

Doktori (PhD) értekezés tézisei

Benda Borbála

**Étkezési szokások a 17. századi főúri udvarokban
Magyarországon**

Témavezető: Dr. Péter Katalin

Eötvös Loránd Tudományegyetem
Budapest, 2004.

A téma jelentősége

A kora újkori Magyarország viszonyait kutató történeti munkákat hagyományosan a politikai eseménytörténet iránti érdeklődés jellemzi, és csak lassan terjedt el az a felismerés, hogy ezeknek az eseményeknek az értelmezéséhez komoly segítséget nyújthat a közéleti szereplők társadalmi környezetének vizsgálata. Míg Nyugat-Európa több országában a társadalomtörténet-írás az 1970-es években kezdődött változásai nyomán – és a jeles elődök (mindenekelőtt Norbert Elias) munkásságának folytatásaként – a „puha” elemzési eljárások alkalmazásával kibontakozott az udvari élet mint sajátos társadalmi közeg és mentalitás vizsgálata, addig Magyarországon ez a kutatási irány gyermekcipőben jár. Annak ellenére ez a helyzet, hogy (1.) a téma kutatásához számottevő forrásanyag maradt fenn, hogy (2.) a korabeli Magyarország sajátos hatalmi szerkezete folytán ezek a főúri udvarok kiemelkedő fontosságú társadalomszervező szerepet töltek be, és hogy (3.) ez a kutatási téma nemzetközileg kurrens volta miatt is a magyar történetírás a nyugati historikus áramlatokhoz való fokozottabb kapcsolódással kecsegtet.

A 17. században – ahogy erre a jelenleg zajló kutatások is rávilágítanak – megváltozott a főúri udvarok szerepe és helyzete. Amíg a 16. században még a gazdasági termelés és fogyasztás központjai voltak, ahol élénk társadalmi és kulturális élet zajlott, a 17. században vesztek gazdasági, társadalmi és kulturális jelentőségükből, mivel a főurak idejük nagy részét már távol töltötték birtokaiktól. A főúri udvarok szerepét az uralkodói udvarok vették át. A 16. század végén és a 17. század elején Nyugat-Európában a civilizálódás folyamatának részeként az étkezés társadalmi szerepe is módosult. Ennek leglátványosabb jele, hogy az arisztokrácia, az uralkodó elit a mindennapok során többé már nem étkezett együtt udvarának előkelő tagjaival, hanem csupán családjá, vagy szűk baráti körében költötte el ebédjét és vacsoráját. Vagyis ettől kezdve a mindennapok étkezései többé már nem tekinthetők a társas élet központi eseményeinek. A reprezentáció is szinte teljesen az ünnepi étkezések alkalmára szorult vissza.

Magyarországon a főúri udvarok szerepének megváltozása áttolódott a 18. századra. Ennek legfőbb oka, hogy éppen az átalakulások kezdetén, a 16. század első felében szűnt meg az önálló magyar királyi udvar, melynek szerepét sem az erdélyi fejedelmi, sem a Habsburg királyi udvar nem tudta átvenni a 16-17. században. A magyar főurak birtokaikon maradtak és élénk gazdasági, társadalmi és művelődési központokká szervezték udvarukat. Ennek

megfelelően késve, a 17. század vége felé helyezték át az étkezés helyét a magánszférába így őrizve még egy évszázadon át a mindennapok során is annak fontos társadalmi szerepét.

Jelen doktori disszertáció azt a feladatot tűzte ki maga elé, hogy mostanában hazánkban is megélnékülő udvar-kutatást támogatva a főúri udvarokat egy sajátos aspektusból, étkezési szokásait vizsgálva ábrázolja. A középkorban az étkezés fontos reprezentációs funkciót töltött be, ami éppúgy megnyilvánult az étkezést körülvevő rituáléban és tárgyi világban mint a feltálalt ételek mennyiségében és milyenségében. Ennek megfelelően e munka e három szempontból járja körül az étkezési szokásokat: foglalkozik (1.) az udvar társadalmával a rituáléban résztvevő személyekre helyezve a hangsúlyt, (2.) az étkezés és főzés helyszíneivel, a tárgyakkal, amelyben az ételek elkészültek, majd azokkal, amelyekben tálalásra és fogyasztásra kerültek és természetesen (3.) magukkal az ételekkel és alapanyagukkal.

A doktori disszertáció fontos célkitűzése, hogy a magyar főúri udvarok étkezési szokásait mind térben, mind időben elhelyezze. E cél érdekében az egyes fejezetekben leírt eredményeket összevetetem más udvarokéval, illetve felidézem a tárgyalt korszakot megelőző évszázadokat is.

A 17. század nemcsak arról nevezetes e témában, hogy megváltozik az étkezés társadalmi funkciója, hanem hogy a civilizálódás folyamat részeként maguk az étkezési szokások is átalakulnak. Az individualizálódás hatására a 17. századra fokozatosan minden asztalnál ülőnek egy jól elhatárolható kis területe jött létre, ahol a másikkal való közvetlen érintkezés nélkül étkezhetett. Ehhez szükség volt arra, hogy a többszemélyes ülőalkalmatosságokról rátérjenek az egyszemélyes székekre, hogy mindenki saját tányérjáról egyen, saját poharából igyon és a közös tálakból saját evőeszközével vegye ki maga számára az ételt, és szükség szerint a fűszereket. Az illemszabályok sokat emlegetett változása is a testi érintkezések minimalizálását szorgalmazták. Az embereknek a testhez való viszonyának átalakulásának a végpontja a villahasználat elterjedése, az a mozzanat, amikor már nem kézzel, hanem villával tették a szájukba a falatokat.

