

Az absztinencia és a böjt szerepe a kora újkori mindennapokban:
17. századi szakácskönyvek absztinens és böjti receptjei

Készítette: Cibere bán

Tartalomjegyzék

I. Bevezető	3-4.
II. A böjt.....	5-6.
II.1. A böjti és az absztinens napok.....	6-7.
II.2. A böjt Magyarországon	7-8.
II.2.1. A vigíliák	8.
II.2.2. A nagyböjt	8-9.
II.2.3. Az absztinencia eltérő fokozatai.....	9-11.
III. Szakácskönyvek.....	12.
III. 1. Szerkezeti felépítésük.....	14-16.
III. 2. A csáktornyai Zrínyi-szakácskönyv	16-24.
III. 3. A Tótfalusi Kis Miklós által kiadott kolozsvári szakácskönyv	25-27.
III. 4. Cibere	27-28.
IV. Összefoglalás	29-30.
V. Felhasznált irodalom.....	31-34.
VI. Függelék	35-47.

I. Bevezető

Dolgozatom témájának a böjtölést, a böjtnek a kora-újkorai mindennapokban betöltött szerepét választottam. Miként az étkezések a napi életritmust, a napirendet szabták meg, úgy az absztinens napok a heti életritmust, a meghatározott böjti időszakok pedig az év rendjét befolyásolták. A kora újkorban mindkét területen nagy horderejű változások történtek.

A középkorra jellemző ún. kettős étkezési rend már a XIV-XV. századtól elkezdett fellazulni, átalakulni. A kettős étkezési rend a délelőtt 9-10 óra magasságában fogyasztott ebédből –prandium -, valamint a délután 4-6 óra környékén fogyasztott vacsorából – coena – állott.¹ A 17. század második felére a kettős étkezési rend magyar területeken is átalakulásnak indult. A 17-18. század fordulójára a felsőbb társadalmi rétegeknél már általánossá vált a korábban csak kiegészítő étkezésnek² számító reggeli 'felestekem' fogyasztása, és ezzel együtt az ebéd ideje kitolódott 12 óra tájára (ld. délebed).³

Hasonló horderejű változás volt az absztinens, illetve böjti napokon fogyasztható ételek csoportjának megváltozása, valamint a reformáció hatására a korábban évi 140-160 napot is kitevő absztinens, illetve böjtös napok számának lecsökkenése. A böjti fegyelem lazulása, az ételválaszték átalakulása jelentős hatással volt az emberek mindennapjaira.

A témát illetően megkerülhetetlenek bizonyultak Kisbán Eszter, Benda Borbála, Füreder Balázs, Kuti Klára, Hoffmann Tamás, Perjés Géza és N. Kiss István munkái az étkezési kultúrát, a fogyasztott ételeket illetően, valamint Kisbán Eszter és Hoffmann Tamás munkái a „köz” étkezési szokásait illetően. A főúri étkezési szokásokat Benda Borbála munkái részletesen elemezték. Az absztinencia és böjt kérdéskörét illetően Knauz Nándor közel másfél évszázada megjelent műve bizonyult megkerülhetetlennek. A gazdasági háttér áttekintéséhez Ember Győző, Fügedi Erik és Zimányi Vera munkái bizonyultak segítségnek. A külföldi szakirodalmak közül Massimo Montanari Éhség és bőség című könyve szolgált

¹ Az étkezési rendre vonatkozólag Apor Péter Metamorphosisában találunk utalást, mellyel kapcsolatban úgy fogalmaz, hogy „Nem francia módon, mint most [18. század], hanem tíz óraker ettenek ebédet, hat óraker vacsorát.” Apor Péter: Metamorphosis Transylvaniae. Kriterion Könyvkiadó, Bukarest, 1978. 33. Bethlen Miklós önéletírásában hasonló időpontokat említ. Ebédet 11 óraker, vacsorát este 7 óraker fogyasztott. A reggelivel kapcsolatban megjegyzi, hogy szinte csak gyermekkorában „élt” vele, és legtöbbször fokhagymát fogyasztott kenyérrel. „Itt én, mint gyermek, gyakran kaptam fölöstökömrre egy darab fehér cipót, elmentem vele a kertbe s egynehány fő fokhagymát kihúztam s megettem, osztán jó radnóti bort ittam reá akkor is...” Bethlen Miklós Önéletírása. I. Kiadta V. Windisch Éva. Budapest. 1955. 123-141. A reggelire vonatkozó rész a 137. oldalon.

² Leginkább csak gyermekek fogyasztottak reggelit a 17. századot megelőzően, illetve felnőttek abban az esetben, ha utazni készültek és tudták, hogy nem lesz módjuk 10-11 óra táján étkezni.

³ Kisbán Eszter: Új szerkezet – régies terület – Az újkorai magyar táplálkozáskultúra kétarcúsága. Ethnographia 1994/2. 402., Uő.: Korszakok és fordulópontok a táplálkozási szokások történetében Európában. Ethnographia 1984/2. 391.

hatalmas segítséggel, valamint Fernand Braudel Anyagi kultúra, gazdaság és kapitalizmus, XV-XVIII. század. című munkájának első kötete szolgált útmutatásul.⁴

A források közül 16-17. századi szakácskönyveket használtam fel legnagyobb mértékben dolgozatom megírásához,⁵ valamint Koltai András gondozásában megjelent udvari rendtartásokat. Az irodalmi források közül Bethlen Miklós önéletírását, Apor Péter nosztalgizáló hangvételű történeti művét, Szkhárosi Horvát András Kétféle hitről versét, valamint Kardos Tibor és Dömötör Tekla gondozásában megjelent drámákat használtam fel.

Dolgozatomban először a böjt történeti alakulását, a böjt során fogyasztható ételek, ételcsoportok alakulását tekintem át. A legnagyobb kérdést az jelentette számomra, hogy az egyház böjtre vonatkozó törvényeiben megjelenő változások tükröződnek-e a korabeli szakácskönyvek szerkezetében, ételkínálatában. Illetőleg ezeknek az ételeknek az elkészítési módjában. Emiatt a források közül a szakácskönyveket használtam fel leginkább. Az ételeket fejezetek szerint tekintettem át. A receptek értelmezéséhez, az ételcsoportok áttekintéséhez egyrészt a Magyar Néprajz IV. kötetének Táplálkozáskultúra fejezetét használtam fel, melyet Kisbán Eszter írt meg, másrészt Gundel Károly, A konyha fejlődése és a magyar szakácskönyv irodalom a honfoglalástól a XVIII. század végéig tanulmányát, mely a Ballai Károly szerkesztette A magyar vendéglátóipar története I. kötetében jelent meg. A recepteket elsősorban a fő alapanyagaik alapján elemeztem, másrészt a felhasznált zsiradék szempontjából. A böjt szimbólumának tekintett cibérét külön alfejezetben tekintettem át.

⁴ A mindennapi élet struktúrái: a lehetséges és lehetetlen. Gutta Könyvkiadó, Budapest, 2004.

⁵ A szakácskönyvek Király Erzsébet, Lakó Elemér, valamint Radvánszky Béla közléseiben nyomtatott formában is hozzáférhetők.

II. A böjt

A böjt a mértékletesség, az önmegtartóztatás erénye, melynek célja a bűnbánat kifejezése és a megtisztulás. Több fajtáját különböztetjük meg. Szigorúsága szerint megkülönböztetjük az ún. szigorú böjtöt és az enyhített böjtöt. A szigorú böjt a kezdeti időszakban egyet jelentett a kenyéren és vízen való böjtöléssel, melynek szabályai az évszázadok során enyhültek. Az enyhített böjt ezzel szemben pusztán a húsfogyasztást tiltotta, valamint a kedvenc ételeink megtagadását jelentette. A szigorú böjti napok közé tartozott hamvazószerda, minden nagyböjti péntek, a kántorböjtek péntekjei, valamint pünkösd, karácsony és Nagyboldogasszony vigíliája.

A böjtre vonatkozó egyetemes szabályok az első évezred során alakultak ki, de törvénybe a római egyház részéről csak 1917-ben foglalták a szabályokat. Ebből kifolyólag vidékenként eltérő böjtölési szokások alakultak, alakulhattak ki. Ilyen eltérés volt például a heti két absztinens nap időpontja. Az egyik absztinens nap minden esetben a péntek volt, de a második már vidékenként eltérő lehetett – szerda vagy szombat –.⁶

A főbb böjti napok a középkorban a heti egy pénteki nap, az évi négy kántorböjt egy-egy hete – vagy ezen hetek szerdai, pénteki és szombati napjai -, illetve a nagyböjti időszak, valamint a vigíliák voltak.⁷

A nagyböjt időtartama hét vagy hat és fél hét volt, melynek minden napjára érvényes volt az absztinencia, de a jejunium a vasárnapokat nem érintette. A hét hétig tartó böjtölés például francia területeken volt jellemző, de ezt a római egyház megtiltotta.⁸ A nagyböjt az V. században hat hétig tartott és a nagyböjti első vasárnap kezdődött. II. Orbán pápasága idején – az 1091. évi beneventói és az 1095. évi clermonti zsinatokon – bővült ki további négy nappal.⁹ Innentől a nagyböjti időszak 46 napos,¹⁰ melyről többek között Szkhárosi Horvát András Kétféle hitről című verse is tudósít.

„Ütközet nagy lesz mindenkor a farsangban,
Mikor Czibere bán beszáll az Bánságban,

⁶ Kisbán Eszter: „Húsevőnap” – „tésztaevőnap”: az egyház böjti fegyelem táplálkozás-szerkezetformáló szerepe = Kisbán Eszter (szerk.): *Parasztkultúra, populáris kultúra és központi irányítás*; MTA Néprajzi Kutatóintézet, Budapest, 1994. 76-78.; Knauz Nándor: *A böjt*. In *Magyar Sion VI.* (1868), 177.

⁷ Kisbán: „Húsevőnap” – „tésztaevőnap” i.m. 77.

⁸ Érdekes, hogy Magyarországon a középkor idején a nagyböjti időszak már a hamvazó szerdát megelőző hétfőn elkezdődött, tehát összesen hét hétig tartott a nagyböjt. Lásd erről bővebben a II.2.2.-t.

⁹ Knauz Nándor: *A nagyböjt*. In *Magyar Sion VI.* (1868), 184-185.

¹⁰ Kisbán: „Húsevőnap” – „tésztaevőnap” i.m. 87-88.

Koncz vajda haragszik dül-fül haragjában,
Mert nincs tisztessége az negyven hat napban.”¹¹

A nagyböjti időszak szerepe, szerepköre a XVI. század második felétől kezdett el csökkenni. Ennek legfőbb okát a reformáció tanainak terjedésében kell keresnünk, mely erőteljesen támadta a nagyböjti időszakot,¹² lévén az azt megelőző farsanggal, farsangi ünnepkörrel erőteljes ellentétben állt. A XVI-XVII. századtól kezdődően az egyéb böjti, illetve absztinens napok száma is csökkenésnek indult. Fontos azonban kiemelni, hogy ezek a napok a protestáns egyházak esetén sem kerültek azonnali leépítésre.¹³

II.1. A böjti és az absztinens napok

A nagyböjt kapcsán már említésre került a jejunium fogalma, mely alapján megkülönböztette a böjti és az absztinens napokat. A jejunium nem más, mint az étkezések számának korlátozása és a jóllakástól való tiltás.¹⁴ A korai újkorban, mint említettük az ún. kettős étkezési rend volt az általános, tehát jejunium idején a napi két étkezés helyett csak egy étkezésre került sor. Erre példa Braunschweig-Lüneburg hercegének fennmaradt rendtartása, amiből megtudhatjuk, hogy a herceg udvarában böjti napokon napi egyszer, 11 órakor étkeztek, valamint Joachim von Brandenburg fennmaradt rendtartása, amiből kiderül, hogy böjti napokon napi egyszer étkeztek tíz órakor vagy templomlátogatás után.¹⁵ Ehhez hasonló adatra találunk a pannonthalmi apátság kapcsán is, ahol böjt idején a XV-XVI. század fordulóján az ebédén kívül mindösszesen csak két pohár bort és egy darabka kenyeret kaptak a szerzetesek négy órakor esedékes vacsorára.¹⁶

A fogyasztható ételek tekintetében a böjti és az absztinens napok nem különböztek a korszakban. Mindkettő esetében a kezdetektől fogva tiltott volt a hús fogyasztása, valamint az egyéb állati eredetű táplálékok, így a tejtermékek és a tojás is. A változást ezen a téren a

¹¹ Szkhárosi Horvát András: Kétféle hitről = Régi Magyar Költők Tára XVI. század/I. 184.

