

## Kolozsvári polgári konyha a XVI. század végén.

Mi magyarok nem vagyunk azon szerencés helyzetben, mint Európa némely népe: a francziák, olaszok, spanyolok, németek, kiknek már a középkorból is számos emlékirat, magán és nyilvános testületek számadásai, regények, melyek a magán élet viszonyait festik, sőt egész részletes háztartástanok állanak rendelkezésükre; oly bőségben, hogy teljesen világos a részletekig megbízható képet alkothattak magoknak őseik magánéletéről.

Báró Radvánszky Bélának örök érdeme marad, hogy nagy munkával, áldozatkészséggel összegyűjtötte a régi magyar családi életre világot vető emlékeket. De minthogy adatait fejedelmeknek és fejedelmi vagyonnal bíró főuraknak, a Thurzóknak, Illésháziaknak, Esterháziaknak s hozzájuk hasonlóknak leltáraiból, számadásaiból s más ilyenmű írataiból merítette: nem általánosíthatjuk a művéből merített tudásunkat, ha a magyarság nagy zömének, a nép alsó rétegeinek s középosztályának, a kis- és középnemességnek s a városi polgárságnak magánélet viszonyait óhajtjuk részletesebben megismerni.

Kolozsvár város levéltárában a XVI-ik század végéről és a XVII-ik század számos évről régi számadáskönyvek maradtak fenn. Ezekből, illetőleg ezek közül a város sáfárjainak, gazdáinak számadásaiból gyűjtöttem adatokat, melyek világot vetnek arra, miképpen étkeztek, mit ettek, s némileg arra is, hogy ez étkeket mi módon készítették el azon időben a tekintélyesebb polgári körök.

A czéломra feldolgozott számadások az 1586—1590, 1594—1596, 1609—1610 és 1612. évre vonatkoznak.

Mielőtt tulajdonképeni tárgyamra térnék, nem lesz talán érdektelen, ha néhány rövid vonással vázolom a városnak számadási és adózási viszonyait, annak, mint testületnek, háztartását.

A város bevételei, csekély részben, földbirtokból és városi

malmok jövedelméből, tetemesebb részben a város polgárait és lakó-saira, az évi szükségletnek megfelelően, változó mértékben kivetett adóból állottak.

A földbirtokot azon 3 falu képezte, melyeket Balassa Menyhért hirhedt árulásakor, a város hűséges és bátor harezi szolgálatjáért nyert és melyeket azóta még ma is bír, ezek: Asszonyfalva, Alsó- és Felső-Füle. E három falunak jövedelmeiről az azokat kezelő ispán külön számadásokat adott be.

Magában a városban, de természetesen a várfalakon kívül, két malmot bírt. Az egyik azon a helyen, a mostani Malom-utca végén megvan, ezt akkor *váralattinak* nevezték, a másik az *alparéti* malom volt, ez a mostani kétvizközti városrészben feküdt.

A városnak határában szénafüvei, némi szántóföldjei, szőlője, erdője, halastava is volt.

Azonkívül a város Felek községének földesura volt.

Mindezekből volt ugyan némi készpénz jövedelem is, de főhasznuk, a beszolgáltatott terményekből állott. A terményeket pedig: szénát, zabot, búzát, a halastóból fogott halakat stb., a város természetben használta fel; részint akkor, mikor a fejedelem a városban tartózkodott, az ő és udvartartása szükségletére, részint a városban megforduló főurak, idegen országok követei s a fejedelem embereinek szükségletére; sőt a város saját terményei korántsem voltak elegendők ezen szükségletekre, s a város sáfárjainak számadásaiban a készpénzkiadások tetemes részét azon rovat képezi, melyet: „Enni való ajándék“, czímmel jeleztek.

Kolozsvárnak az adón kívül legtekintélyesebb bevételi forrása az ide behozott és kivitt áruk vámja harminczadja volt. E jövedelem tulajdonkép az uralkodót illette, de egy nagy kölesönnek — kamatnélküli — megtérítése fejében: a harminczad jövedelem bizonyos része a városnak volt átengedve és a város által kezelve. E jövedelemnek is azonban meghatározott kiadási tételek feleltek meg és így a városnak fedezetlen szükségletét az adó pótolta.

