

„Főzettem ebídre tehénhúst tiszta borssal lib[ra] 2, tehénhússal káposztát lib[ra] 1, vacsorára tehénhúst ecettel, hagymával lib[ra] 2, lencsét csöregével” írták le 1661. szeptember 20-án egy Kapuvárott készült feljegyzésben.<sup>1</sup> Ebben a Nádasdy családnak a Magyar Kamara Archívumában őrzött levéltárában fennmaradt iratban amellett, hogy 1661. június 1. és 1662. április 9. között naponta felírták a megfőzött ételek nevét és a felhasznált hús mennyiségét, lejegyezték azt is, hogy kinek főztek és kinek adtak és összesen mennyi cipót, a praebendája (a természetbeni ellátása) részeként. A főúri udvarok és a hozzájuk tartozó uradalmakban szolgálók fizetségét konvencióban (szerződésben) határozták meg. Ennek részét képezte a praebenda, amelynek fontos eleme volt a szolgálók élelmezése. Volt, akinek pusztán meghatározott mennyiségű élelmiszert adtak, másnak viszont praebendájuk részeként „asztal” vagy „főzött éték” járt. Ők kaphattak a konyhán elkészített ételekből. A 17. századból fennmaradt iratanyagok között az itt ismertetendő kapuvári mellet még három hozzá hasonló ún. „étrendet” ismerünk.<sup>2</sup> Sajnos alacsony ez a szám, pedig a kor étkezési szokásait e források tükrözik a legjobban, mivel itt ismerkedhetünk meg azokkal az ételekkel, amiket valójában ettek –, szemben a szakácskönyvek inycsiklandó receptjeivel.

Kapuvár a Nádasdy család kapuvári uradalmának központja volt. Ehhez az uradalomhoz tartoztak a rábaközi és Ikva menti települései, szám szerint húszan.<sup>3</sup> Ekkoriban Nádasdy III. Ferenc volt a birtokosa, de ő maga nemigen tartózkodott itt, legfeljebb néhány napot. Az uradalom viszont élte mindennapi dolgos életét, amelynek egyhangúságát időnként Nádasdy udvarában szolgáló familiáris vendégek érkezése szakította meg. Egy 1664–1665-ös elszámolás szerint Kapuváron ekkor egy porkoláb és tíz hajdú, egy-

<sup>1</sup> Magyar Nemzeti Levéltár Országos Levéltára. Magyar Kamara Archívuma (E 185), Nádasdy család levéltára. A gazdasági ügyviteli iratai. Kapuvár. (Mikrofilm: 31994. d.)

<sup>2</sup> Csejteji uradalmi étrend (1623. november 1.–1625. augusztus 31.) Leőhely: MNL OL, E 185 Számadások, vegyes anyag 350–489.; Nádasdy familiáris étrend (1650k) október 1.–december 31. Leőhely: MNL OL E 185 Gazdasági iratok, 64. csomó. Thurzó Szaniszló étlapja Galgóc várában 1603. januárjából. In: *Radvánszky Béla*: Régi szakácskönyvek. Budapest, 1893. 321–391. Részletesen lásd *Benda Borbála*: Étkezési szokások a magyar főúri udvarokban a kora újkorban. Szombathely, 2014. *Benda Borbála*: Nádasdy-alkalmazottak étrendje a 17. század közepéről. *Századok*, 138. (2004), 4. sz. 931–956.; *Uő*: Egy uradalmi központ egy korabeli étrend tükrében. *Aetas* 23. (2008) 4. sz. 24–46.

<sup>3</sup> *Dominkovits Péter – Pálffy Géza*: Küzdelem az országos és regionális hatalomért. A Nádasdy család, a magyar arisztokrácia és a Nyugat-Dunántúl nemesi társadalma a 16–17. században (2. rész) *Századok*, 2010. 1095.

egy számtartó, kulcsár, pallér, sütő, liszthordó, kertész, pintér és még két, néven nevezett személy kapott konvenciója szerint fizetséget. Ezenkívül a vár ekkor láthatólag börtönként is szolgált, ahol általában 8–12 fő raboskodott. A feljegyzés alapján csak a pintér, a rabok és az ide, vagy a környékre dolgozni jövők és szolgálók kaptak praebendás cipót, és csak az ide érkezők, illetve előkelőbb rabok számára főztek. A számtartó és a porkoláb Nádasdy familiárisainak, illetve prefektusának ittlétekor időnként csatlakoztak az asztalukhoz. Majd negyven évvel korábban Csejten több ott szolgáló is kapott rendszeresen főtt ételt, Kapuváron viszont mintha már inkább az élelmiszer praebenda lett volna a jellemzőbb és nem biztosítottak olyan széles körnek főtt ételt. Ezt az állítást erősíti egy később itt keletkezett forrás is. Ez egy 1690-ből fennmaradt kiadási jegyzék, amiből kiderül, hogy a már Esterházy család birtokában lévő kapuvári uradalomban a készpénz mellé gabona, zab, tehénhús, kósó, vaj, bor, gyertya, kifejlett sertés (vagy malac) járt az alkalmazottaknak.<sup>4</sup>

Írásunk tárgya számos, a korszak étkezési szokásaira vonatkozó kérdés megválaszolásában szolgál segítségül. Amellett, hogy láthatjuk, milyen ételeket is ettek valójában, összehasonlítást kínál a főúri udvarban élő és dolgozó különböző társadalmi rétegek étrendjére vonatkozóan. Megláthatjuk, hogy miben különbözött egy az udvarban szolgáló kocsis, molnár és az előkelő, nemesi rangú familiárisok menüsora, ha itt étkeztek.

