

Egyetemi doktori (PhD) értekezés tézisei

Füreder Balázs Gábor

**A „HOSSZÚ RENESZÁNSZ KONYHAKULTÚRA”
MAGYAR NYELVŰ SZAKÁCSKÖNYVEINEK
BEMUTATÁSA ÉS ÖSSZEHASONLÍTÓ ELEMZÉSE**

Témavezető: Dr. Papp Klára



DEBRECENI EGYETEM
Történelmi és Néprajzi Doktori Iskola

Debrecen, 2009.

I.

Az értekezés célkitűzése, a téma körülhatárolása

A mindennapok bemutatása, az életmód és a gasztronómiatörténet kutatása a történelemtudományban az 1960-as, 70-es évektől vett új lendületet Európában. A figyelem a korábban általánosnak tekinthető gazdaságtörténeti (mezőgazdasági, kereskedelmi, ipari) témák helyett, az emberek hétköznapijai felé fordult. Már nem „*csupán*” az foglalkoztatta a szakembereket, hogy mivel, mennyit és mit termeltek, hanem az is, hogy ezen termékek hogyan jelentek meg a társadalom különböző rétegeinek az asztalán az elmúlt évszázadok alatt. Fontossá vált a fogyasztás, az előállított nyersanyagok tápértéke, és ezek útjának bemutatása. A kutatások során később már nem csak az élelmiszerek mennyiségére vagy minőségére vonatkozóan keresték a választ, hanem azok konyhai megjelenésére valamint az asztali kultúrára is. A gasztronómiatörténettel foglalkozó munkáknál megfigyelhetjük, hogy egy részük a kezdetektől napjainkig kívánja feltárni és elemezni a társadalom táplálkozási szokásait, míg mások egy rövidebb korszakban végbement változások bemutatására vagy egy speciális témára fókuszáltak.

Hazánkban a táplálkozástörténet területén az 1960-as és az 1970-es években néprajzkutatóként Schram Ferenc és Belényesy Márta alkottak maradandót. A történészek közül Makkai László, N. Kiss István, Perjés Géza és Zimányi Vera foglalkozott a témával alaposabban, de Zolnay László régész is számos tanulmánnyal, könyvvel járult hozzá a téma bemutatásához. Magyarországon a 20. század vége felé, a 21. század elejére vettek új lendületet a gasztronómiatörténeti kutatások. Ettől kezdve egyre bővült azok tábora, akik érdeklődést mutattak a gasztronómiatörténet feltárása iránt. Az életmóddal, gasztronómiával foglalkozó történészek, néprajzkutatók és muzeológusok napjainkig számos kutatást végeztek az udvari kultúra, különösen az étrendek, a táplálkozási szokások valamint a népi táplálkozás területén. A teljesség igénye nélkül például a 17. századi udvari kultúrával Benda Borbála, Jeney-Tóth Annamária, Kiss Erika és Koltai András foglalkozott részletesebben. Pálffy Géza a 15–17. századi koronázási lakomákat kutatta. Rüs-Fogarasi Enikő a kolozsvári vendégfogadást ismertette. Kisbán Eszter a magyar és európai, Hoffmann Tamás pedig inkább az európai parasztság táplálkozását vizsgálta. Kuti Klára Bornemissza Anna

gazdasági naplóinak elemzéséből készítette doktori disszertációját. Draveczy Balázs a 19–20. század fordulóján működő vendéglők, kávéházak világát tárta fel. Azonban az utóbbi 30-40 évben sem került sor a fennmaradt receptek, szakácskönyvek ismertetésére és összehasonlító elemzésére.

