



BENDA BORBÁLA

## Egy uradalmi központ egy korabeli étrend tükrében

*Csejte, 1623. november 1–1625. augusztus 31.\**

A jelen tanulmányt kísérletnek szánom. E kísérlet lényege, hogy egy maga nemében egyedülálló forrásból kiindulva, vagyis tulajdonképpen egyetlen forrásra alapozva megkísérlem a múlt egy szeletének megragadását. Arra keresem a választ, hogy e nagyon különleges forráson keresztül mi fogható meg a múltbéli mindennapokból. Ha reményeim beválnak, bár egyfajta speciális nézőpontból és speciális szűrőn keresztül, de látható lesz valami a 17. századi egyszerű ember mindennapjaiból és az azt megszakító különleges eseményekből, az őt körülvevő társadalmi környezetből.

Az elemzésemhez használni kívánt forrás egyedisége abban áll, hogy a 17. századból magyar nyelven, a Magyar Királyság területéről nem ismerünk több ilyen hosszúságú és ilyen részlet gazdag étrendet.<sup>1</sup> Ez a huszonegy hónapot felölelő étrend nemcsak azt sorolja fel, hogy milyen ételeket főztek egy-egy napra ebédre és vacsorára egy uradalmi központban (nevezetesen Csejtén), hanem azt is, hogy kik voltak jelen az étkezéseken, illetve viszonylag elég gyakran azt is, hogy kik érkeztek és kik távoztak éppen aznap. Ezenkívül az irat szerzője mindig leírja, hogy mennyi marhahúst, baromfit használt fel az étkezésekhez. Időnként feljegyzi, ha bárányt, kecskét vagy disznót vágtak le, ha szalonnát vagy vajas edényt<sup>2</sup> kezdtek meg. Az érkezőknél többnyire feljegyzi, honnan jöttek, a távozóknál, hogy hová mentek.

Az étrend sokféle elemzésre ad alkalmat: huszonegy hónapon át lehet vizsgálni egy uradalmi étkezési szokásait: milyen ételeket ettek, hány tál ételt főztek egy-egy étkezésen, mekkora húsadag esik egy személyre, van-e összefüggés a személyek és az ételek száma között, milyen szezonális változások figyelhetők meg, van-e jelentősége az ünnepeknek az étkezésben. A jelenlévők pontos ismerete pedig lehetővé teszi, hogy megállapítsuk, egy-egy

---

\* A tanulmány egy változata korábban megjelent: Tanulmányok Péter Katalin 70. születésnapjára. Szerk. Erdélyi Gabriella – Tusor Péter. Történelmi Szemle, 49. évf. (2007) 2. sz. CD melléklet.

<sup>1</sup> Lelőhelye: Magyar Országos Levéltár (a továbbiakban: MOL) E 156 (Magyar Kamara Archivuma. Nádasdy levéltár). Gazdasági iratok. Vegyes anyag. No. 350–498. Ebből az étrendből már megjelent három hónap: *Benda Borbála: Uradalmi étrend Csejtéről 1623–1625-ből.* Történelmi Szemle, 38 évf. (1996) 2–3. sz. 277–314.

<sup>2</sup> Ekkoriban a vajat a főzéshez használták, főleg rántottak benne. Csejtén a majorságok az előállított vajat változó nagyságú vendeleekben és fazekakban tárolták. A feljegyzések szerint az egyik vendelben 6 icce (majd 6 liter), másikban 12 (kb. 11 liter) icce vaj fért. Ugyanígy az egyik fazékba 4 icce (majd 4 liter), másikba 7,5 icce (kb. 7 liter). Sajnos a vaj fogyásának feljegyzése is rendszertelen, így nem tudjuk, mennyi vaj fogyott naponta vagy hetente. Néha viszont megállapítható, hogy 18 nap alatt 6 icce, vagyis majd hat liter fogyott. Ez körülbelül napi 30 dl fogyasztást feltételez.

prominensebb vendég érkezésekor milyen változások következnek be az étrendben. A mind- eddig feltett kérdések első ránézésre adódnak egy ilyen jellegű forrásnál. Azonban úgy vé- lem még ennél többet is nyújthat e feljegyzés: nyomon lehet követni egy uradalmi központ életét abból a szempontból is, hogy kik töltötték itt mindennapjaikat, e huszonnégy hónap alatt kik jöttek ide (milyen rangú és beosztású emberek), milyen gyakorisággal és hány napra, és esetleg megtudni, mi célból. Ez a forrás lehetővé teszi, hogy benyomást szerez- zünk arról, hogyan éltek egy uradalmi központban, ahová a főúr (nevezetesen Nádasdy Pál) az adott huszonnégy hónap alatt kétszer látogatott el hosszabb időre (néhány hétre), vagyis ő tulajdonképpen csak látogatónak számított (az étrend itt létében megszakad). Mintegy Csejtén időzve figyelhetjük meg, mi szakította meg a mindennapok egyhangúnak tűnő so- rát, milyen események mozdították ki az itt élőket mindennapjaikból. De valamelyest re- konstruálhatjuk azt is, hogy hogyan jelentek meg a környező világban zajló események itt. Természetesen sohasem szabad elfelejtenünk, hogy mindezeket az uradalom étkezésén, méghozzá konyhájának „működésén” keresztül próbáljuk megtenni, kiegészítve azt más fellelhető forrásokkal, amelyeknek száma azonban csekély. Ezért is neveztem ezt az írást egyfajta kísérletnek a múlt egy darabjának megragadására egy speciális szűrőn keresztül.

Az étrenden kívül felhasználtam néhány Csejtével, illetve a Nádasdy familiárisokkal kapcsolatos forrást: Csejte korabeli urbáriumait,<sup>3</sup> az 1617-ben készült leírást az egy évvel korábbi felosztásáról,<sup>4</sup> a Nádasdy familiárisok 1614-ben készült jegyzékét (ami azonban nem teljes!),<sup>5</sup> illetve a család inscriptiós könyveit.<sup>6</sup>

### Helyszín – az étrend keletkezésének helye

Az étrend elején nincs feltüntetve keletkezésének helye, elolvasása után azonban az ott elej- tett megjegyzésekből következtethetünk rá. Például „Prefektus uram vendiglén Forgacz uram ónagságát itt csejtei kastilban.” Vagy „Eodem die Ostrosicz uram ónagsága írkezett Csejtire, attam élest.” Tehát egyértelmű, hogy Csejtén vagyunk.

Csejte neve ismerősen cseng nemcsak a történészek, hanem a rémtörténetekre fogé- kony emberek előtt is. Báthory Erzsébetnek, a „csejtei várúrnőnek” köszönhető, akinek his- tóriájáról számos tanulmányt, könyvet írtak,<sup>7</sup> és aki állítólagos rémtetteinek egy részét itt, Csejtén követte el.

Csejte mezőváros önmagában nem igazán említésreméltó hely. Sohasem volt itt egyet- len családnak sem jelentős rezidenciája, vára sem játszott soha semmilyen szerepet a törté- nelemben. Az étrend keletkezésének idején (1623–1625) Nádasdy Pál és Homonnay Dru- geth György birtokában volt. A Nádasdy család 1568-ban szerezte meg: ekkor kapta meg zálogként ötezer forint lefizetése és Kanizsa várának átengedéséért cserébe Borsmonostor- ral együtt Nádasdy Ferenc, Báthory Erzsébet férje. Néhány évtizeddel később, 1602-ben

<sup>3</sup> Csejte urbárium. 1628. (MOL, E 156 [Magyar Kamara Archivuma, Urbaria et conscriptiones] fasc. 4. No 2.), Csejte urbárium 1661 (kb. 1670) (MOL, E 156 fasc 4. No 3.), Kosztolan urbárium (Ocskay-féle birtok). 1626. (MOL, E 156 fasc. 97. No 15.)

<sup>4</sup> Limitati divisio arcis Csejthe. 1617. (MOL, P 507 [Nádasdy család] 1211. cs. 11. t.)

<sup>5</sup> MOL, E 185. Gazdasági iratok. Sárvár. Konventiók 1614-ből 1589–1624, fol. 512r–537v.

<sup>6</sup> MOL, E 185 Incriptiós könyvek.

