

## Későreneszánsz paloták zenei etikettje

Ciprus, Velence, Genova, Milánó, Verona (és számos más mediterrán udvar és város) ünnepi ebédein a muzsikuskok meghatározott etikett szerint játszottak. Sípok, dobok és trombiták fölhasználó hangjaival fogadták a Gobelinterembe érkező vendégeket, akik innen sétáltak át az ebédlő óriási, néha száz személyes asztalához. Aranytálak, aranycsészék, ezüst evőeszközök sorakoztak a virágokkal elborított asztalon, miközben az inasok minden vendéghez mosakodásra szolgáló rózsavizet vittek oda. Sípok és kis trombiták könnyed dallamai közben legelőször déligyümölcsöket hoztak a főlshológók az asztalra: cédrusalmát, citromot, malváziát, és más, csillogóra cukrozott mediterrán ínycségeket. Hamarosan hárfafutamok hangoztak föl: fémtálcákon bearanyozott fenyőmagok és finom piskóták érkeztek. A lány futamok közben bodzavirágbefőtten kaptak még a vendégek, cukrozott vízzel és rózsavízzel... A legelső levesfogás csak ezután érkezett meg. Közeledtekor trombitaszólók harsogó fortissimója töltötte be a termet: a hatalmas levesestálakon kecskegidák bearanyozott fejei úsztak, a jelenlevő előkelőségek zászlóival és címereivel. Cseballó, hárfa és viola szava szólt az erőlevesek, majd a cseresznyével elkészített aprósültek (galambok, jércék) elfogyasztása idején. Sípzene hangjaira hozták be a közepes sülteket. Elsősorban fácánok és pávák voltak ezek, édes, aranyszínű gyömbérmártással. Saját tollazatuk díszítette a farkukat, és a nyakukat, a mellehúsuk pedig aranyozva volt. San Severinói borokat kínáltak melléjük. Vérbő, tüzes kasztíliai dallamokat kezdett játszani ezután a zenekar, vidám zenebohócok ugrottak elő, akik rögtönözve énekelték meg a súlyosabb sültek érkezését. Ízes fahéjmártással és friss borsóval körített borjúsültek, kecskesültek, kappansültek árasztották el az asztalt. Édes korzikai bor habzott a finom metszésű serlegekben. Gyors harsonazene köszöntötte a főtt borjúhús, a főtt kecskehús, a főtt kappanhús közeledtét. Arany tálcákon citromos mártás és zöld mártás is érkezett velük. Violák és hárfák hangjaira hamarosan befutottak a fölívágottak, a sonkák, a nyelvek, majd a nyúlpecsenye is... Lassan fáradni látszott mindenki. Egyre halkuló hárfazenében hordták körül az édességeket. Aranyozott dinnyemagokat, fenyőmagokat, köménymagot, cukrozott mandulát, majd ismét a mosakodásra szolgáló rózsavizet. A gáláns vendégsereg ekkor már csöndesen szedelőzködött. Gambák mély zöngésű muzsikája szólt, egészen addig, amíg az utolsó vendég is eltávozott a palotából.

IRODALOM. Az étkezés esztetikája (megjelent Az ínycsészmesterség könyve c. kiadványban) Budapest 1889. Greguss Ágost munkája. Velence (megjelent a Muzsikáló városok c. sorozatban) Budapest 1974. Várnai Péter munkája. Die Kultur der Renaissance in Italien, Berlin 1928. Jacob Burckhardt munkája, Renaissance Olaszországban, Budapest 1881-1886. John Addington Symonds munkája.