

## TŰZ FÖLÖTT, FÖLD ALATT.

## Beszámoló az első archeogasztronómiai fesztiválról

PRISKIN ANNA<sup>1</sup> – PIROS-POZDORA MÁTÉ<sup>2</sup>

Magyar Régészet 14. évf. (2025) 3. szám, pp. 33–36.

*A Tűz fölött, föld alatt című régészeti gasztronómiai fesztivált idén augusztusban Nyíregyházán rendezték meg a Magyar Nemzeti Múzeum Közgyűjteményi Központ Nemzeti Régészeti Intézete és a Sóstói Múzeumfalu együttműködésében. A rendezvény céljával a régészeti örökség hozzáférhetőbbé és vonzóbbá tételét tűzték ki a nagyközönség számára. A fesztivál szervezői nagy hangsúlyt fektettek a kísérleti régészet eredményeinek kulturális élményekkel való ötvöztetésére. A rendezvényen tíz, a neolitikumtól a késő középkorig különböző régészeti korszakból származó rekonstruált ételt készítettek el a helyszínen történelmileg hiteles technikák és alapanyagok felhasználásával. Az ételeket tematikus előadások, hagyományos kézműves bemutatók és történelmi jelenetek kísérték.*

**Kulcsszavak:** archeogasztronómia, látványfőzés, őskor, római kor, kora középkor

Az élelmiszerek előállítása és az ételek elkészítése – csakúgy, mint ma – a mindennapok alaptevékenysége volt, legyen szó bármelyik régészeti-történeti korszakról. Az évezredek alatt kialakult mindennapi rutin mellett a különleges alkalmakhoz kötődő ételkészítési és -fogyasztási szokások fennmaradt emlékei is izgalmas betekintést nyújthatnak a távoli múltba. Magyarországon számos történelmi hagyományőrző fesztivál van, némelyikük története több évtizedes múltra tekint vissza. Az időkeret igen tág: a kelta kortól a késő középkorig/kora újkorig terjedő időszakot ölelik fel. Tematikájuk fő gerincét a korabeli harcászat bemutatása adja, s ehhez szervesen kapcsolódik az egykori életmód megjelenítése (anyagi kultúra, öltözködési szokások, a kulinária jellemzői stb.). A konyhakultúra rekonstrukciója általában járulékos képként jelenik meg, azaz a látogató – az esetek nagy részében – külső szemlélője az ételkészítésnek és -fogyasztásnak. Az emberek sütés-főzés iránti töretlen érdeklődése és a történelmi fesztiválok népszerűsége adta az ötletét egy olyan találkozásnak, ahol a régészeti-történeti konyhaművészet nem mellékszál, hanem a fő téma.

2025. augusztus 24-én a nyíregyházi Sóstói Múzeumfaluban rendezték meg a *Tűz fölött, föld alatt* elnevezésű régészeti-gasztronómiai fesztivált. A rendezvénynek helyszínt adó sóstói skanzen etnográfusainak és a Magyar Nemzeti Múzeum Közgyűjteményi Központ, Nemzeti Régészeti Intézet (MNMKK–NRI) régészeinek közös projektje hagyományteremtő kezdeményezés. Célja, hogy a kelet-magyarországi régió örökségturisztikai választékában létrehozson egy olyan elemet, amely – egyediségének köszönhetően – az ország távoli területein élők számára is vonzó lehet. Az együttműködés eredményeként létrejött programban egyszerre jelent meg a régészet (tudományos előadások formájában), az élő gasztronómia (látványként és kóstolásként együttesen) és a történelmi újrajátszás (mint kézzelfogható történelem), mindez az élő múzeumfalú etnográfiai környezetébe helyezve.

Az alapkonceptió a gasztronómia régészet felőli megközelítése volt mind a látványfőzések, mind a szakmai előadások esetében. Az elkészített ételsorok összeállításában fontos szempont volt, hogy a régészeti, botanikai, zoológiai adatok alapján olyan korszakok kerüljenek bemutatásra, amelyeket új növény- vagy állatfajták, korábban nem használt technológiák vagy táplálkozástörténeti újítások jellemeznek. A sóstói múzeumfaluban található rekonstruált Árpád-kori falurészlet adta a fesztivál fő helyszínét (*1. kép*). A falu épületeiben és terein a történelmi újrajátszó csapatok idézték meg a korszakot. A kora középkori házak közé betelepített tűzrakó- és főzőhelyek különleges légkört teremtettek. Innen kissé távolabb folyt az őskori és római kori látványfőzés, illetve külön helyszínen készítették a lepényt, tésztákat és süteményeket.

