

TÜDÖS S. KINGA

ÉTKEZÉSI SZOKÁSOK ÉS „ÚRI ELEDELEK” A FEJEDELEMSÉGI ERDÉLYBEN

A késő középkori, kora újkori magyar királyság majd az abból kiszakadt erdélyi fejedelemség korából (1540–1711) az étkezési szokások hétköz- és ünnepnapjairól, hagyományairól, a rendtartásokról, a fogyasztott termékek, ételféleségek sokszínűségéről számos kiváló tanulmány jelent meg.¹ Ezúttal a témát mindenekelőtt a korabeli írástudók, a főemberek, a nemesek, a módosabb gazdák emlékirásai, feljegyzései, levelezései, valamint a korabeli urbáriumok, inventárak alapján kívánom bemutatni.

A 16–17 századi erdélyi várak, kastélyok, udvarházak urai magánlevelezéseikben, a korabeli történések feljegyzéseivel, rendelkezéseikre összeállított inventárak, urbáriumok elkészítésével felbecsülhetetlen értékű adatokat rögzítettek a településtörténet, a helytörténet, a népiségtörténet, a gazdaságtörténet és a művelődéstörténet számára egyaránt. Írásaik alapján támadhat fel ismét az élet a kastélyok, udvarházak falai között, az utókor újfent számba vehet minden lakószobát és konyhát, fontossá válik minden tárgy, eszköz le-

1 A teljesség igénye nélkül közülük néhányat említve: *Radvánszky Béla*: Házi történelmünk emlékei. Udvartartás és számadáskönyvek. 1 köt., Bethlen Gábor fejedelem udvartartása. Budapest 1888.; Magyar udvari rendtartás. Utasítások és rendeletek, 1617–1708. Szerk. Koltai András. Budapest 2001.; *Pálffy Géza*: Koronázási lakomák a 15–17. századi Magyarországon. Az önálló magyar királyi udvar asztali ceremóniarendjének kora újkori továbbéléséről és a politikai elit hatalmi reprezentációjáról. Századok 5. (2004) 1005–1101.; *Bogos Zsuzsanna*: Fejedelmi lakomák. Régi magyar étkek. Bp. 2012.; *Jeney-Tóth Annamária*: „... Urunk udvarnépe...” Udvar és társadalma Báthory Gábor és Bethlen Gábor fejedelemsége idején a kolozsvári számadáskönyvek tükrében. Debrecen 2012.; *Benda Borbála*: Étkezési szokások a magyar főúri udvarokban a kora újkorban. Szombathely 2014.

írása amely mind az ünnep-, mind a hétköznapi életükben szerepet játszott. Jelentőséggel bír a konyhákban használt eszközök jegyzéke, a pincékben, kamrákban tárolt élelmiszerek sokfélesége, a veteményes kertekben, gyümölcsösökben termelt egyek s mások leírása. Így általuk e régmúlt idők valósága nem az írói világ képzeletéből bontakozik ki, hanem hiteles forrásokból fakadóan tárul a szemünk elé.

A 16. század végére, méginkább a 17. században, amikor a rendiségbe tartozás tudata szerte Európában egyre jobban megerősödött, a társas élet is a hovátartozás befolyása alá került. Ez alól az étkezési szokások sem maradtak ki. Az addig divatos nagy társasági élet a rendiségbe tartozás szigorodó szabályai a családi életre az együttlétek számbeliségére, minőségére is hatással voltak. A nagy társasági élet egyre szűkült, s a család is egyre jobban a közvetlen hozzátartozók jelenlétére korlátozódott.

E változás Erdélyben is nyomon követhető némi időbeli eltolódással. A 16. század második felétől majd a rákövetkező évszázadban tovább őrizve az archaikus világ szokásait az erdélyiek még mindig a „*hosszú asztal*” szokásának hódoltak. Egy-egy étkezésre alkalmanként nemcsak a család, de az atyafiak, a barátok, a jeles napokon hivatalos vendégsereg is összegyűlt. Az erdélyi otthonok étkezési szokásai így továbbra is megmaradtak a családi, baráti kötelékeket erősítő együttléteknek éppúgy, mint a fontos politikai döntéshozatalok idejének, lehetőségének. Ilyen alkalmakkor került sor a korabeli emlékiró Apor Péter által is említett „*kihúzzhatós*” asztal használatára, amelyet a népes vendégsereg érkezésekor szükség szerint megnagyobbíthattak.²

A reneszánsz idején a reprezentáció fellendülésének korszakában, amely Erdélyben a 17. században élte virágkorát, az udvarházak, kastélyok, várak urai hódolva a bővülő helyigények divatjának otthonaikban vagy a fontosabb, gyakrabban látogatott rezidenciájukban az étkezésnek külön teret rendeztek be. Ezeket a helységeket a korabeli írásokban „*ebédlő palota*”, „*nagy palota*” néven említik.

Az ételek elkészítésére gyakran több helységet is kialakítottak, ám ezek meglehetősen távolságban voltak a főépülettől. Kivételt képezett az úr és családja részére készítenő ételek főzésére kialakított konyha, amely többnyire az épület alagsorában kapott helyet. A Kálnoki család miklósvári kasté-

2 Apor Péter: *Metamorphosis Transylvaniae azaz Erdélynek változása, 1736.* Budapest 1972.

lyának alagsorában lévő konyhában 1698-ban egy paraszt kályhás kemence állott felszerelésével együtt. E helységből nyílt az egyik „kamora”. Más konyhát a főépület és a „*két Tóo között ... egy kemen nélkül való konyha deszka és Séndelyezés alatt*” látott az összeíró. E konyha mellett ugyancsak deszkából épített sütőház volt, amelyben a paraszt kályhás kemence alatta egy téglából rakott fűtőkemence állott.³

Az étkezésre szolgáló helység, az ebédlőpalota fő bútordarabjait az asztal, a pohárszék, esetenként a tálas, valamint a különböző ülőalkalmatosságok (székek, padok) jelentették. Az egyik leírásban az asztal „*az fal mellett*” állott, „*belől az fal mellett bélelt padok voltak, kül penig karosszékek*”. A vendégeket négyzetes asztalok mellé ültették, amelyek olyanok voltak „*hogy mind alol, mind felyül kihúzhatták, az mint az vendég jött; ha annyi vendég volt, hogy annál nem fért, toldást tettek az asztalhoz*”.⁴ A pohárszéken és polcain az étkezéshez szükséges készleteket: tálakat, tányérokat, poharakat, kupákat, evőeszközöket, boros vedreket, borhűtőket, gyertyatartókat, só- és fűszertartókat helyezték el, amelyek egyben a ház urának gazdagságát, kifinomult ízlését is tükrözték. Az ebédlők berendezése sokban függött a főúr, a nemes gazdasági erejétől, valamint attól, hogy az gyakori színhelye volt-e az étkezéseknek, vagy csak időközönként ültek a „hosszú asztalhoz”. Meglehet, hogy ez utóbbi volt érvényes gróf Kálnoky Sámuel, Erdély első Bécsbe kihelyezett vicekancellára köröspataki otthona 1698. évi összeírásának idején, amikor a conscriptor az „*ebédlő boltot*” egyszerűen berendezett helységként írt le. „*Állott ott egy kihúzhatós asztal (egybe járó köttös asztal), négy karosszék, három pad, egy edgyes szék. A pohárszék köfálba vágott, a kályha pedig zöld mázas fűtős kemencés volt.*”⁵ Gróf Teleki Mihály, Apafi fejedelem korának legjelentősebb államférfija a kancellár geryeszegi otthonának 1689. évi összeírása alapján az „öreg ebédlő palotáját” a kor kényelmét és igényeit kielégítő berendezéssel látta el. Falait 11 díványszőnyeg díszítette, 44 kisebb-nagyobb rámás kép, 11 réz gyertyatartó, 2 láncon függő szarvasagancsból csinált réz

3 Tüdös S. Kinga: Székely főnemesi életmód a XVII. század alkonyán. Bukarest-Kolozsvár 1998. 195.

4 Apor P.: Metamorphosis i. m. 33.

5 Tüdös S.: Székely főnemesi életmód i. m. 200.

gyertyatartó, hosszú asztal 2 darab, négyszögű asztal 3, karosszék 15 db.⁶ A székelyföldi kilyéni Székely család kúriájában is díszes, szépen berendezett ebédlő fogadta a vendégeket. Az 1700-ból származó összeírásban az udvarház úgynevezett „*nagy palotájában*” a festett béllett fenyődeszka ajtón belépve a kőfal két oldalán ruhafogas függött. A szoba közepén három egymásba tolható asztal állott. Közéjük rakva 24 fenyőfából készített faragott lábú szék sorakozott. A kékre festett székek gyapjúval kitömött ülőrészüket zöld színű, durva, kockás szövésmintájú szőrkelme, az úgynevezett rása borította. A kékre festett és zöld színű kelmével borított bútorok színvilágát kellemesen egészítette ki a zöld mázas csipkeparkánnal díszített kemence. A fal mellett cifra pohárszék állott, amelynek felső részén ón közé illesztett ablakocskákkal díszített ajtó nyílt. Az ebédlő kőfalain kilenc rámaiba foglalt mappa és három kép függött, ez utóbbiak feltehetően családi portrék lehettek. Az ebédlő falát 8, fából készített, folio arannyal fedett kis gyertyatartó díszítette.⁷

