

Húsvéti ételsor 1547-ből, Nádasdy Tamás (1498–1562) udvarából¹

Tanulmányom célja Nádasdy Tamás² familiárisa, Zoltán Imre³ sáfár által feljegyzett, a sárvári udvar 1547-es ünnepi étrendjének vizsgálata. A Kapui Mihály által Zoltán Imre részére írt magánlevél⁴ külső oldalára kézzel feljegyzett ételsor,⁵ az 1547. évi húsvét három ünnepi napjának ételeit tartalmazza elnevezés nélkül. Ezért a lajstromra a továbbiakban *Húsvéti étrend* néven hivatkozunk. Az első, Szalay Ágoston által a Tudományos Gyűjtemény 1984. évi IX. kötetében a Tudományos Jelentések között, Magyar régiség néven átiratban megjelent közlés után, a *Húsvéti étrend* időnként fel-felbukkant, melyet mind a történettudomány, a művelődéstörténet, az életmód- és gasztronómatörténet érdekesnek tartott, de érdemben mindedig még nem dolgozta fel senki. Ez a dokumentum azért is rendkívül egyedi, mert a késő középkor, kora újkor időszakából – ez Magyarországon a reneszánsz konyhakultúra időszaka – csak szerény számban maradtak fenn ételsorok vagy étrendek.

Kutatásom során ezért az első nehézséget a korszak ilyen tárgyú forrásainak hiányossága okozta (az iratok nagyszámú pusztulása, feldolgozatlansága, valamint az ételsorok, menükártyák előfordulásának ritkasága, jelentőségének negligálása miatt), mint ahogy ez a 16. század étkezési kultúrájával, az ételkészítés alapanyagaival, eszközeivel, technológiájával, az elkészült ételekkel és azok elkészítőivel, s nem utolsósorban fogyasztóival összefüggő, eddigi vizsgálatok során felmerült.

¹ A tanulmány a Pécsi Tudományegyetem Bölcsész- és Társadalomtudományi Kar Interdiszciplináris Doktori Iskola Középkori és Koraújkorai Történet Programja keretén belül készülő doktori disszertáció része.

² Báró nádasdi és fogarasföldi Nádasdy Tamás (Buda 1498–1562) magyar nagybirtokos főúr, 1537-től Horvátország és Szlavónia bánja, Vas vármegye főispánja, 1542-től a Magyar Királyság országbírója és katonai főparancsnoka, a Magyar Királyság nádora (1554–1562), Kanizsai Orsolya férje, Nádasdy Ferenc báró, a kortársak által *fekete bégnek* nevezett hadvezér apja. Korának egyik legműveltebb, legnagyobb életutat bejárt politikusa és egyik legtehetségesebb diplomatája, a török elleni háborúk sikeres hadvezére.

³ Zoltán Imre, Nádasdy Tamás korábbi familiárisa, kubikuláriusa. Szalay 1861: 27, 44, 68.

⁴ Szalay 1834: 124–125.

⁵ Szalay 1834: 125.

Továbbá arra is fel kívánom hívni a figyelmet, hogy nem történt meg az ünnepi étrend, valamint a Nádasdyak⁶ 1540–1550 közötti időszakát felölelő számadáskönyvek⁷ 1547 húsvétját megelőző, és az azt követő időszakra vonatkozó kiadási tételeinek összevetése. Ezáltal az ételsor feljegyzésének pontos datálása, az ételkészítéshez felhasznált alapanyagok, eszközök felbukkanásának lehetősége teremthető meg. A kutatás során a korábbi, különböző típusú források, úgymint az írott, képi és tárgyi kútfők feldolgozásával, valamint a 2007 óta folytatott kísérleti régészeti tevékenység folytán empirikus módon szerzett tapasztalatokra alapozva, mint például az ételkészítés alapanyagainak, technológiáinak, eszközeinek ismerete, használata, interdiszciplináris módon, különböző aspektusok felhasználásával a legtöbb információt nyerhettem ki e néhány soros – egy levélpapír másodlagos hasznosításával fennmaradt – forrásból.

Ünnepi étrend 1547 húsvétjáról

A vizsgált forrás, Kapwy (Kapui) Mihály Kapu várában, 1547. nagykedd-jén kelt, Zoltán Imrének, Nádasdy Tamás sáfárának címzett magánlevele, valamint a levél hátuljára kézírással feljegyzett *Húsvéti étrend*. A magánlevelet és a másodlagosan feljegyzett étellajstromot Szalay Ágoston⁸ saját gyűjteményéből másolta le és közölte. Fényképfelvétel nem készült, tehát csak a nyomtatásban megjelent közlésekre hagyatkozhatunk.

⁶ Fennmaradt irataik őrzési helye: MOL, E, P és T szekció (E 185, P 507, T 5). A Nádasdy család tagjai századokon át magas katonai és országos méltóságokat viseltek. Előbb bárói, majd grófi címet kaptak. Birtokainak zöme a Dunántúlon feküdt, ezek között legjelentősebb Kanizsa és Sárvár volt, de voltak Arad vármegyei birtokaik is. A család első kiemelkedő alakja Nádasdy Tamás (1498–1562), I. Ferdinánd király budai kapitánya volt, aki később Szapolyai János mellett harcolt. 1559-től nádor. Kanizsai Orsolyával kötött házassága révén hatalmas birtokokhoz jutott. Újszigeten (Sárvár mellett) iskolát és nyomdát alapított. A család történetének következő jelentős alakja Vas vármegye főispánja, a tizenötéves háború egyik hadvezére, Nádasdy Ferenc (1555–1604), a „fekete bég” volt. <https://mi.btk.mta.hu/hu/repertorium/38-regeszta-a-i/479-a-i-51-a-a-nadasdy-csalad-iratai> - utolsó letöltés: 2021. június 28.

⁷ Ezek 1959 óta már nyomtatott formában is elérhetők, lásd Kumorovitz–Kállai 1959, 1960

⁸ Kéméndi Szalay Ágoston (1811–1877) udvari tanácsos, királyi táblai tanácselnök, a Magyar Tudományos Akadémia levelező tagja.

„Ez Leuel az nemes uitezlű Zotan Emrenek az nagssaghus nadasdy Thamas Saffaranak nekem Bizot Vramnak⁹ es Baratomnak adassek etc. Ez leuel költ Kapw varaban¹⁰ nağ Keden¹¹ Anno 1547 Kapwy mihal, Pap Kegelman attjaffya.”¹²

Kívül, a levél hátán hihetőleg Zoltán Imre kezétől¹³, a következő jegyzet található:

<p>Husuet napian: zentelt boriu hus susaua¹ parej² orial³, ludfi, wad hus, teiesetek.</p> <p>Waczorara: szentelt sült, parey, wadhust, tikfi elesleuel⁴, teies etek.</p> <p>Ebedre: szentelt parejt szalonaua¹, wadhust, teies etek, tehensus, kapan⁵ spinatal⁶.</p> <p>Waczorara: sült, teyfellel galamb, parey teyfellel nul hus, teies etek, leues keueren⁷.</p> <p>Ebedre: sült, leues⁸, keuer ludfi lean sariaua⁹, paraey uy szalonaua¹, heialt borso, tehensus.</p> <p>Tikfiat toltue, [---] hal¹⁰, konpost¹¹ narancz, nul, ludfy, parey, boriu spekel¹², teies etek.</p>	<p>Húsvét napján: szentelt borjúhús sásával¹ paréj² orjja³, lúdfi, vadhús, tejes éték.</p> <p>Vacsorára: szentelt sült, paréj, vadhúst, tyúkfi éles lével⁴, tejes éték.</p> <p>Ebédre: szentelt paréjt szalonnával, vadhúst, tejes éték, tehénhús, kappan⁵ spenóttal.⁶</p> <p>Vacsorára: sült, tejjel galamb, paréj tejjel, nyúlhús, tejes éték, leves kövéren/leves kenyéren.⁷</p> <p>Ebédre: sült, leves⁸, kövér lúdfi leány sarjával⁹, paréj új szalonnával, héjalt borsó, tehénhúst.</p> <p>[Vacsorára]: Tyúkfíat töltve¹⁰, [---] hal, komposzt¹¹ narancs, nyúl, lúdfi, paréj, borjú[hús] spekkel¹², tejes éték.</p>
<p>1. sása, zsuffa: fűszeres lé, mártás. 2. paréj: levélzöldség, lehet a spenót szinonimája, de a kertí laboda (<i>Atriplex hortensis</i>) is. 3. orj: a sertés húsos gerinccsontja. 4. éleslé: szalonna, bőven hagyma, zöldpetrezselem, tárkony, citromszelet, (néha alma is), ecet, bor, sáfrány, bors, gyömbér. 5. kappan: herélt fiatal kakas. 6. spenót, ispinác (<i>Spinacia oleracea</i>).</p>	<p>7. leves (lé) kövéren / sűrűn vagy kenyéren. 8. lé, mártás. 9. fiatal lúd zsenge (primőr) levélzöldséggel. Új fokhagyma, tárkony megtörve, ecet, húslé, bor, tojás, sáfrány, gyömbér. 10. fajta, ételkészítési technológia is lehet. 11. cukoroldatban vagy mézben főtt, konzervált gyümölcs vagy zöldség (<i>condita</i>). 12. szalonnával való tűzdelést vagy azzal együtt főzést is jelentheti.</p>

⁹ Pontosán nem meghatározható jelentésű, udvarias forma; kb. bizodalmas, akiben bízik.

¹⁰ Sopron megye, ma Kapuvár.