¹² Massimo Montanari: Éhség és bőség: a táplálkozás európai kultúrtörténete. Atlantisz Könyvkiadó, Budapest, 1996. 137. A farsang és böjt közötti ellentétet a korszakban gyakran ábrázolták. Az egyik legjobban sikerült műalkotás id. Pieter Brueghel 1559-ben megszületett A Farsang és a Böjt harca című képe, melyet gyakran a protestantizmus és a katolicizmus közti harc allegóriájaként is elemezni szoktak. A kép középpontjában egy bolond áll, aki fáklyával mutatja az utat a pápának. (Ld.: Függelék 1. kép)

¹³ Kisbán: „Húsevőnap” – „tésztaevőnap” i.m. 75.

¹⁴ Kisbán: „Húsevőnap” – „tésztaevőnap” i.m. 78., Kisbán Eszter: Táplálkozáskultúra. In Balassa Iván (főszerk.) Magyar Néprajz IV.: Életmód. Akadémiai Kiadó, Budapest, 1997. 568.

¹⁵ Kuti Klára: Napi étkezések és étrendszerkezet a kora újkori közép-európai udvari rendtartásokban. Ethnographia 1995/2. 428-429.

¹⁶ Sörös Pongrácz: A monostor belső élete. In Sörös Pongrácz – Rezner Tibold (szerk.) A pannonthalmi Szent Benedek rend története III. 1905. 399.

középkor vége hozza meg, amikortól is a tejtermékek és a tojás megengedett, fogyasztható élelmiszerekké válnak az absztinens és a XVII. század elejétől a böjti napokon is. A vaj fogyasztása az 1365-ös angers-i zsinat óta engedélyezett.¹⁷ A „böjti hús” a hal volt,¹⁸ de szerepét csak az első évezred végétől kezdte betölteni.¹⁹ A bencések étkezésébe csak a X-XI. század folyamán kerül be,²⁰ a főúri rétegek is ekkor kezdenek felé fordulni. Fontos kiemelni viszont, hogy a középkor folyamán megmaradt még luxuscikknek a hal, sőt egyes régiókban – így Magyarországon is – szinte csak a főúri, úri rétegek fogyasztottak halat a korai újkorban.²¹ A változást a halfogyasztásának mértékében a XV. század vége jelenti, amikor is megjelenik a tőkehal szárítva vagy sózva, és a szegényebb (városi) rétegek eledelévé válik Európa nyugati és északi régióiban.²²

A reformáció terjedésével azonban ez a rend is tovább lazult, és nem egyszer előfordult, hogy már pénteken és nagyböjt idején is ettek húst az emberek. Mindezt a katolikus papok Luther tanaihoz való húzásnak tekintették.²³

¹⁷ Massimo Montanari: Éhség és bőség i.m. 138-139.

¹⁸ Böjt idején a XV. század végétől, XVI. század elejétől – Tolnai Máté főapát idejét leszámítva – Pannonhalmán is bevett élelmiszer volt a hal, és hús helyett a böjti napokon azt fogyasztották. Böjti napok miatt egyébként gyakorta előfordult, hogy egyeseket elküldtek halászni a rend tagjai közül. Ld.: Schermann Egyed és Németh Ambrus: A monostor belső élete és külső hatása. In A pannonhalmi Szent Benedek rend története V. 1907. 660 és 645.

¹⁹ Montanari: Éhség és bőség i.m. 96. Montanari a farsang és nagyböjt ellentétét a hús és a hal szembenállásával ábrázolja találóan.

²⁰ Kisbán: „Húsevőnap” – „tésztaevőnap” i.m. 78.,

²¹ Kisbán: Táplálkozáskultúra i.m. 487.

²² Montanari: Éhség és bőség i.m. 97-99.

²³ Kisbán: „Húsevőnap” – „tésztaevőnap” i.m. 85., Péter segesvári dömés perjel 1529-ben így panaszkodott: „Carnes feriis sextis atque Quadragesimalj tempore vorantes ac comedentes, necnon Lacticinia.” Ld.: Knauz: A böjt i.m. 179.

II.2. A böjt Magyarországon

A magyarországi böjtölési szokások sem tértek el nagyban az Európaitól. Valószínűleg már a kezdetektől fogva megvolt a heti két böjti nap, amelyek közül az egyik biztosan az Európában is általánosan megtartott péntek volt. A másik nap valószínűleg a szerdai nap volt és nem a szombati,²⁴ de a szombati napra is találunk utalást. Az erdélyi fejedelmi szakácskönyv²⁵ receptjei között találunk „Szombat napra”, valamint „Szombat napra való” elnevezésű recepteket.²⁶ Mindkét recept tojással készül. Továbbá Batthyány II. Ádám konyhamesterének intézett utasításában a következőket olvashatjuk:

„Húsevő napokon minden nap az étkekhez rendeltetett vaj lib. No. 2 ¹/₂

Péntek és szombat napokra mind az egész asztalokhoz, vaj lib. No. 16”²⁷

Vagyis Batthyány II. Ádám udvarában a péntek mellett a szombat volt a másik absztinens nap. A pénteki napon a húsfogyasztástól való tartózkodásra már Szent István is felhívja a figyelmet II. törvénykönyvében.²⁸

A heti két böjti napon túl a kántorböjtök,²⁹ a vigíliák és a XIV. századtól kezdődően a keresztyán napok voltak, valamint a nagyböjt időszaka.

A protestánsok egységesen szinte csak a nagypénteket tartották meg a böjti napok közül, de azt gyakorta sokkal szigorúbban tartották be, mint a katolikusok.³⁰

II.2.1. A vigíliák

A vigíliák a nagyobb egyházi ünnepeket megelőző előesték. Körük bővíthetett világi szentek ünnepnapjaival is. Magyarországon a vigíliákra vonatkozólag az 1611. évi nagyszombati zsinat rendelkezett részletesen, amely alapján megkülönböztethetünk kötelező és önként vállalható vigíliákat.³¹

²⁴ Knauz: A böjt i.m. 177. Ezt a feltevést erősíti a pannonhalmi példa is, ahol a szerda és a péntek voltak a húsmentes – absztinens – napok, amelyek során második étkezés sem volt. Schermann – Egyed: A monostor belső i.m. 659.

²⁵ Címe „Szakács Tudomány”, szerzője ismeretlen, de magát az erdélyi fejedelem szakácsának nevezi. Valószínűleg a 16. század végén keletkezett. Füreder Balázs: A „Hosszú reneszánsz konyhakultúra” magyar nyelvű szakácskönyveinek elemzése. Doktori (PhD) értekezés. Debreceni Egyetem. 2009. 28.

²⁶ Radvánszky Béla: Régi magyar szakácskönyvek I. Atheneum, Budapest, 1893. 195.

²⁷ Koltai András: Magyar udvari rendtartás: Utasítások és rendeletek 1617-1708. Osiris, Budapest, 2001. 208.

²⁸ „10. Fejezet pénteken húst enni tilos. Valaki pénteki napon, melyet az egész keresztyénségben megtartanak, húst eszik, egy hétig böjtöljön bezárva.” Forrás: <http://1000ev.hu/index.php?a=3¶m=268>

²⁹ „Valaki a kántornapi böjtöt, kit mindenki tud, húst evén megszegi, egy egész hétig böjtöljön bezárva.” Szt. István dekrétumai II.9. Forrás: <http://1000ev.hu/index.php?a=3¶m=267>

³⁰ Kisbán: „Húsevőnap” – „tésztaevőnap” i.m. 75., Kisbán: Táplálkozáskultúra i.m. 570.

³¹ Ld.: Függelék: Vigíliák

II.2.2. A nagyböjt

„Az olaszok, kik a magyarság törvényes szokását követni nem akarják, tudniillik hogy ők, mikor a magyarok már elhagyták a husnak ételét, még azután hétfőn és kedden is hust esznek, ha azt mondják, hogy a mi jobb szokásunk nekik nem kellemetes: menjenek, a hová akarnak.”³²

Szent László Király Dekrétomainak Első Könyve 31. Fejezet a hushagyatról

Az idézett törvény a nagyböjti időszak kezdetére vonatkozik. A nagyböjt nem más, mint Krisztus negyvennapos pusztai böjtjének emlékezete. Európában a XI. század vége óta, miként fentebb említettük, a nagyböjt hamvazó szerdán kezdődött el, míg korábban csak nagyböjti első vasárnap. Magyarországon ettől eltérően a nagyböjti időszak már a hamvazó szerdát megelőző hétfőn elkezdődött.³³ A nagyböjt korábbi kezdete Knauz véleménye szerint a klerikus rend követéséből fakadhatott. II. Orbán az 1095. évi clermonti zsinaton leszögezi, hogy „Nemo laicorum a capite ieiunini, nemo Clericorum a quinquagesima usque ad Pascha carnes comedat.”³⁴ Vagyis „Egyetlen laikus sem lakhat jól, és egyetlen klerikus sem fogyaszthat húst quinquagesimától³⁵ Húsvétig.”

A XV. század végére azonban ez a szigorú böjti fegyelem némiképpen felengedni látszott Magyarországon.³⁶ Ernst Zsigmond pécsi püspök leírásából tudjuk, hogy az 1495-ös esztendőben az utolsó „húsos” nap március harmadika volt, és a nagyböjt március negyedikén, szerdán kezdődött el.³⁷ Ez alapján a nagyböjti időszak a Szkhárosi verse kapcsán említett 46 napot jelentette.

A XVI. századtól kezdődően – főként Mohács után – a nagyböjti fegyelem, a böjti szigor tovább látszott bomlani. Ebben nyilvánvalóan szerepe volt a lutheri tanok terjedésének is. A legnagyobb kérdést a katolikus egyház körében Magyarországon a tejtermékek, valamint a tojásfogyasztásának engedélyezése, terjedése jelentette a böjt kapcsán.³⁸ A 17. századra a böjti fegyelem a főurak részéről szinte teljesen felbomlott, amelyet némiképpen az ellenreformáció lassított csak le.

³² <http://1000ev.hu/index.php?a=3¶m=345>

³³ Knauz: A nagyböjt i.m. 185.

³⁴ Knauz: A nagyböjt i.m. 186.

³⁵ A quinquagesima nem más, mint a hamvazó szerdát megelőző vasárnap.

³⁶ Kuti: Napi étkezések és étrendszerkezet i.m. 428.

³⁷ Knauz: A nagyböjt i.m. 189.

³⁸ Kisbán: „Húsevőnap” – „tésztáevőnap” i.m. 82., Knauz: A nagyböjt i.m. 191-192.

II.2.3. Az absztinencia eltérő fokozatai

Mint említettük a fogyasztott ételek, ételcsoportok a böjti, illetve absztinens napokon a 17. század első felétől megegyezők voltak, de ettől függetlenül – vagy ezzel összefüggésben – az absztinenciának különböző fokozatai voltak ismertek a középkorban és a korai újkorban.

Talán a legnagyobb horderejű változás a XV. század végén, XVI. század elején a hús fogyasztásának bekerülése a szerzetesek étrendjébe.³⁹ A bencés regula a húsfogyasztással kapcsolatban a következőképpen fogalmazott: „A négylábú állatok húsanak evésétől pedig mindnyájan teljesen tartózkodjanak, az egészen gyöngé betegek kivételével.”⁴⁰ Tehát a betegeket és öregeket kivéve a szerzeteseknek egész évben tilos volt a hús fogyasztása. A változást majd csak a kései középkor hozza meg, amikortól pápai felmentés alapján engedélyezik a szerzetesek számára a hús fogyasztását heti három alkalommal.⁴¹ Érdekes ezzel kapcsolatban Abélard⁴² levele boldog Héloise-nak írott levelei közt kifejti, hogy mértéktartás végett, hal helyett illendőbb lenne húst fogyasztani.⁴³

Mint fentebb említettük a középkorban általános volt az a vélekedés, hogy mivel húst nem lehet fogyasztani az absztinens és böjti napokon, ezért mindazokat az élelmiszereket sem lehet, amelyek állati eredetűek voltak. Erre vonatkozólag Aquinói Szent Tamás adott útmutatást, aki megtiltotta a nagyböjti időszakban a tejtermékek és a tojás fogyasztását is.⁴⁴ A középkor végétől enyhül az absztinencia, és a tejtermékek, valamint a tojás egyaránt bekerültek az absztinens napokon fogyasztható élelmiszerek közé. A böjti napokon csak a 17. század elejétől lehetett fogyasztani tejtermékeket, illetve tojást.⁴⁵ Az egri egyházmegyében 1635-ben hirdették ki az erre vonatkozó felmentést, melynek záradéka így szól: „Ha azonban valaki tej és tojás nélkül akarja a böjtöt tartani, ezt nem tiltjuk meg neki. Csak akik tej és tojás evése nélkül böjtölnek, meg ne vessék azokat, akik élnek a lehetőséggel és eszik a tejet és a tojást.” A tejtermékek, valamint a tojás fogyasztása így már nem csak az absztinens napoknak

³⁹ Pannonhalmán a XV. század végétől volt engedélyezett a húsfogyasztás pápai felmentés alapján. Heti három nap fogyaszthattak húst: vasárnap, kedden és csütörtökön. De például Tolnai Máté főapát (1500-1535) idején nem fogyasztottak húst az apátságban. Sörös Pongrácz: A monostor belső élete. i.m. 398.