Az asztali rendtartást illetően a középkori, kora újkori erdélyi szokás szerint, hasonlóan Európa más országaihoz, két főétkezés volt a jellemző: dél előtt 10 órakor ebédhez, este 6-kor pedig vacsorához ültek. Apor Péter a 17. századi erdélyiek szokásairól írva említi, hogy: „*Egységes időponti étkezés nagyjából a délelőtti 10-12 majd a délutáni estebéd 6-7 ora között került sor*”. E rendet szigorúan betartották. Torda vármegye főispánja, erdélyi főúr, fejedelmi tanácsos: „*az öreg Haller János nagy úr vala, mégis mikor úton ment, ha tallón volt is, mikor az óra tíz volt, megállott az hintóval és evett*.”⁸

A nagy udvartartással bíró erdélyi kancellár, Bethlen Miklós ugyancsak két időpontot jelölt meg az étkezéshez: ebédidőt 11, a vacsora idejét pedig 7 órára írta: „*Gyermekségemből kikelvén, ebéd s vacsorát ettem csak, azt jól s mohón, de nem sokat, mert megéheztem ugyan igen, ebédre kivált, s nehezen vártam, néha szitkozódtam is, hogy az étket hamar el nem hozzák, minthogy éhen hamarább összevesztem volna én az emberrel, mintsem részegen*...”⁹ Gyakran

6 Tüdös S. Kinga: A régi geryeszegi várkastély. Marosvásárhely 2009. 58.

7 Tüdös S. Kinga: Adatok a kilyéni Székely család és udvarház történetéhez. In: Historia Manet. Volum Omagial Demény Lajos Emlékkönyv. Bucuresti-Cluj 2001. 294.

8 Apor P.: Metamorphosis i. m. 40.

9 Bethlen Miklós Önéletírása. Sajtó alá rendezte és a jegyzeteket írta V. Windisch Éva. Bp. 1955. 129.

megtörtént, hogy az étkezés több időt vett igénybe. Önéletírásában említi, hogy az asztalánál ülőket, a vendégeket soha nem sürgette, bár jóllakva néha magát is elunta, de az étket le nem szedette az asztalról, míg mindenki az étkezést be nem fejezte: „*Néha fél óráig is az asztalra könyökölve csak néztem, kínáltam, szóval tartottam a több evőket; sokszor meg is untam, de asztalt nem bontottam, sem az étket el nem szedtettem előlük.*”¹⁰ Máskor meg arról írt, hogy: „*Mikor feleségem, gyermekeimmel, vagy vendégekkel ettem, néha két órát is eltöltöttem asztalomnál, vagy ha ittak, többet is...*”, így nemegyszer az ebéd és vacsora közötti szünetre alig kerülhetett sor, de volt közben mulatozás, ivászat.¹¹

A 17. századi forrásokban bár már említik a reggelizést, de a napi három étkezés, amelynek kapcsán az életritmus elszakadt volna a természethez igazodó parasztitól, még nem volt gyakori jelenség. Leginkább az ebédet nevezték „regveli” étkezésnek, amelynek előkészítése nem járt annyi gonddal, mint az „estvélinek”, ahol gyakran még a világításra, a fűtésre is gondolni kellett. Ilyen alkalmakkor gyújtottak gyertyákat a fennálló és függő nagy réz gyertyatartókba, raktak tüzet a nagyméretű kandallókba.

A rangos, nagyobb házanéppel rendelkező otthonokban az asztal terítésének megvolt a maga rendje. Sorban előbb az arannyal vagy ezüsttel hímzett keskeny, ún. asztalkerületet tették fel, majd ezt követően terítettek tiszta fehér, illatos abroszt az asztalra, erre pedig ún. asztalköze keszkenő került. Az étkezési ceremónia fontos kellékeinek, az abroszoknak és tartozékainak számos fajtáját sorolták fel a korabeli inventárakban, a leányok kiházásításakor készített perefernum levelekben, esetenként más hétköznapi okiratokban. A szebbnél szebb abroszok, asztalkerületek, asztal közepére valók között említettek arany fonallal és selyemmel vegyesen hímzett asztalra való abroszt, a hozzá tartozó „*körülötte való kendővel*” (1660).¹² Egy 1698. évi brassói inventárban két színes kamuka, hosszú asztalra való abroszt, bors hí-mest, segesvári szótt abroszt is feljegyeztek.¹³ Az asztal közepére való hosszú

10 Bethlen Miklós Önéletírása i. m. 129.

11 Uo. 129.

12 *Radvánszky Béla*: Magyar családélet és háztartás a XVI. és XVII. században. I. köt. Bp. 1895. 191.

13 *Tüdös S.*: Székely főnemesi i. m. 223.

keskeny keszkenőt nemcsak díszítés céljából használták, de hogy az eltakarja a két szélből összevarrt abrosz közepét. Amennyi abrosz, általában annyi hosszú kendő szerepelt a hozománylistákban. Volt, amely mintájában az abroszhoz igazodott, más színében egyszerű fehéren varrott, de volt selyemfonallal, spanyol varrással hímzett vagy „*török himes*” díszítésű kendő.¹⁴

A 16–17 századi Erdélyben a főúri háztartásokban a hosszú asztal ebédre-vacsorára való előkészítése a pohárnok, főpohárnok, szerényebb háztartásokban egy-egy szolgál feladatai közé tartozott. Ők voltak hivatva, hogy ellenőrizzék az asztalra kerülő tárgyak, használati eszközök, díszítések felrakását. A pohárnoknak „*szép, dali, víg, jóérkölcű és nyájásnak*” kellett lennie, hogy vendégség idején „*kiváltképpen mikor azok közül némelyek idegen országbeliek volnának, becsületekre és szemek gyönyörűségére legyen.*”¹⁵

Az étkezéshez az asztalokra különböző anyagból készült (ón, ezüst, mázas), leginkább négyeszeű tányérokat, tálakat helyeztek. Ami az ezüsből készült asztali edények használatát illeti, nem volt ritka jelenség az erdélyi főemberi, nemesi háztartásokban. A kor egyik legmódosabb székely főura, a kincstárnok gróf Apor István háztartásában például „mindennap rendszerint kijáró ezüsttálat nyolcvannyolc volt s ugyanannyi ezüsttányérra, azok pedig oly vastagok voltak, mint az óntálak, tányérok; magának a feleséginek aranykanalokat adtanak be asztalához, tányérokat pedig négyeszege csinált és kétujnyira megaranyozott ezüsttányérokat. Ezüsből való bórhűtője volt, nagy öreg, egy hatesztendő gyermek megfereszhettek volna benne; kül-belől egy tenyérnyiig aranyos volt, melyet is Bécsből háromezer német forinttal hozott volt.”¹⁶ Az írottak a valóságnak vajon mennyire feleltek meg, valamint azokat szükséges-e fenntartásokkal fogadni, nem tudhatjuk, de annyi bizonyos, hogy nemcsak Apor István, de más kortárs asztalainál is terítettek drága edényekkel, étkészletekkel, igaz leginkább ünnepi alkalmakkor. Ezüsből

14 Radvánszky B.: Magyar családélet i. m. 191–192.

15 Bornemissza Anna szakácskönyve 1680-ból. Közzéteszi: Dr. Lakó Elemér. Bukarest 1983. 41. Max Rumpolt Ein neues Kochbuch című, 1581-ben Majna-Frankfurtban megjelent munkáját fordította és átdolgozta Keszei János 1680-ban Egy új főzésről címmel ajánlva: „Méltóságos Bornemissza Annának, Isten kegyelméből Erdélyország (ág) fejedel(em) asszonyának, (a) Magy(ar)orsz(ági) Rész(ek) assz(ony)ának, székely ispánné(n)ak, kegyelmes asszonyomnak önnagyságának”.

16 Apor P.: Metamorphosis i. m. 28.

készült tálakról, tányérokra, sótartókról, poharakról, kanalakról, villákról gyakran olvashatunk a 16–17. századi tehetősebb erdélyiek hagyatéki leltárakban, a hozománylevelekben, végrendeletekben. Somi Anna előbb Balassa Imre erdélyi vajda, székelyek ispánja, majd Patócsi Boldizsár felesége 1563-ban írt testamentumában 23 aranyas-virágos ezüstkanalat, 5 ezüstvillát, 6 ezüsttálat, tányérokat osztott szét gyermekei között.¹⁷ *Ráthotti Gyulafi László az erdélyi hadak fővezére 1578-ban 24 ezüstkanalat, 9 villát és 12 ezüsttányért hagyatékozott végrendeletében.*¹⁸ 1694-ben Haller János tanácsúr majd kincstartó feljegyzésében említi, hogy: „*Mostanság szerzettem egy asztra való ezüst készületet 24 ezüst tálát, 13 ezüst aranyas csészéket, két ezüst gyertyatartót... miben magunk címere vagon feleségemmel együtt*”, majd következik egy kerek mosdó medence kancsóstól, hat serleg és pohár, három aranyas virágos kupa és más ezüstnemű felsorolása.¹⁹

A hosszú asztal közepének díszítésére gyakran került ezüsből vagy egyéb drága materiából készített dísztárgy. Bethlen Gábor fejedelem asztra való dísztárgyai között említettek „*oroszlánforma, malomforma és tornyos poharakat*”.²⁰

Az asztali edények használatával kapcsolatban szükséges megjegyezni, hogy a 16. század óta a módosabb háztartásokban is többnyire az ezüstnél jóval olcsóbb fémből, ónból, rézből, de fából készített „*házhoz tartozó*” edényekből, tálakból, tányérok, kupák, ettek-ittak. Óntálak, -tányérok, -kannák hagyatékozásáról gondoskodtak egy 1563-ban keltezett okiratban, máshol fatálak, -tányérok szerepelnek az összeírásokban (1645).²¹ Bulcsesti Sára előbb Székely László, a fejedelmi törvénytábla elnöke, Kolozs vármegye főispánja, majd Haller István Belső-Szolnok és Torda vármegye főispánjának felesége 1696. évben kelt testamentumában számos ónból készült tál, tányér összeírása szerepel. Az egyik vasas tokban 60 új óntálat, a másikban 60 új óntányért őriztek, mindegyiken első férje, Székely László és az ő monogram-

17 *Tüdös S. Kinga*: Erdélyi Testamentumok II. Erdélyi nemesek és főemberek végrendeletei (1551–1600). Marosvásárhely 2006. 6 sz. végrendelet.