A disszertáció szerkezete

A főúri udvarokban különböző rangú társadalmi rétegek éltek együtt, amelyek étkezési szokása természetesen eltért egymástól. A csekély számban fennmaradt források megoszlanak e társadalmi rétegek között, és ez egyrészt szűkíti a kutatási lehetőségeket, másrészt viszont társadalmi szempontból kiterjeszti, ugyanis a jelenleg rendelkezésünkre álló források alapján

az udvarban élő társadalmi csoportok majd' mindegyikének szokásait feltérképezhetjük. Ezenkívül az udvarban az étkezés rituáléjában mindenkinek megvolt a saját helye, feladata, amely szerves részét képezte udvari szolgálatuknak. Ezért az első fejezet az udvar társadalmát vázolja fel, különös tekintettel az étkekészítéshez és az asztali rituáléhoz tartozó személyekre (asztalnokok, étkefogók, pohárnokok illetve szakácsok).

A második fejezetben az étkezések, illetve az ételkészítés helyszíneivel foglalkozom. Itt tárgyalom az étkezést övező tárgyak közül az étkezőhelyek bútorzatát, továbbá a főzéshez használatos eszközöket is. Terjedelme miatt külön fejezetet kapott viszont a teríték, amelyet erősen befolyásolt az étkezési szokások változása, de továbbra is megőrizte reprezentációs jellegét.

Amikor elkezdtem áttekinteni az étkezéshez kötődő tárgyakat a korabeli ingóságletek alapján, hamar arra a következtetésre jutottam, hogy nem tudom kellően értelmezni a bennük rejlő információkat, ha nem ismerem meg jobban a bennük leírt tárgyak anyagát, és ezzel összefüggésben értéküket. Ezért szükségesnek tartottam, hogy művészettörténeti munkák segítségével áttekintsem a korszakban használatos eszközök anyagát. Ekkor éreztem, hogy az ingóságletek mennyire kicsiny szeletét tartalmazzák a főúri udvarban használatos edényeknek, és hogy az udvarban élő alacsonyabb rangúak tárgyi kultúrájának vizsgálatát más források bevonásával kell kiegészítenem. Egyes alapanyagokból - például ónból vagy üvegből - készült tárgyak kevésbé követhetők nyomon leltárakban. Hiányuk a korabeli értékrendszerben elfoglalt helyükből következik, vagyis hogy nem tartották elég értékesnek ahhoz, hogy feljegyezzék őket. Ez azonban nem jelenti azt, hogy nem használták őket a főúri udvarokban. E ponton nagyon hasznosnak bizonyultak a már említett művészettörténeti munkák mellett a régészet eredményeiről, tapasztalatairól készült írások. Ugyancsak fontosnak tartottam megvizsgálni, hogy például az üvegpohár használata mikor jelent meg a főúri udvarokban, vagyis hogy korabeli jelenléte középkori hagyomány-e vagy az új „korszellem”. Ugyanez igaz a különböző tárgytypusokra is. Az köztudomású, hogy a villa a tárgyalt korszakban terjedt el, de például a tányér, a kanál vagy a kés esetén már elbizonytalanodunk, hogy használatuk mikor is vált általánossá.

A negyedik fejezetben olyan témák kerültek elő, mint az asztali rendtartás, a fogások és tálak számának kérdése, vagy az étkezés időpontja. Mindezek nem statikusak a korszakban, éppen ezért fontosnak tartottuk külön és részletesen foglalkozni velük.

Az ötödik fejezet az asztalokra kerülő ételeket és italokat tárgyalja. Ez az egyik leghosszabb fejezet csak utalásszerűen foglalkozik más földrajzi területek ételével, italaival,

amelynek terjedelmi okai vannak. Olyan ételek esetén, amelyek hiányoztak vagy éppen jelen voltak a magyar étrendben, természetesen elkerülhetetlen volt az európai országok ételeire való kitérés, máshol viszont elegendő volt a hazai eredmények leírása.

Ez a fejezet abból a szempontból sem teljes, hogy nem tér ki részletesen mindenfajta ételre és italra, amit a korszakban fogyasztottak. Nem tárgyalja például az édességeket vagy a kenyér mellett nem foglalkozik más péksüteményekkel mint például a pereccel vagy a kaláccsal.

Források

Az írott források közül számadásokat, vásárlási listákat, étrendeket, szakácskönyveket, irodalmi és történelmi forrásokat, továbbá vizuális jellegű forrásokat (illusztrációkat, festményeket, fennmaradt korabeli tárgyi emlékeket) használtam.