¹¹ 1547. nagykeddje április 5. napjára esett. Köszönöm az adatot Fedeles Tamásnak.

¹² Szalay 1834: 124.

¹³ A forrás közlője, Szalay Ágoston megjegyzése.

Kutatástörténet

Szalay Ágoston az 1817–1841 között megjelent, első magyar nyelvű enciklopédikus folyóirat, a *Tudományos Gyűjtemény* 1834. évi IX. kötetében¹⁴ tette közzé a saját gyűjteményében őrzött magánlevelet, valamint ugyanazon levél külső oldalára feljegyzett *Húsvéti étrendet*. Ugyanő 1861-ben, a Tudományos Akadémia Történeti Bizottsága gondozásában, Pesten jelentetett meg egy levélgyűjteményt *Négyszáz magyar levél a XVI. századból: 1504–1560* címmel,¹⁵ melyben újraközelte a *Húsvéti étrendet*. A 16. században használt magyar nyelv számtalan értelmezésbeli kérdést vet fel. Mivel mindkét forráskiadás 1875 előtt jelent meg, nem létezett még a forrásközlésre vonatkozó szabályzat. Emiatt mérlegelni kell, hogy a közölt forrásokról hasonmásokat (is) közreadnak-e, az eredetiek másolatának szövegét milyen teljességgel, azok írásmódját a paleográfiai hűség milyen mértékével, hangalakját az egykorú jelölési rendszerhez milyen módon kapcsolódva jelentetik meg nyomtatásban.¹⁶ Ezt a bizonytalanságot Szalay Ágoston forrásközléseinél is megfigyelhetjük, ha a két nyomtatásban közölt változatot összevetjük, mivel a két megjelent közlés számtalan különbözőséget is rejt. Sajnálatos módon – bár a folyóirat keretén belül lett volna rá lehetőség, mint más példák mutatják – hasonmás-kiadásra nem került sor. Így négy esetben különböző értelmezést nyerhet az ételek fajtája, száma.¹⁷

Vizsgált szövegünk ezt követően Radvánszky Béla a *Magyar családélet és háztartás a XVI. és XVII. században* című művének első kötetében jelent meg 1896-ban. Ő sem foglalkozott érdemben a forrással, bár három szó (*susa, orj, spinát*) értelmezését megadta, valamint egyhez külön magyarázatot fűzött (*leves keueren*).¹⁸ Gundel Károly – az egyetlen gasztronómiai képzettséggel rendelkező szakember – kisebb súlyúnak tartotta a ránk maradt számadásokat, étlapokat és egyéb feljegyzéseket. Csak említés szintjén

¹⁴ Szalay 1834: 124–125.

¹⁵ Szalay 1861: 43–44.

¹⁶ Bak 2000: 91.

¹⁷ Vö. „Ebedre: sült, leues, keuer ludfi lean sariaual, paraÿ uy szalonauual, heialt borso, tehenhust.” *Keuer*: olvashatjuk kenyérként vagy kövérként; más értelmet nyer az elválasztás alkalmazása során. Ugyanezen nap vacsorájára („Tikfiat töltue, [---] hal, konpost narancz [...]”): az 1834. évi publikációban felbukkanó, az olvashatatlan szót/szavakat jelző három nagykövetjel után szereplő *hal* szócska már nem szerepel az 1861-es közlésben. Továbbá a *konpost narancs* itt (1861) összefüggő szókapcsolatként (egyben: ételként) szerepel, ellentétben az 1834-es kiadással, ahol a kapcsolat nem egyértelmű.

¹⁸ Radvánszky 1896: 481–482.

írt forrásunkról; nem a készítési módokat, hanem a régi szakácskönyvben leírt ételek nevét említette és sorolta fel.¹⁹

Stoll Béla hívta fel a figyelmet arra, hogy „a szövegértelmezés egy része magával az átírással megvalósítható.”²⁰ A szövegek átírása, modernizálása „a legteljesebb jó szándék mellett is igen sok esetben elkerülhetetlenül együtt jár a szövegek önkényes értelmezésével, torzításával, esetleg meghamisításával.”²¹ Ezen megállapítással egyet kell értenünk a *Húsvéti étrend* esetében is.

Zolnay László 1978-ban²² megjelent ismeretterjesztő kötetében – forrásmegjelölés nélkül – átírva, sem betűhíven, sem szövegűen, hiányosan, néhány szó értelmezésével közölte a szöveget.

Urbán László 1992-ben is csak arra vállalkozott, hogy felhívja a figyelmet a dokumentum meglétére. Bár közleményében arra hivatkozott, hogy úgy másolja a sárvári udvar ünnepi étrendjét (sic!), ahogy a levélgyűjtemény is közölte, azonban inkább Zolnay interpretációját követi. Így követte el azt a hibát, hogy rögtön az elején „borjúhús zúzával” átírást ad meg.²³ Pedig már Radvánszky feloldotta a „susával” (=sufával) szót. Bár ennek értelmezése is kihívást jelent a témában nem jártas szerző számára. A [kövér] lúdfi leán sarjával (fiatal libával) definiálása hiányos, míg Zolnay a leán sarja értelmezésével nem is foglalkozott, inkább kihagyta.²⁴

Az étlap utolsó említése Asztalos Bernadett 2010-ben megvédett doktori disszertációjában tűnik fel,²⁵ de néhány alapanyag- és ételnevezés kivételével ő sem foglalkozik érdemben a *Húsvéti étrenddel*.

Étrendek

Az étrendek az írott források egyik legfontosabb csoportjai a tárgyalt korszak étkezési szokásainak tekintetében. Ezekben azt jegyezték fel nap mint nap, hogy milyen ételek kerültek ebédre és vacsorára²⁶ az asztalokra.

¹⁹ Gundel K. 1943/1988: 294.

²⁰ Bak 2000: 104.

²¹ Bak 2000: 113.

²² Zolnay 1978: 316.

²³ Urbán pontos datálás nélkül az étrend napjait és a sárvári udvar ünnepi étrendjét húsvét vasárnaptól húsvét nyolcadának keddjéig határozta meg, Zolnayval ellentétben, aki csak nagyszombat napját említi: „Ebédre, húsvét napján [...], [vagyis nagyszombaton]”. Zolnay 1978: 316.; Urbán 1992: 32.

²⁴ Zolnay 1978: 316.

²⁵ Asztalos 2010: 61–77.

²⁶ A *Húsvéti étrenden* látjuk, hogy 1547-ben még a középkori Magyarországon és egész Európában is két főétkezés volt jellemző: a *prandium* és *cena*, azaz

A ma ismert korabeli étrendek közül némelyiken az is feltüntetésre került, hogy kik fogyasztották el az adott ételeket, máskor pedig azt jegyezték fel, hogy az alapvető alapanyagokból mennyit használtak el az adott ételek elkészítéséhez, és időnként ezek árát is feltüntették.²⁷ A *Húsvéti étrenden* egyik fent nevezett adat sem szerepel, de egy másik fontos írott forrás adatot szolgáltat a megvásárolt élelmiszerek tekintetében. Ez a Nádasy-számadáskönyv²⁸ (továbbiakban: *Számadáskönyv*), mely összevethető a vizsgált szövegünkkel, hiszen napra pontosan tudjuk, hogy mikorra esett – a mozgóünnepként nyilvántartott – húsvét 1547-ben.

Nem tudjuk, mennyire volt általánosan elterjedt szokás főúri körökben a napi menü leírása. Benda Borbála felvetése szerint lehetséges, hogy nem minden főúri udvarban jegyezték fel az elkészített ételeket, vagy a számadásoknál is kevesebbre becsülték, ezért kiselejtezték azokat. Ezért is jelentős a *Húsvéti étrend*. Fennmaradását annak köszönheti, hogy magánlevelezés során keletkezett iratra jegyezték fel. A 17. századi étrendekkel kapcsolatos kutatástörténet összefoglalását Benda Borbála 2008-ban²⁹ publikált tanulmányában összegezte, részletes elemzését pedig – Nádasy Tamás számadáskönyveinek felhasználásával, így némi kitekintéssel a 16. századra – 2014-ben megjelent *Étkezési szokások a magyar főúri udvarokban* című kismonográfiájában tette közzé.³⁰

Felmerül a kérdés, hogy utólagos feljegyzésről vagy előzetes egyeztetésről beszélhetünk-e³¹ az ételsorral kapcsolatosan. Korábbi forrásokban nem találunk adatot arra vonatkozóan, hogy előre leírták volna a feltálandó ételeket, csak utólagos feljegyzések formájában maradtak fenn erről adatok, elenyésző számban. Elsők között említhetjük Zsigmond 1416. évi

az ebéd és a vacsora. A 16. században egyre gyakoribbá vált az esetenkénti reggeli fogyasztás. Vö. a reggeli „felestekem/fölöstököm” (német *Frühstück* szóból eredeztethető) szavak előfordulásait, melyekre Nádasy Tamás számadáskönyveiben is találunk példát. Benda 2014: 57.; Kumorovitz–Kállai 1959: 67.

²⁷ Például a Thurzó-féle főúri étrend (1603 januárja Galgóc vára). Radvánszky 1893a: 327–391., 1893b: 197–232.

²⁸ Nádasy-számadások O.L. Fasc. B Kumorovitz–Kállai 1959: 211–222.

²⁹ Benda 2008: 24–46.