Nem tudjuk, hogy ki készítette a feljegyzést, csak annyit, hogy ő adta ki a praebendás cipót és ő főzetett az ittlévők számára. Az étrendek lejegyzője jellemzően ismeretlen, csupán következtetni lehet személyére. Feltételezésem szerint talán a kulcsár készítette akárcsak a csejtej uradalmi étrend esetén. Ugyanis ismerünk kulcsárnak szóló utasítást, amelyben konyhamester hiányában rá rótták ki az a feladatot, hogy törődjön a konyhával, étkezéssel kapcsolatos teendővel.<sup>5</sup>

Kapuváron tehát, a valamilyen okból ideiglenesen itt tartózkodó Nádasdy familiárisok vagy alkalmazottak kaptak főtt ételt. Nézzük meg először az alkalmazottakat. Hoszszabb időt kocsisok, molnárok töltöttek itt, ezenkívül egy-egy napra a soproni kéménytisztító és egy kőműves érkezett még ide. Az időszakosan itt dolgozókon kívül további két, előkelőbb rab számára főztek. Egyikük Kanizsai Mamhut volt, egy török rab, aki a feljegyzés kezdetétől szeptember 10-ig volt itt, a másik Tury András bécsi kispap, akit október 9-én hoztak ide a győri püspök parancsára és november 29-én szabadult. A molnárok, szám szerint tízen augusztus 16-án jelentek meg a várban és e hónap 28-ig maradtak. Néhány napot leszámítva mindig külön főztek nekik a török rabtól, de együtt a kocsisokkal. A kocsisoknak 1661. augusztus 21-től 1662. február 12-ig készült itt meleg étel, a molnárok és a kispap jelenlétében ugyanaz az étel, mint nekik. Távozásuk után már csak a rabok és a pintér praebendára kapott cipóinak számát írták fel. Ettől kezdve az

<sup>4</sup> A kapuvári uradalom személyzeti kiadásai 1690-ben. Közli: *Merényi Lajos*. Magyar Gazdaságtörténelmi Szemle, 9. (1902) 470–473.

<sup>5</sup> Utasítás 1701-ből a nagykárolyi kulcsár részére. Közli: *Horváth Sándor*. Magyar Gazdaságtörténelmi Szemle, 8. (1901) 307.

április 9-ig tartó monoton feljegyzést egy-egy vendégség szakítja meg. Ilyenkor uradalmi alkalmazottak és Nádasdy familiárisok étkeztek itt néhány alkalommal.

Kezdjük az itt főzött ételek leírását a török rabnak feltálatokkal, mivel ő az, aki feljegyzések kezdetétől itt volt. Számára néhány naptól eltekintve mindig külön főztek, akkor is, ha mások is itt étkeztek. Gyakran ugyanazt az ételt kapta ebédre és vacsorára is. Nem bőjti napokon mindig húsos ételt kapott, még hozzá a 137 alkalomból 117-szer tehén-, vagyis marhahúsból készültet. Barányhúsból kilencszer, tyúkból nyolcszor, csirkéből háromszor főztek neki ételt – egyértelmű tehát, hogy itteni étrendjét a marhahús uralta. Azon belül is a „tehénhús tisztaborssal” nevű étel, amely majd felét tette ki a neki feltálat tehénhúsos ételeknek. A tisztaborsnak az elnevezése ellenére csupán az egyik összetevője a bors, még hozzá az eleven bors, ezenkívül főzésekor először fokhagymát, petrezselyemgyökeret, szerecsendió virágot, majd később még borsot és gyömbért is adtak hozzá.<sup>6</sup> E mártással az általam eddig ismert étrendek alapján elsősorban baromfi húsokat készítettek, a tehénhúsos változatával egyedül e kapuvári étrendben találkoztam. Ezenkívül Mamhut gyakran kapott még tehénhúst petrezselyemmel, tehénhúst káposztával és tehénhúst ecettel, hagymával. A petrezselyemmel elkészített tehénhúst Bethlen Miklós is mint jó magyar ételt emlegeti naplójában<sup>7</sup> és a csáktornyai szakácskönyv is „igen szokott ételeknek” tartja. A tehénhús káposztával vagy más néven a káposzta tehénhússal (káposztás hús) a 17. század egyik legnépszerűbb étele volt, „Magyar- és Horvátország címerének”<sup>8</sup> is nevezték a szakácskönyvek. Mindegyik társadalmi réteg fogyasztotta a főúri udvarokban a petrezselymest tehénhússal együtt. A tyúkot a töröknek tiszta borsal és fekete lével készítették el. A csirkét pedig ugyancsak tiszta borsal és sóban főve. A bárányhúst leginkább kaporral, ezenkívül káposztával és ecettel, hagymával. Ami a mennyiségeket illeti, tehénhúsból és bárányhúsból minden étkezéskor fél fontot, vagyis kb. 25 dkg húst használtak fel egy-egy ételéhez. A zöldségek közül a leggyakrabban káposztát készítették neki, húsos napokon tehénhússal, bárányhússal és szalonnával főzték együtt, bőjti napon pedig mindig vajjal. Az ugyancsak gyakori alapanyagnak tekinthető sárgarépat csak tehénhússal és szalonnával, bőjtben vajjal. A török asztalára elvétve kerülő borsot és lencsét szalonnával és vajjal ízesítették. A vajas zöldségek mellett bőjti napokon kását főztek még vajjal, illetve egyszert mácsikot és túróstétket vajjal.