Ha alaposabban megvizsgáljuk a magyar gasztronómiatörténeten, illetve életmódkutatáson belül a recept- és szakácskönyvkutatásokat, akkor megállapíthatjuk, hogy az első ilyen jellegű feltárások a 19. század második felében kezdtek kibontakozni. Az elsők között Jókai Mórt (Kakas Márton álnéven) említhetnénk, aki az 1601-es, Szent Benedeki Mihály által írt kéziratot szakácskönyvről 1862. július 6-án a Vasárnapi Újságban tájékoztatót közölt. A század vége felé a történészeket egyre gyakrabban foglalkoztatta – ugyanakkor a néprajzosok, irodalmárok, régészek, vendéglátós szakemberek számára is érdekessé vált – a téma, így 1873-ban már ismertettek egy régi magyar ételleírást, 1881-ben egy 17. századi, 1879-ben és 1893-ban pedig – Radvánszky Bélának köszönhetően – két 16. század végi receptgyűjteményt. Természetesen a receptközlések mellett találhatunk még néhány egyéb forrásközlést és elemzést az adott korszakokról, illetve gasztronómiai szokásainkról. A 19. század végén született publikációk közül – a teljesség igénye nélkül – legelsőnek a Radvánszky Béla által írt háromkötetes „*Magyar családélet és háztartás a XVI. és XVII. században.*” című munkát kell kiemelni, melyben a szerző az elemzések mellett számos nagyon fontos gasztronómiai vonatkozású forrást is közölt. A levéltári anyagok közreadásában szerencsére Radvánszky mellett másokat is megemlíthetünk. Közéjük tartozik például: Fejérpataky István, aki 1885-ben a magyarországi városok régi számadáskönyveit (Selmecbánya, Pozsony, Besztercebánya, Nagyszombat, Sopron, Bártfa, Körmöcbánya) közölte, Eőr-Darmay Zsolt, aki leltárakat, hagyatékot ismertetett, B. Nyáry Albert, aki egy asztali rendtartást mutatott be, vagy Thaly Kálmán, aki 1874-ben egy 1552-ből származó gasztronómiai jellegű levelet közölt. Az összefoglaló tanulmányok közül kiemelkedik Csánki Dezső Hunyadi Mátyás udvarát ismertető munkája, Demkó Kálmánnak a felvidéki magyar városok 15–17. századi életének bemutatása, valamint Herman Ottónak a magyar halászat történetének feltárása. Mellettük többek között Acsay Antaltól, Bárczay Oszkártól és Tagányi Károlytól olvashatunk még a témában.

A 20. század elején a gasztronómiai jellegű kutatások kicsit veszítettek az előző század végén felfedezhető dinamizmusukból, azonban az elemző jellegű publikációk közül kiemelhetjük Főgel Józsefnek a II. Ulászló és II. Lajos udvarát bemutató könyveit, Gombocz Zoltánnak a régi magyar ételneveket feltáró cikkeit, valamint Takáts Sándornak a főúri asszonyok levelezéseinek közreadását. A háborút követően új erőre kaptak a kutatások, majd 1943-ban megjelent Ballai Károly szerkesztésében a „*A magyar vendéglátóipar története. A honfoglalás századától napjainkig.*” A könyv máig egyedülállónak mondható hazánkban. Felépítése megegyezik a Massimo Montanari–Jean-Louis Flandrin vagy Paul Freedman szerkesztette munkákkal. A korszak legjobb szakembereinek írásai kerültek bele, és ebben találjuk a napjainkig egyetlen olyan tanulmányt, amely kizárólag szakácskönyvek, receptek elemzésével foglalkozik. Gundel Károlynak „*A konyha fejlődése és a magyar szakácskönyvirodalom a XVIII. század végéig.*” című korszakalkotó publikációja, és az általa alkalmazott módszerek jelen disszertáció kutatási koncepcióját is alapjaiban határozták meg. Gundelt követően a szakma érdeklődését elkerülték a receptekből nyerhető információk, és azóta csak néhány tanulmány született a témában, melyek általában egy adott szakácskönyv ismertetésével foglalkoztak. Közéjük tartozik Schram Ferenc Simai Kristóf szakácskönyvének bemutatása (1964), Kovács Sándor Iván irodalomtörténész bevezető tanulmánya „*A gyomros matéria*” (1981), melyben a szerző a Zrínyi-udvar és Tótfalusi Kis Miklós szakácskönyvét tudományos alapossggal elemzi, Lakó Elemér rövid összefoglalója Bornemisza Anna szakácskönyvéről (1983), Szántó András néhány gondolata a régi magyar szakácskönyvekről (1986), vagy Kuti Klára ismertetője egy 16. századi közép-európai szakácskönyvben található savanyú ételekről.

