Máriát piros ruhában és kék palástban (a bíborlila alapszíneivel) kell megfesteni. Raffaello például ezeknek az egyházi előírásoknak a figyelembevételével festette meg a „Madonna della Seggiola” című képét. A szakrális felkenési szertartás révén a középkorban az uralkodók is rendelkeztek olyan spiritualitással, ami a laikus társadalom fölé emelte őket. Franciaországban a király bíbor ruhája a hatalom folyamatosságának volt a jelképe. Az 1487-ben VIII. Károly (1483–1498) francia királyhoz induló magyar küldöttségről Bonfini azt írta, hogy „mindnyájan bíbor ruhát” viseltek, amivel a követségküldő király, Hunyadi Mátyás hatalmát fejezték ki. A bíbor uralkodói jelképéről Mátyás halálának leírásakor is megemlékezett Bonfini: „méltósága jelvényeivel díszítve, bíbor kereveten (...) ravatalozták fel”. A Habsburg uralkodókat szintén bíbor öltözetben ravatalozták fel, mert halál esetén a bíbor a földi létből az öröklétbe történő átlépést, az Istenhez való megérkezés ünnepét jelentette. A vörös vagy piros szín III. Ince pápa (1198–1216) 1216. évi *De sacro altaris mysterio* kezdetű bullájában rögzített egyházi színeként szerint a vértanúság, és az ehhez kapcsolódó örök élet szimbóluma volt. Matthias Grünewald a „Feltámadás” című oltárképén (1512–1516 körül) ezért Jézust vörös ruhában ábrázolta. A Hastingsi hórászkönyvben (Flandria, 1475–1483 körül) a „Lelkek beajánlása” című képen Szent Péter szintén az örök életet jelképező piros öltözékben fogadta az üdvözülteket. A főpapok, sőt több középkori ábrázolás szerint még a pápák öltözékében is gyakran megjelent ez a szín. Melozzo da Forlì festményén IV. Sixtus pápa (1471–1484) fehér ruhában, a felsőkar közepéig érő nagy, piros körgallérral és piros sapkában lett megörökítve. Ugyanilyen öltözékben ábrázolta Raffaello II. Gyula (1503–1513) és X. Leó (1513–1521) pápákat, vagy Tiziano III. Pál (1534–1549) pápát is. A pozitív szakrális tartalom mellett azonban a vörös vagy piros szín a földi világhoz is kötődő színnek számított, s mint ilyen, nem volt mentes a negatív tartalmaktól sem. Ahogyan az Isten által teremtett ember gyarló volt, és magában hordozta a bűnre való hajlamot, a vörös szín egyszerre jelentett negatív és pozitív tartalmakat. Az egyházi színeként nemcsak az örök élet, hanem a Gonosz legfőbb színének is ezt tekintették. A Jelenések Könyvében úgy jellemezték a Sátánt mint „nagy vörös sárkány” (Jel. II. 12,3). A középkorban a kék, a fehérhez

hasonlóan, döntően a mennyet, az égit, az isteni tartalmat szimbolizálta. Ezért az egyházi színszimbolikában Szűz Mária színe, de Krisztust is gyakran ábrázolták kékben. A Westminsteri zsoltároskönyv (1250 körül) egyik illusztrációján például a glóriás Krisztus kék ruhában és fehér köpenyben fordult elő. Duccio di Buoninsegna a „Krisztus megkísértése” című freskóján vörös ruhában és kék köpenyben ábrázolta Jézust. A már említett Hastingsi óráskönyvben a „Lelkek beajánlása” miniatúrán a lelkeket világoskék színű angyalok viszik fel az égbe. A 14. századi Wilton-diptichonon szintén kékre festették az angyalokat. A kéknek az éghez kötődő jelentése a középkori gótikus katedrálisok díszítésében is hangsúlyosan megjelent, mert gyakran előfordult, hogy a boltíveket és a mennyezetet kékre és aranszínűre festették (St. Chapelle, Párizs; Szűz Mária-katedrális, Krakó). Ez a két szín, a kék és az arany együtt a kereszténységet szimbolizálta. (Többek között ez az egyik oka annak, hogy amikor létrehozták az Európai Uniót, annak a zászlaja kék lett, rajta arany csillagokkal.) Hogy a kék színt pontosan mikortól azonosították a kereszténységgel, nem tudjuk, de tény, hogy amikor a Szentföld arab uralom alá került (7. század), és ott elrendelték a nem-muszlim vallásúak megkülönböztetését, a keresztényeknek a kék szín viselését írták elő. A keleti, ortodox kereszténységben még a kék papi öltözet, a *felonion* is igen gyakori volt, és a bizánci művészetben és öltözködésben a kék mindig szent színnek számított. Ez magyarázza, hogy az ortodox templomok esetében, különösen a görög területeken, miért építettek kék kupolákat. A hét szentség közül a házasság és a hozzá kapcsolódó hűség színe is a kék volt, mert amit az égben megkötöttek, azt a földön feloldani már nem lehetett. A zöld szín az újjászületést, a tavaszt, az új élet reményességét jelentette, ezért is lett ez az egyház liturgikus viseletének színe a Vízkeresztől nagybőjtig terjedő időben. A 12. század elején Hugo de Sancto Victore a következőket írta: „a mindeneknél szebb zöld mennyire magával ragadja a szemlélődők lelkét, amikor kora tavasszal a rügyek valami új élettől előbukkannak, és száraikon felegyenesedve mintegy maguk alá taposva a halált, a jövő feláradás képére egyszerre a napvilágra törnek”. A zöld a középkori egyházi gyakorlatban az Isten által teremtett földi élet egészének szimbóluma volt. Ehhez hasonlóan a barna szín a teremtett anyagi világot jelentette. A szürke az egyházi szimbólumrendszerben a misztika színe volt. A fekete, mint a fénytől, a világosságtól, az égtől és Istentől a legmesszebb álló szín, a bűnbánat, valamint az ember kicsinységét felmérni tudó, és az emberi gyarlóság ismeretében elmélyült hitéletre készítő alázat jelképeként fordult elő, és összekapcsolódott a keresztény aszketikus tartalmakkal. Clairvaux-i Szent Bernát „Beszéd az énekek énekéhez” című művében például így írt: „ó boldog feketeség, amely a szellem ragyogó világosságát, a tudás fényét, a lelkiismeret tisztaságát teremti meg”. A megingathatatlan hitet, Isten aszketikus elhivatottsággal történő szolgálatát szimbolizáló fekete így nagyon tudatosan lett a klérus reverendájának meghatározó színe, s ezzel együtt a kereszténység ellenségeivel szembeni határozott és szent meggyőződés által vezérelt fellépés jele. Ugyanakkor, mint a fény és Isten ellentéte, a vörössel együtt a Gonosz és a Pokol színeként is értelmezték. A sárgához hosszú időn át negatív tartalmak kapcsolódtak, ezért az egyház liturgiai színnek nem is használta. A középkorban az árulással, hamissággal, cselszövással, irigységgel kapcsolták össze, és ez lett a megvetettség, a kiközösítettség színe is. A középkori képeken például Júdást általában sárga ruhában ábrázolták. Liberale da Verona „Jézus megkísértése” (14. század) című freskóján a Sátán szerepelt sárga öltözetben. De a sárga szolgált a zsidók, eretnekek, prostituáltak megjelölésére is szolgált. A halálra ítélt, máglyára küldött eretnekekre sárga köpenyt adtak, míg a vezeklésre ítélt, bűneit megbánó s megtérő eretnekeknek a ruhájukon, a mellükön és hátukon sárga keresztet kellett viselni. Egy 1445-ből származó hamburgi rendelet előírta, hogy a városban a prostituáltaknak sárga keresztcsíkos főkötőt kellett hordaniuk. Egy késő középkori ismeretlen

cseh költő hasonlóképpen írt egy kurtizán öltözékéről: „Táncban, kocsmában csalétkül / egy cicomás nőszemély ül, / szemöldökét vonogálja, / lebeg-lobog kicsi fátyla, / szűk derekú rokolyája, / főkötője csupa sárga” (ford. Pór Judit).

Az egyházi-vallási tartalmú színszimbolika a különböző szerzetesrendek öltözékében különösen jól tetten érhető. A latin kereszténység egyik legrégebbi, és leginkább elterjedt szerzetesi közössége, a bencés rend – tudatosan – fekete csuhát (*habitus*) hordott. Az első, kimondottan betegápolási céllal létrejött szerzet, az antonita rend (Remete Szent Antal Ispotályos Rendje) ugyancsak fekete ruhát viselt, mellén kis címerpajzsban, arany mezőben kék T betű volt. Az 1170-ben Franciaországban alapított Szentlélek Rend habitusa szintén fekete volt, körgallér mellrészén hasított végű, fehér kettős kereszttel. Az eredetileg ispotályos feladatokat felvállaló, majd a 12. század közepére a kereszténység ellenségeivel szembeni fegyveres harcot élethivatásául választó johannita lovagrend tagjai fekete ruhájának mellrészére, valamint a ruhára felvett fekete köpeny bal vállrészére nyolccsúcsú, nyolccsúcsú fehér keresztet varrtak. A nyolc csúcs a nyolc legfontosabb keresztény lovagi erényeket jelképezte: a lelki tisztaságot, a becsületességet, a példamutató életet, a rászorulókat segítségül hívő, az igazságosságra, a békességre, a megbocsátásra és a nehézségek elviselésére való törekvést. Amikor hadba indultak, vagy tengeri szállítmányok, szárazföldi karavánok védelmezésére vonultak fel, fekete köpenyüket vörös színűre (a vértanúk színére) cserélték, elől-hátul rövid szárú, egyszerű kereszttel. Az ortodox szerzetesek szintén fekete reverendát (*isorasza*) hordtak, amelyhez fátyolos fejfedő (*szkúfia*) tartozott. A bencés regula megújításának szándékával létrejött cisztercita rend tagjai fehér csuhát, fölötté fekete vállruhát, nagy vállgallért (*skapulare*) és fekete köpenyt (*kappa*) viseltek. A fehér a Krisztusnak szentelt tisztaságot és egyszerűséget, a fekete az alázatot és bünbánatot jelképezte. A némasági fogadalmat tett karthauzi szerzetesek habitusa fehér volt, ahogyan az 1341-től közösségbe szerveződött, remetékből alakult szerzetesrend, a pálosok viselete is. Az elsőként alapított koldulórend, a domonkosok rendje a cisztercitákhoz hasonlóan fehér-fekete színekből álló öltözetet hordott. A legelső szerzetes lovagrend, a templomosok rendje szintén fehér ruhát és köpenyt viselt, amelyre vörös latin keresztet varrtak, zászlója azonban fekete-fehér színű volt. A 12. század végén alakult Német Lovagrend tagjai is fehér ruhát és köpenyt hordtak, amelyre fekete, rövid, trapéz szárú keresztet varrtak. Színszimbolikájuk így megegyezett a ciszterciták és a domonkosok öltözetének tartalmával. A Szent Lázár lovagrend, amely a fegyveres harc mellett speciális feladatként a leprások ápolását vállalta fel, fehér öltözéken zöld keresztet viselt, ami a gyógyulást, a megújuló életet jelképezte. Az 1202-ben a templomosok mintájára a Baltikumban alapított Kardtestvérek Rendje ruházata szintén fehér volt, amelyre vörös, kereszt markolatú kardot hímeztek. A ferences szerzetesek általában barna vagy szürke csuhát hordtak. A középkorban kialakult színek szimbolikáját a katolicizmussal szakító, volt ágoston-rendi szerzetes, Luther Márton is jól ismerte, és ennek szellemében rendelte meg 1530-ban a címerét, az ún. Luther-rózsát, amit idősebb Lucas Cranach készített el. Ezzel kapcsolatban a következőket írta: „elmondom, milyen gondolatokat akartam pecsétnyomómon, teológiám ismertetőjegyén megmintázni. Benne kellett lennie elsősorban a keresztnek: fekete kereszt a szívben, amelynek természetes színűnek (tehát pirosnak) kellett lennie, hogy állandóan emlékeztessen a Megfeszítettbe vetett hit boldogító hatalmára, mert akkor leszünk igaz emberek, ha szívből hiszünk. Ez a kereszt fekete ugyan, megöl és fájdalmat okoz, de meghagyja a szívet eredeti színében, nem semmisíti meg a természetet, hanem életben tartja (...) Az ilyen szív fehér rózsán pihen. Azt jelenti ez, hogy a hit örömet, vigasztalást és békességet terem, tehát viruló fehér rózsákon vezérel bennünket. Nem úgy adja a békét és örömet, mint a világ! Ezért kell fehérnek és nem pirosnak lennie a

rózsának. Mert a fehér a lelkek és az angyalok színe. Ez a rózsza égszínké mezőben virul, mert az ilyen lelki és hitbéli öröm az eljövendő öröm előhírnöke már most a hitben élve és reménységben hordozva. De még nem az igazi öröm. Ezt a mezőt aranygyűrű veszi körül. Az ilyen boldogság ugyanis örökké tart a mennyben, nincs vége, drágább minden örömnél és vagyonnál, ahogyan az arany a legnemesebb és legdrágább ásvány”.

A latin keresztény Európában a külön viselet mellett az egyháziak másik fontos ismertetőjegye a fejük búbján kör alakban leborotvált sajátos hajviseletük, a tonzúra volt. A fennmaradt ábrázolások szerint – a korai középkort leszámítva – a klerikusok általában borotválták az arcukat, a középkor végén, a kora újkor elején azonban – ahogyan a II. Gyula pápáról festett képek tanúsítják – ismét megjelent az arcszőrzet.

A színek szimbolikus jelentése, ha nem is annyira konzekvensen, mint a klerikusoknál, a világi öltözködésben – elsősorban a társadalom felső rétegeiben – szintén érvényesült. A Canterbury mesékben Arcitas temetésének leírásakor („A Lovag meséje”) ez olvasható: „kezére húzott kesztyűje fehér”. A késő középkori angol temetési szertartásban a nőtlen ifjak felravatalozásakor a fehér kesztyű jelezte az elhunyt családi állapotát. A vörös (piros) a vértanúság egyházi jelentése mellett a szerelem színe is volt, ahogyan ezt François Villon „Záróballada” című műve egyértelműen megfogalmazta. „Testamentuma lapjait / a szegény Villon itt lezárja. / Jöjjetek el, ha temetik; / és lélekharang cseng utána. / Öltözzetek piros ruhába / a szerelem mártírja volt” (ford. Szabó Lőrinc). A beteljesült, elnyert szerelmet általában a sárga vagy aranyszínű ruha jelképezte. A III. Frigyes (1440–1493) esküvőjéről készült falfestményen (Siena, dóm) például a császár sárga, menyasszonya, Portugáliai Eleonóra sárga és piros ruhákba volt öltözve. Hasonló öltözékről számolt be Bonfini is Mátyás esküvőjéről: „a király cobollyal prémezett sárga atlaszruhát, a királyné pedig szintén cobollyal díszítet, arannyal átszőtt vörös ruhát viselt”. A középkori lovagi költészet szerint a kék a hűség és az állhatatosság színe volt, a zöld a fellobbanó új szerelmet jelentette. A francia Guillaume de Machaut például egyik versében azt panaszolta, hogy „kék helyett, hölgyem, zöldbe öltözöl (...)”. A bűnbánatot és az Isten előtti alázatot jelképező fekete szín a világi társadalomban a gyász általánosan elterjedt kifejezője volt. Amikor például Félelemnélküli János, burgundi herceg (1404–1419) meghalt, fia, Jó Fülöp (1419–1467) 2000 fekete zászló kíséretében indult a francia és angol király elé, és erre az alkalomra a herceg kocsiját és trónusát is feketére festették. De a feketét, mint a hitbéli elkötelezettséget kifejező színt ünnepi alkalmakkor, díszruhákhoz is gyakran alkalmazták. Jó Fülöp burgundi herceg például utolsó éveiben szinte állandóan feketében járt, és lova, kísérete is ugyanezt a színt viselte. Ez összefüggött azzal, hogy a herceg sokat hangoztatott célja azt követően, hogy a törökök elfoglalták Konstantinápolyt (1453), egy nagy, török elleni európai kereszties hadjárat volt. Fekete ruhája – ahogyan számos szerzetesrendnél is – a katolicizmus és az egyház iránti elkötelezettségét szimbolizálta.

IV/7. Középkori harci öltözékek és fegyverek

A középkorban a férfiak öltözködésében a hétköznapi élet ruhái mellett legalább ugyanolyan, vagy gyakran még fontosabb szerepe volt a katonai tevékenységgel összefüggő harci öltözékeknek és fegyvereknek. Békeidőben is, ha útra keltek, azt többnyire felfegyverkezve, harcra készen tették. A középkori nemesek, lovagok gyakrabban mutatkoztak páncélban és

fegyverrel, mint az aktuális divat szerinti öltözékekben. Ahogyan a ruhák, úgy a fegyverek és a harci viseletek is kifejezték tulajdonosának társadalmi rangját, státusát.

A korai középkorban, amikor alapvetően a földdel és jószágokkal rendelkező közsabadok katonáskodtak, és mindenki maga gondoskodott fegyvereiről, felszereléséről, ezt anyagi lehetőségei függvényében tette. Így például, ha valakinek kardja volt, az már megbecsült társadalmi státust jelentett, mert egy kard nagy hozzáértést igénylő, hosszú munkafolyamat termékeként költséges, drága fegyvernek számított. A kenti Bifrons (Anglia) 6. századi feltárt temetőjében például a 150 sírból csak 5 tartalmazott a csontok mellett kardot. A Nürnberg melletti Hellmitzheim-ben 31 sír között csak kettőben temettek el karddal együtt elhunytakat. A kora középkori sírleletek alapján azt mondhatjuk, hogy átlagosan kb. minden huszadik férfit temettek el kardjával együtt, a többit általában nagy, egyélű késsel (*sax*, *scramasax*) vagy dárdával hantolták el. Mindkettő jóval olcsóbb fegyver volt, mint egy kard. Természetesen az ásatások során előkerült fegyverek nem jelentették a ténylegesen használt harceszközök teljes körét, az ugyanis eléggé valószínűtlen, hogy egy ember (az eltemetett) csak egyetlen harceszközzel rendelkezett volna. A temetőkben található fegyveres sírokból nem az egykor volt valóság tükröződik vissza. A frank törvénykönyvekben például általában mindig együtt szerepelt a lándzsa és a pajzs, ezért egy dárdahegy leleltéből arra kell következtetnünk, hogy ahhoz egy pajzs is tartozott. Egy fegyverest, ha nem volt király, vagy előkelő, nem temettek el teljes fegyverzetben, mert lényegében minden fegyver drága volt, előállításuk speciális szakismeretet kívánt, ezért a fegyverek többségét inkább megörökölték az utódok. A népvándorlás kori germán népek, illetve a Nyugat-római Birodalom örökébe lépő germán királyságok katonai erejének zömét a pajzsos-lándzsás, gyalogos szabadok alkották, akiknek fegyverzetét többnyire még kiegészítette a közelharcra szolgáló tör, harci bárd vagy pöröly. Testüket többnyire vastag bőrből készült páncéllal, fejüket kúp alakú sisakkal védték, amelyről lecsúszott az ellenfél csapása. Ugyanilyen okból, az egyéni közelharc sajátosságához igazodva, általában kerek vagy ovális pajzsokat használtak, melyek ívelt és vasalt peremén félre csúsztak a kard- és bárdcsapások is. (A nagy, négyszög alakú római pajzsok, amelyek hosszú kiképzésre alapuló, összehangolt csapatmozgásokra épülő harcászati kellékei voltak, a korai középkorban kikoptak a fegyvertárból.) Attila (445–453) nagykirály idején a hun birodalom legerősebb gyalogos haderejét a gepidák alkották. A kora középkori Európa leghosszabb ideig fennálló államát, a frank birodalmat lényegében gyalogosan harcoló, közsabadokból álló seregek teremtették meg és oltalmazták közel félezer éven át. A frank gyalogság legfontosabb fegyvere a lándzsa, a harci bárd vagy pöröly, buzogány, valamint a tör, a tehetősebbeknél az egyenes, kétélű kard volt. Testüket fából készült, vaslemezzel borított hosszú, szív alakú pajzzsal, és vastag szövetre vagy bőrre pikkelyszerűen varrt fémlemez páncéllal védték. A szív alakú, hosszú pajzs nemcsak a törzset oltalmazta (mint a kerek pajzsok), hanem a lábakat is. A fémsisak ugyanolyan drága védőeszköz volt, mint a kard, így nem mindenki engedhette meg magának. A kevésbé tehetőseknek többnyire csak bőrpáncélra, bőrsisakra, fémszegéllyel és középen vasdudorral erősített kerek pajzsra, harci bárdra, hajítódárdára és hosszú törre tellett. A legszegényebbek csak íjjal és nyíllal rendelkeztek. A kora középkori germán királyságokban kisebb vagy nagyobb számban lovas csapatok is harcoltak. A korabeli források gót, langobard vagy frank lovasságról tettek említést. Jordanes „Getica” című műve szerint például Theoderich vizigót király a catalaunumi csatában (451) lovon harcolt Attila serege ellen, ahogyan a hunok oldalán hadba vonult osztrogótok is lovas egységeket vonultattak fel. Paulus Diaconus a langobardok történetéről írt munkájában arról számolt be, hogy Audoin langobard király (547–560) fia, Alboin (560–572) lóháton vívott összecsapásban ölte meg a gepida király, Thurisind

(548–560) fiát, Turismodot. Jordanes a már említett „Getica” című munkájában nehézfegyverzetű, azaz páncélos, lovas alánokról is említést tett, ami azért nem meglepő, mert a nehézlovasság lényegében keleten született meg, nem nyugaton. A parthus, perzsa, szarmata, alán vagy avar seregek fő ütőerejét a nem különösebben nagy létszámú páncélos lovas alakulatok alkották. Justinianus uralkodása idején a bizánci hadsereg szintén rendelkezett páncélos lovas csapatokkal, sőt még a lovak homlokára és szügyére is tettek páncélt. A keletrómai császár hadvezére, Belisarius Észak-Afrikát a kb. 10 000 főnyi gyalogos vandál sereggel szemben feleannyi lovassal hódította vissza, és az itáliai gót háborúban is a lovasságra támaszkodott. A 7. században a bizánci nehézlovasság átvette az avarok felszerelését, fegyverzetét. A lovasok többnyire a ruhára varrt, fémlemezekből álló ún. pikkelyes páncélt, külön mellvértet, lábszárvédőt, forgós sisakot viselt, támadófegyverként íjat, nyilat, lándzsát és kardot, és volt pajzsa is. Az avaroktól átvett kengyel lehetővé tette, hogy a lovas biztosan üljön a nyeregben.

Ezek a keleti minták nyugaton is hatással voltak. A keletrómai politika ösztönzésére 568-ban Itáliába költöző langobardok a félsziget lakosságához mérten csekély létszámukat (kb. 80 000 fő) katonai hatékonyságuk erősítésével igyekeztek ellensúlyozni, és gyorsan átvették Bizánctól a páncélos-lovas harcmodort. Ugyanígy tettek a frankok is. A nehézlovasság fontosságát az arabokkal vívott poitiers-i csata (732) mutatta meg, ahol a támadó arab lovasságot ugyan a frank gyalogság állította meg, de a frank nehézlovasság zúzta szét. A Karoling-kori nehézlovasság abban azonban különbözött az avar vagy bizánci páncélosoktól, hogy íjat és nyilat, vagy hajítódárdát nem használt, fő fegyverzete az ún. szárnyaslándzsa, kard, hosszúkás pajzs, tör, csatabárd és láncos buzogány volt. A védőfegyverzet általában könyékig és térdig érő sodrony- vagy pikkelypáncélból, enyhén csúcsos sisakból és lábvértből állt. A sisakokat – ahogyan keleten is – a formáját adó fémkeretre szegecselt vaslemezekből készítették. A kengyelhasználattal a lovát szilárdan megülő lovas harcos ereje összeadódott a ló erejével, így a lovas sérülékenységét csökkentő páncéllal együtt jelentős fölénybe került az ütközetekben a könnyűlovasokkal és a gyalogosokkal szemben. Ez azt eredményezte, hogy Európában a 10–11. századra csatadöntő elemmé, harctéri hegemon szerepűvé vált a nehézlovasság. A Karoling-korban egy nehézlovas felszerelése (a lóval együtt) 50-60 szarvasmarha árával egyezett meg, tehát meglehetősen költséges volt. A nehézpáncélos lovas így minden szempontból, azaz fegyverzetének és felszerelésének drágasága, hatékonysága alapján a társadalom elitjéhez tartozott. Pénzbeli értékének egyik legjelentősebb tételét a harctéri szolgálatra alkalmas ló tette ki. Ezeket az állatokat külön erre a célra válogatták, tenyésztették, nevelték, és ellátásukra különösen nagy figyelmet fordítottak. Nagy Károly már a *Capitulare de villis* vonatkozó részeiben (13, 14, 15. cikkelyek) rendelkezett a mének, kancák és csikók megfelelő elkülönítéséről, gondos, szakszerű tartásáról.