Étrendek. Az egyik legfontosabb forráscsoport e témában az étrendeké, amelyek az elkészített és feltálalt ételekről tájékoztatnak. Némely étrendből az is kiderül, hogy kik és hányan fogyasztották, néha azt is feljegyezték, hogy milyen mennyiségű alapanyagot használtak fel hozzájuk. Érdekes módon a ma ismert étrendek többsége (négyből három) a Nádasdy udvarból származik. Különös, hogy miért éppen ennél a családnál maradtak fenn ilyen típusú feljegyzések. A különben igen gazdag Batthyány levéltárból például hiányzik az ilyen jellegű forrás, miközben számos másféle étkezéssel kapcsolatos számadás és ételmisszer limitáció (milyen ételmisszerből mennyit kell adni az asztalokra) maradt fenn. Lehetséges, hogy nem minden főúri udvarban jegyezték fel, hogy milyen ételeket főztek? Vagy elterjedt szokás volt ugyan ilyen feljegyzés készítése, csak egyszerűen még a számadásoknál is kevesebbre becsülték ezeket, és ezért hamar a kiselejtezés sorsára jutottak? Nem tudjuk. A különféle jellegű utasításokban természetesen kötelezővé tették az elszámolásokat, de azok a felhasznált ételmisszerek mennyiségére vonatkoztak, és nem a feltálalt ételek felsorolására.

A Nádasdy udvar három ismert étrendje különböző helyen és időben készült, és vezetésük időtartalma a néhány hónaptól a közel két évesig terjed. Időben az első és egyben a leghosszabb Csejtén készült Nádasdy Pál idejében 1623. november 1. és 1625. augusztus 31. között. A majd két évet felölelő étrend a feltálalt ételek mellett tartalmazza az étkezéseken résztvevők névsorát, amiből kitűnik, hogy a csejtei várbeliek étrendjéről van szó. Az időben következő étrend valószínűleg 1650-ből való (október 1.-december 31.) és Nádasdy III. Ferenc valamelyik várában, kastélyában (talán Sárvár) étkező familiárisok és várbeli szolgák által elfogyasztott ételeket sorolja fel. Ugyancsak Nádasdy III. Ferenc idejére

esik az a Kapuvárról származó, a többihez képest kissé egyhangú étkezést bemutató étrend (1661. augusztus 1 és november 19. között), amelyet főleg egy ott raboskodó török, illetve az ott időnként megszálló kocsisok fogyasztottak el. Az egyetlen nem Nádasdy udvarból származó étrend abban is különleges, hogy az egyetlen főúri étrend, vagyis az egyetlen olyan, amiben azt követhetjük nyomon egy hónapon át, hogy milyen ételek kerültek egy főúr, nevezetesen Thurzó Szaniszló asztalára, ez egyben a legkorábbi étrend is, mivel 1603-ból való. Ez a januárban készült étrend az elfogyasztott ételek megnevezése után felsorolja a felhasznált alapanyagok mennyiségét is. Ezenkívül ismert még egy feljegyzés, amelyben három nap ételeit írták fel húsvét napjával kezdődően. Ez a rövid feljegyzés 1547-ből származik, és Nádasdy Tamás sáfárának, Zoltán Imrének szóló levél hátoldalán található, feltételezhetőleg az ő keze írásával. A felsorolt ételek száma alapján nem főúri, az ételek minősége (a vadhús jelenléte) viszont arra utal, hogy előkelő familiárisok fogyaszthatták.

Szakácskönyvek. A ma ismert legkorábbi magyar receptek egy 15. századi német kódexben találhatók, és Radvánszky Béla adta ki még a 19. század végén *Néhány jó magyar és cseh étel főzésének feljegyzése* címmel. Az első ismert kéziratos szakácskönyv a 16. század végéről való: a *Szakács tudomány*, melynek írója az erdélyi fejedelem udvari főszakácsmesterének vallja magát. Ezenkívül e századból való még egy szakácskönyvtöredék is, melynek sem pontos keletkezési ideje, sem készítőjének vagy tulajdonosának neve nem állapítható meg. Még a következő századra is inkább a kéziratos szakácskönyvek a jellemzőek, a ma ismert számuk azonban nem éri el a más nemzetek korabeli nyomtatott szakácskönyveinek a számát sem. A legkorábbi a század elejéről, pontosabban 1601-ből való és a Thököly Sebestyén udvari szakácsának, Szentbenedeki Mihály nevéhez fűződik. Őt követi időben *A köz-étkeknek főzéséről való rövid jegyzés* (latin alcíme *De communi coctione ciborum*) a csáktornyai Zrínyi-könyvtárban megtalált kéziratos szakácskönyv a század második feléből (ezentúl csáktornyai szakácskönyv). Ennek szerzője ugyancsak gyakorlott szakács volt, nevét azonban nem ismerjük, keletkezési idejéről is csak annyi a bizonyos, hogy 1662 előtti. Időben őt követi Max Rumpolt szakácskönyvének (*Ein new kochbuch*. 1581, Frankfurt) fordítása, melyet Keszei János készített 1680-ban Bornemissza Anna, I. Apafi Mihály fejedelem felesége számára. A század végén pedig megjelent a ma ismert első magyar nyomtatott szakácskönyv, melyet Tótfalusi Kis Miklós adott közre Kolozsváron 1695-ben *Szakács mesterségnek könyvecskéje melyben különb-különbféle válogatott, cifra, jó, egészséges, hasznos, tiszta és szapora étkeknek megkészítése, sütése és főzése, mintegy éléskamrában, röviden leíratatik, és kinek-kinek hasznára*

leábrázoltatik (ezentúl: „kolozsvári szakácskönyv”) címmel. A 18. században még tízszer kiadták, ami egyrészt sikeres voltára utal, másrészt arra, hogy receptjei nem avultak el a következő évszázad során sem.