<sup>7</sup> Csak néhány a teljesség igénye nélkül: Péter Katalin: *A csejtei várúrnő: Báthory Erzsébet*. Buda- pest, 1985.; Szádeczky-Kardoss Irma: *Báthory Erzsébet igazsága. A koncepció jelei Báthory Er- zsébet ügyében*. Budapest 1993.; Thorne, Tony: „Countess Dracula.” *The life and times of the blood countess, Elisabeth Báthory*. London, 1997.; Kočíš, Jozef: *Alžbeta Báthoryová a palatín Thurzo. Pravda o čachtickej panej*. Vydavateľsto Blaha, 1996.

Nádasdy harminchatezer forintért megszerezte az örökös birtokjogot is Csejte felett. Ekortól kezdve a házaspár évente kevesebb-hosszabb időt töltött itt, bár fő rezidenciájuk továbbra is Sárvár maradt.

A következő említésreméltó év 1610. Thurzó nádor ez év márciusában parancslevélben rendelt el nyomozást az ügyben, hogy Báthory Erzsébet „több leányt és szűzet és más nőket, akik a lakostályában tartózkodtak, kegyetlenül és a halál különböző neveivel megölt és megöletett”.<sup>8</sup> Ez év őszén Báthory Erzsébet átvitte mozdítható értékeit Sárvárról Csejterre, amit a történettudomány úgy értékelt, hogy átköltözött Csejterre. Egyes vélemények szerint menekülni készült, mások szerint – és ez a valószínűbb – fia, Nádasdy Pál nagykorúvá válása után a család fő rezidenciájának számító Sárvárt átengedve fiának Csejtét választotta lakóhelyéül.<sup>9</sup> Thurzó parancsára nem sokkal Csejterre költözése után, december 29-én „megfoglák vacsora fölött és más nap várba vitték.”<sup>10</sup> Ettől kezdve a csejteji várban élt bezárva. Ott halt meg 1614. augusztus 21-én.

Csejtét nem sokkal Báthory Erzsébet elfogása után, 1611. október 8-án felosztották örökösei, név szerint Nádasdy Pál és Zrínyi Miklós, vagyis Nádasdy Anna férje között. Majd három évvel később (1614. augusztus 8-án) pedig a harmadik testvér, Nádasdy Katalin férje, Homonnay Drugeth György is megkapta Nádasdy Páltól örökrészüket a csejteji jószágból. Néhány nap múlva (1614. augusztus 21.) meghalt Báthory Erzsébet, majd egy év múlva (1615. augusztus 18-án) meghalt Nádasdy Anna. Ezután 1616. március 9-én Csejtét újra felosztották, ezúttal Nádasdy Pál és Homonnay Drugeth György között.<sup>11</sup> Egyikük sem lakott itt, Nádasdy Pál például, mint már említettük, az adott huszonkét hónap alatt kétszer látogatott ide, csupán néhány hetet időzve itt.

Csejte tehát nem rezidencia, hanem uradalmi központ volt. A csejteji uradalomhoz, amit ugyancsak megosztottak, a következő települések tartoztak 1628-ban: Csejte oppidum (mezőváros), Komarnó, Zsolnafalva, Czasztkóc, Leszete, Koritno, Veszete, Verbó oppidum, Kosztolány oppidum, Brezova, Mieva, Krajna, Kosztolna, Vagyóc, Dubova, Lubika, Bodfalva, Alsóbotfalva.<sup>12</sup> Ekkoriban tehát – az 1628-as urbárium szerint – a viszonylag közeli és ugyancsak Nyitra vármegyei Beckó<sup>13</sup> nem volt még a csejteji uradalom része. 1617 márciusában a már említett felosztás részeként Beckó avagy Bolondos vár és tartozékai is kétfelé jutottak: Nádasdy Pálnak és Homonnay Drugeth Györgynek.<sup>14</sup> Az urbáriumok alapján úgy tűnik, hogy Beckó mezőváros és a vár 1645 és 1695 között tartozott a csejteji uradalomhoz.<sup>15</sup>

Csejtén a Nádasdyak két nagyobb épületet birtokoltak ebben az időszakban: a vár felét és egy kastélyt. A csejteji várat két részre osztották 1616-ban, de bizonyos részei, például a konyha közös használatban maradt. A másik épület, amelyet az étrend leírója kastélynak nevez, Kanizsay Orsolya (Nádasdy Tamás felesége) pedig 1570-ben, nem sokkal a birtokba vétel után kúriának titulál, a felosztást rögzítő, 1617-ben készült szöveg szerint udvarház, és Nádasdy Pál a tulajdonosa. Inventárium nem készült ebből az időszakból, építkezésekről

<sup>8</sup> Péter: *A csejteji várúrnő*, 32.

<sup>9</sup> Várkonyi Gábor: Újabb források Báthory Erzsébet életéhez. *Irodalomtörténeti Közlemények*, 43. évf. (1999) 1-2. sz. 188–189.

<sup>10</sup> Szádeczky-Kardoss: *Báthory Erzsébet igazsága*, 10.

<sup>11</sup> *Adatok Csejte történetéhez*. Közli: Komáromy András. *Történelmi Tár*, 22. 1899. 723.

<sup>12</sup> Csejte urbárium. 1628. (MOL, E 156 fasc. 4. No 2.)

<sup>13</sup> Beckó azért érdekes, mert többször is érkeztek onnan ide uradalmi alkalmazottak.

<sup>14</sup> MOL, E 156 fasc. 2. No 7.

<sup>15</sup> Csejteji uradalom urbárium. 1645. február 12. (MOL E 156 fasc. 77. és No 7[a]), 1671. április 6. és augusztus (MOL E 156 fasc. 4. No 5.), 1695. március 5. (MOL E 156 fasc. 4. No 8.)

nem tudunk, de mi maradunk az étrendben szereplő elnevezésénél, vagyis kastélynak fogjuk hívni ezt az épületet, ahol az étrendben leírt ételeket megfőzték, majd feltálták: „itt csejtei kastilban”.

### **Időpont – az étrend keletkezésének ideje**

A fennmaradt étrend kezdő dátuma 1623. november 1. Vagyis kilenc évvel, két hónappal és tíz nappal özvegy Báthory Erzsébet itt bekövetkezett halála után vagyunk. Az utolsó bejegyzés 1625. augusztus 31-én készült.

A Homonnay Drugeth levéltárban fennmaradt egy feljegyzés „Némely jeles dolgok, az kik az elmúlt sasculumban csejthei dominiumban történtek” címmel.<sup>16</sup> Eszerint a vizsgált időszakban a következő lejegyzésre méltó események történtek Csejtén: 1624. február 22-én „Révayné asszonyom megholt Holicsban.” Ugyanezen év április 24-én temették el Homonnay Drugeth Györgyöt anyósával együtt Nagyszombaton. Június 5-én „kozákok ütöttek Ujhelyre és Csejthére és sok embert levágtak”. Június 21-én „Forgách hada beszállott lovas 400, gyalog 250”, augusztus 3-án „Forgách hada elment Komjáth felé.”<sup>17</sup> Nádasdy Pál 1620-ban vette feleségül Révay Juditot. Feltehetőleg az ő anyjának, vagyis Forgách Máriának<sup>18</sup> a haláláról van szó. Az étrendben csak annyi bejegyzés olvasható Révayné halálának idején, hogy február 27. előtt Révay Judit átutazott Csejtén Szklabinya (a Révay család birtoka) felé menet, majd február 27-én követte őt Jónás nevezetű komornyikja. A temetésről viszont egy rövid feljegyzés található: április 22-én a prefektus parancsára „élés”-t küldenek Homonnay temetésére: két nyulat, 50 tojást, 2 fiatal bárányt és 14 icce vajjat. Ez a jelentéktelen mennyiség csak jelképes hozzájárulás lehetett a halotti torhoz.

A csejtei „napló” szerint tehát 1624. június 5-én kozákok jöttek Csejtére, és sok embert megöltek. Ez időben Nádasdy Pál is Csejtén tartózkodott udvara népével és három nappal később távoztak. Az étrend nem ír erről semmit, mivel Nádasdy ittléte alatt (május 17. és június 8. között) nincs bejegyzés.

