

Asztali kultúra és reprezentáció a 17. századi Erdélyi nemesi háztartásokban

Szőcs Péter Levente

Egy társadalmi csoport életmódján a sajátos életfeltételek által meghatározott viselkedés formák, magatartás modellek és gondolkodási sémák együttesét értjük¹. Ezek megismeréséhez bepillantást kell nyernünk a csoporthoz tartozók életének mindennapjaiba és pontosan fel kell térképeznünk az ezt meghatározó kereteket, illetve meg kell adnunk az erre jellemző sajátos vonásokat, az anyagi kultúra, a szellemi műveltség és a társas formák terén².

Dolgozatunknak az a célja, hogy ennek a kérdéskörnek egy részletét tisztázza. Azt szeretnénk kideríteni, hogy melyek voltak a 17. századi Erdély nemesi háztartásaiban az asztali kultúra fő összetevői, milyen szerepet játszottak e réteg életmódjában, mennyire tükrözik az igények finomodását és mennyire illeszkedtek be ezek az étkezési szokások a korszakra jellemző, Európában általánosan elterjedt, nemesi reprezentációba.

Az általunk vizsgált csoport az erdélyi főrangú réteg, elsősorban azért, mert az írott forrásokon keresztül ez a réteg fogható meg leginkább. Itt a legelterjedtebb az íráshasználat, amely az ilyen típusú vizsgálódáshoz nélkülözhetetlen feljegyzéseket termeli. Tisztában vagyunk a fent említett csoport elkülönítésének nehézségeivel, valamint azzal a ténnyel is, hogy nem beszélhetünk olyan értelemben arisztokráciáról, mint például a királyi Magyarországon, vagy Lengyelországban. Mégis a 17. század folyamán Erdélyben is egyre élesebben megfogható a nemességen belül egy elit, amely csak néhány családból áll, de kezében tartja a fejedelemség politikájának és gazdaságának nagyrészét³.

Az asztali kultúrára vonatkozó legfontosabb források a gazdasági jellegű iratok: számadás könyvek, háztartási naplók, urbáriumok. A lakásbelső megismeréséhez pedig elengedhetetlenek a leltárak, a végrendeletek és a hozomány jegyzékek. Nem hagyhattuk figyelmen kívül a harmincadjegyzékeket valamint a városi számadáskönyveket sem, mivel rajtuk keresztül nyerhetünk adatokat például az asztaliedények származási helyéről és ami a legfontosabb, ezeknek az áráról.

Az inventáriumok alapján képet rajzolhatunk az arisztokrácia által használt lakóhelyeknek, a kastélyoknak a belsejéről. A főúr és családjának lakóhelyiségei általában az emeleten helyezkedtek el, amelyekhez gyakran egy széles, díszes

¹ Lüdtke, Alf: *The history of everyday life. Reconstructing historical experiences and ways of life.* Princeton, 1995, 344.

² A műveltség e három területét Jakó Zsigmond határozta meg úttörő munkájában, I. Jakó Zsigmond: *Az otthon és művészete a XVI-XVII. századi Kolozsváron.* in: *Emlékkönyv Kelemen Lajos születésének nyolcvanadik évfordulójára.* Kolozsvár, 1957, 365.

³ Péter Katalin: *A fejedelemség virágkora (1606-1660).* in: *Erdély Története.* II. Budapest, 1986, 734.

kialakítású lépcső vezetett fel. Mindenütt szerepel egy nagypalota, amely reprezentatív kialakításával és berendezésével a díszterem funkcióját tölti be: itt fogadják a vendégeket, itt zajlanak a nagyobb szabású étkezések, lakomák és mulatságok. Esetenként az étkezések céljára külön helység van berendezve, amely az ebédlőpalota néven jelenik meg, berendezése pedig, hasonlóan igényes, mint a nagypalotáé. A belső szobák közül még kiemelhetjük az úrházát az asszonyházát, amelyek hálósobaként, illetve az asszonyoknak esetenként, nappaliként szolgált⁴.