<sup>1</sup> Magyar Nemzeti Múzeum Közgyűjteményi Központ, Nemzeti Régészeti Intézet; e-mail: [priskin.annamaria@hnm.hu](mailto:priskin.annamaria@hnm.hu)

<sup>2</sup> Magyar Nemzeti Múzeum Közgyűjteményi Központ, Nemzeti Régészeti Intézet; e-mail: [piros.p.mate@hnm.hu](mailto:piros.p.mate@hnm.hu)



1. kép. Árpád-kori házrekonstrukció a Nyíregyháza–Sóstói Múzeumfaluban (fotó: Gyürky Attila)



2. kép. Késő bronzkori kásaétel Csanádpalota–Földváról (fotó: Gyürky Attila)

A hármas szempontrendszer alapján történő kiválasztás eredményeként a Miskolci Egyetem Régészeti Tanszékének oktatói és hallgatói a csanádpalotai késő bronzkori földvár leletanyaga alapján (SZEVERÉNYI et al. 2015) rekonstruált kását (2. kép), az MNMKK–NRI Nyíregyházi Régiós Irodájának munkatársai az újkőkorból zöldséges birkaragut, a vaskorból pedig a hallstatti Ritschert – egy malachús alapú ragufélét (BARTH 1999, 54–58) – főztek. Emellett Apicius római ínyenc receptje szerint *pinsa et moretum* (fűszeres túróval elkészített lepénykenyér), *tisana* (árpaleves) és *porcellum laureatum* (malacsült) volt terítéken. A Thorsten (Lakatos József) „Viking ragujának” receptje Lejréből (Dánia) érkezett (3. kép; SERRA-TUNBERG 2017, 78–79), míg a magyar honfoglalás korából a Jósa András Múzeum régészei az „áldos” készítését mutatták be az érdeklődőknek (GYULAI 2013).

Az Árpád-kori falutól kissé távolabb az ún. „Anarcsi porta” erre a napra sütőházzá alakult. Itt sült az őskori Kárpát-medence növényleletei alapján kreált fűszerkeverékkel ízesített lepény (Dorka Fűszerháza, Derekegyház), valamint az M. Porcius Cato által leírt áldozati kalács, a *libum* és a kora középkori (eredetileg bajor) perec.

A nap folyamán megtartott tudományos-ismeretterjesztő előadások az élelemtermelés és ételkészítés témakörét járták körbe. Az állati eredetű élelmek régészeti vonatkozásait Daróczi-Szabó Márta és Daróczi-Szabó László előadásából ismerhették meg az érdeklődők (*Archeozoológia, a régészet állati oldala*). Szeverényi Vajk az újkőkortól a vaskorig terjedő időszak táplálkozási szokásainak kutatási lehetőségeit mutatta be az *Étkezési kultúra az őskori Európában* című előadásában. Priskin Anna a római gasztronómia fő jellegzetességeiről (*Római gasztronómiatörténet a régész szemével*), míg Piros-Pozdora Máté a római lakomák világáról (*Lucullustól Apiciusig – Antik lakomák*) és a hallstatti lelőhely élelemellátásáról (*Hogy*



3. kép. A viking ragu előkészületei a Keleti Szövetség táborában (fotó: Sipos Zsolt)



4. kép. Szakmai vezetés az Árpád-kori faluban (fotó: Janka Edvárd)





5. kép. Csatajelenet nézők részvételével (fotó: Gyürky Attila)



6. kép. Héttorony Hangászok (fotó: Gyürky Attila)

kerül a malac a sóbányába?) tartott előadást. Priskin Anna régészeti korokig visszanyúló cukrásztörténeti előadását (*Archeocukrászat – Édességkultúra a föld alól*) követően a Balatonmagyaród–Hídvégpusztai késő bronzkori lelőhelyen talált szenült “szamócatorta” (GYULAI 1996, 169–196) rekonstrukciója is terítekre került (Archeocukrász).