Az adó kivetésének következő módja volt. Bizonyos mennyiségű vagyon adóegységül volt felvéve, ennek megfelelő vagyont 1 dikának neveztek, magyarul egy *vonásnak*. A kinek vagyona ennél többre becsültetett, azt 1½, 2, 3—4 vagy több vonással jelezték; a kinek kevesebbje volt, azt a dika törtjével. Az 1591-diki eszten-

dőben egy dikára 6 frt adó volt kivette, de már 1594-ben 9 frt s a hábórús 1595. és 1596-dik években 12 frt; e szerint 1591-ben az, kinek vagyona 4 dikára becsültetett, 24 frt adót fizetett; az, ki  $\frac{1}{4}$  dikás volt, csak 1 frt és 50 denárt.

A polgárokra nézve tehát nagyon fontos volt, hogy vagyonukat mennyire becsülik. Ezen becsüt minden évben városrészenként s házanként eljárva újra foganatosították, illetőleg a megelőző évi becsüt vagyoni változásoknak megfelelően kiigazították. Ezért nevezték azokat, kik e munkálatot teljesítették, *vonásigazítók* ak s természetesen a város legmegbízhatóbb, tiszteltebb polgáraiból választattak. Mikor a város szolgálatában eljártak, akkor a város vendégelte őket meg. A sáfárok számadásaiban legtöbbször ezen ebédek vannak részletezve s felolvasásomhoz a legtöbb anyagot e feljegyzések szolgáltatták.

A vonásigazítók által megállapított kulcs szerint az adót az adószedő urak hajtották be s ők számoltak el róla. Ők fizették ki ez összegből az országgyűlések által kirótt országos adót, némely évben külön hadiköltséget, a püspöknek, plebánosnak járó összeget, s a templom- és iskoláknak más alapokból fedezetlen szükségleteit. De számadásaik legfőbb tétele azon összeg volt, melyet ők a város sáfárjainak adtak át. A sáfárok voltak a város tulajdonképeni gazdái. Számadásaik főrovatai következők: Enni való ajándék; e czímen azon összeg számoltatott, melybe a városban tartózkodó főurak vagy más hivatalos egyéneknek küldött ajándékozott ételneműek kerültek; a város saját terményein kívül még pecsenye, bor, halak, czipó, kenyér stb volt ily ajándékozás tárgya. A másik főrovata a sáfárok számadásainak: Szekerezés és postázás címet viselt. Nemesak a fejedelmi udvar minden szükségletére, továbbá hadiszerek szállítására, hanem főurak utazásaira is tartozott a város lovakat állítani elő, de csak Tordáig vagy Hunyadig; a fuvarosokat a város sáfárja fizette ki; így — habár ez a város közönségének nagy terhe volt is — a pénz legalább visszakerült a városi lovas és ökrös gazdák kezeihez. A diversak, különböző, változatos rovatából látjuk, hogy a sáfár költött a város jégverme megtöltésére, a város halastavára, építkezéseken előforduló apróbb javításokra, a város dinnyeföldjére — sőt néha még a boszorkányok égetésére szükségelt fát is e rovatban számolják el.

Ezen előzmények után áttérek tanulmányom tulajdonképpeni tárgyára, melynek anyagát a sáfárok számadásainak azon rovatából merítem, melyet Heltai Gáspár, fia a híres könyvnyomtató és írónak, a ki 1595-ben a város sáfárja volt, így jelez: „Mindennapi költség, melyet költöttem vonásigazító uraimra és az egész tanácsbeli uraimra ez esztendőben 1595.“

A közlött czím után Heltai így folytatja:

„1594 December 28. Gyűltek az számvevő uraim post novam electionem magistratus az tanácsházhoz; Biró uram parancsolá, hogy főzessenek, főzöttem ekképpen:

Hozattam kenyeret 6 kegyelmeknek 10 denár. Első tál éték káposztás hús. Ahhoz tehénhús 6 denár, orrja 6 denár, szalonna 6 denár, egy tyúk 6 denár, káposzta 2 denár. Második tál éték volt 3 tyúk lemóniával. Ehhez 3 tyúk 12 denár, 4 lemónia 4 denár, eczet 2 denár. Harmadik tál éték: sült, fajdtyúk, tehénhús pecsenye 3 denár, őzhús pecsenye 6 denár, disznóhús pecsenye 6 denár, kolbász 4 denár, 1 tyúk 4 denár. Ez három étékhez adtam 1½ lot borsot, 6 lot sáfrányt, gyömbért, szerecsendió-virágot.

Kilencz tikmony sütve, ahhoz is vittük a fűszerszámot. Az tojást pedig akkor adják vala kettőt egy denáron, az kilencz tojás 4 denár.