A molnárok – mint már említettük – augusztus 16-tól 28-ig étkeztek itt. Várbeli munkájuk „fafaragásból”,<sup>9</sup> a sütőház tetőszékének fölépítéséből állt. Később zsindeleztek is, feltehetőleg a befejezett sütőházat. Vasárnap nem dolgoztak, ilyenkor nem főztek nekik. Nézzük meg milyen menü járt nekik. Alapvető eltérés a törökétől, hogy ők minden étkezésre kétfajta ételt kaptak: húsevő napokon az egyik mindig húsos volt, a másik időnként,

<sup>6</sup> Radvánszky i.m. 13.

<sup>7</sup> Bethlen Miklós Önéletírása. I–II. kötet. Kiadta V. Windisch Éva. Budapest, 1955. (Magyar Századok) I. köt. 183.

<sup>8</sup> Szakács mesterségnek könyvecskéje. A csáktornyai Zrínyi-udvar XVII. századi kéziratok szakácskönyve és a Tótfalusi Kis Miklós által kiadott kolozsvári szakácskönyv Szerk. Király Erzsébet. Budapest, 1981. 147.

<sup>9</sup> Az adott időszakban a „fafaragás” alatt ács munkát kell értenünk. (Kücsán József szíves közlése)

de inkább szalonnával vagy vajjal készült. A molnároknak húsos ételt csak marhahúsból készítettek és ezek aránya kicsit kevesebb mint a felét tették ki az összes számukra készült ételnek. A 10–11 molnár egy-egy ételéhez általában 4–5 libra (2–2,5 kg) tehénhúst használtak fel, de volt, hogy mindkét étel húsos volt, akkor még plusz 2 libra (1 kg) húst került az asztalukra, vagyis összesen 3–3,5 kg-nyi, fejenként körülbelül 20 dkg. Érdekes, hogy ha kevesebb molnár ült asztalhoz, akkor is ezeket a mennyiségeket használták fel, vagyis akkor több hús jutott fejenként. A molnárok több petrezselymes tehénhúst kaptak, mint tiszta borsost, ezenkívül még ecettel és hagymával ízesítették nekik a marhahúst. Az utóbbi mindig vacsorára, a petrezselymest pedig mindig ebédre kapták.

A zöldséges húсок közül ritkán, de készítettek káposztát és sárgarépát tehénhússal, de inkább a szalonnás változat volt a jellemző. A borsót és a lencsét mindig vajjal ízesítették és nem csak böjti napon tálalták fel nekik. A böjti napokon került az asztalukra még gombota vajjal, amit a töröknek sohasem adtak. A gombotát Kisbán Eszter a tésztaekés közé sorolja,<sup>10</sup> a Czuczor-Fogarasi szótár pedig borsónyi darabokból álló tésztaételként írja le.<sup>11</sup> Feltűnik egy másik tésztaétel is: a csörege, ami „zsírban sült, forgácshoz hasonló, s igen törekeny tészta étel”.<sup>12</sup> A lencsét, a káposztát és a kását ették vele. A zöldséges ételek legnagyobb részét a többi étrendhez hasonlóan a káposztás ételek tették ki. Egy böjti napon halat is készítettek tiszta borssal. Nagyon meglepő, hogy egyébként sem nekik, sem a török rabnak, sem a kocsisoknak nem adtak halas ételt. Csupán a familiáris vendégek itt étkezésekor főztek halat böjti napokon. A csejteji étrend tanúsága szerint máshol még az uradalmi alkalmazottak asztalárai is került hal, még hozzá nem csak böjti napokon: a halas ételek egy harmadát húsevő napokon főzték. Thurzó Szaniszló asztalára pedig a január 26 húsevő napjából csak négyen nem tálaltak fel halas ételt. Ha ő is jelen volt, akkor általában hármat, különben egyet. Azért is meglepő a halas ételek teljes hiánya, mert Kapuvár közelében az uradalomnak több tava is volt. Ezenkívül két uradalmi falunak, Kapunak és Vitnyédnek is kellett csík halat beszolgáltatnia. Tehát elméletben a hal rendelkezésre állt.