Miután futólag áttekintettük a nemesi lét anyagi kereteit, vizsgáljuk meg, hogyan él benne az ember, a rendelkezésünkre álló kevés adat alapján. Fő támaszaink a korszakban készült önéletrajzok és emlékiratok, de ezek segítségével is igen kevés dolgot sikerült összegyűjteni a mindennapokról.

A források alapján egyfajta családi munkamegosztás tűnik elénk a háztartásban. Bethlen Miklós napi foglalkozásait beszélvén el megemlíti, hogy a felesége a napi háztartási gondok mellett mézzel, sörrel és viasszal kereskedik, amelynek jövedelme őt illeti meg⁵. A napi háztartási gondokat a főzés irányítása, a cselédek felügyelete, a számtalan apró-cseprő, házkörül adódó ügy megoldása jelenti⁶. Ezen kívül még a ház asszonyának vállain nyugszik a kisebb gyermekek nevelése és gondozása. A nagyobb lányokat is ők tanítják meg a házvezetés fortélyaira és a kézimunka alapfogásaira. Még Bornemissza Anna udvarában is találunk tíz, tizenkét lányt, a rokon és szomszédos nemes családokból, akik a fejedelemasszony szárnyai alatt készülnek fel a családi életre, egyben udvari nevelést is kapva⁷. Gyakran a férfiak távollétében az asszonyoknak kellett a birtok ügyeit is intézniük.

A férfiak fő foglalatossága a politikában és háborúban való aktív részvételen kívül, a birtok igazgatása és az ehhez kapcsolódó tevékenységek. Bethlen Miklós is azt vallja magáról, hogy amióta kinőtt a gyermekkorból a birtokai igazgatásával és kereskedéssel foglalkozott. Ez utóbbit nemcsak hasznot hajtó tevékenységként, de kedvtelésként is ajánlja utódainak. A kereskedésen és a birtok gondjain kívül még sok időt elvett az építkezés. Ez állandó, kedves tevékenysége volt Bethlen Miklósnak is, magának és családjának új udvarházat építve fel. Beszámolóiból kiderül, hogy a férfiak életének elengedhetetlen tartozéka volt a vadászat. Még ő is, bár nem szeretett vadászni, de részt vett jó néhányon⁸.

⁴ B. Nagy Margit: *Várak, kastélyok, udvarházak, ahogy a régiek látták*. Bukarest, 1973, 40. és Vadász Erzsébet: *Lakás és bútortartás*. in: Radvánszky Béla: *Magyar családélet és háztartás a XVI és XVII században*. I. reprint. Budapest, 1986, 296-308.

⁵ Bethlen Miklós: *Önéletrajza*. szerk. V. Windisch Éva. Budapest, 1980, 504.

⁶ Radvánszky Béla: *im.* I. 163.

⁷ *uo.* I. 164. és I. még az udvar konvenciók listáit: Prodan, David : *Urbariile Țării Făgărașului*. II. București, 1976, 479-84.

⁸ Bethlen Miklós: *im.* 502-5.

Apor Péter beszámolója szerint az öreg fejedelemnek, I. Apafi Mihálynak, igen kedves időtöltése volt az órák igazítása, ezenkívül a vadászat és az olvasás⁹.

Asztali rendtartás

Az étkezések és vendégségek lefolyása nagyjából minden háztartásban egyforma. Igen érdekesek Apor Péter leírásai a fejedelmi ebédekről. A másik értékes forrás az asztali szokásokról Bornemissza Anna szakácskönyve¹⁰. E két forrás alapján megpróbáljuk felidézni az étkezések lefolyását, mivel ezek az ebédek és vacsorák az erdélyi nemesi háztartások asztali szokásainak modelljéül szolgáltak.