Biró uram volt az egyik tavalyi számvevő, ő kegyelmétől pedig hoztunk igen jó két ejtel ürmös bort 24 denáron; király biró uram is hozatott egy ejtel bort (ezért semmi sincs felszámítva); ez mellett vitettem Fenesi boromból, melyet ő kegyelmek igen szeretnek vala, 6 ejtelt 48 denár.

Pereczet vettem ő kegyelmeknek, az mellett almát, diót.

1595. 4. Januarii készültem vonásigazító uraimnak gazdálkodásra vettem fűszerszámot, miért hogy mindennap kellett és az fűszerszámot nehéz akkor venni, az piacról hozatni és törni. Jó lelkiismerettel pedig mondván többre is telnék; de így az gondviselő embernél szaporábban is megmarad és jobb móddal táplálhatja az városnak szükségét; hogy nem mint az hirtelen való töréssel.

Gillyén Imrénétől vettem ½ font borsot 60 denáron, Stenczel Andrásnétól ⅓ font bécsi sáfrányt. Teleki Istvánétól ½ font gyömbért 55 denáron.“

A többször említett évben főzetett a város sáfárja a vonásigazítóknak Január első napjaiban 4 ebédet. Továbbá Marcius 18-ikán: „mikoron ő kegyelmek tanácsul az kölcsönpénzt szedik vala és Urunk ő felségének Váradra adák, melyet aztán Keresztúri Kristóf Kővárbán adott meg. Egész napestig ő kegyelmek fáradván, főzete biró uram ő kegyelmeknek.“

Ezen évben volt Báthori Zsigmondnak Mária Christiernával egybekelése. Kolozsvárt nagyban készültek a fejedelem menyasszony

fogadtatására s itt-tartózkodása idején vendéglésére; az erre fordított költségek ugyan külön rovatát foglalják el a számadásnak, mégis a főzetés rovatában is nyoma van.

„5. Julii bíró uram és ő kegyelmök tanácsul fáradván asszonyunk ő felsége házai felszerelésére, egyben kerítgetésére mindenféle házieszköznek; és ő magok az uraim is mindent a falra, padra etc. szegezvén; bíró uram hagyá, hogy ebédet készítsek, melyet megmíveltem ígyen.“

De nem érkezett ekkor meg a várva várt fejedelmi vendég, csak sokkal később, július 25-ikét 26 ikát és 27-ikét töltötte Kolozsvárt. A város a fejedelmi udvar és a főurak részére nem főzetett, hanem az előre meghatározott, megrendelt roppant nagy mennyiségű élelmi szert szolgáltatatta át a főúri és a fejedelmi szakácsoknak. Volt külön német és külön magyar konyha, főmesterekkel s több szakácssal. Nem valószínűtlen, hogy Báthori Zsigmond magyar szakácsa éppen az volt, kinek becses művét: „A szakácstudomány“-t báró Radvánszky Béla velünk megismertette. E munka nekem is e tanulmány összeállításánál becses felvilágosításokat nyújtott.

Ily alkalmakkor a város előkelő polgárai, a tanácsosok, mint *pallérok* — így nevezték a felügyeletet, rendezést teljesítőket — működtek Julius 26-ikáról e feljegyzés:

„Miért hogy ő kegyelmék tanácsul és az több uraim palléru, ki tál mellett, ki konyhán, ki pinczében hun fáradoztak: hagyá bíró uram esméglén s főzettem.“

Ez évben még főzetett a város augusztus 19-én: „Hogy öreg asszonyunk haza mene“. Tudni illik, mikor a fejedelemasszonynak anyja, ki őt Erdélybe elkísérte, tért innen haza.

„September 18-dikán: Az nap, hogy az Német fegyveresek bejöttek“; vagyis mikor a Báthori által a török háborúra várt segédcapatok megérkeztek.

Október 24-ikéről ez érdekes feljegyzés áll:

„Bíró uram ő kegyelme egész tanács akaratjából hívatá be meléje az öreg uraimat, az jó hírnek, melynek Havasalföldéből hoztak örömére. Tudni illik, hogy Szinán basa megfutamodott volna Urunk ő felsége hada előtt. Ez okáért hagyá ő kegyelme, hogy főzessen és elegendőn és tisztességesen gazdálkodjam.“

Látjuk a fentebbiekből, hogy mily alkalmak voltak azok, mikor a város főzetni szokott volt. A konyha a tanácsháznál volt s a városnak volt állandóan fizetett „hütös szakácsa“, ez a szóban

levő 1595-ik évben Munkácsi István volt. Ennek évi fizetése 25 forint, 6 sing baraszlai posztó, 11 sing karasia posztó volt. A posztók pénzértéke 9 forint 56 denárban van számítva. Ezuttal mindjárt kiemelem, hogy akkor a pénznek értéke vásárlási képessége átlagba véve körülbelül tízszerese volt a mostaninak, úgy, hogy akkor 1 frton körülbelül tízszer annyit lehetett vásárolni, mint most; 1 denáron, az akkori forint századrészen annyit, mint most 10 krajczáron. De ez csak átlag igaz; az egyes árúkból ettől nagy eltérések vannak: a hús olcsóbb, a búza sokkal drágább volt.