A kocsisoknak – mint már említettük – 1661. augusztus 21-től 1662. február 12-ig főztek itt, vagyis egy hétig együtt ettek a molnárokkal, 51 napig pedig a rab kispappal. Urunk ő nagysága kocsisairól, vagyis Nádasdy Ferenc udvarához tartozó kocsisokról van szó. Számuk kettő és három között váltakozott. Itt tartózkodásuk oka, hogy ők felügyelték Nádasdy itt tartott tarka lovait. A kocsisok is mindig két tál ételt kaptak ebédre és vacsorára is. Ha velük evett más, akkor is. Ilyenkor csak a húsadag volt nagyobb. A 2–3 kocsisnak mindig 1–1,5 librából (0,50–0,75 kg) készült egy-egy tál étel, tehát ha két hússot kaptak, akkor 2,25 librából összesen (1–1,15 kg). Amikor csak a kocsisok ettek itt, akkor is a tehénhúsos ételek túlsúlya volt a jellemző: a feladott ételek több mint felében volt valamilyen formában. Emellett kétszer kaptak tyúkot, de ekkor is egy tyúkból készítették

<sup>10</sup> *Kisbán Eszter: A főtt tésztaekés elterjedése Európában és Magyarországon. In.: Mohay Tamás (szerk.): Közéletések. Néprajzi, történeti, antropológiai tanulmányok Hofer Tamás 60. születésnapjára. Debrecen, 1992, 15.*

<sup>11</sup> *Czuczor Gergely – Fogarasi János: A magyar nyelv szótára. II. köt. Pest, 1864, 1083.*

<sup>12</sup> *Czuczor Gergely – Fogarasi János: A magyar nyelv szótára. I. köt. Pest, 1862, 1071.*

ugyanazt az ételt ugyanaznap ebédre és vacsorára. A disznó belsőségeivel és testrészeivel jelent meg a kocsisok asztalán: kétszer készítettek disznófejet tormával és egyszer-egyszer disznólábat tormával és oldalast ecettel, ötször pedig kolbászt különféle módokon. Érdekes, hogy háromszor pacalt is ettek spékkel vagyis szalonnával ízesítve. Pacal receptet egyik korabeli szakácskönyvben sem találtam, viszont a Nádasdy familiárisok étrendjébe is szerepelt ötször a három hónap alatt.

A kocsisoknak a molnárokhoz hasonló étrendjük volt, annyi az eltérés, hogy az ő asztalukon megjelent a tehénhús tormával. Először október 13-án készítették, majd a kispap itt raboskodásakor a leggyakoribb étellé vált, de a kocsisok is gyakran kapták ettől kezdve. Korabeli étrendjeink tanúsága szerint ezt a tehénhúsos ételt is gyakran fogyasztották. A torma egyébként olyannyira népszerű fűszere volt a magyar konyhának, hogy egy, az országon átutazó lengyel nemes beszámolója szerint (1643), a magyarok túl sok tormát tettek az ételekben, ami szerinte teljesen elrontotta az ízüket.<sup>13</sup> A tormával még az asztalnál is ízesíthette ki-ki a maga ízlése szerint az ételeket, erre utalnak a külön torma s tálak és a szakácskönyvek egyes sorai „*Mikor fel akarod adni, az inassal az tormát, ha megreszeltted vagy mosárban megtörtted, kis tálban tévén, ecetet tölts rea, az csuka mellett úgy add fel.*”<sup>14</sup> Csak a kocsisok asztalára került a tehénhús pecsenye, igaz, nem jelentős számban (176 tehénhúsos étel között tízszer). Ezenkívül, a török rabhoz hasonlóan, sokszor kaptak káposztás tehénhúst is.

A nem húsos ételek – akárcsak a molnárok esetén – a nem böjti napokon is szerepeltek az asztalukon. Érdekes módon vajjal borsót készítettek legtöbbször, a káposzta csak őt követte, majd a lencse, végül a sárgarépa. A vajjal készült zöldségek mellett még a kása vajjal, kevésbé a gombota vajjal volt gyakori. A csöregét leginkább a kásával és a borsóval párosították, gyakorisága az asztalon a gombotával hasonló. Ritkán, de aszalt gyümölcs is került elsősorban főve az étlapba: közülük az almát és szilvát nevezik meg. Kétszer csikmákot is készítettek, amely ugyancsak tézstaétel volt, méghozzá csík formára metélt vagy sodrott, másutt négy szegletre vágott vagy metélt vagy szaggatott tézsta étel.<sup>15</sup> Feltehetőleg mákkal ízesítették, bár később már minden metéltet így neveztek, vagyis volt túrós csikmák is. A törökhöz hasonlóan kaptak túrósétket vajjal. Túrósétek recepteket találunk a korabeli szakácskönyvekben. Ezek szerint a túrót vajjal és tojással összekeverték, apróra vágott vöröshagymát tettek bele, majd folytonos kevergetés közben megfőzték.<sup>16</sup> Mivel a túrósétekbe eleve tettek vajat, az étel elnevezése talán arra utal, hogy a már kész túrósétekre tettek még vajat. A csejtei uradalmi étrendben a túrósétket böjti napokon hasonló arányban ették, mint a vajas zöldségeket és a kásaételeket, tehát jóval gyakrabban, mint Kapuváron.