18 Uo. 20. sz. végrendelet.

19 *Tüdös S. Kinga*: Erdélyi testamentumok IV. Erdélyi nemesek és főemberek végrendeletei (1660–1723). Marosvásárhely 2010. 49. sz. végrendelete.

20 *Radvánszky B.*: Magyar családélet i. m. 195.

21 *Tüdös K.*: Erdélyi Testamentumok, II. köt. 6, 57 sz. végrendeletek.

ja volt látható.²²Az ónból készült tál, tányér közkedvelt volt, de puhasága miatt betétként gyakran használtak fatálakat, fatányérokat: „*Mikor az óntányér ugyancsak jóformán bėjöve, amaz nagy szent ember és nagy úr, Haller János kicsin fatányérokat csináltatott, s az óntányérnak az közepibe tette, s úgy fatányéról ett.*”²³.

A fejedelemségkori Erdélyben az evőeszközök használatát illetően egyre jobban előtérbe került a saját evőeszköz használata, ez jelzése az étkezéssel kapcsolatos civilizálódás folyamatának. Ekkor már mindenki a saját tányérjából, saját evőeszközével evett, poharából ivott.²⁴ A vendégek már a magukkal hozott étkezészeteket: a kést, a kanalat és villát használták. Ezeket tokban rakva hozták vagy tartották az inasnál. A 17. század elején a főúri asztaloknál étkezéskor a kanál használata gyakori.²⁵ Apor István feleségének asztalához „*aranykanálokat*”, azaz aranyozott ezüstkanalakat adtak be. Az 1563. évi Bulcsesti-féle testamentumban a nagyasszony fiának „*tizenkét aranyas virágos kalánt*” hagyott.²⁶ Csehi András Bethlen Gábor fejedelem udvari szolgája az 1618-ban kelt végrendeletében öccsének egyéb ezüstnemük között „*ezüst kalánokat*” is hagyatékozott.²⁷

Míg a középkorban szerte Európában többnyire kézzel ettek, a 16. századi leltárakban a villa használatának említése egyre gyakoribb, a 17. században pedig a főúri étkezéseknél mint a teríték része már elmaradhatatlan eszköz. Az asztalhoz ülőknek kést viszont nem adtak. Azt a főúrak inassai hordozták, tisztították, de ezen kívül más nagymemberek az: „*öviben hátul az hüvelyiben volt a kés, mikor asztalhoz ült, elévette az hüvelyit, kivette az kést, és evett, azután hogy ett vele, megint az hüvelyibe betette, az háta megé az övibe szúrta. Mindazáltal ebéd előtt vagy vacsora előtt az inas elkérte az kést, megtisztította, az úrnak úgy adta oda, s úgy tette az hüvelyibe.*”²⁸ Az asszonyok a kést maguk hordozták, „*rendszerént egy hüvelyben két kis ké-*

22 Tüdös K.: Erdélyi Testamentumok, IV kötet. 222.

23 Apor P.: Metamorphosis, 40.

24 Benda B.: Étkezési szokások i. m. 11.

25 Uo. 193.

26 Tüdös K.: Erdélyi Testamentumok, II. kötet. 6. sz. végrendelet.

27 Tüdös S. Kinga: Erdélyi testamentumok III. Erdélyi nemesek és főemberek végrendeletei (1600–1660). Marosvásárhely 2008. 22. sz. végrendelet.

28 Apor P.: Metamorphosis i. m. 15.

sek volt s egy villájok, az sinorra övekhez kötötték, hosszan sinorral az előruhájok mellett lebecsátották, hogy az hüvelyek vége csaknem az bokájokat érte”.²⁹

II. Rákóczi György esküvőjén viszont az ünnepi asztalokon: „*A tányérok mellett kis és nagy kések sorakoztak, magyar mesterek munkái, és hat darab sótartót is odakészítettek*”.³⁰

Az étkezéshez megterített asztalok elmaradhatatlan kelléke, a sótartó többnyire ezüsből készült. A zsíros ételek fogyasztásához kerültek az asztalra különböző fűszertartók, ecettel, tormával tele tálacska, üvegecske. Már szokásban volt a fából szépen faragott fogvájó használata, amelyeket, hasonlóan a késekhez, valószínű mindenki magával hozott.³¹

Bornemissza szakácskönyvében arról olvashatunk, hogy miután az étel elkészült, egy tiszta fehér abrosszal leterített konyhaasztalt készítsenek, amelyre a citrom, a narancs, az olívaolaj és egyéb különlegességek mellett kést, villát is rakjanak, és úgy vigyék az ebédlőasztalhoz. A pohárnok feladatai közé tartozott, hogy az asztalra „*sót, tányért, kenyeret, kalánt, kést és villát szép rendezen asztali szokás szerint, réá tégyen*”.³²

Az iváshoz „*igen ritkán bokályból ittak kivált sert*”, de volt az asztalon ezüst-, esetenként aranyozott serleg és üveg pohár. Ez utóbbiak használata már nem volt ritka, ugyanis a változó életigények kielégítésére az erdélyi földesurak feudális majorságbirtokaik erdős részein üvegcsúrt, üveghámort hoztak létre, amelyben a háztartáshoz szükséges üveggészletek folyamatos előállítását biztosították. Az 1698. évi összeírásakor a Kálnoki-háztartás egy s másai között számos üvegtárgyat jegyeztek fel. Volt ott kristályüveg tokostól, poharastól, üveggannák, egy kosárban üvegcsuprok, üvegpalackok (25 db.), „srófos” üvegek.³³ „*Igaz dolog, volt kristály is, de csak ama velencei kristály ...*

29 Uo. 17.

30 II. Rákóczi György esküvője. Szerk. Várkonyi Gábor. Bp. 1990. 30. Jerzy Ballaban, akinek nevét forrásainkban Ballaban Györgyként őrizték meg, 1643. február 3–6. között mint Trembowelszk sztarosztája a lengyel király, IV. Ulászló követeként vett részt II. Rákóczi György megválasztott erdélyi fejedelem esküvőjén. Útjáról rövid leírást készített vagy készítetett valamelyik titkárával a magyarok szokásairól, nemegyszer téve bíráló megjegyzéseket étkezési szokásaikról, a fogyasztott ételféleségek minőségéről, ízesítéséről. lásd. Uo. 8.

31 *Radvánszky B.*: Magyar családélet i. m. 197.; Bornemissza Anna szakácskönyve i. m. 45.

32 Bornemissza Anna szakácskönyve i. m. 40–41.

33 *Tüdös S.*: Székely főnemesi életmód i. m. 87., 228.

de nem ittanak belőle, ha ittak is igen ritkán” – olvashatjuk Apor Péter emlékezései között.³⁴ Jerzy Ballaban, aki az erdélyiek étkezésével kapcsolatos dicsérő szavak használatával nem bővelkedett, II. Rákóczi György esküvőjén a fejedelmi asztalnál álló tálalóasztalon látottakról kénytelen elismerni, hogy azon: „csodálatosan megmunkált különböző nagy fekete-arany zománcozott serlegek, három fekete-arany csésze és néhány kupa volt. Szintén azon a tálalón voltak a kisebb-nagyobb kristály poharak egy tömlő formájú kristálykancsóval együtt, amely csavart formájú talpon állt, és három arany láncocska lógott le róla. A borokat ón, üveg és cserépkancsóban tették oda.”³⁵

A nagyobb udvartartásokban több szakácsot is alkalmaztak, akiket egy-egy főszakács irányított. A szakácsok közül volt, aki a sültetekhez, más a pástétomok és főtt tészták elkészítéséhez értett.³⁶ Egy-egy jeles alkalomkor az asztalra került válogatott étkek leírását elképzelni is káprázatos. Amikor 1702 novemberében Gyalu várában „híres fejedelmi lakodalmát” ültek, ahol Bulcsesti Sára fia, Székely Ádám feleségül vette az erdélyi gubernátor, gróf Bánffy György és neje, gróf Bethlen Klára leányát, Annát, a lakodalmon: „mindenik asztalon külön-különbféle tészta-müből, sokféle színű festékekkel, nagy öreg tálakban lévő pástétumok voltak, némelyekben alma-, körtvély-, citrom, narancsfák, szintén úgy zöld levelekkel, azokon úgy függöttek az alma, körtvély, citrom, narancsforma gyümölcsök”. Pástétomokból készítettek özet, a gerlicék, galambok viszont: „az fákon, ... rendszeren ültének egymás mellett”. De Fogaras vára „ad vivum” is az asztalra került, mint pástétomból csinált portéka: „belső, külső bástyáival együtt, az német silbak, hátán lévén az puska, úgy állott az vár kapujában, rendre az álgyúk az bástyákon, körül az árkában víz volt, az vízben eleven apró halak úgy firkoltanak.” E válogatott étkek „csináló mestere”, Berzenczei Márton maroszséki székely volt, az öreg Apafi Mihály fejedelem konyhamestere, akihez hasonló szakácsmester nem találtott Erdélyben.³⁷ Nem csoda, hogy a fejedelmek az arra érdemes szakácsokat munkájuk elismeréseként címeres nemeslevelekkel ajándékozták meg, mint tette azt Báthori Kristóf 1580 májusában, amikor Szalay Pál szakácsot min-

³⁴ Apor P.: Metamorphosis i. m. 17.