A korabeli emlékirók tanúsága szerint egy nap két fő étkezés volt. Apor Péter szerint az egyik délelőtt 10 órakor, a másik este 6 órakor volt¹¹. Bethlen Miklós ugyanezeket délelőtt 11 órára és este 7 órára teszi¹². Ezek az időpontok arra utalnak, hogy a nap hajnalban kezdődött és ekkor volt még egy reggeli étkezés is, amelyhez előszeretettel fogyasztottak *fahéjas vizet, égettborot* vagy *aqua vitae*-t¹³.

A fontosabb étkezés az esti vacsora volt, amelyről Bornemissza Anna Szakácskönyvében, azt írják, hogy nagyobb szabású mint a déli ebéd és szervezése is több fáradsággal jár¹⁴. Az ebédlő céljára a kastély egy reprezentatív termét szemelték ki¹⁵. Itt egy hosszú, általában a fal mellett álló asztalt¹⁶ az étkezés kezdete előtt az asztalnokok és a pohárnokok megterítenek. Elsőként egy szép szőnyeget borítanak rá, majd erre a kivarrt abroszokat¹⁷. Az asztalterítőket úgy helyezték egymásra, hogy azok ne fedjék el egymás díszeit. Az elsőnek szélén széles csipke van és úgy teszik az asztalra, hogy alóla még kilátsszon a szőnyeg, a második peremét tenyérnyi széles hímzés díszíti és ennek közepére kerül egy kisebb, ovális vagy kerek, asztalközép díszként szolgáló terítő¹⁸. Ezután tették fel a terítékeket: mindenkinek külön tányért, kanalat és poharat vagy serleget, valamint egy-egy tálban, hímzett kendővel letakarva cipót és középre sótartót, gyertyatartót¹⁹. A kannák és a korsók a pohárszéken álltak, a pohárnokok feladata

⁹ Apor Péter: *Metamorphosis Transylvaniae*. in: *Magyar emlékirók a 16-18. században*. szerk. Bitskey István. Budapest, 1982, 604.

¹⁰ Apor Péter: *im.* 601-4. és *Bornemissza Anna Szakácskönyve*: szerk. Lakó Elemér. Bukarest, 1983, 43.

¹¹ Apor Péter: *im.* 593.

¹² Bethlen Miklós: *im.* 516.

¹³ Apor Péter: *im.* 591.

¹⁴ *Bornemissza Anna Szakácskönyve*: 43.

¹⁵ *Bornemissza Anna Szakácskönyve*: 44.: „... vendégséget akarsz készíteni, úgy egy szép, tágas palotát válassz...”

¹⁶ Apor Péter: *im.* 592.

¹⁷ *Bornemissza Anna Szakácskönyve*: 44.

¹⁸ Radvánszky Béla: *im.* I. 143.

¹⁹ *Bornemissza Anna Szakácskönyve*: 44. és Apor Péter: *im.* 592.

lévén az, hogy mindig körbe hordozzák ezeket és senkinek se hagyják üresen a poharát²⁰.

Az ételek elkészítése után a konyhamester jelt adott, amire az asztalnok vezetésével az étkefogók és pohárnokok levonultak a konyhára. Itt kitálalták a fogásokat, majd a tálakat egy-egy kendővel borítva díszes menetben vitték fel az ebédlő házba²¹. Bornemissza Anna Szakácskönyve szerint egy úri vendégségben a gyümölcsön és az édességeken kívül még legalább három fogás kell legyen, minden fogásban nyolc féle étel és ezek rendre három tálban kell legyenek kitálalva²². Így összesen huszonnégy tál ételből áll a lakoma. Radvánszky egy 1570-ből, a királyi Magyarországról, származó szakácskönyvet közöl, amely szerint egy úrnak egy ebédre két fogást adnak a gyümölcsökön és édességeken kívül²³. Először egy *öreg* (= nagy) tálban hideg ételeket szolgálnak fel, majd közepes méretű tálakon öt-hat féle meleg ételt. Ez a második fogás az ún. *derék fogás*, amelyben nagyobb sülteket is felszolgálnak, ezt egy étkefogó egy külön asztalon felszeleteli és kisebb tálakra helyezi²⁴. Ehhez a fogáshoz, majd ezt követően minden fogáshoz külön, adnak bort is²⁵.