A fennmaradt 16-17. századi szakácskönyveink szerzői nem azonos olvasóközönség számára készítették művüket. A fejedelmi szakácskönyv szerzője az erdélyi fejedelemnél szolgálván, külhoni uralkodói konyhákban is forgolódván a legfelső társadalmi réteg, főleg az előkelők számára kínál recepteket. Ez tükröződik például abban, hogy számos olyan receptet közöl, melynek alapanyaga – így a vadhúsok vagy az osztriga – csak a gazdag előkelők számára volt elérhető. Ugyanakkor jellemző rá, hogy egy-egy receptnek a szegényebbek számára is megvalósítható változatát is leírja. A csáktornyai szakácskönyv már címében is jelzi, hogy „köz-étkeknek” (közönséges, általánosan ismert) receptjeit írja le, és arra is utal, hogy nem jutott főszakácsi pozícióba. Iskolázottságára utal, hogy latinul is tudott valamelyest, melyre az egyes ételek mellé írt latin kifejezések okán gondolhatunk. Ez alapján azt is feltételezhetjük, hogy szerzője ismert latin nyelvű szakácskönyvet. Állítása szerint csupán azért jegyezte le ezeket a recepteket, hogy ne felejtse el őket. Az erdélyi fejedelem főszakácsához képest szűkszavú, nem sok magyarázó jellegű megjegyzést tesz (így nem is szolgáltat annyiféle hasznos információt, mint a főszakács). A kolozsvári szakácskönyv írója nem a főúri nagy konyhák számára főző szakácsoknak, hanem „*becsületes közrendeknek*” számára kívánta megmutatni, „*miképpen kellessék két vagy három tál étket készíteni*”. Csak elvétve jegyzi meg például, hogy „*ha udvari módon akarod feladni,*” tehát azért ismerte az udvari szokásokat is, de nem az udvari módi szerinti recepteket jelentetett meg. Láthatólag még az utóbbi kettő tükrözi leginkább azonos réteg étkezési szokásait. Ezekben nincs szó az ételek aranyozásáról vagy drága alapanyagokról.

Számadások, ételmszer limitációk, praebendás listák. A szakácskönyvek és az étrendek többnyire nem árulkodnak a felhasználandó, illetve felhasznált élelmiszerek mennyiségéről. A szakácskönyvek a 18. századig csak elvétve - például a kolozsvári szakácskönyvben egyes liktáriumok készítésénél - adnak pontos mennyiséget a felhasználandó alapanyagokból. A magyar étrendek pedig csupán a marhahús és a baromfi, elvétve a lencse és a borsó mennyiségét adják meg a belőlük készült ételnél. A mennyiségekről leginkább a praebendás listák és ételmszer limitációk, illetve különféle számadások tájékoztatnak. A praebendás listákon az udvarban folyamatosan vagy időszakosan ott élőkét írták össze és meghatározták, hogy kinek mennyi kenyér, bor, hús és egyéb természetbeni járandósága van. A legteljesebb ilyen listák Batthyány I. Ádám udvaráról (1634-1655) maradtak fenn. A

különféle élelmiszer limitációkban pedig az egy-egy asztalra kiszabott élés mennyiségét írták le. A német korabeli rendtartásokban is találunk ilyeneket, méghozzá főleg fűszerekre vonatkozólag. E két forrástípus természetesen inkább az elvárásokat, a kívánalmakat fejezik ki, mint a valóságos fogyasztást. A valóságos fogyasztást a különféle számadások mutatják, mutathatnák. Az egyik legelterjedtebb számadásfajta az ún. háztartási számadások. Ide tartoznak a számadáskönyvek, amibe többnyire napi rendszerességgel beírták, hogy mire mennyi pénzt költöttek.

A 16-17. századi magyar főúri udvarokra az a jellemző, hogy a rezidenciákon nem vezettek folyamatosan számadáskönyveket, hanem csupán az úr utazásai alkalmával jegyezték fel, hogy mit mennyiért vásároltak. Ennek oka, hogy a magyar főúri udvarok gazdasági életét a 16-17. században leginkább az önellátás jellemezte, vagyis a főurak udvarukat a gazdaságukban megtermelt javakkal látták el, és csak az itt elő nem állítható javakat, például fűszert vásárolták.

A főúri udvarokból tehát utazásokkor készült számadásokat ismerünk. Ilyenek például a Nádasdy számadások, amelyek a nádor, Nádasdy Tamás (1492-1562) idejéből valók, vagy ilyenek találhatóak viszonylag nagy számban az Esterházy család levéltáraiban. Ezek a kiadásokat rögzítő számadásokban azokkal az élelmiszerekkel találkozhatunk, amelyeket nem tudtak vagy nem akartak magukkal vinni, így rászorultak, hogy vásárolják.