⁴⁰ Forrás: http://bences.hu/data/files/regula_magyar.pdf 32.

⁴¹ Ld. a 30. lábjegyzetet.

⁴² Petrus Abélardus

⁴³ Montanari: Éhség és bőség i.m. 60.

⁴⁴ Kisbán: „Húsevőnap” – „tésztaevőnap” i.m. 78-79., A középkor végén erre találunk adatot Pannonhalmával kapcsolatban is. Böjt idején tejtermékeket és tojást csak pápai felmentés esetén lehetett fogyasztani. Sörös: A monostor belső élete i.m. 398-399.

⁴⁵ Kisbán: Táplálkozáskultúra i.m. 428.

számító szerda vagy szombat, illetve péntekre korlátozódott, hanem a nagyböjti időszakban is elkezdtek fogyasztani.⁴⁶

Az absztinencia, illetve a böjtölés legszigorúbb formája a kenyéren és vízen történő böjtölés volt,⁴⁷ amelyre utaló receptet a Tótfalusi Kis Miklós által kiadott kolozsvári szakácskönyvben⁴⁸ is találunk. A recept a 260. számú és a Sós víz címet viseli. A recept szövege a következő:

„Ha kinek oly fogadása vagyok, hogy csak kenyérrel, vízzel akar böjtölni, és Isten szeretetiért akarná magát sanyargatni, így is meglehet: metéljen kenyérből kocka szeltet, és azt is forró vízzel öntse meg a vizet elsőbben megsózzan; és kalánnal cibre módjára ehetik benne.”⁴⁹

A recept a kenyéren és vízen való böjtölésre utaláson túl, azért is fontos, mert a recept szerzője megemlíti a ciberét: „cibre módjára”. A cibere egyrészt erjesztett gabonaleves, másrészt az ebből a léből készült levest, leveses ételt is ciberének nevezik.⁵⁰ A cibere a böjti ételek legjellegzetesebb képviselője volt a középkorban és a korai újkorban. Joggal nevezhetjük a böjt szimbólumának. A következőkben az absztinens és böjti napokon fogyasztott ételek, ételcsoportok kerülnek áttekintésre.

⁴⁶ Kisbán: Táplálkozáskultúra i.m. 489-490.

⁴⁷ A pannonthalmi apátságon belül a büntetéseknek három különböző fokozata volt. A legenyhébb a feddés, a legszigorúbb a testi fenytetés volt. A két büntetési fokozat között helyezkedett el a kenyéren és vízen való böjtölés. Ld.: Molnár Szulpicz: A főmonostor belső élete és külső hatása. In A pannonthalmi Szent Benedek-rend története IV. 1905. 640.

⁴⁸ Szakács Mesterségnek Könyvecskéje, Kolozsvár 1695.

⁴⁹ Király Erzsébet (szerk.): Szakács Mesterségnek Könyvecskéje. Magvető Könyvkiadó, Budapest, 1981. 385.

⁵⁰ Ld.: <http://mek.oszk.hu/02100/02115/html/1-1986.html>
Király Erzsébet meghatározása alapján a cibere egy gyümölcsből vagy savanyított korpalevélből készült leves, melyet aprított kenyérre öntöttek és ecettel, cukorral, valamint borssal ízesítettek. Ld.: Király (szerk.) Szakács Mesterségnek i.m. 454.

III. Szakácskönyvek

A magyarországi szakácskönyvírás Európa más országaival, régióival – Németország, Franciaország, Itália – összevetve megkésettnek tekinthető. Az első magyar szakácskönyv a XVI. század végén születik meg, melynek szerzője magát az erdélyi fejedelem szakácsának mondta.⁵¹ Korábban mindösszesen csak receptleírások maradtak ránk.⁵²

A XVII. század szakácskönyvek tekintetében már gazdagabbnak mondható. Szent Benedeki Mihály 1601-ben keletkezett szakácskönyve nyitja meg a sort, melyet többek között Jókai Mór is közölt a Vasárnapi Újság hasábjain, Kakas Márton álnéven.⁵³ A szakácskönyv mindösszesen csak 54 receptet közöl, fejezetekre osztás nélkül, de a szakácskönyvnek van rendező elve. Az első receptek rendre különböző húsokból készülnek, majd következnek a halakból, illetve rákból készülő ételek, legvégül pedig a különböző tejes – absztinens, böjti – és gyümölcsből készülő étkek, valamint különböző sült tészták receptjei.⁵⁴ A halak közül a szakácskönyv szerzője csukát, kövihalat,⁵⁵ kárászt, pontyot, harcsát használt fel, továbbá rákot. Illetve a 33. recepthez, mely a „Mandolasajt – csinálás”, vizahólyagot használt fel.⁵⁶

A XVII. századból még három másik szakácskönyvet ismerünk, valamint egy receptleírást.⁵⁷ A három szakácskönyv a csáktornyai Zrínyi-udvar kéziratos szakácskönyve, Bornemissza Anna szakácskönyve 1680-ból, valamint a Tótfalusi Kis Miklós által kiadott kolozsvári szakácskönyv 1695-ből, mely az első nyomtatott szakácskönyv hazánkban, és még majd egy évszázadon keresztül az egyetlen is maradt.⁵⁸

Bornemissza Anna szakácskönyve, mely fordítás,⁵⁹ terjedelme és receptközlése szempontjából máig feldolgozatlan maradt. Lakó Elemér a szakácskönyvhöz írt bevezető

⁵¹ Ld. 20. lábjegyzet.

⁵² „Magyar torta tizenkét személyre” a XIV. századból, „Néhány jó magyar és cseh étel főzésének feljegyzése” a XV. századból, „Pisztráng borbán magyar módra” és „Barack és szilva liktárium” a XVI. századból. Ld.: Füreder Balázs: A „Hosszú reneszánsz konyhakultúra” magyar nyelvű szakácskönyveinek elemzése. Doktori (PhD) értekezés. Debreceni Egyetem. 2009. 25-28., Benda Borbála: Étkezési szokások a 17. századi főúri udvarokban Magyarországon. PhD-értekezés. Eötvös Loránd Tudományegyetem, Bp., 2004.18-20.

⁵³ Vasárnapi Újság 1862. évfolyama, 27-32. szám.

⁵⁴ A recepteket a 28-32. számokban találhatjuk.

⁵⁵ Kövihal Király szerint nem más, mint egy „ízes édesvízi apróhal”, ennek ellentmond Szántó András véleménye, aki szerint a kövihal nem lehet más, mint a kövi csík vagy a kövi kárász. Ld.: Király (szerk.): Szakács Mesterségnek i.m. 460, illetve Szántó András: Eleink ételei. Mezőgazdasági Múzeum Kiadványai, Budapest, 1986. 69.

⁵⁶ Vasárnap Újság 30. szám (1862. július 27.)

⁵⁷ A receptleírásnak a „Régi magyar ételreceptek” nevet adta közlője. Keletkezésének dátuma 1624. Ld.: Füreder: „Hosszú reneszánsz konyhakultúra” i.m. 34-35.

⁵⁸ Kovács Sándor Iván: „A gyomros matéria”. In Király (szerk.): Szakács Mesterségnek i.m. 56.

⁵⁹ Ld. a 68. lábjegyzetet.

tanulmányában részletesen végigveszi az eredeti és a fordítás közötti különbségeket.⁶⁰ Szempontunkból a leglényegesebb eltérés az, hogy Keszei az ételsorok közül elhagyta a grófok, hercegek, polgárok és parasztok [!] ételsorait. A parasztok böjti ételsorát Hoffmann fordításában ismerjük.⁶¹ Az ételsorok kapcsán megjegyezhetjük, hogy felépítésükben érvényesül a böjti – húsevő napok rendszere. A Keszei-féle fordításban 4-4 császári, magyar és cseh királyi, valamint electori és fejedelmi vendégség ételsorait találhatjuk meg. A 4-4 vendégség közül kettő húsevő napi, kettő böjti.⁶² Az ételsorok szerkezete a magyar és cseh királyit leszámítva hasonló. Három fogásból áll minden electori, fejedelmi és császári vendégség. A böjti ételsorok kapcsán is hasonló szerkezeti felépítést találunk. A harmadik fogás gyümölcsökből, gyümölcsökből készülő édességekből, valamint süteményekből, édességekből állt. Fontos megjegyezni, hogy a korszakban a friss gyümölcs általában a gazdagok kiváltsága volt, és az aszalt, cukrozott gyümölcsök kevésbé számítottak értékesnek.⁶³ Az első és második fogásként tálalt ételek között jelentős különbség nincsen. Egyaránt találunk közöttük sült és főtt húsokat, illetve halas ételek, valamint hidegen tálalt étkeket, leveket. Bevezető fogásként böjti napokon jellemzően leveses – leves [?] – étkeket tálaltak fel, például csukalevest, mondolalevest, sajtlevest „tyúkhaszonnal”⁶⁴ [!].⁶⁵ Az ételsorok kapcsán azonban fontos megjegyeznünk, hogy messze nem felelnek meg a jejunium intézményének, vagyis annak, hogy böjti napokon nem szabadott jól lakni. Mindez összecseng Montanari korábban idézett állásfoglalásával.

Továbbá érdekes látni azt, hogy Rumpolt, aki a mainzi érsek szakácsa volt, miként emelte át szakácskönyvébe az alapvetően magyarosnak mondható vendégszeretetet. Bethlen Miklós önéletírásában a Zrínyi Miklós udvarában tapasztalt étkezést így jellemezte. „Nem sok tál, mint a német szokása, de ugyan szép úri asztal volt a belső; a nagy palotán hosszú igen, magyaros és bő, tisztességes asztal volt, minthogy nagy udvara is volt.”⁶⁶ Tehát a magyaros vendégszeretet bővelkedett a feltálalt ételekben és meglehetősen is hosszú volt. Ezzel ellentétben a Kuti Klára által elemzett német udvari rendtartásokból egy jóval szerényebb, kevesebb fogásból álló étkezés tárul a szemünk elé.⁶⁷ Az ellentmondás Rumpolt

⁶⁰ Lakó Elemér: Bornemissza Anna szakácskönyve 1680-ból. Kriterion Kiadó, Bukarest, 1983. 24-26.

⁶¹ Ld. feljebb.

⁶² Lakó: Bornemissza Anna szakácskönyve i.m. 48-74.

⁶³ Égető Melinda: Szőlő-, gyümölcs- és kertkultúra. Paládi-Kovács Attila (főszerk.) Magyar Néprajz I./2. Táj, nép, történelem. Akadémiai Kiadó, Bp., 2009. 326-327. A gyümölcsösök, illetve gyümölcsfák értékével, presztízs szerepével kapcsolatban lásd: Csoma: Késő reneszánsz i.m. 105-118.

⁶⁴ A tyúkhaszon nem más mint a tyúktojás. A „Sajtlevet, tyúkhasznot réá” fogás tanúskodik a böjti fegyelem, a tejtermékek, illetve a tojás bekerüléséről az étkezésekbe.

⁶⁵ Lakó: Bornemissza Anna szakácskönyve i.m. 54-57.

⁶⁶ Bethlen Miklós Önéletírása. i.m. 205.

⁶⁷ Kuti: Napi étkezések i.m. 431.

szakácskönyvében, valamint a Keszei-féle fordításban, abban feszül, hogy a magyar és cseh királyok vendégségére összeállított étrendek jóval szerényebbnek mondhatók. A kérdés, hogy a magát egyébként magyarnak valló Rumpolt, miért cserélte fel a két vendéglátásra jellemző szokásokat szakácskönyvében.