A nehézlovasság egyre fontosabbá váló katonai szerepe miatt folyamatosan igyekeztek növelni hatékonyságát. Ennek eredményeként Nyugat-Európában a 10. század során a pikkelyvértzeteket fokozatosan felváltották a sodronypáncélok. A pikkelyvértzetek, amelyeknél a bőr- vagy vászon alapra rögzített fémlemezek tetőcserépszerűen fedték egymást, jól állták az ütések, de a lapok közé becsúszó szúrásokat már nem tudták kivédeni. Ezzel szemben a sodronypáncél, amelyet méretétől függően 30 000-40 000 vasgyűrűből készítettek, megfelelő, vastag alábéleléssel, nagyon hatékony védelmet nyújtott, ami azon alapult, hogy ha egy gyűrűt erőbehatás ért, az megrántotta a körülötte lévő fémgyűrűket, és így a csapás vagy dőfés energiáját eloszlatta több gyűrűre. A láncing nem lehetett szoros, nem feszülhetett rá viselője testére, mert ebben az esetben a gyűrűk nem tudtak volna összerándulni. Az Európában

használatos sodronyok alapanyaga általában 2 milliméteres drót volt, és a belőlük készült, mintegy 7-8 milliméter átmérőjű gyűrűkből rakták össze, „szőtték meg”, úgy, hogy egy darab gyűrűhöz négy másik kapcsolódott. A drótvégeket összeillesztésüknél egyenként kifűrták és szegecselték. A legjobb minőségű sodronyoknál a szegecset izzó állapotban ütötték be. Egy sodronypáncél elkészítéséhez nagyon sok időre és munkára volt szükség, ebből következően még a pikkelypáncélnál is többe került, igazi luxuscikket jelentett. Minden sodrony egyedi terméknek számított, mert tulajdonosa méretére készült, amelybe ún. „tágulási zónákat”, háromszög alakra megszőtt láncszövetdarabokat illesztettek be a hónaljnál, a háton, a törzsnél, hogy a kar felemelését, a törzs mozgását a láncing ne akadályozza. Sok sodronynál a hát alsó része néhány sorral hosszabb volt, mint az elülső, hogy az viselőjének előre hajlásánál ne csússzon fel a hátra. A testet, kart védő láncpáncélhoz ugyanilyen csuklya és nadrág is tartozott, összsúlya így 10-15 kilogramm között alakult, tehát valamivel könnyebb volt, mint a vastag bőrre vagy szövetre varrt, fémlemezkből álló pikkelypáncél, és sokkal könnyebb, gyorsabb mozgást tett lehetővé, ami hatalmas előnyt jelentett a harctéren. A lánc nadrágszárakat az övhöz erősítették, később ezt lemezből készült lábvérttel váltották fel. A sodronyvért megfelelő alábéleléssel együtt nagyon hatékony védelmet nyújtott, ezért vastagon bélelt ruhát, steppelt vászonkabátot (*gambeson*) vettek alá, ami hatékonyan tompította az ütések, és megakadályozta, hogy a drótszövet feltörje a testet. A sodronycsuklya alá is bélelt fejevédőt vettek. A láncpáncél csak az erősebb lándzsadöfést, a nagyon pontos, erőteljes kard- és csatabárdvágást, és az egészen közélről kilőtt nyilat nem tudta kivédeni, főleg akkor, ha ezek a behatások olyan testfelületet értek, ahol a láncszemek csak kisebb mértékben tudtak összehúzódní (nyakszirt, kulcscsont, szegycsont, könyök, térd). A sodronyvért majd 500 éven át, egészen a 14. század közepéig, a legjelentősebb testvédelmi eszköz volt, és a csatákban jelentős túlélési esélyt biztosított használójának. A *gambeson* fölé felvett sodronypáncélra még egy ujjatlan vagy rövid ujjú vászonöltözetet, egy ún. fegyverköpenyt húztak, amit derékban összefogtak. A fegyverköpeny a tűző napon való felmelegedéstől, felforrósodástól óvta a fém páncélt, és megakadályozta a fém csillogását. A fegyverköpenyek általában színpompás, mintákkal és címerekkel díszített öltözékek voltak. Az egyházi lovagrendek tagjai rendjük jelképeit viselték a fegyverköpenyen. A fém ruházat óvása érdekében hűvös, esős időben a lovagok még hosszú köpenyt is viseltek, ami gyakran csuklyával is rendelkezett. Azok a harcosok, akik nem tudták megfizetni a drága pikkelypáncélokot, vagy az azoknál is költségesebb sodronyvérteket, leginkább bőrből készült páncélt használtak. A vastag, rétegelt, keményített bőrlemezeken szintén ellent álltak a különböző erőbehatásoknak, ütéseknek, de a szúrásokat már kevésbé tudták kivédeni. A fémvértezetekhez képest a bőrpáncélok tartóssága is sokkal rosszabb volt. Viszonylagos olcsóságuk és gyors előállíthatóságuk miatt azonban a középkorban ezekre a páncélokra ugyancsak nagy kereslet mutatkozott. A bőrpáncélokot sodronyvértek kiegészítéseként is használták.

A test védelme mellett különösen fontos volt a fej oltalmazása. Még a szerény anyagi lehetőségekkel rendelkező harcosok is fontosnak tartották egy sisak beszerzését. A középkori ábrázolások azt mutatják, ha páncél sok esetben nem is volt, sisakkal általában mindenki rendelkezett. A kora középkori sisakokkal ellentétben, amelyek fémkeretre, fémvázra szegecselt fémlemezkből állt, amelyhez orr-, fül- és tarkóvédő lemezeket is erősítettek, a virágzó középkorban többnyire egy acéllemezből kialakított orrvédős, kúpos sisakot (ún. normann sisak) készítettek. Ennek nagy hátránya volt, hogy szabadon hagyta a nagyon sérülékeny tarkót, a fület és az arckoponya nagy részét. Ezt a sodronycsuklyával igyekeztek ellensúlyozni, ami védte a tarkót, fület, nyakat, de még mindig szabadon hagyta az arcot. A 12.

század elejétől a sodronycsuklyát kezdték úgy kialakítani, hogy egy részét áthajtották a száj előtt, amit szemmagasságban egy kampóhoz rögzítettek. Ezzel a „láncmaszkkal” igyekeztek megvédeni az arckoponyát. A láncpáncél és sisak mellett, az igazán veszélyes csapások elleni védelem legfőbb eszköze a pajzs volt, amit acélperemmel, vastag deszkából készítettek, és általában a válltól a térdig oltalmazta a harcost. A csepp alakú, hosszúkás pajzsok 8-12 kilogrammot nyomtak, így saját tömegük segített elnyelni a csapás erejét. A pajzs külső oldalára, közepére egy vasból készült dudort erősítettek, amelyen félrecsúszott a pajzsra mért kard- vagy bárdcsapás, és így sokat veszített erejéből. A lovag legfontosabb fegyvere a hosszú, egyenes, kétélű kard volt, amelynek értéke megegyezett 120 ökör árával. A másik fő fegyvere a kb. 4 méter hosszú, keményfa nyelű, 20-30 centiméteres, acélból kovácsolt hegyű döfőlándzsa volt, amit a virágzó középkorban már nem a válla felett tartott, mint a Karoling-korban, hanem a hónaljához szorította, és így sokkal erőteljesebb döfést tudott elérni. Ehhez elsőrendű követelmény volt a ló tökéletes megülése és irányítása. Egy jól kivitelezett, vágózó lóval végrehajtott döfés, ha az ellenfél sisakját érte, eltörhette a nyakat, ha a mellkasát, teljesen áthatolt a sodronyvértezen, ha a pajzsot találta, kiűthette az ellenfelet a nyeregből. A nehézlovas hadviselést a lándzsával végrehajtott tömeges roham ellenállhatatlan ereje és félelmetessége tette rendkívül hatékonyá. Pár száz nehézlovas súlyánál és lendületénél fogva képes volt többszörös túlerőben lévő könnyűlovasságot vagy gyalogságot szétverni és legyőzni. A lovagi fegyverzethez hozzátartozott a csatabárd vagy buzogány, a tör, de előfordulhatott a kétkezes, hosszú pallos is.

A 12. század végétől, a 13. századtól több változás is bekövetkezett a lovagi öltözetben és fegyverzetben. A páncéling ujjai hosszabbak lettek, és gyakran egyujjas lánckesztyűben végződtek. Az orrvédős, kúp alakú sisakot felváltotta a teljes fejet beborító és védő, ún. fazéksisak, amely legalább 2-3 milliméteres acéllemezekből készült, és a párnázott sapka, valamint a sodronycsuklya felett viseltek. A párnázott sapkára homlokmagasságban egy párnázott, szőrrel kitömött koszorút, textilgyűrűt tettek, és ez tartotta meg szilárdan a fazéksisakot. Az is előfordult, hogy magát a sisakot látták el béléssel. A sisak arclemezét külön megerősítették egy keresztpánttal és lélegzőlyukakat fűrtak rá. A harcos a sisakból csak egy szűk szemréseen keresztül látott ki, így a fej erősebb védelmének ára a térlátás beszűkülése lett. A sodronyvérteken megjelentek az első lemezkiegészítések, ami – a fegyvertörténészek véleménye szerint – összefügghetett a számszerijak, valamint a nagyméretű alabárdok, vastüskés cséphadarók, szálfegyverek jelentette fenyegetéssel, mert ezekkel szemben a sodronyvértezet már nem jelentett elegendő védelmet. A sodrony lemezzel történő megerősítése kezdetben a fegyverköpeny révén történt, amikor ezt a ruhát, amit a páncél fölé vettek fel, belülről, elöl és hátul fémlemezekkel bélelték. A 13. századtól a végtagok is fokozatosan páncélzatot kaptak. A 14. század első harmadára egy gazdag nemes, aki képes volt az egyre bővülő és összetettebb páncélzatot megfizetni, gyakorlatilag egész testét ilyen, ún. szegmensvérttel tudta beborítani. A testet védő páncélzat változása a sisakot sem hagyta érintetlenül. A 14. század elejére a lapos tetejű fazéksisak helyett kúpos tetejű, ún. üstsisakot kezdtek készíteni, hogy az ütések, csapások lecsússzanak róla. A legtöbb üstsisakot elöl annyira megnyújtották, hogy az a torkot is eltakarta. A fazéksisakhoz hasonlóan azonban az üstsisak is még szegecselt eljárással készült, és a szűk szemréseen keresztül csak korlátozott kilátást biztosított. Ez alatt is többnyire sodronycsuklyát viseltek. A 14. század második felében a látást és a hallást egyaránt korlátozó, zárt üstsisakot kezdték felváltani a csúcsos, az arcot védő, felcsapható sisakrostélyos, ún. *bascinet* sisakok. A sisakrostélyok alja csőrszerű vagy kutya pofájára emlékeztető forma volt, hogy a sisak minden felületéről lecsússzanak a vágások, az

arcot védő felület így távolabb került az arctól, és a tágas rostély mögött jóval több volt a levegő is. A mozgatható arcvédő lehetővé tette a gyors tájékozódást a sisak levétele nélkül. A *bascinet* sisakokat már egy lemezből alakították ki, ami jelentősen megnövelte védő képességüket. A 14. század végén jelent meg a főként Itáliában és Franciaországban népszerűvé vált *barbata* néven ismert sisak, amely az ókori görög hopliták sisakjához hasonlóan a koponya egészét fedte, a szemeket, a szájat és az arcot viszont a rések nagyságától függően szabadon hagyta. Harangja teljes egészében csak a fejre támaszkodott, és a látást nem korlátozta. Elsősorban a gyalogosok és az íjászok sisakja volt, és a középkor végéig használatban maradt.

A késő középkori csatatereken megjelent, nagy tömegben alkalmazott, nagy erejű hosszúj, ami a százéves háborúban számos alkalommal segítette győzelemre az angolokat a francia nehézlovassággal szemben (Crécy 1346, Poitiers 1356, Azincourt 1415). A nagy tömegben kilőtt nyílvevesszőkkel szembeni védelem erősítésének igénye hívta életre az egybefüggő, nagy fémlapokból álló, az egész testet elfedő lemezpáncélokot, az ún. „gótikus vértzeteket”. Ezeket az új típusú páncélokot először Észak-Itáliában, Lombardiában készítették. A legnagyobb hírnévre a 15. századtól a milánói páncélverők tettek szert. A lombardiai gótikus vérték egy mellényt formázó, számos lemezből álló fémkonstrukcióval oldották meg a törzs védelmét. A mellény felső része a domború mellvértből és a rák páncéljára emlékeztető, lemezsávokból összeállított hátvértből állt, amelyek csak a köldökig értek. Ehhez illeszkedett egy alsó mell- és hátvértelem, amelyekbe belecsúsztatták a felső, mellényszerű részt. Ezt a két különálló, alsó és felső részt elöl és hátul egy-egy (esetenként elöl két) erős szíjjal rögzítették, a hátvért rákötött lemezeit belül tartották össze szegecses és szíjak. A páncél felső része így képes volt elmozdulni az alsó részben, így megőrizte a harcos mozgékonyágát. A mellvért alsó részeihez lefelé nyúló, rákötött, ún. „szoknya” csatlakozott, amely az altestet védte. A lombard vérték lemezvastagsága a kiváló minőségű alapanyagának köszönhetően 1-2 milliméter volt, így a páncél súlya meglepően kicsi maradt. A karokat és a lábakat is minél nagyobb, egybefüggő fémfelülettel burkolták, amelyek a test vonalait követték. A könyök és a térd belső hajlatát a könyök- és térdvértől áthajló, azzal egybeépített, a behajlás formájára kialakított fémrész, az ún. „pillangó” védte meg a becsúszó vágásoktól. Ezekhez az egész testet befedő lemezpáncélokhoz új sisaktípust készítettek, az ún. „armet”-et, amely nemcsak teljesen védte a fejet, de körbe is lehetett fordítani a páncélon, és könnyen fel lehetett emelni az arcvédő rostélyt. A sisakharanghoz két arcvédő lemez kapcsolódott, melyeket az állnál teljesen össze lehetett zárni úgy, hogy a nyakat elfedjék. A felülről leereszthető sisakrostély még külön összetartotta és erősítette ezt a felépítést. Az arcvédő lemezek behajlottak az áll alá, így az *armet*-sisakot nem lehetett leütni a fejről, mert követte a koponya formáját. A korábbi sisakokhoz hasonlóan belülről ezt is bélelték. Az *armet* mellett az ún. *celata* nevű sisakot is használták, amelynek oldallemezei csak a fül alsó vonaláig értek, és az arc szabadon maradt. Ehhez gyakran egy külön állvédőt is rögzítettek a mellvérthez. A korban a nagy, enyhén lefelé hajló karimájú *vassalap*-nak hívott bográcssisak szintén elterjedt volt, amely felülről takarta a vállakat, ugyanakkor tökéletesen ki lehetett látni alóla. Leginkább a számszerű íjászok és a gyalogosok sisakja volt, ha nehézfegyverzetű lovagok viselték, akkor állvédő is tartozott hozzá az arc védelmére. A lovasok esetében a vassalap belső pereme az állvédő lemezeire támaszkodott, így egy fejet érő ütés nem közvetlenül a gerincet terhelte. Viselője a karimára vágott szemrésszel keresztül tudott kinézni. A lombard gótikus páncélokot részben szíjjakkal rögzítették a testhez, részben egy speciális kabát segítségével, amit a vért alá vettek fel, s amelyhez bizonyos pontokon erős zsinórokkal a páncélalkatrészeket közvetlenül a kabáthoz erősíthettek, így a súlyukat jobban elosztották a testen. A késő középkori páncélkészítés másik fő területén, az Alpok túloldalán, Dél-

Németországban másfajta vértet állítottak elő. A mellvért alakja az alsó kétharmadban csúcsosodott ki, „doboz” alakúvá vált. Ez a szögletes forma mechanikai szempontból ugyan nem volt kedvező, de tagadhatatlan, hogy az ütközőfelületet távolabb vitte a mellkastól. Ehhez az ún. *kastenbrust* mellvérthez egy hosszú, térdig érő „szoknya” is tartozott. Az egy darabból készült vért a páncél anyagában sugár irányú domborított mintákat alakítottak ki, amellyel megnövelték szilárdságát, merevségét, illetve ezek a fémcsíkok a beleakadó fegyvereket a páncél széle felé terelték. A 15. század második felében a délnémet gótikus vért újabb változáson mentek keresztül. A mell- és hátvértet – hasonlóan az itáliai páncélokhoz – több lemezből készítették, a *kastenbrust*-vértéknél alkalmazott hosszú „szoknya” pedig eltűnt. A combvértet viszont extrém hosszúak, majdnem a csípőig érők lettek. A késő középkori csőrös cipők divatja ezeknél a páncéloknál is megjelent, mert a lábfejet és bokát védő páncélsarura egy hosszú, lecsatolható fémorrt erősítettek. A német vértet többségénél az ún. *salade* sisakot használták. Ez olyan sisakharangból állt, amely csak a fül alsó vonaláig ért, hátul nagymértékben megnyújtották, hogy védje a tarkót. Ugyanakkor a szájától lefelé szabadon hagyta az állkapcsot és a torkot. Annak érdekében, hogy a testnek ezek a részei se maradjanak védtelenek, a mellvértre egy erős csésze alakú állvédőt rögzítettek, amely teljesen takarta a fej alsó részét és a nyakat, az ide mért csapások erejét a mellvért fogta fel, s nem a fejet oltalmazó sisak. Ennek a típusú sisaknak a pereme a vasalaphoz hasonlóan erre az állvédőre támaszkodott, így a fejre irányuló ütést szinte teljes egészében a páncél fogta fel és nyelte el.

A köztudatban élő tévhitel szemben a középkori páncélokban, akármilyenek is voltak, lehetett mozogni, az alkatrészeket, páncélelemeket az emberi test felépítéséhez igazították. Egy lovag minden segítség nélkül fel tudott szállni a lóra, és a leszállásnál sem szorult segítségre. Ha elesett, vagy kiesett a nyeregből, könnyedén fel tudott állni, sőt rövidtávon még futni is lehetett a vértékben. Egyedül az úszás nem volt bennük lehetséges. A gótikus vértetek nem nyomtak többet 22-26 kilogrammnál, azaz kb. kétszer olyan súlyúak voltak, mint a sodronypáncélok. Harci körülmények között egy olyan páncél, amely korlátozta viselője mozgását, cselekvőképességét, többet ártott volna, mint amennyi védelmet nyújtott. Tény, hogy a lovagi tornákra, a lándzsatorésnél használt tornavértet jóval súlyosabbra, nehezebbre készítették, és akár 40 kilogrammot is nyomhattak. Ezeknél valóban kellett segítség ahhoz, hogy a lovag nyeregbe szálljon, de ilyen páncélokot harchoz soha nem vettek fel.

A nehézlovasság évszázadokon át meghatározó harctéri szerepében a kezdetektől nagy jelentősége volt a páncélos harcost hordozó lónak, így a páncélszatok fejlődése és a harci lovag tenyésztésének iránya szorosan összekapcsolódott. A nehézlovasság támadásának elsöprő erejében meghatározó tényezőt jelentett a ló, amit éppúgy védeni, oltalmazni kellett, mint a lovasát. Már a korai középkorban az avar, a bizánci vagy frank nehézlovak igyekeztek megvédeni lovaik fejét, nyakát, marját, de az állat hátára borított vastag, bőr- vagy fémlemezekkel erősített takaróval az egész testét is. A sodronypáncélok elterjedésével a 12. század során megjelentek a ló testének különböző részein elhelyezett, döntően fémből készített védőpáncélok, amelyeket leplekkel takartak el, hogy az állatot – hasonlóan a harcshoz – óvják a nap hevétől, és elrejtse az ellenség elől a ló védett és sebezhető pontjait. A lovat borító páncélszat súlya a 14–15. században kb. 35-40 kilogrammot nyomott. A nagyobb súlyú, nehezebb lemezpáncélok elterjedése nem lett volna lehetséges a nagyobb testű és erősebb lovag tenyésztése nélkül. Egy késő középkori lovag teljes harci felszerelésének, valamint a lovának a páncélszata együtt a 90-100 kilogrammot is elérhette, amit csak a nagytermetű és nagy súlyú (600-800 kilogrammos) ún. „nagy ló” (*magnus equus*) bírt el. A harci célokra tenyésztett és hosszú évek alatt betanított hadiméneket (*dextrarius*) a lovagok csak csatában használták,

lovaglásra, mindennapi közlekedésre külön hátszlovat tartottak, a páncél és a fegyverek hordozására pedig egy málhászlovat használtak. Egy középkori lovagnak tehát legalább három lóra volt szüksége, de az esetek többségében inkább többre, hogy tartaléka is legyen. Angliában például V. Henrik (1413–1422) uralkodása idején a herceget 50 ló illette meg. A hadimének és az egyszerű igáslovak között az árkülönbözet akár 800-szoros is lehetett. Ilyen drága, nagytestű harci lovakat, jó minőségű lemezpáncélokot csak a nemesség gazdag közép- és felső rétege engedhette meg magának. A kevésbé tehetősek továbbra is az olcsóbb sodronyvérteket használták, akiknek még erre sem tellett, ennél is olcsóbb, ún. lágyvértezetekkel igyekeztek megvédeni magukat. A középkor egyik legismertebb ilyen vértezete az ún. *brigantin*, vagy *brigandin* volt. Ez gyakorlatilag egy olyan kabátot jelentett, amelynek a belsejébe nagyon sok apró fémlemez erősítettek. Ez emlékeztetett a kora középkori fémlemez pikkelypáncélokra, csak sokkal kifinomultabb technikával készültek. A *brigantin* súlya akár 9 kilogramm is lehetett, tulajdonképpen megközelítette egy sodronying súlyát. A *brigantinon* a lemezeket úgy helyezték el, hogy egy lemez három másik is részben fedett. A fennmaradt ábrázolások szerint ezek a párnázott és fémlapokkal megerősített kabátok a 11. századtól a középkor végéig a katonai viselet szerves részei voltak.

A középkori harcosok világában a kard jelentette a legnagyobb becsben tartott fegyvert. A lovagoknál ez volt a becsület, a bátorság jelképe, gyakran külön nevet is adtak neki. A kardvívás művészetének elsajátítása gyakorlással eltöltött évek sokaságát követelte. A kardot általában a kardövhöz rögzítették. Ez tette lehetővé, hogy a kard markolata mindig ugyanabban a pozícióban legyen, és a legváratlanabb helyzetekben is könnyű legyen előrántani. A késő középkorban a páncélzatban bekövetkezett változásokkal összefüggésben jelentősen megnőtt a harci kardok hossza, hogy súlyosabb csapást lehessen velük mérni. A hosszabb köríven mozgó kardhegy ugyanis nagyobb kerületi sebességgel mozgott, így az energiája is nagyobb lett. A pengével együtt a markolatot is hosszabbá tették, és a nagyobb erő érdekében két kézzel is meg lehetett fogni. A markolat mellett a keresztvas szintén hosszabb lett. A késő középkorban jelent meg a *falchion* nevű kardtípus, amit elsősorban a gyalogos harcosok használtak. Ez egykezes, rövid, súlyos vágóeszköz volt, amelynél a penge vége erősen kiszélesedett. A fegyverarzenálhoz hozzátartozott a csatabárd vagy a buzogány is. Mindkét fegyver komoly fizikai erőt és tempóérzékenységet igényelt. Az átlagos csatabárd karhosszúságú nyelére 1-2 kilogrammos fejet erősítettek, melynek csapása még a pajzs ellen is hatásos lehetett, és kettészelte a vasszakokat. A bayeux-i szőnyegen ábrázolt csatajelenetek szerint II. Harald (1022–1066) angol király páncélos gyalogosai bárdal harcoltak Hódító Vilmos normannjai ellen. A buzogánnyal leginkább a fejre igyekeztek sújtani, mert ha a sisak nem is szakadt be, az ütés ereje végzetes lehetett.

Mivel a középkorban a nemesek hivatásszerűen üzték a katonáskodást, és fiatal koruktól erre készültek fel, kiváló egyéni harcosok lettek, akik a kézitűsében felülmúlhatatlanok voltak. A gyalogos egységek ezért igyekeztek elkerülni a lovagokkal a közelharcot. A terepadottságok kihasználásán kívül erre a következő lehetőségük volt: vagy valamilyen nagy hatótávolságú löfegyver (íj, számszerű, illetve a késő középkorban már tűzfegyver), vagy a fegyelmezett, szilárd alakzatba rendeződés és olyan fegyverek alkalmazása, amelyek alkalmasak voltak arra, hogy ne kelljen testközelbe engedni az ellenfelet. A svájci gyalogos alakulatok például 4-5 méter hosszú lándzsákat használtak, amelyek egyik végét a földre szúrták és úgy tartották maguk elé. Sündisznóra hasonlító négyszögeiken fennakadtak a rohamozó lovasok. A hosszú lándzsák mellett a gyalogosok másik fontos fegyvere az alabárd volt. Ez lényegében egy hosszú, akár két méteres nyélre erősített bárdot jelentett, melynek a pengéjével szemközti

oldalán horgot alakítottak ki, a hosszú nyél végén pedig egy döfőhegyet. Lényegében egy fegyverben egyesítették a bárd, a lándzsa és a lovasok lerántására szolgáló horog funkcióját. A hosszú lándzsák és alabárdok azonban csak akkor bizonyultak hatékonyak, ha a gyalogság fegyelmélettel meg tudta tartani hadrendjét, alakzatát, ellenkező esetben a lovasok eltiporták őket. A 15. század első felében a husziták a szekérvár alkalmazásával kerültk el a lovasrohamokat és a közvetlen kézitusákat. A harci szekerek vastag palánkjainak fedezékéből a husziták lándzsával, hosszúnyelű harci cséphadaróval, a kardok, buzogányok, harci bárdok hatótávján kívül küzdhettek. A nagy hatótávolságú fegyverek közül az íj volt a legrégebbi. A keleti népek (hunok, alánok, avarok, bolgárok, magyarok, besenyők, kunok, mongolok, törökök) legfőbb fegyverét az íj jelentette, de még a bizánci hadseregben is megnőtt a jelentősége, és Justinianus korában a használatát a könnyűlovas alakulatok mellett kiterjesztették a nehézlovasságra, sőt még a gyalogság felére is. Az íjak hatótávolsága és ereje alapvetően az íjkarok hosszától és anyagától függött. Minél hosszabb és erősebb faanyagból készítették, annál nagyobb átütőerőt és lőtávolságot érhettek el. A nagy erejű fajok hosszúak, többnyire embermagasságúak voltak. Az ilyen íjakat azonban lóháton, tehát mozgó hadviselés során, nem lehetett használni. A gyorsan mozgó keleti lovasseregek rövid, lóháton is használható íjakkal voltak felszerelve. A lovas nomád népek által készített, többféle anyagból (szaru-, juharfa- és ínrétegekből) álló, összetett, rugalmas íjkarok a nagy fajokhoz hasonló erőt biztosítottak. A hunok, avarok vagy bolgárok aszimmetrikus, összetett reflexíjakat használtak. Ez azt jelentette, hogy az íj alsó karját és alsó szarvát a felsőnél rövidebbre készítették, és az alsó szarv erősebb felhajlásával is csökkentették az íj alsó felének feszítettségét. Az íj alsó felének rövidítésével a lóhátról való nyílazást könnyítették meg. Ezek az íjak ajzatlanul nagyjából egyenes formát mutattak. A magyarok vagy a kazárok íja viszont különbözött a hun-avar-bolgár íjaktól, nemcsak a merev szarvai, hanem rugalmas karjai is visszahajlottak, így ajzatlan állapotban C alakot formázott. Felajzásakor ezzel az ívvel ellentétes irányban kellett meghajlítani az íj testét, és az így előállt erőfeszítettség még jobban megnövelte az íjból nyerhető energiát. A magyar reflexíjak lőtávolságát kb. 200-220 méterre becsülhetjük. Ez azt jelentette, hogy a nyugat-európai embermagasságú, hosszú tiszafa íjakkal azonos teljesítményre volt képes. Főlényét nem nagyobb teljesítőképessége adta, hanem az, hogy rövid íjkarjainak köszönhetően vágató lóról is lehetett használni. A magyar reflexíjak átlagos húr hossza 110-115 centiméter volt. A lovasíjász hadviselésben az összehangolt nyílzáporok voltak a legfontosabbak, amit távolról, 100-150-200 méter távolságról zúdítottak az ellenségre. Egy átlagos lovasíjász percenként 12-15 célzás nélküli lövést tudott leadni egy távoli célra. 5000 lovas egy perc alatt mintegy 60 000 nyílvesszőt volt képes kilőni az ellenségre, szétzilálva annak sorait, megfélemlítve annak katonáit. E taktika sikere a gyors mozgásra épült, ezért a lovasnomád harcosok túlnyomó többsége általában nem viselt semmilyen vértet, legfeljebb csak bőrpáncélt vagy vastagabb nemezruhát. Így a legnagyobb veszélyt számukra a közvetlen kézitusája jelentette a nehézfegyverzetű lovassággal. Ha a közelharc elkerülhetetlen volt, leginkább enyhén ívelt, egyélű szablyát használtak. A könnyűlovas, ha tehetett, kerülte a hosszadalmas vívást, inkább ellenfele mellett elvágatva igyekezett azon hosszú vágást ejteni, ami a szablya görbülete miatt egészen mély is lehetett. Mivel ez a fegyver igen könnyű volt (kb. 0,5 kilogramm), rendkívül gyorsan lehetett vele bánni. De éppen emiatt nem rendelkezett kellő sújtóerővel, és egy gyenge páncél már hatástalanná tehetett a vágást. A könnyű szablyával rendelkező magyar vagy kun harcos egy kézitusában, közelharcban egyértelműen hátrányban volt egy páncélos, kétélű karddal küzdő nyugati lovaggal szemben. Szablyával szinte lehetetlen volt hárítani a kard csapását, és hatástalannak bizonyult a páncélzattal szemben is. A karddal teljes erővel, vállból sújtottak le, míg a szablyával egy könnyed mozdulattal hasítottak.