Néhány hét múlva, június 21-én a napló szerint Forgách hada szállt meg Csejtén, és augusztus 3-ig maradt. Az étrendből kiderül, hogy Forgách Miklósról, felső-magyarországi főkapitány-helyettesről és seregéről van szó. Forgách már 20-án megérkezhetett Csejtére, mivel aznap délelőtt kapott egy borjút, 14 cipót és 13 icce (körülbelül 12 liter) bort, vacsorára pedig nyolc icce (majd 8 liter) bort. Két nap múlva, 22-én zabot adtak neki. Június 25-én pedig a prefektus megvendégelte a csejtei kastélyban. Forgáchon kívül még négy hadnagy volt a vendég. Legközelebb július 5-én említi az étrend a főkapitány-helytestet, amikor a prefektussal a nádorhoz ment, és az útra pisztrángot utaltak ki számára.

Július 30-án Esterházy Miklós érkezett a csejtei kastélyba Nádasdy Pállal és Révay Judittal egyetemben, akik udvaruk népével érkeztek. Ekkor a konyhára 18 pisztrángot, 16 libra húst, 16 tyúkot és 6 lúdfiat adnak. Feltehetőleg gyorsan tovább mehettek, mert az étrend nem szakad meg, az itt élők kapják a szokásos ebédet, vacsorát. Augusztus 7-én értesülünk arról, hogy Gáspár deák elment Nádasdyhoz, de az étrendben most nem jegyezték fel, hogy mikor távozott Nádasdy. Forgáchék távozásáról sem maradt feljegyzés.

<sup>16</sup> Az első bejegyzés 1603. április 15-ről való, amikor Nádasdy Ferenc „statuálja magát csejthei jószágban”, az utolsó pedig 1695. februárban, amikor Szelepcsényi György meghalván, az általa megvásárolt uradalom Nádasdy-Homonay részét a pesti ispotályra hagyta, a Nádasdy rész pedig a királyra szállott, akitől Erdődy Kristóf száztízezer forintot megvette. (722–724.)

<sup>17</sup> *Adatok Csejte történetéhez*. Közli: Komáromy András. Történelmi Tár, 1899. 723.

<sup>18</sup> Forgách Mária 1577. március 31-én született, és 1598. április 1-jén ment feleségül Révay Péterhez, Révay Judit apjához. Forgách Imre naplója. Történelmi Tár, 12. 1889. 76–77.

Az 1623–1624-es telet a kortársak úgy írják le, hogy nagy mennyiségű hó esett, amely a hosszú hideg miatt lassan és sokára olvadt el. Még húsvétkor (április 7.) is jelentős hó fedte a földeket és csupán 10-e körül indult meg az olvadás. Az erre következő nyár aszályos volt, emiatt az 1624-es esztendőben kevés széna termett, a gabonatermés közepes volt.<sup>19</sup>

Az 1623-as esztendőt a szepességi krónika szerint két csapás jellemezte: a pestis és a drágaság. Az elkövetkező két évben is sűrűn emlegeti a naplóíró a drágaságot. A következő, az 1624–1625-ös tél nem hozott semmilyen szélsőséget.<sup>20</sup>

## Az uradalom mindennapjai

### *Az állandóan itt étkezők – az uradalom személyzete*

Először is a feljegyző személyéről, illetve az uradalomban betöltött tisztségéről kell néhány szót szólnunk. A szövegben sehol sem szerepel, illetve sehol sem történik utalás arra, hogy ki készítette a feljegyzést. Abból, hogy az író mindig úgy fogalmaz: „főzettem”, arra lehet következtetni, hogy tiszte kapcsolatban állt az étékkészítéssel, de nem maga készítette azt. Ha Nádasdy Pál és udvara menüjéről lenne szó, elég valószínű lenne, hogy a konyhamester hagyta ránk ezt a feljegyzést. De a konyhamester a főúr udvari környezetéhez tartozó familiáris volt, és egy uradalomban nem egy ilyen rangos személy foglalkozott a konyha ügyeivel. Feltételezésünk szerint esetleg a konyhasáfárról lehet szó, ha ebben az uradalomban alkalmaztak ilyet, és nem valaki más végezte el annak feladatait, ami az élelmiszerek beszerzéséből, felügyeléséből, majd a konyhára való átadásából, illetve egyes helyeken a prebenda kiosztásából állt. Konyhamester hiányában lehetett ő, aki „főzetett”. A különféle időszakból való konvenciószakokból való konvenciószakok vagy egyéb összeírások egyszer sem említik, hogy valaha lett volna itt ilyen tisztű ember. Egy dátum nélküli, de a 17. század első feléből való összeírásban szereplő személyek közül például leginkább a számtartó vagy valamelyik, csak néven nevezett személy lehetséges feljegyzőként.<sup>21</sup> Azonban sem a számtartó, sem más néven nevezett személy nem volt minden étkezésen jelen, pedig mindig az szerepel, hogy „főzettem”, vagyis elméletileg jelen kellett volna lennie. Igaz, elképzelhető, hogy csupán kiadta az asznapi menü megfőzésére a parancsot és dolgára ment, majd később társaitól külön evett. Mint majd alább látjuk, az uradalom feltételezett szakácsa sem szerepel mindig a jelenlévők listáján, pedig neki tényleg illett mindig itt lennie. Tehát nem tudjuk eldönteni, hogy ki készítette a feljegyzést.

Az étrendben egyes hónapok (22 hónapból 10-nek) elejére felírták, hogy az adott hónapban kik „ették” Nádasdy „kenyerét”, vagyis kiknek járt állandó ellátás az uradalomban. Őket nevezhetjük az uradalom „kosztosainak”. Nevüket egy táblázatban foglaltuk össze, jelezvén, hogy kit mikor említenek:

<sup>19</sup> Réthly Antal: *Időjárási események és elemi csapások Magyarországon 1700-ig*. 1962. 62.

<sup>20</sup> Szepességi avagy lőcsei krónika és évkönyv a kedves utókor számára. Összeállította: Hain Gáspár. Budapest, 1988. 158–160.

<sup>21</sup> MOL, E 185 Gazdasági iratok. Csejte.

**1. sz. táblázat**  
 A CSEJTEI URADALOM „KOSZTOSAI”  
 1623. november – 1625. augusztus

	23.11	23.12	24.06	24.07.	24.08	24.12	25.02.	25.03.	25.04.	25.07.
prefektus				van	2 szolg.					
udvarbíró + 1 sz. <sup>22</sup>	van	van	van	van	van	van	van	van	van	van
Horváth Mihály + 1 sz.	van	van	van	van	egyedül	van	van	van	van	van
Gáspár deák + 2 sz.	van	van	van	van		van	van	szolgái	szolgái	van
Turoci Jónás + 1 sz.			van							
Farkas Ferenc + 1 sz.			van	van	egyedül	R <sup>23</sup>	R	R	R	
Jankovics				van	van	1 sz.	van	van	van	
Kopitlansky János 1 sz.	van									
Kopitlansky Kristóf								van		
Mager István		van	van	van	van	van		van	van	
Kulesár	van	van	van	van	van	van	van	van	van	van
Kis Mihály	van	van	van	van	van	van		van	van	van
Hubaty György	van	van	van	van	van	van		van	van	van
Csiba Mátyás	van	van								
Bohdal András	van	van	van	van	van	van		van	van	
Sabijan	van									
Julius uram lovasa	van									
Balázs deák (Alumnus)	van	van	van	van	van		van	van	van	van
Vincellér	van		van	van	van	van	van	van	van	van
sütő asszony		van	van	van	van	van				
sütő asszony leánykája		van		van		van				
Sütő					van					
rab (várban)	3	1	2			4	4	4 + 3	6	2
rab (kastélyban)						2	1			
Szabados			4		4					
Madaras								van	sz.	
Drabantok							3			
Szakács							van			
Vénasszony leánykástól							van			

Forrás: MOL E156 Magyar Kamara Archivuma. Nádasdy Levéltár. Gazdasági iratok. Vegyes anyag. No. 350-498.