A Keszei-féle fordítás 1680-ban keletkezett, ezután még a században a fentebb is említett kolozsvári szakácskönyv jelent meg. A XVIII. századból már jóval több szakácskönyvet ismerünk, melyek tartalomjegyzékének ismertetését Füreder Balázs két tanulmányban elvégezte.⁶⁸ A XVIII. században új nyomtatott szakácskönyv nem jelent meg, de a kolozsvári szakácskönyv többször is megjelent az évszázad során.⁶⁹ A kolozsvári szakácskönyv után az első, valóban eredetinek tekinthető nyomtatott szakácskönyv Czifray István nevéhez köthető, mely a XIX. században többször, kibővített kiadásokban jelent meg.

III. 1. Szerkezeti felépítésük

A szakácskönyveket szerkezeti felépítésüket tekintve két nagy csoportra oszthatjuk fel. Az egyik csoportba azok a szakácskönyvek tartoznak, melyeknek receptjeit a szerzők az ételek alapanyaga alapján különítették el. A másik csoportot azok a szakácskönyvek alkotják, ahol a recepteket az alapján osztották a szerzők fejezetekre, hogy mely alkalomra, valamint milyen módon (sütve vagy főzve) kerültek elkészítésre.⁷⁰

Előbbi csoportot a Rumpolt-féle szakácskönyv fémjelzi, melynek szerkezeti felépítését fordítója, Keszei János, is átvett. A szakácskönyvben olyan fejezeteket találunk, mint „Az négylábú állatokról”, mely fejezetben találunk recepteket ökörből „Az ökörből nyolcvanháromféle étet készíthetni”, bárányból „Az bárányból huszonnyolcféle étet készíthetni” etc., valamint a szakácskönyv további fejezetei: „Az madarakról”, „A halakról”, illetve saláták, „tésztaívek”, pástétomok, torták és lepények, etc. receptjeit találjuk meg külön fejezetekben.⁷¹ Az erdélyi fejedelmi szakácskönyv is hasonló szerkezetű. Először a tehénhúsból készülő ételeket sorolja fel a szerző, majd a borjúból, juhhúsból készülőket, etc.⁷² A szakácskönyvben nem találunk külön fejezetet a böjti ételek számára, de néhány recept nevében találunk utalást a böjtre, mint például „Csuka ispékkal böjti módon”, „Diós láska

⁶⁸ Füreder Balázs: A XVIII. századi kéziratos szakácskönyvek tartalomjegyzéke I. és II. Lymbus 2008. 461-494, 2009. 344-388.

⁶⁹ 1714-ben, 1742-ben, 1745-ben, 1755-ben, 1763-ban kétszer (Nagyszombat és Kassa), 1771-ben, 1774-ben, 1785-ben és 1793-ban. Lásd: Kovács: „A gyomros matéria” i.m. 74.

⁷⁰ Kovács: „A gyomros matéria” i.m. 85.

⁷¹ Lakó: Bornemissza Anna szakácskönyve i.m.

⁷² „Szakács Tudomány” In Radvánszky: Régi magyar i.m. 296-319.

büjtre”, „Mondola tej büjt napra”. Illetve találunk olyanokat, amelyek esetén a receptleírás utal a böjtölésre, mint például a „Hering sütvé” receptleírásában a hirtelen sült heringet „büjti nap sokféle étkekre reá adhatod”. A receptek között találunk egyet, mely kifejezetten a böjtölést megelőző farsangi időszakra utal. A recept a „Farsang pogácsa” nevet viseli. A recept alapanyaga mézeskalács.⁷³

A másik csoportot a külföldi szakácskönyvek közül Bartolommeo Scappi szakácskönyve fémjelez, melynek legfőbb rendező elve a böjt, a böjti étkezés.⁷⁴ A csáktornyai, valamint a kolozsvári szakácskönyv esetében egyaránt kitüntetett szerepe van a böjti ételeknek.

A két szakácskönyv fejezetei között találunk hasonlóságokat, de első pillantásra is szembetűnő a csáktornyai szakácskönyv részletesebb tagolása.⁷⁵ Kovács megjegyzi Tótfalusiival kapcsolatban, hogy függetlenül attól, hogy buzgó protestáns volt, értett az üzlethez. Jól tudta, hogy a soknemzetiségű és vallású Erdélyben egy olyan szakácskönyv, mely egyaránt eleget tesz a katolikus étkezési szokásoknak (absztinens és böjti napok) nagyobb sikerrel járhat.⁷⁶ A kolozsvári szakácskönyvben a húsos ételektől a vajas étkeken keresztül jutunk el a böjti eledelekig. A csáktornyai szakácskönyvben a húsos ételek után különféle saláták receptjeit találhatjuk, melyek köretként is szolgálhattak a húsokhoz.⁷⁷ A saláták után böjtnapokra való leves étkek receptjeit, majd tojásból készült ételeket találunk, és így jutunk el a halas receptekig. Ez a két elrendezés alapvetően hasonló, és megfelelt a katolikus egyház által támasztott böjtölési szokásoknak, de a felhasznált alapanyagok tekintetében lényeges eltérést tapasztalhatunk, és meglepő módon a kolozsvári szakácskönyvben találjuk az archaikusabb, az egyházi előírásoknak jobban megfelelő recepteket.

A csáktornyai szakácskönyv „Böjtnapokra való leves étkek” fejezetének második receptje a „Bor-lév”,⁷⁸ melynek elkészítéséhez tojás [!] szükséges, majd több tojással és tejjel készülő ételt is találunk a fejezetben, melyek esetén a felhasznált zsiradék a vaj [!].⁷⁹ A kolozsvári szakácskönyvben a halas ételeknek nincs külön fejezete. Közlésüket a „Böjti

⁷³ Uo. 287.

⁷⁴ Kovács: „A gyomros matéria” i.m. 52., Benda Borbála Kovács Sándor Iván állítását elfogadja azt illetően, hogy a csáktornyai szakácskönyv szerkezetét tekintve a Scappi-féle szakácskönyvnek felel meg, de megjegyzi, hogy az időszakban a legtöbb magyar szakácmester jól ismerte az olasz szakácművészetet. Benda: Étkezési szokások i.m. 20-21.

⁷⁵ Ld. Függelék: A szakácskönyvek fejezetei.

⁷⁶ Kovács: „A gyomros matéria” i.m. 85-86.

⁷⁷ Kisbán: Táplálkozáskultúra i.m. 511-512.

⁷⁸ Király (szerk.): Szakács Mesterségnek i.m. 191.

⁷⁹ Például „Tejből, tikmonyból torta”, „Rántottát tálba főzni”, „Köleskását tejjel”, „Tikmonyos, lábolt, tejes éték”.

eledelek” fejezetben találjuk meg. A receptekhez felhasznált zsiradéokra találunk utalást, mely legtöbbször a „fa-olaj”, de találunk utalást lenmagolajra is.⁸⁰ A csáktornyai szakácskönyv a halas ételek fejezetében közöl egyet, mely kizárólagosan csak húsevő napokon volt fogyasztható. A recept a „Spékkel csukát húsevő-nap (Luther-lév). A „Más módon (Bőjti napra)” receptje a Luther-lév húsevő napi párjának felel meg. Az elkészítéséhez vaját használ fel zsiradék gyanánt.⁸¹ A „Spékkel csukát” receptjén kívül a fejezet többi étele a 17. század elejétől⁸² fogyasztható volt bőjti napokon, míg a korábbi évszázadokban, mivel főként vajjal készültek csak az absztinens napok étkezéseinek juthattak szerephez.

Ezek alapján elmondhatjuk, hogy a kolozsvári szakácskönyv függetlenül attól, hogy majdnem egy fél évszázaddal később került kiadásra, mint a csáktornyai megírásra, egy jóval archaikusabb, a kora középkori bőjtölési elvárásoknak jobban megfelelő és a késő középkori, valamint kora újkori változásokat kevésbé felvonultató szakácskönyv. A fejezetekben minden fontosabb ételtípusra találunk recepteket. A főbb bőjti ételcsoportok a kásák és leves kenyerek, sült és főtt tészták, a különböző halas ételek.⁸³

III. 2. A csáktornyai Zrínyi-udvar szakácskönyve

A csáktornyai szakácskönyv keletkezésével kapcsolatban nincsenek pontos információink. Annyi bizonyos, hogy a szakácskönyv 1662 előtt keletkezett, mert az ebben az esztendőben összeállított könyvtári jegyzékben már szerepel. Szerzőjének kiléte bizonytalan. Három név merülhet fel a szerzősséggel kapcsolatban: Michael Rosnkek, Blasius Grudinovich, és Vlakovich.⁸⁴

A szakácskönyv ajánlása szerint olyan recepteket közöl, melyeket köznapokon fogyasztottak ebben az időszakban: „Az köz-étkeknek főzéséről való rövid jegyzés”.⁸⁵ A szakácskönyv ettől függetlenül nem a „köznek” készült. A receptek nem tartalmazzak pontos mennyiségeket, a receptleírások szűkszavúak és valószínű a szerző önmaga számára írta le azokat „azt jegyzettem most újonnan magamnak fel, hogy el ne felelkezném róla.” Illetve még szakmabeliek számára készülhetett a szakácskönyv.

⁸⁰ A „Lencseleves” receptjében olvashatjuk: „...egy kalán lisztet lenmag-olajban pergelj meg...”; a „Hal rizkásával” receptben a „fa-olaj” mint hozzáadott plusz szerepel, de több receptben egyébként is választhatónak tünteti fel a zsiradék használatát. Egy esetben használ vaját a bőjti napokra szánt ételeket között: „Ikrát főzni”. Ld.: 223. recept.

⁸¹ Király (szerk.): Szakács Mesterségnek i.m. 207-208.

⁸² Ld. a nagybőjtre vonatkozó fejezetet.

⁸³ A receptek elemzését lásd a szakácskönyvek részletes bemutatásánál.

⁸⁴ Kovács: „A gyomros matéria” i.m. 41-43.

⁸⁵ Király (szerk.): Szakács Mesterségnek i.m. 145.

A recepteket fejezetekre osztva találhatjuk meg, valamint a szakácskönyv tartalmaz még egy mutatót és egy borokkal, valamint pincével kapcsolatos útmutatást. Utóbbi egyébként nem egyedüli a korszakban. A Rumpolt-féle szakácskönyvben is találunk egy ilyen toldalékot.⁸⁶ A korszakban az ilyen tanításoknak egyébként rendkívül nagy volt a népszerűsége, hiszen a borokat még nem tudták kellően tartósítani, kezelni és gyakoriak voltak a különböző borproblémák, mint az eceteseedés. Emiatt a korszakban az újborok sokkal értékesebbnek számítottak, mint az óborok.

Az absztinens, illetve böjti napokra való ételeket több fejezetben is találunk. Három fejezet az, amely szinte csak ilyen recepteket tartalmaz. Az első a „Böjtnapokra való leves étek” (43 recept), a második a „Tikmonyból egynehányféle étek” (15 recept),⁸⁷ a harmadik pedig a halakról szóló fejezet. A „Tésztából egynehányféle étek” legtöbb receptje szintén megfelel az absztinencia kritériumainak, de a legtöbb receptleírás desszertekre vonatkozik, amelyek a húsevő napok étkezéseinek részét is képezték.

A „Tikomonyból egynehányféle étek” 15 receptje között találunk kettőt, melynek elkészítéséhez nem használ fel a szerző tojást: „Olasz lével kappant így fészetsz” és „Gyümölcsös levet így fészetsz” (245 és 246.). A többi recept alapján négy elkészítési módot különböztethetünk meg: főzés, sütés és rántás, töltés, valamint torta alapanyagaként használja még fel a tojást. A felhasznált zsiradék kivétel nélkül vaj vagy írósvaj. Fűszerezés –

„Böjtnapokra való leves étek”

A receptek között találunk leveses, „lév” recepteket, mint „Bor-lév”, „Tejes lév”, „Halikra-lév”, „Serből lév”, „Sajt-levet”, „Lencse-lév”.⁸⁸ A felhasznált alapanyagok a levekhez változatosak. Tejtermékeket, bort és sört, halat egyaránt használ fel fő hozzávalóként a szakácskönyv szerzője. A különböző levek esetén sok esetben nem adja meg a szerző, hogy mivel vagy mire tálalva kell fogyasztani. Az egyik kivétel a „Bor-zsufa sült tikmony alá”, mely egy savanykás boros lé, amihez borsot, sáfrányt, szerecsendió-virágát, mézet használ fel ízesítésül a szerző. A levet nyárson megsütött tojásokhoz ajánlja.⁸⁹ A másik a „Malozsa-lév, böjtnapon (Leves kenyérrel)” receptje. A mézzel felforralt borba tengeri szőlő, malozsát, „vaját vagy olajt” [!], sáfrányt, gyömbér és szerecsendió-virágát tesz a

⁸⁶ Kulcsármesterség. In Lakó: Bornemissza Anna i.m. 242-258.