Miután láttuk, kik voltak a sáfárok, a kik nekünk a főzetéseket feljegyezték; láttuk, kik voltak a vonásigazítók, a kiknek leggyakrabban főzettek, s láttuk, hogy különben is mily alkalmakkor főzetett a város: előbb néhány ebédnek étekrendjét sorolom el, azután az étekrendek alapján, magát a főzés módját általánosságban s néhány érdekesebb ételt részletesebben tekintünk meg.

„1596. Január 4-ike. Első tál éték: tehénhús főve. Tehénhús 7 denár; két tyúk városé, petrezselyem, foghagyma 2 denár. — Második tál éték: vadhús fekete lével, ehhez vadhús 10 denár, alma, körte, hagyma, dió, mandula, tengeri szöllő, szegfű, egy ejtel méz. — Harmadik tál: kárász édes lével; kárász városé, hozzája alma, hagyma, ecet 3 denár. — Percz 3 denár; alma, dió 4 denár; gesztenye 1 font 20 denár; szőlő én magamé. Kenyér 8 denár, czipó 18 denár. Ürmös bor 4 ejtel 16 denár. Én magam bora 14 ejtel per 3 denár 42 denár. Ezután több is volt, de én magam kértem 6 kegyelmeket, hogy mulassanak, kit én fel nem tudtam.“

Igy mondja ezt Heltai uram, szokott kedves, bőbeszédű naivitásával.

1586. Jan. 6. a vonásigazítók ebédje: Első tál káposztás hús; második tál borjúhús suffával; harmadik tál sült, ez tehénhús pecsenyéből, borjúhúsból, kolbászból és nyúlhúsból állott; egy tál ételnek számítva a nagymennyiségű és sokféle húst. — Azonkívül volt gyümölcs, kenyér, bor.

Január 7-ikén. Első tál: borjúbél, lábaival egyetemben; ehhez vett borjúlábat és rántani tojást, vaját. Második tál: tyúk lemonióval, három tyúkhöz 6 lemonia, melynek ára 12 denár volt. (Míntha most egy citrom ára 20 krajczár volna.) — Harmadik tál: sült, megint, mint mindig, többféle pecsenyék egy tál éteknek számítva.

Januárius 7-ikére ezen bejegyzés áll: „Ó kegyelmék kívánák, hogy egy indiai tyúkot főztnék; főztem meg gyömbérlével, ára volt 35 denár.“ A gyömbéres léhez vett bort, körtét, mandulát,

mazsolaszöllőt és mézet; a gyömbér más lapon felszámítva. Az akkor *indiai tyúknak* nevezett pulyka ez időben még nagyon ritka volt, ára is, midőn egy font marhahúst 1 denáron, 1 őzhús pecsenyét 4 denáron lehetett venni, eléggé drága. E kis tanulmányt a a felsorolt évekből feljegyzett 70 étekrendből állítottam össze és pulykát csak ezen egyetlen egyszer találtam; sőt a „Szakács tudomány“-ban, melyet pedig tán fejedelmi, de bizony nagyúri szakács írt, sincs említve. Már a gróf Thurzó Szaniszlónak Galgócz várában 1603. főzött ebédjeinek étekrendjeiben előfordul kétszer, a mit a nyugattal való közlekedés könnyebbségének tulajdonítok.

1590-ik évi feljegyzés. Első éték: petrezselymes hús, ehhez főzni való tehénhús, két tyúk, petrezselyem, hagyma. (Ez tehát, úgy látszik, az volt, a mit ma tehénhúsos levesnek főznek; de a murok, a mivel ma ezt főzik, nincs soha megemlítve; gyakran rizskását is főztek hozzá.) Második tál éték csuka volt, törött lére. Ezen alkalommal nem volt a harmadik tál étel sült, a mi nagyon kivételes dolog; hanem pánkókat süttetett a sáfár.

Még néhány étekrendet minden megjegyzés nélkül közlök:

Első tál: csuka sóba főzve; második tál: tyúk éles lére; harmadik tál: sült, ahhoz dió, sása.