<sup>22</sup> sz. – szolgál

<sup>23</sup> r. – rabként

E táblázat alapján megállapíthatjuk, hogy az udvarbíró, kulcsár, vincellér az, aki minden listán szerepel. Majdnem minden alkalommal felírták Gáspár deákat, Kis Mihályt, Hubaty Györgyöt, Bohdal Andrást, Balázs deákat és rabokat. Ők tekinthetők tehát a csejtei uradalom azon állandó alkalmazottainak (kivéve a rabokat), akiknek naponta meghatározott mennyiségű prebenda,<sup>24</sup> vagyis ételmiszer járt. Közülük azonban a vincellér és a rabok nevét csak nagyobb lakomák alkalmával találjuk meg az étkezéseken jelenlévők között. Ebből arra következtethetünk, hogy nekik – akárcsak a havi összeírásokban ritkábban szereplő sütő asszonynak –, konvenciójuk szerint nem járt asztal, vagyis főzött étel a konyháról, csupán adott mennyiségű ételmiszer.

Az éttrend alapján az is megfigyelhető, hogy a fentiek közül csupán három személy tartózkodott folyamatosan az uradalomban, ők feltehetőleg a kastélyban laktak. E három személy ugyanis majd minden étkezésen (azok 80–90%-án) jelen volt: az udvarbíró az éttrendben leírt 1221 étkezésből 1060 alkalommal evett itt, a kulcsár 1064-szer, Kis Mihály 1075-ször.

Az éttrendet leíró személy az itt élők közül az udvarbíró szinte mindig a felsorolás elejére helyezi, és sohasem nevezi nevén. Az udvarbíró (tisztartó, racionista) irányította az uradalmat. Alátartoztak az uradalom többi alkalmazottai: felügyelte munkájukat, amivel aztán neki kellett elszámolnia az úrral. Vagyis az urát képviselte az uradalomban, az uradalmat pedig az úr előtt. Személyére más forrásokból következtethetünk: eszerint a Csejten lakó nemesről, Kertészi Jánosról van szó.<sup>25</sup> Az udvarbírónak volt egy szobája a kastélyban, ami arra utal, hogy itt is aludhatott, ha szükséges volt.<sup>26</sup> A gyakoriságban őt követő kulcsár és Kis Mihály szinte mindig a névsor végén szerepel. A kulcsárt sem említik soha név szerint. Érthető állandó itt léte, mivel munkája, a borok felügyelése ide kötötte. Kis Mihály feladata nem ismerjük.<sup>27</sup>

A „kosztosok” másik csoportja csak időnként étkezett itt: Gáspár deák például 429 alkalommal, azaz körülbelül az étkezések egyharmadán volt itt. Ennél kevesebbszer Horváth Mihály, aki 358-szor, Hubaty György, aki 209-szer evett itt, és Jankovics György, aki 216-szor. Gáspár deák két szolgálóval szolgált, és feltehetőleg munkája csak időnként szólította ide, és több uradalomban is megfordulhatott. Koltai András szerint a familiárisok közé tartozó deákok többsége a gazdasági élet irányítói mellett működött,<sup>28</sup> főleg ha ezek írástudatlanok voltak, ami ekkoriban még előfordult. Egyébként is ők végezték az írásos teendők egy részét. Gáspár deák is feltehetőleg az itteni uradalom írásos ügyeit kezelte. Sárváron 1614-ben szolgált egy Gáspár deák, igaz, csak egy szolgálóval. Nem kizárt az azonosság, de nem is bizonyos. Horváth Mihály a Báthory Erzsébet ellen folyó per tanúkihallgatásai idején

<sup>24</sup> Minden ember, aki szolgálatba lépett, kapott egy konvenciót (szerződést), amelyben rögzítették, hogy mennyi készpénz és mennyi természetbeni juttatás, vagyis ruházat és ételmiszer jár neki.

<sup>25</sup> Az *inscriptiós* könyv tanúsága szerint Csejten 1621 és 1624 között Kertészi János a provizor (tisztartó, udvarbíró). Az 1617-es dátumú felosztás szerint a Nádasdy Pálnak jutott személyek között Csejten lakott az egy seshálóval rendelkező, nemesi rangú Kertészi János provizor.

Az 1628-as urbárium is mint Csejten „curiával” rendelkező nemes írja össze.

<sup>26</sup> Az éttrendben az egyik nagyobb lakoma alkalmával az alacsonyabb rangúak az udvarbíró házában (szobája) étkeztek. Az 1617-es felosztás nem említi, hogy a várban volna ilyen, ezért feltételezzük, hogy ez az udvarházban volt.

<sup>27</sup> Kis Mihály talán a kasznár lehetett, aki a gabonát kezelte, és akinek emiatt ugyancsak állandóan itt kellett tartózkodnia. Az, hogy őt néven nevezik, a kulcsárt pedig nem, ebben a forrásban nem tűnik következtetésnek.

<sup>28</sup> Koltai András: *Batthyány Ádám és udvara. 1625–1659*. PhD értekezés. ELTE Budapest, 1999. Urak és szolgálók. Az udvari társadalom című fejezet 62. oldala.

számtartó volt.<sup>29</sup> A számtartó ekkoriban az udvarbíró alárendeltje és a pénzüjvedelmek kezelője volt. Az 1617-es felosztáskor Nádasdy Pál részén összeírtak egy Horváth Mihályt Czeszkochon, aki az 1628-as urbárium szerint egyike az itt lakó két nemesnek. Lehetséges a két személy azonossága, de nem bizonyos. Hubaty György pedig Csejte mezővárosban lakó zsellér volt, aki feltételezésünk szerint szakácsként szolgált az uradalomban.<sup>30</sup> Jankovics György a „kosztosok” listán 1624 júliusától 1625 áprilisáig szerepel, és csupán ebben a majd' egyévnvi időtartamban tűnik fel az étrendben is a neve. Ez idő alatt minden hónapban itt evett néhányszor: ez azt jelenti, hogy minden hónapban itt töltött két-három napot, s többször csupán egy-egy étkezésnyi időre érkezett. A Czezkoczban lakó Jankovics György zsellér az 1617-es felosztás során Nádasdy Pálhoz került, majd 1628-ban mint házánál lakó zsellért írják össze ugyanitt. Feltételezhetőleg ő kapott címeres levelet 1648-ban III. Ferdinánd királytól.<sup>31</sup> Nem tudjuk, milyen feladatkörben alkalmazták, de az biztos, hogy Csejten kívül is járt ennek teljesítése közben. 1625. február 20-án például 1 mérő (*mettr*) zabot kapott az útra, amikor Sárvárra ment Nádasdyhoz. 1625. március 2-án ugyancsak 1 mérőt Körömönbányára menet.

E körbe sorolható még a kosztosok között egyszer (1624. június hónap) szereplő prefektus, aki viszonylag keveset tartózkodik itt (116 étkezés), de ez érthető, mivel egy prefektushoz több uradalom is tartozott. Az is érthető, hogy magas rangú vendég hiányában mindig az első helyen szerepel a neve, hiszen a legrangosabb gazdasági alkalmazott volt. E korszakban e tisztséget Fitter Gyula töltötte be, ezért is nevezi a feljegyző időnként csak Julius uramnak. Fitter Gyula Nádasdy Pál egyik főember szolgája, vagyis magas rangú familiárisa volt. Szolgálatait számos adománnyal honorálta ura.<sup>32</sup> Rangját az is jól mutatja, hogy vendégségek, lakomák alkalmával mindig az első asztalnál kapott helyet. 1624. június 25-én ura távollétében ő vendégelte meg Forgách Miklóst a csejtei kastélyban. Ő tartotta az úri-székeket 1623. december 2-án és 1625. június 4-én Csejten. Ezenkívül az országgyűléseken is megjelent. 1623. december 3-án Csejtéről ment Nagyszombatba, ahol Bethlen Gábor hirdetett országgyűlést még november 19-re. Fitter még 11-én is ott tartózkodott és élelmiszert küldtek neki (3 lúd, 5 tyúk, 4 icce vaj, 2 icce só, 3 icce lencse, 13 icce borsó, 13 icce kása, 5 darab túró, egy fél szalonna és 9 darab kenyér). 19-én viszont már minden szolgájával Újhelybe ment. 1624. július 21-én pedig egy másik familiáris, Ocskay Gáspár társaságában a nádorhoz utazott, feltehetőleg ura képviselőjében vagy üzenetével.

