

Fogyasztási szokások és változásaik a 17. századi főúri udvarokban

A kora újkori fogyasztási szokások vizsgálata számos nehézségbe ütközik. Ezek közül a legalapvetőbb a fogyasztásra vonatkozó folyamatos adatsorok hiánya. Perjés Géza (1963), aki e témáról szóló néhány munka közül az egyik legismertebbet és legvitatottabbat írta, arra a megállapításra jut: „a rendelkezésre álló hiányos statisztikai adatok alapján a XVII. századi emberek fogyasztásáról közvetlen úton képet alkotni nem lehet” (Perjés 1999: 231). Így ő közvetett úton próbálja megközelíteni a kérdést. Ez gyakorlatban azt jelenti, hogy egyrészt abból indul ki, mennyi állatot volt képes eltartani egy gazdaság és ebből mennyi mehetett saját fogyasztásra (a parasztság hús- és tejfogyasztása esetén), másrészt kiszámol egy átlagos kalória- és fehérjeszükségletet, illetve egy átlagos tápanyagszükségletet, amiből a fogyasztásra következtet (ez az alapja a parasztság gabonafogyasztásának és a hadsereg fogyasztására vonatkozó becsléseinek is). A végeredmény pusztán hipotézis.

Makkai László is úgy véli, hogy a kenyérgabona-fogyasztást lehetetlen tényleges mennyiségek alapján leírni, mivel ezek „ellentmondásos és helyi, kivételes körülmények által befolyásolt adatok”. A fogyasztás kiszámolásakor azokból a normákból indul ki, melyeket a kortársak állítottak fel egyes társadalmi rétegek számára, vagyis szegődményjegyzékben nézte meg a gabona-, kenyér- és borjárandóságot (Makkai 1979).

Konkrétabb adatokon alapul két 16. század végére vonatkozó tanulmány. Sugár István az egri vár 1594–95-ös számadáskönyvét dolgozta fel és ebben a tanulmányában ír a várban élők fogyasztásáról is (Sugár 1982). Ugyancsak egy várban, nevezetesen a Murányi várban élők fogyasztásáról ad képet Sarusi Kiss Béla (Sarusi Kiss 2001). Mindkét tanulmány egy-egy helyre és rövidebb időre koncentrál. Általános, vagyis katonai és közfogyasztással egyaránt foglalkozik N. Kiss István a 16–17. századi húsfogyasztást tárgyaló tanulmányában. Az ő példái részben a tokaji vár 16. századi számadáskönyvéből származnak (főleg a német csapatok húsellátására vonatkozó adatok az 1565–1567 közötti időszakból), illetve a szatmári vár 1660. évi élelmezési kimutatásából. Ezeket egészíti ki néhány, a kuruc katonaság ellátásával kapcsolatos adat. A közellátást Sopron (1567, 1570, 1593), Tarcál (1634–38) és Kassa (1617) húsfogyasztási adatai képviselik. A városok esetében úgy számolja ki az egy főre eső húsfogyasztást, hogy az abban az évben elfogyasztott húsmennyiséget elosztja a becsült lakosságszámmal. A katonai jellegű fogyasztás elemzésénél egyrészt előírt fejadagokról szóló forrásokat használ fel, másrészt a városoknál alkalmazott módszert követi (N. Kiss 1973).

A néprajzkutató Kisbán Eszter munkásságának középpontjában nem a fogyasztás mennyisége áll, hanem inkább az, hogy mit ettek az emberek. Kisbán Eszter írta a

Néprajzi Lexikonban a táplálkozásról szóló fejezetet és ebben foglalkozik a kora újkori táplálkozás jellemzőivel is. Ő és tanítványai (Kuti Klára, Dala Sára stb.) kiadott forrásokra támaszkodva, számos úttörő jellegű tanulmányt írtak a táplálkozástörténet témakörében.

Ez a tanulmány a főúri udvarok fogyasztását vizsgálja konkrét adatok alapján. A főúri udvarok ellátására szánt élelmiszerek jelentős részét nem vásárolták, hanem vagy saját majorságukban termelték meg, vagy a jobbágyok szolgáltatták be. Az élelmiszer bevételezésével és kiadásával foglalkozó alkalmazottak számadással tartoztak a bevételezett és kiadott mennyiségekről, melyeket a főurak – illetve egyes családoknál a politikai életben betöltött szerepük miatt elfoglalt férjek helyett a feleségek – egy része (pl. Batthyány Ádám, Rákóczi Erzsébet, Révay Judit stb.) szigorúan számon is kért rajtuk. Ennek ellenére a főúri udvarok fogyasztására vonatkozó feljegyzések hiányosak, sőt, sok udvar esetén teljesen hiányoznak. Ez két okra vezethető vissza. Egyrészt a gazdasági jellegű anyagok nagy részét, mivel a későbbi korok többnyire nem tartották őket értékesnek és fontosnak, egyszerűen az első adandó alkalommal kiselejtezték. Másodszor nagy pusztítást végeztek ezen feljegyzésekben a különböző háborúk is. Az egyes családoknak már a kora újkorban is sokszor kellett menekíteniük irataikat, és ilyenkor érthető módon a jogbiztosító és a missilis anyagot vitték leginkább magukkal, sorsára hagyva a gazdasági jellegűeket. Például az ilyen jellegű forrásokban kivételesen gazdag Batthyány levéltár anyaga még 1956-ban is jelentős károkat szenvedett. Igaz, még így is ebben a levéltárban található a leggazdagabb forrásanyag.

E tanulmány egy nagyobb lélegzetű munka, doktori disszertációm részeként terjedelmi okokból a 17. századi fogyasztási szokásoknak csak néhány jellemző vonását tárgyalja. Egyrészt a három alapvető élelmiszer (kenyér, bor, hús) korabeli fogyasztási jellemzőit, másrészt a korszakban megjelenő új ételek, italok (leves, tészta, kávé, tea, csokoládé) elterjedését próbálja nyomon követni.

FORRÁSOK

Kutatásaim során négy alapvető forrástípust: étrendeket, szakácskönyveket, praebendás listákat¹ és számadásokat használtam fel. Ez utóbbi két típusba sorolható anyagok többnyire a Batthyány levéltár anyagából származnak.

Étrendek. A korszakból eddig öt étrendet ismerünk. A legkorábbi étrend egy főúr, Thurzó Szaniszló udvarából származik 1603-ból, és egyetlen hónap (január) során elfogyasztott ételek neveit és a felhasznált alapanyagok mennyiségeit sorolja fel (a továbbiakban januári főúri étrend).² A másik négy étrend a Nádasdi levéltárból

¹ A praebenda a főúrral valamilyen szerződéses viszonyban álló (lehet az familiáris vagy sütő) természetbeni járandósága. Az udvarban és a hozzá tartozó várban élők, dolgozókról listát készítettek és mellé írták, hogy mennyi bor és mennyi cipó jár nekik.

² Thurzó Szaniszló étlapja Galgóc várában 1603 januárjából (Radvánszky 1896).

való. Ezek közül a legkorábbi Csejtén (Nádasdi Pál birtoka) keletkezett és az eddig ismertek közül a leghosszabb időtartalmú: majdnem két évet ölel fel (1623. november 1-től 1625. augusztus 31-ig). A feltálat ételek mellett tartalmazza az étkezéseken résztvevők névsorát, amiből kitűnik, hogy a csejtei uradalmi alkalmazottak étrendjéről van szó.³ (Továbbiakban csejtei étrend.) Az időben következő étrend valószínűleg 1650-ből való (október 1-től december 31-ig) és Nádasdi (III.) Ferenc valamelyik rezidenciáján (talán Sárvár) étkező familiárisok és uradalmi alkalmazottak által elfogyasztott ételeket sorolja fel (ezen túl Nádasdi étrend).⁴ Ugyancsak a Nádasdiak egyik birtokáról, Kapuvárról származik egy, a többiekhez képest kissé egyhangú étrend (1661. augusztus 1. – november 19.), amelyben leginkább tehénhús szerepel valamilyen ízesítéssel, és amelyet főleg ott raboskodó török és más, keresztény rabok, valamint alkalmilag a várban dolgozó mesteremberek (molnár, pintér) és ott időnként megszálló kocsisok fogyasztottak el.⁵ (Továbbiakban kapuvári étrend.)

Szakácskönyvek. A szakácskönyvek e témában a legismertebb és leggyakrabban használt forráscsoport. A korszak ismert szakácskönyvei közül a legkorábbi az erdélyi fejedelem udvari szakácskönyve a 16. századból (továbbiakban erdélyi szakácskönyv).⁶ Ezt követi Szentbenedeki Mihálynak, Thököly Sebestyén késmárki szakácsának szakácskönyve 1601-ből (Kovács 1959) (továbbiakban késmárki szakácskönyv). A csáktornyai Zrínyi-udvar kéziratos szakácskönyve a 17. század közepe tájáról származik (továbbiakban csáktornyai szakácskönyv).⁷ Magyarországon az első ismert nyomtatott szakácskönyv a Tótfalusi Kis Miklós által kiadott kolozsvári szakácskönyv (1695). A címlapon olvasható „mely most meg bővítettén” utalás azt mutatja, hogy a könyvnek nem ez volt az első kiadása. Eredetéről azonban nem sokat tudni. A benne található receptek alapján – pl. hogy aranyozzák az ételeket – főúri, fejedelmi konyha számára készült (továbbiakban kolozsvári szakácskönyv).⁸ A tanulmány elkészítésénél csupán korlátozottan használtam Max

3 Ebből az étrendből már megjelent három hónap (Benda 1996).

4 A három hónapot tartalmazó étrendből eddig egy, az októberi hónap jelent meg (Belényesi 1958). Az étrenden sem évszám, sem helymegjelölés nincs, így csak közvetett adatokkal határozható meg körülbelüli keletkezési ideje és helye. Belényesi Márta rosszul datálta az étrendet. Ennek bizonyítását és a legvalószínűbb dátum és hely magyarázatát egy megjelenés alatt álló tanulmányban fejtettem ki hosszabban.

5 MOL E 185 Gazdasági iratok. Kapuvár.

6 Az erdélyi fejedelem udvari főszakácsmestere írta a 16. század végén. Megjelent: *Szakácsstudomány* címmel (Radvánszky 1893).

7 Alcíme: *Az köz-éteknek főzéséről való rövid jegyzés.* „[N]e vélje azt, hogy úgy írtam legyen, mintha valamely fő-szakácsnak tudományából írtam volna; hanem csak az én állapotom és hivatalom szerint, amint értekezhettem szakácsoktól, s magam amint praktikálhattam főzésem által eleitől fogván, azt jegyeztem most újonnan magamnak fel, hogy el ne felelkezném róla; holott az embereknek elméje hovatovább elfogyatkozik.” Csak az a biztos, hogy 1662 októbere előtt készült. Megjelent *A csáktornyai Zrínyi-udvar XVII. századi kéziratos szakácskönyve* címmel (Király 1981).

8 *Szakácsmesterségnek könyvecskéje.* Kolozsvár, 1695. Nyomtatta Tótfalusi Kis Miklós. Megjelent: Tótfalusi Kis Miklós által kiadott kolozsvári szakácskönyv címmel. (Király 1981.)