Véleményünk szerint hazánk gasztronómiai fejlődését, a korszakokban bekövetkezett változásokat az udvari kultúra, étrendek, nyersanyagok értékelése mellett csak a régi receptek, szakácskönyvek elemzésével együtt lehet hitelesen feltárni. (A szakácskönyvek alapján a felsőbb társadalmi réteg táplálkozását lehet érdemben vizsgálni, a polgárságra vonatkozóan csak időnként, a parasztságnál, pedig nagyon ritkán találhatunk értékelhető forrást a receptgyűjteményekben!)

A magyar gasztronómiatörténetet folyamatában egyedül Kisbán Eszter vizsgálta az utóbbi évtizedekben. Szerinte az elmúlt

évszázadokban a következő nagyobb egységeket lehet elkülöníteni „konyhánk” történetében: „A késő középkori táplálkozáskultúra (1300-1500)”, „A kora újkori táplálkozáskultúra (1500-1690)”, „Az újkori táplálkozáskultúra [...] (1690-1780)”, majd az ezeket követő „egységek” az 1780-1880 és az 1880-1970 közötti időintervallumba estek.

Disszertációnk megírásának kezdetekor több lényeges kérdés merült fel bennünk. Az első, hogy miért nem irányultak a kutatások kellő intenzitással eddig a receptek vizsgálatának irányába? Valóságos-e az az elképzelésünk, miszerint a szakácskönyvek alapos elemzését a gasztronómiakutatók nem hagyhatják figyelmen kívül? A kutatások elvégzését követően a kapott eredmények megerősítik, illetve elvetik a többi részterülettel foglalkozó szakemberek megállapításait? A magyar gasztronómiatörténeti „fejezeteket” mennyire lehet a receptek vizsgálatát követően alátámasztani, elvetni, esetleg kiegészíteni?

Az ismert források és a szakirodalom feldolgozása után úgy döntöttünk, hogy kutatásaink központjában a 16–18. században lejegyzett vagy kiadott magyar nyelvű szakácskönyveket helyezzük. Természetesen ezen időszak alatt számos német, latin stb. nyelvű receptgyűjtemény is napvilágot látott hazánkban, melyek vizsgálata szintén fontos, de mivel a magyar nyelvű forrásanyag sincs kellő mértékben feldolgozva, ezért ennek a prioritása megkérdőjelezhetetlen. A téma szűkítését követően azonban elengedhetetlennek éreztük egy korabeli kéziratos szakácskönyv – a többinél alaposabb – elemzését.

Választásunkat több tényező befolyásolta. Kutatásaink során azt feltételeztük, hogy a 16. és a 17. században szokásos nyersanyagok, konyhatechnológiák alapjai a 18. század végéig megmaradhattak, és csak minimálisan módosulhattak, ennek alátámasztására mindenképp egy 18. századi szakácskönyvre volt szükségünk. A századból fennmaradt források jelentős részénél azonban a tényleges tulajdonost nem ismerjük, ebből adódóan nem megoldott egyéb levéltári forrásokkal kiegészíteni a receptekben „megbúvó” információkat. A lehetséges receptgyűjtemények köre így tovább szűkült, míg végül a választásunk Balassa Ágnes 1769-ben lejegyzett könyvére esett. A szakácskönyvvel kapcsolatban két kérdés merült fel bennünk. Vajon mennyire befolyásolta a recepteket a könyv német eredete, és ebből adódóan a fogások más ételleírásokkal történő összehasonlítása során

felfedezhetünk-e majd hasonlóságokat? Munkánk során a kérdések szerencsére megválaszolásra kerültek. A 18. században ugyanis több szakácskönyvet fordítottak németről magyarra. Az ezekben található receptek viszont nem mutattak eltérést azoktól a leírásoktól, melyek eredeténél nem tüntették fel a külföldi származást, így a Balassa könyvből nyert információk minden bizonnyal hűen tükrözik a korszakot.

II.