Érdekes az 1624 június–júliusában egy szolgálóval a kosztosok listáján szereplő Farkas Ferenc személye, aki többször is huzamosabb ideig étkezik itt (összesen 153 alkalommal). Először 1623. december 11-én Sárvárról, Nádasdy Páltól érkezett, és január 10-ig maradt. Másodszor 1624. május 6-án ismét Sárvárról jött, és tíz napig, 16-áig maradt. Ezután viszonylag hamar ismét visszatért, és június 9-től 26-ig tartózkodik Csejten, és Gáspár deákkal távozik hintón. 1624 decemberében viszont a csejtei vár börtönében találjuk negyedik magával. Egészen 1625. április 16-ig tartották itt, amikor is harmadmagával megszökött.

<sup>29</sup> Péter: *A csejtei várúrnő*, 37.

<sup>30</sup> Ugyanis az 1617-es felosztás összeírásában szerepel Csejte oppidumban a zsellérek között egy Hubaty György, akinek a neve mellé odaírták, hogy szakács. Az 1628-as urbárium mint zsellért emlegeti. Erre utal az is, hogy mindegyik havi összeírásban szerepel, egy kivételével, akkor viszont szerepel egy szakács, máskor viszont nem. Ugyanakkor furcsa, hogy szakácsként nem evett minden nap velük.

<sup>31</sup> „1646. szeptember 28-én Pozsonyban III. Ferdinánd király címeres nemes levelet ad Jankovith Györnek és testvérének, Jánosnak. Kihirdeti a megye 1647. szeptember 4-én Nyitrán.” Szluha Márton: *Nyitra vármegye nemes családjai*. Budapest, 2003. 531.

<sup>32</sup> MOL, E 185 Inscriptiós könyvek, 5. kötet 83–87.



Feltételezésünk szerint Farkas Ferenc Nádasdy alacsonyabb rangú familiárisai közé tartozott (csak két lóval szolgált!), akit különféle feladatokkal bízott meg ura, ezért tartózkodott időnként Csejtén. Erre utal például, hogy 1623. január 7. és február 18. között Fűzéren inventált; ilyen feladatokat elsősorban familiárisok végeztek. Feltehetőleg rokona lehetett az a Farkas István, aki egyszer ugyancsak Csejtén étkezett.<sup>33</sup>

Bohdal András csejtei kosztosként elég keveset étkezett itt: összesen csak 56 alkalommal. Egy-egy hónapban csupán egy-két napot töltött itt, kivétel 1624 decembere, amikor 24-től egészen 31-ig itt maradt. Nem tudjuk, mi feladata lehetett, de az biztos, hogy a legalacsonyabb rangúak közé tartozott még az uradalmi alkalmazottak között is: ha jelen van az étkezéseken, akkor a lista legvégén, a kulcsár mögött szerepel a neve, és az 1625. június 7-i nagy lakomán az utolsó, negyedik asztalnál kapott helyet. Nincs rá adatunk, hogy a környéken lakott volna.

A Csejtén házban lakó zsellér, Magyar (Mager, Magyer) István is nagyon ritkán (huszonkétszer) kapott ételt a konyháról, ahhoz képest, hogy szinte folyamatosan felírták a nevét a kosztosok listájára. Egyszer, 1624. augusztus 14-én feljegyezték, hogy Nyitrára ment Nádasdy Pál után Horváth Mihállyal, de szolgálatának mibenlétét nem ismerjük.

Nem tartozott a kosztosok és a csejtei uradalmi alkalmazottak közé, mégis érdekes megemlíteni Lethenyey Mártont, aki 1614-ben sáfár volt Sárváron.<sup>34</sup> Nádasdy Pál 1629-ben sőmjéni földjére adott szabadságlevelében főember szolgájának nevezi, de nem említi, hogy viselne valamilyen tisztséget. Csejtére 1624. május 2-án vacsorára érkezett Nádasdytól, majd május 9-én ment tovább Szklabinyára a prefektussal Révay Ferenc temetésére. Közben 5-én és 6-án Szakolcán tartózkodott. Szklabinyára indulván jelentős mennyiségű élelmiszert kaptak, tehát feltehetőleg kísérettel utaztak a temetésre: hat nagy kenyeret, nyolcvan cipót, háromnegyed akó bort, egy borjút, 2 bárányt, 2 db túrót, 12 libra (6 kg) tehénhúst, egy nyulat és 12 kappant (kappan elvétele került az uradalmiak asztalára, összesen 13 darab a huszonkét hónap alatt!).

Nem szerepel egyszer sem a kosztosok listáján a hegyközi ispán, pedig a már említett 17. század eleji konvenciók listán szerepel 24 ft-os fizetéssel, tehát ő is az uradalom alkalmazásában állt, de nem járt neki *prebenda* (búza, zab, ártány, bor sem járt neki), de ha be kellett jönnie szolgálatának ügyében Csejtére, akkor kapott ételt. Ezen a listán szerepel még a csejtei ispán, aki lehet, hogy az étrendben szereplő Kelemen ispán. Ő ezen a néven (Kelemen ispán) szerepel a Nádasdynak jutott csejtei jobbágysor között. Szinte minden hónapban bejött a kastélyba étkezni néhányszor, és összesen 192 alkalommal fogyasztott itt ebédet vagy vacsorát. Ünnepi alkalmakkor az alacsonyabb rangú asztalnál kapott helyett. Ugyanígy kaptak enni más uradalmak alkalmazottai, így a beckóiak,<sup>35</sup> illetve a bicsei tisztartó (kétszer).

#### *Az uradalom mindennapi étkezései*

Az étrend ételeinek részletes elemzése túlnőne e tanulmány keretein, ezért csupán néhány jellegzetes dolgot emelünk ki belőle. Mivel az étrend huszonkét hónapot, vagyis majd két

<sup>33</sup> Feltehetőleg ugyancsak rokona volt az 1614-ben két lóval Sárváron szolgáló Farkas Mihály, akinek Csepregen volt háza. MOL, E 156. Gazdasági iratok, Sárvár 512-r–537v. 1655-ben pedig egy Farkas Ádám szolgált vicebortöltőként Nádasdy Ferenc udvarában. MOL, E 185. Utasítások, 60. sz. 221. folio.

<sup>34</sup> MOL, E 185. Gazdasági iratok. Sárvár. Konvenciók 1614-ből 1589–1624. 32.

<sup>35</sup> A beckói tisztartó és számtartó többször (háromszor-háromszor, de nem egy időben) is, a beckói asztalgyártó és lakatgyártó egyszer-egyszer.

évet ölel fel, megfigyelhetők a különböző évszakokhoz kapcsolódó jellegzetességek, illetve minden évben ismétlődő jelenségek. Ezért évszakokra bontva foglalkozunk az étrend tükrözte táplálkozási szokásokkal. Ezt megelőzően kiemelten tárgyaljuk a húsfogyasztást, mégpedig azért, mert a húsfogyasztás egész évben egyenletes volt, vagyis kiegyensúlyozottnak tekinthető, az év során csak kis arányban változott. A húsfogyasztáson belül viszont időszakonként változott a különféle húsok aránya, erre az évszakoknál utalunk.