A középkori haditechnika legfélelmetesebb fejlesztése és a lovagkor rettegett fegyvere egy fából készült törzsre szerelt erős íj, a számszeríj volt, ami megnövelte a közönséges kéziíj hordtávolságát és löpontoságát. A hagyományos íj hatékonysága az íjász fizikai erejétől függött, a számszeríjnal azonban ez már nem számított. A fegyver törzse helyettesítette az íjat tartó bal kart, a törzsbe épített zárszerkezet a húrt feszítő és tartó jobb kezét. A számszeríj íve jóval rövidebb és sokkal vastagabb volt, mint a kéziíjé, és az ókori hadigépekhez vagy a keleti reflexíjához hasonlóan állati eredetű szerves anyagokkal (ín, szaru) fokozták a rugalmasságát, és értek el olyan hatalmas átütőerőt, amely ellen a vértzet sem nyújtott biztos védelmet. A számszeríjhoz tartozó majd ujjnyi vastagságú, rövid nyílvevő olyan brutális sérülést, roncsolást okozott, ami szinte biztos halált jelentett. Akit eltalált, és nem halt meg azonnal, az vagy elvérzett, vagy a súlyos seb elfertőződésében, vérmérgezésben vesztette életét. Az 1248–1254 közötti kereszties hadjáratban részt vett Jean de Joinville francia lovag arról számolt be, hogy egy összecsapásból visszatérve a lova 15, ő maga 5 szaracén nyílvevőt hozott vissza, anélkül, hogy komolyabban megsérült volna. Ugyanakkor megjegyezte, hogy két számszeríjból kilőtt vastag nyílvevő a legerősebb hadimént is biztosan leterítette. A számszeríj a 12. században vált igazán ismertté Európában. A II. lateráni zsinat 1139-ben már egyházi átokkal sújtotta mindazokat, akik ezt a fegyvert keresztények ellen vetették be. Ezt a tiltást a 13. század elején III. Ince pápa is megismételte, de ezek a tiltások hatástalanok maradtak. A fegyveres összecsapásokban egyik fél sem nélkülözhetette a számszeríjak hatalmas átütő erejét, amelyek sokszor egy-egy csata sorsát eldöntő fegyvernemmé váltak, így szinte minden középkori fegyveres konfliktusban szerepet kaptak. Lövő ereje növelése érdekében egyre erősebb ívekkel látták el, amihez viszont egyre bonyolultabb felhúzó készülékek kellek, melyek képesek voltak 300-400 kilogrammos feszítő erejű íveket meghajlítani. A 14. század első harmadában – a lemezpáncélok megjelenésével összefüggésben – már olyan szaruíves számszeríjakat készítettek, melyek felajzásához csigasoros áttékre volt szükség. A 14. század végén Észak-Itáliában már kovácsolt acélívű számszeríjakat is használtak, melyek képesek voltak átütni a vas mellvértet. Ez a fegyver azonban már nagyon súlyos lett (kb. 8 kilogramm), felajzása így nehézkessé, lassúvá vált. Ahogy erősödött a számszeríjak íve, úgy lett egyre időigényesebb és fárasztóbb a felhúzása, így az átütőerő növekedésével egyenes arányban csökkent a tűzgyorsaság, és még inkább helyhez kötötte a számszeríjásokat. A fegyver sajátossága miatt a késő középkorban a számszeríjat elsősorban várostromoknál, várvédelemben használták, a csatatereken, ahol manőverezésre, helyváltoztatásokra is szükség volt, harcértéküket egyre kevésbé lehetett kihasználni. A számszeríjhoz képest jóval kisebb lövőerejű, de sokkal nagyobb tűzgyorsaságú volt a csatatereken a 14. század első felében megjelent, tiszafából készített angol hosszúíj. Hosszúsága megegyezett az íjász magasságával. A hosszúíjak általában 80-160 fontosak (37-74 kilogramm) voltak, és mintegy 180-200 méter távolságba tudtak vele löni. Egy gyakorlott angol íjász percenként 12-15 nyilat is ki tudott löni, míg egy felhúzó szerkezetű számszeríj tűzgyorsasága percenként maximum 3-4 lövés volt. A számszeríjások fegyverük vízszintes kiterjedése miatt nem tudtak olyan sűrű, zárt sorokba rendeződni, mint a hosszúíjások, így nem csak tűzgyorsaságuk, hanem tűzsűrűségük is jelentősen elmaradt az angol íjások mögött. A számszeríj akkor érte el fejlődése csúcát, amikor a lőporral működő kézi tűzfegyverek elindultak hódító útjukra, amelyek rémisztő dörrenéssel és addig soha nem látott vagy tapasztalt erővel lötték ki lövedéküket. A tűzfegyverek a 16. század első felében rendkívül rövid idő, alig néhány évtized leforgása alatt kiszorították a hadviselésből a számszeríjakat.

V. Öltözködés, ruhák, divatok, katonai viseletek a kora újkorban

V/1. A reformáció és a késő reneszánsz korának viselete (16. század)

Európa különböző területei között már a középkorban is voltak eltérések az öltözködésben, a haj- és szakállviseletben, és ez a tendencia a kora újkorban még szembetűnőbbé vált. Az öltözékek, viseletek egy-egy vidék, nagy tájegység jellemzői lettek, melyek alapján Európa más területein is viszonylag jól beazonosíthatták, ki honnan érkezett, honnan származott. Ugyanakkor az egyes területek viseletei hatottak is egymásra, és a különböző korokban hol az egyik, hol a másik térség öltözékei lettek a divat meghatározó elemei. Ahogyan a középkorban, úgy a kora újkorban is ruharendeletek szabályozták az öltözködési fényűzés maximumát, és a viseletekre közvetlenül vagy közvetve a vallási normák szintén hatással voltak. A középkortól eltérően azonban a reformáció következtében Európában megszűnt a vallási egység, és felekezeti egyházak jöttek létre, amelyek gyakran eltérő módon viszonyultak az öltözködéshez, hajviselethez, divathoz.

Itália. A 15. század viseletéhez képest a késő reneszánsz Itáliában a legszembetűnőbb változás az volt, hogy a ruhák terjedelmesebbekké és vállban szélesebbekké váltak. A ruhaujjak átmérője akár az 50 centimétert is elérhette. A férfi- és női ruhák egyaránt a válltól a könyékig puffosra duzzasztott ujjakkal készültek, ahogyan ez Lorenzo Lotto „Fiatal nemesasszony mint Lucretia” című, 1528 táján festett portréján is jól látható. A ruhaujjak az alkaron már szűkebbek voltak, de a korabeli festményeken többszörösen behúzott ujjú ruhák is gyakran szerepeltek, mint például Agnolo Bronzino „Lucrezia Panciatichi képmása” (1540 körül) című képén. Továbbra is divatos maradt a ruhaujjak hasítékos díszítése, különösen a felkar puffos részénél, és általánossá vált a négyszögletes nyakkivágás. A hosszú uszályos, öv nélküli női felsőruhák és a hosszú, bő függőujjak a 16. század első felében kimentek a divatból, helyette a terebélyes, bő, földig érő ruhák terjedtek el, melyek szűk mellényrészét derékban összevarrták a szoknyával. A bő formát a több rétegben egymás fölé felvett, keményített alsószoknyákkal érték el. A vállvonaltól mély, négyszögletes dekoltázst hagytak, ami fedetlen is maradhatott, vagy gallérendővel fedték be. A puffosra kitömött ruhaujjakat a hasítékok mellett színes szalagokkal is díszíthették. A korabeli Itáliában számos helyen (Velence, Firenze, Milánó, Genova, Lucca) készítettek arany- és ezüstszálakkal szőtt vagy hímzett brokátot, bársony-, atlasz- és selyemszöveteket. A hímzésmintákat nem egyszer a kor neves festői tervezték, mint például Raffaello, aki I. Ferenc francia király számára készített textilmintákat, vagy Pisanello, aki a mantovai herceg feleségének, Isabella d’Este ruháinak díszítését tervezte. Az előkelő hölgyek viseletéhez egy kisméretű, értékes prémű állat (hermelin, nyest, menyét) gereznája is hozzátartozott, amit a vállukra vetve, a derékövire kötve, vagy a karjukra terítve hordtak, ahogyan ez Tiziano Vecellio „Isabella d’Este” című festményén látható. A nők befonták a hajukat, vagy turbánszerűen felcsavarták, és a kialakított formát hajzsákkal, hajhálóval rögzítették. A fejükre turbánszerű fejfedőt vagy lapos barettsapkát tettek. A 16. század második felében megváltozott Itáliában a női ruhák szabása. A mellrész továbbra is szűk maradt, a derékvonalat azonban elől V alakban a has aljáig meghosszabbították. A legfelső, díszes szoknyát elől nem varrták össze, így kilátszódott az alsószoknya eleje, amit – éppen ezért – szintén gazdagon mintázott anyagból készítettek. A ruha felett köpenyt hordtak, amit többféle módon is viselhettek. Hordták úgy, hogy az egyik vállra ráterítették és a másik vállon a csücsait összekötötték, de úgy is, hogy a köpeny két csücskét hátul a ruha nyakrészéhez kapcsolták, és a másik két csücskét alul, a szoknya elején, összecsomózták. Annak ellenére, hogy főbb

vonalaiban az öltözékek hasonló formát mutattak, az itáliai divat mégsem volt egységes. Velencében például a női ruhák szűk mellényrészét elől szélesen szétnyitották, majd a nyílást vízszintesen vagy keresztbe fűzött zsinórral húzták össze. A nyílás alá díszes mellbetétet (*plastron*) illesztettek. Egészen magas talpú, parafából vagy fából készült cipőt (*zoccolo*) hordtak, amelyben gyakran csak segítséggel tudtak járni. (Az utókor ezt gólyalábcipőnek nevezte el.) A lagúnák városában a női harisnya csak fehér színű lehetett, és az elől nyitott felső szoknya alatt nem csak alsószoknyát, hanem akár buggyos térdnadrágot is hordhattak harisnyával. Milánóban vagy Firenzében a női ruhák vállrészén, jobb- és baloldalon egyaránt, eltérő színű vagy mintájú anyagból vastag, hurkára emlékeztető szegélyt alakítottak ki, amelyhez hosszan lelógó függőujjat varrtak. A 16. század második felében – Velence kivételével – eltűnt a női ruhák nagy négyszög alakú dekoltázsa, és a ruhákat magasan, egészen a nyakig gombolták. A női öltözékek fontos kiegészítő kelléke volt a csipkekendő, az illatosított díszszembkendő (*fazzoletto*), a legyező (vagy tollbokréta), a díszkesztyű, télen a henger alakú, szőrmés muff, és a velencei divat hatására a fehér harisnya és a magas talpú cipő. A 16. század második felében már általánossá vált a fodros gallér, és a fodros kézelőben végződő ruhaujj.

A férfiak combközépig vagy térdig érő, szalagsíkokkal bevont, buggyosan ráncolt nadrágot hordtak, arra térd felett végződő harisnyát húztak, amit a térd alatt szalaggal rögzítettek. A felsőruházatnál, főleg a 16. század második felében, megjelentek a spanyol (és részben a francia) divat egyes részletei. A testhez simuló, szűk férfi zekék magasan záródtak, és fodros gallériúak voltak, ahogyan ezt Giovanni Battista Moroni „Szabó portréja” című, 1560 táján készített festménye is mutatja. A zekére rövid köpenyt vettek fel, vagy hosszú, általában ujj nélküli, nagy karkivágású, bő köntöst, amelynek szélét gyakran prémmel szegélyezték.

Spanyolország. A 15–16. század fordulójáig Itáliának meghatározó szerepe volt a divat alakulásában, a 16. század folyamán azonban, Spanyolországé lett a vezető szerep, ami kétségkívül összefüggött az ibériai ország nagyhatalmi státusával. Aki csak tehetett, az uralkodó öltözködését igyekezett utánozni, így a középkortól, vagy a politikailag sokszínű Itáliától eltérően, ahol egy-egy divathullámot csak felerősíthettek a fejedelmi, főúri udvarok, a kora újkorban Európa államainak többségében a királyi udvar, s azon belül is maga a király lett a divat meghatározója. Az uralkodók személyes ízlése, habitusa újra és újra átformálta az öltözködést, a viseletet, így a kora újkorban a divat változása sokkal gyorsabb lett, mint korábban volt. Spanyolországban a 16. század első felében az arisztokrácia V. Károly (1516-tól spanyol király, 1519–1556 német-római császár) öltözködését követte. Tiziano 1533-ban festett képe alapján ez hasítékos ujjú, szűk, de erős válltöméssel szélesített vállú, karcsú derekú zekét jelentett, amit a mellkason is kitömtek, fodros gallériú fehér inget, valamint a zeke felett viselt, magas nyakú, elől nyitott mellényt, továbbá szabályosan ismétlődő nyílásokkal díszített szűk térdnadrágot, fehér selyemharisnyát jelentett. A császár (és spanyol király) ezeken kívül rövid ujjú, puffos vállú, térdig érő, széles szőrmegalléros, arannyal átszőtt selyemköpenyt, tollal díszített kisméretű, de a fejnél szélesebb barettsapkát és széles orrú bőrcipőt viselt. Az uralkodó (és nyomában a spanyol férfiak) megjelenéséhez mindig hozzátartozott az övön függő díszes tör. Az V. Károly korabeli Spanyolországban még mindkét nem élénk színű (piros, narancssárga, égszínkék, papagájszöld) ruhákat viselt. A férfiak a magasan záródó, fodros gallérokhoz rövid haját és szakállt hordtak. A rövid haj, valamint a szakáll és bajusz divatja Itáliából indult el (állítólag II. Gyula pápa megjelenésének köszönhetően), és I. Ferenc francia király, valamint V. Károly császár tetszését is megnyerte.

A női ruhák sziluettje X vonalat követett. A szoknya merevségét még ráncok sem lazíthatták, lefelé szélesedő, kúp alakú, formáját egy fűzfavesszőből készült abroncs adta, a *vertugadin*, ami az 1540-es években jött divatba a gazdag családoknál. Ez az abroncs a ráhúzott szoknyát úgy kifeszítette, hogy azon egyetlen ránc sem keletkezett. A *vertugadinnal* merevített szoknya a földig ért, súlyos, anyagában is inkább merev kelmékből (atlasz, bársony, moaré) készítették. Arany- és ezüsthímzéssel, gyöngyökkel díszítették. A fűzővel összeszorított karsú derék fölött a ruha lefelé kiszélesedett, és a ruhaujj a vállban már kitömött volt. A szűkebb ruhaujjhoz bő függőujj tartozott. Ahogyan Itáliában, úgy Spanyolországban is a női ruhák derékvonala V alakban, vagy félkörívben leért a has aljáig. A hölgyek általában hátra fésülték hajukat, és a haj tetejére apró, tollal díszített kalapot tettek. V. Károlyt követően a 16. század második felében II. Fülöp király (1556–1598) irányította Spanyolországban a divatot. A korábbi élénk színek helyett a fekete lett az előírt udvari szín, ami egyúttal politikai-vallási eszméket és célokat is kifejezett. A fekete, amely a klérus reverendájának a színe volt, ahogyan a középkorban, úgy a reformáció és az ottomán terjeszkedés jelentette fenyegetés idején is a katolicizmus ügyének elhivatott szolgálatát szimbolizálta. II. Fülöp „fekete udvara” így a kereszténység vezetésére irányuló politikai szándékot fejezte ki, és ebből adódóan a *vestido de color*, a színes öltözék tiltott lett Spanyolországban. Még az idegeneket is csak akkor fogadták az udvarban, ha előírásos, fekete öltözékben jelent meg. A II. Fülöp által bevezetett fekete szín hosszú életűnek bizonyult, és csupán IV. Fülöp (1621–1665) halála után, 1670 táján hatolt be a külföldi divat Madridba. Alonso Sánchez Coello II. Fülöpről készített portréján (1580) jól látható az akkori fekete viselet. A férfiak ruhái közül a legjellemzőbb a lószőrrel, gyapjúval vagy törekkkel kitömött buggyos gömbnadrág vagy buffancsnadrág volt, amit nem egy szövetdarabból varrtak, hanem különálló szövetcsíkokból (ún. *pásmák*) állították össze úgy, hogy a deréknál és a combnál pántokkal, szalagokkal összefogták. Alá világos, általában fehér, szűk selyem-, vagy vászonnadrágot vettek, amit jól lehetett látni a rések szétnyílásakor. A felsőruházat egy fodros galléros, fodros kézelős ingből, és magasan záródó, derékig gombolódó, szűk ujjú zekéből állt, ami fölé egy rövid köpenyt, az ún. spanyolgallért terítettek. Az V. Károly kori barettsapka helyett a magas, keskeny karimájú, keményített, fekete kalap terjedt el, az övről lelógó hegyes tör azonban továbbra is a viselet nélkülözhetetlen kelléke maradt. A hajviseletben is megmaradt a rövid haj, de az arcot borító rövid szakáll és bajusz helyett a szakállt csúcsosra vágták (ún. kecskeszakáll), és a bajusz végét hegyesre pödörték.

Németország. A 16. század elején Németországban a gótikus és a reneszánsz divatstílus együttesen érvényesült. A férfiak általában hosszú haját viseltek. Volt, aki szakállt is növesztett, s volt, aki nem. Albrecht Dürer önarcképe (1498) vállig érő, hosszú hajú, szakállas férfit ábrázolt, idősebb Lucas Cranach „Johannes és Anna Cuspinian kettős arcképe” című festményén (1503) borotvált arcú férfialak szerepelt, akinek a haja csak a fülét takarta, és nem ért le a válláig. Gyakori volt a szőrmével bélelt, széles szőrmegalléros, elöl nyitott, függőujjas, bő, köpenyszerű felsőruha, az ún. *schaube*, amely a 16. század első felének divatos német ruhadarabját jelentette. A térdtől egészen a bokáig érő változatai voltak. A *schaube* alól kilátszódt a ráncolódó, bő, fehér ing, a hasítékos zeke, a színes harisnya és a szögletes orrú széles cipő. A hasítékos ruháknak sehol sem volt akkora divatja, mint Németországban. Az a ruha volt a legdivatosabb, amelynek minél több hasítéka, nyílása volt. A kor legnagyobb európai bankházának, a Fugger-háznak a könyvelője 1523-ban például olyan mellényt készíttetett magának, amelyiken 4700 hasíték volt. A hasítékos ruha alá fehér vagy színes alsóruhát vettek fel. A divat gyakran a felsőruhánál is megjelent, és a szőrmés *schaube* helyett hasítékos kabátot viseltek. Általában térdig érő harisnyát, térd alatt szalaggal megkötött

nadrágot, és felhajtható karimájú, lapos baretet hordtak. Ezt egyesek tollal díszítették, mint például idősebb Lucas Cranach „II. Joachim” című festményén (1520), mások toll nélkül viselték, mint az ugyancsak általa festett „Johannes és Anna Cuspinian kettős arcképén”. Dürer önarcképe, vagy Johannes Cuspinian portréja arról tanúskodik, hogy a 16. század elején a férfiak ruházata még alapvetően nyitott volt, az 1530-as évektől azonban a ruhák zártabbá váltak, és egyre inkább elterjedtek a magasan záródó fodros ingnyakak és kézelők. A század második felében – spanyol mintára – az inggallér egyre nagyobbra nőtt, a felöltők rövidebbek lettek, és az elől gombolódó, szűk szabású, szűk ujjú, derékig érő zeke, valamint a combközépig vagy térdig érő buggyos nadrág vált a meghatározó férfi viseletté. A 16. század végén megjelentek a keményített karimájú, magas kalapok, és magas szörmekucs mák is. A haj- és szakállviseletben viszont nem alakult ki mérvadó divat, így voltak, akik hosszabb, mások rövidebb haját hordták, egyesek borotválkoztak, mások nem. Albrecht Dürer Jakob Fuggerről (1459–1525) készített képén egy rövid hajú, borotvált arcú férfit örökített meg, Hans Malter viszont Anton Fuggert (1493–1560) rövid hajú, szakállas férfiként ábrázolta. A 16. század első felében a férfi ruházat divatszíne – bizonyára nem teljesen függetlenül V. Károly császár öltözködésétől – a vörös, sárga, kék és zöld volt, a század második felében azonban részben a reformáció, részben a spanyol divat hatására egyre jobban elterjedtek a sötét színű ruhák. A katolikus nemesség által viselt sötét vagy fekete ruhák általában kiváló minőségű, drága textíliákból készültek, és igen díszesek voltak, a protestánsok viszont többnyire egyszerű és szerény fekete öltözetet viseltek.

A női ruhákra is jellemző volt a bőven ráncolt, a vállnál és a felkarnál erősen kitömött ruhaujj, amit vállban még meg is magasítottak, ahogyan ez ifjabb Lucas Cranach „Fiatallal nő portréja” (1580 körül) című festményén látszik. A női ruhaujjaknál már nem alkalmazták azok hasítókos díszítését. A felsőszoknyát általában deréktól lefelé felnyitották, és a nyílást gazdagon mintázott köténnyel takarták el, vagy a felső szoknya alá mintás alsószoknyát vettek fel. A szoknya kúp alakban bővülő formáját fém abroncsszoknyával vagy merev filcből szabott alsószoknyával érték el. A reformáció egyik fontos központjának számító svájci területeken több városban, így például Zürichben, rendeletekkel tiltották meg az abroncsszoknya viselését. Németországban a női ruhát összefogó övre általában zsinóron függő díszes táskát akasztottak. A viseletben a sötétebb színek (barna, szürke, sötétlila, fekete) domináltak. A nők többnyire befonták a hajukat, és a fonatból a tarkón kontyot formáztak, amire vagy főkötőt terítettek, vagy a férfiak kalapjánál és baretjénél kisebb fejfedőt tettek, melyek tetejére színes tollbokrétát tűztek, és gyakran díszítették ékkövekkel, gyöngyökkel, aransálakból készült zsinórokkal.

Németalföld. A kálvini irányzatú reformáció térhódítása Németalföldön gyakorolta a legnagyobb hatást a mindennapi öltözködésre. A kálvinisták nem merevítették, nem tömték ki a ruháikat, a nők nem hordtak abroncsot a szoknya méretének növelésére. A mély dekoltázsú ruhák nyakkivágását kendővel takarták, vagy a ruha alá magasan záródó fehér inget vettek fel. Általában sötét színű anyagokból varrt, magasan záródó öltözékeket viseltek. A nők még a lakáson belül is kendővel vagy fehér színű, szárnyas főkötővel fedték be a fejüket. A főkötő szárnyas részét a mellkasra eresztették, vagy a fejtetőn csomóra kötötték. A flamand területeken a felhajtható peremű baret még a nők körében is olyan népszerű viselet volt, hogy még a főkötőre is felvették, ahogyan ez Quentin Metsys „A pénzváltó és felesége” című, 1514-ben festett képén látható. A férfiak általában félrekapva, ferdén felhelyezve hordták a baretet. Facipőt sok helyen készítettek Európában, de csak Hollandiában faragták egyetlen darab fából (általában nyárfából), és itt vált a legelterjedtebbé. A kora újkorban a facipő vagy fapapucs a holland emberek egyik fő ismertetőjegyévé vált.

Franciaország. A 16. század első évtizedeiben Franciaországban még az itáliai divat hatása érvényesült. Az előkelő férfiak puffosra duzzasztott ujjú, térdig érő, négyszögletes kivágású, hasítékokkal szabdaltnak, derékban övvel összefogott felsőruhát hordtak. A ruha szalagsíkokból szabott ujjának nyílásait több helyen összefűzték vagy összegombolták, amiből többszörösen dudoros lett. A szétnyíló szalagsíkok között kilátszódott a fehér alsóing. A ruha fölé vállban szélesre és puffosra kitömött, rövid ujjú, térdig érő, széles galléros kabátot vettek fel. Jean-Clouet I. Ferenc (1515–1547) francia királyról készített festményén (1525) nagyon jól látszik, milyen puffosra duzzasztották a férfiak zekéjének ujját. Az öltözékhez szűk harisnya, széles, kitömött orrú, pántos cipő, tolldíszes lapos baret és az övre kötött kard tartozott. A francia nemesek rövidre vágták a hajukat és körszakállt hordtak, amit az állukon hegyesre formáztak. Fejükre tollal díszített barettsapkát tettek. A 16. század közepe táján, II. Ferenc (1559–1560) rövid uralkodása idején a férfiak öltözködésében a kövér has, a nagy pocak hangsúlyozása vált meghatározóvá, ezért azok a férfiak, akiknek nem volt pocakja, kiegészítő kellékekkel, műpocakkal (ún. libahassal) próbálták kialakítani a divatos formát. Ez azt jelentette, hogy a zekét a has tájékán kitömték. Ehhez merev, csipkéből készített körgallér, combközépig érő buggyos nadrág, és szűk harisnya társult.