Rumpolt szakácskönyvét, amely, mivel németből fordították, a magyar étkezési szokásokhoz kevés támpontot adhat.⁹

Praebendás listák, számadások. A tanulmányban felhasznált kiadatlan számadások, praebendás listák nagy része a Batthyány levéltárból való. Az eddig ismert egyik legteljesebb praebendás listában Batthyány Ádám udvarának napi bor-, kenyér és húsfejadagjait írták fel, több mint két évtizeden keresztül (1634–1655). Említésre méltó emellett néhány hosszabb időtartamot felölelő számadás: egyikben például 1651. augusztus 20-tól október 22-ig és december 4-től 1652. február 13-ig napról napra nyomon követhető, hogy a rohonci várban kinek mennyi húst adtak ki. Ugyancsak a rohonci vár fogyasztását tükrözi egy másik, három évet (1655. május 20-tól 1658. május 18-ig) felölelő feljegyzés arról, hogy „ő nagysága konyhájára menni tik és lúd költ el”.¹⁰ De az előbb említetteken kívül számos számadást, feljegyzést és egyéb forrást használtam fel különböző családi levéltárakból illetve kiadott forrásokból.

A KORSZAK HÁROM ALAPÉLELMISZERE: KENYÉR, BOR, HÚS

Kenyer. A kenyér, vagy más néven cipó, a főúri udvarokban a praebenda része volt. A fejadag tekintetében nem volt eltérés az udvarban praebendát kapó különböző társadalmi rétegek között: Batthyány Ádám udvarában a napi kenyéradag fejeként 2 cipó volt mindenki számára, a legelőkelőbb familiáristól a házsöprögető leányig. Ez általánosnak tűnik a korabeli Magyarországon.¹¹ Érdekes, hogy a 16. század végén az egri várban a napi fejadag 4 cipó (Sugár 1982: 503), Murányban (1542–1572) viszont csak 1 (Sarusi Kiss 2001: 241–242). Ezek az eltérések arra utalhatnak, hogy Egerben kis, Murányban pedig nagy súlyú cipókenyereket sütöttek.

A főúri udvarokban a különböző társadalmi rétegek kenyérfogyasztása a kenyér minőségében tért el: Batthyány Ádám udvarában például háromfajta cipót sütöttek: A, B és C jelűt. Az A jelű kenyér tiszta fehérkenyeret jelentett, a B az abajdócból¹² sütött kenyeret, a C pedig rozskenyeret. Batthyány Ádám egyik utasításában úgy határozta meg, hogy az A jelűt saját maga számára, a B jelűt az uraim számára, a C jelűt pedig a közönséges cselédek számára süssék. A praebendás listák szerint viszont kezdetben az uraimék (mindenféle rangú), az étekgógók, inasok, deákok, zenészek és szakácsok is A jelű cipót kaptak. A csatlósoknak, kocsisoknak, a

⁹ Max Rumpolt *Ein neu Kochbuch*jának 1680-ban készült fordítása *Egy főzésről való könyv* címmel. (Rumpolt könyve németül először 1581-ben jelent meg.) A fordítás I. Apafi Mihály erdélyi fejedelem és felesége, Bornemissza Anna megbízásából készült (Lakó 1983).

¹⁰ P 1322 Föld.fam.

¹¹ Ugyanennyi szerepel Nádasdi III. Ferenc szaibersdorffi utasításában (1657) (Utasítás Svasics Luca szaibersdorffi kulcsár részére. 1657?. MOL E 185 Utasítások 68); Murány 1663-ból való, (MOL E 156 fasciculus 25. 108.); Kistapolcsány 1691-ből való (ÖStA, HHStA, Familienarchiv Erdődy, Ladula 63 fasciculus 10 No 4.) praebendás listáján.

¹² Abajdóc vagy másnéven kétszeres. A búza és rozs egyenlő arányú vagy 1:2-höz való keveréke, melynek lisztje főképpen kenyérül szolgált.

familiárisok szolgálainak pedig C jelű járt,¹³ a fraucimereknek, vagyis az udvarban élő nőknek rangjuknak¹⁴ megfelelően A, B vagy C. Később viszont csak az uraimék kaptak A jelűt és az étekgógok, inasok, muzsikások, szakácsok B jelűt.

Thököly Imre udvarában is háromféle cipókenyeret sütöttek: uraim cipóját (főrendek részére), praebenda fehér cipót és köz-, vagy feketecipót. Tehát a harmadik kenyér itt is rozskenyér volt.¹⁵ Egyes udvarokban azonban csak kétfélet, fehérkenyeret és „abrak”¹⁶ („köz-” vagy „cseléd”) cipót különböztettek meg. Murányban (1542–1572) csupán az 1550-es években (Sarusi Kiss 2001: 242), Egerben (1594–95) egyáltalán nem sütöttek rozsból készült kenyeret, az ottani praebendásoknak csupán fehérkenyeret adtak.

Nehéz meghatározni, hogy ekkoriban egy cipó mekkora súlyú lehetett, sőt egyáltalán nem biztos, hogy az országban létezett egy általánosan elterjedt cipóméret. A korabeli utasításokban nem írták le, hogy mekkora súlyú legyen egy cipó, inkább azt határozták meg, hogy mennyi lisztből mennyi cipót süssenek.

1. táblázat

Mennyi lisztből mennyi cipókenyeret kell sütni

Hely	Év	Fehér cipó (A)		Praebenda cipó (B)		Cselédnek (C)	
		liszt	kenyér	liszt	kenyér	liszt	kenyér
Szendrő	1652	1 véka	50 db	1 véka	60 db		
Szaibersdorf	1657	1 köböl	140 db	(csak egy adat)			
Ungvár	1668	1 köböl*	200 db	1 köböl*	240 db		
Apafi Mihály udvara	1681	1 véka	30–32 db	1 véka	33–34 db		
Munkács (Thököly)	1684	1 véka	40 db	1 véka	50 db	1 véka	60 db
Nagykároly	1701	1,5 véka	60 db	2 véka	100 db	1 köböl	300 db

* kassai köbölről van szó

(Források: Szendrő 1901: 120, E 185 Utasítások 68, Ungvár 1898: 148, Apafi Mihály udvara, Radvánszky hagyaték, Thököly 1894: 254, Nagykaroly 1901: 305.)

Az 1. táblázat adatai nehezen hasonlíthatók össze, mivel nem tudjuk pontosan, hogy milyen vékára vagy köbölre gondoltak. Csupán az ungvári adat esetén teszik hozzá, hogy kassai köbölről van szó. Itt kiszámítható, hogy 0,35 kg¹⁷ lisztet használtak fel egy darab A jelű, és 0,29 kg-ot egy darab B jelű cipó sütéséhez. Perjés Géza számításait¹⁸ alapul véve – ha feltesszük, hogy a B jelű cipó az általa figyelembe vett búza-rozs arányból készült – egy B jelű cipó súlya ebben az esetben 0,35 kg. Perjés Géza a kuruc hadsereg sütési gyakorlatát vizsgálva megállapította, hogy

13 Memoriale. Az kett Varnal valo prevendasokrol in Anno 1638 die 12 Maij. (P 1322 Instrukciók) No.42, pp 266–268

14 A fraucimerek közé tartoztak az úrnő társalkodónői éppúgy, mint a házsöprőgető leány.

15 Gazdasági utasítás. Munkács, 1684. június 10. Gazdasági viszonyok Thököly Imre fejedelem uradalmaiban 1684-ben (Thököly 1894: 254).

16 Lásd például Munkács 1897: 514, Bethlen 1955: I/321.

17 1 kassai köböl = 93 l = 70 kg ; 200 db esetén 0,35 kg

18 „A sütéshez felhasználandó liszt mennyiségét a gyakorlat folyamán kialakult normák szerint határozták meg. A liszt, minőségétől függően különböző mennyiségű vizet vehet fel. Általában a kor gyakorlatában 100 rész liszthez 40–60 rész vizet keverték, tehát a tészta súlya 140–160 súlyrész lett, amiből a sütés folyamán 6–15% víz párolgott el, s így a kisült kenyér súlya 125–140 súlyrészt tett ki.” (Perjés 1963: 94)

„különböző mértéket használtak és sokszor ugyanazon mértéket is különbözőképp értelmezték.” Például egy kassai köből lisztből egyes források szerint 80 font, mások szerint 120, de előfordul olyan is, hogy 160 font kenyeret kellett kisütni. A pozsonyi köből pedig hol 80 (kb. 40 kg), hol 104 (kb. 52 kg), hol pedig 96 fontot (48 kg) (Perjés 1963: 95). Kapuváron egy köből búza után 70 font (35 kg) kenyérel kellett elszámolni.¹⁹ Murányban a 16. század végén 3,5 font (1,7 kg) súlyú cipókenyeret sütöttek.²⁰

Makkai László szerint a korabeli katonai fejadag 0,720 kg-os cipó (2 font tésztából sütve).²¹ Két más adatra is hivatkozik: A Batthyány-uradalmakban a béresek, katonák és uradalmi tisztviselők napi cipókenyéradagját 0,560 kg lisztből sütötték, a Rákóczi-uradalmakban pedig 0,295 kg-ból, de itt négy cipó volt a fejadag. Szerintem ez két közel azonos mennyiség (3290 illetve 3360 kalória) az egész országra általános érvényű volt. Ennek megerősítésére még egy negyedik adatot is hoz: a Rákóczi uradalmakban a béresek gabonajárandósága alapján is hasonló mennyiséget számol ki egy főre (Makkai 1979: 258).

A 2. táblázatban foglaltuk össze azokat az adatokat, amelyeket jelenleg ismerünk. Úgy véljük, összességében mindez túl kevés ahhoz, hogy általánosságokat vonjunk le belőle. Csupán annyi megállapítást tehetünk, hogy talán a 16. század végén nagyobb volt a cipókenyér fejadagja, mint a következő században, és a 17. században két cipó esetén egy cipó súlya 0,35 kg körül, négy cipó esetén csak 0,29 kg körül lehetett.

2. táblázat

	Jelű	Mennyiből	Mennyi	Megjegyzés
Eger 16. sz. vége		0,58 kg		4 db a fejadag
Murány 16. sz. vége			1,7 kg	1 db a fejadag
katonai fejadag		0,6 kg	0,72 kg	
ungvári uradalom	B	0,29 kg	0,35 kg	
Batthyány-uradalmak	B	0,56 kg	0,67 kg	
Rákóczi-uradalmak	B	0,29 kg	0,35 kg	4 db a fejadag

(Források: Sugár 1982, Sarusi Kiss 2001, Makkai 1979, Benda 1996)

Bor. A bor tekinthető a korabeli Magyarországon a legnagyobb mennyiségben fogyasztott itálnak. A borral való kereskedés – főleg „bor helyi forgalmának monopolizálása” vagyis mind a borfelvásárlás, mind a borárulás jogának kisajátítása – egyik fő jövedelmi forrása volt a földbirtokosnak (Köbli 1985: 29).

Mai fogalmaink szerint a korabeli emberek nagyon sok bort fogyasztottak. Takáts Sándor így fogalmaz a *Küzdelem a részegeskedés ellen* című írásában: „e századokban

¹⁹ Kapuvári kasznár, kulcsár és konyhasáffárságrul való generalis commissio 1686. (Kapuvár 1902: 423).

²⁰ „A 7 quartale lisztből a várban 285 darab, egyenként 3,5 font súlyú (valószínűleg magyar font) =1,715 kg kenyeret készítettek.” „1551-es elszámolása, miszerint 1173 korec lisztből 54418 db. kenyér készült. Eszerint egy kenyér majdnem 1,8 kg lisztet tartalmazott.” (Sarusi Kiss 2001: 256)

²¹ Makkai ezt 1800 kalóriának veszi. A kalóriaszámítás fontos eleme a tanulmánynak, de nem derül ki belőle, hogy mi alapján számolja ki a kalóriákat.