Miután az első fogást behozták az ebédlőpalotába, az udvarmester jelenti, hogy az ebéd vagy vacsora tálalva van. Erre az úr és családja, valamint a vendégek megindulnak az ebédlő felé, elől a férfiak, utánuk az asszonyok. Az ebédlőpalotában a pohárnokok sorra megmossák mindenki kezét. A sorrendet szigorú szabályok szerint állapítják meg. Nagy kiváltság az ha valakinek, kitüntetésként egyszerre mossák meg a kezét a fejedelemmel²⁶. Az asztalhoz való leülést is társadalmi rangok és presztízs szerint szabályozzák²⁷. Az asztali áldás elhangzása után elkezdődhet az evés.

Az étkezés során az asztalnok és az étkefogók segítettek a tálalásban, az étkezők kiszolgálásában. A főétkefogónak elő kellett kóstolnia az összes fogást, a pohárnoknak pedig az összes beadott bort. A komornyikok és inasok közben rendre váltották és tisztították a tálakat és más edényeket²⁸.

Bethlen Miklós szerint egy átlagos ebéd, amit csak családja körében költött el, körülbelül másfél órát tartott. Ha vendégei voltak, akkor az étkezés eltarthatott

²⁰ Radvánszky Béla: *im.* I. 196.

²¹ Apor Péter: *im.* 601.

²² *Bornemissza Anna Szakácskönyve*: 44.

²³ Radvánszky Béla: *im.* III. 44.

²⁴ *Bornemissza Anna Szakácskönyve*: 45. és Radvánszky Béla: *im.* III. 44.

²⁵ Apor Péter: *im.* 601.

²⁶ *uo.* 602.

²⁷ a fal mellett, belül az asszonyok ülnek, kívül a férfiak, a fő helyen a házigazda, vagy a díszvendég. A további helyek elfoglalásának sorrendje, kivált a fejedelem asztalánál ádáz vitákat táplált, l. *uo.* 594. és 603.

²⁸ *Bornemissza Anna Szakácskönyve*: 45. és Apor Péter: *im.* 603.

két órát is, sőt ha inni kezdtek, akkor többet is²⁹. Ez a nagy időtartam is mutatja, hogy az étkezésnek, mint a társas érintkezés egy formájának, milyen nagy fontosságot tulajdonítottak a 17. században. Az ebéd, de inkább a vacsora gyakran fordult reggelig tartó mulatozásba, amelyet elősegítettek a gyümölcsöző és az édességekhez beadott borok³⁰. A zene elmaradhatatlan tartozéka volt még az egyszerűbb vendégeskedésnek is. Apor Péter írja, hogy mindig kéznél volt a síp és a furulya³¹. Bornemissza Anna Szakácskönyve előírja az udvarmesternek, hogy már a fogások feltalálása közben gondoskodjon zenéről³².

Ezeknél a mindennapos, kisebb méretű vendégségeknél jóval pompásabbak és látványosabbak a lakodalmak, keresztelők³³. Nagy vendégtársaság volt minden évben farsangkor, húsvétkor és Mindszenty napján³⁴. De egy egyszerű utazás is elegendő volt a vendégeskedésre, a fáradt utast ismeretlenül is szívesen látták az útba eső udvarházakban³⁵.