³⁵ II. Rákóczi György esküvője i. m. 29.

³⁶ Jeney-Tóth A.: „Urunk udvari népe” i. m. 128.

³⁷ Apor P.: Metamorphosis i. m. 64.

dennemű adótól és köztelertől örökre mentesítve nemességre emelte.³⁸ A jó szakácsnak híre volt szerte Erdélyben, így gyakran kérték kölcsön s adták egymásnak őket, akiket jól meg is fizettek. Bethlen Elek uram kölcsön adott szakácsának például tíz forintot fizetett.³⁹

Miután az ételek elkészültek, a konyhamester jelezte a ház urának, asszonyának. Ezt követően vonultak az étkezőasztalhoz előbb a férfiak, majd a leányok, végül az asszonyok. A főpohárnok segédjével korsóval, kendővel, mosdómecedencével és illatos vízzel várta a vendégeket. Amennyiben fejedelmi asztalhoz ültek, elsőként a fejedelem, majd a fejedelemasszony mosott kezét az eléjük tartott ezüst mosdómecedencében, és a skófiummal varrott kendőbe törölték kezüket. II. Rákóczi György esküvőjén a kézmosáshoz: „*az öreg és fiatal fejedelemnek és minden követnek személyenként hoztak mosdótálat.*”⁴⁰ Mindezzel végezve a fejedelem vagy prédikátor, esetleg egy betanított pohárnokinas „*az asztaláldást szép halkán elmondotta; addig a fejedelem az süveget levette a fejből, kezibe tartotta,*” majd befejezván az asztali áldást, ismét fejébe tette.⁴¹

A konyhamester szigorú felvigyázása alatt elrendelte az étekfogóknak, ki milyen ételt vigyen az ebédlőpalotába, majd az asztalnokok élükön az udvarmesterrel indultak el, és rakták az ételeket az asztalokra. A szegényebb otthonokban e szerepet is egy-egy öreg szolga végezte el.

A fejedelmi asztal szigorú rendjéhez tartozott, hogy étkezés alatt a fejedelem háta mögött mindvégig ott állott a fegyverhordozó inas „*arany-köves hüvelyű kard s fejedelmi buzogány lévén keresztül téve a karján.*”⁴² Az említett fejedelmi esküvőn a lakodalmas asztal mellett ülő idős fejedelem „*türkizkövel kirakott szablyáját és buzogányát egyik apródja tartotta. Mellette ült az idős fejedelemné és fia György, a vőlegény, aki mögött szintén egy apród tartotta drágakövekkel kirakott szablyáját és buzogányát.*”⁴³

38 Sándor Imre: Czimerlevelek. Kolozsvár 1910. 9 sz. oklevél.

39 Magyar Nemzeti Levéltár Országos Levéltár, P 5. Rétyai Antos család levéltára. 3 csomó, 25.

40 II. Rákóczi György esküvője i. m. 30.

41 Apor P.: Metamorphosis i. m. 22.

42 Uo. 23.

43 II. Rákóczi György esküvője i. m. 30.

Az ülésrend a rangfokozatok szerint történt még akkor is, amikor olyan régi ősnemesi családok ivadékairól volt szó, akik időközben elszegényedtek, de rangjukat tovább őrizhették. Erről számolnak be Apor Lázár⁴⁴ altorjai udvarházánál történtek. Amikor Petki István Csík-, Gyergyó- és Kászsorszék főkapitánya atyafiságos látogatásra érkezett udvarába, ott épp „hosszú asztalhoz” készültek. Leülvén az asztalhoz a házigazda, Apor Lázár *„egy bocskoros, zekés embert asztalhoz jól felültetet; azt látván Petki István, magában csak törődik, mért kellett asztalhoz, kivált olyan elé ültetni az bocskoros, zekés embert... mikor felköltek az asztaltól”* kérde Petki István: *„Bátyámuram, miért kelle az hitetlen számár zekés, bocskoros embert asztalhoz ültetni, kivált oly elé? Felele Apor Lázár: Azt, öcsémuram, azért, hogy én bocskorban, zekében is meg szoktam becsülleni az nemesembert; az, ha megszegényedett, zekében, bocskorban van is, igaz ő nemesember, szép értelmes ember; akik utána ültenek, azok ki tegnapi, ki tegnapelőtti nemesemberek.”*⁴⁵

A hosszúasztalnál befejezett étkezés után az úri vendégeket egy más szép helyiségben külön asztalhoz invitálták. A szakácsnak ekkor arra kellett gondja legyen, hogy *„azok mellett az étkek mellett, melyeket az úr asztalától leszedtek, egy néhány friss étkek is légyenek, úgymint: pastetumok s tésztamú”*.⁴⁶

Minden mozgó és élő állat legyen nektek eledeletek

Mózes első könyv. 9 rész. vers 3.

Az ételféleségek közül a húsfogyasztás Erdélyben is követte a Mózes könyvében írottakat. Erdély fejedelme, Apafi Mihály feleségének rendelkezésére készítette, 1680-ban kiadott szakácskönyv *„világos és értelmes tanítása”* szerint *„mind császári, királyi, fejedelmi, grófi, nemes, polgári és parasztok vendégségekben”* az étrendet húsevő és böjtnapokra osztották. Húsevő napokon egy étkezés alkalmával a nemesi asztalra huszonzét fogásból álló ételféleségek is kerülhettek, szerepelt ott főtt tehénhús, berbécszhús, sült, kakas, özcímer, borjúhús, fácán stb. Tulajdonképpen minden mozgó és élő állat terítékre

44 Apor Lázár, Apor Péter nagyapja, csíki főkapitány (1683) majd ítélmester.

45 *Apor P.:* Metamorphosis i. m. 80.

46 Bornemissza Anna szakácskönyve i. m. 46.

kerülhetett.⁴⁷ Ökörből nyolcvanháromféle fogást, borjúból ötvenkilenc-, borbécsből negyvenöt-, malacból pedig harminckétféle ételt készítettek. A kecske az erdélyi gazdaságokban nagy értéknek számított. Bethlen Miklós a hadbamenés idején nagy elismeréssel írt a kecskék hasznáról: „*Négy fejtős kecském volt a tehén helyén a juhok között, bizony annyi teje volt és annyi beteg embernek használt,*” hogy sokan épp a kecskék tejével maradtak életben, és értek haza Erdélybe.⁴⁸ A kecskegida húsának elkészítési módjáról az említett szakácskönyvben harmincnégyféle receptet is feljegyeztek.

Jelesebb alkalmakkor, népes vendégsereg idején nemegyszer került nyársra az ökör, amelynek sütése hosszú órákig eltartott. Egy lakodalom alkalmával: „*Hogy azért az község is étlen ne maradjon, az ökröt egészlen megsütötték, megsülvén, abban egy falka kést ütötenek, az szarvát megaranyaszták, az bor csatornán kádakba folyt, egy falka kenyér tekenőkben ott állott, ott akinek kellett, ivutt, evett, vigan volt, senki nem tilalmazta.*”⁴⁹

A majorság közül az öreg tyúkból huszonkétféle ételt készítettek: magyar módra vajjal, citrommal, hagymával, borssal, sáfránnyal, tárkonnyal ízesítve. A kappant, récét számos recept alapján készítették sülvé, tálalták olaszkáposztával, töltötték kolbásznak. A csirkét citrommal, vöröshagymával, bors, gyömbér és, szerecsendió virágával sütötték, főzték, hogy jó ízű legyen.

A vad a húskételek között nem volt ritka eledel, de nem is számított hétköznapi ételnek. A hegyes-völgyes vidékeken nagyvadakra (szarvas, őz, erdei disznó, medve), a völgyes-mezős réteken pedig kisvadakra (nyúl, fácán, fűrj) vadásztak.