Sugár (1982: 503) literben adja meg. Eszerint 0,44 liter fehér lisztből készült egy cipó. Bogdán István alapján számoltam át kilogrammra (Bogdán 1987: 101).

külföldön csakúgy, mint nálunk, mód nélkül dühöngött az ivás szenvedélye” (1961: 296). Maga Bethlen Miklós így vall erről: „mert addig magyar módra ittam én is a bort, látván mástól s magától atyámtól, praeceptor, paptól, és azok között az én merő fél apostolnak tartatott mesteremtől, Keresztúri Páltól, aki részeges ember ugyan nem volt, de a jó bort minden ebéden pesdülésig innya igen szerette, mástól is emberséges embertől nem kímélte, főborokkal is élt mindenkor” (Bethlen 1955: 130). Kemény János is hasonlóan vélekedett a magyar ivási szokásokról, apjáról írva: „s az magyar rossz szokás szerént, mihelt barátit s idegen embereket kaphatott, igen eliddogált vélek, noha mindenkor az borital után betegeskedett.” (Kemény 1980: 19)

Bethlen Miklós 18 évesen fogadalmat tett, hogy nem részegeskedik többet, bort és egyéb alkoholt csak keveset iszik. Ezután ebédre és vacsorára is fél ejtel (kb. 0,75 liter) vagy három meszely (1,2 liter) bort ivott, ha barátaival vigadozott, akkor 1 ejtelt (kb. 1,5 liter). Ennél többet csak néha, „kémentelenség, egy vagy más tekintetekből” ivott (Bethlen 1955: 131). Még ezek a mennyiségek is nagynak tűnnek a mai ember számára, de a korban valóban kevésnek mondhatók.

Ennél jóval többet ivott például, a kortársak megítélése szerint is részeges Batthyány Ádám. Eleinte (1636) saját magának ebédre és vacsorára is 2-2 pint (3,2 liter) bort rendelt, feleségének 1-1 pintet (1,6 liter). 1643-ben a két étkezésre összesen már csak 3 pintet (4,8 liter) rendelt.²² Az asztalánál helyet foglaló főurak (9-10 személy) étkezésekként 14 pint (22,4 liter) bort kaptak. Egy 1642-ből származó számadásban viszont azt jegyezték fel, hogy ordinarium szerint az úr asztalánál a két étkezés alatt 30 pint (48 liter) bor fogyott naponta. Ugyanakkor például egy nap, amikor „az úr vígan volt”, ebédre 46 pint (73,6 liter), vacsorára 58 pint (92,8 liter) extra bor fogyott, csak a saját asztalánál. Természetesen nem mindennap ittak meg ilyen mennyiségű „extra” bort az úr asztalánál sem, de mindig több fogyott az ordinarium szerinti mennyiségnél. Batthyány nemcsak az asztalokra határozta meg a kiadható bormennyiséget, hanem személyekre szólóan is. Erre azért volt szükség, mert ha az illető az úr dolgában járván el, eltávozott az udvarból, akkor ezeket a mennyiségeket kellett kiadni neki. Ha az úr volt távol, akkor is. Eleinte, 1638-ig, az uraimnak praebendában napi 1 pint (1,6 liter)²³ bor járt, aztán hol 0,75 pint (1,2 liter), hol még kevesebb, csupán 0,5 pint (0,8 liter), feltehetőleg összefüggésben az előző évi borterméssel. Az udvarban élő alacsonyabb rangú embereknek ennél kevesebb borpraependa járt. Például a kocsisoknak csupán 0,5 pint (0,8 liter). Ugyanennyi volt 1660-ban a szatmári várban a német dragonyosok napi adagja (N. Kiss 1973: 103).

Forgách Ádám ebédre 20 icce (kb. 14 liter), vacsorára 12 icce (kb. 8,4 liter) bort rendelt asztalára, ám azt nem tudjuk sajnos, hogy ez hány személyre vonatkozott.²⁴ Csak összehasonlításképp jegyezzük meg, hogy az egri várban a 16. század végén 1 és

²² „1643. november 7.; Az mint disponaltam az ó és új bor kiadását arról való írásom”; P 1322 Föld. Fam.

²³ 1 pint = 2 icce = kb. 1,6 liter

²⁴ Kulcsár instrukciója. 1644. okt. 16. (Forgách 1891: 518)

2 pint (1,6 és 3,2 liter) között váltakozott az ottélók napi boradagja (Sugár 1982: 515).

A borokat több szempontból is osztályozták. Egyrészt megkülönböztettek óbort és újbort. Batthyány Ádámnál az előző évi termés mennyiségétől függött, hogy ki kaphatott az óborból és ki a gyengébbnek tartott újborból. Ha szűken volt az óbor, csak az úr és felesége, illetve a legelőkelőbb familiárisok, a fraucimerek és a diákok kaphattak belőle. Az újborokat minőségileg is felosztották. Batthyány Ádám udvarában minden évben hozzáértő emberek kóstolták meg az az évi termést, majd három kategóriába sorolták őket: korcsmai, praebendás (vagy abrakos) és a földesúr saját használatára való bor (Bán 1977: 55). A korcsmai bort árulták ki falun, a praebendás bort kapta a praebendások többsége, a harmadik, legjobb minőségű bort pedig az úr és előkelőbb familiárisai. A praebendás bort az abrakos kulcsár felügyelte, az úr borához csak a főkulcsár férhetett hozzá. Más főurak udvarában is léteztek ezek a megkülönböztetések.²⁵ Nádasdi III. Ferenc a legrosszabb minőségű borát a praebendásoknak tartotta meg és az ennél jobbat árultatta ki a kocsmákban.²⁶ Természetesen nem minden praebendás bor volt a kocsmai bornál rosszabb: familiárisainak Nádasdi is jobb fajta bort adott és a kocsisok, csatlósok és lovászok kapták a kocsmára sem való, ún. „legaljasabb” minőségű bort.²⁷

A főurakról az is tudható, hogy már kicsi gyermekkoruktól kezdve ittak bort. Nádasdi Ferenc (Nádasdi Tamás nádor fia) például már háromévesen rendszeresen ivott,²⁸ hatéves korában pedig már remekül értett a borok kiválasztásához.²⁹ A hároméves Csáky Ferkóról³⁰ írva dicsekszik azzal a nagyanyja, hogy már bort is tud kérni.³¹ Bethlen Miklós pedig így vall borivási szokásairól: „...sokszor csak akkor vettem én, mint gyermek, eszembe magamat, hogy részeg vagyok, hogy a kristály feneké, amint ittam, kettősnek látszik. Osztán fickó koromban az atyám szolgái éjszaka is

25 Például Thurzó György írja egyik levelében: „Nem árt hogy ha az tisztartók az korcsmákra mustot hozatnak, de derekasképen bort ez után kell állandót venni Szent Márton után. Nyitra táján mondgyák hogy felette jóízű bor termett, olcsó is. Abrak-bornak jó volna ott is szerezni és venni. Az ó-borokat igen jó megkémélleni, mert ez idén nem lesznek oly jó borok mint tavaly. Itt is keves lett, mert kit az jegeseső rontott el, kit kedig az vitézlő nép hordott és ett meg szőlőjében...” 1611. október 25. Tokaj vára (Thurzó 1876: II/295).

26 Utasítás sárvári kulcsár (claviger) számára. 1660 decembere, Pottendorf; E 185 Utasítások 56. sz. 174. folio.

27 Utasítás Svasics Luca szaibersdorffi kulcsár részére. 1657?. Nádasdi levéltár (E 185) Utasítások 68.

28 Amikor a kis Ferkó kiütésektől szenvedett, orvosuk, Szegedi Kőrösi Gáspár azt tanácsolta Nádasdi Tamásnak, hogy a kisfiú tartózkodjon a borivástól: lásd Szegedi Kőrösi Gáspár levele Nádasdi Tamásnak (1558. szeptember 13.) (Nádasdi 1988: 208).

29 Miután a kis Ferkó felgyógyult egy betegségéből, orvosa arról értesíti az apát, hogy „mentes mindennemű láztól (Nádasdi Ferencz), jól eszik, ital nélkül. Nem tetszett ugyanis neki egyetlen borfajta sem, ...különböző borfajtákat hozattunk fel a pincéből. Végül, maga hozatott fel a guhari borból, amely nagyon ízlett, mégpedig vízzel keverve, és magában e dologban, a sima, kellemes tiszta bor kiválasztásában a nagyságos Ferenc felülmúlt mindnyájunkat.” Szegedi Kőrös Gáspár levele Nádasdi Tamásnak. (1561. szeptember 15. Sárvár) (Nádasdi 1988: 275).

30 Nem a későbbi országbíró Csáky István (1638–1699), hanem egy, még az ő születése előtt meghalt testvére.

31 „az »Jézust« gyakorta mondja, bort is tud kérni.” 1631. november 15. Almás Wesselényi Anna fiának, Csáky Istvánnak (Deák 1875: 102).

elvittek innya, hogy ők jobban ihassanak és bort csalhassanak engedtem.” (Bethlen 1955: I/130)

A bor mellett sört („sert”) is jelentős mennyiségben fogyasztottak, de csak olyan területeken, ahol kevés és drága volt a bor. Például a pozsonyi apáca, Csáky Anna arról számol be, hogy az elfogyott bort sörrel pótolták a zárdában.³² Az uradal-
mak többsége rendelkezett serfőzőházakkal, sernevelőházakkal, amelyekben fellel-
hető volt a sörkészítés minden kelléke. A sör alapanyagát, a komlót többnyire az
uradalmi komlóskertekben termelték. A sörfőzésnek az uradalmi életben való je-
lentőségét mutatja az is, hogy a gazdasági utasításokban is rendszeresen foglalkoz-
tak vele. Mégis, hiába volt például Rohoncon (Batthyány Ádám rezidenciája) is
serfőzőház, praebendában mindenki bort kapott és az udvar sörfogyasztásáról nincs
adatunk (míg a borfogyasztásról sok számadás maradt fenn). Murányban viszont
(1664) a többség sört kapott praebendájában és csupán néhány kiváltságosnak jutott
bor.³³ Murányra már az előző század végén is inkább a sörfogyasztás volt a jellemző,
mint a bor.³⁴ Itt a számadások között a sörfogyasztásról is maradt fenn adat. Ami a
főurakat illeti, Bethlen Miklós szerette „a jó sert”, (Bethlen 1950: I/133) Nádasdi Ta-
más pedig Prágában járván bor mellett sört is vásárolt az asztalára.³⁵

Tehát a főurak ismerték a sört, itták is, de ahol tehették inkább bort ittak és
bort adtak praebendában is.

Hús. Braudel szerint Nyugat-Európában a 16. század közepétől kezdve csökkent
a húsfogyasztás. Azt is hozzáteszi azonban, hogy e jelenség nem jellemző egész Eu-
rópára, és a kivételek között Angliát említi (Braudel 1985: 202). N. Kiss István a
16–17. századi magyarországi húsfogyasztásról szóló tanulmányában (N. Kiss
1973) arra a megállapításra jut, hogy „a magyarországi tömeges marhatenyésztés
[...] a legtöbb európai országénál nagyobb húsfogyasztási bázist is biztosított az or-
szág népességének” (N. Kiss 1973: 103).