A nevezetes lakodalmak bekerültek az emlékiratokba, hogy napjainkig fennmaradjon hírük és fényük. Kemény János Bethlen Gábor kassai mennyegzőjét írja le³⁶, Apor Péter pedig II. Apafi Mihály balázsfalvi lakodalmát és Bánffy Anna gyalui esküvőjét Székely Ádámmal³⁷. Ezek az események máig a reprezentáció legfontosabb színterei. A fényes külsőségek kulisszatitkairól a leltárak és a fennmaradt rendelkezések, vásárlási listák tájékoztatnak. Oprakercsórán, a Teleki udvarház inventáriuma során a lakodalom padlásra hordott kellékei között 710 fatálat említenek és egy ládában pedig a lakodalmi pástétomok viasz díszreit leltározták fel³⁸. Ezek az adatok tájékoztatnak mind a méretekről, mind a kifejtett pompáról. Ezeket a fényes külsőségeket a reprezentáció igénye alakítja ki, amely, egyre inkább a nemesi életmód elengedhetetlen tartozéka.

Reprezentáció az asztali kultúrában

A 17. század európai gazdaságának öröksége az ugrásszerű demográfiai növekedés és az újvilági nemesfém nagymennyiségű beáramlása. E két jelenség a 16. század derekán egy árobbanás kibontakozásához vezet, amelynek lényege az

²⁹ „Mikor feleségemmel, gyermekeimmel, vagy vendégekkel ettem néha két órát is eltöltöttem asztalomnál, vagy ha ittak többet is, de rendszeren másfél órát csak vagy kevesebbet is, az időhöz és alkalmatosságához képest.” Bethlen Miklós: *im.* 516.

³⁰ „... hosszú szájú üvegekben, melyeket kortyogós üvegeknek híttak, és Porumbákon Fogaras földön csináltak, a meggyes bor rendre úgy állot az jeges cseberben, mindenkinek az asztalhoz egyet- egyet beadtanak, azután még többet, azt olyan jóízűn, kortyogdogolag itták.” Apor Péter: *im.* 595.

³¹ *uo.* 599.

³² *Bornemissza Anna Szakácskönyve:* 46.

³³ Apor Péter: *im.* 621-2.

³⁴ Radvánszky Béla: *im.* I. 159.

³⁵ Apor Péter: *im.* 619.

³⁶ Kemény János: *Önéletírása.* szerk. V. Windisch Éva. Budapest, 1980, 62-5.

³⁷ Apor Péter: *im.* 605-7. és 651-6.

³⁸ B. Nagy Margit: *im.* 157.

érték struktúra gyors megváltozása³⁹. Ez az árforradalom, bár a demográfiai vonatkozások nélkül, feltartóztatlanul begyűrűzik az Erdélyi Fejedelemségbe, itt is érezhetővé téve ennek hatásait.

Az értékek egymáshoz viszonyított átalakulása a legfontosabb sajátysága ennek az árrobbanásnak. Nem minden termék ára emelkedik egyformán, így az alapvető szükségletek biztosításához szükséges cikkek ára jóval nagyobb arányban nő, mint a kevésbé létfontosságú termékeké. A gabona például, jóval nagyobb mértékben drágul mint az állati termékek, és ez utóbbi mögött is jóval elmaradnak az ipari cikkek ár növekedései⁴⁰. Ez tűnik számunkra társadalmi szempontból az árforradalom legfontosabb következményének.

Az egyenlőtlen árnövekedés, nem egyenlő mértékben nehezedik a társadalmi rétegekre. Az alapvető cikkek drágulása jóval nehezebbé tette a mindennapi lét fenntartását a szegényebbek számára, így az ő életszínvonaluk jelentősen csökkent⁴¹. Az árrobbanás másik oldala, hogy az eddig luxus cikknek számító termékek jóval könnyebben elérhetőek szélesebb rétegek számára is. A gazdagabbak tulajdonképpen csak hasznot hajtottak az árrobbanásból, őket nem érinti olyan érzékenyen az alapvető élelmiszer cikkek drágulása, mint a "létminimumon" élőket, ugyanakkor csökkent az a vagyoni szint, amelynél már elérhetővé válik a fényűzés és a luxus⁴².