⁸⁷ A 245. recept „Olasz lével kappant így fészetsz” nevében is már elárulja, hogy az egyik fő alapanyaga a kappanhús.

⁸⁸ Király (szerk.): Szakács Mesterségnek i.m. 191-201.

⁸⁹ Király (szerk.): Szakács Mesterségnek i.m. 192.

szerző. Az elkészült levet cukrozott kenyérszeletekre töltve tálalja, de megjegyzi, hogy sült hal is „jól fog hozzá illeni.”⁹⁰ A kenyérre (kockaszeltre, lapos szeltre) való feladás a korszakban megszokott volt.⁹¹

Ezek az ételek a különböző kenyérgáták, „leves kenyerek”, mint a „Cseh leves kenyér”. A „leves kenyerek” egyik különleges változata a cibere.⁹² A kenyérgáták közül érdemes kiemelni még a „Túrós éték paraszt módon” receptjét, mely egy kenyérből és túróból készült rakott étel, amelyet forró vízzel leöntve, fedő alatt főz készre a szerző.⁹³ A legtöbb kenyérgátája „szegényes”. A kalóriatartalmát a kenyér adja meg, illetőleg a vaj, amit azonban a legtöbb esetben a főzővízbe vetve használ fel a szerző. A kenyér azonban nem csak a böjti étkezések egyik legfontosabb élelmiszere volt. Az európai táplálkozásban alapvető fordulat állt be a XVI. század második felében. Innentől kezdve a húsfogyasztás mértéke az alsóbb néprétegek esetében elkezdett csökkenni.⁹⁴ Ennek okát főként a folytonosan dúló harcokban, háborúkban kell keresnünk. Európa „éléskamrája” ebben az időszakban Magyarország volt, és a XVII. század elejétől stagnáló, majd csökkenésnek induló magyar szarvasmarhaexport ellátási nehézségeket okozott főként német, valamint itáliai területeken.⁹⁵ A hús helyét, szerepét a kenyér, a kenyérfogyasztás kezdte átvenni. Itáliában a napi fejadag 55 és 70 dkg között mozgott, és a parasztok a napi energiaszükségletük legalább felét kenyérfélékkel fedezték.⁹⁶

Magyarország területén hasonló tendenciákkal találkozhatunk. Perjés Géza számításai alapján a napi kalóriaszükséglet (4000 kalória/felnőtt férfi) kielégítéséhez napi 1,3-1,4 kilogramm kenyér fogyasztása volt elegendő.⁹⁷ Az adatok összezsengenek Montanari számításaival, de ha kizárólagosan csak kenyérral, kenyérfélékkel, gabonából készült ételekkel próbálták volna fedezni a szükségletet a parasztok, akkor súlyos hiánybetegség

⁹⁰ Király (szerk.): Szakács Mesterségnek i.m. 200-201.

⁹¹ Kisbán: Táplálkozáskultúra i.m. 462.

⁹² Ld. a Cibere alfejezetnél.

⁹³ Király (szerk.): Szakács Mesterségnek i.m. 198.

⁹⁴ Zimányi Vera: Néhány szempont az életszínvonal vizsgálatához a 17. századi Magyarországon. In Zimányi Vera (szerk.): Óra, szablya, nyoszolya: Életmód és anyagi kultúra Magyarországon a 17-18. században. MTA Történettudományi Intézete. Budapest, 1994. 9.

⁹⁵ Pach Zsigmond Pál: Közép-Kelet-Európa és a világkereskedelem az újkor hajnalán. Századok CXVI (1982)/3. 434.; Ember Győző: Magyarország XVI. századi külkereskedelmének történetéhez. Századok 95. (1961.)/1. 12., Zimányi Vera: Gazdaság és társadalom a 17. század első felében In Pach Zsigmond (szerk.) Magyarország története 1526-1686 II./II. 971., Zimányi Vera: Velence szarvasmarhaimportja. Agrártörténeti Szemle 1972/3-4. 387-397.

⁹⁶ Montanari: Éhség és bőség i.m. 126-129.

⁹⁷ Perjés Géza: Mezőgazdasági termelés, népesség és hadseregélelmezés a XVII. század második felében. In Perjés Géza: Seregszemle (Hadtörténeti és művelődéstörténeti tanulmányok). Balassi-Zrínyi Kiadó, Budapest, 1999. 238.

lépett volna fel, amelyre találhatunk példákat a korszakból.⁹⁸ A valóságban a magyarországi kenyérfogyasztás körülbelül 50 dkg/nap lehetett.

A késő középkortól kezdve jelent meg az ún. „erjesztett kenyér”. Korábban a kelesztetlen lepénykenyér jelentette a mai értelemben vett kenyeret. A XV-XVI. századtól kezdve az „erjesztett kenyeret” értették már a kenyér elnevezés alatt, és a lepénykenyeret gyakran pogácsaként nevezték meg.⁹⁹ A kenyér esetében is beszélhetünk rangjelölő szerepről, miként a húsok esetén is. A húsok esetén a rangjelölő szerepet azt töltötte be, hogy miként készítették el – főve vagy sülve –, illetve, hogy milyen húsból, valamint milyen fűszerek felhasználásával készült.¹⁰⁰ A kenyerek esetén a kenyérgabona minősége volt a rangjelölő. Batthyány Ádám udvarában háromféle minőségű cipót sütöttek. Az első az ún. uraim cipója, mely a legjobb minőségű lisztből¹⁰¹ készült és fehérkenyér volt, a második kettő az egyhez arányban tartalmazott rozs-és fehérlisztet, míg a harmadik minőségű kenyér tisztán rozslisztből készült.¹⁰² A középkortól kezdve a legfontosabb két kenyérgabona a búza és a rozs volt.

A fejezetben találunk még továbbá különféle kása ételleket, mint a „Köleskását tejjel”, „Tejes kása más módon”. A kása alapvető alapanyagai a középkorban a köles, az árpa, és a zab volt, majd a 15. századtól feltűnik a hajdina is, mint kása alapanyag, és a 17. századtól már a kukorica, és a rizs is megjelenik.¹⁰³ A kásaételek a korszak során veszítettek jelentőségükből az úri táplálkozást illetően, ennek egyik oka az alsóbb társadalmi rétegektől való elhatárolódásban keresendő, másik oka a főtt tészták térnyerésében lelhető fel, melyek szépen lassan kiszorították a kásás ételleket a böjti étkezésből.¹⁰⁴ A kásák főzőleve egyrészt vagy tiszta víz, melyet vajjal tesz zsírosabbá; másrészt tej vagy mandulatej. Utóbbira példa a „Tejes kása más módon” receptje, melyben a sós víz alternatívájaként ajánlja fel a mandulatejet. A mandulatej nem más, mint víz és darált mandula keveréke.¹⁰⁵ Jellemző életképet láthatunk Adriaen van Ostade 17. századi holland festő „Kásaebéd” képén. (Ld.: Függelék 2. kép) A szakácskönyvben még több böjti napra ajánlott kásareceptet is találhatunk. Az „Az halakról” fejezetben találjuk a „Rizskását böjtnapon, lengyel módon”

⁹⁸ Montanari: Éhség és bőség i.m.

⁹⁹ Kisbán: Táplálkozáskultúra i.m. 453-456.

¹⁰⁰ Semmel Tünde: Az étkezési kultúra változásai. In Studia Caroliensia 2010/3-4. 27, Benda Borbála: Uradalmi étrend Csejtről 1623-1625-ből. Történelmi Szemle 1996/2-3. 280-281., Kisbán: Táplálkozáskultúra i.m. 427.

¹⁰¹ A legjobb minőségű liszt az ún. „liszt-láng” volt. Király (szerk.): Szakács Mesterségnek i.m. 461.

¹⁰² Benda Borbála: Egy uradalmi központ egy korabeli étrend tükrében. Aetas. 2008/4. 18.

¹⁰³ Ld. „Tejjel rizskását” Király (szerk.): Szakács Mesterségnek i.m. 194.

¹⁰⁴ Kisbán: Táplálkozáskultúra. i. m. 441-443.

¹⁰⁵ Király (szerk.): Szakács Mesterségnek i.m. 194-195.

receptjét. A kását miután megfőtt, még a szerző kirántja vajban és csupán ekkor fűszerezi meg: sóval, mézzel vagy nádmézzel, tálalásnál pedig fahéjjal és nádmézzel hinti meg.¹⁰⁶

Fontos kiemelni a túróval készülő recepteket. A túró hasonlóan a többi tejtermékhez ebben az időszakban a böjti ételek fontos alapanyagává vált.¹⁰⁷ Szkhárosi a már fentebb is idézett versében még tilalmas élelmiszerek közé sorolta a túrót a 16. század végén: „Csak böjttben megszűnjék az gonosz étkektül, / Túrótul, tikomonytul és az hús-ételtül.”

A 43 recept közül 21-hez használ fel a szerzője valamilyen zsiradékot. Két recept esetében egyaránt felajánlja a vajjal és az olajjal való elkészíthetőséget. Az egyik recept a „Bor-lév más módon” (191.), a másik a „Malozsa-lév, Böjtnapon (Leves kenyérrel)”. A további 19 receptből 17-hez vajat használ fel a szerző és kettőhöz olajat, melyből egy receptben a faolaj és a lenmagolaj is említésre kerül: „Más olajos lév” (231.).¹⁰⁸ A vajat egyrészt a mártás, a főzőlé zsírosabbá tételéhez használja fel. Másrészt gyakran kenyeret pirít, illetve lisztet pergel rajta.¹⁰⁹

„Tésztából egynéhányféle éték”

A „Tésztából egynéhányféle éték” fejezet összesen 21 receptet tartalmaz. A 21 recept közül három nem tésztaétel. A 347. é 348. recept mustár elkészítését írja le, míg a fejezet utolsó receptje a „Földi articsóknak a gyökerét”. A recepthez a szerző földi articsókát használ fel, mely nem más mint a csicsóka. A csicsóka gyökerét borban, borssal és gyömbérrel főzi meg. Zsiradékként írós vajat, vagy helyette tehénhús zsíráját használja fel.¹¹⁰ A fejezet a kora újkori táplálkozáskultúra szempontjából kiemelten fontos. A középkor végén a legnagyobb hatású változást az étkezési kultúrában az ún. erjesztett kenyér megjelenése jelentette, mely a korábbi gyakran pogácsának is nevezett lepénykenyeret kezdte el felváltani.¹¹¹ A kora újkorban, a 16-17. század fordulóján ezt a változást a főtt tészták megjelenése jelentette.¹¹² A receptek közül fontos kiemelni a szömörcsök receptjét, mely tulajdonképpen egy töltött gombóc. Hasonló az olasz tortellinihez és raviolihoz. A fejezetben négy szömörcsök receptet

¹⁰⁶ Király (szerk.): Szakács Mesterségnek i.m. 226.

¹⁰⁷ Benda: Étkezési szokások i.m. 256-258.

¹⁰⁸ Király (szerk.): Szakács Mesterségnek i.m. 191-201.

¹⁰⁹ „Halikra-lév”: „pergelj lisztet bele hagymával.” Ld.: Király (szerk.): Szakács Mesterségnek i.m. 197.

¹¹⁰ Király (szerk.): Szakács Mesterségnek i.m. 236.

¹¹¹ Az erjesztett kenyér a mai kenyérnek felel meg. Megjelenése előtt a lapos, lepénykenyér jelentette a kenyeret. Lásd erről bővebben Kisbán: Táplálkozáskultúra i.m. 453-456.