A nemes hölgyek rövid ujjú, vállban magasra puffasztott és kitömött, lefelé bővülő felsőruhát hordtak, ami elöl a nyaktól vagy a deréktól V alakban nyitott volt. A ruha alatt fodros, galléros, bő, hosszú ujjú inget, illetve díszes alsószoknyát viseltek. Egyes ruhák magasan záródtak, mások nagy, szögletes, a vállvonalon áthaladó nyakkivágással rendelkeztek. A színes szoknyák alá keményített vászon alsószoknyát vettek fel. A nők halcsonttal merevített, vagy fémből készült fűzőt (*corset*) használtak, hogy derekukat karcsúra fűzzék. A női divatban II. Henrik (1547–1559) feleségének, az itáliai származású Medici Katalinnak a viselete volt az irányadó.

III. Henrik uralkodása idején ismét változott a divat. A király és az arisztokrácia derékban hegyesen megnyújtott, feszesre kitömött zekét, világos színű, szűk térdnadrágot, harisnyát, és ujjatlan, dróttal kimerevített, pelerinszerű rövid köpenyt viselt. A körgallér mellett a lehajtott, a nyakat szabadon hagyó gallér is divat lett, ahogyan ezt François Quesnel III. Henrikről 1588 körül festett portréján is láthatjuk. A király és a főurak akár több sorban is lelógó aranyláncokat tettek a nyakukba, tollas barettsapkát, hegyes orrú, lapos sarkú cipőt hordtak. Derékövükre kardot csatoltak. III. Henrik rövidre vágta és festette a haját, bal fülében egy kicsi, jobb fülében egy lelógó, nagy fülbevalót viselt, arcát fehér púderrel kente be, majd pirosra színezte. A száját ugyancsak pirosra festette.

Az előkelő hölgyek öltözködésében a henger alakú, kör fémgyűrűkből összeállított abroncsszoknya, a *vertugalle* vált divattá. A széles csípő olyan divatos volt, hogy a legfelső szoknyára a csípő terjedelmét növelő fodrokat is varrtak, vagy egy henger alakú formára kitömött párnát kötöttek a csipőre, a szoknya alá. A női ruhák felső része magasan gombolódott és a nyakat körgallér szegélyezte, vagy viszonylag nagy nyakkivágással készültek, amihez oldalt és hátul magas, álló, dróttal merevített, legyezőhöz hasonló módon szétterülő csipkegallér társult.

A 16. század utolsó harmadában és a 17. század elején, IV. Henrik uralkodása idején bővebbé váltak a felsőruhák, és már nem tömték ki feszesre a zekéket. Amíg III. Henrik korában a férfiak viseletében a világos színek (fehér, sárga, rózsaszín, világoszöld, világoskék) domináltak, IV. Henrik idején már a sötétebb árnyalatok és színek kerültek előtérbe. A nyakat szabadon hagyó, lehajtható gallér helyett ismét a fodros körgallér vált általánossá. A királyról készült

festményeken Bourbon Henrik mindig kerek körgallért viselt. A női ruhák derékrészét a csípőtől lefelé V alakban megnyitották. A vállpárnákkal kitömött ruhaujjak helyett a végig kitömött, kétrétegű ujjak váltak divatossá. A teljes ujjhosszon végig futó hasítékokat egy vagy több ponton összegombolták. A férfiak által kedvelt körgallérral szemben a hölgyek a nagyobb dekoltázsú, dróttal merevített, állógallérú ruhákat hordták. Hajukat drótvázzal merevítve magasra tornyozták, amelyre ékköves fejdísz, vagy csak egy kicsi, lapos főkötőt helyeztek. Az öltözék kiegészítő kelléke volt a csipkés zsebkendő, a legyező, a kesztyű, az övről hosszú láncon lelógó tükör és a kis táska.

Anglia. A 16. század első felében Angliában szintén a felsőtestet szélesebbnek mutató, vállban puffosra kitömött, bő redőzésű, magasan záródó, elől végig gombolódó, sok hasítékkal díszített felsőruhákat hordtak. Erre szőrmével bélelt, széles gallérú, ujjas köpenyt vettek, ahogyan ez ifjabb Hans Holbein VIII. Henrikről 1540 táján készített portréján is látszik. Az öltözékhez fehér selyemharisnya és széles, kitömött orrú cipő tartozott. Fejfedőként lapos tetejű, tolldíszes baretet hordtak. VII. és VIII. Henrik királyok korában tehát az itáliai és a francia viselet jellegzetességei domináltak az angol nemesek öltözködésében. A 16. század második felében – a korabeli európai trendekkel összefüggésben – inkább a spanyol viseleteket utánozták, de sok francia divatelem is bekerült a ruhatárba. Az I. Erzsébet főlovászárol, Sir Robert Dudley-ről egy ismeretlen festő által készített portrén (1560-as évek) az angol főúr a spanyol divatnak megfelelő, karcsúsított, szűk szabású zekét, tömött nyakfodrot, fodros kézelős, fehér inget, buggyosra kitömött gömbnadrágot, és ékszerrel díszített tollas baretet viselt, de zekéje a francia divatnak megfelelően libahas szabású volt. A kikeményített, sűrűn fodrozott, ún. malomkerékgallér divatja miatt a fejet mereven kellett tartani, és ehhez nem lehetett hosszúra növesztett és kibontott haját hordani, ezért a férfiak rövidre vágták a hajukat, de meghagyták arcszőrzetüket. VIII. Henrik vagy Sir Robert Dudley portréja szerint a század első felében, amikor a nyakfodor elől még a gallérra emlékeztetően nyitott volt, a viszonylag nagyobb és hosszabb szakáll számított divatosnak. A 16. század második felében, I. Erzsébet idején, az elől is összezárt, a váll szélességét is elérő körgallérok időszakában viszont a szakáll egészen rövid lett.

A női viseletben ugyancsak előbb az itáliai-francia, majd a spanyol minták voltak a meghatározóak. Angliában is elterjedt a kúp, majd henger alakú abroncsszoknya, a fodros spanyolgallér, vagy a legyezőszerűen szétterülő, állógallér. A 16. század első felében az előkelő hölgyek ruhái általában még gallér nélkül, viszonylag nagy, négyszögletes dekoltázzsal készültek, hasítékos, bő ujjal, hosszan lelógó, széles kézelővel, a deréktől lefelé V alakban szétnyíló felső szoknyával. A női viselet jellegzetes darabja az ún. Tudor-főkötő volt, amely a halántéknál és a fejtetőn szögletesé merevített formát öltött. Ilyen főkötő és a 16. század első felére jellemző női ruha látható a Hans Holbein által 1536 táján festett „Jane Seymour arcképe” című festményen. A Mária skót királynőről elnevezett Stuart-főkötő lágyabb vonalakkal rendelkezett. A halánték fölött kétoldalt enyhén ívelten, a homlokra ívesen hajlott, ahogyan ez Jean Clouet Stuart Máriáról készített festményén (1560) jól látszik. Fehér vagy fekete vászonból készítették. A VIII. Henrik feleségeit (Jane Seymour, Catherine Parr) ábrázoló portrék tanúsága szerint a főkötőt, akár Tudor-, akár Stuart-stílusúak is voltak, általában gyöngysorral díszítették. A 16. század második felében I. Erzsébet uralkodása alatt a női ruhák legfontosabb tartozéka a nagy dekoltázs és a dróttal vagy vékony halcsonttal merevített, hajtásokkal díszített, legyezőszerűen szétterülő, nagyméretű, álló csipkegallér volt. Maga a királynő is ilyen szabású ruhákat hordott hengeres alakú abroncsszoknyával. Viseletének kiegészítő kelléke egy többsoros, hosszú igazgyöngy nyaklánc, és egy nagy medalion volt. Fejét

gyöngyös hajdísz díszítette. A feljegyzések szerint arcát fehér púderrel és pirosítóval sminkelte, az udvar hölgyei pedig utánozták a királynőt.

Magyarország. A magyar területeken a férfiak öltözködésében az orientális elemek kerültek túlsúlyba. Elsősorban a simán eső, ránc nélküli, hosszú, csípőig testhez álló, onnan bokáig bővülő kaftánt kedvelték, mely elöl közepén végig nyitott volt, s a mellen gombokkal vagy zsinórokkal lehetett összekapcsolni. A kora újkorban a magyar kultúra az öltözködés terén különbözött a legjobban Európa nyugatibb részeitől. A magyar férfiak testhez álló dolmányt hordtak, ami a 16. században egészen a térdig ért. A dolmány hosszú ujját visszahajtották, hideg időben viszont lehajtották, hogy befedjék a kezet, így ez a megoldás a kesztyűt helyettesítette. Gyakran viseltek csonka ujjú dolmányt is, amelyből az alkarnál kilátszott az alatta viselt ing. A rövid, többnyire köldökig érő ingek bő ujját díszes varrás vagy finom csipke szegélyezte, ami kilátszott a dolmány alól, amit közvetlenül az ingre vettek fel. A dolmányt begombolva viselték. A 16. században magas, álló gallérja volt, ami nemcsak a nyakat, hanem a tarkót is fedte. A dolmány felett a 16. században még hosszú, majd később, a 17. és 18. században egyre rövidülő, kabátszerű mentét viseltek, amit zsinórozással, az ún. vitézkötéssel díszítettek. A gomblyukat szintén zsinórból készült hurkok helyettesítették, a gombokat legtöbbször aranszínű zsinórral rögzítették. A gombok jelentették a ruha legfontosabb ékét, díszét, ezért igen nagyméretűek (néha akár tyúktojás nagyságúak) és igen díszesek voltak. A kevésbé tehetősek dolmányára és mentéjére kötött-szövött, az előkelőbbekére féldrágakövekkel ékesített ezüstgombokat erősítettek. Gyakran kettős-hármas csoportokba rendezték ezeket a paszományos gombhurkokat, ami még díszesebbé tette a mentét. A paszomány színe általában arany volt, vagy azonos a ruha színével és anyagával. A férfiak nadrágot hordtak, ami a lábszáron szűk, testre szabott volt, szárait behúzták a csizmába, a szárakra alul talpalávalót varrtak, hogy megakadályozzák a szárak felcsúszását. A 16. században a nadrágokat általában még díszítés nélkül készítették, mert a hosszú dolmány miatt csak kis rész látszott belőlük. A fémmel kivert, díszes bőrovek mellett gyakori volt a keleties, zsinórkötegekből készített széles öv is. A magyar férfiak a nyugati divatú kalap vagy barettsapka helyett visszahajtott szélű, kerek tetejű keleties süveget viseltek, amelynek a karimáját gyakran behasították és ellenzőként lehajtották. Posztóból, prémből, bársonyból vagy selyemből egyaránt készíthették, amit a 16. században a gazdagok hatalmas tollakkal díszítettek. Az orientális, döntően török hatás a lábbelik terén is megmutatkozott, ugyanis a magyar nyelvben a csizma török eredetű szó. A ráncos, magas szárú lábbelit, az ún. *szekernyét* már a középkorban ismerték, de a kemény szárú és kemény talpú, törökös divatú bőrcsizma csak a 16. században terjedt el, amit férfiak, nők és gyerekek egyaránt hordtak. A csizma térden alul érő szára elöl felmagasodott, s többnyire élénk színű, piros vagy sárga volt. Akinek nem tellett a drága csizmára, az bocskort viselt. A nyugati szabású, sarok nélküli, csatos, tompa orrú félcipő viselését nem tartották magyar emberhez illő viseletnek. Magyarországon török hatásra honosodott meg a papucs viselete is, ami alatt nemcsak otthoni lábbelit értettek, hanem – a korabeli festmények tanúsága szerint – a nemesek még a díszruháikhoz is felvettek vasalt talpú bőrpapucsot. A 17. század elején az egyik leggazdagabb magyar arisztokrata, Thurzó Kristóf legjobb díszmentéjében, díszfegyvereivel, ilyen bőrpapucsban, bőrkapcában festette le magát. A férfi öltözködés elengedhetetlen kelléke volt az övre függesztett, enyhén ívelt szablya.

A 16. századi Magyarországon a nők – ellentétben a férfiak keleties öltözködésével – az európai divat elemeit követték: előbb az itáliai, majd a spanyol ruhák jelentették a mintát. A hosszú, földig érő szoknya fölött kötényt (korabeli nevén előkötőt) viseltek, az ing (ingváll) fölött ujjatlan mellényt hordtak, amely elöl nyitott volt és fűzéssel lehetett összefogni. Ezt a 16.

században még a szoknyával azonos anyagból, azzal összevarrva készítették. Az ingváll bő ujját a csuklónál kézelővel fogták össze, de gyakran a könyöknél is összefogták egy pántlikával, így az ingujj kétszeresen is buggyos lett. Az arisztokrata hölgyek ruháihoz csipkegallér is tartozott, amit arannyal, gyöngyökkel díszítettek. Ellentétben a késő középkori magyar öltözékekkel vagy a korabeli itáliai és nyugat-európai divattal, a kora újkori magyar női ruhák magasan, a nyaknál záródtak, nem voltak nagy nyakkivágások, dekoltázsok. A magyarországi női viselet abban is különbözött az Európa más országaiban ekkor szokásos öltözködéstől, hogy nem volt szokás fűzőt használni, helyette a mellényt kötötték szorosabbra, és az abroncsszoknyát sem viselték még a 16. században. A lányok díszes pártát tettek a fejükre, a férjes nők pedig ugyancsak díszes főkötőt.

A paraszti társadalomban a férfiak általában sűrke, szürkésfehér, kék és fekete színű nadrágot, inget, dolmányt, fejükön süveget, a nők csipőig érő inget (ingvállat), alsószoknyát (pendely), szoknyát, felette kötényt viseltek. A férjezett asszonyok kendőt kötöttek a fejükre. Hideg időben a parasztnak szűrt vagy gubát vettek magukra. A férfiak haja általában hosszú csimbókokban lógott, fülükönél gyakran fonatba kötötték.

A 16. század második harmadában lengyel hatásra új hajviselet terjedt el a férfiak, különösen a nemesek körében: a tarkót leborotválták úgy, hogy a fejtetőt a haj koszorúként vette körül. A század végére ez annyiban módosult, hogy – török hatásra – a fejük tetején egy homlokba lógó üstököt hagytak, és a fejük többi részét kopaszra nyírták.

Lengyelországban mindkét nemnél az öltözködés és a viselet, különösen a férfiak esetében, a magyarra hasonlított. Ugyanúgy jelentős volt az orientális elemek érvényesülése, a dolmány, a mente, a kaftán vagy a süveg használata. Csak a fejtetőn hagyták meg a hajukat, és a 16. század végére a lengyel nemesség körében is elterjedt a kopaszra borotvált fej, amelyen csak egy homlokba lógó üstököt hagytak, ahogyan például a Michał Wiśniowiecki hercegről készített arcképen is látható.

A 16. századi lengyel nemesi hölgyek öltözködésének egyik sajátossága – Barbara Radziwiłł lengyel királyné portréjának tanúsága szerint – a nagy, négyszög alakú dekoltázs volt, ami valójában mégsem jelentett nyakkivágást, mert alatta egészen a nyakig finom selyem vagy vászoninget hordtak, amelyet a nyak vonalától kiindulva színes csíkok vagy zsinórok díszítettek. A nyakat és a fejet gazdagon hímzett kendő fedte, amelyre drágakövekkel kirakott alacsony, kerek sapkát tettek.

Oroszországban a 16. században mindkét nem öltözködésének legfontosabb darabja az ing volt, amit a férfiak kívül hordtak, derékban vékony szíjjal megkötve, hozzá bokáig érő nadrág, amit a csizmába gyűrtek vagy kapcával tekertek körbe. Az ing fölött kaftánt hordtak. A parasztnak kaftánja darócból készült, az előkelőké selyemből, bársonyból, brokátból. A kaftánra a bojárok egysoros kabátot, hasított ujjú köntöst, köpenyt, vagy köpenyt helyettesítő rövid és bő ujjú ruhadarabot öltöttek. Télen szőrmebundát vettek fel. A parasztnak bárány- és nyúlprémből készült, az előkelőké cobolyból, rókából, nyestből. A bojárok számára egyedül a csizma számított illendő lábbelinek. A kézművesek és parasztnak szokásos lábbelijét, az ún. *kaligát* bőrből egyben szabták ki, a kapcára húzták fel, és szíjjakkal kötözték a lábukra. A parasztnak, közemberek fülessapkát vagy keskeny karimájú magas kalapot, ún. *gresnyeviket*, a bojárok prémes karimájú, alacsony kalapot, ún. *murmolkát* hordtak. Az orosz férfiak rövidre vágták hajukat, de hosszú bajuszt és szakállt növesztettek, ami nem csupán a férfiasság és a tisztesség

jele volt, hanem a pravoszláviához való hűség, az ortodox vallás iránti elkötelezettség szimbóluma is. A kora újkorban a szakáll a pravoszláv Oroszország jelképe lett.

V/2. A barokk kor viselete (17. század)

A 17. század első felében az egyik legfontosabb változást az öltözködésben az jelentette, hogy a nagy malomkerék gallérokat a női- és férfiruháknál egyaránt fokozatosan felváltotta a jóval kényelmesebb, vállakra ráboruló, szélesen fekvő csipkegallér. Dirck Hals „Séta a kertben” című, 1623-ban festett képén nagyon jól látszik ez az átmenet: a férfialakok közül van, aki körgallért, és van, aki vállon fekvő gallért viselt. Bartholomeus van der Helst-nek a harmincéves háború végét ünneplő amszterdami férfiakat ábrázoló 1648-ban készített festményén viszont már két idősebb (korábbi öltözködéséhez ragaszkodó) úr kivételével mindenki lehajtott gallérú ruhában szerepelt. A 17. század első felében Európa nyugati, déli és középső részein a férfiak öltözéke hasítékos, puffos ujjú, szűk zekéből, ujjatlan mellényből, széles csipkegallérból, magasra helyezett, a derékvonalat hangsúlyozó, kardot tartó széles övből, bő, a térd alatt végződő, szalagcsokros térdnadrágból, és tölcseyszerűen kiszélesedő szárú, ún. galléros csizmából állt, amihez széles karimájú, struccollakkal díszített nagy kalap tartozott. A kardot az öv mellett a vállon keresztbevetett vállszíjhoz is rögzíthették. A zeke fölé ujjas vagy félkör alakú köpenyt terítettek, amit kétoldalt a zeke vállához gomboltak, vagy az egyik vállukra borítottak. A korabeli festmények tanúsága szerint csizma helyett pántos vagy szalagcsokros, magasított sarkú cipőket is hordtak. Pieter Paul Rubens 1609-ben festette meg a maga és felesége arcképét, s ezen ő maga cipőt viselt. Frans Hals „A mosolygó gavallér” című 1624-ben készített képén, vagy idősebb Daniël Mijtens I. Károly (1625–1649) angol királyról festett portréján (1631) jól látszik a 17. század első felének jellegzetes férfiruházata. A fekvő gallérhoz a férfiak ismét hosszú haját növesztettek, keskeny, hegyesre pödört bajuszt, és apró állszakállt hordtak. A kopaszágát rejtegetni igyekvő XIII. Lajos (1610–1643) francia király hozta divatba a parókát. Akinek volt haja, az kibontva, vállára engedve hordta, vagy egy részét befonta, a végét selyemszalaggal összekötötte, és a tincset előre, a mellkasára helyezte. Ezt a copfot a divatot megteremtő Cadenet marsall neve után *cadenette*-nek hívták. A férfi- és a női viseletben egyaránt a 17. században Franciaország játszotta a meghatározó szerepet, és a század közepétől a francia divat egyértelműen meghatározta Európa nagy részének öltözködését. A nők már nem hordták a kényelmetlen, merev abroncsszoknyát és a keményített, fodros malomkerékgallért, de fűzőt még továbbra is használtak. A terjedelmes szoknyaformát nem merev abroncsokkal, hanem széles derékpárnával és több (akár tíz) egymásra felvett alsószoknyával érték el. A 17. század első évtizedeiben a szoknya derékvonalát a mell alá helyezték, és övvel, színes szalaggal, szalagcsokrokkal hangsúlyozták. 1640 után az elől végig nyitott felső szoknya vált általánossá. A dekoltázs mélyebb lett, és fémszállal legyezőszerűen kifeszített csipkegallér, vagy a vállra ráfekvő széles gallér keretezte. 1650 körül a dekoltázs már olyan nagy volt, hogy a ruha már a vállat és a hát felső részét sem takarta, ahogyan ez Anthonis van Dyck „Maria de Tassis” című festményén, vagy Bartholomeus van der Helst „Orániai Mária hercegnő” portréján is jól látható. A puffos ujjú, bő ruha hosszanti hasítékai alól kilátszott a csipkés kézelős fehér ing. Ismét megjelentek az elől végig nyitott függőujjak, de rövidebb, könyékig érő formában. Az ujjak végét színes szalaggal húzták össze. A nők a hajukat általában hátra fésülték és kontyba tűzték, vagy kibontva a vállukra omlott. Többnyire fedetlen fővel jártak, vagy a férfiakhoz hasonlóan széles karimájú, magas tetejű kalapot tettek a fejükre. Rubens is ilyen kalapban örökítette meg feleségét a század elején. Ezeket a kalapokat az előkelő hölgyek

elsősorban akkor viselték, amikor a szabadban sétáltak vagy lovagolni mentek. A 17. századi Franciaországban készítettek először kimondottan a nők számára lovaglóruhát (*devantière*), amelynek sajátossága a hátul több részre osztott szoknya volt, s ez tette lehetővé, hogy a nők nem női, hanem rendes nyeregben, szétvetett lábakkal ülhessenek fel a lóra.

Spanyolországban viszont a 17. század első felében mintha megállt volna az idő, és Diego Velázquez festményeinek tanúsága szerint az előző évszázad szabását követő, annak fekete színű öltözékét hordták.

A 17. század második felétől egyértelműen és vitathatatlanul XIV. Lajos (1643–1715) és a versailles-i udvar szabta meg az európai divatot. A kontinens legtöbb országában egységesítette az arisztokrácia öltözködését, és befolyásolta a többi társadalmi réteg ruházódását is. Az 1650-es és 1660-as években egyre több csipke, fodor és színes szalag jelent meg a férfiak viseletében. A nadrágot, kabátot, a ráncolt fehér ingujjat szalagrátékkal díszítették, és még a cipő orrára is nagy rozettát vagy széles masnit tettek, és a cipő sarkát megmagasították. A nadrágok szára még bővebb lett, és az 1660-as évekre már szinte szoknyának tűnt. A térd alá, vagy lábszárközépig ért. Alul szalaggal fogták össze, és széles csipkés szegéllyel díszítették. A bő ujjú fehér ing fölé elől gombolódó kabátot vettek fel. Az öltözközéshez nagy paróka és széles karimájú, tolldíszes kalap tartozott. XIV. Lajos király udvarában a férfiak viseletének elengedhetetlen kelléke lett a lokniba bodorított hosszú paróka, amely a 17. század utolsó harmadától, végétől az arisztokrácia jelképévé vált. A század utolsó harmadában alakult ki a testre simuló, felül szűkre szabott, térdig érő kabát, a *justaucorps*, a zakó előfutára, amit nyitottan viseltek. Deréktól lefelé trapéz formában bővült. A felül szűk, lefelé tölcészerűen szélesedő ujjak szélesen visszahajtott végét többnyire más színű anyagból készítették, és arany rátétekkel, hímzéssel, gombokkal díszítették. A kabát kezelője alól kilátszott a csipke, a fodros szélű ingujj. A kabátzseb nyílását széles visszahajtóval takarták, ami ugyancsak más színű anyagból készült. A *justaucorps* alatt térdig érő, végig gombolható selyem- vagy brokátmellényt hordtak. Az 1650/60-as évek bő térdnadrágja ismét szűkké vált, és a térdet takarva a térd alá ért. Ezt a nadrágot nevezték *culotte*-nak. Az öltözközéshez csipkés nyakkendő, háromszögletű, tollas kalap, színes (piros, rózsaszín, kék) selyemharisnya, magas sarkú félcipő, öv vagy széles vállszalagra (*bandaller*) csatolt kard és sétapálca tartozott. A XIII. Lajos korában még divatos, hegyesre pödört bajusz és állszakáll eltűnt, és a Napkirály idejében a simára borotvált arc vált általánossá. Az előkelők nagy, hosszú parókája igazi hajból készült (ezért igen drága volt), az olcsóbb parókákat gyapjúból, kecske- vagy lószőrből készítették. A méltóságjelző, előkelő, bodorított, ún. *allonge*-paróka tökéletesen illeszkedett a borotvált fejre, emiatt a kellemetlen fejtetű ellen is jónak bizonyult, és ha a tetű a parókán telepedett meg, akkor azt egyszerűen levették és forró vízbe tették.

Ahogy a férfidivatot a király, úgy a női divatot a királyi család nőtagjai (esetleg a kegyencnők, a királyi szeretők) határozták meg. A 17. század második harmadában ismét divatosá vált a fűzővel összehúzott derék. Az elől nyitott felső szoknyát kétoldalt függönyszerűen széthúzták, és a csípő tájékán masnival összefogták. Az uszályosan hosszú felsőszoknya két sarkát egészen hátrahúzták, és a derék alatt masnival rögzítették úgy, hogy a bő ruharedőkből puffos hátsó keletkezett. A vállat is fedetlenül hagyó széles, mély dekoltázs vonalát csipke vagy díszes szegély keretezte. A rövid ujjú ruhák alatt bő, hosszú ujjú fehér inget viseltek, amit szalagokkal díszítettek, a kézfejnél csipkés fodorban végződött. A fejükre nem tettek sem kendőt, sem sapkát vagy kalapot, a hajviseletben a lokniba csavart haj lett a divat. Az 1670–1680-as évek fordulójától négyszögletessé és kisebbé vált a női ruhák nyakkivágása.