Saját kutatásaim is azt támasztják alá, hogy a hús a magyar főúri udvari étkezés-
ben az egész század folyamán fontos szerepet töltött be és uralta a magyar udvari
konyhaművészetet. Ennek egyik legalapvetőbb bizonyítéka, hogy az eddig meg-
vizsgált étrendekben jelentős túlsúlyban vannak a húsetelek. Pontosabban fogal-
mazva: az étrendekben feltálatl ételeknek körülbelül a fele valamilyen fűszerezett
hús volt (pl. tehénhús petrezselyemmel, tormával, kukrejtrel,³⁶ tyúk tisztaborssal
stb.). Ezenkívül voltak olyan húsos ételek – jóval kisebb arányban – amelyeket
zöldségekkel készítettek el. Ezeket is figyelembe véve még magasabb arányszám ál-
lapítható meg (lásd 3. táblázat). A csejtei uradalmi étrendben, mivel két év időtar-
tamú, megfigyelhetők az évszakokhoz köthető jellegzetességek is. A csejtei uradalmi

32 „bizoni nem emlitem hagi borbol illien fogiatkozot alapottal lettünk Uolna mint most. tob bo-
runk nem Volt csak az ki ciapon allot ha nem az aldor serrel todottuk.” 1630. augusztus 30. Po-
zsony, Csáky Anna Wesselényi Annának (Kincses 1993: 114).

33 Murányi cseléd praebendája. 1663. július 5. (E 156 fasciculus 25 No. 5)

34 Sarusi Kiss adatai szerint a várban napi 2 pint ser járt.

35 Nádasdi 1959: 190.

36 Kukrejt – fűszeres (zsálya, tárkony, borokabogyó) mártás.

étrendben mindkét évben tavasszal (pontosabban: január végétől április végéig) volt a legalacsonyabb a húsfogyasztás.³⁷ Nem magyarázható e jelenség a negyven napos böjttel, mivel ennek nincs nyoma az étrendben, ugyanis végig csak pénteken böjtöltek. Ez időszak alatt a többi élelmiszer közül a hal és a friss zöldségek (a „melegebb” évben már februártól ettek babot) fogyasztása nőtt meg. A Nádasdi étrend hónapjai hasonló arányt mutatnak a csejteiéhez.³⁸ A januári főúri étrendben még magasabb, 58%-os a hús aránya. (A csejtei uradalmi étrendben januárban 51% és 47%.)

3. táblázat

	Fűszerezett hús	Hús zöldséggel
Csejtei étrend	45 % (35-57% között)	60% (41-79% között)
Januári főúri étrend	58%	67%
Nádasdi étrend	49% (47-49% között)	60% (57-64% között)

A korszak legnagyobb mennyiségben fogyasztott húsfajtája vitán felül a marhahús volt. Ezenkívül baromfihúst (tyúkot, ludat, illetve kappant), bányahúst és vadhúst ettek jelentős arányban. A sertéshús fogyasztása elenyésző a többihez képest, akkor is leginkább szalonnáját, illetve belsőségeit (kolbász, hurka) ették.

Az étrendekben a húsból készült ételeknek mintegy 30-40%-a volt marhahúsos.³⁹ Ami a mennyiséget illeti, a csejtei uradalmi étrendben a marhahúsos ételek elkészítéséhez többnyire (52%-ban) két librát (kb. 1 kg) használtak fel, de igen gyakran (42%-ban) három librát (kb. 1,5 kg).⁴⁰ Az egy személyre eső napi átlag 0,3 és 0,6 libra (0,15 kg és 0,30 kg) között ingadozott. Júliusban kiemelkedően magas, 0,8 libra (0,40 kg) volt.

Az egy főre eső marhahús fogyasztást jobban illusztrálják a praebendás listák. Batthyány Ádám udvarában 1622-1658 közötti időszakban egyáltalán nem változtak a húsadagok: maga számára és az asztalánál ülőknek kb. 1 libra (fél kg) marhahúst rendelt.⁴¹ Jóval kisebb adag, kb. 0,4 libra (0,2 kg) járt az „uraim” és a „fracimerek” asztalánál ülőknek, mivel itt több személyre jutott kevesebb

37 23-40% közötti. Abban az évben, amikor szokatlanul hideg tél volt, később kezdett el csökkeni az arányuk és mindvégig 35% fölött maradt, viszont még májusban is alacsony volt (35%).

38 Októberben a Nádasdi-étrend 49%, a csejtei uradalmi 51%, novemberben az előbbi 47%, az utóbbi 49%, decemberben pedig 49%, libra (fél kiló) jutott.

39 A januári főúri étrendben a marha aránya az összes húshoz képest 39% (az összes ételhez képest 23%) A csejtei uradalmi étrendben ebben a hónapban ez az arány mindkét évben ennél alacsonyabb: 28% és 27% (14% és 12% az összes ételhez képest). A Nádasdi-étrend október hónapjában 46% (20%) a marhahús, novemberében 40% (19%), decemberében 38% (18%). A csejtei étrend október hónapjában 40% (21%), novemberében 20% (17%), decemberében 23% és 54% (13% és 19%).

40 A napi adagok havi átlaga 2,5-3 libra, vagyis 1,42 kg között mozgott. (Decembertől januárig és áprilisban 2,5 libra, vagyis 1,4 kg. Augusztusban, októberben és májusban 3 libra, azaz másfél kiló.) Kivéve júliusban, amikor 5,8 libra - majdnem 3 kg -, illetve márciusban és júniusban, amikor 1 kiló alatti.

41 Batthyány Ádám udvarában elsősorban „asztalokra” határozták meg a tehénhús mennyiségét. A saját asztalára napjában 12 librát (kb. 6 kilót). Azt tudható, hogy Batthyány asztalánál 12-en foglaltak helyett, vagyis egy főre kb. 1 libra (fél kiló) jutott.

marhahús.⁴² Ugyancsak fél libra (0,25 kg) körül jutott a konyhamester asztalánál ülők (konyhamester, szakácsok, szakácslegények) számára.⁴³ Pontosabbak az adataink azokra vonatkozólag, akiknek nem a két konyha (nagy- és kiskonyha) valamelyikén főztek. Ilyenek például az uradalmi „szolgarend” magasabb tisztségviselői (tisztartó, számtartó stb.), akiknek fejenként naponta 1–2 libra (0,5 kg–1 kg) marhahús járt.⁴⁴ Azok, akiknek 2 libra járt, szolgálkával együtt kapták ezt a „kiemelt” adagot. Egy librás (fél kilós) fejadagot kaptak még „mesteremberek” (puskaágyazó, órasmester, puskacsináló, lakatgyártó stb.), az udvari orvos stb. Batthyány a praebendák alapján kiszámolta, hogy egy évben 22.750 libra (11.375 kg) marhahúsra kellene elfogynia. Természetesen ez a szám semmiképpen sem jelenti a reális fogyasztást. Batthyány ugyanis napi 102 librával (51 kg) számolt, miközben 1651–1652-ben Rohoncon átlagosan napi 113 libra (50–225 libra között)⁴⁵ hús fogyott, vagyis kb. évi 25.086 libra.⁴⁶ Mindez úgy, hogy az úr gyakran volt távol. Batthyány számításai szerint a praebendások és a vendégek számára tehát kb. 146 marhát, valóságban feltehetőleg 161 marhát kellett levágni egy évben.⁴⁷

Érdekes összehasonlítani az étrendekben a marhahús fogyasztásán belül a borjúhúsét a tehénhúséval. Csejtén a borjúhús aránya mindkét év márciusában felülmúlja a tehénhúsét (88% és 60%). Abban az évben, amikor alacsonyabb a téli marhahús fogyasztás (az 1623–24-es hideg tél évében!)⁴⁸ egész évben magasabb a borjúhús aránya, és februártól egészen augusztusig jelen van az étrendben, míg a második évben csak februártól áprilisig. Viszont mindkétszer magas (60%-os) az aránya decemberben. A januári Thurzó-féle főúri étrendben a marhahús 34%-a borjú. (Ezzel szemben Csejtén januárban egyáltalán nem ettek borjút és a Nádasdi étrend egyik hónapjában sem szerepel.) Batthyány két borjút szánt egy hétre a nagy konyhára (63/év) és 16-ot egy évre a kiskonyhára.

42 Mivel csak megközelítőleg tudjuk az asztalnál ülők számát, ezért ez csak becsült adat. Mindegyik asztalra 8 libra (4 kg) jutott és kb. 20 ember ült az asztalnál. A fraucimereknél bonyolítja a helyzetet, hogy különböző rangúak voltak, ami a borpraebendájukból világosan kitetszik.

43 Itt 6 librát kapott kb. 11–12 személy. Itt is különböző rangú emberek ültek egy asztalnál.

44 Naponta 3 libra járt a tisztartónak, 2 libra (1 kiló) a porkoláboknak, 1 libra a számtartónak, a kulcsároknak, a puskacsinálónak, lakatgyártónak, a pallérnak, purkoló doktornak, uraim szakácsának, borbélynak, gombkötőnek, német madarásznak, vízégetőnek, kopjagyártónak, kőműves pallérnak. Egy hétre járt a kertésznek két szolgáljával együtt 11 libra, a sütőknek, vénaszonynak 5 libra, a mosónőknek 3 libra.

45 Amikor az úr Rohoncon volt, átlag 109 libra (kb. 220 kg) tehénhús fogyott el naponta (leginkább 99–115 között, bár előfordult 50 és 170 is), a leggyakrabban 111 libra. Az egész időszakot alapul véve, minden napot beleszámítva, 113 librás napi átlag jön ki (50–225 között), és 99 libra a legáltalánosabb. Viszonylag magas volt a napi fogyasztás, amikor Esterházy Lászlóné, Batthyány Eleonóra (Batthyány Ádám leánya) tartózkodott Rohoncon (121–126 libra), majd amikor férje is megérkezett Őrsi Zsigmond társaságában szolgálkával (172–192 libra).

46 Batthyány Ádám évi 222 húsevő nappal számolt. Ezt követtük mi is.

47 Révay Judit (Forgách Ádámné) iratai között található egy irat (P 287 No 18), melyben feljegyezték kb. egy év (1640. VIII. 2.–1641. V. 9., kivéve a böjti időszak) marhavágásait egy mézárszéken. Itt szerepel az egy-egy marhából nyert húsmennyiség, ami átlagban 155 font. Ez alapján számoltam ki ezt az értéket.

48 Az étrend két telet ölel fel. Az első (1623/24) a korabeli hiradások szerint különösen hideg volt, a második átlagos.

A tokaji várban az 1565-67. évi, összesen 524 napos időszakban 167.836 libra húst fordítottak a német őrség élelmezésére. Ez napi 311,8 libra húsfogyasztást jelentett. N. Kiss István számításai szerint ez 1 librás (0,56 kg) napi fejadagnak felelt meg, figyelembe véve a katonák számát (N. Kiss 1973: 103). Ezenkívül 15.070 libra húst fogyasztottak a vári hajdúk és az uradalmi „famillia” (összesen 100 fő) együtt. Ez 0,28 font vagyis 0,14 kg-os fejadag. Ennél valamivel nagyobb fejadag jött ki a szatmári vár 300 német dragonosára: 0,268 kg (havonta 4404 font). Sajnos nem derül ki, hogy N. Kiss István hány böjti napot számol egy-egy hónapra, pedig a fejadagok nagyságát torzíthatja, ha a valóságosnál kevesebb böjti napot vont le.

Batthyány Ádám udvarában a marhahús mellett a nagykonyhára (itt főztek az úrnak és a familiárisoknak) adtak még naponta 12 tyúkot, hetente 1 bárányt és másfél borjút. A kiskonyhára, ahol egy ideig a dajkáknak és gyerekeknek főztek (máskor pedig a női udvartartásnak) a napi 5 libra marhahús mellé 4 tyúk is járt. Egész évre pedig 16 borjút számoltak, ami azt jelenti, hogy majd minden hétre jutott egy harmad borjút.