A kutatás során használt források és alkalmazott módszerek

Miután eldőlt, hogy mit fogunk vizsgálni a disszertáció szerkezeti felépítésén belül öt nagyobb egységet különítettünk el. Az elsőben („*A magyar gasztronómia változásai*”) a magyar gasztronómiatörténet – általunk vélt – fejezeteit ismertettük a témában megjelent publikációk és szakácskönyvek alapján. A könyveknél, tanulmányoknál az általános gasztronómiával kapcsolatos munkák mellett („*Kisbán Eszter: Táplálkozáskultúra.; Benda Borbála: Étkezési szokások a 17. századi főúri udvarokban Magyarországon.*”) az egyes korszakokat bemutató művekből a táplálkozástörténettel foglalkozó részeket hasznosítottuk. Így kiemelhetjük például: „*Győrffy György: István király és műve.; Józsa László: A honfoglaló és Árpád-kori magyarság egészsége és betegségei; Kósa László (szerk.): Magyar művelődéstörténet.;; Zolnay László: Ünnepek és hétköznap a középkori Budán.*” című könyveket. A tanulmányok közül: „*Benda Borbála: Fogyasztási szokások és változásai a 17. századi főúri udvarokban.; Csánki Dezső: I. Mátyás udvara.; Csernus Sándor: Francia források Zsigmond párizsi tartózkodásáról. (1416 március).; Kisbán Eszter: Korszakok és fordulópontok a táplálkozási szokások történetében Európában.; N. Kiss István: Hús fogyasztás (katonai és közfogyasztás) a XVI–XVII. századi Magyarországon.*” A fejezet megírásához korabeli forrásokra is támaszkodtunk, melyeket más részeknél is felhasználtunk. Közéjük tartozik például: „*Apor Péter: Metamorphosis Transylvaniae.; Bél Mátyás: Magyarország népeinek élete 1730 táján.; Bethlen Miklós önéletrajza; Galeotto Marzio: Mátyás királynak kiváló, bölcs, tréfás mondásairól és tetteiről szóló könyv és Vay Sarolta: Régi magyar társasélet.*”

A második egységben a hosszú reneszánsz konyhakultúra magyar nyelvű szakácskönyveit kronologikus sorrendben mutattuk be.

A fejezet megírása során elsődlegesen a kéziratos magyar nyelvű szakácskönyveket használtuk, melyek többsége az Országos Széchényi Könyvtár Kézirattárában található (OSzK Fol. Hung. 1361.; Oct. Hung. 412.; Oct. Hung. 636.; Oct. Hung. 845.; Oct. Hung. 1660.; Oct. Hung. 1747.; Quart. Hung. 1373.; Quart. Hung. 1595.; Quart. Hung. 2906.; Quart. Hung. 3023.; Quart. Hung. 3024.; Quart. Hung. 3316.; Quart. Hung. 3317.; Quart. Hung. 3536.; Quart. Hung. 3687.; Quart. Hung. 4175.; Quart. Hung. 4355.), de a Központi Piarista Levéltárban (KPL Manuscripta. For. 0-3. Nr. 65.), a Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum Könyvtárában (MKVM 1987. 23.; 1978. 9.), és a Magyar Országos Levéltárban (MOL Gyárfás cs. P 1874, 4. cs. 13. tétel) is fellelhető egy-egy receptgyűjtemény. A kéziratok mellett a nyomtatásban megjelent szakácskönyveket és recepteket is vizsgáltuk. Közéjük tartozik az ifj. K. M. által közölt „Régi magyar ételrecepte”; a Király Erzsébet szerkesztette „Szakács mesterségnek könyvecskéje”; a Lakó Elemér összeállításában megjelent „Bornemisza Anna szakácskönyve”; a Radvánszky Béla által publikált „Szakács Tudomány” és „Szakácskönyvtöredék” valamint a Fűskúti Landerer Mihály kiadásában megjelent „Uj” (1795) és „Úri” (1801) szakácskönyvek. Elemezzük a források felépítését, az alkalmazott konyhatechnológiákat és részletesen közöljük a könyvekben található összes nyersanyagot, amelyek alapján világosan láthatjuk az adott munkában megemlített receptek hátterét. A nyersanyagok bemutatását általában a napjainkban elfogadott csoportok alapján végeztük. Így a húsok közül (háziállatok) előre kerültek a nagy vágóállatok, a baromfifélék, vadon élő állatok (apró- és nagyvadak), majd következnek a halak, valamint az egyéb hidegvérű állatok. A zöldségeknél (burgonyafélék, káposztafélék, gyökérgumósok, kabakosok (uborka, tök), hagymafélék, hüvelyesek, levélzöldségek, évelőzöldségek, gombák és virágok), és gyümölcsöknél (hazai gyümölcsök: almatermésűek, csonthéjasok, bogyósok, kabakosok, száraztermésűek; déligyümölcsök: friss és szárított déligyümölcsök) hasonló módon jártunk el. A fűszerek közül először az európai, majd a keleti fűszereket soroltuk fel, az egyéb nyersanyagoknál, pedig megpróbáltunk nagyobb egységek alapján (például: tejtermékek, festékek) kategóriákat kialakítani. Ebbe a csoportba időnként az ízesítőhöz tartozható nyersanyagokat is feltüntettünk (például: kávé, csokoládé, lekvárok), mivel véleményünk szerint ezek inkább ide tartoznak. A leírt nyersanyagokat először a korabeli elnevezéssel