Első tál: csfk tormával; második tál éték: csuka töött lére; harmadik tál: tyúk és tehénhús tiszta borssal; negyedik tál: tésztamú, azaz tolófánk.

Első tál: káposztás hús; második tál: tyúk lemonióval; harmadik tál: sült.

Első tál: viza faolajos lére; második tál: körtvély, ehhez mézet, bort, fűszert számít fel; harmadik tál: sült.

Első tál: borjűfő lábastul; második tál: rizskása tejjel; harmadik tál: sült.

A mint ezekből látjuk, az ilyen ebédek többnyire három tálnak számított ételből állottak, de ha tekintjük, hogy négy vagy többféle sült is csak egy tálnak számított, ezen ebédek is elég bőségesek voltak.

De néha, bár ritkábban, 4 vagy 5 tálas étekrendek is fordultak elé, ezekből is közlök.

1596. 4. Január. Első tál: borjűfő; második tál: tehénbél; harmadik tál: borjűhús ispékkel (ehhez volt véve hagyma, petrezselyem, szalonna); negyedik tál: sült szegfűves lére (ehhez három fogolyadarat, két tyúkot és tehénhús pecsenyét használtak fel, levéhez a fűszereken kívül bort, mézet, mazsolaszöllőt); ötödik tál éték: tolófánk.

1595-ik évi januárius 7-iki feljegyzés:

Első tál éték volt: fekete lé, ahhoz volt két nyúl eleje, ehhez alma, dió, eczet 8 denáron; ehhez hoztattam hájat csepegetni 5 denáron. Egy negyed ejtel méz ehhez a fekete léhez és a szegfűves léhez. Vettem háromnegyed font mandulát ehhez és az fejr kenyérhez, azaz szilvás béleshez. Mégis ugyanezekhez egy lot szegfűvet is vettem.

Második tál éték: tyúk lemoniával, három tyúk 12 denár, új szalonna 4 denár, 8 lemonia 12 denár.

Harmadik tál: Egy fél ejtel válogatott öreg csíkot vettem 25 denár, ezt főztük kuldus lére, ahhoz czipó volt, item faolaj egy fél font.

A sült-höz volt 2 fajdtyúk 18 denáron, 1 tehénhús pecsenye 6 denáron, 2 fertály nyúlhús 8 denáron, 1 tyúk 4 denáron.

Az eddig közlött étrendek mind a város hivatalos ebédjeiről valók. Néha ezen kívül előfordult, hogy egyes átutazó, nem éppen főúri, de tekintélyes egyénnek is főzetett a sáfár; például 1595. januárius 29 ikén a fejedelem orvosának.

„Estve érkezék Doctor Bibiellus, adtam egy hideg tálat disznólábakból (kocsonya), adtam pecsenyét és prenze túrót. Egy más estve érkező vendégnek „süttem egy tikfiat töltve“.

Több étékrendet nem sorolok fel, de megjegyzem, hogy a felírt tál ételeken kívül nagyon gyakran az ebéd előtt mintegy appetitoriumképpen tojást adtak fel, még pedig a feljegyzés szerint sültve, tehát kemény tojást. Az ebédet csemege fejezte mindig be, például gesztenye, sajt, mogyoró, perez, máskor szőlő, körtve. A sült-höz ugorka, mustár és majd mindig káposzta is volt feladva. Most már tekintsük előbb azt, mely ételek voltak a leggyakoribbak, megszokásosabbak, legsűrűbben előfordulók.

A mint mondtam, körülbelül 70 étékrendben sült több mint 50-szer fordul elő; még pedig majdnem mindig tehénhús pecsenye, tar vagy sál pecsenye; továbbá majd mindig disznóhús, kolbász, tyúk; gyakran, de az előbbieknél ritkábban nyúl, őz, fogoly, apró madár és kappan; nagyon ritkán fajdtyúk, mogyoró-tyúk — így nevezték akkor a császármadarat — és rigó. Liba más alakban gyakran, de a sülték közt ritkán. Ruczát egyszer se találtam említve. Pulyka, a mint említém, egyszer, és akkor se sültve, hanem gyömbéres lére.