¹¹² Kisbán Eszter: A főtt tészták elterjedése Európában és Magyarországon. In Mohay Tamás (szerk.): Közelítések: Néprajzi, történeti, antropológiai tanulmányok Hofer Tamás 60. születésnapjára. Ethnica, Debrecen, 1992. 13.

találunk. Az első tulajdonképpen csak a tészta alapreceptje, a harmadik spenótos töltelékkel készül, a negyedik fűszeres-reszelt sajtos töltelékkel. A második recept húsevő napokra szánt étel, mely borjúhússal töltve készül.¹¹³ A szakácskönyv receptjeinek ad hoc módon történő elrendezését ez is jól érzékelteti. A fejezetbe jobban illő receptet a „Főtt húsételek” fejezetében találjuk. Az 55. számú recept a „Más módon szömöröcsök” nevet viseli, melynek tölteléke apróra vágott főtt tojás. A töltelékpet petrezselyemlevéllel, borssal, safránnal és gyömbérrel ízesíti a szerző.¹¹⁴ A töltött tészta receptjein kívül még metélt receptjét találjuk meg két különböző módon. A 334. recept a „Tésztából csinált metélt”, melynél a szakácskönyv szerzője kiemeli a tiszta vízben való főzés fontosságát böjtnapon. A tésztákat ekkor még húsevő napokon gyakorta különböző, a tölteléknek megfelelő alaplevelekben főzték ki, például „hánd forró tehenhús levébe, főzd meg jól.”¹¹⁵

A főtt tésztákon kívül a fejezetben különböző sütemények, fánkok és pástétomok receptjeit találjuk. A 342. recept a „Pástétomba vadhús”, mely neve alapján szintén a szakácskönyv összeállításának ad hoc jellegét erősíti, de a recept végén a szerző felhívja a figyelmet arra, hogy „Halat pástétomba csinálni azonképpen.” lehet, miként vadhúst. A receptet a szakácskönyvben egy pástétomtészta alaprecept követi, melyhez töltelék nem ajánl a szerző.¹¹⁶ A fánkok közül érdemes kiemelni a „Tolyófánk” receptjét, mely a tolófánk receptjét takarja. A recept leírása alapján létezik húsevő napi és böjti változata is. A tésztához „vaját vagy forró tehenhús levét” kell felhasználni. A kisütött fánktésztát nádcukorral meghintve adja fel a szerző. A sütemények közül a „Szilvából ostya-béles” receptje különlegesség. A szilvás töltelékét gazdagon fűszerezi a szerző, majd két ostyalap közé tölti, és a megtöltött ostyákat híg tésztába bundázva kisüti.¹¹⁷

A fejezet receptjei összességében változatosak és a mai kor ízlésének talán túlzottan nehezek, gazdagon fűszerezettek. A fejezet helye érdekes a szakácskönyvön belül, hiszen mindösszesen csak itt találhatunk édesség és desszert leírásokat, amelyből nem közöl kimondottan sokat a szerző. Mindettől függetlenül a korszak legtöbb süteményfélésege megtalálható a fejezetben, így a rétes, a marcipán, a béles, a fánk és a különböző torták. Édességek közül a Tótfalusi által kiadott kolozsvári szakácskönyv jóval többet közöl.¹¹⁸

¹¹³ „Szömöröcsök”, „Más módon (Spenóttal)”, „Más módon (Strukkel)” és „Szömöröcsök más módon (Borjúhúsból)” Ld. Király (szerk.): Szakács Mesterségnek i.m. 228.

¹¹⁴ Király (szerk.): Szakács Mesterségnek i.m. 159.

¹¹⁵ Király (szerk.): Szakács Mesterségnek i.m. 229.

¹¹⁶ „Pástétomba vadhús” és „Pástétomba való tészta más módon” Ld.: Király (szerk.): Szakács Mesterségnek i.m. 232.

¹¹⁷ Király (szerk.): Szakács Mesterségnek i.m. 231.

¹¹⁸ Ld. lentebb

„Az halakról”

„Halászok haloval vizben halat fognak
Rákot tanyak körül hajokkal forogak
Veszik is sok hasznat varsanak s horognak
Mert a böjtös gyomrok az halra korognak.”¹¹⁹

Miként fentebb is említésre került a halas ételek tulajdonképpen az absztinens napok húsos ételei voltak. A hal táplálkozásban betöltött fontos szerepére utal Joackhim Beuckelaer¹²⁰ négy képből álló sorozata, mely a négy fő elemet (víz, tűz, levegő, föld) jeleníti meg a halak, vadak és négylábúak, a madarak, valamint a zöldségek és gyümölcsök allegóriájaként. (Ld. Függelék 3-6. kép) A reformáció ezen némiképpen változtatott. A fejezet harmadik receptje a „Spékkel csukát húsevő-nap (Luther-lév) nevet viseli. Az étel elkészítéséhez szalonnát használ fel a szerző. Párját megtaláljuk a kolozsvári szakácskönyvben. A 68. recept a „Luther-lév” nevet viseli, melyet elsősorban csukához ajánl. Elkészítéshez szükség van szalonnára [!], kenyérre, ecetre, borsra, gyömbérre.¹²¹ A két recept között nincs eltérés.

A korszakra jellemző, hogy sokféle halat fogyasztottak¹²² és számtalan különböző módon készítették el azokat. Példaképpen megemlíthetjük a Bornemissza Anna szakácskönyvében¹²³ található böjti ételsorokat. „A’ harmadik császári vendégség böjtnapon” második fogásaként többek között a következő ételeket kapja: poszárt sóban főve, feketelével, „aszú pizstrángot borsólével”, rákot többféleképpen elkészítve, sügért, csukát, harcsát, stb.¹²⁴ Az erdélyi fejedelmi szakácskönyvben a csuka elkészítésének harmincféle módját találjuk meg, a vizának húszféle módját, de találunk olyan különlegességeket is a receptek között, mint „Habarniczát¹²⁵ mint kell áztatni”. Ezzel ellentétben a paraszti vacsora böjt idején meglehetősen „szegényesnek” mondható. Az első nap vacsorája még a viszonylagos bőség jegyében több ételből áll: „fehércáposzta-saláta kemény tojással körítve, hozzá sült hal – magyaros [!] sajtleves hagymával, frissen habart tojással.” A második nap vacsorája

¹¹⁹ A bor, majd a víz dicséreti. In Kardos Tibor – Dömötör Tekla: Régi Magyar Drámai Emlékek I. Akadémiai Kiadó, Budapest, 1960. 411.

¹²⁰ 16. századi flamand festő.

¹²¹ Király (szerk.): Szakács Mesterségnek i.m. 309. A csáktornyai szakácskönyvben is találunk Luther nevéhez köthető receptet. A 249. recept a „Spékkel csukát húsevő-nap (Luther-lév)” nevet viseli. Uo. 207.

¹²² Lásd például Kőszeghy Pál lakodalmi étlapját. = Benda: Étkezési szokások i.m. 243-244.

¹²³ Szakácskönyve fordítás, melyet Keszei János fordított le számára. A fordítás alapjául Max Rumpolt Ein new Kochbuchja szolgált, mely először 1581-ben jelent meg Frankfurtban.

¹²⁴ Bornemissza Anna szakácskönyve 1680-ból. Közzéteszi Dr. Lakó Elemér. Kriterion Könyvkiadó, Bukarest, 1983. 55-56.

¹²⁵ A habarnica nem más mint a szárított polip. Ld. Király (szerk.): Szakács Mesterségnek i.m. 458.

„becsinált fekete ponty”, a harmadiké „zöld saláta rántott hallal vagy szeletelt répa”, a negyediké „becsinált hering hagymával”, az ötödiké meleg borsó savanyú káposztával”, a hatodiké „szárított tőkehal tejben főve, hagymával, szép fehéren, vajjal.” A hetedik vacsora mindenféle süteménnyel, ostyával, gyümölccsel megrakott tálból áll.¹²⁶ A leírt vacsorák némelyike mai mércével sem mondható szerénynek, de a kora újkor alsóbb rétegei számára egyenesen elérhetetlennek, délibábosnak bizonyultak. Massimo Montanari a kérdéskörrel kapcsolatban úgy fogalmaz, hogy „Csak a kiváltságos kevesek képzeletének vagy érdekeinek lehetett a szüleménye a boldog szegénység; az önmagával szíves-örömet kiegyező igénytelenség (természetesen a tömegek igénytelensége) délibábjá. Meglehet, hogy keveset enni egészséges, de ilyesmi csak annak juthat az eszébe, aki sokat eszik, vagy legalábbis sokat ehet.”¹²⁷ Talán Rumpolt esetében is hasonló dologról lehetett szó: kicsit megszépíteni az egyébként szomorú igazságot a mértéktelen fogyasztás és a sokszor meglehetősen egysíkú étkezés között.

A csáktornyai szakácskönyv is bővelkedik a felhasznált halakban, vízi élőlényekben: csukát, pontyot, kárászt, vizát, süllőt, harcsát, menyhalat, lepényhalat, „kövihalat”, csíkot, kecsegét, márnát, habarnicát, stokfist, plataiszt, rákot és csigát használ fel a receptekhez a szerző. Egyaránt felhasznál a szerző friss és sózott halat. Utóbbira példa a „Tiszta borssal” receptje.¹²⁸ A gazdag társadalmi rétegek számára a hal tulajdonképpen presztízsjelölő szereppel bírt,¹²⁹ miként a húsok esetén a fűszerezés, illetve a hús elkészítésének módja. A sült húsok nagyobb értékkel, presztízzsel bírtak, mint a főttek, valamint a hús fajtájától is függött az étel értéke.¹³⁰ A halak esetén is hasonló a helyzet. Egyrészt fontos volt a hal frissessége. A friss hal mindenképpen előkelőbbnek, értékesebbnek számított, mint a szárított vagy a sózott hal.¹³¹ A sózott hal a XIV. század végétől kezdi meghódítani Európát, elsőként az északi régiókat.¹³² Érdekeség, hogy a késő középkorban Magyarország importált halat, főként szárított és füstölt halat, dacára annak, hogy előállításuk itthon is lehetséges volt, sőt

¹²⁶ Hoffmann Tamás: Európai parasztok: Életmódjuk története II. Az étel és az ital. Osiris Kiadó, Budapest, 2001. 119.

¹²⁷ Montanari: Éhség és bőség i.m.

¹²⁸ „Ha sós csukát ezekkel a levekkel...” Ld.: Király (szerk.): Szakács Mesterségnek i.m. 210.

¹²⁹ Hoffmann: Európai parasztok. i.m. 114.

¹³⁰ Kisbán: Táplálkozáskultúra i.m. 427., Semmel Tünde: Az étkezési kultúra i.m. 27.

¹³¹ „megszánván édes Atyámfia benneteket, hogy mind csak amaz hitvány sós halon vesződtek, im én igen szép csukákat és öreg pontyokat küldtem, a kik igen izessek is.” Esterházy Miklós 1625. márciusában kelt levele feleségének. Ld.: Benda Borbála: Étkezési szokások a 17. századi főúri udvarokban Magyarországon. PhD-értkezés. Eötvös Loránd Tudományegyetem, Bp., 2004. 254., A halkonzerválási eljárásokkal kapcsolatban bővebben lásd: Szilágyi Miklós: A szárított hal (Halkonzerválási módok a magyar halászkodás gyakorlatában). A Szekszárdi Béri Balogh Ádám Múzeum Évkönyve VI-VII. Szekszárd 1977. 137-170.

¹³² A hal még vizeken történő konzerválása sóval Willem Benkelszoor nevéhez fűződik. Ld.: Hoffman: Európai parasztok i.m. 113.

állítottak is elő ilyen módon konzervált halat.¹³³ A hal a korszakban az importált élelmiszerek között a harmadik helyet foglalta el. Az importált élelmiszerek közül egyedül csak a fűszerekből, valamint a különböző italokból importáltak többet a korszakban.¹³⁴

¹³³ Fügedi Erik: Magyarország külkereskedelme a XVI. század elején, Agrártörténeti Szemle XI./1. (1969). 9.

¹³⁴ Az 1542. évből származó harmincadnaplót Ember Győző dolgozta fel. Számításai szerint nyugatról 12487 forint és 10 dénár értékbe érkezett élelmiszer ebben az évben, melyből a hal 2040 forintot és 50 dénárt tett ki. Ez a két összeg a vámértéke a behozott áruknak és nem a kereskedelmi értéke. Ld.: Ember: Magyarország XVI. századi i.m. 15.

III. 3. A Tótfalusi Kis Miklós által kiadott kolozsvári szakácskönyv

Tótfalusi Kis Miklós által kiadott kolozsvári szakácskönyv az első nyomtatott mű ebben a műfajban. A szakácskönyv 1695-ben látott napvilágot és miként fentebb is említettük a 18. század folyamán számos alkalommal újra kiadták. A keletkezését illetően azonban felmerült az a kérdés, hogy valóban ez volt-e az első nyomtatott szakácskönyv hazánkban. Az ajánlásban utalást találunk arra, hogy az 1695-ös kiadás már egy bővített változat. „... röviden leíratatik, és kinek-kinek hasznára leábrázoltatik. Mely most megbővítettven I. Több szükséges és hasznos étkek nemeinek készítésével; II. Liktariomok¹³⁵ s egyéb holmik csinálásáról egy jeles traktrával... Kolosvárott, M. Tótfalusi Kis Miklós által, 1695.”¹³⁶ Korábbi nyomtatott szakácskönyvet azonban nem ismerünk. Lippai János műveiben többször tett utalást egy megírandó, (készülőfélben lévő) szakácskönyvre, amely azonban sohasem látott napvilágot.¹³⁷ Mintegy „városi legendaként” terjedt el Nagy Iván állítása, mely szerint Dobos Zsófia két évvel a kolozsvári szakácskönyv megjelenése előtt megjelentetett már egyet Marosvásárhelyen, azonban ez az állítás semmivel sem igazolható.¹³⁸

Talán közelebb vihet a toldalékok eredetét illetően Bornemissza Anna könyvtára vonatkozó összeírások, melyekben fel van sorolva többek között „Egy meggy szín táblájú szakadozott lictariumos könyv.”¹³⁹ Biztosat azonban nem állíthatunk. Ami bizonyos, hogy 1695-ben, Kolozsvárott jelent meg a szakácskönyv, mely receptjeit tekintve már a szélesebb rétegek számára készült.