A főúr számadásra kötelezte gazdasági tisztjeit, elvben tehát az arra kijelölt tisztviselőnek számon kellett tartania, hogy mennyi élelmiszert adott be a konyhára, illetve mennyi praebenda jellegű élelmiszert adott ki. Azonban a még bőséges ilyen jellegű forrással rendelkező Batthyány udvarban is csupán különféle húsok, halak, borok és kenyerek bevételezéséről és kiadásáról maradtak fenn számadások, a felhasznált szárított zöldségek (lencse, borsó) vagy a káposzta mennyiségéről pedig egyetlen egy sem. Nem tudjuk, hogy az ilyen jellegű számadások megsemmisültek-e, vagy egyszerűen csak nem tartották be a számadásbeli kötelezettségeiket.

A legnagyobb hátránya a magyar főúri udvarokra vonatkozó számadásanyagnak, hogy egyrészt nem maradt fenn egy főúri udvar mindenfajta élelmiszerre kiterjedő számadáskönyve egyetlen évből sem, másrészt hogy a különböző számadástöredékekből nehezen rekonstruálható bármilyen egész. Örömlünk kell olyan viszonylag folyamatos számadásoknak, mint a Rohoncon készült (Batthyány I. Ádám rezidenciája) három évet (1655. május 20-tól 1658. május 18-ig) felölelő feljegyzése arról, hogy *“ő nagysága konyhajára menni tik és lúd költ el”* és egy rövidebb időtartamú (1651. augusztus 20-tól október 22-ig és december 4-től

1652. február 13-ig), a marhahúsfogyasztást rögzítő számadás. Ezek tényleg pontos adatot szolgáltatnak arról, hogy mennyi húst fogyasztott egy főúri udvar, ha az úr is otthon étkezett, ha vendégeket fogadott, vagy ha távol volt. Szárított zöldség- (lencse-, borsó-), káposzta- és vajfogyasztásról a Wesselényi család számadásanyagában találunk adatot, ez viszont egy nem rezidenciának tekinthető helyről, hanem egy uradalmi központról származik, vagyis nem egy főúri udvar fogyasztását tükrözi.

Nem hagyhatjuk említés nélkül Bornemissza Anna számadáskönyveit. E páratlan értékű dokumentumban I. Apafi Mihály erdélyi fejedelem felesége feljegyezte a különböző uradalmaikból beérkező minden terményt és terméket (1667-1688).

Fontos források az ún. vásárlási listák. Ezek olyankor készültek, ha az úr valamelyik familiárisát elküldte bevásárolni valamelyik közeli városba, vagy pl. az igen kedvelt bevásárló helynek számító Bécsbe. Ezeken a listákon természetesen főleg a főúr gazdaságában meg nem termelhető, elő nem állítható javakat, leginkább luxuscikkeket találhatunk. E listák közül ki is adtak néhányat mint például Bethlen Gábor erdélyi fejedelem vásárlásaiét (1615-1627), Thurzó György gyerekeinek lakodalma alkalmából tett vásárlásokat (17. század eleje).

Az étkezés tárgyi környezetéről a különböző típusú leltárak, ábrázolások (fametszetek, festmények stb.) és régészeti feltárások eredményeinek segítségével alkothatunk képet. A leltárak alapvetően kétféleképpen lehetnek: ingatlan- és ingóleltárak. Az ingatlan-leltárakban az épületben található különböző helyiségeket, és azok berendezéseit írták össze. A tárgyalt korszakból fennmaradt ingatlanleltárak eltérő részletességűek attól függően, hogy az összeírás készítője mit tartott fontosnak feljegyeztetni. Az igazán alapos leltárakban részletesen felírták például a különböző tároló helyeken őrzött élelmiszereket is, mások viszont ezt nem tartották fontosnak. A berendezési tárgyak vonatkozásában általában véve jellemző, hogy ritkán írták össze az almáriumokban, a pohárszékeken vagy a ládáknál lévő tárgyakat. Így elvétve találhatunk olyan inventáriumokat, ahol a többnyire almáriumokban tartott liktáriumokat (dzsemeket) vagy a fűszereket pontosan összeírták.

A leltárak másik nagy csoportját alkotó ingóleltárak többféleképpen lehetnek: például hagyatéki, hozomány- vagy vagyonleltárak. A legteljesebbek, természetesen, az adott személy teljes vagyonának összeírására törekvő vagyonleltárak, de a hagyatéki leltárak is teljességre törekedtek. A hozományleltárak viszont csupán egy leánnyal a házasságba adott értékeket sorolják fel, mégis nagyon jelentős forráscsoportot képeznek, mivel az arany- és ezüst asztali edények is részét képezték a hozománynak.

Az étkezéssel, étékkészítéssel kapcsolatba hozható tárgyak egy része, értéktelenségük miatt nem jelenik meg sem az ingatlan-, sem az ingóság-leltárakban. Ilyenek például főleg a fa- és kerámiaedények, de az ónedényeket is viszonylag ritkán írták össze. Az ingatlan-leltárak pedig nem közölnek olyan fontos adatokat, mint például a konyhában lévő tüzelőhely típusa és formája, mivel feltételezhetőleg azt az épületek részének tekintették. E hiányzó részek feltárásában szolgálnak segítségül a művészettörténet és a régészet eredményei.