A baromfi a csejtej érendben a második leggyakrabban szereplő húsfajta.⁴⁹ Némely hónapban még a marhahús ételek arányát is felülmúlja.⁵⁰ A baromfiak közül Batthyány udvarához hasonlóan főleg tyúkot főztek. Thurzó Szaniszló asztalára januárban viszont kappant⁵¹ és ludat tálaltak. A baromfi itt is, de a Nádasi érendben is a második legkedveltebb húsfajta.⁵²

Ami a mennyiségeket illeti, a Thurzó-féle főúri érendben egy hónap alatt összesen 149 kappant és 37 ludat főztek meg. Kappanból egy-egy étkezéshez leginkább 2-3-at, néha 4-et, lúdból csak 1-et. Thurzó Szaniszló kappan iránti „vonzalmát” mutatja az is, hogy mikor 1607-ben táborba szállt, ketrecekből 500 hizlalt kappant, 200 „tyúkfít” és 100 „lúdfít” készült magával vinni.⁵³

Batthyány Ádám napi 28 (vagyis évi 6216) tyúkkal és napi 2 (vagyis évi 444) lúddal kalkulált udvara számára. Amikor Batthyány az év kb. egy harmadát (108 napot) udvara népével Rohoncon töltötte, 4102 tyúk, 446 lúd fogyott.⁵⁴ Még ha nem is szorozható be hárommal ez a szám, hiszen az úr távollétében is üzemelt a konyha, és az ott maradtaknak is főztek tyúkot, feltételezhetjük, hogy az előirányzott mennyiséget a baromfi esetén is túlteljesítették. Pedig ha az úr otthon volt,

49 A húsos ételek átlagosan 21%-a (7-37%) baromfiból készült.

50 Mindkét évben (1624/1625) februárban és az első évben novemberben, decemberben és áprilisban is néhány százalékkal több ételt készítettek belőle, mint marhahúsból. A bárányhús „idényekor” viszont többnyire a harmadik helyre szorult a baromfi.

51 Kappan - fiatal korában kisherélt kakas.

52 A Thurzó érendben a húсок 34%-a baromfi hús, a Nádasi érendben októberben 51%, novemberben 36%, decemberben 42%.

53 MOL E 196 Gazdasági iratok.

54 A Batthyány-levéltárban található egy három év időtartamú (1655. május 20-tól 1658. május 18-ig) feljegyzés arról, hogy Rohoncon „ő nagysága konyhajára menni tik és lúd költ el”. E szerint az 1655/56-os gazdasági évben összesen 1445 tyúk, 189 lúd és 124 tyúkfí (csirke) fogyott el. Ez év alatt az úr kb. 30 húsevő napot tartózkodott itt, főleg július-augusztusban. A harmadik gazdasági évben (1657/58) ismét az első évhez hasonló az elfogyasztott baromfi száma: 1423 db. tyúk és 171 db. lúd. Pedig az úr 68 húsevő napot volt Rohoncon, vagyis kétszer annyit, mint az első (1655/56) évben.

napi 20–32 db. (átlag 22 db., ez egyben a legjellemzőbb is) tyúkot főztek meg, ami azt jelenti, hogy azért többnyire tartották az előirányzott napi mennyiséget.

A harmadik leggyakrabban fogyasztott hús, a bárányhús tavaszi idénycikk volt, legalábbis ekkor fogyasztották leginkább.⁵⁵ Batthyány Ádám konyhájára az 1656/57-es⁵⁶ gazdasági évben 55 bárányt, 13 kecskét és 6 juhot adtak be.⁵⁷ Bárányhúsból alaposan túlteljesítették az éves előirányzatot, mivel ott csupán 41 báránnyal számoltak. Nincs adatunk arra, hogy 1-1 báránynak mennyi lehetett az élősúlya és abból mennyi húst mértek ki. Batthyány Ádám unokájáról, Batthyány II. Ádámról tudható, hogy saját asztalára 2,5 libra bárányhúsból 1 tál étket főzetett minden ebédjére. Bárányhúst sem vacsorára, sem más asztalára nem főzetett.

Sugár István adatai szerint az egri várban a bárányhoz képest elenyésző volt a marhahús fogyasztás, legalábbis ami a tisztartót és a többi praebendást illeti. A főkapitány, Nyáry Pál és „família”-jának fogyasztásáról nincs adata, csak annyi tudható, hogy a marhahúst valószínűleg vásárolták.⁵⁸ Figyelembe kell azonban venni, hogy Eger várának jelentős báránybevétele volt dézsma címén, és a kevés levágott marha mellett a többi praebendásnak egy közeli mészárosától meg is vehették a marhahúst. Erről pedig nem maradt fenn elszámolás.⁵⁹

ÚJ ÉTELEK, ITALOK A MAGYAR TÁPLÁLKOZÁSKULTÚRÁBAN

A három alapvető élelmiszer után most essék szó azokról, amelyek a 17. század folyamán terjedtek el, vagy ekkoriban jelentek meg a magyar táplálkozáskultúrában. Ilyen a klasszikus (szűrt) főtt tészta, a leves és három élvezeti cikk: a kávé, tea és a csokoládé. Ezenkívül a főzés módjában is bekövetkezett egy változás: egyre több ételt készítettek vajjal ízesítve.

Klasszikus (szűrt) főtt tészta. A klasszikus főtt tészta feltehetőleg arab és indiai területekről⁶⁰ jutott el körülbelül a 13–14. század folyamán – esetleg még korábban –

55 A csejtei étrendben tavasz végén megnő, majd nyáron magas (10–23%), októberig jelentős arányú (10–11%) a fogyasztása, utána csekély (0–4%). A két év tendenciái hasonlóak, csupán – mint a marhahús esetén is –, egy hónapos lemaradás van a két év között: az első évben júniusban a legnagyobb (23%), a másodikban májusban (22%). Sugár István is azt állapítja meg, hogy a bárány tavaszi idénycikk volt, szerinte füstöléssel tartosították az év további hónapjaira (Sugár 1982: 518).

56 1656. május 21. és 1657. május 17. között.

57 E számadás ellentmond mind a tavaszi, mind a nyári idényjellegnek, mivel augusztustól decembe-
rig hozták a bárányok 80%-át.

58 „A húsfogyasztás minőségéről jó képet nyújt, hogy amíg szarvasmarhából a provisor és a többi praebendárius asztalára csupán 14 darabot vágtak, addig bárányból 204-et, amit még 9 kecskegida-
val toldottak meg. A bárányhús jelentőségét a főkapitányi konyhán egyértelműen mutatja, hogy Nyáry Pál „família”-ja asztalára 203 bárány került. Az itt fogyasztott marhahúsra vonatkozóan nem rendelkezünk adatokkal, mivel azt egyéb konyhai beszerzésekkel egyetemben könyvelték el az összefoglaló számadáskötetben.” (Sugár 1982: 516)

59 „Az egri várnak tehát 3324 3/4 bárány- és 164 1/4 db. kecskegida-bevétele volt dézsma címén.” (Sugár 1982: 477)

60 Az indiaiak sevikának, az arabok rishtának hívták, mindkettő cernát jelent.

Velencébe, majd a többi itáliai városállamba. A középkorban a klasszikus főtt tésztát leginkább makaróninak hívták, függetlenül attól, hogy milyen volt az alakja (Tanahill 1973: 281). A cseh főúri udvarokban már 1550 és 1650 között megjelentek néhány főúr asztalán az olasz eredetű tésztaételek (Hrdlicka 2000: 205).

A kora újkorban Magyarországon a tészták kifejezést többnyire minden tészta (tojás, liszt, tej vagy víz) felhasználásával készült ételre alkalmazták. Így a mai szóhasználatnál sült tésztáknak nevezett süteményekre (fánkra, tortára – ezek között van húsos is – bélesre, marcipánra, rétesre) és a pástétomokra (tésztába sültöt valami hús vagy édesség), illetve a főtt tésztákra (gombóc vagy gombota, metélt, laska).⁶¹ Éppen ezért nehéz megállapítani, hogy ha csupán tésztáról írnak, vagy tésztából, tésztaműből készült ételt említenek, akkor valójában melyiket értik alatta.

Az biztos, hogy a sült tészták régebbiek a főtt tésztánál, és Magyarországon már a középkorban is ismerték például a bélest, fánkot vagy a sült laskát.⁶² A főtt tészták a kora újkorban jelentek meg a hazai konyhaművészetben. Közülük is eleinte inkább az ún. tésztakásák (vágott tejes étel, gombota) terjedtek el, majd a metélt főtt tészták. A két típus elkészítése között lényeges különbség van: utóbbiakat ugyanis bő lében főzték és leszűrték a levet róla, az előbbieket viszont kevés lében főzték és levükben tálalták.

A tészták közül a süteményekre és pástétomokra mindegyik említett szakácskönyvben számos recept található, hozzájuk képest a főtt tésztákéra kevesebb. A legkorábbinak tartott *Szakács tudomány* még inkább sült laska (diós laska böjtre, laska olajos lével), illetve tésztakása („böjt módon való makarónya”, „metélt tejes étel”, „vágott tejes étel”, „böjt módon való makarónya”) receptet tartalmaz. Egy szűrt főtt tészta, „szeges laska” elkészítési módját azonban már itt is megtalálhatjuk. A főtt tészta a tyúk „köretként” szerepel (Radvánszky 1893: 91, 238, 237, 246, 188). A csáktornyai szakácskönyvben is „köretként” bukkan fel a szűrt főtt tészta a „kappan laskával” (150) receptjében. Ezenkívül még egy szűrt főtt tészta található a sajttal ízesített „tésztából csinált metélt” (Király 1981: 230). A kolozsvári szakácskönyvben sem található sokkal több szűrt főtt tészta: metélt étel (Király 1981: 341), olasz makaró (Király 1981: 328), lapos tészta (Király 1981: 346). A tésztakásákat itt is főleg tejes étkek képviselik (hajtott tejes étkek [Király 1981: 339], német tejes étel [Király 1981: 352], borsó laskával [Király 1981: 382]).

A legkorábbi étrendben, a januári főúriban (1603) nincs nyoma főtt tésztának, hacsak a „kappan metélt lével” elnevezésű ételt nem tekintjük annak. A szakácskönyvekben ilyen étel, de még kifejezés sem fordul elő. A csejtei uradalmi étrendben (1623/25) csíkmákot (vagyis mákos metélt tésztát)⁶³ ettek ugyan, ám csak összesen három⁶⁴ alkalommal a két év alatt. Ennek az ételfajtának sincs nyoma a

61 A csáktornyai Zrínyi-udvar 17. századi kéziratos szakácskönyvében *Tésztából egynéhányféle étel* fejezet cím alatt szerepel többek között „Tésztából csinált metélt”, „Fánkot csinálni”, „Almatortát”, „Szilvából ostya-béles”, „Mandola-torta”, „Tolyófánk”, „Marpapánt aki akar csinálni”, „Pástétomba vadhús”, „Almafánkot csinálni”, „Rétest sütni”, „Rétes torta módjára (Mandola-torta)” (Király 1981: 228–236).