³⁰ Nádasy-étrendek: „csejtei uradalmiak étrendje” (1623. november. 01. – 1625. augusztus. 31.), „Nádasy familiáris étrend” (valószínűleg 1650. október 01. – 1650. december 31.) és „kapuvári étrend” (1661. augusztus 01. – 1661. november 19.), valamint a „Thurzó-féle főúri étrend” (1603 januárja, Galgóc vára). Benda 1996, 2004, 2008, 2014.

³¹ A menülap rendeltetésszerű alkalmazására példa: 1541-ben (más adatok szerint 1497-ben vagy 1489-ben), a regensburgi országgyűlés alkalmával rendezett banketten Henrik braunschweigi herceg kérésére a konyhafőnök előre felíratta a terjedelmes ételsort. Gundel I. 1970: 225.

párizsi látogatásának ételsorát,³² Hunyadi Mátyás és Aragóniai Beatrix királyné székesfehérvári koronázási ebédjének (1476. december 12.), a budai esküvői ebédjének (1476. december 17.) és újévi lakomájának ételsorát³³ illetve Estei Hippolit,³⁴ Szapolyai János,³⁵ vagy Kanizsai László³⁶ étrendjét.

A feltalálásra került ünnepi ételsorokra az idegen nyelvű szakirodalomban (szakácskönyvekben) találunk ajánlásokat. Magyar nyelven a már említett, 1570 körül keletkezett *Szakács Mesterség* utasítása,³⁷ hogy „mit kell tálalni, egy úrnak ebédre”,³⁸ vagy a már szintén érintett galgóci étrend (27. és 30. sz. jegyzet) említendő.

Számadáskönyvek, konyhai számadások

A konyhai számadások, a számadáskönyvek konyhai tételeinek vizsgálata is segít az étrend háttérinformációinak megértésében. Konyhai számadások maradtak fenn Zsigmond király 1410. és 1419. évi pozsonyi időzésének idejéből,³⁹ de fellelhetők Estei Hippolit – Kuffart Hajnalka által megtalált és feldolgozott – konyhai számadásai, illetve korábban közzétett számadáskönyvei,⁴⁰ az 1494–1495-ös Ernuszt-féle kincstári számadáskönyv⁴¹ vagy II. Lajos kiadási naplói 1525-ből és 1526-ból.⁴² Ide sorolhatjuk Bakócz Tamás,⁴³ valamint II. Ulászló öccse, Zsigmond herceg budai tartózkodása (1500–1502, 1505) idején készült, nagyon részletgazdag és informatív számadáskönyveket is.⁴⁴ A publikált főúri számadáskönyvek közül Kanizsai László (1520–1522),⁴⁵ Ecsedi Báthori István nádor (1526–1527)⁴⁶ és nem utolsósorban a Nádasdyak⁴⁷ számadáskönyvei nagymértékben segítettek munkánkat.

³² Jónás (szerk.) 1999.

³³ Borsá 1943: 36–37.

³⁴ E. Kovács 1990: 121–122.

³⁵ Kubinyi 1990: 57–58.

³⁶ Kubinyi 1990: 57.

³⁷ „Kóuetköznek Szakaczsaghou ualo mestersegeók.” Radvánszky 1879: 37–50.

³⁸ Radvánszky 1879: 44–45.

³⁹ Fejérpataky (közl.) 1885: 41–59.

⁴⁰ Nyáry Albert 1870–1872 között a *Századokban* megjelent tanulmányai; E. Kovács (közl.) 1992.

⁴¹ Engel 1797; Soltész 1905.

⁴² Fógel 1913, 1917; Fraknoi 1876, 1978; Fraknoi (közl.) 1877.

⁴³ Kandra (közl.) 1887; Kerezsy 1910.

⁴⁴ Divéky 1914; Kozák 2014.

⁴⁵ Nógrády 2011.

⁴⁶ C. Tóth 2009.

⁴⁷ Kumorovitz–Kállai 1959, 1960; Czövek 2007.

Ételreceptek, szakácskönyvek

Az ételkészítés folyamatához nem elengedhetetlenül szükséges, de a reprodukálhatóvá tétel szempontjából fontos ételreceptek Nyugat-Európában már a középkor kezdetén megjelentek különféle kódexekben, a 14. századból pedig már szakácskönyveknek tekinthető kéziratos gyűjtemények maradtak fenn Angliában, Franciaországban, Spanyolországban, Németországban és Itáliában. A legelső nyomtatott szakácskönyv Itáliában készült (1475),⁴⁸ melyet csak kis lemaradással követett az első német nyelvű, melyet 1485-ben adtak ki.⁴⁹ A 16. században egyre több szakácskönyv jelent meg. Az ételreceptek nagyon konzervatív források, hosszú időn – akár évszázadokon – keresztül szinte változatlanul használatban maradnak.

Magyar nyelven csak néhány kéziratos recept, receptgyűjtemény maradt fenn másolatban, melyek ismerete és használata nélkül a *Húsvéti étrend* vizsgálata sem elképzelhető. Mivel Nádasdy Tamás erős itáliai kapcsolatrendszerrel rendelkezett, saját jogon is rendelkezhetett gasztronómiai irodalommal, ismeretekkel. A fennmaradt magyar nyelvű receptek az itáliai hagyományt követik, megjelennek benne a generális tudás mellett az európai hatások és a helyi sajátosságok is. A receptek ismeretéhez, rekonstruálásához rendelkezésünkre áll a 16. század végére datált *Szakács Tudomány*, aztán az *Opus Magiricum, a néhai Wecker János Jakab orvos műve szerint* címmel hátrahagyott műve, melyben beteg embereknek készíthető ételekhez való utasítások találhatók,⁵⁰ az 1570 körül keletkezett *Szakács Mesterség*,⁵¹ valamint Kovács József *Szentbenedeki Mihály szakácskönyve 1601-ből* című munkája.⁵²

A *Húsvéti étrend* és a *Számadáskönyv* adatainak összevetése

A *Húsvéti étrend* feljegyzésének időpontjáról – Kapui Mihály levelének datálása alapján – tudjuk, hogy az a húsvét vasárnap és az azt követő két napnak ebédjére és vacsorájára elkészített ételeket tartalmazza. Meghatározható, hogy pontosan mely napra esett 1547. évben húsvét vasárnapja: 1547. április 10–12. közötti időszakra, azaz a húsvét vasárnap és „kedd húsvét nyolcadában” közötti napokra. Ennek ismeretében evidencia volt számomra, hogy a rendelkezésre álló Nádasdy-féle számadás-

⁴⁸ Bartolomeo Platina (Bartolomeo Sacchi): *De honesta voluptate et valetudine*. 1475. Róma

⁴⁹ *Küchenmaistrey*. 1485 Nürnberg.

⁵⁰ Radvánszky 1893.

⁵¹ Radvánszky 1879: 37–50.

⁵² Kakas 1862; Kovács 1959: 135–143.

könyv-szemelvények ezen időszakra vonatkozó tételeit a forrással összevessem.

Érdeemes tágabb időintervallumot megvizsgálni a beszerzett alapanyagok, úgymint az élelmiszerek: húsok, szárnyasok, halak, zöldségek, gyümölcsök, fűszerek, ízesítők, valamint az ételkészítés során használt eszközök: edények, konyhai eszközök, tűzifa/gyertya stb. tekintetében. Tanulmányozhatjuk, hogy hol, mikor, milyen alkalomra (ebédre, estére, húsvétra stb.) ki, mennyit,⁵³ mennyiért,⁵⁴ mihez (konkrét megnevezés: „paréjba tejfelt”, „nádmézet trágyához”, „olajt salátához”), esetleg kinek a részére vásároltak. Időnként személy szerint is megnevezi, hogy az adott tételt „asszonyomnak” (pl. ostyát,⁵⁵ narancsot⁵⁶ vagy különféle halakat⁵⁷) és/vagy „uramnak” szerezték be.

1547. március 29. napjától álltak rendelkezésre adatok, melyeket húsvét második vasárnapjáig vizsgáltam.⁵⁸ A kor szokása szerint általában az adott napra vásároltak friss alapanyagokat, de az eltartható élelmiszereket (pl. fűszer, ecet, olaj, bor, aszalt gyümölcs, élő állat) korábban is megvásárolhatták egy vagy több tételben. Nemcsak konkrét mennyiségeket és összegeket látunk, hanem azt is, hogy konyhai kiadásokra napi kétszer 50–50 vagy 25 és 75 dénárt kapott a szakács, György mester a vásárolt tételeken felül „a konyhára való aprólékokra”, vagy egyértelmű megnevezés mellett: „az mire kell.” Közvetlenül húsvét vasárnap előtti napon, nagyszombaton⁵⁹ [1547. április 09.] a húsok közül egy egész bárányt, egy disznó orját, borjúhúst, borjúlábat, tehénhúst (sütni, főzni), a szárnyasok között tíz galambfiat, tizenhat tyúkfiat, egy hízlalt kappant és öt rigót⁶⁰ találunk. A halas ételek

⁵³ Tömeg: fűszernél: libra/font; húsnál: font, darab (egy egész bárány); halnál: darab, térfogat (icce, meszely); narancsnál, lémonyánál: darab; aszalt gyümölcsnél: font. Összeg: ft, cr, w, d, ha nincs mértékegység megadva.

⁵⁴ A *Számadáskönyv* vizsgált intervallumon kívüli adatainak tanulmányozása segít a mennyiségi adatok pontos meghatározásában.

⁵⁵ Ez is alátámasztja, hogy nem Sárváron tartózkodtak, mert több alkalommal vásároltak ostyát, miközben rendelkezésükre állt ostyasütő pléh, holipvas, másnéven holéhipp. Kumorovitz–Kállai 1959: 10.