<sup>13</sup> II. Rákóczy György esküvője. Szerk. *Várkonyi Gábor*. Bp., 1990. (Régi magyar történelmi források II.) 30.

<sup>14</sup> *Radvánszky* i.m. 104.

<sup>15</sup> *Czuczor Gergely-Fogarasi János*: A magyar nyelv szótára. Pest, 1867, 4. kötet 4.

<sup>16</sup> *Radvánszky* i.m. 218.

Amikor a kispap együtt evett a kocsisokkal, az ételek arányai nem tértek el jelentősen. Talán csak annyi különbség figyelhető meg, hogy a legtöbbször készült étel a tehénhús tormával volt, nem a petrezselymes tehénhús, és hatszor sütöttek tehénhúst. A sült hús a tehetősebbek asztalán fordult inkább elő akkoriban. Kétszer járt itt Sopronból egy kéménytisztító, aki egyszer 4 cipő mellett ebédre és vacsorára is tyúkot kapott fekete lében, vagyis saját vérében főzve. Ez megbecsülésnek számított, mivel a baromfihús az előkelők eledele volt inkább. Mint láttuk a kocsisok és a molnárok is csupán egyszer, illetve kétszer kaptak tyúkot, pedig a majorságban tartottak, 1660-ban például 25–25 tyúkot és csirkét. A kéményseprő második itt létekor már csupán csak húst (marhahúst) kapott a székről, vagyis a mészárszékről, főtt ételt nem. Egy napot volt itt szeptemberben egy kőműves, aki a kocsisokkal együtt evett és akkor mind a négy étel tehénhúsos volt: petrezselyemmel, tiszta borssal, káposztával és simán sütvé. A kőművesnek 5 cipő járt napjában. Egy napig faragtak itt összesen négyen. Ők fejenként két cipőt kaptak és lévén böjti nap ebédre sárgarépat szalonnával és szárított halat tiszta borssal, vacsorára pedig oldalas kásás lével és kását vajjal.

A feljegyzésekben február 28-tól április 7-ig a cipóadagok kiosztása mellett néhány olyan alkalom szerepel, amikor vendégeknek főztek. Előbb ezeket vizsgálom meg, és utána az előtte való időszak négy vendégségét, mivel e vendégségek összetartoznak. Ugyanis ebben az időszakban a Nádasdy család birtokigazgatásának első számú embere, a praefektusa környéket járta és gyakran itt ebédelt, de még inkább itt vacsorázott. Összesen 19 étkezéstről van szó. E környékbeli Nádasdy birtokok bejárása összefügghetett azzal, hogy a korábbi praefektus előző évben meghalt és az új, nevezetesen Kövér Gábor, 1662. január 1-jén kaptak kézhez instrukcióját, vagyis ekkor lépett hivatalába.<sup>17</sup> Az új praefektus kísérete majd mindig azonos volt, igaz néha többen (hatan), máskor kevesebben (hárman) étkeztek vele egy asztalnál. Legtöbbször Farkas János familiáris, de Prainer Mátyás, komornyik uram<sup>18</sup> és Gyöngyössi László is gyakori kísérője volt. Gyöngyössi Lászlóról tudjuk, hogy Kapuvár porkolábja volt 1664-ben. Az elemzett feljegyzésben egyszer említik is porkoláb Gyöngyössi urat, tehát biztos, hogy ekkor is ő töltötte be e tisztséget. Konvenciója szerint évi 96 forintos fizetése mellé még fűszerre és ártányra is kapott pénzt. Valószínűleg tehát neki valahogy magának kellett megoldania a főzést, mert nincs nyoma, hogy főzött ételt adtak volna neki. Azt is tudjuk róla, hogy néhány évvel korábban Keresztúron gyakran étkezett egy asztalnál Nádasdy Ferencsel, ami kifejezi előkelő rangját. Igaz, ha Nádasdy nagy kísérettel érkezett, akkor leszorult az uraimék (vagyis a familiárisok) asztalához. Prainer Mátyás ekkor még Nádasdy familiárisa, aki gazdatisztként, majd Nádasdy udvartartásának vezetőjeként szolgált. 1676-tól

<sup>17</sup> *Dominkovits Péter*: Egy egy-generációs középbirtok és birtokosa: Kövér Gábor széplaki uradalma Adalék Sopron vármegye XVII. századi birtokos társadalmához. *Fons (Forráskutatás és Történeti Segéd tudományok)* IX. évfolyam (2002), 1–3. szám 285.

<sup>18</sup> Feltehetőleg Hamarla Györgyről, Nádasdy ekkori komornyikjáról van szó. Lásd *Koltai András*: Magyar udvari rendtartás. Utasítások és rendeletek 1617–1708. Budapest, 2001. (Milleniumi Magyar Történelem, Források) 104.

