

Középkori hangulat a nagyváradai várban

Lovagok, kézműves mesterek, fegyveres vitézek és dámák sereglettek fel Európa számos országából július első hétvégéjén a váradi vársáncban. A középkori fesztivál hangulatának megteremtéséhez a belső várudvaron vásárosok és korabeli zenét játszó muzsikuskok, tűzsonglőrök is hozzájárultak.

Spanyol-, Cseh-, Horvát- és Magyarország számos vidékéről érkeztek és három napra a vársáncban vertek tábor a XII–XVII. századi

mesterségek korhű mai gyakorlói. A középkori fesztiválra kilátogató váradiak és éppen itt időző turisták találkozhattak fegyverkészítővel, kováccsal, kőfaragóval, kötélverővel, bronzöntővel, ötvössel, szövő-fonó asszonyokkal, gyógyító szerzetesekkel, íjászokkal, kardforgatókkal, lovagokkal és fegyverhordozókkal. A svéd, olasz, francia lovagok egyébként Európa-bajnokságuk egyik állomásaként álltak sorompóba Nagyváradon, és egyéni ügyességi vetélkedők során, illetve kopjás öszszecsapásokban bizonyították vadásztudományukat, erejüket.

(folytatás a következő oldalon)

evett sokszor például káposztás ételeket, hiszen mint mondta, a káposzta az egyik legfontosabb kérdés a magyar gasztronómiában.

Azt is leszögezte: amíg nem tisztázzuk azt, hogy mi is pontosan a magyar konyha, azt fejleszteni sem tudjuk. Bár a konyha az egyik legfontosabb identitásképző tényező, a gaszt-

A szerzőtől a beszélgetés előtt is kértek dedikálást

ronómia nem vált a civilizációnk részévé, pedig jó lenne tisztázni, ezen a területen mik a hagyományok, s honnan kellene elindulni. Az úgynevezett „gasztroforradalom” sem a hagyományokat térképezi fel, hanem elkezd például tésztában versenyezni az olaszokkal, tette hozzá az író.

Balogh Levente a minden idők egyik alapvető magyar gasztronómiai kötete, az *Erdélyi lakoma* új kiadásáról is kérdezte Cserna-Szabó Andrást, aki a kiadás szerkesztője volt. A szerkesztő felidézte Kövi Pál alakját, aki a New York-i The Four Seasons étteremnek volt a társtulajdonosa, s az 1970-es években hazajött recepteket gyűjteni. A magyar, a román, a zsidó, az örmény konyha ételeinek leírása került aztán a könyvbe, s a receptek mellé például Sütő András, Bálint Tibor, Bajor Andor, Szócs István esszéi. Az új, *Erdélyi lakoma újratöltve* című kiadásban a receptek változatlanok, de az esszéket többek között Esterházy Péter, Demény Péter, Saly Noémi, Ugron Zsolna és a kötetet is szerkesztő Cserna-Szabó András jegyezte.

A szerző ez alkalommal két könyvét hozta magával Váradra, a *Rézi a páczban*, valamint a *Zerkó. Attila törpéje* című köteteket, s dedikált is az érdeklődőknek.

Fried Noémi Lujza



Középkori hangulat a nagyváradi várban

(folytatás az előző oldalról)

➤ A perzselő hőség ellenére sokan érdeklődtek a nem mindennapi látványosságok iránt. A vásáros standok között megtalálhatták a Gheorghe Şincai Bihar Megyei Könyvtárét is, itt a téka témához illő köteteit lapozhatták, és válogathattak lapunk korábbi számaiból is. ➤

(folytatás a 39. oldalon)

Fotók: Fried Noémi, Máté Zsófia, Tóth Hajnal



A Hollóénekes régizene-együttes



Lovagi torna



Ők a Visegrádi Dobosok



A johannita lovagrend Zágrárból érkezett képviselői gyógyfüvekkel, gyógykövekkel, műtőasztallal és korabeli diagnosztikai és orvosi eszközökkel felszerelt kórházszátrát is berendeztek



Spanyolország legnagyobb kézi fémmegmunkáló iskolájából érkeztek ők, kovácsoltvas kerítést és vívótört készítették



A magyarországi Old Craft Company kovácsmestere. Mint mondta, legutóbb Dániában jártak, s bizony, éjszaka fáztak a sátrakban