Azon étel, mely a sült után leggyakrabban van említve, a káposztás hús. Mindig vettek hozzá tehénhúst, disznóhúst, orját, kappant vagy tyúkot, néha lúdat is, szalonnát, néha külön kiemelve avast, s magától értetőleg káposztát. E szerint ez őse annak az

igazi kolozsvári töltött káposztának, melyet az 1848 előtti években s még a múlt század 50-es éveiben is a híres „Mámi“ főzött. Csak is a rizskásás töltelék nincs megemlítve; a mit a rizskása azon időbeli drágasága és ritkaságának tulajdonítok. Mert hogy a rizskása drága volt, azt Heltai Gáspár sáfár is bizonyítja a ki írja: hogy nem tudott annyi rizkását beszerezni, a mennyit a fejedelem udvarmestere kívánt; azért a német molnárral igen szép árpából kását őrltetett, azt adta rizkása helyett: mert tisztességesebb a kölesnél.

Ez a káposztás hús, úgy látszik, kolozsvári specialitás volt, a „Szakács tudományban“ nincs leírása és arra, valamint kedveltségére mutat az is, hogy Báthori Zsigmond nem saját szakácsával főzette, hanem kívánságára a város szakácsával készíttette neki.

Ezek után igen gyakori a borjú és a tyúk. A borjú leggyakrabban suffával fordul elé. 11-szer.

A „Szakács tudomány“ a borjúhúst suffával így tanítja:

„Mikor oztán megabárlod, savát megadod, húsát szépen helyére főzöd, az levében szürj le egy szép tiszta fazokcsában, melyben akarod az levet megértetni, azt eczetezd meg, bort is keveset beléje, hogy meghül oztán úgy törd az tikmonyat reája. Törjed által az tiszta szitán, szürd meg és annak utánna szépen sáfrányozd, borsold, gyömbérezd meg; ha vagyon kövér tehénhúsod, az zsírjában végy reá egy vagy két kalánnal, mikor értetni akarod, úgy erőlködjlél értetni, hogy szintén mikor felakarod adni, akkor ne álljon készen, mert semmire kellő lészen, hogy megérik; oztán az húsát rakjad ki az tálban, az suffáját pedig *mennél tajtékosban* lehet, úgy adjad reá, hogy az húsa sehol ki ne lássék az levéből“.

E leírásból azt következtetem, hogy a suffa körülbelül a mostani „chaudeau“-knak felel meg. Sáfárjaink számadásaiban 2 borjú felsárhoz 15 tojás, fél ejtel eczet, egy negyed ejtel bor, egy loth szerecsendió, szegfű és bors van felszámítva.

Borjú még előfordúl: vagdalva 4-szer, ispékkal 3-szor, borjúfő 5 ször, borjuláb rántva 2-szer.

A tyúkot leggyakrabban lemoníával, kétszer éles lére, kétszer röstölve, kétszer törött lére; töltve, gyömbérrrel szagatva, foghagymával és eczettel egyszer-egyszer fordul elé. A lúdat gyümölcsös lére, malozsa lére, tiszta borssal, kásával főzték; aprólékját is külön említik nehányszor.

Hogy bárányt csak kétszer találtam említve, azt annak tulajdoní-

tom, hogy adataim december és januárius havára vonatkoznak, kevés nyári és őszi adattal; a bárány pedig tavaszi étel.

Feltűnő sokszor fordulnak elő a halak. Mai nap csak a gazdag finom konyhák kiváltsága a jó halétel: akkor a polgári konyhában nagy helyet foglalt el. Tudjuk, hogy a középkorban majd minden falu határában voltak halastavak, alig van adománylevél, melyben a jószág tartozékai közt a halastó is ne említették. A halak bősége valószínű, a középkorban pontosan megtartott böjt miatt volt oly általános; ugyanezen oknak tulajdonítom az olajnak a mainál általánosabb használatát.

A halak közt leggyakoribb a csuka. Ezt hol ispékkal, hol törött lére, faolajos lére, sóba főve, vagy csak egyszerűen eczettel készítették. Ezután a kárász olajos lére és éles lére; a márna, retyke következnek, többször jön elé apró hal, néha rántva, néha sülvé. Ezeknek a halaknak az ára fontonként 3 dénár volt, a viza ritka és sokkal drágább, a kövi hal is csak egyszer fordul elő. Pisztráng pedig a város által főzetett ebédeken egyszer se, csakis a fejedelmi konyha részére beszerzett van említve. Csíkot nagyon gyakran ettek, többnyire tormával, néha olajos lére, koldus lére. Rák alig fordul elő, de már említém, hogy adataink majdnem mind téliek. Ugyanez okból gomba is ritkán van említve, de mégis előfordul a keserű- és a tövisaljgomba. Arra is van adatunk, hogy a barabolyt szerették, hecsben tartották: egy lengyel követnek küldtek belőle a feljegyzés szerint újságnak.