Ez a társadalmi presztízs szempontjából egy igen fontos következmény, mivel elindítójává válik egy felfelé törekvő mozgásnak, amely során a tehetős középrétegek a felettük álló rétegek életmódját utánozva, igyekeznek felzárkózni a társadalmi ranglétra csúcsán állókhoz. Ez a jelenség azonnal megszüli a maga ellenhatását, abban, hogy a nemesség és ezen belül az arisztokrácia, azaz a legnagyobb presztízzsel rendelkező réteg, megpróbál elhatárolódní az alulról jövő nyomástól, újabb és újabb kritériumok alapján meghatározni önmagát⁴³.

Mivel a luxuscikkek könnyebben hozzáférhetőek, átalakul a nemesi asztali kultúra is. A gazdag, egzotikus fűszerekkel ízesített, ingyenségekkel rakott asztalok már nem egyedül a társadalom csúcsán élők kiváltsága, hanem hozzáférhető minden tehetősebb ember számára⁴⁴. Az elitnek új kritériumok alapján kell meghatározni önmagát az asztali szokások területén is. Új divat alakul ki,

³⁹ Zimányi Vera: *Gazdasági és társadalmi fejlődés Moháctól a 16. század végéig*. in: *Századok*. 114. (1980) és Zimányi Vera: *Néhány szempont az életszínvonal vizsgálatához a 17. századi Magyarországon*. in: *Óra, szablya, nyoszolya. Életmód és anyagi kultúra Magyarországon a 17-18. században. Társadalom és művelődéstörténeti tanulmányok*. 9. Budapest, 1994, 7.

⁴⁰ Az Erdélyi Fejedelemség vonatkozásában I. Prodan, David: *Iobăgia în Transilvania în secolul al XVII-lea*. I-II. București, 1968 valamint Zimányi Vera, *Századok*, 114, (1980)

⁴¹ Zimányi Vera: *Néhány szempont az életszínvonal vizsgálatához...* 12.

⁴² *uo.* 13.

⁴³ *uo.* 14.

⁴⁴ Montanari, Massimo: *Éhség és bőség. A táplálkozás európai kultúrtörténete*. Budapest, 1996, 100.

amelyeknek az egyetlen feladata, hogy elhatárolja megteremtőit a társadalom többi részétől⁴⁵.

Ennek következményeként a középkori asztali kultúrához viszonyítva a hangsúly a mennyiségről a minőségre és ezentúl is inkább a külsőségekre, a látványra tevődik át. Ez főleg az asztal körüli tevékenység megszervezésében, az étkezők szokásainak, viselkedésének pontos rögzítésében és a díszletek, mint például a terítékek és a tálalás módjának mesterei megtervezésében nyilvánul meg. Egy étel előkelőségének meghatározója most már nem az íze, hanem a színe és a külleme⁴⁶. Már nem az a fontos, hogy mit esznek, hanem, hogy hogyan teszik ezt. A látványos fogásokat Bornemissza Anna Szakácskönyvében is megtalálhatjuk, így például a teljes tollazatában tálalt darumadár és páva inkább csak dísz lehetett, mint étvágycsillapító étel, ugyanakkor ezzel magyarázhatjuk a részletesen szabályozott asztali szertartásrendet is, melyet már fentebb említettünk⁴⁷.

Az asztali rendtartás során említettük, hogy mindenkinek külön teríték jár, a maga evőeszközeivel. A hozományjegyzékek elmaradhatatlan tételeit képezik a kanalak, villák és kések, már a század elejétől⁴⁸. Ez ellentmond Apor Péter azon állításának, hogy az evőeszközök személyes használata az új idők egy divatja. Az önálló teríték, a középkorban szokásos közös tál és evőeszköz használatával szemben, a növekvő higiéniai igényeket tükrözi valamint a megjelenő, egyre erősödő individualizmust⁴⁹.