közöltük, de ezt követően a napjainkban használatos megnevezést alkalmaztuk, például: először a forrásban előforduló tengeri szőlőről, majd helyette a későbbiekben már ribizliről írtunk.

A harmadik egységben a Balassa család rövid bemutatását követően (Kempelen Béla és Nagy Iván könyvei alapján) az előző fejezetben alkalmazott módszerek szerint tártuk fel a család szakácskönyvét.

A negyedik fejezetben a Balassa Ágnes könyvben található recepteket kategorizáltuk, majd az ismertetésüket követően megpróbáltunk egyéb receptgyűjteményekben leírt fogásokkal összevetni őket. A kategóriák kialakításánál elsődlegesen a korszak más szakácskönyveiben található csoportokat vettük figyelembe, de mellette napjainkból is merítettünk ötleteket. Balassa Ágnes szakácskönyvének elemzése kapcsán – a receptgyűjteményeken kívül – a család levéltárában fennmaradt gasztronómiai vonatkozású iratokat is felhasználtuk (MOL Balassa cs. P11 17. cs. 26. 624–638.; P 1769 22. cs. 48. tétel; P 1769, 29. cs. 1708.; P 1769, 29. cs. 1725–1726.; P 1770 4. cs. 1757.; P 1770, 11. cs. 1797.; P 1776 13. cs. 8. tétel 1730-1748.; P 1815, 14. cs. 22. tétel).

Az ötödik nagyobb egység a disszertáció melléklete, melyben közöltük a 14. századból származó magyar torta című recept eredeti és magyar fordítását, a kategorizált szakácskönyvek tartalomjegyzékét, Balassa Ágnes szakácskönyvének korunk helyesírási szabályainak megfelelően átírt változatát, és egy általunk összeállított szómagyarázatot.

Az értekezésünk céljának a korábban felállított gasztronómiatörténeti szakaszok megerősítése, kiegészítése, esetleg elvetése mellett a „*Hosszú reneszánsz konyhakultúra*” ideje alatt keletkezett szakácskönyvek forrásértékének bemutatását tekintjük, melyekből elsődlegesen a nemesi udvarok konyháiban használt nyersanyagok, ételkészítési technológiák ismerhetők meg. Nem állt, nem állhatott szándékunkban – a disszertáció korlátai miatt – ezen időszak magyar táplálkozási szokásait részletiben elemezni másfajta forrástípusok bevonásával!

A receptek, szakácskönyvek vizsgálata során számos nehézség merült fel. Többek között megállapíthatjuk, hogy a 16. század végén keletkezett leírások roppant fontosak, de a szerzőket vagy a fordítókat, a tulajdonosokat és a keltezés pontos helyét és dátumát nem ismerjük. A 17. és a 18. századból fennmaradt szakácskönyvek közül is csupán

négy felel meg az előbb említett négy kritériumnak. Ezek közé tartozik: a Thököly-udvarban tevékenykedő Szent Benedeki Mihály tollából 1601-ben Késmárkon lejegyzett „*Magyar étkeknek főzése*”, a Bornemisza Annának Keszei János által 1680-ban Radnóton fordított „*Egy új főzésről való könyv*”, a Balassa Ágnes tulajdonában álló, 1769-ben Száblik István által Vácon fordított „*Külömb-féle nádmézzel*”, valamint Wesselényi Katának 1772-ben Szebenben Lázár János által fordított „*Szakács Könyv*”. Ebből adódóan sajnos a receptek, szakácskönyvek megjelenési helyét, tulajdonosának lakhelyét térképen nem tudjuk szemléltetni. A szakácskönyvekben nagyon gyakran előfordul, hogy akár oldalanként is eltér az írásmód, nem egységes a helyesírás, és bizonyos alapanyagok (például: tragant, dragant) könyvenként eltérően vannak feltüntetve. Ezért nem láttuk célszerűnek a nyersanyagokat korabeli névvel leírni, mert így egy-egy nyersanyagot akár kétszer, háromszor is megemlíthetnénk művenként, nagyban nehezítve annak pontos beazonosítását. A nyersanyagok között időnként találkozhatunk olyanokkal is, melyek jelentését nem sikerült megfejtenünk (például: corciron olaj, kukurik), így a leírás hiteles elemzését sem tudtuk a megfelelő módon elkészíteni.