A szakácskönyv fejezetei közül a legtöbb receptet a „Vajas étkek” fejezet tartalmazza, összesen 99-et.¹⁴⁰ Ahogyan fentebb is említésre került a 17. századot megelőzően a középkor végétől a vajjal, tejtermékekkel készülő ételek az absztinens napi étkezések szerves részei voltak. Ettől függetlenül – hasonlóan a csáktornyai szakácskönyvhöz – a fejezet sok receptje (sütemények, édességek) nem csak absztinens napokon került elkészítésre. Ebből kifolyólag csak néhány fontosabb recept bemutatását teszem meg. A fejezetben találhatjuk a „Makaró” és az „Olasz makaró” receptjét, melyek az olasz hatásra elterjedő kora újkori tésztafélék

¹³⁵ A liktárium Király meghatározása szerint „lekvár, dzsem, gyümölcszselé.” Király (szerk.): Szakács Mesterségnek i.m. 461. Kisbán (Táplálkozáskultúra i.m. 508.) gyümölcsajtként is értelmezni, amelyre valóban találunk receptet a kolozsvári szakácskönyvben: „A birsalma-sajtot így csinált”, „Más sárga birsalma-sajt.” A legtöbb liktárium nádmézzel vagy mézzel készül, állagát tekintve folyósabb, mint a lekvár. Csoma: Késő reneszánsz, kora újkori i.m. 109.

¹³⁶ Király (szerk.): Szakács Mesterségnek i.m. 264-265.

¹³⁷ Csoma: Késő reneszánsz, kora újkori i.m. 144., Kovács: „A gyomros matéria” i.m. 57-58.

¹³⁸ Uo. 57.

¹³⁹ Uo. 58-60.

¹⁴⁰ A 99 recept 11 darab étel ajánlását tartalmazza.

csoportjába tartoznak. Érdekesség a „Makaró” receptjét illetően, hogy áztatott kenyérbéllel készül, melyet kifacsarva a tésztához kell keverni, majd dió nagyságúra szaggatva [!]¹⁴¹ kell kifőzni. Tálalása azonban már egyértelműen kora újkori. Reszelt sajttal vagy kenyérrel és olvasztott vajjal adja fel a recept közlője. Az „Olasz makaró” a tálalás hasonlóképpen történik, de egy tálalóedényben még melegen tartja az ételt és ráolvasztja a sajtot.¹⁴² A kenyérkásákra is találunk receptet a fejezetben, mint például a „Zsemlyekása” (113.) receptje, a kásák közül „Rántott rizskása” (132.) receptjét olvashatjuk, melyet szerzője főzés közben malozsa-szőlővel, nádmézzel vagy egyéb mézzel ízesíti. Miután a kása megfőtt kihűti és utána lisztből és tojásból készült tésztába mártja, majd kirántja vajban. A recept semmiképpen sem egyszerű étel, főként a nádcukor drágasága, valamint a malozsa-szőlő értéke miatt, mely édessége nyomán rendkívül nagy népszerűségnek örvendett.¹⁴³ Érdekességnek számítanak a tejföllel készülő receptek, mint a „Téjfél kenyér” (108.), illetve a „Hal téjfellet” (131.). A tejfölt vajjal, cipóbéllel, citrommal [!], borral, ecettel, fűszerekkel keveri össze és önti le vele a készre főtt halat. A receptek között találunk gyümölcsökből készülőket, mint az „Almakása” (150.), a „Körtvélyes béles” (126.), az „Egres béles” (127.), valamint megtalálhatjuk a „Palacsinta” receptjét, melyet a korai újkorban még nem töltelékkel fogyasztották, hanem csak meghintették fűszerrel, nádcukorral, valamint megkenték vajjal.¹⁴⁴ A fejezetben találunk továbbá különböző zöldségfélékkel: káposztával, borsóval, murokkal készülő recepteket, valamint halból és rákból készülőket. A receptek legnagyobb részét a különböző fánkok, bélesek, ostyák, gyümölcssajtok teszik ki. (Lásd Toldalék: Receptek)

A „Hüvelyes borsó” (148.) receptje átjárást biztosít az absztinens és böjti napok között. „Tisztogasd meg, főzd meg vízben, sóban, azután öntsd ki a tálba, szűrd ki a levét, vajazd meg jól, és más tállal fedd bé; akár fa-olajjal böjtnap.” Tehát böjti napokra a zsiradék Tótfalusi ajánlása alapján továbbra is az olaj, a vaj absztinens napokon használt zsiradék maradt.

A böjti receptek legtöbbje különböző „lév”, illetve saláta. Illetőleg megtaláljuk a „Borsóleves” receptjét (225.), melyhez a borsót egy darab kenyérrel, petrezselyem gyökerével, hagymával kell megfőzni. Miután megfőttek a hozzávalókat át kell passzírozni szitán és a saját levével kell újra felengedni. A fűszerezés csak ezután következik: gyömbérrel, zsályával. A már elemzett cibere recepteket is ebben a fejezetben találjuk, valamint találunk halas és rákból készülő ételeket is. A szilva hasonlóan az erdélyi fejedelmi

¹⁴¹ Ebben a tekintetben elkészítése a „vágott étkekhez” hasonlít. Ld.: A főtt és sült tésztákról szóló alfejezetet.

¹⁴² Király (szerk.): Szakács Mesterségnek 328-329.

¹⁴³ Hasonlóképpen a belőle készülő malozsa vagy malváziai bor.

¹⁴⁴ Kisbán: Táplálkozáskultúra i.m. 527.

szakácskönyv „büjtös szilva” receptjéhez itt is megjelenik: „Borsos szilva” (243.). A káposzta sem hiányozhat a receptek közül, hiszen mint említettük a káposztás hús és maga a káposzta levele Magyarország szimbóluma volt a korszakban. A 255. recept a „Káposztás béles”, melynek töltelke apróra vágott hagymából és káposztából készül, a tészta kelesztett.

III. 4. Cibere

Szkhárosi versében utalást találunk „Czibere bán” és „Konecz vajda” alakjára. A farsang végéhez és a böjt kezdetéhez kapcsolódóan szokás volt a Farsang és a Böjt harcát színre vinni. Magyar nyelvterületen erre példa Cibere bán és Konec vajda összecsapása, valamint az Éberség és a Tunyaság harca, párbeszéde. Utóbbi esetben a böjtöt megtestesítő Éberség alakja nőnemű volt. Ennek eredete spanyol és olasz drámai játékokra vezethető vissza, ahol a böjtlést, a mértéktartást megtestesítő „Quaresima” nőnemű volt, és Karnevál hímnemű.¹⁴⁵

Cibere bán nevét a fentebb is említett ciberéről kapta, melynek további alakváltozatai a cibre, keszőce, kiszti voltak.¹⁴⁶ Az általam megvizsgált csáktornyai, valamint a kolozsvári szakácskönyvben is találunk több cibere receptet. A csáktornyai szakácskönyvben a 207. számú recept a „Korpaciberét mint kelljen csinálni”, a 225. recept a „Bor-lév, lengyel módon (Lengyel közelce)”;

a kolozsvári szakácskönyvben a 214. recept a „Lengyel cibre”, a 222. a „Kendermag-cibre”, a 227. a „Korpa-cibre”, a 244. az „Ecetes cibre”, a 257. a „Káposztalév-cibre”.¹⁴⁷

A cibere erjesztett korpa leve, mely vidékenként eltérő gabonafajtából készült – rozs, búza -, melyet erjedés után leszűrtek és felhasználtak leveses ételek elkészítésére. Jellegzetesen böjti étel, melyet alátámaszt az a tény, hogy mind a két szakácskönyvben a recepteket a böjti napokra szánt ételek között találjuk meg.

A felhasznált alapanyagokat tekintve azonban különbséget tehetünk a receptek között. A „Bor-lév” és a „Lengyel cibre” esetén az egyik legfőbb hozzávaló a bor: „Végy több bort, hogysen vizet...”, illetve „Borba cipót kell tenni...”. Ezekben a receptekben az erjesztett

¹⁴⁵ Kardos – Dömötör: Régi Magyar i.m. 115.

¹⁴⁶ Ld.: <http://mek.oszk.hu/02100/02115/html/1-1986.html>

¹⁴⁷ Király (szerk.): Szakács Mesterségnek i.m. 195, 200., ill. 369, 371, 373, 379, 384. A kolozsvári szakácskönyvben található receptekre vonatkozólag Gundel Károly adott kiegészítő információkat, „lefordítva” a recepteket a mai nyelvre. Ld.: Gundel Károly: A konyha fejlődése és a magyar szakácskönyv irodalom a honfoglalástól a XVIII. század végéig. In Ballai Károly (szerk.): A magyar vendéglátóipar története I. >> Kultúra és Propaganda << Könyv-, Zenemű- és Utazási Szövetkezet, Budapest, 1943. 342.

korpale teljesen elmarad.¹⁴⁸ A „Káposztalév-cibre” esetén a korpale hasonlóan elmarad, és a szakács káposztalevet használ alapléként, míg a „Kendermag-cibre” receptjében az ételt tovább savanyítja ecettel a szakácskönyv szerzője.

A receptek legtöbbszörre jellemző, hogy a kész levet kenyérre, „kockaszeltre” adja fel. Az egyetlen recept, amely esetén a szerző nem használ kenyeret az a „Korpacibrét mint kelljen csinálni.” Ez a recept magáról az erjesztett korpale elkészítéséről szól, az alaplé elkészítését adja meg. A recept a következő: „Végy egy darab kovászt, tiszta meleg vizet, morzsold bele, azután habarj korpát bele, amennyi elég, tartsd meleg helyen, hogy éri meg. Mikor főzni akarsz benne, szűrd által a szitán, a hígját forraszd fel, sót bele, ha akarsz, tehetsz reszelt tormát is bele, köleskását is főzhetsz benne keveset.”

A felhasznált alapanyagok között találunk továbbá almát, tengeri szőlőt (ribizli),¹⁴⁹ malozsa szőlőt, mézet, valamint vöröshagymát. A fűszerek közül borsot, gyömbért, sáfrányt, valamint „csombordot”.¹⁵⁰ A receptekhez felhasznált alapanyagok nagyjából megadják azt is, hogy mely társadalmi rétegek élhettek ezekkel a receptekkel. Az idézett „Korpacibrét mint kelljen csinálni” feltehetőleg a szegényebb rétegek cibéréje, böjti étele volt; míg a fűszerekkel gazdagon ízesített receptek, azok közül is főként a borral készülők a gazdagabb, tehetősebb rétegek étkezését képezhették.

¹⁴⁸ Sajnos korszakból származó lengyel szakácskönyvet nem állt módomban megvizsgálni, de mindenképpen érdemes lenne összevetni a cibere szempontjából a recepteket.

¹⁴⁹ Király (szerk.): Szakács Mesterségnek i.m. 468, Csoma Zsigmond: Késő reneszánsz, kora újkori kertek és borok Erdélyben. Agroinform Kiadó és Nyomda Kft., Budapest, 2009. 108.

¹⁵⁰ Csombord vagyis csombor, Lippai János művében mocsári mentának nevezi. Lippai János: Posoni Kert II. Veteményes Kert. 193. A felhasznált alapanyagokat lásd Függelék 1. táblázat.

IV. Összefoglalás

Dolgozatomban megkíséreltem az absztinencia és a böjt szabályainak változását végigvenni a 17. század végéig. A 17. század kiválasztása – miként a bevezetőben is említettem – több okból volt indokolt. Az absztinencia és a böjt szabályainak átalakulása, lazulása (mind az ilyen napok számának terén, mind a fogyasztható alapanyagok terén) jelentős hatással voltak a mindennapokra. A felmerült kérdésre, miszerint a szakácskönyvek vajon tükrözik-e ezeket a változásokat a században egyöntetű igen vagy nem, nem fogalmazható meg. Miként a rendtartások sem adnak egységes képet ezekről a változásokról.