A főnemesi, nemesi udvarokban nagy divat volt a vadászat. Báró Apor Péter 1723 októberében kelt levelében attól óvta feleségét, hogy fiait az ő jelenléte nélkül engedje vadászni: „*magam sem jóvalлом penig, hogy csak magokra bocsásd vadászni, mert úgy hallom, sok medve vagyon.*” Továbbá arra kéri feleségét, hogy „*az kopókot tartassák jól az fiaim, hogy mikor bémegeyek, hadd vadászhassunk.*”⁵⁰

47 Bornemissza Anna szakácskönyve i. m. 50.

48 Bethlen Miklós Önéletírása i. m. 321.

49 Apor P.: Metamorphosis i. m. 57.

50 Br. Apor Péter verses művei és levelei (1676–1752). II. köt. Szerk. Dr. Szádeczky Lajos. Bp. 1903. 104.

A gazdák nemcsak vadászni jártak, de a szükségletek kielégítésére vadászokat is tartottak. Gróf Kálnoki Borbála 1724 februárjában altorjai otthonukból arról értesíti a távolban lévő férjét, hogy „*a héten is kiküldtem volt vadászni, egyebet nem kaptak három öznél. Az elmúlt héten mikor a két sutát lőtték, ugyan más nap löttének az Apor Farkas uram puszkási egy igen szép szarvasbikát, hét-hét ág volt egyik-egyik felől a szarván. Egy özet is akkor löttek.*”⁵¹ A szarvasból harminchétféle étel elkészítésének módját sorolták fel a Bornemissza fejedelemasszonynak dedikált szakácskönyvben.⁵² Főzték a szarvas fejét „*szőröstül-bőröstül*” zsályával, majd megtisztítva, szarvait bearanyozva, hidegen tálalva nemcsak finom, de igen mutatós ételféleséggé tették az asztalra. A szarvasfület gégejével együtt citrommal, a szarvasnyelvet füstölve, húsát főzve-sütve, fűszerezve számtalan módon tálalták. S bár furcsa ételnek számított, de az a szarvas, amelyben borjú is volt megnyúzva, megsütve került az asztalra. „*Abban urak és úrfiak ettenek. De némely paraszt azt gondolná, hogy a halált eszik meg vele; az pedig olyan úri étek, ha jól készítik, hogy mind csontostul megehetni és megrághatni.*”⁵³ Más vadak elkészítésének sokféleségéről a szakácskönyv receptjeinek alapján: özből huszonkilec fogást, vadkanból negyven-, nyúlból húsféle ételt készítettek a „hosszúasztal” vendégei számára. Továbbá terítékre került még a hód, a mókus, a sündisznó és egyéb apróvad is.

A vadmadár (császármadár, fajd, fácán, fogoly, galamb, rigó, fürj, sas stb.) fogására karvalyt, solymot tanítottak be. Apor Péter feleségének 1717 őszén panasolta: „*hogy a karulyt oda adtad, ám legyen, én is már csak egyre szorultam, az sem fog semmit, mert vislám nincsen, husot elig ettem.*”⁵⁴

Az elejtett vadakból egymásnak ajándékba kostolót is küldözgettek. Készítettek belőlük sülteket, pástétomokat, ritkábban lét (levesféleségeket). A vadrecét sülve-főve, vöröshagymával, citrommal, zöld petrezselyemmel vagy sárgán, magyar módon, jó édesen, savanyún, jószagú zöld füvekkel. A hattyúból készített pástétomra díszítésként „*a tollait is reácsinálták.*” Kedvelt csemegék közé tartozott a hízott pávából készített étel. A galambot, fürjet, gerlicét, rigót, pacsirtát, seregélyt, fecskét, verebet és egyéb aprómadarakat sülve, főve

51 Apor Péter verses művei i. m. 121.

52 Bornemissza Anna szakácskönyve i. m. 113.

53 Uo. 117.

54 Apor Péter verses művei i. m. 76.

fenyőmaggal, mazsolával és egyéb fűszerekkel tálalva, pástétomnak készítve vagy csontostul ösetörve tálalták, kivált a beteg emberek számára jó éteknek bizonyult. A II. Rákóczi György esküvőjére érkezett követnek asztalára különféle vadhúsból készült ételek is kerültek, úgy, mint szarvas, vaddisznó, őz, császármadár, fogoly, amelyekben *„ott bővelkednek, és ezért nem volt nehéz beszerezni a szükséges húst a követ konyhája számára.”*⁵⁵

A folyókban, patakokban gazdag vidéken élő erdélyiek étrendjében nem volt ritka a különféle halakból készített eledel. A leggyakrabban használt halak: a csuka, a kárász, a menyhal, a régi idők kedvelt halféleségei a ponty (poszár), valamint a jól tápláló s hamar emészthető *„veressel pettegettett”* pisztráng. A csukából negyvenféle ételt készítettek: sültet, kolbászt, pástétomot, főzték magyar módra hagymával, almával, tárkonnyal, citrommal, borssal, nádmézzel vagy kevésbé fűszerezett lengyel módra. A kárászt borsal, sáfránnyal, tormával vagy vöröshagymával, köménymaggal, gyömbérrel, szerecsendióval fűszerezték. A vízben élők közül az asztalra került még a zöldbeka, a teknősbeka, a rák, amelynek *„nagy lábai legjobb ízűk, és a farka,”* a húsa pedig *„a hold változása szerint ... nevededik, avagy kevesedik.”*⁵⁶ Bethlen Miklós egyik utazása alkalmával készített halétel elkészítéséről így írt: *„Látám kivált nyári üdöben, hogy a halat nem tarthatni; kurta tanácsot tarték élésmester- és mindenemessel.”* Megkérdezvén szakácsát, hogy van-e ecet, zsálya, fenyőmag, hátrahagyta, hogy a méretes pontynak felét sóban, borssal főzze meg, a másik felét pedig kocsonyának készítse elő. A szakácsnak nem maradt más hátra, mint hogy megkérdezze: *„Ki ördög látott poszár kocsonyát? Én mondám: Meglátod te s én, ... Hát olyan jó, csudával s csemegével eszik az urak”*.⁵⁷ A pontyból Bornemissza Anna szakácskönyve alapján huszonötféle étel készíthető. Az erdélyi konyha ízével elégedetlenkedő Jerzy Ballaban naplójában feljegyezte, hogy: *„A húsételek között a vadból készítettek elég rosszak és csúnyák voltak. De feltálaltak sok halat is: pisztrángot, tokhalat, kövicsikot, vizát meg még másféléket is, amelyek finomak voltak, csak szokásaik szerint a minden ételükben bőségesen adagolt fokhagyma és torma rontotta el.”*⁵⁸

55 II. Rákóczi György esküvője i. m. 22.

56 *Apáczai Csere János*: Magyar Encyclopaedia. Sajtó alá rendezte, a bevezető tanulmányt és a magyarázó jegyzeteket írta Szigeti József. Bukarest 1977. 296.

57 *Bethlen M.*: Önéletírása i. m. 321.

58 II. Rákóczi György esküvője i. m. 30.

Az erdélyi konyhák közkedvelt alapanyaga a zsír és a szalonna, ez utóbbit gyógyszerként (székszorulás ellen) is használták. Apor Péter szerint: „*Nem vala akoron vajas étek, hanem igaz szalonás magyar étkek valának*”. Ezt szokta meg az erdélyi ember, így amikor „*az német Erdélybe bėjöve, amely magyar, németnél ebéden volt, rendszerént elcsapta az német étek az hasát.*”⁵⁹ Egy 16. századból ránk maradt szakácskönyvben ugyanakkor arról írtak, hogy Erdélyben az ételeket vajjal, olajjal készítették. Főztek édes káposztát tejben, vajban, rántottak csukát, vizát vajban, tálaltak fel almakását, rántott almát vajban forgatva. Így tehát sütéshez, főzéshez vaját is jócskán használták. A vaj mellett ugyanakkor más tejtermékeket is adagoltak az ételek készítéséhez. Az egyik kedvelt fogás a „*túros étek*” és a „*tejfeles étek*” volt. Sajtot, ordát igen régi, közismert táplálékként tartották számon, ezért említésükkel gyakran találkozunk a korabeli különböző természetű okiratokban. Egy 1590-ben kelt székelyföldi peres iratban épp a „*sós sajt*”, valamint egy „*vider orda*” képezte a vita tárgyát.⁶⁰

Levest magában ritkán használtak. Annak fogyasztására a 17. század végén térnek rá. Az alaplé tehénhúsból (tehénhúslé), öreg tyúkból, kappanból készült, sűrítéséhez pergelt lisztet, azaz rántást vagy áztatott kenyérbelet adtak. Gyakori volt a borban, a tejben való főzés.

A húsételek mellé számtalan zöldséget használtak. Készítették leginkább főzve, de savanyítva, szárítva téli étkezésekhez, tárolták pincékben, kamrákban. Arról, hogy a korabeli erdélyiek milyen zöldségeket fogyasztottak, leginkább a gazdasági összeírások, inventárak sorai tanúskodnak, ahol a kamrákban, pincékben talált dolgokat sorolták fel. Többnyire e rövid felsorolások alapján vethetünk számot e vidéken termesztető és egyben kedvelt veteményekről. Közéjük tartozott elsősorban a hagyma, a fokhagyma, a petrezselyem, a murok (sárgarépa), valamint a káposzta, amely nem hiányozhatott a korabeli ételféleségek közül. Emellett termeltek még a kertekben salátát, uborkát, zellert, spenótot, retket. Ez utóbbi gyakran étkezés után a gyümölcs és bor mellett került az asztalra a lengyel követ úr naplójára

⁵⁹ Apor P.: Metamorphosis i. m. 61.