Az élő történelem keretében az Árpád-kori faluban régészeti-történeti szakmai vezetés zajlott Lukács József régész (MNMKK–NRI) vezetésével (4. kép), amelyhez élőképként a 10–11. századot képviselő Keleti Szövetség (Foedus Orientalis Kulturális Egyesület) és az Árpád Vezér Íjász Egyesület, továbbá a 14. századi Societas Filii Bihariensis és a Sárospataki Lovagok Egyesülete történelmi újrajátszó csapatok csatlakoztak. A hagyományőrző csoportok igazi tábori hangulatot teremtettek; a korhű módszerekkel történő főzés mellett jutott idő harci bemutatókra is. A legkisebb látogatók is kipróbálhatták, milyen kiállni egy pajzsfal ellen (5. kép). A középkori hangulathoz autentikus zene is párosult, amelyet a Héttorony Hangászok korabeli hangszereken szólaltattak meg (6. kép).

Az élő múzeumfalú mint befogadó közeg is szerepet kapott, hiszen a régészeti korok kézműves mesterségeinek hagyományai továbbélnek, így a skanzen központi része a kovácsolás, kosárfonás, nemezelés, fafaragás és fazekas bemutató helyszíne volt.

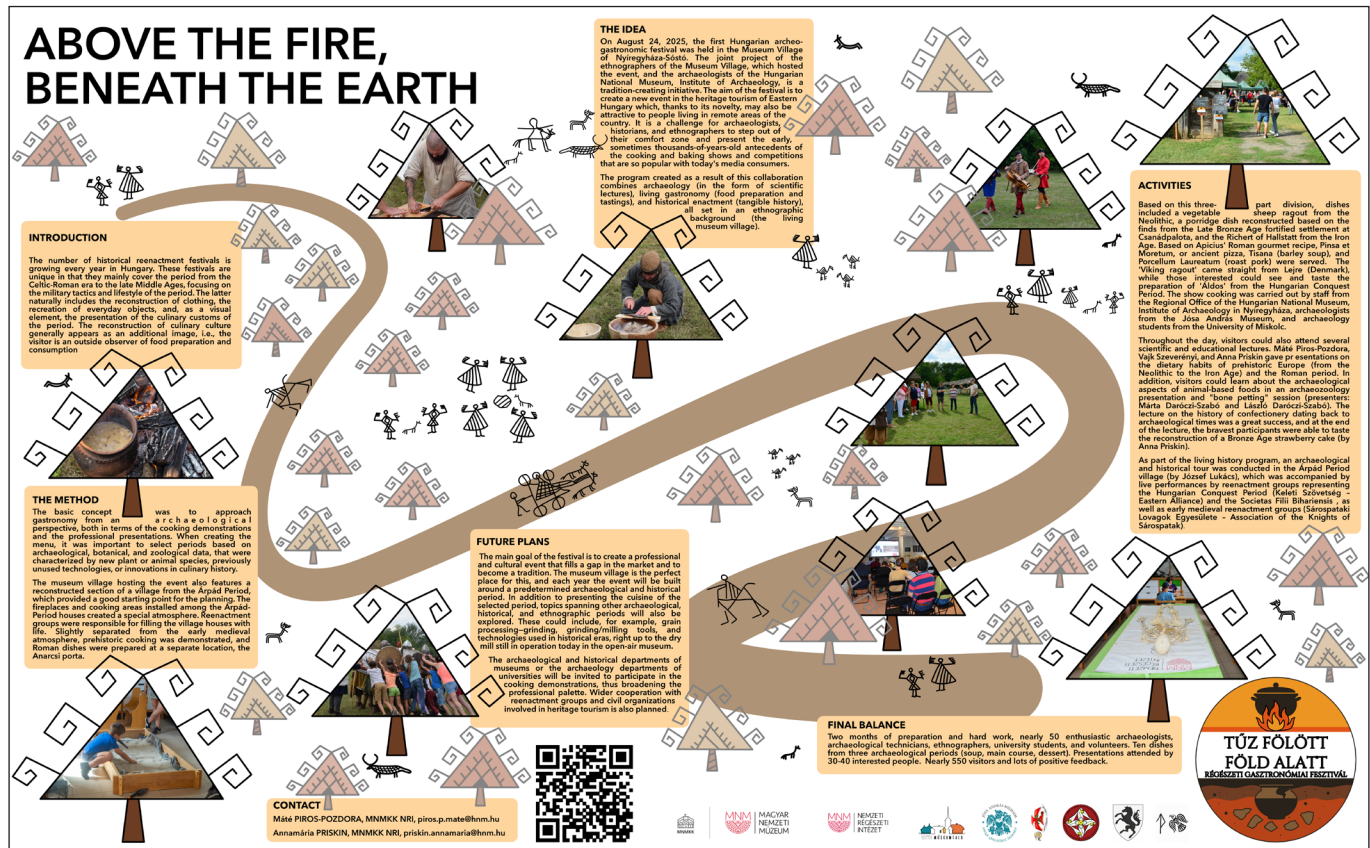
## ÖSSZEGZÉS

A fesztivál célja elsősorban egy hiánypótló szakmai-kulturális rendezvény létrehozása volt, amely reményeink szerint hagyományteremtő lesz. Az előkészületekre csupán két hónap állt rendelkezésre, ezt az időt tökéletesen kihasználtuk. A végső számok sokatmondóak: közel 50 fő lelkes régész, régésztechnikus, etnográfus, egyetemista, önkéntes (MNMKK–NRI, Nyíregyháza–Sóstói Múzeumfalú, Miskolci Egyetem BTK Régészeti Tanszék) odaadó munkájának köszönhetően hat régészeti korszak ételei (leves, főétel, édesség) készültek el. A rendezvényen közel 550 fő látogató vett részt, és sok-sok pozitív visszajelzést kaptunk, amelyek a folytatásra ösztönöznek (7. kép).