Tésztás étel a húsok és halakhoz viszonyítva, aránylag ritkán fordul elő, leggyakrabban a pánkó, azután a toló-fánk és bélesek, ezeket többnyire megtöltötték, legtöbbször szilvával. Tejben főtt rizskását fahéjzva, ezukrozva ettek, mint most is. Gyümölcsöket: szilvát, körtét borral, mézzel főzve. Voltak túrós és tejes étek is, a tejes étekhez egyszer a sáfár „sarmallyut“ (sic) süttetett. Nem tudom bizonyosan mi volt, a „Szakács tudomány“ nem említi; de én valami csörögéshez hasonló, vajba kirántott kisebb tésztának képzelem.

A pánkó, a toló-fánk, a bélesek akkori készítési módja a maival bizonyára azonos volt; csak hogy nem mint mi ma zsírba, hanem vajba rántották ki. Hogy a túrós éték és tejes éték mik voltak, arról a „Szakács tudomány“-ban kerestem felvilágosítást. Tejes

étek e könyvben többféle van felsorolva, úgymint: vágott tejes étek, borsolt tejes étek, metélt tejes étek, labdó tejes étek, tálban főtt tejes étek stb. Ezek nagyobb része abból áll, hogy hideg tejre tojást vernek és nádmézet vegyítenek: tehát ez az, a mit mi most consoménak nevezünk, néha sályával is fűszerezik és különböző módon főzik ki. De a „borsolt tejes étek“ leírását érdekes voltáért közlöm:

„Ezzel mi magyarok így élünk 's jó tejes étek is, hát illendő beírni. Az szép fejer lisztben tölts tiszta vizet, azt az levében keverd el, sorold mindaddig az tenyered közt, míg annyi leszen, mint az kása vagy lencse-szem. Az lisztet a szitával szitáld ki, az verőfényen szárarzd ki.

Az böjti eleségnek ebben annyit száraztanak meg, hogy az táborban zsákokkal hordozzák az értékes emberek. Ebben, mikor meg akarsz főzni, tiszta forró vized legyen az tűznél, szépen kalánnal keverd az vízben, hogy meg ne homocsozzék, vagy olajjal, vagy vajjal megfőzheted, mint szintén az kását. Ha penig az tésztát tejhez akarod megcsinálni, tejjel, tikmonnyal gyurd meg az tésztát“.

Ebből úgy látszik, hogy az a kézzel erősen gyúrt és kézzel morzszolt, szárított és későbbre eltett tészta a mostani tarhonyának felel meg.

Túrós étek is többféle van leírva az egyik egyszerűbb így:

„Az aszu túrót tisztisd meg, réz mosárban igen erőssen törd meg, egy darab vajat is törj beléje, ha csak egy asztalra akarod csinálni, megéred hat tikmonnyal; az tűznél igen erőssen főjön az leve, arra szép aprón mess vörös hagymát; mikor megtörik, az túrót kevergesd, hogy meg ne darabosdjék, főzd helyére, mint annak az módja, savát is add meg. Immár feladhatod“.

Tán igen is sokat foglalkoztam a tésztákkal, pedig azok az akkori étekrendekbe aránylag kis szerepet játszanak. A főhelyet a roppant nagy mennyiségben fogyasztott hús ételek foglalják el. A sülteket mindig nyáron sütötték és alájok néha sásákat adtak; a kolozsvári étkezési emlékekben csak dió-sását találtam feljegyezve. Ennek leírását is a már többször idézett jeles munkából, melynek különben is sok hálával tartozom, adom:

„Az diót törd meg, tisztisd ki, a belit törd meg mosárban. Ha csak egy kis tálra csinálod, tégy két kis foghagymabelet belé, egy fehér cipót is márts az vízben, facsard ki s törd össze a dióval foghagymával. Hogy jól megtöröd egyelétsd meg tiszta vízzel, tiszta szitán szürd átal egy fatálban, az míg fel kell adni, hadd álljon abban a tálban, mikor fel akarod adni, eczettel ereszd fel, egy kis sót is tölts belé, de kicsit“. (Ezt a sültből kicspepű meleg lével feleresztve tették a húсок alá.)