Sopron városbírója, később polgármestere lett, és a város gazdasági ügyeinek intézése volt az egyik fő feladata.<sup>19</sup>

De nézzük meg, mit ettek e vendégségek alkalmával. Lévén ez böjti időszak, a prefektus és kíséretének böjti ételeket főztek. Az asztalukra kerülő 104 étel közül 88 halból és rákból készült. Ez utóbbit mindig sóban főve készítették el. A halak közül egyedül a csíkot nevezik meg. A halas ételek egyharmadához használták fel csíkot és káposztalében és morsolt lében tálalták fel. Ez utóbbi receptjét megtaláljuk az erdélyi fejedelem udvari szakácskönyvében: eszerint vajban vagy olajban megpirított zsemledarát keverték a már félig megfőtt csíkhöz és úgy főzték tovább. Borssal és vöröshagymával ízesítették, és további zsemledara hozzáadásával sűrítették a szószát.<sup>20</sup> A halak azonban legtöbbször sülve vagy tiszta borssal kerültek az asztalukra, ezenkívül gyakran sóban főzve vagy éles lével, elvétve rántva vagy törött lével. A másik két Nádasdy étrendben is a tiszta borssal elkészítés volt a leggyakoribb. A csejtei uradalmiban sóban főzve, a familiáris étrendben pedig káposztalével volt még megszokott. A sóban főtt hal különlegessége abban áll, hogy a már felvágott és előkészített halra felmelegített ecetet öntöttek, amely ettől kék színű lett. Ezután egyszerűen megfőzték sós vízben és leginkább tormával tálalták.<sup>21</sup> A szakácskönyvekben általában ezzel az ételfajttal kezdik a halas ételek felsorolását, ami ugyancsak a népszerűségére utalhat.

A halas ételek uralták tehát a prefektus és kíséretének böjti étrendjét, a vajas ételek teljesen háttérbe szorultak, csupán hat ilyen étel készült számukra. A zöldséges ételeket a káposzta vajjal képviselte, ezenkívül még kását készítettek vajjal, kétszer.

Most nézzük meg a korábbi vendégségeket: november 2-án és 28-án húsos nap, december 16-án és december 30-án böjti nap érkezett 9-12 familiáris. Jellemzően 9-13 fajta ételt főztek nekik. Az itt ebédelők között találjuk a familiárisok közül Gyöngyössi László porkolábot, Zeke Istvánt, aki ekkor a Rábán kívüli járás főszolgabírája.<sup>22</sup> Ezenkívül Sopron megyei nemeseket, valószínűleg Nádasdy familiárisait mint Potyondy Istvánt és Pétert, Bácsmezei Jánost, Dóry Pált, Tevely Györgyöt, Fodor Lajost, Balla Istvánt. Húsos napokon a szokott ételek – tehénhús tormával, tehénhús hagymával, ecettel, káposzta tehénhússal – mellett tyúk, csirke és malac is megjelent az asztalon, lévén előkelő familiárisok a vendégek és nem holmi kocsisok vagy molnárok. A tyúkot november 2-án

---

<sup>19</sup> Tóth Attila: Ellenreformáció, abszolutizmus és a városok. Kőszegi tisztújítások 1672 és 1681 között. In: Mayer László – Tilcsik György (szerk): Egy emberöltő Kőszeg szabad királyi város levéltárában, Tanulmányok Bariska István 60. születésnapjára. Szombathely, 2003, 223.

<sup>20</sup> Az erdélyi fejedelem udvari szakácskönyve a XVI. századból. In: Házi történelmünk emlékei: szakácskönyvek. 1. kötet. Régi magyar szakácskönyvek. Közli: Radvánszky Béla. Budapest, 1893, 160.

<sup>21</sup> Az erdélyi fejedelem udvari szakácskönyve a XVI. századból. i. m. 106.; A Csáktornyai Zrínyi-udvar XVII. századi kéziratos szakácskönyve. i. m. 207.

<sup>22</sup> Dominkovits Péter: Közigazgatástörténet – családtörténet. Egy 16–18. századi Sopron vármegyei hivatalviselő család, a petőházi Zekék. In: Fejezetek Győr, Moson és Sopron vármegyék közigazgatásának történetéből. Szerk.: Horváth József. Győr, 2000, 45.

és 28-án is éles lével és tiszta borssal készítették, a malacot 28-án fekete lével és sütve. A fekete lével való főzés azt jelenti, hogy saját vérében készítették el.

A böjti napi vendégségek közül a december 30-iki a különleges a menüt illetőleg. Ekkor 13 fajta ételt készítettek 12 főre. A különlegesség, hogy egyedül akkor főztek pontyot, menyhalat és gombát, nevezetesen vargányát. Itt érdemes megemlíteni, hogy eddig még nem sikerült megfejtetni, hogy az étrendekben miért olyan ritkán nevezik néven a halfajtát, amiből az étel készült. És viszont, amikor megnevezik, akkor miért? Lennének olyan halfajták, amiket illet megnevezni, másokat meg sem? Vagy teljesen véletlenszerű lett volna, hogy a lejegyző megnevezi-e vagy nem? A Nádasdy familiáris étrend három hónapja alatt egyszer sem említenek halfajtát, a csejtei uradalmiaknál viszont a két év alatt összesen tizennégyszer igen: ekkor a pisztrángot, a pontyot, a csukát és a csíkot nevezik néven. A főúri Thurzó étrendben viszont többnyire inkább megnevezik őket, így a csík mellett csuka, viza, harcsa, kárász, kecsge, ponty, pozsár, süllő is megemlíttetik. Itt Kapuváron is a decemberi böjti vendégség ételeinél nevezik meg a pontyot és a menyhalat, a tavaszi ittlétek alkalmával pedig egyedül a csíkot, amit a kocsisok is kaptak kétszer. A csík számított az egyik legközönségesebb halfajtának, a pisztráng pedig a legnemesebbnek. Mindkettőt említik. Vajon van valami rendszer abban, hogy mikor nevezik meg a halakat? Jelenleg még nem tudom erre a választ.