Ehhez a múzeumfalú megfelelő helyszín, s évről-évre egy-egy előre meghatározott régészeti-történeti korszak köré épül majd fel az esemény. A kiválasztott időszak kulináriájának bemutatása mellett célunk olyan témák kibontása is, amelyek átívelnek régészeti-történeti és néprajzi korokon. A látványfőzéshez magyarországi múzeumok régészeti-történeti osztályainak, egyetemi régészeti tanszékeknek, intézeteknek felkérését tervezzük, színesítve ezzel a szakmai palettát. A kiemelt kor-



7. kép. A Tűz fölött, föld alatt című fesztivál hivatalos logója



8. kép. Az IADRA 2025. októberi szombathelyi konferenciájára készített poszter

szakokat megelevenítő történelmi újrakészítő csoportokra is számítunk, és emellett örökségturisztikai civil szervezetekkel való együttműködést is tervezünk. A program ismertségét ebben a kezdeti szakaszban szakmai fórumokon is próbáljuk növelni, így jutottunk el az IADRA szombathelyi konferenciájára egy poszter prezentációval (8. kép).

## FELHASZNÁLT IRODALOM

Barth, F. E. (1999). Das Ritschert, eine urzeitliche Reminiszenz. *Archäologie Österreich* 10:2, 54–58.

Gyulai, F. (1996). Balatonmagyaród-Hídvégpuszta késő bronzkori település növényleletei és élelmiszer-maradványai. *Zalai Múzeum* 6, 169–196.

Gyulai, F. (2013). Újabb eredmények a honfoglaló magyarság étkezési kultúrájának feltárásában : *Edelény-Borsodi földvár ételmaradványainak vizsgálata*. In: Révész L. & Wolf M. (szerk.), *A honfoglalás kor kutatásának legújabb eredményei : tanulmányok Kovács László 70. születésnapjára*. Szeged: Szegedi Tudományegyetem Régészeti Tanszék, 715–734.

Serra, D. & Tunberg, H. (2017). *An Early Meal – A Viking Age Cookbook & Culinary Odyssey*. Furulund: ChronoCopia Publishing AB.

Szeverényi, V., Priskin, A., Czukor, P., Torma, A. & Tóth A. (2015). Élelmiszertermelés, település és társadalom a késő bronzkorban Délkelet-Magyarországon: esettanulmány Csanádpalota-Földvár erődített település alapján. *Móra Ferenc Múzeum Évkönyve Új folyam* 2, 41–66.