62 A 16. században a laska/laksa terminusa gyúrt, kisodort, sült tésztát jelent. Lásd Kisbán 1992: 15.

63 Csíkmák – csík jelentése metélt.

64 1623 decemberében, 1624 januárjában és márciusában.

korabeli szakácskönyvekben, feltehetőleg egyfajta főtt tészta lehetett, sőt valószínűsíthetjük, hogy szűrt tészta volt, de biztosan nem állíthatjuk. Előfordulási aránya a két év távlatában elenyésző. Számottevő arányban (az összes ételek 8%-a, 6%-a, 8%-a) először az 1650-es évekből származó Nádasdi étrendben van jelen a főtt tészta (gombóc,⁶⁵ metélt, mácsik és laska [laska]). Többnyire böjti napon ették vajjal vagy túróval, de „tik metélttel” néhány alkalommal húsevő napon is szerepel. A metélt általában szűrt főtt tésztát jelent (hús mellett mindenképpen),⁶⁶ így ez utóbbi nagy valószínűséggel szűrt főtt tészta. A mácsikok elkészítési módjai egyáltalán nem, a gombócoké⁶⁷ és a metélteké elvéve lelhetőek fel e szakácskönyvekben. A kolozsvári szakácskönyvben található „vajjas gombóc” egyfajta tésztakása. Az ugyanebben a szakácskönyvben a vajjal készült ételek között található (de nem vajjal előnévvel szereplő) makaró és olasz makaró viszont szűrt tésztaétel. Lehetséges tehát, hogy a Nádasdi étrendben a vajjas gombóc tésztakását, a vajjas metélt és vajjas mácsik pedig szűrt főtt tésztát takar. A laskáról ez nem dönthető el. Az arányokat tekintve körülbelül egyenlő arányban ettek mindkét fajtából.⁶⁸ A kapuvári étrend ételeinek majd 4%-a tészta: gombóta (gombóc)⁶⁹ és mácsik vajjal, amelyet mindig böjti napon fogyasztottak. Gombótát vajjal (tésztakását) valamivel többet ettek, mint mácsikot vajjal (szűrt főtt tésztát).

A leltárakban található tésztakészítő eszközök nem nyújtanak segítséget abban, hogy megállapítsuk, a főúri udvarok konyháin mikortól is készítettek rendszeresen szűrt (klasszikus) főtt tésztákat. Ugyanis a három tésztaféle elkészítésének módja egy bizonyos pontig azonos: a tésztát meggyúrják, majd kinyújtják egy nagy asztalon. Ezért az olyan tárgy, mint amilyen a tésztaaszakasztó asztal, nem utal a szűrt főtt tészták elkészítésére. A 17. századi leltárakban sok a tortakészítő (tortára sütni való pléh, tortakészítő forma, tortának való bádogforma stb.) és fánkkészítő (fánksütő, fánknyomtató) eszköz, viszont a szűrt főtt tészta főzéséhez nincs szükség speciális eszközre, tésztáját késsel vágják a megfelelő formára.

A szakácskönyvek és étrendek alapján megállapítható, hogy a főtt tészták a század második felében váltak gyakoribbá. Főleg az étrendekben jelentek meg nagyobb arányban. A korabeli szakácskönyvekben leginkább tésztakása receptek szerepelnek, ugyanakkor az étrendekben a kétfajta főtt tészta aránya nem tér el jelentős mértékben.

65 Gombóc – gömbölyűre alakított, lében főtt tészta. (Czuczor – Fogarasi) Szakácskönyveinkben nem szerepel a gombóc kifejezés.

66 De például a metélt tejes étel (receptje az erdélyi fejedelmi szakácskönyvben szerepel) nem az, hanem tésztakása.

67 A kolozsvári szakácskönyvben található klödör kifejezést a szakácskönyv közreadója, Kovács Sándor Iván a német Knödel alapján a gombóccal és a derelyével azonosítja (Király 1981: 460). A leírás alapján valóban a vajjas klödör vajjas gombóc, a tejes klödör pedig inkább vajjas derelye (alapja laska tészta) lehetett.

68 Ha a laskáról el tudnánk dönteni, hogy melyik fajtaéhoz tartozik, akkor természetesen változnának az arányok.

69 Gombóta – borsónyi darabokból álló étel (Czuczor – Fogarasi), Kisbán a tésztakásák közé sorolja (Kisbán 1992: 15).

Leves. A magyar főúri udvarok asztalairól a leves mint önálló étel, egészen a 17. század közepéig-végéig hiányzott. A leves hiánya az étkezésben, Európával összevetve, egyedi jelenségnek tűnik. A leves legkorábban és leginkább francia területen terjedt el, ahol a főúri udvarokban már a 14. században is sokféle levest – főleg sűrű zöldséglevéseket (brouets) – ettek, mely szokást a középkori francia konyha egyik sajátos vonásának tartják. Olaszországban és Angliában is fogyasztottak már levest (pottage) a középkorban.⁷⁰ Német területeken, főleg böjti napokon, már a 16. században megtalálható a főúri asztalokon önálló ételként, sőt az alacsonyabb társadalmi rangúak reggelire⁷¹ is levest kaptak (Kuti 1995: 429–430). A szomszédos cseh főúri udvarokban is korábban terjedt el a leves, mint nálunk: biztos, hogy már a 16. században az első fogás ételei között szerepelt.⁷²

A leves hiánya talán azzal a magyar jellegzetességgel függhet össze, hogy minden húsos ételt bő lében (mártásban) tálaltak.⁷³ Fent említett szakácskönyveink is számos mártás receptjét közlik, többnyire különböző húsételekkel összefüggésben,⁷⁴ de például a kolozsvári szakácskönyvben önállóan is szerepelnek és a szerző mindig megjegyzi, hogy melyik ételhez ajánlja. Például a „koldus-lév” „főképpen a csíkhhoz és menyhalhoz illik”, a „mandola-lév”, „bot lév” (borral készült) pedig sült halhoz készült (Király 1981: 365–385).

Bár a magyar főurak és familiárisaik levest nem ettek, a szakácskönyvekből ismerhették ezt az ételfajtát. Már az erdélyi fejedelmi szakácskönyvben is szerepel a leves kifejezés a „disznófül leves kenyérre” receptjében: „önts meg az levével, mint egy levest úgy add fel” (Radvánszky 1893: 60). Máshol a leves német elnevezése fordul elő: „legyen mint egy zuppon” olvashatjuk egy beteg számára ajánlott „jó erősítő hideg levecske” receptjében. Ezt ebéd közben kellett elfogyasztania a betegnek, mivel „igen megerősíti az beteget” (Radvánszky 1893: 271). A csáktornyai szakácskönyvben külön fejezet van a „böjtnapokra való leves étkek” számára. Itt számos „lév” és egyéb étel (pl. zsufa, túrós éték) szerepel, a legtöbb recept különböző boros lé vagy borlé illetve serlé elkészítését írja le. Maga a leves kifejezés csupán a „leves kenyér” elnevezésben fordul elő, illetve van egy „szilvából leves éték” is. A kolozsvári szakácskönyvben már levesek receptjeit is feljegyezték: borsóleves, lencseleves, boros leves, ser leves. Közös bennük, hogy mindegyiket „szeltre” adták

70 Legalábbis az angol királyi udvarban lásd Hammond 1995: 118. Az olasz szokásra: Mennell 1985: 121. 70. A franciákra: Crossley-Holland 1996: 141–143. A potage alatt háromféle ételt értettek: 1. egyfajta kenyérral sűrített zöldséglevest (brouets), 2. a mai értelemben vett levest (soupe), 3. az ezek-től nagyban különböző ragut (ragout).

71 A reggeli ekkoriban még nem tekinthető főétkezésnek, csupán alkalmoszerűen fogyasztották.

72 A leves tulajdonképpen hús kifőtt leve volt, gerslivel vagy kenyérral. Készítettek savanyú levest is, fokhagymalevest, savanyított levest, sajtlevest vagy levest rizsből. A főurak asztalán főleg vacsorára tálaltak fel öreg sörből készült levest. A 16. század végén a levesekbe parmezánt is raktak (Hrdlička 2000: 220).

73 A mártás a középkorban más európai konyhára is jellemző, de Galeotto Mátyás király étkezési szokásait jellemezve fontosnak tartja, hogy hangsúlyozza a mártások kiemelkedő szerepét étkezésünkben. „Szokásuk a magyaroknak, hogy négyszögletű asztalok mellé ülnek le enni (ez még a régi római időkből maradt fenn), és minden ételt mártásban tálalnak. A mártások váltakoznak az ételek szerint.” (Galeotto 1979: 54)

74 Különösen a fekete lé, törött lé, kaszás lé stb. voltak kedveltek.

fel, vagyis a tálba helyeztek egy szelet kenyeret, majd ráöntötték a leves étket. Látványosan az első levesek a hazai konyhaművészetben zöldséglevesek, ami tovább erősíti azt a feltételezést, hogy a bő mártással tálalt húseletek mellett eleinte nem igényelték a leves ételeket. Máshol is találkozunk azzal, hogy a levesétel először a húsmentes böjti napon jelenik meg.

A magát magyar származásúnak mondó Rumpolt, aki szakácskönyve írásakor a mainzi fejedelem szakácsa volt, könyve elején felsorol néhány menüt császárok és királyok számára. A magyar és cseh királyok számára készített böjti menüsor ebédnek első fogásai között „mondolaleves” és „borsóleves” is szerepel, a sült csuka, főtt tojás és rántott tojás között. Vacsorára is ajánl egy levesfajtát: „kaperlelevest fekete tengeriszőlővel” és „parélevessel”. Itt saláták és főtt tojások szerepelnek még. A leves a császárok és választófejedelmek böjti első fogásai között is előfordul, de ott is csak böjti napon. Úgy tűnik tehát, hogy a 16. század végén német területen a leves az előkelők asztalán böjti ételként szolgált, és a mainzi szakács a magyar királyok asztalára is ajánlja. Mivel ekkoriban a Habsburgok voltak a magyar királyok (az első kiadás 1581-es évekre tehető), az ő étkezési szokásaik nem tekinthetők magyar étkezési szokásoknak. Rumpolt egyik érdekes megjegyzése: „azt magyar nyergelt levesnek híják”, egy olyan ételre utalhatott, mely inkább egyfajta lé vagyis mártás lehetett.⁷⁵

A januári főúri étrendben leves kenyér négy alkalommal szerepel, ebből egyszer kolbásszal, nem böjti napon. A csejtei étrendben néhányszor szerepel a kendermag zuffa, amelynek receptje a csáktornyai szakácskönyvben böjtnapokra való leves étek között található. Mivel önálló ételként fordul elő, nem valószínű, hogy mártásról lenne szó, bár a suffát (zuffa, szuffa) többnyire mártásként adták fel húshoz. Ezenkívül egyszer „leves kenyért” is adtak ebédre húsevő napon (júniusban). A másik két Nádasdi étrendben egyáltalán nem szerepel a leves.

A leves említése nagyon ritka korabeli forrásokban. Nádasdi (III.) Ferenc egyik gazdasági utasításában (1657) írja le, hogy a raboknak adjanak levest, hogy „el ne dögöljenek”.⁷⁶ A Batthyány-levéltár Batthyány Ádám udvarára vonatkozó anyagában igen sok adat található a főúr és familiárisai, alkalmazottai étkezésére vonatkozólag. Étrend ugyan nem maradt fenn, de így is biztosan állítható, hogy Batthyány Ádám udvarában senki nem kapott levest. Sőt unokája, II. Ádám sem sorol fel levesételt konyhamestere számára kiadott utasításában (1692), pedig igen részletesen megadja, hogy miből hány tál étket készítsenek.⁷⁷ A böjti napra vonatkozólag annyit említ, hogy borsóból és lencséből is készítsenek önálló étket, így elméletileg lehetséges, hogy ilyenkor borsó vagy lencselevest is készítettek, de ez nem bizonyítható.