⁵⁶ „Vöttem asszonyomnak narancsot, kit hazaküldött [...]”. (1547. április 16.) Kumorovitz–Kállai 1959: 222.

⁵⁷ „Vöttem estére asszonyomnak két lepényhalat, két semlinget [...]”. (1547. április 7.) Kumorovitz–Kállai 1959: 216.

⁵⁸ A *Számadáskönyv* tanúsága szerint 1547. április 16-án Nádasdy Tamás elutazott Bécsből. Kumorovitz–Kállai 1959: 222.

⁵⁹ A *Számadáskönyv* ezen napokra vonatkozóan: Kumorovitz–Kállai 1959: 217–219, 233, 237–238.

⁶⁰ 1548 szeptemberében magának Nádasdy Tamásnak vásároltak ebédre rigót, fúrjet és egyéb apró madarakat. Kumorovitz–Kállai 1959: 321.; rigó:

elkészítéséhez dörgecet, lepényhalat, két semlinget szereztek be. Az ételek készítéséhez, mivel ekkor még igen ritkán fogyasztották a tejet magában, tejet, illetve tejtermékként tejfelt vásároltak. A felsorolásban találunk tojást, a zöldségek között salátát, cikóriát, borsót, spenótot (külön kiemelve, hogy húsvétra), petrezselymet, hagymát, bagolyborsót, fokhagymát. A gyümölcsök (akár déligyümölcsök is), úgymint a lémonya,⁶¹ az alma, a szilva,⁶² amennyiben vásárolták őket, mindig idényjellegűek voltak. A pékáruk, gabonafélék közül zsemlét, kenyeret (két napra), zsemlelisztet és zsemledarát vettek. Zsiradékként főzéshez és salátához olajat, a fűszerek közül köménymagot, húsvétvasárnap a radóchoz (gadocz) lisztet, ebédre egy icce⁶³ mézet, egy kis süveg nádmézet a konyhára trágyához⁶⁴ és egy konc papírost szereztek be. Húsvéthétfőn egy icce mézet (ételbe), kenyeret, zsemlét, cikóriát, sóskát, estére salátát, spenótot, apró sültnek borjúhúst, (asszonyomnak) ostyát, paréjba tejfelt, salátához olajat, tejet, káposztát, tejfelt, valamint 25 dénárért „aprólék”-ot (káposzta, spenót, tejfel), továbbá petrezselymet, almát, ebédre és vacsorára 24 font⁶⁵ tehénhúst, édes tejet és ismét tejfelt vásároltak. „Kedd húsvét nyolcadában” napján ebédre és vacsorára sütni és főzni tehénhúst, ebédre apró sültnek egy font borjúhúst, tejet paréjba, hagymát, almát, petrezselymet, írósvajjat, egy fej fokhagymát, egy meszely mézet, egy font faolajat salátához, estére zsemlét, kenyeret, spenótot, tejet paréjhoz



**1. kép – Bagolyborsó olajos lével
(Radvánszky 1893: 197.)**

Kumorovitz–Kállai 1959: 122, 217, 321. Elkészítésére: „Pintyőkét, czinegét, tengeliczét, rigót. Mindenféle madarakat, kik országunkban vadnak, megfőz-heted ezzel a lével” [ti. madárlével]. Radvánszky 1893: 86, 194.

⁶¹ Darabra. Frissen, szárítva, sóban eltéve.

⁶² A „citromnál apróbb, hosszukóbb, vékonyabb hajú, fehérebb-sárga színű: levesebb, savanyóbb és fojtóbb ízű.” K. Mátyus 1787: 390.; Benda 2014: 117. Frissen és aszalt formában is felhasználták.

⁶³ Hozzávetőlegesen 0,8 liter.

⁶⁴ Trágya: ételek ízesítésére használt, nádcukorból és gyömbérből/fahéjból készült keverék.

⁶⁵ 1 font/libra = 0,56 kg.

és tejes étekhez, borjúmáját, pecsenyét,⁶⁶ narancsot⁶⁷ (estére) és lémonyát vettek.⁶⁸

Külön érdekesség, hogy ha nincs feltüntetve csak az ár a vásárolt tételknél, következtethetünk a mennyiségre is, mivel a *Számadáskönyv* tanúsága szerint az árak nem, vagy csak kis mértékben változtak,⁶⁹ így például 1544-ben is annyiba került az olaj, a tehénhús fontja, mint 1547-ben.

Nagyvad húsát a vásárolt tételek között nem találunk. Nádasdy Tamás és Kanizsai Orsolya levelezésében számtalan példát találunk fogyasztásukra,⁷⁰ a számadáskönyvek kiadási tételei között mellékesen megemlítve (bort vagy mézet vadhúshoz),⁷¹ illetőleg Bécsbe küldött tételként.⁷²

Fűszerek⁷³

A friss fűszerek mellett keleti vagy aszú fűszereket is használtak és vásároltak rendszeresen. A vizsgált időszakban, 1547. március 31-én mandulát, tengeri szőlőt, április 2-án egy font borsot, fél font gyömbért, négy font mandulát, négy font nádméz, két font kapornát⁷⁴ és három font tengeri szőlőt, április 9-én pedig köménymagot vásároltak.⁷⁵ Valószínűleg kifogyhattak a készleteikből, mert a húsvéti időszakban felhasznált fűszereket⁷⁶ közvetlenül a *Húsvéti étrend* elkészítése után, április 13-án („szerda húsvét nyolcadában”) pótolták. Ekkor egy font borsot, egy font sáfrányt, egy font

⁶⁶ A pecsenye nemcsak a hús elkészítésének egyik módját jelentheti, hanem a tehén, illetve a disznó húsának egyik fajtáját is.

⁶⁷ A narancsot nemcsak nyersen fogyasztották vagy befőttnek, hanem salátába beletéve, levét ízesítőként is szívesen felhasználták: „vettem sóban főtthöz narancsot.” Kumorovitz–Kállai 1960: 221.

⁶⁸ Ezek áráról és összehasonlításukról külön tanulmány keretein belül kerül sor.

⁶⁹ Különbségek természetesen lehettek pl. a fűszerek esetében a vásárlás idejétől/helyétől függően.

⁷⁰ Károlyi 1882: 4, 72, 81, 82.

⁷¹ Kumorovitz–Kállai 1959: 122, 223, 281, 282, 285, 293.; Kállai 1882: 4, 64, 72, 81, 82, 215.

⁷² 1545. december 19: „vienne missa egy erdei kan aper; eleven kappan 39, melylyesztett kappan 11, nyolc kövér tisztított (melleztett) lúd, hat óz, három nyúl 3 d, öt fajd, két császarmadár.” Kumorovitz–Kállai 1959: 203.

⁷³ A Nádasdyak fűszerhasználati szokásairól: Kohári 2018: 32–42.

⁷⁴ Kapribogyó (*Capparis spinosa*).

⁷⁵ Kumorovitz–Kállai 1959: 213.

⁷⁶ Azt is tudjuk, hogy borsolozsákban tárolták a fűszereket. Nádasdy Tamás rendelkezett fűszertartó ládikával is, melynek kulcsát utána küldték. Kumorovitz–Kállai 1959: 210.

gyömbért, négy font tengeri szőlőt, hat font mandulát vettek.⁷⁷ A fentiek ismeretében szembeötlő a nagyfokú azonosság a *Húsvéti étrend* ételei és a Nádasdy-féle számadáskönyvek vásárlási tételei között. Teljes bizonyossággal kijelenthetjük, hogy a kettő szorosan összefügg.

A *Húsvéti étrend* ételei

A felsorolt élelmiszerek (hús, feldolgozott húсарu, zöldség, gyümölcs, tejtermék) mellett, amennyiben ismerjük az elkészítés módját és a számadáskönyvek élelmiszervásárlási tételeit, még több összetevő (pl. ízesítőszer [só, ecet, méz, nádméz több fajtája, fűszerek]) használatára is fény derül. Ennek folyamatát nagyban elősegítette a 2007 óta folytatott kísérleti régészeti tevékenység,⁷⁸ az ételkészítés reprodukálása során szerzett tapasztalat, hiszen az elkészítés folyamán az írott forrás (ételrecept) tartalma, az elkészítés menete hűen mutatja az alapanyagokat, az ételkészítéshez kapcsolódó technológiákat, eszközöket. Így a forrás, az ételsor sokkal több mindent árul el magáról.

A *Húsvéti étrend* ételeit vizsgálva több csoportot alkothatunk. Vannak étek, melyekhez elnevezésük kiindulópontján a fennmaradt korabeli recepteskönyvek, recepteknek való megfeleltetés alapján egyértelműen rendelhetünk hozzá. Ilyen a szentelt borjúhús sásával, a paréj orjjal, a tyúk éles lével,⁷⁹ a paréj szalonnával, a kappan spináttal, a tejfellel galamb, a paréj tejfellel, a (kövér) lúdfi leány sarjával,⁸⁰ a paraj új szalonnával, a héjalt borsó vagy a tyúk töltve, valamint a komposztnarancs és a borjú spékkel. Van, amely variábilisabb elkészítési lehetőséget biztosít elké-



2. kép – Tehénhús hagymalével (Radvánszky 1893: 15.)

⁷⁷ Kumorovitz–Kállai 1959: 220.

⁷⁸ Kohári 2015, 2016.

⁷⁹ Tyúk éles lével: „Erről sem szükséges, hogy sok szóval szóljunk. Megtanárod az borjúhús között, mint kell főzni az éles levet.” Radvánszky 1893: 92.; Borjúhús éles lével: Radvánszky 1893: 38.