A többi hús- és halnemű ételeket többnyire különböző lével elkészítve adták fel. Ezek közül a leggyakrabban használtat, a suffát már megismerttettem. Többször fordul elé borju vagy tyúk lemonióval, ez körülbelől a mai ezitromos becsinálnak felel meg, csakhogy akkor — úgy látszik — ritkábban használtak a polgári konyhában tejfelt, mint most. Többször találunk borjút, bárányt, tyúkot, sőt halakat is kárászt, csukát ispékkal főzve. Ehhez szalonát, petrezselymet, ecetet vettek, a miből bizton következtetni lehet, hogy ez az ispék-lé ugyanaz volt, a mi némely a régi szokásokat megőrzött háznál ma is ismeretes: a szalonna koczkákba vágva úszik egy savanyú, de liszttel, tejjel fel nem eresztett lébe, néha kemény-tojás koczkákba vágva is van benne. A fekete léhez almát, hagymát, diót, tengeri szőlőt, mandolát, mézet és bort számítanak fel, de a „Szakács tudomány“-ból látjuk, hogy még fekete kenyeret elmorzsolva és az illető állat vérével is használták hozzá. A tiszta borsost és a kaszáslevet ma is ismerjük. A pirított húshoz csak hagymát és szalonnát számítanak fel, ez valószínűleg a most borsos tokánynak nevezett ételnek felel meg.

Az akkori életmódnak, a mint az eddigiekből láttuk, legjellemzőbb tulajdonsága a hús ételek aránytalan sokasága és bősége. A húst leggyakrabban sütve, még pedig — a miért is irigyelhetjük őseinket — nyárson sütve ették. Azután a már elősorolt levekkel, a mit most becsinálnak neveznénk. A mint a középkorban mindenütt, nálunk is nagyon sok fűszert használtak. A legáltalánosabban, minden sültre, a legtöbb becsináltos húsrá, levekre a borsot használták. Ezenkívül sokat használták a gyömbért, a mit most soha se alkalmazunk és a már-már divatból egészen kiment sáfrányt; a fahéj, szegfű, szegfűszeg, szerecsendió és szerecsendió-virág is sűrűn alkalmaztatott. De nem ismerték a paprikát, a mit most sokan specialis, jellemző magyar fűszernek tartanak, pedig inkább a délszláv konyhát jellemzi. A finomabb, most használatos fűszerek között a vanillia, akkor még nem fordul elő.

A tengeri és a burgonya ez a két most legáltalánosabban használt tápszer akkor még teljesen ismeretlen volt; a rizskása ritka és drága dolog. Sokat használták a köles kását. A finomabb kerti zöldségek közt a spárga csak főúri és fejedelmi konyhákban fordul elő. A kárfiol egyáltalában sehol. Pástétomok, torták a pol-

gári konyhában nem szerepelnek. Krémek, fagyaltok pedig egyáltalában nem említetnek. Ha még megemlítem, hogy a kávé, csokoládé, thea, rum teljesen ismeretlen volt, elképzelhetjük az akkori életmód és a mai között való rendkívüli különbséget.

A XIX-ik század legkimagaslóbb sajátása, hogy az egész földteke összes országait egymáshoz meglepően közel hozta. A világ legtávolibb pontján történt eseménynek híre pár óra alatt hozzánk jut. A mennyi idő alatt a XVI században Brassóból egy kereskedő Bécsbe jutott, annyi idő alatt ma, gazdáink nagy aggodalmára, Amerika közepéből érkezik hozzánk a zsír, a búza, sőt az alma is. A mint a terményeknek, úgy a szokások, sajátságoknak is gyors megismerése és egymással kölcsönös kicserélése, egy mindent niveláló áramlat állott elé. S ma már, a mint ruházatunkban, kedvteléseinkben: konyhánkban is az internationalismus a túlnyomó. Nem is volna se okos, se különösebben hazafias dolog e világáramlattól ridegen elzárkózni.

De a hazainak szeretete és őseink iránti pietas mégis megköveteli tőlünk: először, hogy a mi régi jó van ősi szokásainkban, atyáink életmódjában, azt ezután is becsüljük meg, s így ne hagyjuk kiveszni szokásainkból az igaz jó, régi magyar ételek főzését se. Másodszor pedig, a mit már az idő árja elsodort, a mi már mostani ízlésünknek egyáltalában meg nem felelő, azt ne próbáljuk ugyan galvanizálni, erőszakosan feltámasztani, de annak őrizzük meg emlékét. Sőt a mennyiben nem eléggé részletes, világos képét bírjuk atyáink életmódjának, azt igyekezzünk kutatni, felderíteni és csekély dolgokat se vessünk meg, ha elevenebbé, életteljesebbé teszük előtünk e képet.

E szerény tanulmány is ezért igényel némi figyelmet.

KOMÁROMY ANDOR.