Fontos most már az asztaltársaság kiválasztása is, mivel meg kell teremteni azt a környezetet, amely értékeli a nagy erőfeszítéssel megtervezett látványt és maga is emeli jelenlétével a kifejtett pompát⁵⁰. A középkori gyakorlattal ellentétben az asztal körül ülők társasága már nem a nemesi család kohéziójának jelképe, hanem éppen ellenkezőleg, a megkülönböztetés, az elszigetelődés egyik eszköze⁵¹. Az udvari rendtartásokban pontosan szabályozzák a tálalás és ültetés rendjét. Egy háztartáson belül több asztalt terítenek és a társadalmi rang szerint ültetik az étkezőket. Az úr asztalán kívül terítenek még a gyermekek számára, egy külön asztalt az „uraiméknak”, azaz a birtok nemesi státusú főtisztviselőinek, egy harmadik asztalt a belső szolgáltnak, mint az inasok, asztalnokok, pohárnokok, és

⁴⁵ „a divat nagyrészt a privilegizáltaknak abból a vágyából származik, hogy bármi módon is megkülönböztessék magukat az őket követők csoportjától” l. Zimányi Vera: *im.* 12.

⁴⁶ Montanari, Massimo: *im.* 110-3.

⁴⁷ Bornemissza Anna Szakácskönyve: 140.

⁴⁸ Radvánszky Béla: *im.* II. 137. és 149.

⁴⁹ Flandrin, Jean Louis: *Diferențierea prin gust.* in: *Istoria vieții private.* V. szerk. Philippe Ariés és Georges Duby. București, 1995, 327.

⁵⁰ Montanari, Massimo: *im.* 114.

⁵¹ Flandrin, Jean Louis: *im.* 331

így tovább lefelé az uradalom alkalmazottainak ranglétráján⁵². Az asztaltársaság megválogatásának számtalan példája van Európa szerte. Így például az angol főrangúak a 17. századtól kezdve már nem hívják meg szegényebb szomszédaikat a nagyobb ünnepek alkalmából rendezett lakomákra⁵³. De fennmaradt Thurzó Imre lakodalmának ültetésrendje, amelyből kiderül, hogy csak a főnemesség ülhetett a belső palotákban⁵⁴ és Apor Péter is lejegyzí, hogy a lakodalmak során külön asztalt terítettek a főrangúaknak⁵⁵.

A korszak szakácskönyvei szigorú különbséget tesznek a különböző társadalmi osztályoknak javasolt ételek tekintetében. Például szakácskönyvek tucatja tárgyalja azt, hogy milyen étel dukál a parasztnak és milyen a nemes embernek. Az indokok változatosak, köztük a legelterjedtebb az, hogy a pórnak a földben, illetve annak közelében termő növényekből nyert ennivalót kell ennie, mivel ő maga is földműves. Ezzel szemben a fennköltebb nemességnek az ég közelében termő gyümölcsök és a madárhús jár⁵⁶.

Apor Péter művében többször kikel a megszorított újdonsült előkelőség ellen. Ennek kapcsán elsorolja mindazokat az elemeket, amelyek előkelővé tesznek valakit. Ez kitűnő alkalom arra, hogy megtudjuk, milyen tárgyakat tart ő a gazdagság és a hatalom fokmérőjének és mi a 17. századi erdélyi nemesség számára az előkelőség kifejezője. A legtöbb ilyen elem a ruházkodáshoz köthető, de az ezüst edények száma és súlya és a kristály üveg is ezek között van⁵⁷. Ezek szerint e két utóbbi tényező volt az asztali reprezentáció két fő komponense. Mindkettő drága, szépen díszíthető, így könnyen válhatott nemcsak anyagi, hanem esztétikai értéké is.

Említettük már, hogy a nagy vendégségeken és lakomákon bontakozik ki teljességében az asztali reprezentáció. A népes vendégsereg számára hevenyészett szint építenek, amelyet hosszában felállított pohárszékekkel díszítenek⁵⁸. Apor Péter külön teret szentel ezekről a lakodalmakról szóló beszámolóiban a pohárszékek és az ide kiállított drágaságok leírásának⁵⁹. A kirakott serlegek, kupák lehettek olyan híresek is mint például a Pálffy féle győzelmi serleg, amelynek

⁵² Sós Andrea: *A Batthyány család földesúri familiájának javadalmozása a 17. században*. in: *Óra, szablya, nyoszolya. Életmód és anyagi kultúra Magyarországon a 17-18. században*. Társadalom és művelődéstörténeti tanulmányok. 9. Budapest, 1994, 100. és Radvánszky Béla: *im.* I. 185.