III.

Az eredmények tézisszerű felsorolása

1. A szakácskönyvek, receptek alapján világossá vált számunkra, hogy gasztronómiatörténetünk korábbi kategóriáit (I. 1300-1500, II. 1500-1690, III. 1690-1780, IV. 1780-1880, V. 1880-1970) nem tudjuk megerősíteni. „*A késő középkori táplálkozáskultúra (1300-1500)*”, „*A kora újkori táplálkozáskultúra (1500-1690)*”, és „*Az újkori táplálkozáskultúra [...] (1690-1780)*” időszaka alatt sok minden változott, de az alapok változatlanok maradtak, és ezért ezen korszakot egységesen „*Hosszú reneszánsz konyhakultúrának*” nevezhetjük.
2. A könyvek, receptgyűjtemények feldolgozását követően megállapíthatjuk, hogy a „*Hosszú reneszánsz konyhakultúra*” időszak alatt folyamatos fejlődés mutatható ki a munkákban, de a lényeges elemekhez nem nyúltak a szakácsok.
3. A nyersanyagoknál a húсок közül mindvégig megtaláljuk a marhát, a borjút, a bárányt, a sertést, a szárnyasokat (tyúk, kappan, lúd,

pulyka), a vadakat (vaddisznó, őz, szarvas és vadszárnyasok), az édesvízi- (ponty, csuka, harcsa, pisztráng), a tengeri- (tőkehal, szardella), és a vándorhalakat (tok, viza), rákokat, csigákat. Megfigyelhetjük a belsőségek (velő, máj, tüdő, gyomor) jelentős mértékű felhasználását. A zöldségek között számos esetben bukkanhatunk a közkedvelt káposzta, répa, petrezselyemgyökér, vörös- és fokhagyma, hüvelyesek, spenót, sóska, uborka, fejes saláta mellett a napjainkban az átlagemberek által alig ismert spárgára, articsókára, endíviára is. Ugyanezt mondhatjuk el a különböző virágokról (rózsa, viola, bodza), melyekből lekvárokat vagy illatos vizeket készítettek. A gyümölcsöknél a szakácskönyvek alapján a legkedveltebbnek a birsalma, a mandula és a citrom tekinthető, de mellettük az alma, körte, szilva, cseresznye, meggy, szőlő, ribizli, málna, eper, egres, dió, mazsola, narancs, limonia is nagy jelentőséggel bírt. A gabonaféléknél a rizs, az árpa, a köles, a zab, a búza számít gyakori nyersanyagoknak. Az ételek fűszerezése, ízesítése alapvetően változatlan maradt a „*Hosszú reneszánsz konyhakultúra*” ideje alatt. A zöldfűszerek (európai fűszerek): borókabogyó, petrezselyemlevél, tárkony, zsálya, menta, kapor, kakukkfű, babérlevél mellett a keleti fűszerek: bors, sáfrány, gyömbér, fahéj, szegfűszeg, szerecsendió, szerecsendió-virág mindvégig jelen voltak. Az ízesítőknek köszönhetően – só, méz, nádméz, bor (savanyú, édes, fehér, vörös), ecet, alaplevek (tehénhúslé, kappan lé, borsólé, hal lé), vér, rózsavíz, citrus levek és héjjak (citrom, narancs) – a fogásokban gyakran az édes, savanykás ízvilág dominált. A főzéshez, sütéshez vaját (sima vaj, írósvaj), olívaolajat, szalonnát, zsírt, hájat, faggyút használtak. Az egyéb nyersanyagok közt a víz, a kenyér, a zsemle, a liszt, a keményítő, a tojás, a tejtermékek, és az élesztő mellett gyakran használták a tragantot, a vizahólyagot, és a különböző ételfestékeket is.