Korabeli irodalmi és történelmi alkotások, mint például gesták, elbeszélések, naplók vagy költemények ugyancsak sok hasznos információt nyújthatnak. A korabeli naplók közül Bethlen Miklós (1642-1716) és Kemény János (1607-1662) munkája a leghasznosíthatóbb. Bethlen Miklós külön fejezetet szentel diétájának, de ezenkívül is sokat ír életmódjáról, szokásairól és számtalan esetben utal étkezéssel kapcsolatos dolgokra. Kemény János szűkszavúbb ilyen tekintetben, mégis el-elejt olyan megjegyzéseket, amely jól hasznosítható e témában. Apor Péter (1676-1752) a 18. században született, de a 17. századra vonatkozó visszaemlékezései csak fenntartásokkal és szigorúan csak Erdélyre használható.

Különösen kitűnő forrásként szolgálnak az olyan versek, melyeknek tárgyuk vagy teljes egészben vagy egyes részletben az étkezés. Ilyen ún. gasztronómiai tárgyú versek főleg a század második feléből maradtak fenn. Az egyik leghosszabb és a leggazdagabb e témában Koháry István (1649-1731) verse: *Embernek ételében mértékletesnek kel lenni...*, amely pontos és fontos forrás a század végi lakomák ételeiről, az étkezés rituáléjáról, terítési szokásokról stb. Ugyancsak ételekről nyújt élvezetes beszámolót a *Bercsényi házasságában* (1695) egy főúri lakodalmat leíró Kőszeghy Pál (-1703). Megemlítendő még Szentmártoni Bodó János *Az sónak dicséretiről való magyar ritmus* (1645) című verse és egy a kolozsmonostori jezsuita iskoláról szóló gúnyvers (1649).

Oláh Miklós Magyarország-leírásában (1536) az ország természeti adottságairól, 16. század közepi termelési szokásairól kaphatunk hiteles képet. Mivel a szerző külföldiek számára kívánta bemutatni Magyarországot, sok olyan dolgot leír, ami az itt élőknek természetes volt, így más jellegű forrásokban nem olvashatunk róla.

Hasonló forrástípus a korszakban Magyarországra vagy Erdélybe látogató külföldiek által írt beszámolók, leírások. Ide tartozik az Erdély vizsgálatánál jól használható Jerzy Ballabán naplója. Ballabán a II. Rákóczi György esküvőjére Erdélybe érkező lengyel követ kíséretében utazott, és e minőségében írt beszámolót, jelentést útjáról. Ugyancsak sok értékes megjegyzést tesz a korabeli magyar szokásokra és az ország természeti adottságaira az 1669 és 1670 között Magyarországon és a Balkán félszigeten utazásokat tevő Edward Brown. A

személyes jellegű források között különleges szerepet töltenek be a magánjellegű levelezések. Viszonylag jelentős mennyiségben maradt ránk, és alaposan áttanulmányozva őket érdekes adalékokra bukkanhatunk bennük témánk szempontjából.

Eredmények

Az európai udvarok társadalomszerkezetét összehasonlítva az étkezések alkalmával asztali szolgálatot teljesítő személyekre vonatkozólag megállapítható egy séma, amely a legtöbb udvarra jellemző. Ugyanakkor az alapvető egyezések mellett mindenhol, így a magyar főúri udvarokban is kisebb eltérések figyelhetők meg. Ez a közös alapstruktúra összefügg azzal, hogy a különböző udvarok asztali rituáléja nagymértékben hasonló volt, a közös rituálé pedig azonos típusú feladatok ellátását igényelte. Így például szükség volt olyan személyekre, akik megterítették a megszabott rendnek megfelelően az asztalokat; szükség volt olyan emberekre, akik felhozták az ételeket a konyhából az ebédlőterembe, másoknak gondoskodniuk kellett az asztalnál ülők folyamatos ellátásáról is, stb. Ezért minden udvarban szükség volt étkefogókra, pohárnokokra és szeletelőkre. Természetesen a különböző udvarokban léteztek apró eltérések az általános struktúrától: például egy adott tiszt viselője – mint Magyarországon a pohárnok – más teendőket is elvégzett. De előfordulhatott, hogy az általánostól eltérően neveztek egy adott feladatkör elvégzőjét – például az angoloknál *clerk of kitchen-nek* hívták a konyhamester feladatkörét ellátó személyt. A magyar főúri udvarokból két jellegzetes tisztség hiányzott: a *Panatier* és a szeletelő. Az előbbi fő feladatát – a terítést – a pohárnok, az utóbbiét, feltételezhetően az asztalnok végezte el. A *Panatier* hiánya talán összefüggésbe hozható azzal, hogy e tisztség akkoriban emelkedett magasabb rangra, amikor a magyar főurak előtt a magyar királyi udvar hiányában nem állt példaként olyan uralkodói udvar, amelyet követve alkalmaztak volna *Panatiert*. Ezt támasztja alá, hogy a 17. században, amikor már egyre több magyar főúr kezdte követni a Habsburg udvar szokásait, a *Tafeldecker* (asztalterítő) tiszte megjelent a magyar udvarokban. Ezzel egy időben megszűnt a *Panatier* tisztsége a Habsburg udvarban is, így már nem volt mit adaptálni.