⁸⁰ „Lúdfi leány sarjával”: Radvánszky 1893: 82.



3. kép – Kikeletkori, avagy májusbeli pép (Radvánszky 1893: 280.)

szítójének (szentelt borjűhús sásával, vad/nyúl/tehénhús sütvé vagy fővé, tejes éték stb.).

A némi értelmezési problémát felvető leves kenyéren⁸¹ fogyasztására találunk példát a *Számadáskönyv* adatai között is.⁸² Első látásra egysíkúnak tűnik a tejes éték nevű étel is, de a szakácskönyvekben a „Tejes étkek” címszó alatt sokféle ételt találunk.⁸³

Ugyanígy a sásák, „lév”-ek, suffák elkészítésének 53 féle módját fedezhetjük fel. Ilyen lehetett például a Fűves sása elkészítésének két módja, a Mondola [mandula] sása (háromféleképp), Zöld sása, Gyömbéres sása, Dió sása (kétféleképp), Daru sása,⁸⁴ Páva sása sütvé,⁸⁵ „Czopor”,⁸⁶ Szekfűves sása, Meggy sása, Hideg zöld sása, Csipke sása, tejfeles sufa,⁸⁷ Mondolatej, avagy mondula sufa csinálás,⁸⁸ Somból ha sását akarsz csinálni.⁸⁹ Gyömbéres lé,⁹⁰

⁸¹ A leves kövéren olvasat is elképzelhető, mely jelentheti a sülték mellé feltálat „kövér”, avagy sűrű mártást is, bár ezzel a kifejezéssel munkám során még egyszer sem találkoztam. A mártások különböző fajtáját az elnevezések: „lév”, suffa, sása stb. különbözősége, a hozzájuk felhasznált alapanyagok határozzák meg.

⁸² Pl. tehénhús leveskenyérrel: Kumorovitz–Kállai 1959: 231.

⁸³ Pl. *vágott, borsolt, metélt, rántott, labbo, vízben főtt, sályás, czipós, csöpögtetett, oltott, német, tálban főtt tejes éték, tejes riskása, tejes riskása hidegen, tapos, őrlött szerdek, tejes káposzta, milikop, bianca*. Mindezek mellett a fennmaradt, magyar nyelvű ételreceptekben, receptgyűjteményekben (tájegységre jellemző, a szakács saját kreativitását tükröző) egyéb variációkat is találhatunk.

⁸⁴ Feldolgozás és fogyasztás nyomait magán viselő pelikán és gémcsontr került elő a Bajcsai vár feltárása során. Gál 2002: 104–105.

⁸⁵ Radvánszky 1893: 192–193., 211–213.

⁸⁶ „Noha így nevezzük, de ezt is sülték alá szoktuk készíteni, mert ez is sása.” Radvánszky 1893: 211.

⁸⁷ Radvánszky 1893: 57.

⁸⁸ Radvánszky 1879: 47.

⁸⁹ Radvánszky 1879: 49.

⁹⁰ Kovács 1959: 137.

Koldus lé,⁹¹ Szekfűves lé,⁹² Pástétom lé,⁹³ vagy a Deszpot lé.⁹⁴

Nem szerepel az étlapon, de a bevásárlásban igen, a bárány, a rigó⁹⁵ vagy a borjúláb. Ezeknek az alapanyagoknak az elkészítésére, fogyasztására is van példa a *Számadáskönyvben*.⁹⁶ De ha konkrétan a *Húsvéti étrendet* tekintjük, a „sült” gyűjtőnevű ételnév alatt bármelyik húsféléből készült ételt érthetjük.

Érdekes kérdés, hogy a töredékesen fennmaradt

„[...] hal” ételnevezés, a hal fajtáját vagy elkészítési módját is jelölheti. A mindennapi étkezés során is sokféle halat fogyasztottak. Egy-egy étkezés során 3–4 félélt, de a beszerzéstől függően változott a mennyiségük, fajtájuk. Nádasdy Tamás asztalán a források szerint csík (réti-, kövi-, vágó-), csuka, kecsge, posár (ponty), kárász, süllő, compó, kophal, kövihal, pisztráng, retke, lepényhal, boldogasszonyhal, keszeg, dörgec, semling, viza, harcsa, sőreg, plataisz (lepényhal),⁹⁷ stokfis (tőkehal) vagy hering,⁹⁸ azaz a hazai vizekben nem előforduló halak is megtalálhatóak voltak. Habarnycát,⁹⁹ rákot és csigát is fogyasztottak. Sokszor vásároltak „apróhal”-at vagy fajta szerint meg nem határozott példányokat,



4. kép – Mondola sása (Radvánszky 1893: 180, 192, 213.)

⁹¹ Kovács 1959: 142.

⁹² Kovács 1959: 142.

⁹³ Kovács 1959: 142.

⁹⁴ Kovács 1959: 143.

⁹⁵ Nádasdy Tamás 1548. augusztus 28. napjára készített ételihez hat fűrjet, két galambfit, aprómadarat (közelebbi meghatározás nélkül), fogolymadarat vásároltak egyebek mellett. Ugyanezen év 1548 szeptemberében magának, Nádasdy Tamásnak vásároltak ebédre rigót, fűrjet és egyéb apró madarakat. Kumorovitz–Kállai 1959: 320, 322.

⁹⁶ Borjúláb: Kumorovitz–Kállai 1959: 217, 222, 224.

⁹⁷ *Pleuronectes platessa*.

⁹⁸ Zsaladja (szaladja = sózott hering). Károlyi 1882.

⁹⁹ Tengeri polip. Szabó T. 1984: 855.

melyek alá „levet” készítettek.¹⁰⁰ A *Húsvéti étrend* időszakában dörgecz, lepényhal, semling, apróhal, pár nappal korábban pisztráng, kövi, kophal, szerencz és közelebbről meg nem határozott fajtájú hal került megvásárlásra.¹⁰¹

A jelölt rész a készítési módot is jelentheti, amire példát találunk a *Szamadáskönyvben* vagy a Nádasdy-levelezésekben is, tehát ezen fajtájukat biztosan fogyasztották: „rátáni” (rántani),¹⁰² sóban főtt, éles lével, sütni, tiszta borssal, szekfüves lével stb.¹⁰³ Természetesen az ételkészítés-techno-



5. kép – Pisztráng tejfellel (Radvánszky 1893: 134.)

lógiaiak – a szakácskönyvek receptjei alapján – szélesebb spektrumon mozognak, nem kizárható, de a rendelkezésre álló források alapján nem bizonyítható használatuk. Ugyanígy időnként az elkészítési módra már a vásárlásnál utalnak pl. tehenhúst sütni/főzni, halat rántani, kárászt sütni, „hal hidegge” (hal-kocsonyát készíteni) stb.

Ki készítette el az ételeket?

A szamadáskönyvek tanúsága szerint a vizsgált időszakban György mester is kapott kézhez napi kétszer 50–50 dénárt a konyha szükségére, valamint

¹⁰⁰ „Ha sült hal alá levet akarsz csinálni.” Radvánszky 1879: 28.

¹⁰¹ Nem sokban különböző, bár nemesebb hal, pl. pisztráng szerepel. 1547. április 13-án „hogy uramnak vendége vala: csukát, pisztrángot, koppot, kövit, lepényhalat [...]”. Kumorovitz–Kállai 1959: 219.

¹⁰² Rántani, de nem a mai értelemben vett (liszt, tojás, zsemlemorzsa) rántott jelentéssel.

¹⁰³ Pozsár (ponty) tiszta borssal: Kumorovitz–Kállai 1959: 290., hidegen (kocsonya); csuka éles lével: Kumorovitz–Kállai 1959: 41, 45, 49, 123, 187.; csuka hideg éteteknek: Kumorovitz–Kállai 1959: 37, 187, 197, 200.; csuka sóban főttnek: Kumorovitz–Kállai 1959: 187.; szekfüves lével hal: Kumorovitz–Kállai 1959: 283, 288.; szekfüves lével mézet bele: Kumorovitz–Kállai 1959: 283.; éles lé hallal: Kumorovitz–Kállai 1959: 29, 31, 37, 42, 273. Természetesen az ismert szakácskönyvek az elkészítési módokat tartalmazzák. Értelmezésükhöz segítséget nyújt: Gundel K. 1943/1988: 316, 319, 323–324.

húsvét közeledtével 25–75 dénárt.¹⁰⁴ Nemcsak ő dolgozott szakácsként, hanem más szakácsok, szakácslegények és a konyhához tartozó személyzet is alkalmazásban volt.¹⁰⁵ Hogy közülük hányan tartózkodtak ebben az időben Bécsben, nem derül ki a *Számadáskönyvből*, egyedül György mester neve mutatható ki.