A két szakácskönyv egy-egy fejezetét összehasonlítva több egyezést találunk, mint különbséget. A legnagyobb különbség a már fentebb is említett zsiradékhasználat. Az állati eredetű alapanyagok közül tojást mind a két szakácskönyv szerzője említ a receptekben, de a csáktornyai szakácskönyv lényegesen többféle tejterméket felhasznál: tejet, tejfölt, túrót és sajtot. Ebből a szempontból a csáktornyai szakácskönyv jobban követte a böjt terén bekövetkezett változásokat.

A korszak böjti ételei közül mindkét szakácskönyvben megtaláljuk a különböző kásákat, „leves étkeket”, a halból és rákból készülő ételeket, noha a halas ételek legtöbbször a csáktornyai szakácskönyv külön fejezetben ismerteti. A böjti étkezés az ismertetett receptek alapján sem tűnt egyhangúnak, de a receptek hozzávalói csak egy szűkebb réteg számára voltak elérhetők. A dolgozat terjedelméből kifolyólag az absztinens napok receptjeit nem állt módomban elemezni, de mindenképpen meg kell jegyezni, hogy az ott elénk táruló receptek sokfélesége megerősíti bennünk azt a benyomást, hogy a böjti és absztinens napi étkezések sem voltak egysíkúak.

De függetlenül a változások megjelenésétől a szakácskönyvekben, a receptek tükrözik a korban fogyasztott ételeket. A minden társadalmi réteg számára elérhető és a korszak elején még minden társadalmi réteg által fogyasztott kásaételek fontos szerepet töltenek be a böjtös receptek között. A halból készült ételek fűszerezésükből, alapanyagukból fakadóan csak a felsőbb rétegek számára voltak elérhetők az év „halevő” napjain. A kásaételek és a halételek tekinthetők a korszak kezdetén a parasztság és a főurak által fogyasztott ételek reprezentálóinak. A két társadalmi réteg közötti különbség a főtt tészták megjelenésével látszott némiképpen eltűnni, hiszen a tésztához szükséges liszt és tojás nem számított olyan „luxuscikknek”, mint a hal. A cibere mint a böjt szimbóluma mindkét szakácskönyvben kiemelt szerepe kapott.

A böjti fegyelem lazulását leginkább a főúri rendtartásokban, illetve a Rumpolt-féle szakácskönyv menüoraiban érhetjük nyomon. A jejunium intézménye fokozatosan eltűnt és helyét átvette a böjti étkezések során is a bőség. A korszak kétarcúsága megragadható ebben, miként abban is, hogy a jóllakottság csak azok számára nem tűnt fontos dolognak, akik valóban jól is laktak. A farsang és böjt közötti éles ellentét támadási felületet biztosított Luther számára. A két ünnepkör közötti ellentét a 17. század folyamán a fogyasztható élelmiszerek körének bővülésével szűkült, és a korábban félelmetesnek tűnő Cibere bán alakja tovább halványodott a századok során.

A dolgozat során felmerülő kérdések miatt további kutatást érdemelne az absztinens napi ételek részletesebb elemzése, valamint a szakácskönyvek összevetése későbbi magyar nyelvű szakácskönyvekkel, illetve a korszakból fennmaradt idegen nyelvűekkel.

VII. Felhasznált irodalom

Források:

1. *A bor, majd a víz dicséreti.* In KARDOS Tibor – DÖMÖTÖR Tekla: **Régi Magyar Drámai Emlékek It. Akadémiai Kiadó, Budapest, 1960. 397-423.**
2. APOR Péter: *Metamorphosis Transylvaniae.* **Kriterion Könyvkiadó, Bukarest, 1978.**
1. Bethlen Miklós Önéletírása. I. **Kiadta V. WINDISCH Éva. Budapest. 1955. 123-141.**
2. Bornemissza Anna szakácskönyve 1680-ból. Közzéteszi Dr. LAKÓ Elemér. **Kriterion Könyvkiadó, Bukarest, 1983.**
3. CZIFRAY István: *Magyar nemzeti szakácskönyv a magyar gazda asszonyok' számára.* IV. kiadás. Pesten 1830 Petrózai Trattner J. M. és Károlyi Istvánnál.
4. KIRÁLY Erzsébet (szerk.): *Szakács Mesterségnek Könyvecskéje.* **Magvető Könyvkiadó, Budapest, 1981.**
5. OLÁH Miklós: *Hungaria.* IV. fejezet. In OLÁH Miklós: *Hungaria – Athila, szerk. Kulcsár Péter, Bp., Osiris, 2000.*
6. RADVÁNSZKY Béla: *Régi magyar szakácskönyvek I.* **Atheneum, Budapest, 1893.**
7. SZENT BENEDEKI Mihály: *Magyar étkeknek főzése Thököly Sebestyén uram önagysága szakácsa, Szent Benedeki Mihály által.* In KAKAS Márton (szerk.) **Vasárnapi Újság 1862/28-32.**
8. SZKHÁROSI HORVÁT András: *Kétféle hitről = Régi Magyar Költők Tára XVI. század/I. 177-187.*

Elektronikus források:

1. <http://1000ev.hu/index.php?a=3¶m=267>
2. <http://1000ev.hu/index.php?a=3¶m=351>
3. <http://1000ev.hu/index.php?a=3¶m=345>
4. http://bences.hu/data/files/regula_magyar.pdf

Szakirodalom:

1. **BENDA Borbála:** *Egy uradalmi központ egy korabeli étrend tükrében.* **Aetas. 2008/4. 24-46.**
2. **BENDA Borbála:** *Étkezési szokások a 17. századi főúri udvarokban Magyarországon.* PhD-értekezés. Eötvös Loránd Tudományegyetem, Bp., 2004.
3. **BENDA Borbála:** *Főúri halkereskedelem a XVII. századi Dunántúlon.* **Fons VI. (1999)/3. 293-325.**
4. **BENDA Borbála:** *Uradalmi étrend Csejtertől 1623-1625-ből.* **Történelmi Szemle 1996/2-3. 277-314.**
5. **CSOMA Zsigmond:** *Késő reneszánsz, kora újkori kertek és borok Erdélyben.* Agroinform Kiadó és Nyomda Kft., Budapest, 2009. 105-122., 129-144.
6. **ÉGETŐ Melinda:** *Szőlő-, gyümölcs- és kertkultúra.* In: **Paládi-Kovács Attila (főszerk.) Magyar Néprajz I./2. Táj, nép, történelem.** Akadémiai Kiadó, Bp., 2009. 321-330.
7. **EMBER Győző:** *Magyarország XVI. századi külkereskedelmének történetéhez.* **Századok 95. (1961.)/1. 1-46.**
8. **FÜGEDI Erik:** *Magyarország külkereskedelme a XVI. század elején.* **Agrártörténeti Szemle XI./1. (1969). 1-19.**
9. **FÜREDER Balázs:** *A „Hosszú reneszánsz konyhakultúra” magyar nyelvű szakácskönyveinek elemzése.* **Doktori (PhD) értekezés. Debreceni Egyetem. 2009.**
10. **FÜREDER Balázs:** *A XVIII. századi kéziratos szakácskönyvek tartalomjegyzéke I. és II.* **Lymbus 2008. 461-494, 2009. 344-388.**
11. **GUNDEL Károly:** *A konyha fejlődése és a magyar szakácskönyv irodalom a honfoglalástól a XVIII. század végéig.* In **BALLAI Károly (szerk.): A magyar vendéglátóipar története I. >> Kultúra és Propaganda << Könyv-, Zenemű- és Utazási Szövetkezet, Budapest, 1943. 287-325.**
12. **HOFFMANN Tamás:** *Európai parasztok: Életmódjuk története II. Az étel és az ital.* **Osiris Kiadó, Budapest, 2001. 7-159.**
13. **KARDOS Tibor – DÖMÖTÖR Tekla:** *Régi Magyar Drámai Emlékek I.* **Akadémiai Kiadó, Budapest, 1960. 61-192.,**

14. **KISBÁN Eszter:** „Húsevőnap” – „tésztaevőnap”: az egyház böjti fegyelem táplálkozásszerkezetformáló szerepe. In: **KISBÁN Eszter (szerk.): Parasztkultúra, populáris kultúra és központi irányítás; MTA Néprajzi Kutatóintézet, Budapest, 1994. 75-98.**
15. **KISBÁN Eszter:** *A főtt tészták elterjedése Európában és Magyarországon.* In **MOHAY Tamás (szerk.): Közelítések: Néprajzi, történeti, antropológiai tanulmányok Hofer Tamás 60. születésnapjára. Ethnica, Debrecen, 1992. 13-35.**
16. **KISBÁN Eszter:** *Korszakok és fordulópontok a táplálkozási szokások történetében Európában. Ethnographia 1984/2. 384-399.*
17. **KISBÁN Eszter:** *Táplálkozáskultúra.* In **Balassa Iván (főszerk.) Magyar Néprajz IV.: Életmód. Akadémiai Kiadó, Budapest, 1997. 417-543.**
18. **KISBÁN Eszter:** *Új szerkezet – régies terület – Az újkori magyar táplálkozáskultúra kétarcúsága. Ethnographia 1994/2. 401-406.*
19. **KNAUZ Nándor:** *A böjt.* In **Magyar Sion VI. (1868) 177-184.**
20. **KNAUZ Nándor:** *A nagyböjt.* In **Magyar Sion VI. (1868) 184-194.**
21. **KOLTAI András:** *Egy főúri lakodalom előkészületei (Esterházy László és Batthyány Eleonóra menyegzője Rohoncon 1650-ben). Lymbus 2003. 117-135.*
22. **KOLTAI András:** *Magyar udvari rendtartás: Utasítások és rendeletek 1617-1708. Osiris, Budapest, 2001. 189-209.*
23. **KOVÁCS Sándor Iván:** „A gyomros matéria”. In **KIRÁLY Erzsébet (szerk.): Szakács Mesterségnek Könyvecskéje. Magvető Könyvkiadó, Budapest, 1981. 5-142.**
24. **KUTI Klára:** *Napi étkezések és étrendszerkezet a kora újkori közép-európai udvari rendtartásokban. Ethnographia 1995/2. 425-434.*
25. **MOLNÁR Szulpicz:** *A főmonostor belső élete és külső hatása.* In: **A pannonhalmi Szent Benedek-rend története IV. 1905. 636-676.**
26. **MONTANARI, Massimo:** *Éhség és bőség: a táplálkozás európai kultúrtörténete. Atlantisz Könyvkiadó, Budapest, 1996.*
27. **N. KISS István:** *Húsfogyasztás (katonai és közfogyasztás) a XVI-XVII. századi Magyarországon. Agrártörténeti Szemle XV. (1973)/1. 92-114.*
28. **PACH Zsigmond Pál:** *Közép-Kelet-Európa és a világkereskedelem az újkor hajnalán. Századok CXVI (1982)/3. 427-459.*
29. **PERJÉS Géza:** *Mezőgazdasági termelés, népesség és hadseregélelmezés a XVII. század második felében.* In **Perjés Géza: Seregszemle (Hadtörténeti és**

- művelődéstörténeti tanulmányok). Balassi-Zrínyi Kiadó, Budapest, 1999. 223-254.
30. SCHERMANN Egyed és NÉMETH Ambrus: *A monostor belső élete és külső hatása*. In: *A pannonthalmi Szent Benedek rend története V*. 1907. 615-667.
31. SEMMEL Tünde: *Az étkezési kultúra változásai*. In *Studia Caroliensia* 2010/3-4. 13-48.
32. SÖRÖS Pongrácz: *A monostor belső élete*. In SÖRÖS Pongrácz – REZNER Tibold (szerk.) *A pannonthalmi Szent Benedek rend története III*. 1905. 391-420.
33. SZILÁGYI Miklós: *A szárított hal (Halkonzerválási módok a magyar halászsok gyakorlatában)*. A Szekszárdi Béri Balogh Ádám Múzeum Évkönyve VI-VII. Szekszárd 1977. 137-170.
34. ZIMÁNYI Vera: *Gazdaság és társadalom a 17. század első felében*. In PACH Zsigmond (szerk.) *Magyarország története 1526-1686 II./II*. 937-985.
35. ZIMÁNYI Vera: *Néhány szempont az életszínvonal vizsgálatához a 17. századi Magyarországon*. In ZIMÁNYI Vera (szerk.): *Óra, szablya, nyoszolya: Életmód és anyagi kultúra Magyarországon a 17-18. században*. MTA Történettudományi Intézete. Budapest, 1994. 7-18.
36. ZIMÁNYI Vera: *Velence szarvasmarhaimportja*. *Agrártörténeti Szemle* 1972/3-4. 387-397.