75 „Egy új darab tehénhúst és amellet mindenféle aszú- és füstölt hús. Két kappant egy lével és mindenféle sültet réá, amint következik: egy szarvas hátszípecsenyét, egy bornyúhússültet mogyorófa nyáron sülvé, egy részét disznóhúsból valót és aprómadarokat sülvé, mint egy kaponyákat egy tállra, és azt magyar nyergelt levesnek híják.” (Lakó: 1983: 59)

76 *Instructio pro egregio domino Petro Gadoczi rationista bonorum arcis nostra Leuka. 1657.* Szaberdorf. E 185 Utasítások

77 Ebédre 14 tál étket rendel, vacsorára 11-t, megadván, hogy például báránnyúsból és borjúhúsból két étket, tehénhúsból egyet stb. készítsenek (Koltai 2001: 204–209).

Koháry gróf viszont már említi versében (1681) a leves étket.⁷⁸ Sőt, 1694-ben Bercsényi Miklós és Csáky Krisztina lakodalmán már biztosan felszolgáltak levest is, ahogy arról Kőszeghy Pál beszámol versében: „Jó móddal az levest főzte s készítette, Gyenge tyúkfiat abban vegyítette...” (Dala: 1988: 18). A Csákyakról tudjuk, hogy már az 1670-es években voltak levesnek való csészék. A csészéknek ez a fajtája a század második felében jelent meg a főúri leltárakban. Korábban nem említenek leves fogyasztására szolgáló evőedényt a források. A levesnek való csészék fedelesek voltak és ekkoriban még mindenkinek saját csészéje volt, vagyis a családok nem rendelkeztek tizenkét darabos készletekkel belőlük, mint a tányérokból és evőeszközökből. A külön levesestál is csupán a következő század első felében jelent meg.⁷⁹ A levesnek való csésze eddigi ismereteink szerint legkorábban Draskovith Johanna-Mária hozományában (1652) fordul elő, majd Erdődy Éva hagyatékában (1668)⁸⁰ a mindennap használatos ezüstművei között. Az 1670–80-as években már a Csáky és Rákóczi család is rendelkezett ilyen evőedénnyel.⁸¹

A leves számára szolgáló edények hiánya természetesen nem lehet bizonyítéka a leves hiányának, hiszen nem feltétlenül kellett külön edényből enni a levest, főleg, hogy tudjuk, hogy az evőedények differenciálódása fokozatosan ment végbe. A többi rendelkezésünkre álló forrással egybehangzóan azonban azt a feltételezést erősíti, hogy leves a 17. század második felében kezdett elterjedni a magyar főúri étkezésben. Nem tudjuk azonban, hogy a század végére milyen mértékben terjedt el és mely társadalmi rétegek körében. Biztosnak látszik viszont, hogy a levesevés szokása német területekről érkezik el hozzánk, ahol már korábban is ettek levest, eleinte valószínűleg csak böjti napokon. Erre utal az is, hogy eleinte néha németül nevezik meg a levest magát vagy az evőedényét.

Kávé, csokoládé, tea. „Már az étkekbennis Urak asztalánál / Az sok naymodi közt majd étlen maradnál, / Cave, Csukaladi és herbaté Bornál / Jobb volna, ha otthon jó magyar Bort innál.”⁸² Palocsay György 1704-ben keletkezett versében új módiként kárhóztatja azt a három élvezeti cikket (kávé, csokoládé, tea), amely a 17. század második felében terjedt el Nyugat-Európában. Hazai forrásaink rendkívül korlátozottak ezen élvezeti cikkek elterjedésének kezdeti időszakából, rövid összefoglalónkban valamennyi ide vonatkozó, fellelhető utalást igyekeztünk összegyűjteni.

78 „28. Ételt az asztalnok s italt az pohárnok rendelje jó karban, leves, meleg étket, s ne vétsék rendeket, legelső fogásban ettünk hogyha főttet, azután a sültet fogják másodikban.” (Koháry 2000: 68)

79 „Egy levesnek való tál” Özvegy gróf Csáky Istvánné Barkóczy Mária halálakor összeírt ingóságok lajstroma. 1740. (Csáky 1919: 810)

80 „Az mi mindennapi kin levő aprolek ezüst miven van, [...] egy levesnek való csésze fedeles...” Erdődy Éva Zsuzsanna végrendelete. 1668. (?) MOL, P 108 Repositorium 50. fasc. B No 10.

81 „Minden napi szükségre az kis azonj kezénel levő ezüst mívek: [...] 3. Egy zupponnak való ezüst csésze fedelestől...” Csáky Mária ékszereinek és ruhaneműinek jegyzéke férjhezmenésekor. 1675 augusztus 16, Órhegyalja. (Csáky 1919: 755) „egy csészéje nélkül levesnek való fődél, meg ugyan egy más nagyobb, az is csésze nélkül.” és „Egy ezüst fedél nélkül való leves csésze. [...]” Csáky István halála után Lublóvárbán és Szepesvárbán maradt ingóságok lajstroma. 1685 február 11–19. (Csáky 1919: 759 és 763) „1. Egy levesnek való ezüstcsésze nro 1.” és „1. Egy levesnek való aranyas csésze, négy körtvély forma.” (Rákóczi 1886: 776, 784)

82 Palocsay György (1704 – Nay modi) (Kisbán 1988: 152).

A kávé a 16. század végétől már szerves része volt a török társasági életnek és a nyugati-európai utazók is itt ismerkedtek meg vele. A 17. század első felében egymás után bukkant fel a különböző nyugat-európai városokban, azonban sehol sem terjedt el rögtön. Angliában előbb Oxfordban (1650), majd Londonban (1652) nyílt kávéház. A század végére már a magánszférában is elterjedt a kávéfogyasztás: az angol nemesek már 1-1,5 kg kávéat vásároltak havonta (Kisbán 1988: 153). Párizsban például már 1643-ban megismerték, de csak azután vált népszerűvé, hogy 1669-től kezdve a török nagykövet fogadásain kávéval kínálta vendégeit. A 17. század végére már 700-800 kisebb kávéház működött Párizsban. A kávé ekkoriban már német területeken is népszerűvé vált.

Magyarországon a török révén a hódoltság korában is ismerték a kávéat. Már a 16. század végén érkeztek török kávészállítmányok Budára, a 17. században pedig török kávézók is működtek a városban. Kisbán Eszter szerint azonban egészen a török kiűzéséig a magyarok nem vették át a hódítók kávéivási szokásait, később pedig nyugat-európai új szokásként kezdett elterjedni bécsi közvetítéssel és nem török hatásra (Kisbán 1988: 152). Ennek ellentmondani látszik, hogy bizonyos körökben, illetve egyes családoknál már korábban is találhatunk kávéfogyasztásra utaló eszközöket. Thököly Imrénél és híveinél már a török kiűzése előtt találkozhatunk ilyesmivel: „Egy kávé főző réz kancsó” (1678).⁸³ „Török salamias kávé főző medence korszokkal.” Nro. 1. (1683) (Thököly 1889: 7, 17); „Romlott ezüstes kávé pohár egy” (1684) (MHH XIV: XXIV. 149); „Kávéhoz való romlott pohár, ezüst fenekestől” (1684);⁸⁴ A törökkel szövetségben lévő Thököly és hívei körében feltehetőleg nem bécsi, hanem török hatásra terjedhetett el a kávéfogyasztás szokása. Csákyak a kávéfogyasztás terén is élen járhattak. Náluk a bécsi hatást valószínűsíthetjük, viszont még a török kiűzése előtt: Csáky István (1635-1699) országbíró már 1666-ban Bécsben vásárolt egy kávé ládácskát, melyben feltehetőleg kávéat szándékoztak valamilyen formában tárolni.⁸⁵ Ezt erősíti az a tény, hogy már apja is birtokolt egy „cavenak valo pohart tokostol”.⁸⁶ Az összeírás szerint a kávé pohár a fontos, személyes holmik között volt, birtokiratok, levelek és ezüst pecsétnyomója mellett, egy hintóládában (Kiss 2002). Az erdélyiek közül Bethlen Miklós maga számolt be arról, hogy néha ivott kávéat (Bethlen 1980: 514), Kemény Jánosról Gyöngyösi István állította ugyanezt (Gyöngyösi 1999).

A 18. század elejére a kávé már megszokott ital, erre utal Palocsay fent idézett verse és a leltárakban egyre gyakoribbá váló kávéfogyasztásra utaló eszközök.

A teafogyasztás Nyugat-Európa-hoz hasonlóan később terjedt el, mint a kávéfogyasztás. A teával az európaiak Indiában ismerkedhettek meg, ahol a tea élvezete nagyon elterjedt volt. Az első teaszállítmányok a 17. század elején érkeztek meg a nyugat-európai kikötőkbe, de a teafogyasztás csak az 1720-30-as években vált jelentőssé. Magyar területen feltehetőleg a század végén kezdenek el teát fogyasztani. A Bécsben

83 Serédi Benedek kolozsvári házában lévő ingóságok. EOL Radvánszky hagyaték. Nro. 31. p. 25.

84 Károlyi László ládája. (MHH XIV) XXIV. 183.

85 Csáky 1883: 584-594, 589.

86 A gróf Csáky István halála után Lublóvárban és Szepesvárbán maradt ingóságok lajstroma. 1685 február 11-19. (Csáky 1919: 759-766, 759)

elő II. Apafi Mihály 1702-ben Frankfurtban elzálogosított ingóságai között található egy „ezüst thea edény” (Jakab 1883: 670). Csáky István javai között is található egy „herbatinak való edény”.⁸⁷

A csokoládé 1520 táján bukkant fel először Európában, méghozzá Spanyolországban. A Mexikóból érkezett ital nehezen hódította meg Európát, még a 18. században sem vált népszerűvé, igazából eleinte csak Spanyolországban hódított (Braudel 1985: 253). Ennek ellenére már a század végén is találunk fogyasztásra utaló nyomokat a hazai főnemesség körében. Nádasdi Ferenc hálósobájában egy fekete ládácskában két kis rézedény volt csokoládénak és II. Rákóczi Ferencről is tudott, hogy reggelire forró csokoládét ivott.⁸⁸ Ingóságai között is található volt erre utaló edény: „Csokoládéhoz való 3 lábas, belől aranyas, fedeles.” (Zrínyi 1879: 174)

A fenti három élvezeti cikkről biztosan állíthatjuk, hogy a 18. század kezdetén már általánossá vált fogyasztásuk a főúri udvarokban, de a 17. század végéről csupán szórványosan bukkannak fel adatok arról, hogy elterjedésük megkezdődött az országban.

* * *

A három alapélelmiszer (bor, kenyér, hús) 17. századi fogyasztását vizsgálva megállapítható, hogy a főúri udvarokban, uradalmakban élő különböző társadalmi rétegek között főleg minőségi és nem annyira mennyiségi eltérések voltak. A kenyércipóból a praebenda szerint mindenkinek azonos mennyiség járt, de a lisztartalma különböző volt. Természetesen az előkelőbb rangúaknak járt a tisztán fehér lisztből készült kenyér, az alacsonyabb rangúaknak már különböző mértékben rozsal keverték, illetve abajdócból sütötték a kenyerét. A praebendában különböző mennyiségű bor járt ugyan a különböző rangú embereknek, de az eltérés nem volt jelentős, viszont a legjobb termésű borokból csupán a magasabb rangúaknak jutott és a gyenge minőségű maradt a ranglétrán alul állóknak. A húspraebendáknál azt figyelhetjük meg, hogy marhahúsból kis mennyiségi eltéréssel majd mindegyik rétegnek jutott, viszont más húsfajtákból, mint amilyenek a különféle baromfihúsok vagy a vadhúsok, csupán a magasabb rangúaknak főztek.