Felülre egy kabátruhát, az ún. *manteau*-t vettek, ami elöl összekapcsolt, masnikkal díszített, szűk, csúcsban végződő derékből, és a derékhoz hozzávarrt, függőlegesen hátrahúzott és hátul puffosan redőzött szoknyából állt, ami uszályban végződött. A *manteau* alól kilátszódott a csipkés, fodros fehér ingujj. Rózsaszín, világoskék vagy fehér selyemharisnyát hordtak, amit színes szalaggal a térd alatt kötöttek meg. Fejükre egy drótvázra épített, csipkéből vagy más finom kelméből összeállított fejdíszet (*fontange*) tettek.

A francia divat, amely a 17. században Európa nagy részén elterjedt, keleten (Magyarország, Lengyelország, Oroszország) nem talált követőkre. A Magyarországra látogató nyugatiak például meghökkenéssel nézték az itteni ruhákat, külföldön pedig a magyarok öltözékét bámulták meg. Amikor Bethlen Miklós 1665-ben Velencében járt, „sereggel gyűlt körülötte a báméskodó nép a magyar köntös miatt”. A 17. században a dolmány némileg rövidebb lett, s már nem térdig, hanem combközépig ért. A dolmány rövidülésével párhuzamosan megjelent a nadrág díszítése. A süvegek 16. századi nagy, hosszú tollas díszítését a 17. században felváltották díszes tollforgókra erősített, rövidebb kócsag- vagy sólyomtollak. Magyarországon még a kopasz férfiak sem hordtak „idegen kurva haját”, parókát. Bethlen Miklós németes viseletnek tartotta a parókát. A 17. század első felében a férfiak általában leborotválták a fejüket, és csak egy homlokba lógó üstököt hagytak. Mindehhez szakállt és bajuszt növesztettek. A század második felében megváltozott a divat. Ahogyan például a Zrínyi Miklósról fennmaradt arckép is tanúsítja, a nemesek hosszúra növesztették a hajukat, amit kibontva, vállukra engedve hordtak. Az arcukat borotválták, de bajuszt növesztettek. Ugyanilyen haj- és bajuszviselet látható Mátyóki Ádámnak a II. Rákóczi Ferencről készített festményén is. A hosszú haj és bajusz elterjedésével együtt a férfi ruházat kellékei között megjelent a hátat borító prémes állatbőr, a kacagány is. Ezt általában a bal vállukon kötötték meg, hogy a jobb kar szabadon tudjon mozogni. A kacagányt a dolmány vagy a páncél fölött viselték, ahogyan Batthyány Ádám lovasportréján látszik. A női ruhák a 16. századhoz képest érdemben nem változtak: magasan záródtak, s vagy kerek nyakkivágásúak voltak (mint a Nádasdy Ferenc országbíró feleségéről, Eszterházy Anna Júliáról 1656-ban festett arcképen), vagy csipkegallérral rendelkeztek (mint a Dersffy Orsolyáról a 17. század végén készített portrén).

A lengyel területeken a 17. század folyamán, a korabeli lengyel főnemesekről festett arcképek tanúsága szerint, mindvégig megmaradt a borotvált fej divatja, amelyen csak egy üstök, vagy a fejtetőt takaró haj maradt. Az arcukat általában borotválták, és nagy, hosszú bajuszt növesztettek, de előfordult, hogy egyesek szakállt is hordtak. A lengyel viseletben mindvégig megmaradt a bokáig érő, hosszú ujjú, derékig gombolt, alatta nyitott, hosszú felsőruha, amely többnyire prémes gallérral rendelkezett. Fejükre prémes, tollas süveget tettek. Ilyen viseletet láthatunk a Tommaso Dolabella által 1633-ban Stanisław Tęczyński-ről festett képén is. Jan Sobieski (1674–1696) lengyel király is egészen rövid haját és nagy bajuszt viselt. A 17. században váltak a lengyel hadsereg jellegzetességévé az ún. szárnyas huszárok, akiknek a hátpáncéljára a fejtől egészen derékig két sorban madártollakat erősítettek. A nevükkel ellentétben azonban nem könnyűlovások voltak, hanem vértben, nehéz lovakon, súlyos lándzsával harcoltak, s mindegyikhez négy könnyűlovas tartozott. Ahogyan Magyarországon, úgy Lengyelországban sem változott a női viselet a 16. századhoz képest.

Oroszországban a 17. században a városokban akadtak olyanok, akik az európai divatot akarták követni az öltözködésben, szakállviseletben, de az ortodox egyház határozottan tiltotta az ilyen

újításokat. Alekszej Mihajlovics cár (1645–1676) is tiltotta a német és egyéb külföldi szokások és divatok átvételét.

De nem csak Európa keleti fele zárkózott el a korabeli fő divatiránytól, hanem a skót területek is, ahol a 17. században a férfiak körében elterjedt a kockás mintás, vastag gyapjúból készített szoknya, az ún. *kilt* viselete, amely térdig ért, s elöl egy derékra erősített fekete bőrtáska lógott le róla.

A Kárpát-medence középső részén a 16. század közepétől a 17. század végéig, mintegy 150 éven át (a Balkánon jóval tovább) az Oszmán Birodalom révén az iszlám vallás és kultúra is jelen volt, ami sajátos öltözködést és viseletet jelentett. A török férfiak buggyos, bő nadrágot hordtak csizmával, vagy hegyes orrú, fölfelé kunkorodó orrú papuccsal, inget, dolmányt, de a legjellemzőbb ruhadarabjuk a kaftán volt. Fejükre turbánt tettek, ami egy nemezsapka köré kendőből csavart, kúpos alakú fejfedőt jelentett. A turbán mérete, formája viselője rangját, a társadalmi hierarchiában elfoglalt helyét jelezte. Tiziano Szulejmán szultánról készített festményén jól látszik, hogy az uralkodó hatalmas, fehér turbánt viselt. A legfőbb méltóságot kifejező turbánokhoz akár 40-45 méter hosszú textilcsíkokat is használtak. A turbán viselésénél fontos szempont volt, hogy az arcot és a homlokot szabadon kellett hagyni, mert a vallási előírások szerint imádkozáskor a homloknak érintenie kellett a földet. A férfiak már a középkor óta borotválták a fejüket, és csak egy hajtincset, üstököt hagytak, ugyanakkor bajuszt és szakállt növesztettek. A török nők ruházatát alapvetően a Koránból levezetett vallási parancsok határozták meg. Szépségüket nem láthatták idegenek, ezért a fejet úgy kellett betakarni, hogy a haj, a nyak, a mell is takarva legyen. Erre egy nagyobb kendő, az ún. *khimar* szolgált. Az arc eltakarása ugyan nem volt kötelező, de ajánlott viseletnek tartották. Ruhájuknak olyan bőnek kellett lennie, hogy az egész testet elfedje, és a nő alakját, formáját ne lehessen alatta kivenni. Ennek érdekében a ruhát csak olyan vastagságú anyagból volt szabad készíteni, hogy az még fényben se legyen áttetsző. A török nők ruháján, amit az otthonukon kívül viseltek, nem lehetett díszítés, mert semminek sem volt szabad vonzania az idegen férfiak tekintetét.

V/3. A rokokó és a felvilágosodás korának öltözködése (18. század)

Az európai divatot a Napkirály halála (1715) után, a 18. században továbbra is Franciaország határozta meg. XV. Lajos (1715–1774) uralkodása idején a rokokó stílus alapján készítették a ruhákat. A barokk kor élénk színei helyett virágmintás pasztell színű anyagok váltak keresetté. A férfiak öltözködésében a térdnadrág a kabáttal megegyező anyagból készült. A világos színű selyemharisnya szárát ráhúzták a nadrágra, a térd fölött megkötötték, a szélét visszahajtották. Ez a viselet azonban nem bizonyult tartósnak, mert a 18. század második harmadától a harisnya a nadrág alá került, a nadrág szárát csattal fogták össze. A felsőruházat ingből, mellényből és az előző század utolsó évtizedeiben kialakult kabátból, a justaucorps-ból állt. Ennek ujját szélesen visszahajtott, gombokkal rögzített, hímzett mandzsetta díszítette. A fehér ing nyakához csipkés zsabót varrtak, a bő ingujjak a kabát alól kilátszó fodros kézelőben végződtek. A férfi viselet legdíszesebb része a hímzett, mintás, térdig érő selyemmellény volt. A 18. században a férfiak által hordott parókák rövidebbek lettek, és rizsporral fehérre színezték őket. A XIV. Lajos kori, a mellkasra és a hát közepére lelógó, hosszú, színes (vörös, szőke, barna) parókák helyett XV. és XVI. Lajos idején a bodorított, fehér rizsporos parókák a fül közepéig értek, vagy a fület takarták, hátul összefogták és selyem hajzacskót húztak rá, amit egy masnival rögzítettek. Ez a hajzacskó védte meg a ruhát a fehér púdertől. Az előkelő férfiak továbbra is

fehér púderral kenték be arcukat. Az 1780-as években némileg ismét változott a divat. A térdig érő justaucorps szárnyát már nem merevítették ki, és a korábban gallér nélküli kabátra egy nagyobb gallér került. A kabát szárnyát deréktól lefelé hátrahajtották vagy ferdén szabták, és csak a mellkason gombolták össze. (Ebből a megváltozott kabátformából alakult ki a század végére, a 19. század elejére a hátul vádliig, elől derékig érő frakk.) A kabát alá ujjatlan, deréknál végződő, rövid, kétsoros gombolású, színes mellényt vettek, amelynek a hátát, amit a justucorps eltakart, olcsóbb vászonból készítették, a derékbőséget csattal szabályozták. A mellény nyakát csipkés zsabó, vagy az ing csipkés széle takarta. Az ing csipkés kezelője továbbra is kilátszott a kabát ujjá alól. Az ingekhez ekkor már hozzávarrták a gallért. A térdnadrág (*culotte*) egészen szűk lett. A többnyire fehér harisnyát a térd fölött rögzítették, és ráhúzták a térd alatt végződő, alul gombos térdnadrágot. A cipő sarka sokkal alacsonyabb lett, orrát lekerekítették, és a lábfejhez nagy csatot tettek dísznek. Emellett a sarkantyús csizma, és a kéticsúcsú, csipkés szélű kalap is divatba jött. A rizsporos paróka és a borotvált arc továbbra is általános viselet maradt.

Angliában az 1760–1770-es években az ifjú arisztokraták körében egy különös divat terjedt el, amit makaróninak neveztek, és száz évvel a Napkirály után mintha az akkori versailles-i divat főbb elemeit támasztották volna fel, de kellőképpen eltúlozva. Ezek az ifjak szűk nadrágot, rövid kabátot, csíkos harisnyát, cifra cipőt, díszes sétatálcát és óriási parókát hordtak. Arcukat vastagon púdereztek. Ez a divatirányzat azonban amilyen gyorsan jött, olyan sebesen el is múlt, és az 1780-as évek elején már nyoma sem volt Angliában. Azt követően, hogy az angol kormány 1795-ben adót vetett ki a rizsporra, az addig általánosan elterjedt és viselt paróka népszerűsége gyorsan visszaesett, és a 19. század elején már ki is ment a divatból.

Jelentős változások történtek a női viselet terén is. A magas, finom kelméből összeállított fejdísz, a *fontange*, és a nehéz anyagokból készült uszályos kabátruha, a *manteau* kiment a divatból, és a 18. század első harmadában ismét visszajött az abroncsszoknya-viselet, de ez az új típusú abroncsszoknya, a *panier* sokkal könnyebb volt, mint az előző évszázadokban divatos *vertugadin* vagy *vertugalle*. A *panier* az 1720-as években széles csípővázra erősített, vászonnal összefogott, kör alakú abroncsból állt, majd az 1730-as években a szoknya kör formája oválisra változott, így elől és hátul laposabb, oldalt viszont szélesebb lett. Az abroncsszoknyás ruhák fodrokkal szegélyezett, mély nyakkivágással készültek. Az elől nyitott és zsinórral összehúzott, fűzővel merevített ruhaderék V alakban nyúlt bele a szoknyába. A 18. század első felének jellegzetes, új női ruhadarabja egy kényelmes negligésruha, az ún. *contouche* volt, amit kezdetben csak otthoni pongyolaként hordtak, majd később hétköznapi ruhává vált. Rangos társasági eseményeken, udvari bálakon, színházban vagy operában azonban *panier*-ben, abroncsszoknyában illett megjelenni. A bő szabású *contouche* mély ráncokba szedett hátrésszel készült. A szoknyarészt ugyan itt is abroncs szélesítette, de korántsem akkora, mint a *panier* esetében, és alatta nem viseltek fűzőt, tehát sokkal kényelmesebb viseletet jelentett. A ruha ujjá könyékig ért és széles fodorban végződött. A nyakat és az alkart fedetlenül hagyta, és mélyen dekoltált volt. François Boucher 1742-ben festett „Toalett” című festményén előlről és hátulról is megörökítette ezt a fajta női ruhát. A női viselethez magas sarkú, hegyes orrú cipő tartozott, amit aranyhímzéssel, gyöngyökkel díszítettek. A nők haját csak egy apró, lapos, fehér csipkés főkötő takarta a fejtetőn. A férfiak parókáihoz hasonlóan a nők is rizsporról fehérre színezték a hajukat. A 18. század második felében a nők öltözködésére Madame de Pompadour, Dubarry grófnője és Marie Antoinette ruhái és viselete volt a legnagyobb hatással. A *panier* még szélesebb lett, mint a század első felében, és néha a 4-5 métert is elérte. François Boucher 1756-ban Madame de Pompadourról festett képén például nagyon jól látszik a korabeli abroncsszoknya hatalmas mérete. A csípőre erősített vázszerkezetet még párnaszerű

toldalékokkal is megnövelték, így a szoknya olyan magasra került, hogy viselője még rá is támaszthatta a kezét. A felsőruha három fő részből tevődött össze: a derékból, a színes alsószoknyából (*jupe*) és az elől V alakban szétnyíló, ugyancsak színes felsőszoknyából. Ezek nem különálló darabok voltak, hanem a két szoknyát hozzáerősítették, hozzávarrták a derékhoz, de gyakran az alsószoknya anyagát még rá is dolgozták az abroncsokra. Ilyenkor ezeket a merevítővonalakat fodrokkal, szalagokkal, selyemből készült művirágokkal takarták, de a felső szoknya egészét is csipkével, selyemszalagokkal, művirágokkal, fodrokkal díszítették. Az előkelő hölgyek ruhái nagy dekoltázzsal készültek, a hozzá tartozó fűzők általában ujjatlanok voltak, de előfordultak háromnegyed ujjú, csipkés fodrokban végződő fűzők is. A homlokon hátrafésült, lapos frizurát (mint amilyen például Pierre Bernard „Fiatal nő képmása” című, 1763-ban készült portréján látható) az 1760-as évek közepétől egyre inkább a magasra feltornyozott hajviselet váltotta fel. XVI. Lajos trónra lépésekor már drótvázzal vagy halcsonttal alátámasztott, magas frizurákat készítettek. A haj magassága elérhette az arc méretének három, vagy akár négyszeresét, a kb. 90-120 centimétert is. Ehhez a mérethez azonban a saját haj általában nem volt elegendő, ezért azt hajpárnákkal, póthajjal kellett kiegészíteni, és rizsporral az egészet fehérre festették, majd színes szalagokkal, gyöngyfűzérrel, drágaköves arany ékszerekkel és selyem művirágokkal díszítették. A magasra tornyozott haj- és parókaköltemények tetejére egy főkötőszerű fejfedőt is tettek. Ezeket a bonyolult fodrászremekeket, melyek elkészítéséhez hosszú órákra volt szükség, a hölgyek igyekeztek minél tovább megőrizni, ezért nem mosták a hajukat, és leginkább ülve aludtak, nehogy tönkre menjen a frizurájuk. Nem véletlen, hogy a korban komoly, sőt nélkülözhetetlen szerepe lett az elefántcsontból, nemesfémekből készített ún. hajvakaró fésűknek vagy tűknek. Az 1770-es évek végén, az 1780-as évek első felében viszont annyiban könnyebb lett az előkelő hölgyek helyzete, hogy a természetes haját már nem dolgozták össze a póthajjal, hanem a férfiakhoz hasonlóan ők is parókát tettek a fejükre, amit magasra tornyozott formában készítettek, így nem kellett ülve, csak a nyakukat megtámasztva aludniuk. Az 1780-as évek második felében, végén ismét megváltozott a női divat, és a hölgyek a nagy, tornyos parókák helyett sűrű loknikba csavart, a fejtetőn alacsonyra fésült frizurát viseltek, melynek tincseit hátul és oldalt lazán leengedték. Az alacsony hajviselethez igazodóan ismét divatba jöttek a főkötők és a széles karimájú, csipkével, tollakkal, szalagokkal díszített, alacsony kalapok. Megjelent a különböző fazonú, karcsúsított kabátruha, a *caraco*. Volt elől ívesen lekerekített, a szélein fodrokkal díszített, mély dekoltázsú fazon, mint amit Marie Antoinette is viselt az Élisabeth Louise Vigée Le Brun által 1788-ban festett képen, és volt olyan is, amelyik szögletes nyakkivágással (de ugyancsak mély dekoltázzsal és fodordíszekkel) készült. Az 1780-as években az oldalt és hátul három bugyorban felhúzott változatát hordták, a következő évtizedben a frakkszabású változat lett a divat, ami elől derékig ért, hátul még akár uszályos is lehetett. A korábbi időkhöz viszonyítva a szoknya rövidebb lett, és már kilátszott alóla a cipő és a boka, hátul viszont kifejezetten terjedelmessé vált. Ezt abronccsal és párnával érték el, és ez volt az ún. „párizsi far” (*cul de Paris*). A szoknya aljára többnyire fodrokat varrtak, és új divatként finom anyagból készített kötényt is kötöttek. A 18. század végi előkelő francia (és nyugat-, valamint közép-európai) hölgyek ruházatának elengedhetetlen kelléke volt a legyező, a napernyő vagy a sétatálcá.

Kelet-Közép-Európában, Magyarországon a férfiak öltözködésére az európai divat a 18. században sem volt érdemi hatással vagy befolyással. A férfiruha megőrizte a keleties, és egyben katonás jellegét. Akárcsak a korábbi századokban, továbbra is az élénkpiros, zöld és kék színek voltak az uralkodók. A derékban szűk, hosszú ujjú dolmányt a 18. században

gyakran már olyan rövidre szabták, hogy alig látszott ki alul a vastag zsinóröv alól. A dolmány rövidülésével a nadrág egyre nagyobb felületét kezdték díszíteni, és a 18. században egyre kacskaringósabb mintákat alakítottak ki a combrészre vékony zsinórból, paszományból. A dolmányokat és a mentéket sűrűn kivarrták ezüstgombokkal, ahogyan a derékövet is. A mentékre sujtásokat, szegélyükre prémcsíkokat tettek. A zsinórdíszítésű dolmányból, mentéből, szűk nadrágból, csizmából és süvegből álló huszáros viselet (amelyhez kacagány is tartozott) a 18. század során nemzeti öltözékké vált. Amikor 1786-ban Kazinczy Ferenc Bécsben járt, nagyon megbámulták magyaros öltözkését. Ugyanakkor a század derekán – a bécsi udvar hatására – Magyarországon is megjelentek a rizsporos parókák, de azokat nem nyugati szabású, hanem magyaros ruhákhoz vették fel, ahogyan ez például Bessenyei György, Barcsay Ábrahám, Orczy Lőrinc vagy Báróczi Sándor portréin is látszik. A Bécsben is divattá vált paróka viselete az elvárt udvari etikett mellett a Habsburg-ház iránti lojalitást is kifejezte. A 18. század második felében a rizsporos parókák megjelenésével párhuzamosan megszűnt a dolmány addigi kizárólagos viselete, és a mente alatt egyre többen kezdtek ujjatlan mellényt hordani, ami a 16–17. századi Magyarországon még teljesen ismeretlen volt. A mellény a parókához hasonlóan ugyancsak a bécsi udvar hatására jött divatba Mária Terézia idején, először a nők, majd a férfiak körében is. Ezt a ruhadarab hosszú időn át a köznyelvbe is bekerült és ezt az általánosan használt német elnevezése, a lajbi (*leibli*) is tanúsította. A 18. századi Magyarországon a férfiruhák szabása, formája, díszítőmotívumai és kellékei a társadalom széles rétegeiben (nemesség, városi és mezővárosi polgárság) hasonlóak voltak, alapvetően anyagukban, színükben és díszítettségükben mutattak eltérést, csak ezek alapján lehetett viselőjük társadalmi státusát hozzávetőlegesen megállapítani. A parasztok öltözködése viszont jelentősen eltért a főurak, nemesek, vagy polgárok viseletétől. Szűk, díszített nadrág és csizma helyett általában bő gatyát és bocskort hordtak, az ingre gyakran vettek fel mellényt (lajbit). Ami a nemeseknél és a polgároknál a mente volt, a paraszti világban azt az egyenes derekú, báránybőrből készült, olcsó, felső ujjas ruha, a ködmön jelentette. Hideg időben gubát, szűrt vagy subát terítettek magukra. A legvastagabb gyapjúszövetből, az ún. csergéből előállított guba általában megőrizte a juhgyapjú természetes színét, és szürke, barna vagy fehér volt. Az ettől eltérő színűek már festéssel készültek. A rackajuh gyapjából készített szűrruhát Erdélyben abaköpenynek, máshol csuhának is nevezték. A kallómalmokban vízben, ütésekkel tömörített, majd keretre kifeszített, keménnyé és vízhatlanná vált szűrposztó a 18. században a paraszti társadalom ruházatának fő alapanyaga volt. Nemcsak ujjas vagy ujjatlan felsőkabátok, hanem téli nadrág is készült belőle. A tartósan szabadban dolgozók, a pásztorok esetében a szűr mindennapi ruhadarabot jelentett. A szintén gyakran használt suba szőrével befelé fordított báránybőrből, leginkább rackabőrből készült. Bél Mátyás 1737-ben azt írta az alföldi pásztorokról, hogy „nyersbőrből szabott, felettébb szőrös ruhaneműben járnak”. A suba (amit egyes helyeken bundának neveztek) elsősorban az Alföld paraszti társadalmában volt a mindennapi viselet része. Itt még az asszonyok, lányok is hordták. A subakészítéshez használt báránybőrök szőrét különösebben nem tisztították, így annak megmaradt faggyús, zsíros állaga. Ha esett az eső, a parasztemberek szőrével kifelé fordították a subát, amelyről a víz, a faggyús szőrnek köszönhetően, egyszerűen lepergett. Hideg időben szőrével befelé fordították, hogy melegítsen. A faggyús szőrnek köszönhetően a subának viszonylag erős szaga volt, ami a szabadban kevésbé jelentett kellemetlenséget (a társadalom peremén élő pásztorok számára a mindennapok megszokott velejárója volt), de zárt térben egészen elviselhetetlen is lehetett. 1745-ben például a váci püspök úgy rendelkezett, hogy a kiállhatatlan zsíros szag miatt senki se merészeljen subában menni a templomba, de ennek a tiltásnak a hívők körében semmilyen fogamatja sem lett.

Amíg a férfiruha jobban őrizte a keleties hagyományt, jelleget, a női öltözködésben könnyebben és hamarabb átvették a nyugati divatot. A 18. század második felében a magyar területeken is általánossá vált a fűző használata, és a szoknya a derékra kötött párnáknak és abroncskeretnek köszönhetően harangformára szélesedett. A fűző és az abroncsos szoknya azonban a korabeli Magyarországon meg sem közelítette a korabeli francia öltözködést. A nyugati (francia) divatú abroncsos szoknya felett azonban a magyar nemesasszonyok, éppúgy, ahogyan a török korban, továbbra is földig érő, díszes magyar kötényt hordtak, ami a díszítésen túl az anyagával is kifejezte viselője társadalmi helyzetét és gazdagságát. Csizma helyett azonban egyre több nő kezdett csatos cipellőket hordani. Az előző évszázad öltözködésével ellentétben a 18. századi női ruhák már mély dekoltázzsal készültek. A magasra tornyozott francia frizura nem vált divattá a magyar dámák körében. Míg a férfiak huszáros díszítésű, aranysujtásos, ún. magyaros ruhákban, de parókával, addig a nők éppen fordítva, főbb vonalaiban a nyugati divatot utánzó ruhákban, de magyaros, bogláros, gyöngyös, kerek főkötőkben jelentek meg. A 18. századi Magyarországon mindkét nem öltözködése a kelet és a nyugat viseletének sajátos keverékét mutatta.

Lengyelországban a nemesség körében a 18. század első felében még a hosszú, keleties ruhák, a nagy bajusz és a borotvált fej volt az általános, a század második felében azonban mindez alapvetően megváltozott. 1750 után a lengyel nemesek nyugati módi szerint kezdtek öltözködni, és parókát hordtak. A Potocki-család különböző tagjairól készített festmények nagyon jól szemléltetik és példázzák ezt a változást. Hasonló módon alakult a lengyel női öltözködés is.

Oroszországban, ahol a hosszú kaftán és a szakállviselet egyúttal a pravoszláviához való hűséget is kifejezte, a nyugati öltözködés, haj- és szakállviselet csak I. Péter cár szigorú fellépésének köszönhetően jelenhetett meg. 1700-ban cári rendelet tiltotta meg a régimódi, orosz ruhák viseletét, és előírta, hogy a felsőruha maximum combközépig érhetett, az alatta lévő ruhadarabnak rövidebbnek kellett lennie a felsőnél. A hosszú kaftán viseléséért két grivna bírságot szabtak ki. Ha valaki nem tudott ott, helyben fizetni, azt letérdepeltették, és a kaftánt a föld színével egyezően, körben levágták, megkurtították. A ruha mellett a cári hatalom a haj- és szakállviseletet is megszabta, és 1705-ben rendelet írta elő a bojárok és a városlakóknak a szakáll és a bajusz kötelező leborotválását. A feljegyzések szerint I. Péter, azt követően, hogy hazatért külföldi útjáról, saját kezével nyírta le a hozzá közel álló bojárok szakállát, és vágta le ruhájuk hosszú lebernyegeit. Csupán a papságnak hagyta meg a cár az ősi „pravoszláv” szakáll viselésének privilégiumát. A rendelet hatálya nem terjedt ki a parasztokra sem, de abban az esetben, ha egy szakállas paraszt bement a városba, a szakállá után büntetést kellett fizetnie. Azokat, akik a rendelet ellenére sem vágták le a szakállukat, erőszakkal borotválták meg, ahogyan erről Cornelis de Bruyn holland utazó beszámolója is tanúskodik. „Ez a borotválás – írta – leírhatatlan szomorúságot okozott sok orosznak, akik nem képesek vigasztalódni, mert elvesztették oly régóta viselt szakállukat, amelyet a tisztség és az előkelőség jelének tekintettek”. 1701-ben a cár a nők öltözködésére vonatkozóan is előírta a korábbi bő és hosszú ruhák helyett a nyugati minták átvételét, és büntetéssel fenyegette meg azokat a szabókat, akik régi szabású ruhákat varrtak, és azokat is, akik ilyeneket rendeltek. Tizenhárom évvel az új, nyugati viselet bevezetése után I. Péter betiltotta a régi orosz ruhák árusítását. A törvény megszegőit megkorbácsolták és fegyenctelepre küldték. A 18. század első negyedében meghozott, az öltözködéssel és szakállviseléssel összefüggő rendelkezéseket a későbbi cárok is fenntartották, így Oroszországban a nyugati stílusú ruhák vagy parókák hamarabb elterjedtek, mint Magyarországon vagy Lengyelországban.