A konyha felszerelése

Vizsgálhatjuk azt is, hogy milyen eszközökkel, milyen körülmények között készítették el az ételeket. A *Számadáskönyvben* sokszor, szinte napi szinten vásároltak gyertyát¹⁰⁶ a konyha megvilágításához, az ételek elkészítéséhez pedig fára volt szükség.¹⁰⁷ Amennyiben ismerjük az ételek elkészítésének módját (tűz, parázs felett, parázsban, pártúz [pignata],¹⁰⁸ kemencében nyárson, üstben, fazékban, közvetlen vagy közvetett hőhatással), ismerhetjük az ételkészítés során használt konyhai eszközöket is. Az ételreceptek a hozzávalók és az elkészítési technológiák ismertetése mellett időnként a használt eszközöket is felsorolják. A konyhában megtalálható alapfelszerelés¹⁰⁹ mellett, mivel ezek egy része törékeny volt vagy elveszett/elkopott, esetleg mennyiségét bizonyos alkalmakra növelni kellett, pótlásáról, beszerzéséről, javíttatásáról gondoskodni kellett. Nádasdy Tamás 1547. február 6-án 12 dénárért rendelt nagy fazekat vaddisznófej főzéséhez.¹¹⁰ A vizsgált időszakban is vásároltak eszközöket. Négy vaskanál, kis serpenyő, tölcsér, gyertyatartó, három kis vassfazék, „fazekat tejfelhez”, korsó, három kanna, két táltörő, földfazék, apró fazekak és fedők szerepelnek a beszerzett eszközök között.¹¹¹

¹⁰⁴ Általában egy napra 1 forintot tett ki. Kivételt képeztek a nagyobb vendégség idején kiadott tételek.

¹⁰⁵ 1545. április 04. „Sárvár uram hagyására húsvétra ünnepre pénzt: a szakácsoknak György mesternek 2 ft, A két Máté 2 ft, Pál mester fiának Mihálynak 20 d, négy fazékmosó gyereknek 20 d, mosóasszonynak 1 ft, sütő asszony 1 ft.” Kumorovitz–Kállai 1959: 164.

¹⁰⁶ Kumorovitz–Kállai 1959: 215, 216, 218, 219. stb.

¹⁰⁷ 1547. április 11. napján 1 forintért fát vásároltak. Kumorovitz–Kállai 1959: 233.

¹⁰⁸ „Egy oregh pynnyatath beles swthny.” OL. Nád. 48. Ezek alapján: pinnáta, pindáta?, pinnyáta. Kerekded alakú fémedény, pártúz használatához. NySz. 1550.; Szamota–Zolnai 1902–1906: 772.

¹⁰⁹ A mozgó háztartással, udvarokkal kapcsolatosan: Orosz 2015.

¹¹⁰ Kumorovitz–Kállai 1959: 149. Elkészítésének módja: „Erdei fű sódorostul főve.” Radvánszky 1893: 62–63. Megjegyzi: „az oly kedves étek az fejedelmek előtt [...]”.

¹¹¹ A konyhai eszközökről külön tanulmányban értekezem. Kumorovitz–Kállai 1959: 213–214, 216, 237.

Ami szintén kérdéseket vet fel a kutatókban, hogyan kerül a papír a konyhai vásárlások közé? A Nadasdy-számadások szerint is vásároltak két alkalommal ebben az időszakban. Több funkciója is lehetett: egyrészt adminisztrációs célokat szolgált, másrészt ételkészítésnél használhatták. Már az Apicius-féle szakácskönyvben¹¹² találhatunk pergamenbe/papiruszba csomagolt és hőkezelt ételről szóló receptet¹¹³ (Maestro Martino 15. századi *Libro de arte coquinaria* című művében),¹¹⁴ vagy a *Szakácstudományban*¹¹⁵ is olvashatunk erről: sütéshez, formázáshoz¹¹⁶ vagy hőkiegyenlítéshez is használták.¹¹⁷ Batthyány István konyhai számadásában, amely az 1489. január 1. és december 31. közötti időszakból a vár konyhája számára beszerzett dolgokat rögzíti,¹¹⁸ több alkalommal is szerepel vásárlási tételként a papír¹¹⁹ az élelmi anyagok, konyhaeszközök és a konyha megvilágításához szükséges gyertya kíséretében.¹²⁰ A papír konyhai használatára egy példa a 16. század végi szakácskönyvből:

„Kappant sütni papirosban: Az szép kövér kappant hogy megmelylyeszted, belit kiveheted, czövekeld meg, vond fel az nyársra, az papirosat czérnával kössed az kappanhoz, azt szép távol süssed, hogy meg ne égessen az papirosat. Így papirosban egyebeket is megsüthetsz, mid borjú májat,¹²¹ de az borjú májat keményen meg kell spékelned, ha jól akarod sütni.”¹²²

A cérnát – bár nem utal a konyhai használatra – használhatták pl. a papírban sütés során kötözéshez vagy a tyúkfű töltve készítése során a tyúk bőrének bevarrására is.

A konyhai eszközök karbantartására és a higiéniaira is igyekeztek gondot fordítani: fazék ónozására, a konyhára való vágókések köszörülésére 4

¹¹² Orlovsky 1996.

¹¹³ Gödölye: 150 (lat.), 151., malac: 152 (lat.), 153., nyúl: 158 (lat.), 159., hal: 168 (lat.), 169. Orlovsky 1996.

¹¹⁴ „Como debe cocer in una carta o vero palpero.” Ballerini–Parzen 2003: 109.

¹¹⁵ „Kappant sütni papirosban”: Radvánszky 1893: 102, 271.

¹¹⁶ „Egy árkos papirosra csinál Nádmézből csinált marcapánt.” Radvánszky 1893: 245.

¹¹⁷ „Hol penig formáld az formával, oda egy papirost tégy, hogy az melegsége neki oly hertelen ne ártson.” Radvánszky 1893: 265.

¹¹⁸ Kuffart 2018.

¹¹⁹ Kuffart 2018: 209, 259, 282, 339, 351, 367.

¹²⁰ Kuffart 2018: 351.

¹²¹ 1547. április 12. Borjúmáj is szerepel a vásárolt tételek között. Kumorovitz–Kállai 1959: 219.

¹²² Radvánszky 1893: 102.

dénárt fizettek ki,¹²³ a tálmosó fű vagy a seprű beszerzésére is odafigyeltek.¹²⁴

Kinek készült a *Húsvéti étrend*?

Összevetve az 1570 körül keletkezett „egy ebédre egy úrnak” ajánlást¹²⁵ a Thurzó-féle étrend, valamint Nádasdy Tamás számára elkészített ételek alapanyagaival, fajtáival, arra a következtetésre jutottam, hogy annak ellenére, hogy a felsorolt ételek száma a másik kettőhöz és a korszakban felszolgált és elfogadott mennyiséghez képest alacsonynak mondható, mégis főúri étrendről van szó.¹²⁶ Esetünkben egy sebtében felvázolt feljegyzésről beszélünk. Nádasdy Tamás és Kanizsai Orsolya nem Sárovaron, hanem Bécsben tartózkodtak, vendéget Nádasdy Tamás 1547. április 13-án fogadott, melyet a *Számadáskönyv* adataiból ismerünk. Azonban vásároltak kifejezetten az úrnő részére pl. ostyát¹²⁷ ezen a napon, valamint lisztet radócznak, melyből akár alma-, füge- vagy szilvafánk is készülhetett.¹²⁸ Nádasdy Tamás asztalára gyakran, szinte naponta vásároltak valamilyen salátát.¹²⁹ A salátát (cikória, káposzta, roponcz,¹³⁰ fejes stb.), amelyet különböző módon (olajjal, ecettel) készítettek, úgy vélem, egyszerűen nem jegyezték fel külön. Legutolsó fogásként a korszakban minden alkalommal gyümölcsöt szolgáltak fel,¹³¹ mely annyira evidens lehetett, hogy talán nem tartotta szükségesnek Zoltán Imre feljegyezni.

Mindezek mellett van példa a hasonló ételek fogyasztásához vásárolt ételmi anyagokra, melyek Nádasdy Tamás étkezését szolgálták. Például

¹²³ 1547. április 21. Kumorovitz–Kállai 1959: 225.

¹²⁴ Kumorovitz–Kállai 1959: 221–222.

¹²⁵ Radvánszky 1879: 44–45.

¹²⁶ A tálak száma ebben az időszakban egyben az étkezők rangját is tükrözte: a legtöbb tál étel mindig a főúri asztalra került, őt követték a familiárisok és így tovább. Benda 2008: 43.

¹²⁷ A *Számadáskönyv* és a levelezések apró bélest, mákos rétest, aszú gyümölcsöt, tortát, peracet, pogácsát, sőt 1544. április 5-én (nagyszombaton) „szentelni való, tikmonyas” kalácsot is feljegyeztek. Kumorovitz–Kállai 1959: 49.

¹²⁸ „Asszonyomnak szilvát fügét [április 06.] 1–1 fontot.” Kumorovitz–Kállai 1959: 215.

¹²⁹ Kumorovitz–Kállai 1959: 36–37, 39–41, 43, 47, 50, 55, 57, 150, 211, 215–217, 234–236.

¹³⁰ Piero Pincharo de Parma, Estei Hippolit számvevője felsorolja a megvásárolt tételek között ezt a salátafélét, amelynél megjegyzi, hogy népnyelven roponcnak vagy raponcnak hívják. Kuffart 2018: 139–140.

¹³¹ „7. öreg tálra: gyümölcs alma, gesztenye körtvély, mikor vagyon.” Radvánszky 1879: 45.