A század második felében újfajta ételek terjedtek el lassan az országban. Elsősorban az ún. klasszikus főtt tészták, amely a középréteg étkezésében egyre jelentősebb szerepet kezdtek játszani és a leves, amelyet tőlünk nyugatra már korábban is fogyasztottak, főleg böjti napon. Az ún. élvezeti cikkek inkább a század végén jelentek meg a fogyasztási szokások palettáján, de elterjedtségükről adatok hiányában nem tudunk képet alkotni, noha a 18. század kezdetére fogyasztásuk már teljesen megszokottá vált.

⁸⁷ Gróf Csáky István országbíró ingóságainak lajstroma. 1700. márczius 22–23. (Csáky 1919: 783–784)

⁸⁸ A reggeli mint főétkezés e század végén terjedt el az európai főúri körökben. Reggelire általában valami meleg italt fogyasztottak. Ezt a szokást vette át II. Rákóczi Ferenc.

FORRÁSOK

- Magyar Országos Levéltár (MOL)
 Batthyány család körmendi központi igazgatósága (P 1322)
 Instrukciók
 A földesúri familiára vonatkozó iratok (Föld. Fam.)
 Magyar Kamara Archivuma
 Archivum Familiae Nádasdi (E 185)
 Archivum Familiae Thurzó (E 196)
 Archivum Familiae Wesselényi (E 199)
 Urbaria et Conscriptioes (E 156)
 Forgács család levéltára
 Jelzetes iratok (P 287)
 Eszterházy család hercegi ága (P 108)
- Evangelikus Országos Levéltár (EOL)
 Radvánszky hagyaték
- Osterréichisches Staatsarchiv (ÖstA)
 Haus-, Hof- und Staatsarchiv (HHStA)
 Familienarchiv Erdődy, Ladula 63.
- Bethlen Miklós 1955: *Önéletírása. I-II.* Windisch Éva (kiad.), Budapest
 Bethlen Miklós 1980: *Önéletírása.* In: *Kemény János és Bethlen Miklós művei.* S. a. rend. Windisch Éva, /Magyar Remekírók/, Budapest
 Csáky 1883: Gróf Csáky István országbírónak utiköltségeinek és bevásárlásainak jegyzéke 1666-ból és 1675-ből. Közli: Deák Farkas. *Történelmi Tár* 584-594.
 Csáky 1919: *Oklevéltár Gróf Csáky család történetéhez.* I. kötet. 2. rész. Budapest
 Deák Farkas 1875: *Wesselényi Anna özv. Csáky Istvánné életrajza és levelezése.* Budapest
 Forgách 1891: Gróf Forgách Ádám utasítása galgóczi és gácsi tiszteinek 1644-1667-ig. *Történelmi Tár* 517-518; 697-699.
 Galeotto Marzio 1979: *Mátyás királynak kiváló, bölcs, tréfás mondásairól és tetteiről szóló könyv.* Budapest
 Gyöngyösi István 1999: *Porából megéledett Főnix avagy Kemény János emlékezete.* /Régi Magyar Könyvtár Források 10./ Budapest
 Jakab Elek 1883: II. Apafi Mihályné Bethlen Kata hagyatéka. *Századok*, 668-671.
 Kapuvár 1902: A kapuvári uradalom számvitele 1686-ban. Közli: Merényi Lajos. In: *Magyar Gazdaságtörténelmi Szemle*, 11. 419-425.
 Kemény János 1980: *Önéletírása.* In: *Kemény János és Bethlen Miklós művei.* S.a.rend. Windisch Éva, /Magyar Remekírók/ Budapest
 Kincses Katalin 1993: „*Im küttem én orvosságot*”. *Lobkowitz Poppel Éva levelezése 1622-1644.* Budapest
 Király Erzsébet (szerk) 1981: *Szakács mesterségnek könyvecskéje.* Budapest
 Koháry István 2000: Embernek ételében mértékletesnek kel lenni, nemis jó magunkat terhelni, tobzódva dösölnünk, mivel egészségünknek, lelkünknekis olykor sérelmével vagyon leg gyakortáb, majdan inkább mindenkor nagy vig lakásunknak vége. In: *Régi Magyar Költők Tára. XVII. század.* 16. Budapest 67-72.
 Koltai András 2001: *Magyar udvari rendtartás. Utasítások és rendeletek 1617-1708.* /Milleniumi Magyar Történelem, Források/ Budapest
 Kovács József 1959: Szentbenedeki Mihály szakácskönyve 1601-ből. *Magyar Nyelv* 135-143.
 Lakó Elemér (közreadó) 1983: *Bornemisza Anna szakácskönyve 1680-ból.* Bukarest
 MHH XIV.: *Monumenta Hungariae Historica XIV.*
 Munkácsi 1897: A munkácsi udvarbíró 1646-iki utasítása. In: *Magyar Gazdaságtörténelmi Szemle* (6.) 510-520.

- Nádasdi 1950: *Kultúrtörténeti szemelvények a Nádasdiak 1549-1550-es számadásaiból. I-II.* Közli: Kumorovicz L. Bernát, M. Kállai Erzsébet. Budapest
- Nádasdi 1988: *Szerelmes Orsikám. A Nádasdyak és Szegedi Kőrös Gáspár levelezése.* Budapest
- Nagykároly 1901: Utasítás 1701-ből a nagykárolyi kulcsár részére. Közli: Kemény Lajos. *Magyar Gazdaságtörténeti Szemle* 304-309.
- Radvánszky Béla 1893: *Régi magyar szakácskönyvek.* Közli: Radvánszky Béla. Budapest.
- Radvánszky Béla 1896: *Magyar családélet és háztartás a XVI. és XVII. században. I-II.* Budapest
- Rákóczi 1886: A Rákóczi-árvák 1688-ban Munkács várában maradt és Pakakra vitt ingó értékeinek lajstromai. Közli: Thaly Kálmán. *Történelmi Tár* 769-789.
- Szendrő 1901: Utasítás a szendrői uradalom udvarbírája részére 1652-ből. Közli: Kárffy Ödön. *Magyar Gazdaságtörténeti Szemle* 114-125.
- Thököly 1894: Gazdasági viszonyok Thököly Imre fejedelem uradalmaiban 1684-ben. II. Közli: Lehoczky Tivadar. *Magyar Gazdaságtörténeti Szemle* 239-263.
- Thököly 1889: Thököly Imre fejedelem regéczi várában levő ingóságainak összeírása, 1683. okt. 20. *Történelmi Tár* 16-19.
- Thurzó György 1876: *levelei nejéhez. I-II. kötet.* Budapest
- Ungvár 1898: Utasítás 1668-ból az ungvári udvarbíró és számtartó részére. *Magyar Gazdaságtörténeti Szemle* 147-160. (nincs közlő megnevezve)
- Zrínyi 1879: Zrínyi Ilona és II. Rákóczi Ferenczféle ingóságok jegyzékei. II. *Történelmi Tár* 173-175.

HIVATKOZOTT IRODALOM

- Bán Péter 1977: A nyugat-dunántúli Batthyány-uradalmak birtokigazgatási rendszere a XVII. század első felében. *Agrártörténeti Szemle* (21.) 24-71
- Belényesi Márta 1958: Egy 16. századi főúri étrend kultúrtörténeti tanulságai. *Néprajzi Értesítő* 133-153.
- Benda Borbála 1996: Uradalmi étrend Csejtéről 1623-1625-ből. *Történelmi Szemle* (XXXVIII) 2-3. 277-314.
- Bogdán István 1987: *Régi magyar mértékek.* Budapest
- Braudel, Fernand 1985: *Anyagi kultúra, gazdaság és kapitalizmus a XV-XVIII. század. A mindennapi élet struktúrái: a lehetséges és a lehetetlen.* Budapest
- Crossley-Holland, Nicole 1996: *Living and dining in medieval Paris. The Household of a Fourteenth-Century Knight.* Cardiff
- Dala Sára 1988: Főúri lakomák a 17. század végén. Kőszeghy Pál *Bercsényi házassága* című művének néprajzi tanulságai. In: *Terítéken. Egyetemi dolgozatok Kisbán Eszter 60. születésnapja alkalmából.* Budapest
- Hammond, P. W. 1995: *Food and feast in medieval England.*
- Hrdlicka Josef 2000: *Hodovní stůl a dvorská společnost. Strava na raní novověkých aristokratických dvorech v českých zemích (1550-1650).* České Budějovice
- Kisbán Eszter 1975: Az étkezések nap rendjének újkori átalakulása és az ebéd. *Magyar Nyelv* 177-185.
- Kisbán Eszter 1984: Korszakok és fordulópontok a táplálkozási szokások történetében Európában. *Ethnográfia* 284-299.
- Kisbán Eszter 1988: A kávé bevezetése Magyarországon. *Ethnográfia* (99) 139-147
- Kisbán Eszter 1992: A főtt tészták elterjedése Európában és Magyarországon. In: Mohay Tamás (szerk.) *Közelítések néprajzi, történeti, antropológiai tanulmányok Hofer Tamás 60. születésnapjára.* Ethnica Debrecen, 13-35
- Kisbán Eszter 1997: Táplálkozáskultúra. In: Balassa Iván (szerk.) *Magyar néprajz. Életmód.* Budapest 419-578.
- Kiss Erika 2002: *Udvári ötvösség a XVII. században a királyi Magyarországon és az Erdélyi Fejedelemségben.* Doktori disszertáció

- Kiss István, N. 1973: Húsfogyasztás (katonai és közfogyasztás) a XVI-XVII. századi Magyarországon. *Agrártörténeti Szemle* (17.) 92-114.
- Köbli József 1985: „Porosz utas” volt-e gazdaságfejlődésünk? *Medvetánc*, 2-3. 17-41.
- Kuti Klára 1995: Napi étkezések és étrendszerkezet a kora újkori közép-európai udvari rendtartásokban. *Ethnographia* (106.) 2. 429-430.
- Makkai László 1979: A magyarországi mezőgazdaság termelési és fogyasztási struktúrája a XVII. század közepén. In: Gunst Péter (szerk.) *Mezőgazdaság, agrártudomány, agrártörténet*. Budapest 253-263.
- Mennell Stephen 1985: *All manners of food. Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*. Oxford
- Perjés Géza 1999: Mezőgazdasági termelés, népesség, hadseregélelmezés és stratégia a 17. század második felében (1650-1715). In: *Seregszemle. Hadtörténeti és művelődéstörténeti tanulmányok*. Budapest, 223-252.
- Sarussi Kiss Béla 2001: A murányi vár élelemellátása a 16.század második felében. *Studia Agriensia* 22. 237-276.
- Scully, Terence 1995: Tempering Medieval Food. In: Melitta Weiss Adamson (Ed.) *Food in the Middle Ages: a book of essays*. New York, 3-22.
- Sugár István 1982: Az egri vár gazdálkodása az 1594-95. évi számadás tükrében. *Agrártörténeti Szemle* (26.) 460-521.
- Takáts Sándor 1961: *Művelődéstörténeti tanulmányok a XVI-XVII. századból*. Budapest
- Tannahill, Reay 1973: *Food in history*. New York