Más a helyzet a szeletelő (*frisnaider*) tiszttel. A magyar királyi udvar hagyományaiból hiányzott, a 17. században viszont, feltehetőleg a Habsburg udvar hatására, elterjedt, hogy a magyar főurak nagyobb étkezések alkalmával kijelöltek egy-egy szeletelőt (*frisnaider*), ugyanakkor udvarukban továbbra sem alkalmaztak külön egy személyt e tisztre. A magyar főúri udvarokban, ugyanakkor szolgált egy olyan speciális feladattal megbízott

személy, a borsoló, aki az erdélyi fejedelmi udvart leszámítva nem fordult elő más udvarokban. Az általa végzett feladatok elvégzésére az európai udvarokban nem alkalmaztak külön személyt, nem tudjuk, vajon a magyar hagyomány miatt alakított ki külön tisztséget a fűszerezés felügyelésére.

Egy-egy udvar előkelőségét fejezte ki az asztalnál felszolgáló nemesek rangja. Ugyanakkor e nemeseknek éppen e tisztük fejezte ki rangjukat az udvarban. Ez legjobban az uralkodói udvarokban követhető nyomon. Jó példa erre, hogy a koronázási lakomákon a magyar főrangú családok igyekeztek minél több tagjukat bejuttatni a főasztalnál ülőket kiszolgálók közé. Természetesen a karrier csúcspontját jelentette, ha valaki a kiszolgálók közül átkerült az asztalnál helyet foglalók közé, ahogy ez megtörtént például Thurzó Szaniszlóval. Ugyanez játszódott le a főúri udvarokban is, ahol a császári udvarban vagy a koronázási lakomákon szolgáló főnemesek ültek a főasztaloknál legelőkelőbb familiárisaikkal. Itt is át lehetett kerülni a felszolgálók közül az asztalnál helyet foglalók közé, a társadalmi ranglétrán való emelkedés kifejeződéseként.

Ami az ételek elkészítőit, a szakácsokat illeti, természetesen közöttük is létezett hierarchia. A magyar főúri udvarokban ez leginkább a fizetésükben tükröződött, német területen pedig elnevezésükben is: az úr asztala számára vagy a főszakács (*Mundkoch*) vagy a *Herrenkoch* főzött segédeivel, az udvar alacsonyabb rangú részének pedig a *Ritterkoch* vagy a *Hauskoch* ugyancsak a segédeivel. Érdekes, hogy a Habsburg udvarban ezek az elnevezések (*Ritterkoch*, *Hauskoch*) nem találhatók meg, pedig a többi uralkodói udvarhoz és a német választófejedelmi udvarokhoz hasonlóan itt is külön konyhán főztek az uralkodó és közvetlen környezete, illetve az udvar többi része számára.

Általános tendencia Nyugat-Európában, hogy a középkor vége felé a kisebb konyhákban egyre inkább a nők vették át a férfiak szerepét. Ez jól tükröződik a korabeli festményeken, ahol többnyire már szakácsnőket ábrázolnak. Angliában már a 16. században megjelentek a nők az udvari szakácsok között, ugyanekkor elvétve már a német fejedelmi udvarokban is előfordultak. A szakácsok a magyar főúri udvarokban a 17. században is még többségükben férfiak, csupán az udvarok női részéhez tartozó, általában kiskonyháknak nevezett konyhán alkalmaztak női szakácsokat.

Az étkezéshez használt tárgyakat leginkább a folyamatos változással jellemezhetnénk. A magyar főurak terített asztalai és edényekkel megrakott pohárszékei különböző időpontban, de folyamatosan vették át a korabeli új szokásokat, alakultak át az új fejlődési iránynak megfelelően. A legkorábban, természetesen, a legelőkelőbb nádori udvarok sajátították el az

új szokásokat: például ezekben az udvarokban már a század első felében terítettek minden asztalnál ülőnek villát és kanalat is, majd később kést is. A kevésbé rangos udvarokban viszont csak a század végén jelent meg mindhárom evőeszköz mindenki előtt, aki a házigazda asztalánál ült.

A főúri udvarokban élő emberek közti társadalmi különbség természetesen az általuk használt asztali edények területén is érvényesült: ezüstedények csupán a legrangosabb asztalra kerültek, a rangban utánuk következők ónedényeket kaptak, majd legvégül faedények következtek. Az idők folyamán egyre több asztalra jutott ónedény egy-egy udvarban, természetesen összefüggésben a főúr anyagi helyzetével. Jelentős eltérés az is, hogy az alacsonyabb rangúak jóval tovább szorultak rá saját evőeszközük használatára, mint a legrangosabb asztalnál ülők, és természetesen a villahasználat is később terjedt el körükben.

Az asztali edényeket illetőleg megfigyelhető, hogy a század második felében egyre több edénytípust különböztettek meg egy edényfajtán belül, vagyis egyre differenciáltabban használták az asztali edényeket. A vízivásra használt csészéket már a 17. század elején is megkülönböztették a gyümölcs tálalására használt csészéktől és egyes udvarokban már a század első felében találkozhatunk más speciális használatú edényekkel – például tormás tál, confreites csésze. Ez azt mutatja, hogy ezeket az edényeket csak egyféle étel – esetünkben torma vagy confreit – tálalására használták.