4. Az ételkészítés során, a konyhatechnológia területén a sütés (zsiradékban, szabad tűzön és zárt hőben), a pirítás, a főzés, a párolás a többség által gyakran alkalmazott módszer volt, azonban például a gőzölést még nem figyelhetjük meg. Az ételek sűrítését előszeretettel oldották meg kenyérral, zsemelével, de mellette találkozhatunk a rántással, a lisztszórással (időnként pirítva is), és a megpuhult zöldségek, gyümölcsök áttörésével. A háziasszonyok körében a 20. században népszerűnek tekinthető tejfölös-lisztes habarás mellett, gyakran szimpla tejföl vagy vaj hozzáadásával „*fogták*” meg az

ételeket, de nem egyszer alkalmazták a tejfölös-tojássárgás sűrítést is. A befejező műveleteknél, a tálalásnál tapasztalhatjuk, hogy a híd használata vagy az ételek aranyozása a századok során folyamatosan csökkent, de még a 19. század elejéről is maradtak fenn bizonyítékok alkalmazásukra.

5. Az új ételtípusok megjelenésével kapcsolatban a 16. és a 17. században bekövetkezett változások megállapítása a források viszonylag alacsony száma miatt egyelőre nehézkes. A levesek, főtt tészták és gabonagombócok a 17. században már szerepelnek a könyvekben, de feltételezhetjük, hogy akár már az előző században is ismerték őket. A fagylaltok, a különböző égetett szeszekkel, fűszerekkel és egyéb ízesítőkkal készített rozsólisok, a német eredetű czeltlek, lébczeltlek és szultzok azonban bizonyosan a 18. században jelentek meg a hazai konyhakultúrában.

6. Természetesen a szakácskönyvek nem adhatnak egységes választ a magyarság asztali mindennapjairól. A vizsgált korszak paraszti táplálkozására csak időnként találunk utalást a munkákban és ebből kifolyólag továbbra is csak hipotéziseket lehet felállítani ezzel kapcsolatban. A polgárság esetében szerencsére – Tótfalusi Kis Miklós jóvoltából – már más a helyzet. Könyvét az 1695-ös kolozsvári kiadást követően, a 18. században többször megjelentették Kolozsváron, Nagyszombaton és Kassán, majd némi változtatással még 1811-ben is újranyomták Pesten, viszont nem szabad elfelejtenünk, hogy a szakácskönyvben alkalmazott technikák, ajánlott nyersanyagok nem minden esetben tükrözik az „*átlagos*” polgárság valódi szokásait. A „*Hosszú reneszánsz konyhakultúra*” ideje alatt született kéziratok és nyomtatott szakácskönyvekből leginkább a felsőbb társadalmi rétegek ünnepi és hétköznapi étkezéseinek felszolgált fogásait lehet megismerni. A receptek elemzését követően láthatjuk, hogy mely állati és növényi eredetű nyersanyagokat alkalmazták rendszeresen, hogyan változtak a különböző fogások vagy mikor jelentek meg az újdonságok.

7. Az újdonságok tekintetében a szakácskönyvek konzervatív forrásnak számítanak! A szerzők által ajánlott – korábban ismeretlen nyersanyagok – más típusú forrásokban előbb megjelennek. Az Újvilágból érkezett nyersanyagok már a 18. század elején megkezdték hódításukat a Kárpát-medencében, de a szakácsok, szakácskönyvírók úgy tűnik, hogy csak a század végén kezdték ezeket „*beépíteni*” az ételeikbe. A pulyka kivételével a későbbiekben meghatározó szerepet

betöltő paprikával, burgonyával, kukoricával alig egy-két recept született. Az előbbieknél egy kicsit kedveltebbnek tekinthető a csokoládé és a vanília, de ezek is inkább a 18. század vége felé váltak ismertebbé. Azonban például az ananással csak a 19. század közepétől próbálkoznak recepteket ajánlani a szakácskönyvszerzők, holott a gyümölcs létezéséről már a 18. század végén is biztosan tudtak a nemesi udvarokban.