V/4. A ruhaszínek kora újkori szimbolikája

A különböző színű ruhák szimbolikus jelentése némileg ugyan elhalványult a középkori világhoz képest, de nem tűnt el, sőt bizonyos esetekben, alkalmakkor még fel is erősödött. Ahogyan a 17. században Beniczky Péter „Az különböző szín festékeknek értelme és magyarázattya” című versében írta, a „fejér szín szüzességet”, tisztaságot, ártatlanságot jelentett. Ennek ellenére a korban még nem vált általánossá a fehér menyasszonyi ruha, jóllehet Stuart Mária 1558-ban fehér ruhába öltözve ment feleségül a francia trónörökshöz, a későbbi II. Ferenc francia királyhoz. A fehér színű női esküvői ruha csak a 19. századtól terjedt el Európában, azt követően, hogy 1840-ben Viktória brit királynő fehér menyasszonyi ruhában ment feleségül Albert szász-coburg-gothai herceghez, és ezzel új esküvői divatot teremtett. A kora újkorban a fehérnek sokkal inkább vallási, valamint a világi tartalmaktól, kötődésektől való eltávolodás értelmében tulajdonították a tisztaság jelentést. Az Esterházy Pál által szervezett 1691. évi búcsújáró menetben például fehér ruhába öltözött lányok (szüzek) vitték a vállukon Szűz Mária szobrát. A fehér a földi világtól való elválást is szimbolizálta. Apor Péter leírása szerint például Erdélyben a kora újkorban a temetéskor „... koporsóját kívül az nagy rendeknek fejér bársonnyal vagy tafotával, az alábbvalóknak fejér gyolccsal vonták bé”. A német területeken a halálraítéltek „halotti öltözeté” általában ugyancsak fehér színű volt.

A fekete színű ruha a katolikusoknál és a protestánsoknál egyaránt a vallás, a hit, és az azt képviselő felekezeti egyházak melletti mély és megingathatatlan elkötelezettséget, vallási meggyőződésük határozott, ha kell, akár fegyveres védelmét és képviselét jelentette. A katolikus II. Fülöp spanyol király és udvarának fekete viselete, vagy a protestánsok fekete ruhája egyformán ezt a szimbolikus tartalmat jelenítette meg. Lucas Cranach nem véletlenül ábrázolta festményén Luthert fekete öltözkében. II. Rudolf német-római császár (1576–1612) is, akinek a neve összekapcsolódott az ellenreformációval, úgy rendelkezett, hogy egyszerű fekete ruhában temessék majd el. A fekete volt a vég, a gyász színe is. „Fekete éppen gyász” – írta Beniczky Péter a már említett versében. „Ruhámban sötét színt, szüvemben szörnyű kínt / viselek én, úgy gyászolok” – olvashatjuk Balassi Bálint „Minden jó reggel...” kezdetű versében is. Németországban a halálos ítéletek végrehajtásakor a bírák fekete ruhát és vörös palástot viseltek. A kora újkori Erdélyben a temetéskor használt kelmék színe és anyaga az elhunyt társadalmi helyzetét, házas vagy nőtlen (illetve hajadon) állapotát egyaránt kifejezte. „Az házas férfiak koporsóját, kivált az urakét, fekete vagy sötét meggy szín bársonnyal, az alábbvalókéét fekete bakacsinnal, az ifjú legényekét zöld kamukával vagy tafotával” vonták be Apor Péter leírása szerint. Franciaországban a szüleiket meggyilkoló bűnösöket fekete fátyollal letakarva vezették a verpadra, ahol a kivégzés előtt még levágták a kezüket (ezt a büntetési eljárást egészen 1832-ig alkalmazták).

A vörös szín a házasságban beteljesülő szerelem szimbólumaként élt a kora újkorban (és a sárga ugyanilyen középkori jelentése háttérbe szorult). Agnolo Bronzino 1540 körül festett képe Lucrezia Panciatichiról (Firenze, Gallerie degli Uffizi) egy férjezett, vörös ruhás előkelő hölgyet ábrázolt. Ifjabb Hans Holbein 1536-ban szintén vörös ruhában festette meg Jane Seymour-t, VIII. Henrik angol király feleségét. Oroszországban hagyományosan a vörös volt a menyasszonyi ruha színe. I. Rákóczi György erdélyi fejedelem (1630–1648) fia, akit szintén Györgynek hívtak, a Báthory Zsófiával kötött esküvőjén vörössel bevont hintóval ment menyasszonya elé. Ugyanakkor a vörös – a középkorhoz hasonlóan – a vértanúság, a mártíromság, a hősi halál szimbóluma is volt. A törökkel vívott 1652. augusztus 26-i vezekényi

csatában az Esterházy-család négy elesett férfi tagjának a temetéséről Esterházy Pál azt írta, hogy a templom belsejét, ahol az elhunytakat felravatalozták, vörös posztóval vonták be, ahogyan a koporsókat szállító szekereket és lovakat is. Kemény János beszámolója szerint Bethlen Gábor erdélyi fejedelem (1613–1629) is úgy rendelkezett, hogy „ötet veres színben gyászolnák, temetését is azzal ékesítenék”. Egy 1511 körül készített német fametszeten, amely különböző színű démonok formájában ábrázolta a hét főbűnt, a vörös jelenítette meg a dühöt, a haragot. Ugyanezt írta Beniczky Péter is: „veres jelent haragot”.

A középkorhoz hasonlóan a kora újkorban is változatlanul a sárga maradt az irigység színe, a zöld színű szoknyához viszont (legalábbis Franciaországban) a középkortól eltérően a laza erkölcs tartalma kapcsolódott. A 17. század elején Agrippa d’Aubigné (akiből később IV. Henrik király udvari bolondja lett) dialógus formában írt epés paródiát egy bizonyos Francos Mathurine nevű markotányosnőről: „... bectelen némbér, aki fehér lovadat és zöld bársonyszoknyádat fizetésképp kaptad kisd szüzességéért”. Európa nagy részén azonban a zöld szín megőrizte a remény, a tavaszi újjászületés, az ifjúság és termékenység jelentését. Már Jan van Eyck is zöld ruhában ábrázolta az „Arnolfini házaspár” című képén (1434) a várandós feleséget. „Pásit szín reménség” – írta Beniczky Péter, és Apor Péter is arról számolt be, hogy az elhunyt, nőtlen ifjak koporsóját zöld kelmével vonták be. Érdekes, hogy a kora újkorban a világi öltözködés színszimbolikájában a kék elveszítette a hűség, az állhatatosság tartalmát. Beniczky Péter versében például a következő olvasható: „az kék jelent kétséget”.

V/5. Egyházi, felekezeti viseletek

Ahogyan a középkorban, úgy a kora újkorban is az egyházi emberek öltözködése különbözött a társadalom többi tagjának viseletétől. A katolikus egyház megőrizte a középkori hagyományokat, és annak megfelelően, ahhoz igazodva alakult ki az új szerzetesrendek ruházata is. A 16. században alapított jezsuita rend tagjai például fehér habitust viseltek hosszú, sötét körgallérral, csuklyával. A betegápolási céllal alakult kamilliánusok (1582) fekete talárjának jobb mellrészére vörös színű latin keresztet varrtak. A ciszterci rendből kivált, és jóval szigorúbb szabályzatú trappista rend (1662) tagjai fehér habitust viseltek. A piaristák (1597) vagy a theatinusok (1524) fekete reverendát hordtak, a Szent Orsolya apácarend nővérei fekete ruhát, valamint állig érő, a nyakat, a vállat és a fejet takaró fehér kendőt viseltek.

A katolikus papi és szerzetesi öltözékekhez hasonlóan a protestáns lelkészek viseletében is a fekete szín dominált. Az anglikán lelkészekre vonatkozó előírások (1559, 1604) sötét öltözetet (reverendát) határoztak meg. Hasonló szabályozás vonatkozott a lutheránus lelkészekre is. Az evangélikus (lutheránus) püspök liturgikus öltözéke az ún. Luther-kabát volt a nyakban hordott aranykeresztrel. A többi lelkész ugyancsak fekete Luther-kabátban, de kereszt nélkül végezte liturgikus szolgálatát. Ruhájuk jellegzetes eleme a kemény, fehér körgallérból elől lelógó két fehér textilfül, vagy nyelv, az ún. mózesi tábla volt. A kálvinista prédikátorok jellegzetes öltözetét a fekete ún. genfi talár jelentette, amit lelkészi gallér egészített ki. Magyarországon a 16–17. században a református lelkészek a talár helyett prémmel szegélyezett, a nemesekre és városi polgároknak jellemző mentét hordtak, amit a 18. században felváltott a hosszú, fekete palást, ami nem az egyházi méltóságot, hanem a szolgálatra való felkészültséget fejezte ki. Az 1702. évi debreceni református közgyűlésen megtiltották, hogy a prédikátorok szakállt viseljenek, 1705-ben pedig azt, hogy nyugati mintát követve a hajukat rizsporozzák. 1742-ben a püspökség a lelkészeknek megtiltotta, hogy a hajukat fehér porral (rizsporral) színezzék, hogy

parókat hordjanak, hogy saját hajukat megnövezzék és copfba kössék, hogy a nyakkendőjükre hivalkodó díszeket tűzzenek. Előírta, hogy dolmányukat mindig begombolva viseljék.

A zsidó vallást követők számára a középkorban általában megkülönböztető színű (többnyire sárga) ruha, vagy ruhadarabok viselését írták elő, a kora újkorban azonban, a 18. század elején a vallásához és hagyományaihoz ragaszkodó zsidók öltözködési szokásai jól elkülöníthetővé váltak a többségi társadalomtól. Fő jellegzetességük a hosszú, többnyire fekete kaftán volt, egyszerű fekete nadrággal. A férfiak az ingjük alatt általában egy négyszögletes, fejüknél kivágással rendelkező, *cicesz*nek nevezett ruhadarabot hordtak, melynek négy sarkáról rojtok lógtak. Fejük tetejére kis kör alakú sapkát, ún. *kipát* tettek, ami az istenfélelmet szimbolizálta. A kipára ünnepnapokon kalapot, vagy szőrméből készült kucsmát, ún. *strájmilit* vettek, ruhájukra nagy, négyszögletes imaleplet (*tálesz*) borítottak, amelynek a sarkairól szintén rojtok lógtak le. A zsidó férfiak hosszúra növesztették szakállukat és pajeszukat. A zsidó közösségek öltözködésükben arra külön figyeltek, hogy betartsák a Tóra előírását, mely szerint „ne öltösz fel vegyes szövetet, gyapjút és lent együtt” (Mózes V. 32,11).

V/6. Különleges, egyedi alkalmakhoz és tevékenységekhez kapcsolódó viseletek

A kora újkorban bizonyos alkalmak, rendezvények különleges öltözetekkel, megjelenéssel társultak. Szinte mindenhol Európában az uralkodói, főúri udvarokban, de még a városokban is gyakran rendeztek álarcosbálokat, jelmezes ünnepeket, amikor a résztvevők kizárólag az adott alkalomhoz kapcsolódó ruhákat viseltek, amit a hétköznapokban semmire sem használhattak. Különösen igaz volt ez abban az esetben, ha az álarcosbálokon valaki a másik nem ruháját öltötte fel. III. Henrik francia király állítólag gyakran vett fel női ruhát az ilyen bálokon. A protestáns területeken jóval szigorúbban ítélték meg a női és férfi viseletek felcserélését, és ilyen esetekben mindig valamilyen jogi procedúra volt a következmény. Egy 1582. évi kolozsvári jegyzőkönyv tanúsága szerint a farsang alkalmával voltak olyan nők, akik férfiruhába öltöztek. A nagyenyedi református egyházmegye 1648. évi jegyzőkönyve szerint egy bizonyos Pap Mihály női ruhát vett fel a farsangkor, ezért komoly egyházi büntetésben részesült. 1767-ben a Pálffyak pozsonyi palotájában rendezett jelmezes ünnepeken 50 úr és hölgy kék sárkányokkal kifestett, sárga selyemruhában kínai módra volt felöltözve. 1775 augusztusában Grassalkovich gróf nyári palotájának kertjében rendeztek jelmezes mulatságot, amelyen Mária Terézia lánya, Krisztina főhercegnő (Albert Kázmér szász-tescheni herceg felesége) virágárus lánynak öltözött. XIV. Lajos francia király nagy zene- és balettrajongó volt, ezért az udvarban gyakoriak voltak a jelmezes balettelőadások, amelyeken az uralkodó személyesen is fellépett az aktuális szerephez illő jelmezben. 1651 és 1659 között kilenc udvari baletten vett részt mint táncos. Az 1656. évi lovasjátékon (*carrousel*) XIV. Lajos aranytől-ezüsttől csillogó római jelmezt viselt. Az 1662. évi lovasjáték résztvevőit öt csapatba osztották be. Az első csapat (amit maga a király vezetett) római jelmezbe öltözött, a második perzsa, a harmadik török, a negyedik orosz, az ötödik mór (arab) viseletbe bújt. A 18. századi Franciaországban az udvar hölgyei is rendeztek jelmezes ünnepeket. Madame de Pompadour például többnyire az antik mitológia külsőségeit kedvelte, és udvarhölgyei görög istennők jelmezébe öltöztek.

A társasági és ünnepi jelmezek, színházi fellépőruhák sajátos és egyedi változata alakult ki a 18. század folyamán Spanyolországban, ahol a középkorból áthagyományozódott lovas (és alapvetően nemesek által űzött) bikaviadalokat az 1720-as évektől felváltotta a széles

néprétegek szórakoztatására szolgáló, a bikával gyalogosan küzdő forma. Az újkori, kifejezetten e célra létesített arénákban rendezett bikaviadalok, amelyeken a bikákkal szembe néző *matadorok* foglalkozásszerűen léptek fel, Ronda városából terjedtek el. 1726-ban egy bizonyos Francisco Romero először állt ki gyalogosan egy bika ellen, majd ezt többször is megtette, és ezzel megteremtette a bikaviadalok ma is ismert formáját, kellékeinek és szertartásainak jelentős részét. Sajátos mesterségét fia és unokája is követte. Francisco de Goya több képén is megörökítette a matadorok és torreadorok öltözékét, viseletét, és a kor neves matadorairól portrékat is készített. Rondában építették fel az első, bikaviadal céljára szolgáló kölelátós arénát is (1779–1785). Az arénában a matadorok nagyon látványos, arannyal hímzett, szűk, testhez álló öltözéket (*traje de luces*) és háromsúcsú fekete kalapot viseltek. A segédjeik (*banderillero*) szintén látványos, ezüsthímzésű ruhákban voltak.

Ekkor, a 17–18. században alakult ki a már a 13. századtól létező velencei karnevál híres és iratlan szabállyá vált viselete, az ún. *maschera*-öltözék is. Ez a legtöbbször fekete selyemköpenyből, fekete csipkés kámzsából, fekete ruhából, háromszögletű, fekete, díszes, tollas kalapból, csatos, fekete cipőből, harisnyából, térdnadrágból állt, amelyhez fehér színű, az arc száj feletti részét takaró álarc, maszk (*bauta*) tartozott, amelyről már egy 1790-ből származó itáliai útleírás is megemlékezett. A *bauta* alapvetően férfi maszk volt (de természetesen nők is hordhatták), amelyben lehetett enni, inni, beszélni. A női maszk, a fekete *moretta* viszont étlen-szomjan viselt szótlanságra ítélte viselőjét, mert azt nem szalaggal megkötve erősítették az arc elé, hanem a belső részére rögzített gombot kellett a fogak közé szorítani, és így tartották a maszkot az arc előtt. Tény, hogy a *morettát* viselők személyét sokkal nehezebb volt beazonosítani, mint a fehér *bauta* által rejtett személyekét. A karneváli időszak mellett azonban Velencében ilyen öltözékekben és maszkokban látogatták inkognitójuk megőrzése érdekében a szerencsejátékosok a kártya- és kockabarlangokat, kaszinókat. A velencei hétköznapi foglalatosságai között is gyakran maszkban ábrázolta a velencei embereket. A velencei maszkok készítése a 15. századra nyúlik vissza. De nem csak a lagúnák városában, hanem Európa más tájain is voltak maszkos, jelmezes ünnepek, többnyire téltemető, tavaszváró farsangi karneválok. A kora újkorban széles körben elterjedtek az álarcos, maszkos, jelmezes rendezvények. Ilyen látványos, maszkos, télűző népszokás lett a 17. század végétől, a 18. századtól például a mohácsi busójárás is, ahol félelmetesre festett, faragott faálarcokkal, birkabunda-öltözékkel és különböző zajkeltő eszközökkel (kolomp, kereplő, tülök, duda) űzték el a telet. Hasonló fából faragott maszkokat és szőrös bundákat vettek fel a svájci Wallis kantonban is farsangkor. Hogy a 18. században létezett-e már ez a népszokás, nem tudjuk, az első híradások a 19. században említették. Itáliában és Szardínián is voltak fekete fából készült maszkokat és bundát viselő farsangolók (*mamutones*).

A kora újkori Európa legkülönlegesebb, és egyben a legfélelmetesebb öltözéke (nem a kinézete, hanem a hozzá kapcsolódó tartalom miatt) a pestisdoktorok ruházata volt, amit járvány idején viseltek. Mivel a pestis évszázadokon keresztül mindig nagyarányú mortalitást, tömeges halálozást okozott, a pestisdoktorok öltözékének látványa a halál jelenlétét tudatosította az emberekben. Ezt a ruhát Charles Delorme francia királyi udvari orvos fejlesztette ki 1619-ben. Hosszú, viaszos fekete köpenyből, vastag bőrcsizmából, a fejet, nyakat takaró csuklyából, bőrkesztyűből, madárcsőrre emlékeztető maszkból, a szemet védő szemüvegből és karimás, felfelé szélesedő, fekete kalapból állt. A ruha tehát az egész testet befedte, még a szemet is üveglap óvta a külső környezettől. A kor orvosai úgy vélték, hogy a pestis a fertőző levegővel terjed, így ennek a ruhának a célja és feladata az volt, hogy viselőjét megóvja a fertőzéstől. A

szemüveget és az orr előtti hosszú csórt bőrszíjak segítségével erősítették a pestisdoktor fejére. A maszk csőr részébe erős illatú gyógy- és fűszernövényeket (például kámfort, mentát, szegfűszeget, mirhát stb.) tettek, hogy ily módon megakadályozzák a rossz levegő belélegzését.

A pestisdoktorok mellett más foglalkozásúaknál is előfordult, hogy kizárólag rájuk jellemző öltözéket hordtak még akkor is, ha nem dolgoztak. A kora újkorban ilyen volt a bányászok viselete, melynek legjellegzetesebb darabja a derékra kötött, s hátul a combközépig, térdig érő vastag bőr, az ún. farbőr volt. Ez a munkavégzés során arra szolgált, hogy a hideg, nedves, szűk tárnákban, bányauregekben a bányász ülve is dolgozhasson, ne fázzon fel. A kora újkorban egész Európában általánosan elterjedt büntetés volt a gályarabság, amelyben a szabadságvesztés összekapcsolódott a munkabüntetéssel. A gályarabságra ítéltnek bokáig érő, ócska anyagból varrt, szoknyaszerű, külön öltözéke volt. Kezdetben teljesen kopaszra nyírták őket, később inkább sajátos formákat nyírtak a hajukba, hogy szökés esetén nyomban felismerhetők legyenek, ugyanezt a célt szolgálta az is, hogy a gályarabokat a karjukba égetett jelekkel vagy betűkkel jelölték meg. De nem csak a gályarabok esetében számított a súlyos, és korántsem kockázatmentes fizikai erőkifejtés, munkavégzés büntetésnek, hanem a kora újkori városi hatóságok is gyakran a bűnelkövetők munkaerejének hasznosíthatóságát mérlegelve ítélték. Többnyire a közösség javára (*opus publicum*) szolgáló munkáknál (sáncok, városfalak, árkok, csatornák, gátak építése) építettek rájuk. A közmunkára ítéltet lábbilincsből, bokályukon vasgolyóval dolgoztak, a testükre erősített kis csengő, ami minden mozdulatuknál megszólalt, nemcsak tartózkodási helyüket jelezte folyamatosan, hanem mindenkinek tudtára adta azt is, hogy a csengőt viselő személy bünt követett el és elítélt.

Magyarországon a Rákóczi-szabadságharc idején (1703–1711) a kurucok ellenőrzése alatt álló területeken kiépített katonai postahálózat lovas futárjai, levélhordói magyaros mentéből, tollas kalapból, szíjjal a vállukon átvetve hordott, egyforma címeres levelestáskából álló egyenruhát viseltek.

A kora újkorban létrejött bentlakásos iskolák, kollégiumok (amelyek a középkorhoz hasonlóan még nagyon szorosan kapcsolódtak a különböző felekezeti egyházakhoz) diákjai a 16–17. században még mindenhol klerikusokra emlékeztető ruhát hordtak, ami jól láthatóan megkülönböztette őket környezetüktől. Az egységes viselet, formaruha a testületi, közösségi érzést volt hivatva kifejezni. Egyes helyeken már a 17. században, a többségükben azonban a 18. században megváltoztak a bentlakásos iskolák formaruhái, de azt a funkciójukat, ami a közösségi identitás erősítését jelentette, továbbra is megőrizték. A debreceni református kollégium (1538-ban alapították) tanulóinak külön formaruhája, öltözete 1624-től alakult ki. Ebben az évben rendelte el a váradi református zsinat kötelező viseletüket, a tógát. Ez bokáig érő, fekete, kapcsos dolmányt jelentett övvel, amelyre sárga paszományos és aranszegélyű zöld posztószűrt vettek. A debreceni kollégium tógaviselete az 1624. évi rendelkezést követően másfél évszázadon át változatlan maradt. Angliában a VI. Henrik (1422–1461) által alapított Eton College-ban (1440) a diákok a 18. század második harmadáig fekete talárt hordtak, majd ezt sokkal világiasabb egyenruha váltotta fel: a fekete zsakett, mellény, keménygallér, fehér nyakkendő és hajszálcsíkos nadrág. A 17–18. század során, a reguláris hadseregek létrejöttével összefüggésben megnyílt tisztképző iskolák növendékei is külön egyenruhát hordtak. Az első ilyen intézmény Sedanban kezdte meg működését 1606-ban. A Habsburg Birodalomban Mária Terézia teremtette meg az intézményes katonai képzést a bécsújhelyi hadapródiskolával (1751), a magyar nemesi testőrséggel (1760) és a Theresianummal (1769).