### Húsfogyasztás

A Csejten étkezők számára feltalált ételeknek átlagosan a fele valamilyen egyszerű formán (sütve vagy simán megfőzve) vagy szósszal elkészített hús volt. A legnagyobb mennyiségben marhahúst (tehénhúst) fogyasztottak, méghozzá egész évben. A marhahúst leginkább simán megfőzve ették, vagyis csak annyi áll az étrendben, hogy „főztem tehénhúst”. Kisebbségi arányban ették a pecsenyéjét is simán megsütve.<sup>36</sup> A Nádasdy familiárisok,<sup>37</sup> illetve Thurzó Szaniszló számára<sup>38</sup> sokkal változatosabban készítették el a tehénhúst: kukrejtellel, tormával vagy petrezselyemmel ízesítették. Ez az uradalmiak számára készült étrend abban is eltér a többiekétől, hogy nem figyelhető meg rendszer a marhahúsos ételeket illetően. Ugyanis a familiárisok és Thurzó asztalára is minden ebédre egy fajta marhahúsos étel került, vacsorára pedig mindig kettő. Vacsorán az egyik szinte mindig tehénhús pecsenye volt. Ezenkívül mind ebédre, mind vacsorára készítettek egy zöldséges ételt (káposzta vagy répa) tehénhússal. A csejteiek asztalára viszont nem került minden nap tehénhús, s ha került, akkor is csak egyfajta. Ezenkívül a zöldséges ételeket szalonnával és nem tehénhússal ették. Pedig a káposzta tehénhússal, „Magyar- és Horvátország címeré”<sup>39</sup> az egyik legnépszerűbb ételfajta volt a 17. században.<sup>40</sup> Ami a hús mennyiségét illeti (mivel minden alkalommal jelölték, hogy mennyi marhahúsból készült az étel), a tehénhúsos ételek elkészítéséhez többnyire (52%-ban) két librát (kb. 1 kg) használtak fel, de igen gyakran (42%-ban) három librát (kb. 1,5 kg).<sup>41</sup> Nem mutatható ki összefüggés a felhasznált húsmennyiség és a személyek száma között, vagyis nem állapítható meg előírt fejadag: az egy személyre eső napi átlag 0,3 és 0,6 libra (0,15 kg és 0,30 kg) között váltakozott. Júliusban volt a legmagasabb, 0,8 libra (0,40 kg).

A marhahúst a 17. században a főúri udvarok vagy uradalmak konyháinak számára a környékbeli falvak vagy városok mészárszékeiben dolgozó mészárosoktól vásárolták be. A mészárosok különféle szolgáltatásokkal tartoztak az uradalom birtokosának. Csejte oppidum

<sup>36</sup> Ritkán készítették kukrejtellel (egyszer 1624 júniusában), vagy vadalmával (négyyszer 1624 júliusában).

<sup>37</sup> Ugyancsak a Nádasdy levéltárból való egy három hónapos (október 1 – december 31.) étrend, amely valószínűleg 1650-ben készült Sárovaron. Az étrend az ott élő familiárisok számára készült. Bővebben lásd: Benda Borbála: *Nádasdy-alkalmazottak étrendje a 17. század közepéről*. Századok, 138. évf. (2004) 4. sz. 931–956.

<sup>38</sup> *Thurzó Szaniszló étlapja Galgóc várában 1603 januárjából*. In: Régi magyar szakácskönyvek. Közli Radvánszky Béla. Budapest, 1893. 325–391.

<sup>39</sup> *Szakács mesterségnek könyvecskéje*. Szerk: Király Erzsébet. Budapest, 1981. 147.

<sup>40</sup> „A sós-káposztás hús máig is minden csemege-specialénál kedvesebb étel előttem. Istennek hála, a gyomrom is jól emésztí” – írta naplójában Bethlen Miklós. *Bethlen Miklós Önéletírása. I. Sajtó alá rend.*, a jegyzeteket írta V. Windisch Éva. Budapest, 1955. 128.

<sup>41</sup> A napi adagok havi átlaga 2,5–3 libra, vagyis 1,4–2 kg között mozgott. (Decembertől januárig és áprilisban 2,5 libra, vagyis 1,4 kg. Augusztusban, októberben és májusban 3 libra, vagyis másfél kiló.) Kivéve júliusban, amikor 5,8 libra, vagyis majdnem 3 kg, illetve márciusban és júniusban, amikor 1 kiló alatti.

1628-ból való urbáriumában öt mézárszéket írtak össze: egy zálogban volt, kettő pusztán állt, a másik kettő után a mézárosok külön-külön 25 font fagyút fizettek. A csejtei uradalmi konyhára felváltva három mézáróstól szereztek be a marhahúst: Vaskótól, Motus Mihálytól vagy Okjenkotól (többnyire nem írják fel, hogy melyiktől, de ez a három név fordul elő az időnkénti említésekben). E nevek az urbáriumokban nem szerepelnek. 1625. július 28-án a marhahús fontját 5 dénárért vették, máskor nincs adatunk a hús áráról. Ez az 5 dénáros ár magasnak számít: a század során a 3 dénár volt a jellemző.

Visszatérve a már említett szalonnához: Csejtén egész évben ették. A menüsorokat leíró személy igyekezett feljegyezni, hogy mikor kezdett meg egy-egy szalonnát, szerintünk azonban itt is jelentős hiányosságok vannak, vagyis nem írta fel azt rendszeresen. A szalonnákat a leltárakban is darab számra adták meg. „Egy-egy tábla szalonna alatt egy-egy állatról lefejtett teljes kétoldali szalonnát értettek.”<sup>42</sup> Eddig két forrásban találtuk nyomát, hogy ezek mekkora súlyúak lehetek. Az egyik forrás szerint a szalonna 17 libra súlyú (8 és fél kg) éppúgy lehetett, mint 63 librás (31,5 kg); a legnagyobb arányban 34 és 52 libra közöttiek, vagyis átlagosan 42 librások (kb. 23–24 kg) voltak.<sup>43</sup>

Bár a csejtei étrendből néha kiderül, hogy egy-egy szalonna 15, 39 vagy 41 napig tartott, de ha még rendszeresen feljegyezték is volna a szalonnák fogyását, akkor sem tudnánk, mennyi kelt el átlagban, mert mint látjuk, eltérő volt akkoriban egy-egy szalonna súlya.

A második legtöbbit készített húsfajta a baromfi volt, ami ebben az esetben többnyire tyúkot jelent. Egyes időszakokban, például télen vagy nyáron többet ettek belőle, de májusban keveset. A baromfit változatosan készítették el, leggyakrabban tisztaborssal.<sup>44</sup> A tisztaborss olyan fűszeres mártás, aminek csak egyik alkotóeleme a bors, rajta kívül szerepel még benne petrezselyem, fokhagyma, szerecsendió-virág, gyömbér. A tyúk tisztaborssal egyszerű étel: a fenti fűszereket a megfelelő időben az egészben vagy darabolva fővő tyúkhoz kellett adni.<sup>45</sup> Minden társadalmi réteg kedvelt étele volt.

A bárány- és disznófogyasztásról, szezonális lévén, az adott évszaknál beszélünk. Feltűnő, hogy mennyire nincs jelen vadhús az itteni étlapon még ünnepnapokon, vendégségek idején sem. A familiárisok asztalára legalább karácsony első napján (december 25.), illetve az azt követő napokon (december 26–28.) került őzhús.<sup>46</sup> A csejteieknek időnként nyulat készítettek vérevel vagy címerét megsütve, illetve apró madarakat vagy foglyot általában havonta egyszer-kétszer, de nem minden hónapban. Thurzó asztalára januárban is került őzhús, méghozzá öt alkalommal, változatos módon elkészítve.<sup>47</sup> A madarak közül pedig császármadár<sup>48</sup> és galambfi<sup>49</sup> színesítette az étkezést. Egy alkalommal különlegességként hódfarkat készítettek gyümölcslével.<sup>50</sup>

<sup>42</sup> Sugár István: *Az egri vár gazdálkodása az 1594-95. évi számadás tükrében*. Agrártörténeti Szemle, 26. évf. (1982) 516.

<sup>43</sup> Egy a murányi uradalomban (Wesselényi udvar) készült fél éves időtartalmú számadásról van szó, amely 1660-ból való (MOL, E 199 [Wesselényi család levéltára] 12. cs. 280.)

<sup>44</sup> Emellett másfajta szószokkal: kásás lével, törött lével, éles lével, illetve sütve.

<sup>45</sup> „A tyúkot megmellyesztvén, tisztogatván csak úgy egészen tedd fel sóban, vízben, annak idejében abárod meg, szép vékonyon hasogatott petrezselyemgyökeret tégy belé, és ha vagon, zöld petrezselyemlevelet is, egynéhány darabocská szalonnát is, szép vékonyon szeltenként, két vagy három fő foghagymát egészen, és mikor megfő, egy kevés szerecsendió-virágot dörzsölj belé, bors, gyömbér, jó melegen ad fel.” A kolozsvári szakácskönyvben (*Szakács mesterségnek könyvecskéje*, 292.), a csáktornyáiban kappannal szerepel, és fahéjjal és szegfűszeggel is kellett fűszerezni. (Uo. 149.)