⁶⁰ Székely Oklevéltár. Új sorozat. I-VI. Szerk. Demény Lajos – Pataki József – Tüdős S. Kinga. Budapest–Bukarest–Kolozsvár 1983–2000. (a továbbiakban: SZOKL) I. 104.

döbbenetére: „Végül fekete, meghámozatlan retket és sót tettek az asztalra”.⁶¹ Az erdélyiek kertjeiben sokféle fűszernövényt: majorannát, rozmaringot, levendulát s egyéb illatozó növényeket termesztettek, amelyeket szárítva koszorúba fonva tároltak, szükség esetén orvoslásra is használtak.⁶²

A 17. századi erdélyi konyhák „ékessége,” legnépszerűbb zöldsége a káposzta (egyszerű, vörös, kék káposzta, olasz káposzta) volt. Belőle a fejedelemi, főnemesi szakácsok épp úgy főztek ízes ételleket, mint az egyszerű paraszti otthonok gazdaasszonyai. Erdélyben a káposzta első tudományos leírása Apáczai Csere János nevéhez fűződik. A kolozsvári református kollégium profeszora „Magyar Encyclopaedia” (1653) című munkájában a káposztát így írta le: „A káposzta melynek levelei szélyesek, melyek ha egybekapcsolódnak, káposztafejet csinálnak. ... nagy hasznú fű mind az emberekre, s mind az oktalan állatokra nézve... előfözetettvén, avagy az abból lecsepegtetett víz a vesék köve (arénája) ellen igen jó. Az ő levelei jók a daganatok és tüzességek ellen. Hasonlóképpen az ő nyers levek a rusnya és régi kelésekben hasznos. A fejen hajjat nevel. A vén kakással megfőtt leve a kólyikát és egyéb hastekeredéseket megenyhíti.”⁶³

A káposztáról szóló írások gyakorisága alapján nem volt még Erdélyben olyan zöldségfélése, amelyet gyakrabban használtak és dicsőítettek volna, mint a káposztát. Bethlen Miklós vallomása szerint: „Kiváltképpen a káposzta nékem nemcsak étel, hanem orvosság is volt”, amelyet „fonyasztatlan” fogyasztott, és a sós-káposztás hús „csemege-specialénál kedvesebb” étel nem létezett számára.⁶⁴ Egy későbbi emlékiró, Mikes Kelemen törökországi leveleiben is hasonlóan vélekedett a káposztáról. Amikor „hideglelésben” (malária) feküdt: „Nénékám, tudod-e mivel gyógyítottam én meg magamot? Egy erdélyi drága orvossággal... Az a drága orvosság pedig a káposztaleves, ha e' használ, miért kell az indiai drága orvosságok után járni.” Elragadtatásában így folytatta sorait: „egyébb dicséretet nem mondhatnék is felölle, a' nem elég-é, ha azt

61 II. Rákóczi György esküvője i. m. 16.

62 Apáczai Cs. J.: Magyar Encyclopaedia i. m. 315–316.; Tüdős S. Kinga: Doamnele gospodine din ținutul Secuiesc și grădinile lor. In: Grădina rozelor. Femei din Moldova, Țara Românească și Transilvania (Sec. XVI-XIX) Ed. Violeta Barbu – Maria Magdalena Székely – Kinga S. Tüdős – Angela Jianu. București 2015. 321–330.

63 Apáczai Cs. J.: Magyar Encyclopaedia i. m. 312.

64 Bethlen M.: Önéletírása i. m. 128.

mondom, hogy erdélyi címer”, majd hozzáfűzi, hogy *„ha az aranyról, ezüstről és egyéb metallumokról, drágafüvekről könyveket írnak, miért ne írhatnék a káposztáról, holott száz font réznél jobb egy tál káposzta éhgyomornak.”*⁶⁵

Apor Péter az erdélyiek régi szokásai között a magyar ételek felett is „mustrát” tartott. Ezek közül csaknem minden étel a veteményes kertekből származó terményekkel együtt került az asztalra. A dinszolóbat tormával, egyéb húsféleségeket káposztával, a tehénhúst többek között murokkal vagy petrezselyemmel, nyárban új hüvelyes borsóval tálalták. A *„berbécshús spékkel vagy tárkonyal vagy ecettel, vereshagymával”* volt *„kedves”* étele az öreg Teleki Mihálynak és Apor Istvánnak.⁶⁶

Az erdélyi konyhára az erős fűszerezés volt a jellemző. Az ételek ízesítésének alapját a só, a méz és az ecet jelentette, valamint a kertekben termesztett tárkony, petrezselyem, sáfrány, rozmaring, lestyán, fokhagyma és torma, amelyet a tehénhús legfőbb fűszereként tartottak számon. Mivel az erdélyiek minden ételükbe bőségesen adagoltak fokhagymát és tormát, azzal Ballaban lengyel követ megítélése szerint az ételek ízét elrontották.⁶⁷

Fűszerként az erdőkön, mezőkön termett növények sokaságát is használták. Ételekből, italokból nem hiányozhatott a köménymag, az ánizs, a kakukkfű, a fenyőmag, a menta. Alapvető fűszerként használták még a keleti fűszereket, a borsot, a gyömbért, a szerecsendiót és virágját, a szegfűszeget, a fahéjat, valamint a fűgét, a mazsolát és egyebet. Bár a szegényebb, egyszerű konyhák gazdasszonyai a drága külföldi fűszereket általában nem tudták megfizetni, mértékletes használatukra mégis találunk utalást. Egy 1589-ben kelt irat arról számol be, hogy egy asszony Udvarhelyre mentében egyebek között borsot is vásárol a konyhára.⁶⁸

Az erdei gyümölcsök, a gombák is az étkezés részeivé váltak. Az erdőkből bőségesen begyűjthető gombák kerülhettek terítékre fűszerként, savanyították a húskételek mellé vagy tálalták az étkezés egyik önálló fogásaként. A tőkegombát tyukmonnyal főve vagy vajba rántva, a fejér keserűgombát

65 *Mikes Kelemen: Törökországi Levelek. Mulatságos napok. Az utószót írta Veress Dániel. Bukarest 1988. 94–142.*

66 *Apor P.: Metamorphosis i. m. 14.*

67 *II. Rákóczi György esküvője i. m. 30.*

68 *SZOKL I. 67.*

roston sütve, a fejérgombát (csiperke), amely a mezőn-erdőn terem, sózni, borsozni kellett, s amelyből sütés közben fekete lé jön ki, finom ételnek számított.

Igazuk volt az Erdélybe idegen földről érkezőknek, amikor arról szóltak, hogy az erdélyiek nagyon fűszerezik ételeiket. A receptek majd mindenképpen egyszerre többféle fűszer is használtak. Az ökörfőből készített sajthoz tört borsot, „*majorannát, zsályát és mindenféle jószagú füveket kell beléhánni*”. Más helyen pedig az tanácsolják, hogy: „*Mikor az ökörfő megfőtt szed le a kövérit az szemérül és vágd meg zöld füvekkel, aminémüek az petrezselyem, tárkony, csombor, zöld vereshagyma és több jószagú füvek...*”.⁶⁹ A nyúl tüdejét, máját jószagú füvekkel kell főzni, vöröshagymát, sáfrányt, borsot kell hozzá adni, majd újólag gyömbérrel, fahéjjal, sáfránnal kell tovább főzni. A magyar módra készített özcímert: „*fojld meg fenyőmaggal és köménymaggal, avagy törj foghagymát, keverj sót s borsot öszve. Dörgöld meg véle a sültet*”.⁷⁰

A parika (kerti bors, magyarbors, pogány paprika, törökbors, veres bors) mint fűszer az erdélyiek konyhájában e korban még nem ismeretes. Azt megítélni, hogy mikortól került használatra, egyelőre bizonytalan. Létezéséről Melius Péter az első magyar nyelvű természettudományi kézikönyvében, amely Kolozsvárott 1578-ban jelent meg, még nem szólt.⁷¹ Minden valószínűség szerint a törökbors előbb a paraszti háztartásokban tűnt fel. Arra azonban gondolhatunk, hogy az ún. „törökbors” már jóval az első magyar nyelvű említése előtt (1604) e vidéken is ismeretes volt. A paprika örleménye végül a 18. században hódított a főemberi étkezéseknél.⁷²

A húsételek készítéséhez az erdélyiek előszeretettel használtak gyümölcsöt (alma, körte, szilva, meggy, egres, ribizke, azaz tengeri szőlő stb.) mint körítés vagy savanyúság, de kompótként is kínálták a sülték mellé.

69 Bornemissza Anna szakácskönyve i. m. 76.

70 Bornemissza Anna szakácskönyve i. m. 120.

71 *Melius Péter*: Herbárium. A fáknek, füveknek nevekről, természetekről és hasznairól. Bevezető tanulmánnyal és magyarázó jegyzetekkel sajtó alá rendezte Szabó Attila. Bukarest 1978.; *Szenczi Molnár Albert*: Elementa grammaticae Latinae... Nürnberg 1604.

72 A paprika használatáról előbb *Csapó József*: Új füves és virágos magyar kert. Pozsony 1792. könyvében találkozunk, amelyben arról ír, hogy „igen erős eszköz ez, s az ember vérét igen meghívíti” 284.; Bornemissza Anna szakácskönyve i. m. 17.