V/7. Katonai öltözékek és egyenruhák

A kora újkori katonai viseletek alapvetően abban különböztek a középkoriaktól, hogy a testet védő páncélok fokozatosan kisebbek lettek, majd teljesen el is tűntek. Mindez a tűzfegyverek gyors és tömeges elterjedésével volt összefüggésben, azzal, hogy a páncél alulmaradt a lőfegyverekkel folytatott versenyben. A muskéták, amelyek a 16. század utolsó harmadától már egyértelműen uralták a harctereket, 90-100 méteren belül minden viselhető súlyú páncélt átütöttek. Ráadásul a lágy ólomgolyók a becsapódáskor szétlapultak, így saját méretüknél jóval nagyobb sebet ütöttek. Mivel a nehéz vérték már nem óvták meg a harcosokat, feleslegessé váltak, és felértékelődött a mozgékonyosság. A katonák ruhái a 16. században lényegében nem sokban különböztek a hétköznapi viseletektől. Az I. Miksa (1493–1519) és V. Károly császárok idején a német zsoldosok, a landsknechtek például élénk színű, kéket sárgával, vöröst zölddel vagy késsel vegyítő kényelmes, hasítékolt ruhákat hordtak, amelyre általában csak mellvértet vettek. A katonák öltözéke Európa többi országában sem különbözött érdemben a mindennapi ruházattól. A 17. század elején például általános volt, hogy a férfiak otthon és a csatatéren egyaránt a térd alatt szalaggal összefogott bő nadrágot és tölcészerűen kiszélesedő szárú csizmát viseltek. A katonai viselet tartozékává vált a széles karimájú, tolldíszes kalap is. A korabeli festmények tanúsága szerint még előfordult, hogy a fegyveresek mellvértet, esetleg kalap helyett sisakot viseltek. Egyenruhájuk még nem volt, csak a vállszalagok színe különböztette meg az egyes csapatteket. A 16. század utolsó harmadától, végétől a gyalogos hadtestek többségének felszereléséhez már hozzátartozott a muskéta és a hozzá tartozó puskavilla, a golyó- és lőportartó, továbbá a kard és a tör. A muskéta feltehetően a nagy tűzerejű kézi lőfegyverből, a szakállas puskából fejlődött ki úgy, hogy annak méreteit az emberi teherbíró képességhez igazították, annak figyelembevételével alakították. A szakállas puskát a cső alsó felére hegesztett nyúlványról nevezték el, ami azt a célt szolgálta, hogy elsütésekor a lőfegyver erőteljes visszarúgását csökkentse, mérsékelje. Tüzeléskor ezt a fegyvert a fal vagy a lőrés peremébe kellett akasztani, nehogy a visszalökő erő eltörje a katona vállát. Ahhoz, hogy ilyen alátámaszték nélkül, kézben tartva lehessen tűzfegyvert használni, vékonyabb csőfalat, rövidebb csövet kellett készíteni, amihez kisebb lőportöltetre volt szükség, s így a visszalökő erőt is csökkenteni lehetett. A muskéta már ezen elvek alapján készült, így az elsütésével járó visszarúgó erő már annyira lecsökkent, hogy a katona képes volt a vállával megtartani a fegyvert. A közel másfél méter hosszú muskétának a csövet azonban egy puskavillára kellett támasztani, mert 8-10 kilogrammos súlya miatt azt kézben fogva nem lehetett célra tartani. A fémmegmunkálás finomodása és a lőporgyártás fejlődése a kora újkor folyamán azonban lehetővé tette, hogy a muskéták súlya fokozatosan csökkenjen, és a 17. század első felében már csak 5-6 kilogrammot nyomtak. A muskétások a vállukon átvette hordták a lőportartót, a golyótartó táskát, és az újbóli töltéshez szükséges töltővesszőt. Felszerelésükhöz két lőporos flaska tartozott. A nagyobbban a töltethez, a kisebbben a felporzáshoz szükséges lőport tartották. A katonai lőportartók adagoló szerkezetének nagysága a fegyver fajtájához, nagyságához igazodott, ezért fontos volt, hogy egy adott muskétát a hozzá tartozó palackból töltsék. A flaska egy kúpos, mindkét végén lezárható fémcsövecskében végződött, amelyben pontosan az adott fegyver egy töltésnyi lőporadagja fért el. Ha a katona fejjel lefelé fordította a palackot, a cső alsó végén lévő rugós tolózár elhúzta, így az megtelt lőporral. Amikor elengedte az alsó reteszt, az ismét lezárta a palackot. A felső, szintén rugós csappantyú kinyitásával a lőport azonnal a fegyverbe lehetett tölteni. Ezután következett a golyó, majd fojtás, ami általában kóc vagy egy-egy kisebb darab filc, esetleg vászon volt. A töltést a töltővesszővel tömörítették, és

így szorították a csőbe az ólomgolyót. A muskéta serpenyőjébe finom gyújtólőport szórtak, majd a kakas pofái közé szorították az izzó kanócot, és tüzeltek. Valamennyivel lerövidítették a tüzelési időt az ún. *landolier*ek, azok a bőr bevonatú, fedeles fatokocskák, amelyeket a széles bőr vállszíjra akasztottak, onnan lógtak lefelé, s mindegyiket egy-egy lövésnyi lőporral töltötték meg. A golyókat tartalmazó táska vagy zacskó, a tisztítóeszközök és a gyújtóporral teli kis palack a vállsíz alján, a katona jobb csípőjének magasságában függött. Egy muskétás a derékszíjon kardot és tört hordott. A kézi lőfegyverek másik nagy csoportját a muskétánál könnyebb, alátámasztásra, puskavillára nem szoruló fegyverek alkották: a puska és a pisztoly. A puska általában 90-120 centiméter hosszú, 2,5-4 kilogramm súlyú, 14-18 milliméter űrméretű volt, az ennél kisebb, 50-60 centiméter hosszú, 11-14 milliméter űrméretű tüzfegyvereket pisztolynak nevezték. Általában mindkettőt keréklakattal készítették, amely egy finoman fogazott vagy barázdált, forgó acél kerékből állt, amely a kakas pofái közé beszorított pirítból csíholta ki a tűzgyújtáshoz szükséges szikrákat. A keréklakattal elvileg korlátlan ideig tüzelésre kész állapotban lehetett tartani a fegyvert, ami alkalmassá tette arra, hogy a lovasságot is felszereljük tüzfegyverekkel. A német lovasok fegyverzete például a 17. században a kardon kívül 2-3, olykor 5-6 keréklakatos pisztolyból állt, de a lovas lövészek fő fegyvere Európa nagy részén a puska volt.

A kora újkori államok többségében a 17. századtól jöttek létre a nagy létszámú állandó hadseregek, de voltak olyan hatalmak, mint az Oszmán Birodalom vagy Spanyolország, ahol erre már korábban sor került. Az állandó hadseregek különböző fegyvernemekből épültek fel. Többnyire gyalogos, lovas és tüzér (ágyúzó) egységek alkották. A török hadseregben már a késő középkorban létrejöttek ezek a fő fegyvernemek, és a 16. századi spanyol haderő is ezt a logikát követve formálódott ki. A kora újkori Európa hadseregei a gyalogos muskétások és pikások tömege mellett nehézlovas (vértés), dragonyos, könnyűlovas és tüzér egységekből álltak. A dragonyos csapatokat a 17. század első felében II. Gusztáv Adolf (1611–1632) vezette be először a svéd hadseregben. Ekkor még nem lovasságként tartották őket számon, hanem lóhátra ültetett gyalogosként, akik gyalog harcoltak, de lovon közlekedtek. A dragonyos csapatok felállításával a svéd király lényegében mozgékonyabbá és gyorsabbá tette a gyalogságot. A 17. század végétől, a 18. századtól a dragonyos már lovas lövészt jelentett, akinek kard, puska, esetleg egy-két pisztoly jelentette a fegyverzetét. Nem viselt sisakot vagy mellvértet (mint a vértések), csak kalapot és köpenyt. A könnyűlovas, vagy huszár alakulatok elsősorban a magyar könnyűlovas harcmodor mintájára jöttek létre Nyugat-Európában a 18. század folyamán. Legkorábban a török hadseregben jelentek meg az egyes fegyvernemeket vagy csapattesteket jól láthatóan megkülönböztető egységes viseletek, egyenruhák. A gyalogság legfontosabb részét alkotó, tüzfegyverekkel felszerelt janicsárok például egységesen nemezsből készült, henger alakú süveget viseltek, amelyek a tetejétől ellapulva hátul a katona válláig lelógó lebernyeget alkotott. A ruhája mindegyiknek kék dolmányból állt. A tisztek süvege fehér nemezsből készült, hengeres, elől magas, csúcsban végződő formája volt, amelyre lószőr-forgót erősítettek. A fejre illeszkedő pereme mintegy tenyényi szélesen aranyhímzéssel volt díszítve. A tisztek szintén kék dolmányt viseltek. A janicsár egységek főparancsnoka, a janicsár aga vörös kaftánt hordott. A katonák a dolmány alá inget vettek, piros színű, bő, buggyos nadrágjuk a térdtől lefelé szűkebbé vált, és a szárát behúzták sárga csizmájukba. A janicsárok fő fegyvere a kanócos muskéta volt a hozzá tartozó kellékekkel (puskavilla, lőportartó, golyóartó, töltővessző stb.), egyélű, hajlítot szablya és rövid, görbe kés (handzsár). A lovas szpáhik csúcsos sisakot hordtak láncfátyollal, sodronygallérral, térd alá érő dolmányt és steppelt, állógalléros kabátot. Bőszárú, buggyos nadrágjukat (*şalvar*) ráhúzták a csizma

szárára, tehát kívül viselték. Kopjával, szablyával, hadzsárral, íjjal és nyíllal, és könnyű, kerek pajzzsal voltak felszerelve. A könnyűlovas akandzsikat leginkább piros turbánjukról lehetett felismerni, mert egységes ruhaviseletük vagy fegyverzetük nem volt. A tüzérek (topcsik) II. Mohamed szultán (1451–1481) uralkodása alatt váltak valódi fegyvernemmé. Többnyire vörös zubbonyt és sárga, buggyos nadrágot viseltek.

Oroszországban is viszonylag hamar létrehozták az állandó hadsereget. IV. Iván cár (1533–1584) az 1540-es években állította fel az első sztrelec ezredeket, melyek száma ezt követően folyamatosan nőtt. A sztrelecek muskétával és alabárdal felszerelt gyalogos katonák voltak. Az alabárd nemcsak közelharcra szolgált, hanem a puskavilla szerepét is betöltötte. Felszerelésükhöz még szablya vagy kard tartozott. Hasonlóan Európa nyugati részeihez a sztrelecek is egy vállszíjra erősítették a muskétához szükséges felszereléseket (az előre kiporciózott lőportölteteket, a lőportartót, a golyó- és kanócartartó táskákat). Valamennyi sztrelecezzrednek saját, egységes színű egyenruhája volt, ami kaftánból, prémszegélyes süvegből és bő nadrágból állt.

Az európai hadseregeknél az egyenruha jóval később jelent meg. A 16–17. században a formálódó állandó hadseregekben egyenruha híján a legtöbb katona azonos színű toll, szalagok, övek stb. segítségével próbálta jelezni az egy táborba tartozást. Ugyanakkor a tűzfegyvereket használó gyalogság vonalharcászatának egyre szélesebb körű elterjedése kikényszerítette az egyenruhák bevezetését (és a seregek kisebb taktikai egységekre való szervezeti tagolását). Az állandó hadseregek létrejöttével egységesültek a külsőségek, és megjelentek az egyenruhák. A korabeli hadvezetések úgy ítélték meg, hogy a harctéri irányíthatóság mellett a fegyverzetek miatt alakzatokban mozgó erők számára az azonos öltözék identitásképző eszköz, és egyben félelmet keltő látvány is. A 17. század végén, a 18. század elején véglegessé váltak az egyes államok hadseregeinek egyenruhái, amelyek mindenhol élénk színekből álltak, hogy a lőporfüstben úszó csatatereken jól felismerhetők legyenek a csapatok, és a katonák ne essenek „baráti tűz” áldozatává. Az angol katonák a 17. század közepétől piros zubbonyt és fehér nadrágot viseltek, a franciák az 1660-as évektől kék színű uniformist hordtak fehér nadrággal, a Habsburg csapatok fehérbe öltöztek, a svéd egyenruha 1687 után kék-sárga, az orosz 1720-tól zöld színű lett. A fegyvernemek és ezredek megkülönböztetésére a kabát hajtókájának, gallérjának és mandzsettájának színei adtak lehetőséget. A 17. század közepe táján jelentek meg a gyalogos katonai egységek között a gránátosok, akiket a legnagyobb termetű, legerősebb katonák közül válogatták, hogy képesek legyenek messzire elhajítani a gránátokat. A korabeli gránátok általában 7-15 centiméter átmérőjű, öntöttvasból, cserépből, esetleg üvegből készültek, belsejükbe lőport töltöttek, ami felrobbanását követően darabokra szaggatta a lőportartó gömböt, melynek darabjai repeszként okoztak súlyos sérüléseket. A meggyújtott gránátkanóc 30-40 másodperc alatt égett el, így a korabeli előírás szerint a gránátosnak a meggyújtás után el kellett számolnia tizenötig, s ezt követően dobhatta el a gránátot, hogy azt a célba érkezéskor már ne lehessen beoltani. A gránátosok a puskájuk mellett 4-5 darab gránátot hordtak egy oldaltáskában, és a 17. században még általánosan használt széles karimájú kalap helyett a gránátosok magas süveget viseltek, hogy a puskájukat könnyedén át tudják vetni a vállukon, és kezüket így szabaddá tegyék a gránátdobáshoz. Számos korabeli hadseregben a keményített szövetszövetből vagy bőrből készült süveg első oldalára egy fémlapot erősítettek, amelyre az ezred jelét vésték. Arra is volt példa, hogy a gránátosok a süveg helyett magas prémkucsomát viseltek, mint például Franciaországban, vagy 1768-tól Angliában.

Magyarországon a török hatalom terjeszkedése a könnyű fegyverzetű lovasok jelentőségét növelte meg, akiknek a fegyverzete, harcmódora, sőt még öltözéke is sok vonatkozásban a török könnyűlovasságra hasonlított. A 16. század közepére alakult ki a csúcsos, harang formájú, leereszthető orrvassal, fül- és nyakvérttel ellátott magyar huszársisak, és a sajátos huszárpajzs, az ún. huszártárcsa, amelynek egyik oldala jelentősen megnyúlt, felülete ívelt volt, így jobban védte a lovas testét, és könnyebben megcsúszott rajta a török szablyák csapása. Ekkor, a 16. században, még viszonylag általános volt a sodronyíngék viselete, a század második felében ~~azonban~~ megjelentek az ún. huszárfélvértek is. Ezeknél a mell- és hátvérteket 6-11 vízszintes lemezsávokból szegecselték össze, ami némi mozgási lehetőséget biztosított viselőjének. A derékon hordott szablyán kívül gyakran használtak a szablyánál nehezebb, egyenes, egyélű, csak vágásra alkalmas pallost is, amit a nyeregbe erősítettek fel. Népszerű sújtófegyver volt a csákány és a fokos is. A huszárok legfontosabb támadófegyverét a török korban a kb. 3,5-4 méter hosszú, 4-5 centiméter vastag kopja jelentette. A 17. század közepe táján eltűntek a huszárok addigi védőfegyverei (sodronyíng, félvért, tárcsapajzs), mert a gyors ütemben terjedő tűzfegyverekkel szemben nem nyújtottak védelmet, ugyanakkor nehezítették, lelassították a mozgást. Csak a főnemesek és magas rangú tisztek vettek fel pusztán a pompa kedvéért és tekintélyük kifejezésére díszes, cifra vértet, amelyek tényleges védelmet már nem jelentettek. A 17. század második felére a huszárok korábbi támadófegyvere, a kopja is kikerült felszerelésük köréből. Fegyverük a szablya vagy a kard mellett a fokos, a karabély, és egy pár pisztoly lett. Ekkor vált a huszárság igazán könnyűlovas fegyvernemmé, és lett viseletének jellemző darabja a löszertartó tarsoly. A Habsburg császári haderőbe betagolt huszárezredek katonái az 1680-as évek végétől különböző színű leffentyűs süveget vagy kucsmát, dolmányt, mentét, zsinórövet, nadrágot, sarkantyús csizmát, tarsolyt, és télen köpönyeget viseltek. A 18. században az egyes huszárezredek már más-más huszáregyenruhát hordtak. Az Esterházy-ezred katonái kék mentét, piros nadrágot és sárga csizmát, a Nádor-huszárok fekete csákót, kék mentét, kék nadrágot, a Sándor-huszárok kék csákót, zöld mentét, vörös nadrágot, a Kálnoky-huszárok piros mentét és nadrágot, kék csákót hordtak, a Nádasdy-ezred pedig zöld mentét és nadrágot viselt.

Lengyelországban a kora újkori katonai viselet leginkább szembe tűnő sajátosságát az ún. szárnyas huszárok alkották. A lengyel huszárhoz tartozó szárny valamikor a 16. században jelent meg. A szárny ívben meghajlított fából készült, amelyre színes tollakat erősítettek, és az így elkészült szárnyból kettőt is a harcos hátára rögzítettek. A 17. századtól a két szárny helyett egyre inkább már csak egyet használtak, és azt sem a huszár hátára, hanem a nyereg bal oldalára erősítették. A lengyel szárnyas huszárok – ellentétben a magyarokkal – nem könnyűlovasok voltak, hanem vértés nehézlovasok. Ahogyan a középkorban, a páncél ekkor sem volt olcsó, így a szárnyas huszárok a fegyverzetet finanszírozni képes nemesek soraiból kerültek ki. Fő fegyverük a 4,5-6 méter hosszú lándzsa volt, amely különösen alkalmassá tette őket az ellenséges vonalak áttörésére, mivel a gyalogsági pikák ekkoriban ugyanilyen hosszúak, vagy akár rövidebbek is voltak (4-5 méter). A lándzsához hosszú, egyenes kard tartozott, és jellegzetes fegyverük volt még a *koncerz*, ami egy másfél méter hosszú, háromszög vagy négyszög keresztmetszetű, hegyes nyárs volt, és a kora újkor elejétől terjedt el és vált a huszárok fegyverzetének részévé. Kizárólag szúrásra lehetett használni, és olyan erősre kovácsolták, hogy át tudta törni az ellenfél páncélját. Szablyaszerű markolattal látták el, ami lehetővé tette, hogy használója nyújtott karral szúrjon. Ezt a fegyvert többnyire a nyereg bal oldalán tartották. A 17. század elejétől a szárnyas huszárok fegyverarzenáljába a pisztolyok is bekerültek, amit szintén a nyeregbe erősítettek. Az 1680-as évektől e fegyvernem kötelező fegyverévé vált a

karabély (rövidcsövű puska) is, amit egy szíjra fűzve a hátukon hordtak. 1689-ben Jabłonowski hetman rendelte el, hogy a szárnyas huszárok könnyű fegyverzetű kíséreit, fegyvereseit szereljék fel puskákkal. A lengyel hadseregben a 17/18. század fordulójától jelentek meg az ulánusnak nevezett könnyűlovasok, akik szablyával, pisztollyal és a hegye alatt kis zászlóval ellátott, kb. 2,5-3,5 méter hosszú dárdával voltak felfegyverkezve. Az első ulánus ezredeket az 1720-as években szervezték meg, jellegzetes viseletük a mellrésznél párnázott (plasztronos) mente, oldalt csíkos nadrág, és a négyszögletes tetejű csákó lett.

Irodalom

A középkori élet. Válogatta, az előszót és a jegyzeteket írta Kulcsár Zsuzsanna. Budapest 1964.

Abel, Wilhelm: *Agrarkrisen und Agrarkonjunktur in Mittelalter vom 13. bis zum 19. Jahrhundert.* Hamburg – Berlin 1935.

Aksan, Virginia: Ottoman war and warfare, 1453–1812. In: *War in the Early Modern World, 1450–1815.* Ed. Jeremy Black. London 1999. 147–176.

Alexandre, Pierre: *Le Climat en Europe au Moyen Âge.* Paris 1987.

Appuhn, Horst: Einige Möbel aus der Zeit um 1200. In: *Zur Lebensweise in der Stadt um 1200.* (Zeitschrift für Archäologie des Mittelalters, Beiheft 4.) Hg. Heiko Steuer. Bonn 1986. 111–128.

Arnold, David: *Famine. Social Crisis and Historical Change.* New York 1988.

Bagi Zoltán Péter: *A császári-királyi mezei hadsereg a tizenöt éves háborúban.* Budapest 2011.

Balassa Iván: *A magyar gabonatermelés néprajza.* Debrecen 1990.

Balassa Iván: *Tokaj-Hegyalja szőlője és bora.* Tokaj 1991.

Ball, Daniela U. (Hg.): *Kaffee im Spiegel europäischer Trinksitten.* Zürich 1991.

Balla Tibor: A könnyűlovas huszár. *História* 27 (2005: 1–2) 40–44.

Balogh Ilona: *Magyar fatornyok.* Budapest 1935.

Banner János: *A békési pásztorok élete a XVIII. században.* Szeged 1929.

Barlösius, Eva – Neumann, Gerhard – Teuteberg, Hans-Jürgen: Leitgedanken über die Zusammenhänge von Identität und kulinarischer Kultur im Europa der Regionen. In: *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven.* Hrsg. Alois Wierlacher – Gerhard Neumann – Hans-Jürgen Teuteberg. Berlin 1997. 13–23.

Bartha Elek – Keményfi Róbert – Lajos Veronika (Szerk.): *A víz kultúrája.* Debrecen 2010.

Bassermann-Jordan, Friedrich: *Geschichte des Weinbaus unter besonderer Berücksichtigung der Bayerischen Rheinpfalz.* I–III. Frankfurt am Main 1907.

Behringer, Wolfgang: *A klíma kultúrtörténete. A jégkorszaktól a globális felmelegedésig.* Budapest 2010.

Belényesy Márta: Szőlő- és gyümölcstermesztésünk a XIV. században. *Néprajzi Értesítő* 27 (1955) 11–28.

Belfanti, Carlo Marco – Giusberti, Fabio: Clothing and social inequality in early modern Europe: introductory remarks. *Continuity and Change* 15 (2000:3) 359–365.

Benda Borbála: *Étkezési szokások a magyar főúri udvarokban a kora újkorban.* Szombathely 2014.

Benevolo, Leonardo: *A város Európa történetében.* Budapest 1994.

- Benyák Zoltán – Benyák Ferenc (Szerk.): *Borok és korok. Bepillantás a bor kultúrtörténetébe.* Budapest 2002.
- Bicskov, Viktor: *A bizánci esztétika.* Budapest 1988.
- Biermann, Felix Paul: Archäologische Untersuchungen am Zisterzienserkloster Hiddensee. *Archäologische Berichte aus Mecklenburg-Vorpommern* 17 (2009) 265–357.
- Binding, Günther: *Deutsche Königspfalzen. Von Karl dem Großen bis Friedrich II. (765–1240).* Darmstadt 1996.
- Bingenheimer, Klaus: *Die Luftheizung des Mittelalters. Zur Typologie und Entwicklung eines technikgeschichtlichen Phänomens.* Hamburg 1998.
- Bitsch, Roland: Trinken, Getränke, Trunkenheit. In: *Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit. Vorträge eines interdisziplinären Symposions vom 10. bis 13. Juni an der Justus-Liebig-Universität Gießen.* Hg. Irmgard Bitsch – Trude Ehlert – Xenja von Ertzdorff. Sigmaringen 1987. 207–216.
- Bíró Ferencné – Csorba Csaba: *Évezredek hétköznapijai. Élet a középkori Európában és Magyarországon.* Budapest 1983.
- Blanckenburg, Christine von: *Die Hanse und ihr Bier. Brauwesen und Bierhandel im hansischen Verkehrsgebiet.* (Quellen und Darstellungen zur hansischen Geschichte 51.) Köln – Weimar – Wien 2001.
- Blau, Friedrich: *Die deutschen Landsknechte.* Kettwig 1985.
- Boehn, Max von: *Die Mode. Eine Kulturgeschichte vom Mittelalter bis zum Barock.* München 1986.
- Boockmann, Hartmut: *Die Stadt im späten Mittelalter.* München 1986.
- Borsody Mihály: *Az édességkészítés története.* Budapest 1995.
- Borst, Arno: *Lebensformen im Mittelalter.* Frankfurt am Main 1973.
- Boucher, François: *Histoire du costume en Occident.* New York 1967.
- Bozzay Réka: Németalföld és a magyar borok a késő középkorban és a kora újkorban. In: *“Vina bibant homines, animantia cetera fontes”. Tanulmányok a magyar bor történetéből.* Szerk. Pószán László – Tózsza-Rigó Attila. Debrecen 2018. 37–49.
- Bóna István: *A középkor hajnala. A gepidák és a langobardok a Kárpát-medencében.* Budapest 1974.
- Bóna István: *Az Árpádok korai várai.* Debrecen 1995.
- Böhme, Hartmut: *Kulturgeschichte des Wassers.* Frankfurt am Main 1988.
- Braudel, Fernand: *A Földközi-tenger és a mediterrán világ II. Fülöp korában. I.* Budapest 1996.
- Braudel, Fernand: *Anyagi kultúra, gazdaság és kapitalizmus, XV–XVIII. század. A mindennapi élet struktúrái: a lehetséges és a lehetetlen.* Budapest 2004.
- Bréhier, Louis: *A bizánci birodalom intézményei.* Budapest 2003.

- Brzezinski, Richard: *Die Armee Gustav Adolfs. Infanterie und Kavallerie*. Königswinter 2006.
- Broby-Johansen, Rudolf: *Az öltözködés története*. Budapest 1969.
- Brøndsted, Johannes: *A vikingek*. Budapest 1983.
- Brooke, Iris: *Medieval Theater Costume. A Practical Guide to the Construction of Garments*. New York 1967.
- Brooks, Robards: *The Medieval Knight at War*. New York 1997.
- Bruh, Wolfgang – Tilke, Max: *Kostümggeschichte in Bildern*. Tübingen 1955.
- Bulst, Neithard: Kleidung als sozialer Konfliktstoff. Probleme kleidergesetzlicher Normierung im sozialen Gefüge. *Saeculum* 44 (1993:1) 32–46.
- Burckhardt, Jacob: *A reneszánsz Itáliában*. Budapest 1978.
- Burger, Erich: *Norwegische Stabkirchen. Geschichte, Bauweise, Schmuck*. Köln 1978.
- Burke, Peter: *Népi kultúra a kora újkori Európában*. Budapest 1991.
- Chaunu, Pierre: *Felvilágosodás. Európa kultúrtörténete*. Budapest 1998.
- Cs. Szabó István: *Sertéstartás a békési Sárréten és peremvidékén*. Debrecen 1992.
- Csoma Zsigmond: Erdélyi ürmösök és aszúk. *Rubicon* 14 (2003:1–2) 48–49.
- Dám László: *Építkezés*. Debrecen 1992.
- Deákfalvi Sarolta: *Művészeti ismeretek. I. Viselettörténet*. Budapest 1967.
- Dieffenbacher, Julius: *Deutsches Leben im 12. und 13. Jahrhundert*. I–II. Leipzig 1907.
- Dinges, Martin: Der „feine Unterschied“. Die soziale Funktion der Kleidung in der höfischen Gesellschaft. *Zeitschrift für Historische Forschung* 19 (1992:1) 49–76.
- Drahatová, Olga: *Europäisches Glas*. Hanau 1984.
- Duby, Georges: *Emberek és struktúrák a középkorban*. Budapest 1978.
- Duby, Georges: *A katedrálisok kora. Művészet és társadalom 980–1420*. Budapest 1984.
- Duindam, Jeroen: *Vienna and Versailles. The Courts of Europe's Dynastic Rivals, 1550–1780*. New York 2003.
- E. Kovács Péter: Léhűtők Egerben. Mindennapi élet Estei Hippolit egri püspök udvarában. In: *Memoria Rerum. Tanulmányok Bán Péter tiszteletére*. Szerk. Oborni Teréz – Á. Varga László. Eger 2008. 157–178.
- E. Kovács Péter: A királyi udvar borfogyasztása a Jagelló-korban. In: *“Vina bibant homines, animantia cetera fontes”*. *Tanulmányok a magyar bor történetéből*. Szerk. Pószán László – Tózsza-Rigó Attila. Debrecen 2018. 17–36.
- Ehlers, Joachim: *Die Ritter. Geschichte und Kultur*. München 2009.
- Ehret, Gloria: *Deutsche Möbel des 18. Jahrhunderts. Barock – Rokoko – Klassizismus*. München 1986.