A táplálkozási szokásokat illetően több észrevételt is tehetünk. A főúr és közvetlen környezete számára nap mint nap feltálalt sokfajta étel a reprezentáció eszközeként a főúr gazdagságát hívatott kifejezni. Az asztalon elhelyezett bő kínálat nagy szabadságot adott a választásban, emellett megfigyelhető, hogy bizonyos szabályokat követett. Ilyen például, hogy a marhahúsból mindennap három tál különféle ételt kellett készíteni, se többet, se kevesebbet. A század folyamán pedig kezdett kialakulni egyfajta rend a tálalás sorrendjét illetően. Ez azt jelentette, hogy igyekeztek az azonos módon elkészített ételeket – vagyis például a sülteket, főtt húsokat stb. – külön és meghatározott sorrendben tálalni.

Bár a magyar főúri udvarokban nincs nyoma a Nyugat-Európára általánosan jellemző drasztikus húsfogyasztás-csökkenésnek - az ételek nagy százaléka valamilyen fűszerezett hús volt -, mégsem mondhatjuk, hogy eleink csupán „húst ettek hússal”. Az egész évben fogyasztott káposzta mellett bizonyíthatóan nagyon kedvelték az idényjellegű, friss zöldségeket is, amit nyersen is szívesen ettek. A gyümölcs szervesen hozzátartozott mindennapi étkezésükhöz (talán még jobban is, mint a mai emberéhez). Ezenkívül fontos élelmiszernek számított a korszakban

a hal is, amely viszonylag bőven állt rendelkezésükre, és amelynek nagyon sok fajtáját ették különféle formában elkészítve.

A főúri udvarokban élő különböző társadalmi rétegek táplálkozását elsősorban minőségi, és nem mennyiségi különbségek jellemezték. Ez azt jelenti, hogy a hierarchia csúcsán álló főúr és a közvetlen kíséretét alkotó magasabb rangú familiárisok (főuraimék) étkezése elsősorban abban különbözött az alacsonyabb rangú familiárisoktól, hogy többfajta alapanyag (többféle hús, hal és luxusnak számító élelmiszerek) álltak rendelkezésükre, és ezeket változatosabb formában készítették el számukra. Például az alapvető élelmiszerek számító kenyérből mindenkinek azonos mennyiség jutott, csak éppen különböző minőségben. Az ugyancsak alapvetőnek számító marhahúsból is körülbelül egyenlő mennyiség jutott, de többféle módon elkészítve. A hierarchia legaljához tartozóknak azonban a húsból már kevesebb járt, amit inkább szalonnával helyettesítettek. Az italfogyasztás, amely elsősorban a borivást jelentett, úgy tűnik, erősen függött az évi terméstől, a rendelkezésre álló bor mennyiségétől. Bő termés esetén szélesebb társadalmi réteg kapott viszonylag nagy mennyiségű és ráadásul jobb minőségű bort.

A magyar főúri udvarok táplálkozása és annak változása csak részben követi a korszak tendenciáit. Mint már többször említettük, adottságaiból következőleg – és ne feledjük a török hódítás ellenére –, nem jellemzi a húsfogyasztás csökkenése és a borfogyasztás sem szorul vissza más alkoholos italok javára. Ugyanakkor követi a trendet abban, hogy megnő a vajjal elkészített böjti ételek aránya, és kis késéssel ugyan, de megjelennek a palettán a korszak új élvezeti cikkei (kávé, tea, csokoládé) is.

A disszertáció készítése közben számos érdekes kérdés merült fel, amelyek tárgyalása terjedelmi okokból vagy a kutatás időigényes volta miatt nem került bele e munkába. Ilyen a különböző nyelvű szakácskönyvek összevetése, amely révén talán jobban megragadhatóak lennének a magyar táplálkozási szokások sajátosságai, a káposztás hús mint jellegzetesen magyar ételen túl is. Ugyancsak előttünk áll még például a magyar főúri udvarok asztali etikettjének vizsgálata is. Mivel magyar nyelvű illemtankönyvek nem állnak rendelkezésünkre e korszakból, más forrásokat kell találni e kérdés kutatásához. A későbbiek során az ételek témaköréből szeretnék bővebben foglalkozni a korabeli pékárukkal, süteményekkel, és tervezek egy átfogó nemzetközi kitekintést is.

A témában megjelent publikációk:

Egy 17. század eleji étrend - egy kutatás kezdete és lehetőségei. = Romsics Imre, Kisbán Eszter (szerk.): A táplálkozáskultúra változatai a 18-20. században. A néprajzkutatók I. táplálkozáskutatási konferenciájának előadásai. Kalocsa, 1995. október 24-26. Kalocsa, 1997.

Uradalmi étrend Csejtéről 1623-1625-ből. = Történelmi Szemle, XXXVIII (1996), 2-3. sz. 277-314.

Főúri halkereskedelem a XVII.századi Dunántúlon. = Fons, VI. (1999), 3. sz. 293-325.

Fogyasztási szokások és változásaik a tizenhetedik századi főúri udvarokban = Korall, (2002) 10.sz. 114-136.

Nádasdy-alkalmazottak étrendje a 17. század közepéről. = Századok, 138. (2004), 4. sz. 931-956.

„Szakácsot olyat fogadtam...” A konyha személyzete a 17. századi főúri udvarokban. = Történelmi Szemle (megjelenés alatt)