A sült őzcímerhez használtak citromot, alája pedig almát vagy körtét raktak, fűszerezték fahéjjal, szekfűvel, avagy zöld zsályával. Az almát édességként rántották vajban, készítettek belőle almafánkot, a szőlőt pedig rántva ajánlották.

Drága portékának számított ugyan, de a korabeli erdélyiek szívesen fogyasztották a mediterrán vidékekről származó narancsot, citromot, fügét, pomagránátot (gránátalma), mazsolát. Ezeket a fűszerekkel együtt külföldről vagy a helybéli kereskedőktől szerezhatték be. Közülük nem egy fajtát gyógyszerként is használtak. Lorántffy Zsuzsanna fejedelemasszony 1636 telén írta férjének, I. Rákóczi Györgynek: „*magának is kellene az orvosság; az citromot meghozták... én is küldtem kettőt*”.⁷³ Egy későbbi levélben, amelyet már fia, II. Rákóczi György írt anyjának: „*a posta az citromokat meghozta*” és köszöni.⁷⁴ Az esküvőjén terített asztalokon is „*az ételek mellett minden asztalra elegendő friss narancsot és citromot tettek*”.⁷⁵

Az étkezési szokások kapcsán érdemes megemlíteni az importból származó, kezdetben nagy kavarodást keltő kávé, valamint a dohányt. Az araboktól török közvetítéssel érkező kávéfogyasztást a korabeli emberek bár török szokásnak tartották, de a 17. század második felében annak fortélyát elvesse lassan kedvet itallá vált Erdélyben. S bár Apor Péter arról emlékezett, hogy a kávénak a csokoládéval együtt „*bíre sem volt,*” kortársa, Bethlen Miklós önéletírásában viszont arról írt, hogy néha kávé is ivott.⁷⁶ A kávé fogyasztásához a dohány szívása is hozzátartozott. Erdélyben való elterjedése a János Zsigmond-kori Bornemissza Pál utolsó középkori püspök (kinevezése 1568. ápr. 9) személyéhez kötődik, aki az országba állítólag behozta és honosította az első nyers dohányt.

A közerkölcs romlását is veszélyeztető káros szenvedély, a dohányzás állítólag akkor vált közkedvelté, amikor II. Rákóczi György „*ellen a' Lengyel országba való had vitelért a' Török Udvar nagy dühösséggel*” hadat küldött Erdélybe. Akkoron a „*török vitézlő, s' a' tabákkal szertelenül élő rend lakván*

73 A két Rákóczi György fejedelem családi levelezése. Szerk. Szilágyi Sándor. Bp. 1875. 52.

74 Uo. 92.

75 II. Rákóczi György esküvője i. m. 30.

76 Apor P.: Metamorphosis i. m. 14.; Bethlen M.: Önéletírása i. m. 128.

Hazánkban, tölök a' dohányozás, mint valami ragadó nyavalya, úgy el-foglalá egész Erdélyt, tsak mintedj esztendőeknek leforgások alatt” – olvashatjuk Benkő József sorait a tubákról szóló írásában.⁷⁷

A fejedelemségekori Erdélyben nagy divat volt a búza, a rozslisztből készített ún. „magas kenyér”, amelyet az előző sütésből visszatartott nyers tésztából kelesztettek, azaz lazítottak. Étkezéskor a tányérokra asztalkendőkkkel leterített cipókat raktak.

A különböző kenyérféleségek mellett „úri eledelnek” számítottak a tésztaféleségek. A kenyérfélék finomabb változata a kemencében sütött kalács nagy népszerűségnek örvendett. Kemencében készült a béles, rétes, perec, pogácsa, a torták, a biscoctum /bisgata/, piskóták, parázson a „kürtő kalács”. Más tésztaféleséget, mint a fánk, palacsinta zsiradékban, vajban készítettek el.

A módosabb háztartások kedvenc édessége, a marcipán számtalan formában és színesítésben került az asztalra. Bornemissza szakácskönyvében a marcipán készítéséről több receptet is találni. Közülük az egyik útmutatás szerint: *„Végy mondotát, aki meg van hámozva és egy éjjel az vízben állott. Törd meg nádmézzel együtt, mint a tésztát. Tedd egy ostyára és nyujtsd ki egy nyújtófával, avagy csináld formában, aki kerekded. Tedd a kemencébe és szépen felfut. Vedd ki és hadd hűljön meg: igen jó marcapánt, ha frissen feladják.”* A marcipán készíthető még dióból, fejmogyoróból.⁷⁸ A már említett Székely Ádám és gróf Bánffy Anna lakodalmán: *„mindenik asztalon külön-különféle tészta-műből”* készített remek alkotások kerültek a vendégek elé.⁷⁹ II. Rákóczi György esküvőjén az ételek között egy mennyezetig érő marcipántorta állott. Az egyik pohárszéken pedig néhány marcipánból készített állatfigura, valamint egy *„méregdrága darab egy rózsa volt zöld viasz levelekkel, közöttük a fejedelmi címert két oldalról két griff tartotta.”*⁸⁰ Az esküvői

77 Benkő József: Közép-Ajtai dohány mellyet Nemes Erdély Ország Gyűlése alkalmazóságával Kolos'várra el- adni küld Benkő Joseph Hárlemi Tudományos Társaság Tagja. Szében-Kolozsvár 1792. 15.; *Tüdős S. Kinga*: A dohányzással kapcsolatos Erdélyi Országgyűlési Végzése (XVII. század vége). In: Országgyűlések – országos gyűlések. Az Eszterházy Károly Főiskola Történettudományi Doktori Iskolájának Kiadványa II. Szerk. Ballabás Dániel. Eger 2011. 34–54.

78 Bornemissza Anna szakácskönyve i. m. 229.

79 *Apor P.*: *Metamorphosis* i. m. 64.

80 II. Rákóczi György esküvője i. m. 30.

lakoma tizenegyedik fogásaként „*aranyozott tálcákon csemegéket hoztak; különféle cukroktól kezdve, friss citromig, gránátalmáig és narancsig, a különféle szőlőkből készült borokig, friss körtéig és almáig mindent hoztak. A csemegék között volt három érintetlen marcipán. Mindezekkel igen gazdagon és díszesen voltak megrakva az asztalok.*”⁸¹

Ami a konyhai étket illeti, a gazdaasszonyok nemcsak versengtek egymással, de gyakran kértek és küldtek egymás udvarába, konyhájára inasokat, hogy mesterséget tanuljanak. Gróf Kálnoki Borbálának híresen jó kenyér- és tészatasütői voltak, annyira, hogy „*Anna principissa Moldavia*”, azaz a moldvai vajda felesége is arra kérte, fogadja altorjai konyhájába inasát cipót sütni tanulni. A levélváltást Borbála asszony húga, Kálnoki Ágnes igazgatta, aki 1723 decemberében írt levelében arról értesíti nővérét, hogy „*Anna principissa*” postával küldi inasát, s kéri, hogy „*ne sajnálja kegyelmed annyi jóakarátját, mind czipósütésre és egyéb gyenge sütögetésekre és kürtő kalácsra is és valami pástétomra és valami gyenge eledelre megtanítatni*”.⁸² Kálnoki Ágnes nem kis büszkeséggel azt is hozzáfűzte irásában, hogy „*hadd látná meg és tudhassa megmondani, visszajövén ezen inas, micsoda urak és uri asszonynak az udvarában lakott és micsoda úri eledellekkel szoktak élni*” az altorjai udvarban.⁸³

Ialféleségek közül különböző minőségű borok kerültek az asztalra, amelyek zamatukkal a lehetőségekhez mérten a fogyasztott ételféleségekhez igazodtak. Erdély lankás-dombos vidékein kiváló minőségű borok leginkább Nagyenyed és Gyulafehérvár vidékén (Erdélyi hegyalja) teremtek, de hoztak bort a szomszédos Havaselvéről, Moldvából. Az erdélyiek által készített és fogyasztott borról is megvolt a maga véleménye a lengyel követnek. Amikor Désre értek, és ott őket terített asztallal várták, megjegyezte: „*A bor, szokás szerint rossz volt, bár a fejedelem pincéjéből hozták.*”⁸⁴

Reggeli ital gyanánt a férfiak gyakran „*jó finom, édes-csípős ürmösbort is ittanak*”.⁸⁵ Továbbá ismerték a sört, amelyek említésével gyakran találkozunk a korabeli okiratokban. Sörfőző vidéke volt Erdélynek Székelyföld, ezért az

81 Uo. 31.

82 *Apor P.*: Verses művei II. i. m. 110.

83 Uo. 111. A levél azért is érdekes, mert az eddigi kutatások szerint a „kürtő kalács” azaz a kürtőskalács először jelenik meg ebben a szóösszetételben. A levél eredetije a Kolozsvári Állami Levéltárban található.