8. Nem állítjuk, hogy a korszak receptgyűjteményei alapján, más jellegű adatok felhasználása nélkül, pontos képet kaphatunk elődeink konyhakultúrájáról, de véleményünk szerint ezen forrástípust sem lehet figyelmen kívül hagyni. A 16–18. században keletkezett magyar nyelvű szakácskönyvek vizsgálatát, a felhasznált nyersanyagok ismertetését, és az ételkészítés során alkalmazott konyhatechnológiák elemzését követően megállapíthatjuk, hogy a receptek ugyanolyan fontosak, mint például a családi levelek, étrendek, inventáriumok vagy vásárlási listák. A nemesi udvarok esetében számos családi levélben, éttrendben, esetleg irodalmi műben fedezhetünk fel csigafogyasztással kapcsolatos feljegyzéseket, de a nyersanyag az egyszerű gazdasszonyok körében sem számított kuriózumnak. A szakácskönyvek által azonban bepillantást nyerhetünk a csiga felhasználásával elkészített ételekbe is.

Összefoglalva az elemzett forrásokból levonható következtetéseket megállapíthatjuk, hogy a fennmaradt receptekből leginkább a nemesi udvarok táplálkozási szokásaira lehet következtetni a különböző századokban, de ténylegesen csak néhány munka jogosíthatna fel minket az általánosságon túli véleményformálásra. Így nem szabad kijelentenünk, hogy a 16–18. század legkedveltebb gyümölcse a mandula vagy a legelterjedtebb hala a csuka. A receptgyűjteményeken belül a különböző nyersanyagok, fűszerek gyakoriságának vizsgálatával csak az adott szakácskönyvre vonatkozóan kaphatunk válaszokat, viszont az ország egészére nem. Ebből adódóan a szakácskönyvet íratók, fordítatók más típusú forráshagyatéka kiegészítheti, értelmezheti a szakácskönyvek receptjeit (uradalmi anyagok, családi levelezések stb.)

IV.

Az értekezés tárgyából megjelent publikációk

Könyv:

1. *Balassa Ágnes szakácskönyve a XVIII. század végéről*. Salgótarján, Palócföld folyóirat, 2006. 110.
2. Csapó Katalin – Füreder Balázs – Sári Zsolt: *Reneszánsz ételek – Ételek reneszánsza*. Budapest, Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum, 2008. 110.

Tanulmány:

3. „*Gróf Schmidegn Rosolissa*”- egy régi ital bemutatása. = Palócföld. 2003. XLIX évf. 6. szám. 726–729.
4. *Hamar Lajos kéziratos receptgyűjteménye. (1814–1864 között vezetett házi naplójából)*. = Agrártörténeti Szemle. 2004/2005. XLVI. évf. 1-4. szám. 265-272.
5. *Magyar torta tizenkét személyre*. = Lymbus. Magyarságtudományi Forrásközlemények. Budapest, 2006. 5-8.
6. *Reneszánsz gasztronómia Magyarországon. Egy XIV. századi magyar recept bemutatása*. = Szakmai Füzetek. 2007. 21. szám. BGF KKFK. 97-101.
7. *A Balassa család étkezőasztalain használt eszközök a XVII. században*. = Lymbus. Magyarságtudományi Forrásközlemények. Budapest, 2008. 127-143.
8. *Rozsólis, a kora újkori likőr*. In. BGF Tudományos Évkönyv 2007. Budapest, 2008. 209-218.
9. *Egy reneszánsz gasztronómiai kiállítás rendezése során felmerülő recepttörténeti kérdés, avagy „Néhány jó magyar és cseh étel” kritikai elemzése*. = Magyar Múzeumok, 2008. XIV. évf. 6. szám. 14-15.
10. *A XVIII. századi kéziratos magyar szakácskönyvek tartalomjegyzéke I. rész*. = Lymbus. Magyarságtudományi Forrásközlemények. Budapest, 2008. 461-494.
11. *Csinálossi Ravazdj András néhány receptje 1788-ból*. = Ethnographia (megjelenés alatt)
12. *Szakácművészet a Báthoryak korában. Az első magyar receptek és szakácskönyvek bemutatása a 17. század végéig*. In. Báthory Gábor és kora c. konferenciakötet (megjelenés alatt)