Egyedi ez a kapuvári étrend abban, hogy a négy 1661-ben lezajlott vendégségnél felírták, hogy gyümölcsöt, nevezetesen almát és körtét és retket is feladtak az asztalra. A gyümölcsről más források alapján tudjuk, hogy utolsó fogásként mindig részét képezte az ebédnek és vacsorának, az étrendekben nem volt szokás feljegyezni. A retekről pedig a már emlegetett lengyel nemes jegyezte fel, hogy a magyarok mindig az „édességek után legutolsó fogásként fehér, hámozatlan retket adtak sóval.”<sup>23</sup> Eddig ez az egyetlen általam ismert forrás, amely alátámasztja a lengyel utazó állítását.

Mint már szóba került, 10 hajdú is fizettek 1664–1665-ben. Bizonyára ekkor – vagyis korábban – is alkalmazták őket, hiszen valakiknek őriznie kellett a rabokat. Egyszer említi is őket a feljegyzés: karácsonykor felírták, hogy a 10 hajdú 20 cipót és 5 libra (2,5 kg) húst kapott az ünnepre való tekintetre. Ugyancsak ekkor kaptak kivételesen marhahúst a rabok, még hozzá kilencen 4 librát (2 kg-t). Különben úgy tűnik Kapuváron ők csak kenyeret kaptak. Legalábbis semmi nyoma sincs, hogy a napi három vagy négy, raboknak való rozslisztből és árpalisztből készült cipón kívül, mást is adtak volna nekik. A rab asszonyoknak – számukat egy ideig a férfiakétól külön felírták –, csak három cipó járt. A fennmaradó mennyiség alapján pedig egyértelmű, hogy viszont a férfiaknak négy. Érdekes, hogy Csejten az ottani rabok, ha nagyobb vendégséget tartottak, ők is kaptak a konyhán elkészült ételekből.

Mindig készült kétheti összegzés – ahogy a feljegyző fogalmaz – arról, hogy „menynyi élés kelt el a vár szükségére”. Ez ismét arra utalhat, hogy ő volt, aki rálátott a vár teljes élelmiszer fogyasztására. Ezek az összegzések nagyon érdekes információkkal szolgálnak.

<sup>23</sup> II. Rákóczy György esküvője. Szerk.: *Várkonyi Gábor*. Bp., 1990. (Régi magyar történelmi források II.). 16.



Különféle lisztek, húsok, illetve a tojás, ecet, vaj, kőszó, gyertyabél elfogyott mennyiségét írták fel. A lisztek esetén kiderül, hogy természetesen a familiáris vendégeknek fehér lisztből sütötték az ún. „fejér cipót”, az ún. praebendás, avagy „közcipó” pedig rozslisztből és árpalisztből készült. Január végétől az árpaliszt helyett raboknak való rozslisztet írtak és hasonló mennyiségben fogyott, mint az árpaliszt addig. Ezenkívül időnként olasz lisztből is sütöttek, ilyenkor nem szerepelt árpa liszt, feltehetőleg egymás megfelelői voltak a cipósütésnél. Minden összesítésnél felírták, hogy a két hét alatt 70, raboknak való cipót kaptak a hatyúk, akiket így napi 5 cipóval tápláltak. Sajnos nem sikerült korabeli leltárak alapján beazonosítani, hogy e hatyúk hol éltek a váron belül, illetve, azt sem tudjuk, miért tartották őket itt. Számuk mindenesetre csupán februárban csökkenhetett le, addig mindig ugyanazt a mennyiségű cipót kapták. A hatyúkról elmondható, hogy nem túl gyakori említésük korabeli leltárakban, de azért előfordul, így például Fogaras várának árkában (1656) is írtak össze hatyúkat,<sup>24</sup> Munkács várában pedig a vadaskertben őrizgettek őket.<sup>25</sup> Rákóczi László pedig, amikor Nádasdy Ferencet látogatta 1655. májusában és birtokait is megszemlélte, az ebenfurti várkastélynál lévő vadaspark halastavának partján látott „hatyút a fészében a tojásán ültében.”<sup>26</sup>