84 II. Rákóczi György esküvője i. m. 19.

85 *Apor P.*: Metamorphosis i. m. 14.

udvarhelyszéki törvénykezési jegyzőkönyvekben (1569–1600) – de nemcsak – nem egyszer képezte per tárgyát a sörital, a komló.⁸⁶ 1585-ben a pálfalvi lófők (primipili) egy határosztásra vonatkozó per alkalmával „sert is főzetek”. Máshol egy üst ser főzéséről szólt a vita. 1591-ben egy udvarhelyi épp a sörfőzés tilalma alól szabadult, így pitvarában ismét tüzet rakhatott a főzéshez.⁸⁷ 1593-ban az egyik falusfél, mivel házasodni kívánt, egy hordó sört kért a bátyjától.⁸⁸ De gyakran olvasni a sörkésztetéshez szükséges komlóról, komlós kertről, és a komlólopásról. Majd minden nagyobb uradalmi, gazdasági központ udvarán serfőző házat is említenek az összeírók. A miklósvári kastély majorháza szomszédságában egy szalmafedelű „serfőző” ház állott „katlanával együtt.”⁸⁹

Az ivászat nagy népszerűségnek örvendett Erdély-szerte, nemegyszer a rossz minőségű víz pótlásaként. Az erdélyiek ivászati szokásaival kapcsolatban Mikes Kelemen megjegyezte: *”A mértékletes ital segíti a mi édes egészségünket. Azt tartják, hogy egy ebéd felett négyszer innya elég: az elsőt mi magunkért, a másodikát jóakaróinkért, a harmadikát a vigasságért és a negyedikét az ellenséginkért. Ezt nem tartják a mi édes tündérházánkban.”*⁹⁰

A különböző természetű okiratok között nemegyszer találni olyan feljegyzéseket, amelyek a konyhára szükséges alapanyagok vásárlásáról számolnak be. Illusztrációként Széki István országos adóperceptor és nemes Donáth Klára 1691-ben tartott lakodalmára vásárolt jegyzékkel hozakodok elő. Erre az alakolmra vásároltak 2 öreg vágó marhát, 8-8 juhot és bárányt, 19 disznót, malacot, 90 tyúkot, csirkét, 20 ludat, 2 pulykát, 500 tojást, két veder vaját, egy veder mézet. Kerültek még főzésre-sütésre különböző fajta halak és rákok, szalonna, pecolaj (lenolaj). A fűszerszámok között szerepelt: bors és mazsolaszőlő 2-2 font (1 font = 0,5 kg.), gyömbér fél font, rizskása 5 font, füge és mandula 1-1 font, sáfrány, szerecsendió virág és szegfűszeg 3 lot (lat = 17,51 gramm). Borból három negyvenes hordó, búzából tíz köből fogyott

86 SZOKL I-III. passim.

87 SZOKL I. 229.

88 SZOKL II. 161.

89 Tüdös S.: Székely főnemesi életmód i. m. 196.

90 Mikes K.: Törökországi levelek i. m. 201.

el. Egy 1714. évi feljegyzésben az „*egyszeri ebédre*” soroltak fel: salátát, zellert, barabulyt, spárgát, retket, hagymát, petrezselymet, káposztát, tárkonyt, uborkát, céklát.⁹¹

A korabeli főembereket, nemeseket területileg szétszórt birtokaik állandó utazásra kényszerítették, így gyakran ültek lóra, szekérre, s indultak hosszabb-rövidebb útra. Ilyen alkalmakkor milyen ételmet vittek magukkal, hogyan szállították, útközben mikor és hogyan étkeztek, elevenítsük fel néhány sor erejéig! Valaki ha gyerekek és feleség nélkül nagy útra indult, csak paripán ment. Mihelyt arra alkalmas helyet, jó füvet, szénabuglyát talált, s eljött az étkezés ideje, leterítve köpenyét csomagolta ki a fehér cipót, szalonnát, fokhagymát, sült tyúkot s a palackban hozott bort.⁹² Amikor családostul keltek útra, szokás volt egy fazék káposztát főzni s valami jó sültet, fehér cipót felpakolni. A bort palackban vagy pincetokban vitték, hiszen jó bort nem lehetett mindenütt kapni. A magyar hintó derekában, a ló felől való ládában hordozták az étkezéshes szükséges eszközöket: abroszt, asztalkeszkennőt, sótartót, amelyekkel az inasok majd előkészítették az étkezést. Minden frajznál egy-egy kosár volt, benne vajaspogácsa, kalács, töltött tyúk, szalonna, fokhagyma, sőt főtt sódornak is kellett lennie.⁹³

A járás-kelés, az utazás azonban nemcsak egyik birtokról a másikra vagy vendégeskedésekhez vezetett. Hadbaszállás idején már komolyabb feladatnak bizonyult az élelem, hiszen egyaránt kellett gondoskodni vezérek és katonák ételmezéséről. 1681 őszén, amikor Bethlen Miklós csapatával a „*boldogtalan hadakozásra*” táborba szállott, katonái számára hajtatott sok vágómarhát, pakoltatott a szekerekre szárnyas majorságot, disznót, kerti veteményt és gyümölcsöt. Saját használatára pedig szitált lisztet, hajalt borsót, sót, lencsét, kását. Csomagoltak még füstölt húst, száraz csukát, szalonnát, túró, vaj, mézet, sódort, ecetet, petrezselymet, zsályát, tárkonyt, murkot szárítva, fenyőmagot, aszúgyümölcsöt. A pincetokokban, palackokban, üvegekben lévő bort leírása szerint pohárból itták, jéggel, jég nélkül, földbe ásva, hűtve.⁹⁴

91 Románia Országos Levéltára. Kovászna Megyei Igazgatóság. Sepsiszentgyörgy, Fond 65/2. Fasc. IV.

92 Uo. 40.

93 Uo. 46.

94 *Bethlen M.*: Önéletírása i. m. 315.

1683-ban, amikor IV. Mehmed szultán Bécs ellen indított ostromában Apafi Mihály erdélyi csapataival kénytelen volt részt venni a hadjáratban, „[a] táborra deputált szekerek, élés és holmi egyéb bonumok” összeírásából részletes tájékoztatást nyerünk a sereg étkezéséről, a fejedelem és főtisztek ellátásáról. Hajtottak magukkal vágómarhát, juhot, berbécszet. Számos ló és ökör vontatta szekéren vittek oldal pecsenyét, orját, disznólábat füstölve, faggyút, szalonnát, a tejtermékek közül tömlő túrót, sajtot, de jegyezték fel sót, ecetet is figyelemre méltó mennyiségben. A zöldségek közül sózott káposzta, petrezselyem, vörshagyma, fokhagyma szerepelt az összeírásban. A fejedelmi és főtiszti étkezésekhez küldtek még sós egrest és tárkonyt, retket, fenyőmagot, mogyorót. Szentpáli Ferenc, a vizaknai alkirálybíró egy véka gombát, Serédi uram pedig egy kézikosár uborkát, valamint ribizliszőlőt küldött a hadban lévő Telekinek.⁹⁵

A főemberek útrakelésük alkalmával nemcsak sok ételmet vittek magukal, de az étkészleteket is fontosak tarották. Az említett erdélyi hadak főparancsnoka végrendeletében olvashatjuk, hogy 1578-ban „ez mostani utamban a mennyi ezüst mív velem voltak, egyben járó kupa aranyos hat, ezüst tálak nyolc, ezüst tányérok tizenkektő, egy mosdó medence korsóstól, két pohár, kiből az úton ittunk ... egy sótartó ezüst, egy kanál, egy villa”.⁹⁶ 1696-ban Bulcsesti Sára végrendeletében pedig egy „úti vasas tál tokot” jegyeztetett fel, amelyben huszonhat tál, tizenkét csésze „s az négy szegében négy on palackocska” fért el.⁹⁷

Az étlem hordozására külön élésszekereket használtak, így nem véletlen, hogy arról számos korabeli oklevélben olvashatunk. 1596. március 15-én Mária Cristinera (Krisztinera) fejedelemasszony egyik Gyulafehérváron keltezett levelében arra utasítja Kézdivásárhely céhes városát: „Miérthogy az ideo ky nyilatkozvan az hadakozasnak ideye el keozelget, haggiuk, hogy eles es satorok ala ket Ernyeos Zekeret kezytyetek hat hat loual ualokat es olly kezzen tartsiatok, hogy mikor innet mas parachiolat megien hozzatok mindigarast indithassatok oda, ahova az swksege kiuanya”.⁹⁸

95 *Koncz J.*: Adalékok i. m. 488.

96 Erdélyi Testamentumok II.114.

97 Erdélyi Testamentumok IV. 222.

98 Román Országos Levéltára Kovászna Megyei Igazgatóság. (Sepsiszentgyörgy) Apor család levéltára 36, nr. 45.

Befejezésként: a lehetőségekhez mérten az erdélyi főemberek, nemesek étkezési szokásait, a fogyasztott ételféleségek sokaságát, mindenképp az általuk feljegyzett személyes élmények, utalások alapján igyekeztem bemutatni. A forrásanyag hiányosága miatt viszont elmaradt az egyszerű háztartások, a paraszti konyha étkezési szokásainak a felelevenítése. A korszak ismeretében annyit mégis írhatunk, hogy a szerényebb anyagi, gazdasági s nem utolsó sorban kulturális háttérrel rendelkező háztartásokban élők, az úri, a módosabb gazdák asztalára került különleges ételféleségekkel ugyan nem élhettek, de az alapvető olcsó élelmiszerek, a zöldség, a hús és a gyümölcsfélék számukra is hozzáférhetőek voltak.