- Eliade, Mircea: *Vallási hiedelmek és eszmék története*. II. Budapest 1995.
- Elias, Norbert: *A civilizáció folyamata*. Budapest 1986.
- Endrei Walter: *Patyolat és posztó*. Budapest 1989.
- Engel Pál: Töprengések az Árpád-kori sáncvárak problematikájáról. *Műemlékvédelem* 31 (1987:1) 9–14.
- Fellmeth, Ulrich: *Brot und Politik. Ernährung, Tafelluxus und Hunger im antiken Rom*. Stuttgart 2001.
- Fenyér Piroska: *A szőlő- és bortermelés Magyarországon 1848-ig*. Budapest 1981.
- Feulner, Adolf: *Kunstgeschichte des Möbels seit dem Altertum*. Berlin 1927.
- Fikentscher, Rüdiger (Hg.): *Trinkkulturen in Europa*. Halle 2008.
- Fleckenstein, Josef: *Rittertum und ritterliche Welt*. Berlin 2002.
- Forbes, Robert James: *Short History of the Art of Distillation*. Leiden 1948.
- Fusch, Gustav: *Über Hypokausten-Heizungen und mittelalterliche Heizungsanlagen*. Hannover 1910.
- G. Györffy Katalin: *Kultúra és életforma a XVIII. századi Magyarországon. Idegen utazók megfigyelései*. (Művészettörténeti Füzetek 20.) Budapest 1991.
- Galavics Géza: Főúri búcsújárás a 17. században. A búcsújárás mint a néprajz és a művészettörténet közös kutatási feladata. In: *Közelítések. Néprajzi, történeti, antropológiai tanulmányok Hofer Tamás 60. születésnapjára*. Szerk. Mohay Tamás. Debrecen 1992. 65–69.
- Garin, Eugenio (Hrsg.): *Der Mensch der Renaissance*. Essen 2004.
- Gáspárné Dávid Margit: *A divat története*. I. *Erkölcök, szokások, viseletek*. Budapest 1923.
- Gies, Joseph – Gies, Frances: *Life in a Medieval Castle*. New York 1979.
- Glaser, Rüdiger: *Klimageschichte Mitteleuropas. 1200 Jahre Wetter, Klima, Katastrophen*. Darmstadt 2001.
- Goetz, Hans-Werner: *Leben im Mittelalter*. München 1986.
- Gravett, Christopher: *The World of the Medieval Knight*. New York 1996.
- Grove, Jean M.: *The Little Ice Age*. London – New York 1988.
- Grüll Tibor: *A Római Birodalom gazdasága*. Budapest 2017.
- H. Balázs Éva: Porto és Tokaj. *Rubicon* 14 (2003:1–2) 50–53.
- Hahn, Helmut: *Die deutschen Weinbaugebiete, ihre historisch-geographische Entwicklung und wirtschafts- und sozialgeographische Struktur*. Bonn 1956.
- Hammond, Peter W.: *Food and Feast in Medieval England*. Stroud 1993.
- HAMPL-KALLBRUNNER, GERTRAUD: *Beiträge zur Geschichte der Kleiderordnungen mit besonderer Berücksichtigung Österreichs*. Wien 1962.

- Henisch, Bridget Ann: *Fast and Feast. Food in Medieval Society*. London 1936.
- Hetteš, Karel: *Venezianisches Glas*. Praha 1960.
- Hinz, Sigrid: *Innenraum und Möbel*. Berlin 1976.
- Herborn, Wolfgang – Militzer, Klaus: *Der Kölner Weinhandel. Seine sozialen und politischen Auswirkungen im ausgehenden 14. Jahrhundert*. (Vorträge und Forschungen, Sonderband 25.) Sigmaringen 1980.
- Herborn, Wolfgang: Bierbrauen im Mittelalter. In: *Europäische Technik im Mittelalter 800 bis 1200. Tradition und Innovation*. Hg. Uta Lindgren. Berlin 2001. 451–456.
- Herlihy, David: *The Black Death and the Transformation of the West*. Cambridge, MA 1997.
- Hirschfelder, Gunther: *Europäische Esskultur. Eine Geschichte der Ernährung von der Steinzeit bis heute*. Frankfurt am Main 2001.
- Hirschfelder, Gunther – Trummer, Manuel: *Bier. Eine Geschichte von der Steinzeit bis heute*. Stuttgart 2016.
- Hoffmann Tamás: Emeletek a parasztházban. *Néprajzi Értesítő* 67–70 (1985–1988) 5–18.
- Hoffmann Tamás: A faház (*domus lignea*) a középkori Európában. In: *Ház és ember*. Szerk. Cseri Miklós – Füzes Endre (A Szabadtéri Néprajzi Múzeum Évkönyve 8.) Szentendre 1992. 5–40.
- Hoffmann Tamás: Házak, tornyok, udvarok. Parasztházak a Mediterráneumban. In: *A Hermann Ottó Múzeum Évkönyve* 33–34 (1996) 61–115.
- Hoffmann Tamás: *Európai parasztok. Életmódjuk története II. Az étel és az ital*. Budapest 2001.
- Homér Lajos: *A bútorok története. Egyiptomtól napjainkig*. Budapest 1944.
- Honey, William: *Glass*. London 1946.
- Höllrigl József: *Régi magyar ruhák*. Budapest 1938.
- Huizinga, Johan: *A középkor alkonya*. Budapest 1980.
- Huizinga, Johan: *Hollandia kultúrája a tizenhetedik században*. Budapest 2001.
- Hunt, Alan: *Governance of the Consuming Passions. A History of Sumptuary Law*. London – New York 1996.
- Jacquemin, Raphael: *Medieval and Renaissance Fashion*. New York 2007.
- Jahnke, Carsten: *Das Silber des Meeres. Fang und Vertrieb von Ostseehering zwischen Norwegen und Italien, 12–16. Jahrhundert*. (Quellen und Darstellungen zur hansischen Geschichte 49.) Köln – Weimar – Wien 2000.
- Janssen, Walter: Mittelalterliche Gartenkultur. Nahrung und Rekreation. In: *Mensch und Umwelt im Mittelalter*. Hg. Bernd Herrmann. Stuttgart 1986. 220–238.
- Jäger, Helmut: *Einführung in die Umweltgeschichte*. Darmstadt 1994.
- Johnson, Hugh: *A bor története*. Budapest 2004.

- Jones, Ann Rosalind – Rosenthal, Margaret F.: *The Clothing of the Renaissance World. Europe, Asia, Africa. The Americas. Cesare Vecellio's Habiti Antichi et Moderni*. London 2008.
- Jordan, William Chester: *The Great Famine. Northern Europe in the Early Fourteenth Century*. New Jersey 1996.
- Kaiser, Hermann: Über Kuhställe und Schweineköfen. Formen der Viehhaltung in Nordwestdeutschland. *Zeitschrift für Agrargeschichte und Agrarsoziologie* 56 (2008:2) 11–40.
- Kelenik József: A csatamezők új hősei. A lőfegyverek forradalma. *Rubicon* 8 (1997:7) 19–22.
- Kempler, Kurt: *A gyógyszerek története*. Budapest 1984.
- Ketter László: *Gasztronómiánk krónikája*. Budapest 1985.
- Kisbán Eszter: Korszakok és fordulópontok a táplálkozási szokások történetében Európában. *Ethnographia* 95 (1984:3) 384–399.
- Klaniczay Gábor: *A civilizáció peremén*. Budapest 1990.
- Klein, Dan – Lloyd, Ward: *The History of Glass*. Praha 1984.
- Komoróczy György: A XVI. és XVII. századi lengyel kereskedelempolitika irányai és a magyar borkivitel. *A Gróf Klebelsberg Kuno Magyar Történetkutató Intézet Évkönyve* 4 (1934) 254–267.
- Kovalovszki Júlia: *Gótikus és reneszánsz bútorok*. Budapest 1980.
- Kovács S. Tibor: Huszárok és fegyvereik a 16–17. században. *Rubicon* 8 (1997:7) 16–18.
- Kovács Zsolt: *XIV. Lajos és I. Lipót hatalmi versengése a Theatrum Europaeum tükrében. Udvari reprezentáció, diplomácia, háborúk*. Budapest 2020.
- Kovesi Killerby, Catherine: *Sumptuary Law in Italy 1200–1500*. Oxford 2002.
- König, Benno: *Luxusverbote im Fürstbistum Münster*. Frankfurt am Main 1999.
- König, René: *Sociologie de la mode*. Paris 1969.
- Köpeczi Béla: *XIV. Lajos*. (Életek és korok.) Budapest 1967.
- Kristó Gyula: *Az Árpád-kor háborúi*. Budapest 1986.
- Kristó Gyula: *Az Anjou-kor háborúi*. Budapest 1988.
- Kubinyi András: A szobafűtés kezdete. *História* 15 (1993:5–6) 9–12.
- Kulcsár Zsuzsanna: *Így éltek a lovagkorban*. Budapest 1967.
- Küster, Hansjörg: *Kleine Kulturgeschichte der Gewürze. Ein Lexikon von Anis bis Zimt*. München 1997.
- Kybalová, Ludmila – Herbenová, Olga – Lamarová, Milena: *Képes divattörténet az ókortól napjainkig*. Budapest 1974.
- Lamb, Hubert H.: *Klima und Kulturgeschichte*. Reinbek 1989.
- Lauffer, Otto: *Farbensymbolik im deutschen Volksbrauch*. Hamburg 1948.

- Laurioux, Bruno: *Tafelfreuden im Mittelalter. Die Esskultur der Ritter, Bürger und Bauersleut.* Augsburg 1999.
- Le Goff, Jacques: *Kultur des europäischen Mittelalters.* Zürich 1970.
- Le Goff, Jacques: Kleidungs- und Nahrungskode und höfischer Kodex in “Erec et Enide”. In: Jacques Le Goff: *Phantasie und Realität des Mittelalters.* Stuttgart 1990. 201–217.
- Le Goff, Jacques (Hrsg.): *Der Mensch des Mittelalters.* Frankfurt am Main 1999.
- Le Goff, Jacques: A lovag, a lovagság. In: Jacques Le Goff: *Középkori hősök és csodák.* Budapest 2012. 91–108.
- Le Goff, Jacques: Eszem-iszom ország (Cocagne). In: Jacques Le Goff: *Középkori hősök és csodák.* Budapest 2012. 129–139.
- Lőrinc László: *Életmódtörténet. Anyagi kultúra 1500-tól napjainkig.* Budapest 2016.
- Lucas, Henry S.: The Great European Famine of 1315, 1316 and 1317. *Speculum* 5 (1930:4) 343–377.
- Lübke, Anton: *Die Uhr.* Düsseldorf 1958.
- Maas, Walter – Siebigs, Pit: *Der Aachener Dom.* Köln 2001.
- Majdán János: A szerémségi borvidék. *Rubicon* 27 (2016:8), OnlinePlusz-melléklet http://www.rubicon.hu/magyar/oldalak/a_szeremsegi_borvidek/ (2021. 01. 04.)
- Martin, Sean: *The Black Death.* Harpenden 2007.
- Marton Szabolcs: Középkori szeszesitalaink színei. Vörös- és fehérborok, világos és barna sörök. In: *Középkortörténeti tanulmányok 4.* Szerk. Marton Szabolcs – Teiszler Éva. Szeged 2005. 81–97.
- Marton Szabolcs: *A magyar középkori szeszesitalok története (kumisz, sör, pálinka).* Szeged 2007. (PhD disszertáció)
- McNeill, Tom: *English Heritage Book of Castles.* London 1992.
- Meußdoerffer, Franz – Zarnkow, Martin: *Das Bier. Eine Geschichte von Hopfen und Malz.* München 2014.
- Mezey László (Szerk.): *Krónikások – krónikák.* Budapest 1960.
- Montanari, Massimo: *Éhség és bőség. A táplálkozás európai kultúrtörténete.* Budapest 1996.
- Mortimer, Ian: *Im Mittelalter. Handbuch für Zeitreisende.* München – Berlin – Zürich 2014.
- Möller, Gunnar: Mittelalterliche Luftheizungen in Stralsund – neue Befunde. In: *Keller in Mittelalter und Neuzeit. Beiträge zur Archäologie, Baugeschichte und Geschichte. Bericht über die Tagung „Kellerkataster“ der Unteren Denkmalschutzbehörde der Hansestadt Stralsund in Stralsund, 21–22. Oktober 2005.* Hg. Stefanie Brüggemann. Langenweißbach 2006. 45–58.
- Meyer, Diethard: Warmluftheizungen des Mittelalters. Befunde aus Lübeck im europäischen Vergleich. *Lübecker Schriften zur Archäologie und Kulturgeschichte* 16 (1989) 209–227.

- Mumford, Lewis: *A város a történelemben*. Budapest 1985.
- Müller-Grzenda, Arstid: *Pflanzenwässer und gebrannter Wein als Arzneimittel zu Beginn der Neuzeit*. Stuttgart 1996.
- Nagy Balázs: A kora középkor borforgalma. In: *Társadalomtörténeti tanulmányok a közeli és a régmúltból. Emlékkönyv Székely György 70. születésnapjára*. Szerk. Sz. Jónás Ilona. Budapest 1994. 21–28.
- Nagy Rózsa: *Magyar viselet a XVIII. század végén és a XIX. század elején*. (Művelődéstörténeti Értekezések 63.) Budapest 1912.
- Németh István: Italozási szokások a 17. századi Hollandiában. *História* 20 (1998:5–6) 64–66.
- Nováki Gyula: Várépítészet Magyarországon a X–XI. században. In: *Szent István és kora*. Szerk. Glatz Ferenc – Kardos József. Budapest 1988. 145–150.
- Oman, Charles: *A History of the Art of War in the Middle Ages*. London 1924.
- Oláh Andor: *A természet patikája*. Budapest 1989.
- Paczensky, Gert von – Dünnebier, Anna: *Kulturgeschichte des Essens und Trinkens*. München 1999.
- Papp Imre: *A Napkirály*. Budapest 1989.
- Papp Imre: *Nagy Károly és kora*. Debrecen 1997.
- Pastoureau, Michel: *Blue. The History of a Color*. Princeton – Oxford 2001.
- Pastoureau, Michel: *A fekete. Egy szín története*. Budapest 2012.
- Payr Sándor: *A magyar protestáns papi öltöny története*. Sopron 1935.
- Petneki Áron: Magyar bor lengyel pohárban. *Rubicon* 27 (2018:8) OnlinePlusz-melléklet http://www.rubicon.hu/magyar/oldalak/magyar_bor_lengyel_poharban/ (2021. 01. 04.)
- Peyer, Hans Conrad: *Zur Getreidepolitik oberitalienischer Städte im 13. Jahrhundert*. Wien 1950.
- Peyer, Hans Conrad: Gastfreundschaft und kommerzielle Gastlichkeit im Mittelalter. *Historische Zeitschrift* 235 (1982) 265–288.
- Peyer, Hans Conrad: *Gastfreundschaft, Taverne und Gasthaus im Mittelalter*. München 1983.
- Phillips, Roderick: *Die große Geschichte des Weins*. Frankfurt am Main 2003.
- Piponnier, Françoise – Perrine, Mane: *Dress in the Middle Ages*. New Haven – London 1997.
- Platelle, Henri: Le problème du scandale. Les nouvelles modes masculines aux XI^e et XII^e siècles. *Revue Belge de Philologie et d'Histoire* 53 (1975) 1071–1096.
- Pohanka, Reinhard: *Das Rittertum*. Wiesbaden 2011.
- Pounds, Norman J. G.: *Európa történeti földrajza*. Budapest 1997.

- Pósán László: Beniczky Péter és a barokk színszimbolika. In: *Studia Litteraria XXXII. Toposzok és exemplumok régi irodalmunkban*. Debrecen 1994. 181–192.
- Pósán László: Borfogyasztás a középkorban. *Debreceni Disputa* 4 (2006:6) 69–71.
- Pósán László: Vízellátás a középkorban. *Debreceni Disputa* 6 (2008:3) 57–60.
- Pósán László: Sörfőzés és sörkereskedelem a középkori Poroszországban. In: *Emlékkönyv iff. Barta János 70. születésnapjára*. Szerk. Papp Imre – Angi János – Pallai László. Debrecen 2010. 39–48.
- Pósán László: Klímaváltozások és következményei a középkori és kora újkori Európában. *Föld és ember, új folyam* 3 (2011:1–4) 59–69.
- Pósán László: A halpiacok működése a középkori Hanza-kereskedelemben. In: *Piacok a társadalomban és a történelemben*. (Rendi társadalom – polgári társadalom 26.) Szerk. Halmos Károly – Kiss Zsuzsanna – Klement Judit. Budapest 2014. 337–349.
- Prak, Maarten: *Hollandia aranykora*. Budapest 2004.
- R. Várkonyi Ágnes: Az öltözködés filozófiájáról. *Történelmi Szemle* 53 (2011:4) 503–536.
- Radvánszky Béla: *Lakás és bútorzat a XVI. és XVII. században*. Budapest 1879.
- Radvánszky Béla: *Régi magyar szakácskönyvek*. Budapest 1893.
- Rapaics Raymund: *A kenyér és táplálékot szolgáltatató növényeink története*. Budapest 1934.
- Rácz Lajos: Éghajlati változások a középkori és kora újkori Európában. In: *Európa híres kertje. Történelmi ökológia tanulmányok Magyarországról*. Szerk. R. Várkonyi Ágnes – Kósa László. Budapest 1993. 67–86.
- Riché, Pierre: *Die Welt der Karolinger*. Stuttgart 1984.
- Ring, Edgar: Heißluftheizung im Harzgebiet. *Harz-Zeitschrift* 37 (1985) 37–48.
- Roberts, Michael: *The Military Revolution, 1560–1660*. Belfast 1956.
- Roesdahl, Else: *A vikingek*. Budapest 2007.
- Rorato, Giampiero: *Spezie, vino, pane della Serenissima*. Vittorio Veneto 2015.
- Roy Laduire, Emmanuel Le: *Times of Feast, Times of Famine. A History of Climate Since the Year 1000*. London 1974.
- Rösener, Werner: *Bauern im Mittelalter*. München 1991.
- Rösener, Werner: Der Wald als Wirtschaftsfaktor und Konfliktfeld in der Gesellschaft des Hoch- und Spätmittelalters. *Zeitschrift für Agrargeschichte und Agrarsoziologie* 55 (2007:1) 14–31.
- Ruf, Fritz: Die Suppe in der Geschichte der Ernährung. In: *Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit. Vorträge eines interdisziplinären Symposions vom 10. bis 13. Juni an der Justus-Liebig-Universität Gießen*. Hg. Irmgard Bitsch – Trude Ehlert – Xenja von Ertzdorff. Sigmaringen 1987. 165–182.

S. Lauter Éva: Főúri kertek és reprezentáció a 17. században. In: *Európa híres kertje. Történeti ökológia tanulmányok Magyarországról*. Szerk. R. Várkonyi Ágnes – Kósa László. Budapest 1993. 87–104.

S. Nagy Katalin: „Pompázik fénnel a ház...” *Képes lakásbelső-történet*. Budapest 1993.

Saalfeld, Diedrich: Wandlungen der bäuerlichen Konsumgewohnheiten vom Mittelalter zur Neuzeit. In: *Essen und Trinken in Mittelalter und Neuzeit. Vorträge eines interdisziplinären Symposiums vom 10. bis 13. Juni an der Justus-Liebig-Universität Gießen*. Hg. Irmgard Bitsch – Trude Ehlert – Xenja von Ertzdorff. Sigmaringen 1987. 59–75.

Schmid, Wolfgang: Brunnen und Gemeinschaften im Mittelalter. *Historische Zeitschrift* 267 (1998:3) 564–585.

Schmidt, Robert: *Das Glas*. Berlin 1912.

Schneider, Jane: Pávák és pingvinek. Az európai öltözködés és színek politikai gazdaságtana. *Világtörténet* 7 (1985:2) 30–85.

Schniek, Rüdiger: Mittelalterliche Warmluftheizungen in Norddeutschland und Dänemark. Ergänzende Bemerkungen zum neueren Stand der Forschung. *Offa* 56 (1999) 171–181.

Schönwiese, Christian-Dietrich: *Klimaänderungen. Daten, Analysen, Prognosen*. Berlin 1995.

Schubert, Ernst: *Essen und Trinken im Mittelalter*. Darmstadt 2006.

Schulz, Anne: *Essen und Trinken im Mittelalter (1000–1300). Literarische, kunsthistorische und archäologische Quellen*. Berlin 2011.

Semmel Tünde: Az étkezéskultúra változásai. Az étkezési szokások átalakulása a kora újkori Magyarországon. *Studia Caroliensia* 11 (2010:3–4) 13–48.

Solymosi László: Szőlőművelés Magyarországon a középkorban. A honfoglalástól a 14. századig. *História* 20 (1998:5–6) 17–18.

Späth, Klaus: *Untersuchungen zur Verwendung der Farben in der modernen Lyrik*. Tübingen 1971.

Standage, Tom: *Sechs Getränke, die die Welt bewegten*. Düsseldorf – Zürich 2006.

Stephani, Karl Gustav: *Der älteste deutsche Wohnbau und seine Einrichtung*. Leipzig 1902.

Stiewe, Heinrich: Ländliches Bauen zwischen Spätmittelalter und früher Neuzeit. Ergebnisse und offene Fragen zum älteren Hausbau in Nordwestdeutschland. *Zeitschrift für Agrargeschichte und Agrarsoziologie* 54 (2006:1) 9–37.

Sz. Jónás Ilona: *Sokszinű középkor. Természet – társadalom – kultúra a középkori Európában*. Budapest 2010.

Szabó Péter: *A végtisztesség. A főúri gyászszertartás mint látvány*. Budapest 1989.

Szántó András: *Eleink ételei. Válogatás régi szakácskönyvekből*. Budapest 1986.

Szántó Richárd: Az 1315–17. évi európai éhínség. In: *Középkortörténeti tanulmányok 4*. Szerk. Marton Szabolcs – Teiszler Éva. Szeged 2005. 135–142.

- Szendrei János: *A magyar viselet történeti fejlődése*. Budapest 1905.
- Szentkirályi Zoltán: *Az építészet világtörténete*. I–II. Budapest 1980.
- Szkazkin, Szergej Danyilovics: *A parasztság a középkori Nyugat-Európában*. Budapest 1979.
- Takács Béla: *A magyar református lelkészek öltözete*. (Nemzet, egyház, művelődés 3.) Debrecen 2004.
- Tannahill, Reay: *Food in History*. London 1988.
- Terei György – Kovács Gyöngyi – Domokos György – Miklós Zsuzsa – Mordovin Maxim (Szerk.): *Várak nyomában. Tanulmányok a 60 éves Feld István tiszteletére*. Budapest 2011.
- Thiel, Erika: *Geschichte des Kostüms. Die europäische Mode von den Anfängen bis zur Gegenwart*. Berlin 1968.
- Torbágyi-Novák László: *Az égetett szeszesitalok gyártása, vizsgálata és minősítése*. Budapest 1948.
- Toussaint-Samat, Maguelonne: *A History of Food*. New York 1992.
- Tózsza-Rigó Attila: A Magyar Királyság északi irányú borkereskedelme a 16. század második felében. Különös tekintettel az alsó-magyarországi térség északnyugati-és a hegyaljai borok az északi kereskedelmi irányára. In: *“Vina bibant homines, animantia cetera fontes”*. *Tanulmányok a magyar bor történetéből*. Szerk. Pósan László – Tózsza-Rigó Attila. Debrecen 2018. 50–63.
- Töll László: A számszeríj. *Rubicon* 8 (1997:7) 7–11.
- Töll László: “Vassal fedett lovak” és gazdáik. *História* 27 (2005:1–2) 31.
- Töll László: Élet és halál urai a csatatereken – elődeink fegyverei. In: Veszprémy László: *Az Árpád- és Anjou-kor csatái, hadjáratai*. Budapest 2008. 17–56.
- Töll László: Az acél építésze. Páncélok a Hunyadiak korában. In: *Rex invictissimus. Hadsereg és hadszervezet a Mátyás kori Magyarországon*. Szerk. Veszprémy László. Budapest 2008. 97–120.
- Ujváry Zoltán: *Farsang*. Debrecen 1990.
- Ujváry Zoltán: *Népi színjátékok és maszkos szokások*. Debrecen 1997.
- Unger, Richard W.: *Beer in the Middle Ages and the Renaissance*. Philadelphia 2004.
- Utitz, Emil: *Grundzüge der ästhetischen Farbenlehre*. Stuttgart 1908.
- Utterström, Gustav: Climatic Fluctuations and Population Problems in Early Modern History. *Scandinavian Economic History Review* 3 (1955) 3–47.
- Várkonyi Gábor: Arisztokrata társasági élet a kora újkori Magyarországon. In: *“Idővel paloták...” Magyar udvari kultúra a 16–17. században*. Szerk. G. Etényi Nóra – Horn Ildikó. Budapest 2005. 415–432.
- Vehrer Adél: A török viseleti darabok hatása hazánkban a hódoltság korában. *Polgári Szemle* 13 (2017:1–3) 256–268.

Veszprémy László: A középkori hadimén. *História* 27 (2005:1–2) 29–33.

Villari, Rosario (Hg.): *Der Mensch des Barock*. Essen 2004.

Vinkler Bálint: Krakkói vámnaplók tokaj-hegyaljai borokra vonatkozó bejegyzései 1597-ben. In: *Szőlőtermelés és borkereskedelem*. Szerk. Orosz István – Papp Klára. Debrecen 2009. 55–75.

Vinkler Bálint: Soproni borok forgalmának alakulása Krakkóban a 16. és 17. század fordulóján (1586–1605). *Soproni Szemle* 69 (2015:1) 41–56.

Weber, Wilfried: *Die Entwicklung der nördlichen Weinbaugrenze in Europa. Eine historisch-geographische Untersuchung*. Trier 1980.

Wiegelmann, Günter – Mohrmann, Ruth-Elisabeth (Hg.): *Nahrung und Tischkultur im Hanseraum*. (Beiträge zur Volkskultur in Nordwestdeutschland 91.) Münster 1996.

Wietrzichowski, Frank: Warmluftheizung – frühes Know-how im Mittelalter. *Archäologie in Deutschland* 4 (2008) 43–44.

Winter, Johanna Maria van: Kochen und Essen im Mittelalter. In: *Mensch und Umwelt im Mittelalter*. Hg. Bernd Herrmann. Stuttgart 1986. 88–100.

Wiswe, Hans: *Kulturgeschichte der Kochkunst*. München 1970.

Wurm, Helmut: Körpergröße und Ernährung der Deutschen im Mittelalter. In: *Mensch und Umwelt im Mittelalter*. Hg. Bernd Herrmann. Stuttgart 1986. 101–108.

Wurm, Helmut: Zu Ernährungsverhältnissen und skelettmorphologischen Merkmalen deutscher Populationen im Früh- und Hochmittelalter. *Zeitschrift für Geschichtswissenschaft* 40 (1992:7) 637–645.

Zachar József: *Csaták, hadvezérek, katonák a XVIII. században*. Budapest 1990.

Zilahi Márton: *A textilipar nyersanyagai*. Budapest 1953.

Zoltai Lajos: *A debreceni viselet a XVI-XVIII. században*. Budapest 1938.

Zumthor, Paul: *Hollandia hétköznapjai Rembrandt korában*. Budapest 1985.