1544. november 26-án „Uramnak vacsorára” tehénhúst sütni/főzni, bárányhúst, spéknek szalonnát, kolbászt, májost, 4 kappant, hagymát, vöröskáposztát, mézet, kenyeret, cipót, almát, körtét, bort vadhúshoz, ecetet vásároltak. Míg másnap, hogy „Báthory urammal” ebédelt, tehénhús, bárány, kolbász, nyúl, fajd, császármadár, 18 rigó, bor („étekbe”), káposzta, lémonya, petrezselyem, gyümölcs, méz („étekbe”) került beszerzésre. Ugyanaznap vacsorára húst sütni/főzni, tehénhúst, 2 ludat, „disznóorjot”, „májost”, „tikmonyat” (tojást), petrezselymet, retket, körtét, árpa-kását, 2 „tikfiat”, hagymát és mézet használtak fel az ételek készítéséhez.¹³²

A borjú, a kappan, a galamb és a vadhús az úr asztalának ételei közé számítottak. Benda Borbála megjegyzi, hogy vadhúst „uraimék asztalára” is szolgálhattak fel, de csak őzet és csak ebédre. A *Húsvéti étrend* alapján láthatjuk, hogy húsvétvasárnap ebédre és vacsorára, húsvéthétfőn pedig ebédre is szolgáltak fel vadhúst. Borjúhús két alkalommal,¹³³ és ami szembeötlő, hogy narancsból készült kompost is került az asztalra. Narancsot kizárólag Nádasdy Tamás és Kanizsai Orsolya számára vásároltak, annak magas ára miatt.¹³⁴

Thurzó Szaniszló 1603 galgóci étrendje esik legközelebb a *Húsvéti étrend* időszakához. Részben azonos ételfajtákat, alapanyagokat találunk, melynek oka, hogy a vizsgált étrendek a történeti Magyarország területén keletkeztek, valamint a lehatárolt magyarországi reneszánsz étkezési kultúra idejének időintervallumába esnek. Bár a Thuzó-féle étrendben már megjelennek új elemek (pl. a főtt tészták), nagy százalékában találunk párhuzamot a *Húsvéti étrend* ételleivel.¹³⁵ Vannak példák a szokásos tehénhús mellett bárányból készült ételekre (lemóniával, ecettel zsályával, hagymával, peccsenyeként, ispékkel, kaszás lével), borjúból készültrekre, (zuffával, ispékkel, tiszta borssal, éles lével, lemoniával, peccsenyeként, kaszás lével), de a halak különböző fajtáira és készítési módjaira is találunk feljegyzést.¹³⁶

¹³² Kumorovitz–Kállai 1959: 122–123.

¹³³ A borjúhús rangját mutatja, hogy a rangban következő asztalra, az „uraimék asztalára” már csak akkor főzhettek borjút, amikor olyan familiáris is ott evett, aki rangja szerint az úrral étkezett volna. Vadhús „uraimék asztalára” is jutott, de csak délben. Benda 2014: 198.

¹³⁴ Egy font tehénhús 2 dénárba került. 2 dénár volt a narancs darabja is. Kumorovitz–Kállai 1959: 219.

¹³⁵ Radvánszky 1893: 327–391.

¹³⁶ Kecsege sóban, éles lével, csík káposzta lében, marsolt lével, sóban; rántott hal, csuka lengyel lével, káposzta levébe, sóba, éles lével, sóba főtt, rántva, törött lével; fehér lengyel lével, éles lével; harcsa tiszta borssal, harcsa fark borsporral, viza ikra sóban, sült hal borsporral, viza éles lével, tiszta borssal, viza borsporral, édes lével, viza sütvé, borsporral, káposzta lében; posár tiszta borssal, asszú hal ecetben, süllő hideg éték (kocsonya), hal sütvé/rántva, asszú hal, asszú hal

Ugyanúgy megtalálható itt is a *Húsvéti étrendben* is feltalált „leves keueren” (kenyéren) kifejezés. Tejes étkekből, mely a *Húsvéti étrendben* a hat alkalomból ötször került feltalálásra, itt egy hónap alatt négy alkalommal, „tejfeles éték” pedig két alkalommal került felszolgálatra.



6. kép – Juhhús kaporvirággal (Radvánszky 1893: 53.)

A *Húsvéti étrend* margójára

Két különböző úton, eltérő források felhasználásával mégis egy irányba jutunk: az elkészített ételekhez. A 2007 óta folytatott kísérleti régészeti alkalmak során, a rendelkezésre álló, mintegy nyolcszáz recept közül több mint háromszázfélét rekonstruáltunk. Ezek között néhány megegyezett a *Húsvéti étrendben* felsoroltakkal. Természetesen nem állíthatjuk, hogy az általunk elkészített ételek pontosan így festettek, vagy ízesítésük, ízük megfeleltethető a 16. századiakéval. Ennek oka az alapanyagok genetikai változásában, vagy akár elkészítőjük íz-érzékenységében keresendő. De biztos állíthatjuk, nem hiábavaló a kísérletezés...

Elgondolkodtató és egyben meglepő utat jártunk be a tanulmány írása során. Egy néhány soros, hirtelenjében feljegyzett húsvéti étrend szövegének – mely csodálatosan ízes és archaikus, ugyanakkor néha rendkívül nehezen is értelmezhető – elolvasásával értelmezésével eljutottunk addig, hogy miből, ki, milyen eszközökkel, ételkészítési technológiákkal és kinek készíthette el a felsorolt ételeket. A sebtében papírra vetett ételsor lehetett egyéni elgondolás-javaslat Zoltán Imre részéről, de Nádasy Tamással és/vagy Kanizsai Orsolyával történt egyeztetés eredménye is.

A különböző forrástípusok feldolgozásával árnyaltabb, helyhez vagy akár személyhez köthetően rajzolhatunk képet az udvari főúri étkezési szokásokról, az ételkészítés körülményeiről, eszközeiről, alapanyagairól, az ételkészítési technológiákról. Az étkezési kultúra olyan téma, melynek

ecettel tormával, ponty sütve borsporral, kárász rántva, éles lével, sütve; compó.

lényegi megismerése hagyományos – forráskutatáson alapuló – módszerekkel lehetetlen, azonban a klasszikus kutatási módszerek eredményeinek figyelmen kívül hagyásával tevékenységünk hitelessége megkérdőjelezhetővé válna.

Szójegyzék

bagolyborsó: csicseriborsó

boldogasszony hala: boldogasszonyhal (*Leuciscus virgo Heck*). Magyar népies nevei még: leányhal, szűzhal, szűzleányhal. MOSZ 81.

dörgecz: vágódurbincs (*Gymnocephalus cernua*). Pintér 1989: 167.

ispinác: spenót

kaporna: kapribogyó

kappan: herélt fiatal kakas

kompost: (ném. eingemachtes Obst, eingesottene Früchte) — ném. kompost: Heyse. Komposzt: condita, poma condita; eingemachtes obst, eingesotteue früchte, kompot: NySz. 1544: Figet. Kompostot. Hagmat (OL. Nád. 41). Kompostot es marczapant (uo. 43). [Cukoroldatban főtt], konzervált gyümölcs, vagy zöldség.

kophal: (*Cottus Gobio L.*) botos kölönte. Pintér 1989: 183.

kövihal: (*Cobitis Barbatula L.*) kövi csík. Pintér 1989: 125.

leány sarja: zsenge zöld levélzöldség (sóska, tormalevél, új fokhagyma, tárkony).

lémony: (*Citrus limon*)

lepényhal: (*Abramis Brama L.*) – dévér-keszeg. Pintér 1989: 83.

nádméz: nádcukor

orj: „Orrja vagy órja alatt ma az állatnak (sertés) egészében hagyott gerinccsontját értjük, lefejtett húsa és lemetszett bordacsontjai nélkül. A régi fogalom ettől különbözik.” Gundel K. 1943/1988: 298. A régi jelentése: „levágott disznó, ritkábban birka, marha gerince húsostul, illetőleg ebből készült húsétel.” *A magyar nyelv történeti-etimológiai szótára*. II. Bp. 1970: 1091.

paréj: ebben az időben értették alatta a spenótot és más levélzöldséget is. „Paréj: végy ispinácot avagy parét. (Paréjos étök)”. Radvánszky 1879: 47. Magyarul zöld paréj, kerti zöld laboda. K. Mátyus 1787: 219.

radócz: tojásból, tejből, lisztből és/vagy borból, kevés sóval készített, palacsintasűrűségű tészta, húсок, zöldségek, gyümölcsök, virágok, esetleg fűszernövények bő zsiradékban történő kisütése előtti bevonására.

retke: „reték” néven is. Dunai galóca (*Hucho hucho*). Pintér 1989: 41.

roponcz: levélzöldség, salátaféle (*Campanula rapunculus*).

semling: petényi márna (*Barbus meridionalis petényi*). Pintér 1989: 97.

sőreg: sőreg-tok (*Acipenser Stellatus Pall*). Pintér 1989: 27.
spék (espék): Gundel Károly szerint az espékelés, isapékelés a szalonnával való tűzdelést vagy a szalonna egyéb felhasználását jelenti.
spinác: spenót (ném. Spinat) (*Spinacia oleracea*).
suffa: zsályával készült mártás
tengeri szőlő: ribizli
tikmony: tojás (tyúktojás)
trágya: nádcukor és gyömbér vagy a fahéj 2:1 arányú keverékéből készült ízesítő. Radvánszky 1893: 85.

Források

Károlyi Árpád – Szalay József 1882: *Nádasdy Tamás nádor családi levelezése*. Budapest.

Kovács József (közl.) 1959: Szentbenedeki Mihály Szakácskönyve 1601-ből. *Magyar Nyelv* (55.) 1. 135–143.

Kuffart Hajnalka 2018: *Modenában őrzött esztergomi számadáskönyvek és az esztergomi érsekség udvartartása*. (PhD-disszertáció.) Pázmány Péter Katolikus Egyetem, Budapest. [https://btk.ppke.hu/uploads/articles/7429/file/Kuffart_Hajnalka_disszertacio\(1\).pdf](https://btk.ppke.hu/uploads/articles/7429/file/Kuffart_Hajnalka_disszertacio(1).pdf) – utolsó letöltés: 2021. 05. 21.