Visszatérve a többi élelmiszere: vajból általában 0,25 vagy 0,5 idra vagyis vödör fogyott. Ez 2,5–5 litert jelenthet. Ecetből 1–1,5 idra vagyis 10–15 liter. Meglepően sok a kétheti sófogyasztás: eleinte 3–5 libra (1,5–2,5 kg), majd 8 libra (4 kg). Ez azt jelentheti, hogy tartottak állatokat (szarvasmarha, juh, ló és sertés igényelte a sót a takarmánya mellé) vagyis a kenyérsütéshez és a főzéshez szükséges mennyiségen kívül ezek ellátása is növelte a sófogyasztást. Ezenkívül időszakosan a húsok és zöldségek sóval való tartósítása is megemelhette a sóra való igényt. Egy 1660-ban készült leltár szerint a kapuvári majorban 6 ökör, 9 fejős tehén, 9 meddő tehén volt.<sup>27</sup> Tojásból általában 3–6 darab fogyott, de időnként több, főleg vendégségek idején. A gombota főzésekor használtak 3–4 darabot, de előfordult, hogy keménytojást adtak fel vagy egyszer a prépostnak és vendégeinek tikmonyt hígan. Keménytojást csak a török kapott, méghozzá ötször és három tojásból. Érdekes, hogy ide jegyezték fel a gyertya vagy gyertyabél fogyását. Nyáron 15–18 körül változott a számuk, majd egyre több lett és télen 30–40 közötti mennyiséget írtak fel.

Továbbra is megválaszolatlan kérdés, hogy ki főzött? Néhány évvel később, 1664-ben nem tesznek említést szakácsról, csak sütőről. Ő főzött volna? Csejtén a kosztosok (vagyis praebendások) között szerepelt szakács, de az étkezéseken jelenlévők között nem sorolták fel. Miért csak a pintér kap praebendás cipót?

<sup>24</sup> Magyar Nemzeti Levéltár Országos Levéltára (=MNL OL) Urbaria et conscription (=E 156) Fasc. 014. No. 050.

<sup>25</sup> MNL OL E 156, Fasc. 019. No. 004.

<sup>26</sup> Rákóczi László naplója 1653–1658. Közéteszi és a jegyzeteket írta *Horn Ildikó*. Budapest, 1990. 124.

<sup>27</sup> MNL OL. Magyar Kamara Archívuma (E 185), Nádasdy család levéltára. A gazdasági ügyviteli iratai. Kapuvár. (Mikrofilm: 31994. d.)

Összefoglalásul megállapítható, hogy ez a kapuvári étrend több eddigi megállapítást is alátámasztja. Így például azt, hogy a főúri udvarokban az ételek száma nem az étkezéseken résztvevők számától, hanem a rangjától függött, vagyis mindenki a rangjának megfelelő számú tál ételt kapott. Ezért az egy rangban lévő molnároknak és a kocsisoknak ugyancsak két tál étel járt, míg a familiárisoknak minimum öt. A molnároknak akkor is két tál ételt főztek, ha tízen voltak, a familiárisok esetén viszont a jelenlévők számával megfelelő, vagy ahhoz közel azonos számú tál ételt.

Az étrend a marhahúsra a korabeli főúri udvar táplálkozásában betöltött domináns szerepét is jól mutatja, sőt Kapuváron a többihez képest még inkább jellemző a marhahús uralma az étlapon. A gyakran feltálat marhahúsos ételek közül a petrezselymes tehénhús, tehénhús tormával és tehénhús káposztával máshol is igen kedvelt ételek voltak, a tehénhús tisztaborssal és a tehénhús ecettel, hagymával viszont egyáltalán nem. Tisztaborssal inkább baromfit, ecettel és hagymával pedig bárányhúst készítettek.

Az a korábbi észrevételem is megerősítést nyert, hogy a 17. század második felére jelentősen megnőtt a konyhában a vaj szerepe: itt már a böjti napok ételeit a vajjal ízesítés uralta: az étlapon a zöldségek és tészták vajjal szerepelnek. A Tótfalusi Kis Miklós által Kolozsváron 1695-ben kinyomtatott *Szakács mesterségnek könyvecskéjében* már külön fejezetben tárgyalja a szerző a vajas étkeket, igaz külön a böjti ételektől.<sup>28</sup> Itt sorolja fel a különféle kelt tészták receptjeit is, de az itt lévő ételek többségét feltehetőleg azért sorolták ide, mert a recept végén vajjal megkenik. E vajas ételeket is feltehetőleg ettől nevezték vajjal készüteknek.

Ugyanakkor eltér az eddig tapasztaltaktól, hogy a halfogyasztás csupán a familiárisokra korlátozódik, ami talán annak lehet a következménye, hogy akkor ott nem állt rendelkezésükre elegendő hal, és az ittenieket is Nádasdy udvartartásának ellátására kellett küldeni. Más források alapján ugyanis a böjti és húsos napi halfogyasztás az alacsonyabb rangúak számára is adott volt, nem kellett csupán vajjal ízesített zöldségeket és tésztákat enniük. A különbség csak abban nyilvánult meg, hogy kevesebb fajta halból készültek ételeik, mint a főúrnak és asztaltársaságának. A familiárisok menüje nem csak a halfogyasztás terén tér el az alacsonyabb rangú ott étkezőkétől. Nekik a marhahús mellett mindig jutott valamilyen baromfi és malac is az asztalukra.

---

<sup>28</sup> Szakács mesterségnek könyvecskéje. Szerk: *Király Erzsébet*. Budapest, 1981. 325–363.