

*Tender Meat under the Saddle. Customs of Eating, Drinking and Hospitality among Conquering Hungarians and Nomadic Peoples*, Medium Aevum Quotidianum, Sonderband VII. Stamra (Studia archaeologica mediae recentisque aevorum Universitatis Scientiarum de Rolando Eötvös nominatae), red. József Laszkovsky, t. 2, Krems 1998, s. 178, ryc. 57.

Omawiana praca przynosi nowe ustalenia z zakresu historii pożywienia i obyczajów biesiadowania Węgrów i innych azjatyckich ludów wędrownych w okresie wczesnego średniowiecza. Oparto je głównie na nowych danych z wykopalisk archeologicznych. Specjalny tom ośrodka austriackiego w Krems został poświęcony najbardziej znanemu badaczowi tych problemów, niedawno zmarłemu Gyuli László (1910–1998).

Książka składa się z siedmiu artykułów ze wstępem Józsefa Laszkovsky'ego. István Fodor zwalcza formułowane jeszcze u schyłku XIX w. tezy o skromnym uzbrojeniu przybywających do Europy Środkowej Węgrów oraz o ich nieznanomości rolnictwa i hodowli. Przeczą temu nowsze znaleziska archeologiczne a także badania językoznawców. Wiele słów jak sierp, pszenica ma rdzenie węgierskie.

Artykuły Gábor Vékony i Pétera Tomka przedstawiają biesiadowanie i gościnność wschodnich nomadów i ich pożywienie w okresie wzmożonych migracji. Zachowane opisy uczt chanów mongolskich, Turków czy Bułgarów świadczą o różnorodności rodzajów pożywienia i napojów. Poświadczają to wzmianki ze źródeł pisanych i ikonografia dotycząca Hunów i Awarów z okresu ich najazdów w Europie.

Miklós Takács przedstawił najnowsze wyniki badań nad przygotowywaniem pożywienia i jego podawaniem u Węgrów w okresie ich najazdu na Europę. W trakcie prac wykopaliskowych pozyskano kotły, misy, kubki i inne naczynia. Były to głównie wyroby ceramiczne, metalowych używali tylko najbogatsi. Gotowano na otwartym ogniu. Autor sądzi, że Węgrzy spożywali głównie gotowane lub pieczone potrawy, nie zaś surowe mięso skruszane pod siodełm jak Hunowie. Surowym mięsem leczono natomiast odleżyny na grzbietach końskich. Ustalenia te potwierdzają artykuły Ferenc Gyulai i László Bartosiewicza wykorzystujących w badaniach pozostałości botaniczne i zoologiczne z wczesnego średniowiecza. Wysiewano jęczmień, pszenicę, żyto, proso, konopie, znano także wiele roślin leczniczych. Spożywano kasze, pieczywo, różne jarzyny i owoce, znano uprawę winorośli. Podczas wykopalisk odkryto też kości koni, wołów, owiec i świń. Oprócz mięsa spożywano też jaja, sery, masło, drób i dziczyznę.