⁵³ Flandrin, Jean Louis: *im.* 331.

⁵⁴ Radvánszky Béla: *im.* III. 11.

⁵⁵ Apor Péter: *im.* 652.

⁵⁶ Montanari, Massimo: *im.* 102.

⁵⁷ az ezüst edények értékelését két ízben ízben is megfigyelhetjük: Apor István gazdagságának ecsetelésénél, Apor Péter: *im.* 590. és akkor, amikor az üveggel szembeni előnyéről szól, *uo.* 598.

⁵⁸ *uo.* 643.

⁵⁹ „Hosszan a színben végig tíz rendbéli pohárszék volt, az legelsőn...kupák... némelyek tiszta aranyból, némelyek rubintokkal, smaragdokkal, gyémántokkal megrakva..” *uo.*, 655.

különös története napjainkig fennmaradt⁶⁰. Ezzel pedig elérkeztünk az asztali edények egy új funkciójához, a „szórakoztatáshoz”, mivel ezek a kiállított edények nem csak a házigazda módosságát jelezték, hanem a mulatság szüneteiben számos beszédtemát szolgáltattak. Mindig akadtak, akik nem ismerték egyik-másik kupa történetét, illetve mindig meg lehetett csodálni egy szebb edény díszítményeit.

Az asztali reprezentáció beilleszkedik a 17. századi nemesség tudatos politikai és társadalmi eszközzé váló reprezentációs törekvéseibe. Ez válik a társadalmi presztízsen túl a politikai hatalom legfontosabb kifejezőjévé⁶¹. Az eltűnt budai udvar által teremtett űr meghatványozza a királyi Magyarország arisztokráciájának, az erdélyi fejedelmi udvarnak és a főrangú rétegnek reprezentációs törekvéseit. Ezen udvar pótlására irányuló törekvés magyarázza Bethlen Gábor hatalmas méretű luxuskiadásait is⁶².

Manners and protocol in the gastronomic culture of the Transylvanian noble households in the 17th century

(Abstract)

The manners relating to the gastronomic culture are important parts of everyday life. We propose to define the main components of this field in order to study its relationship with the european trends.

The most important sources, used in this work, are the economical notes: household diaries, inventory lists, thrift books. It's also very important for the reconstruction of the everyday life of the transylvanian noble households the memories of Apor Péter: Metemorphosis Transilvaniae, wrote at the beginning of the 18-th century, and the cuisine book of Bornemissza Anna, the princess of Transsylvania.

The main moment concerning the eating manners was dinner, wich can be reconstructed with the help of the sources. There we could find interesting aspects of the protocol: the order of entering in the dining room, the order of washing the hands and the position at the table. The number and the manner of preparation of the food was also an important modality to express social differences and political or economical power.

Another possibility to express such things was the number and the artistic value of the vessels. The most appreciated were the silver or gold cups and cristal glasses. Some of them had its own story, which could be used as a possibility of entertainment, but on the other side they shown the wealth of the owner.

⁶⁰ Radvánszky Béla: *im.* I. 132.

⁶¹ S. Lauter Éva: *Nádori reprezentáció a XVII. században.* in: *Aetas*, (1992)/3, 6.

⁶² Péter Katalin: *im.* 685.

Investigating the cause of this protocol we found as a possible explanation the desire of aristocratic households to take the place of the medieval Hungarian royal court from Buda, which has disappeared in 1540. Another cause of that change of the protocol could be the general pressure of the lower social groups, which wanted to imitate the noble households.