<sup>46</sup> Benda: *Nádasdy-alkalmazottak étrendje*, 952–953.

<sup>47</sup> *Thurzó Szaniszló étlapja Galgóc várában 1603. januárjából*, 330., 335., 336., 340. 388.

<sup>48</sup> *Thurzó Szaniszló étlapja Galgóc várában 1603. januárjából*, 328., 331., 344.

## Évszakok Csejtén

*Tél.* Az 1623–1624-es hosszú tél kihatott az étkezésre is: elsősorban a tavaszi étkezésekre, de természetesen a télin is érezte hatását, elsősorban a halfogyasztás tekintetében. A hal, bár egyike volt az alapvető böjti élelmiszereknek, nem csupán a böjti napok étkezéseit jellemezte. A 17. században szívesen ettek halat húsos ételek társaságában is. Bár a legtöbb halat nem télen fogyasztották, hanem tavasszal, ebben az évszakban is jelentős súlyt képezett a táplálkozásban. Egész évben szívesen horgásztak, halásztak. A mindenhol megtalálható, többnyire mesterséges tavakat még a tél beállta előtt,<sup>51</sup> illetve ha lehetőség volt rá, már januárban elkezdték lehalászni.<sup>52</sup> 1623–1624 különösen zord télen azonban feltehetőleg nem volt módjuk elég halat beszerezni, mert éppen, hogy csak böjti napokon találkoznak halas ételekkel, akkor is igen csekély arányban (3–4%-a az összes ételeknek). A másik évben ez az arány magasabb: decemberben 10%, majd februárban lecsökken 7% alá.

A téli hús fogyasztás egyik jellegzetessége a disznóhús és a disznó különböző aprólékjának (láb, köröm, fej, tüdő, illetve a kolbász és hurkák) az étlapon való megjelenése. Disznót novembertől januárig vágtak. Ilyenkor a környező falvakban élő mészárosok közül hívtak be (feltételezéseink szerint kettőt), és velük végeztették el a munkákat: nemcsak leölték, de fel is dolgozták az állatokat, vagyis szalonnát, hurkát és kolbászt készítettek belőlük. A disznóölések<sup>53</sup> időpontját az étrendben csak 1623–1624 télen jegyezték fel. E feljegyzésekből kiderül, hogy a mészárosoknak prebendaként 2 cipó és 1 icce kása járt (bár ezt nem mindig jegyezték fel). Egy alkalommal a feldolgozáshoz felhasznált só mennyiségét is leírták.

A disznókat az uradalomhoz vagy az uradalom falvaihoz tartozó malmokban hízlalták. Kosztolányban 1626-ban például két malom volt, tulajdonosaik disznóhízlalással tartoztak, a disznót pedig az allódiumból kapták.<sup>54</sup> Ugyanakkor a többi faluban is álltak olyan malmok, amelyek sertéshízlalással tartoztak. Évente összesen 14–18 sertés kerülhetett be ily módon az uradalomba, ahol ekkoriban disznópásztort is fizettek, feltehetőleg azért, mert ott is tartottak disznót. 1623–1624 télen hat disznót öltek le a konyha szükségére.<sup>55</sup> A többit feltehetőleg eladták vagy elküldték Nádasdy udvartartásának élelmezésére.

Disznóhús, disznóköröm, disznófej és disznógyomor, illetve kolbász és hurka a disznóölés napján és az azt követő néhány napon került az étlapra.<sup>56</sup> Nemcsak a disznó aprólékját,

<sup>49</sup> Thurzó Szaniszló *étlapja Galgóc várában 1603. januárjából*, 388.

<sup>50</sup> Thurzó Szaniszló *étlapja Galgóc várában 1603. januárjából*, 327.

<sup>51</sup> Révai Kata Szidónia írta férjének november 10-én, hogy nem tudta lehalászni a tavukat, mert az éj-jel befagyott. Ilava, 1656. november 10. Révai Kata Szidónia levelei férjéhez. I. közlemény. Közli: Komáromy András. *Történelmi Tár*, 12. 1889 151. A lehalászás ebben az esetben azt jelentette, hogy a tóról leengedték a vizet és a meder alján való halakat összegyűjtötték.

<sup>52</sup> A Nádasdyak kapuvári uradalmának egyik tavában, a borbáti tóban (1587–1589) január elejétől március elejéig, közepéig halászták. MOL E 185. Gazdasági iratok, Kapuvár.

<sup>53</sup> A feljegyző szinte mindig ártányokról, vagyis herélt sertésekről beszél.

<sup>54</sup> MOL, E 156 fasc. 97. No. 15.

<sup>55</sup> Mieván a falu és az uradalom közösen birtokolta a malmot. Az uradalomra eső részén egy disznót kellett hízlalni. Brezován négy malom tartozott disznóhízlalással (nem tudjuk, mennyivel). A Verbón lévő közös tulajdonú Felső-Malomban a Nádasdyra eső részen két disznót hízlaltak, egy másik malomban egyet. Krajnán, Dubován és Kosztolnán egy-egy földesúri malomban két-két sertést hízlaltak. Vagyócon, Lubikán is kettőt, Bodfalván egyet. A csejtei malmok egy része a pap jövedelmét egészítették ki. 14–18 disznó évente. Csejte urbárium. 1628. MOL, E 156 fasc. 4. No. 2.

<sup>56</sup> Murányban 1660-ban november 28-án 30, december 16-án 40 disznót vágtak, itt márciusban is öltek le disznókat: március 23-án 42 darabot, 25-én 1 darabot. MOL, E 199 12. cs. 280. Szalónakon

hanem a kolbászt és a hurkát sem tudták akkoriban hosszú ideig tárolni (erre utal a leltárakban való hiányuk is), így mindig frissen ették.<sup>57</sup>

Érdekes, hogy a hideg telű évben a baromfiból készült ételek aránya viszonylag magas, miközben a második évben közepes. Talán az a feltételezés kockáztható meg, hogy az első évben a halat igyekeztek pótolni az ugyancsak könnyebb ételnek számító baromfival.

A zöldségek közül, érthető módon, télen az eltarthatóak kerültek előtérbe: így a főleg savanyítással tartósított káposzta és a lencse.

*Tavaszi.* Tavasszal jelentős mértékben megváltozott az uradalom menüje. Az egyik legszembetűnőbb eltérés a halfogyasztás arányának növekedése, az idényjellegű zöldségek térhódítása és ezekkel összefüggésben a húsos ételek arányának csökkenése. Az idényjellegű zöldségek közül ebben az évszakban eleinte (március, április) babból, a végén pedig parajból főztek leginkább. Mindkét növény valószínűleg az uradalomhoz tartozó valamelyik major veteményeskertjében nőtt, legvalószínűbb, hogy a Csejten a kastélyhoz vagy a réginek nevezett majorhoz tartozókban. A babot az étrend tanúsága szerint csak egyszerűen friss vízben megfőzték, majd sóval ízesítették, ahogy ez Lippay szerint elterjedt volt a Magyar Királyságban.<sup>58</sup> A parajt viszont hol tejföllel, hol vajjal ízesítették.

Mint már említettem, a hal fontos szerepet töltött be a kora újkori ember táplálkozásában. Az uradalmakhoz mindenhol számos halastó, tilalmas patak tartozott, amelyek feladata elsősorban a főúr konyhájának friss hallal való ellátása volt, de többnyire az alacsonyabb rangúak asztalára is juttatott elegendő halat. Sok helyen építettek mesterséges halastavakat. Ezekre zsilipet is építettek, hogy a víz leengedése által könnyen lehalászható legyen. Csejten 1617-ben két elhanyagolt, vagyis ahogy a leírás fogalmaz, „puszta halastó” létezett, az egyik Nádasdyé, a másik Homonnayé lett. Ezek még 1628-ban is „puszták”, viszont van egy élőnek tűnő a gyümölcsöskertben, melyet a „kastélyt övező folyócska” vize táplált. Az 1617-es felosztás szerint a csaiztkóci és kosztolányi halastók is elhanyagoltak voltak. Ezek közösek maradtak, és a megállapodás szerint a két rész tisztartóinak közösen, közös költségen kellett volna megújítani és halakkal benépesíteni azokat. A későbbi urbáriumok és leltárak azonban már meg sem említik e tavak létezését.