Kumorovicz L. Bernát – M. Kállai Erzsébet 1959: *Kultúrtörténeti szemelvények a Nádasdiak 1540–1550-es számadásaiból*. I. MNM–NM, Budapest.

Kumorovicz L. Bernát – M. Kállai Erzsébet 1960: *Kultúrtörténeti szemelvények a Nádasdiak 1540–1550-es számadásaiból*. II. MNM–NM, Budapest.

Luigi Ballerini – Jeremy Parzen (Ed.) 2003: *Maestro Martino (Martino de Rossi): Libro de arte coquinaria*. Milano.

Radvánszky Béla 1879: *Magyar családélet és háztartás a XVI. és XVII. században*. III. Budapest.

Radvánszky Béla 1983a: *Régi magyar szakácskönyvek – Az erdélyi fejedelem udvari szakácskönyve a XVI. századból*. I. Budapest.

Radvánszky Béla 1893b: Gróf Thurzó Szaniszló lakomái 1603-ban. *Századok* (27.) 3. 197–210.

Radvánszky Béla 1896: *Magyar családélet és háztartás a XVI. és XVII. században*. I. Budapest.

Szalay Ágoston (közl.) 1834: I. Magyar Régiség. *Tudományos Gyűjtemény* (18.) IX. 124–125.

Szalay Ágoston (közl.) 1861: *Négyszáz magyar levél a XVI. századból (1504–1560)*. 43–44.

Felhasznált irodalom

Asztalos Bernadett 2010: „*Ha Isten velünk, ki ellenünk...*” Nádasdy Tamás magánélete négy megközelítésben, levéltári források alapján. (PhD-disszertáció.) Pázmány Péter Katolikus Egyetem, Budapest.

Bak Borbála 2000: A XVI–XVIII. századi magyar nyelvű források kiadásának kérdései. *Fons* (7.) 1. 91–137.

Benda Borbála 1996: Uradalmi étrend Csejtéről 1623–1625-ből. *Történelmi Szemle* (38.) 2–3. 277–314.

Benda Borbála 2004: Nádasdy-alkalmazottak étrendje a 17. század közepéről. *Századok* (138.) 4. 931–956.

Benda Borbála 2008: Egy uradalmi központ egy korabeli étrend tükrében. Csejte, 1623. november 1 – 1625. augusztus 31. *Aetas* (4.) 4. 24–46.

Benda Borbála 2014: *Étkezési szokások a magyar főúri udvarokban a kora újkorban*. (Archivum Comitatus Castriferrei 6.) Szombathely.

Borsa Béla 1943: Reneszánszkori ünnepek Budán. In: Némethy Károly – Bodó Jusztn (szerk.): *Tanulmányok Budapest Múltjából*. Budapest, 36–37.

C. Tóth Norbert 2009: Ecsedi Bátori István nádor pozsonyi tartózkodásának számadáskönyve. Adalékok Magyarország 1526 végi politika-történetéhez. *Levéltári Közlemények* (80.) 1–2. 169–208.

Czövek Zoltán 2007: Három középkor végi számadás a Nádasdy-levéltárból. *Fons* (14.) 1. 119–166.

Divéky Adorján 1914: Zsigmond lengyel herceg budai számadásai (1500–1502, 1505). *Magyar Történelmi Tár* (26.) Budapest.

E. Kovács Péter 1990: Egy középkori utazás emléke (Esterházy Hippolit utolsó utazása Magyarországon). *Történelmi Szemle* (32.) 1–2. 101–127.

E. Kovács Péter (közl.) 1992: *Esterházy Hippolit püspök egri számadáskönyvei 1500–1508*. (Szerk. Kovács Béla.) (A Heves Megyei Levéltár Forráskiadványai 4.) Eger.

Engel Johann Christian 1797: *Geschichte des Ungarischen Reichs und seiner Nebenländer*. I. Halle.

Fejérpataky László (közl.) 1885: *Magyarországi városok régi számadáskönyvei*. (Selmeczbánya, Pozsony, Besztercebánya, Nagyszombat, Sopron, Bártfa és Körmöczbánya városok levéltáraiból.) Budapest, 41–59.

- Fógel József 1913: *II. Ulászló udvartartása 1490–1516*. Budapest.
- Fógel József 1917: *II. Lajos udvartartása 1516–1526*. Budapest.
- Fraknói Vilmos 1876: II. Lajos és udvara. *Budapesti Szemle* (10.) 20. 390–416.
- Fraknói Vilmos (közl.) 1877: II. Lajos számadáskönyve 1525. január-július. *Magyar Történelmi Tár* (22.) 45–237.
- Fraknói Vilmos 1878: *II. Lajos és udvara*. Budapest.
- Gál Erika 2002: Madárleletek a bajcsai várból In: *Weitscharwar. Bajcsa-Vár. Egy stájer erődítmény Magyarországon a 16. század második felében. Kiállítás a zalaegerszegi Göcseji Múzeumban 2002. május 31. – 2002. október 31. Kiállítás a budapesti Hadtörténelmi Múzeumban 2002. november 21. – 2004. január 31.* Zalaegerszeg, 101–105.
- Gundel Imre 1970: Adalékok az étlap, árlap, menülap történetéhez. *A Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum Évkönyve* (1.) 221–251.
- Gundel Károly 1943/1988: A konyha fejlődése és a magyar szakácskönyv irodalom a XVIII. század végéig. In: Ballai Károly (szerk.) *A magyar vendéglátóipar története. Első kötet. A honfoglalás századától az 1848/49. szabadságharcig*. Budapest, 287–371.
- Herman Ottó 1887/1991: *A magyar halászat könyve*. Budapest.
- Jónás Ilona (szerk.) 1999: *Középkori egyetemes történelmi szöveggyűjtemény* <https://regi.tankonyvtar.hu/hu/tartalom/tkt/kozepkori-egyetemes/ch03s24.html> – utolsó letöltés: 2020. december 18.
- K. Mátyus István 1787: *Ó és Új diaetetica az az: az életnek és egészségnek fenn-tartására és gyámolgatására, Istentől adattetott nevezetesebb természeti eszközöknek való elszámolása*. II. Pozsony.
- Kakas Márton [Jókai Mór] 1862: Nemzeti eledeleink. *Vasárnapi Újság* (9.) 27. július 6. 321.
- Kandra Kabos (közl.) 1887: *Bakócs-Codex vagy Bakócs Tamás egri püspök udvartartási számadó-könyve 1493–6. évekből. Adatok az egri egyházmegye történelméhez II/3*. Eger.
- Kerezsy Jenő 1910: *Bakócz Tamás egri püspök udvartartása és egyházmegyéje*. (Művelődéstörténelmi Értekezések 39.) Budapest.
- Kohári Gabriella 2015: Kísérleti régészeti tevékenység a visegrádi Királyi Palota magánkonyhájában. *A Janus Pannonius Múzeum Évkönyve* (53.) Pécs, 125–140.
- Kohári Gabriella 2016: Rekonstruált ételek – rekonstruált műemlékben. A reneszánsz udvari konyhakultúra Magyarországon a kísérleti régészet aspektusából. *Műemlékvédelem* (60.) 3–4. 250–264.

Kohári Gabriella 2018: A késő középkori reneszánsz udvari konyha fűszerei Magyarországon. *Életünk* (56.) 8–9. 32–42.

'Kompost' szócikk. In: *Magyar oklevél-szótár. Régi oklevelekben es egyéb iratokban előforduló magyar szók gyűjteménye*. Budapest, 1902–1906. 515.

Kozák, Petr 2014: *Rationes Curiae Sigismundi Iagellonici, ducis Glogoviensis et Opaviensis, Silesiae et Lusatiarum summi capitanei, de annis (1493) 1500–1507 (Účty Dvora Prince Zikmunda Jagellonského, vévody hlohovského a opavského, nejvyššího hejtmana Slezska a Lužic, z let [1493] 1500–1507)*. Opava.

Kubinyi András 1990: A középkori anyagi kultúra kutatása és néhány módszertani problémája. *Aetas* (5.) 3. 51–68.

Nógrády Árpád 2011: *Kanizsai László sárvári számadáskönyve, 1520–1522*. (Források és tanulmányok Vas vármegye régebbi történetéhez 1.) Vasvár–Szombathely.

Orlovsky Géza (szerk.) 1996: *Apicius, Marcus Gavius: Szakácskönyv a római korból*. Budapest.

Orosz Krisztina 2015: Mozgó udvar – mozgó háztartás. Állandó vagy ideiglenes berendezés a késő középkori királyi és nemesi otthonokban? In: Benkő Elek – Orosz Krisztina (szerk.): *In medio regni Hungariae. Régészeti, művészettörténeti és történeti kutatások „az ország közepén”*. Budapest, 111–144.

Pintér Károly 1989: *Magyarország halai. Biológiájuk és hasznosításuk*. Budapest.

Priszter Szaniszló 1998: *Növényneveink. A magyar és a tudományos növénynevek szótára*. Budapest.

Soltész Gyula 1905: *Az 1494. és 1495. évi királyi számadások művelődéstörténeti vonatkozásai*. (Művelődéstörténeti Értekezések 18.) Budapest.

Szabó T. Attila (szerk.) 1984: *Erdélyi Magyar Szótörténeti Tár IV*. Bukarest, Budapest.

Urbán László 1992: *Négy és fél évszázados magyar levelek a Dunántúlról*. (Vasi honismereti és helytörténeti közlemények 2.) 31–32.

Zolnay László 1978: *Kincses Magyarország. Középkori művelődésünk történetéből*. Budapest.