Az 1628-as urbárium szerint több településen (Bodfalva, Lubika, Kosztolány, Csejte) található volt tilalmas, vagyis csak a földesúr számára halászható pisztrángos és rákos patak.<sup>59</sup> Az étrend ritkán nevezi meg, hogy a halas ételek milyen fajta halból készültek. E ritka kivétel a pisztráng, amelyet viszont szinte mindig csak akkor tálaltak fel, amikor előkelőbb vendég étkezett. Például 1624. március 24-én este, amikor számos főember, rangos familiáris vacsorázott itt. E tilalmas patakok pisztrángjai tehát nem annyira az uradalmi konyhára, mint a főúrra szolgáltattak halat. Rák az uradalmi alkalmazottak asztalára is került: fő-

1606. december 4. és 1607. január 23. között 56, 1607. december 15-én 10, 20-án 10, 31-én 14 arányt (herélt sertést) öltek le. (MOL, P 1322 Számadások)

<sup>57</sup> *A munkácsi udvarbró 1646-iki utasítása.* Magyar Gazdaságtörténeti Szemle, 4. évf. (1897) 510–520., 514. Lásd még: „Az disznó orja és lábai bizon ha sokáig álnak elvesznek.” Udvardy György levelei Nádasdy Tamás nádorhoz. [Magyar levelek a XVI. századból negyedik közlemény] Közli: Komáromy András. Történelmi Tár, Új folyam, 9. [1908] 196–227., 211–212.

<sup>58</sup> Lippay János: *Posoni kert.* Faksimile kiadás. Budapest, 1966. [1664] 200.

<sup>59</sup> A patakok nevét többnyire nem ismerjük. Lipszky 19. század elején készült térképe alapján egyértelmű, hogy a többi településen is voltak patakok, amelyek azonban nem voltak tilalmasak. Lipszky János: *A Magyar Királyság és társországainak térképe és adattára. 1804–1810.* Mieva esetén konkrétan tudjuk, hogy a Myawa nevű patak folyik rajta keresztül, amelyből egy 1641-es urbárium szerint hegyi pisztrángokat és rákokat lehetett kifogni. MOL, E 156 fasc. 119. No 8.

leg májustól augusztusig, vagyis inkább nyári ételnek számított. De ezekben a patakokban nem kizárólag csak pisztrángok éltek, s mivel halastóban szűkölködött az uradalom, feltehetőleg részben ezek a patakok biztosították a halellátást. Ezt támasztja alá, hogy az ekkor ugyancsak Nádasdy birtoknak számító Füzéren 1625-ben a konyha szükségére ugyancsak a környező patakról hozatnak többször is halat.<sup>60</sup> Sajnos nem állapítható meg, hogy milyen fajta halakat ettek. Legvalószínűbbnek az egyszerű csík látszik, de ezt konkrét adattal nem tudjuk bizonyítani.<sup>61</sup> A halat Csejtén is haltartóban<sup>62</sup> tartották frissen.

A csejteit alkalmazottak számára három-ötféle módon, leggyakrabban tisztaborssal és sóban készítették el a halakat.<sup>63</sup> A Nádasdy familiáris étrendben egy-egy hónap során kilenc-tízféle módon főzték–sütötték meg a halat, leggyakrabban tisztaborssal és káposztalével ízesítették.<sup>64</sup>

A halfogyasztásról írt sorok után kívánczok a tavaszi időszak étkezését nagymértékben befolyásoló negyvennapos böjt kérdésének tárgyalása. Nádasdy Pál uradalmában, lévén az úr ekkor református, nem tartották meg a negyvennapos böjtöt. Mégis a böjti időszak alatt mindkét évben több a hús nélküli étel a menüben, néha csupán egy húsos étel árulkodik arról, hogy aznap nem böjtöltek. 1624-ben a böjti időszakban a megszokott péntek mellett még négyszer böjtölnek: ezek közül az egyik a nagyszombat. 1625-ben viszont március 20–28. között minden nap böjtöltek (leszámítva 23-át, amikor ebédre szalonnával ettek a káposztát). Ebből 27-e és 28-a nagypéntek, illetve nagyszombat. A legfurcsább, hogy a két év nem mutat egyezést a negyvennapos böjt alatti böjtölési szokásokat illetően.

Természetesen Csejtén sem, mint ahogy sehol a korabeli Magyar Királyságban, nem számúzták teljesen a böjtöt: hetente egyszer, pénteken itt sem ettek húst. A böjti napokon a legtöbb ételt halból készítették még akkor is, ha alacsony volt egyébként a halas ételek aránya az adott időszakban. Ezenkívül ettek még zöldségeket (káposztát, lencsét) vajjal, másokat (babot, borsót, gombát, parajt) főleg simán elkészítve, kását és túrósétket és elvéve aszalt gyümölcsöt. Jellegzetes böjti étel ezek közül – abban az értelemben, hogy szinte kizárólag böjti napon ettek – a kása és a vajjal elkészített káposzta és lencse. Meglepő, de a túrósételt többségében húsos napokon készítették fél vagy egy egész túróból,<sup>65</sup> és nem böjti napokon.

*Nyár.* A nyárra legjellemzőbb a bárányhús és a rák fogyasztásának megnövekedett aránya. A rák esetén már említettük, hogy a környező falvak tilalmas patakjaiban halászhatták. Valószínűleg egyszerűen csak megfőzték („főztem rákot”). Mindkét évben májusban hatszor-hétszer ettek, júniusban tizenegyszer-tizenkétszer, júliusban pedig ötször, illetve tizenhat-szor.

<sup>60</sup> „Hal és csík vétel az konyha szükségére.” 1625. MOL, E 185 Gazdasági iratok. Füzérre vonatkozó iratok

<sup>61</sup> A csík az egyik legköznapiabb halfajta volt, vödör számra vagy iccében, pintben adták meg a mennyiségét, annyira kicsi volt a mérete. Thurzó Szaniszló asztalára januárban minden nap került belőle (ez az étrend nevezi meg a leggyakrabban a halak fajtáját)

<sup>62</sup> *Limitati divisio arcis Csejthe ...* 1617. (MOL, P 507 1211. cs. 11.t.)

<sup>63</sup> Ezenkívül szószokkal (káposztalével, törött lével), a szárított halat tormával is.

<sup>64</sup> Ezenkívül különféle szószokkal (németlével, éleslével, töröttlével, égélével, borsólével) és rántva, sültve. Benda: *Nádasdy-alkalmazottak étrendje*, 938–955.

<sup>65</sup> A túrók egy részét összepréselték, és kis csomócskákban kiszárították, majd így tárolták. A túrósételt úgy készítették, hogy e túrókat vajjal és tojással összekeverték, apróra vágott vöröshagymát tettek bele, majd folytonos kevergetés közben megfőzték. *Az erdélyi fejedelem udvari szakácskönyve a XVI. századból.* In: Régi magyar szakácskönyvek, 218.

A bárányhúsos ételek aránya a tavasz végén nő meg,<sup>66</sup> majd nyáron magas (az összes tál étel 10-23%), októberig jelentős arányú (10-11%), s utána csekély (0-4%). A két év tendenciái hasonlóak, csupán egy hónapos „lemaradás” figyelhető meg az első, a hidegebb telű évben: 1624-ben júniusban a legnagyobb (23% arányú a fogyasztása), 1625-ben májusban (22%).

Az étrendben szerepel, hogy mikor öletett bárányt a feljegyzés készítője. A bárányölések természetesen összhangban vannak a bárányhús-fogyasztás alakulásával.<sup>67</sup> Érdekes, hogy 1623 decemberében kétszer is ölték bárányt, míg 1624-ben egyszer sem. 1625 májusában kecskét is vágtak. A kecskevágás és a kecskehúsos étel fogyasztása nem esik egybe: ugyanis csak egyszer készítettek kecskehúsból ételt. Nem tudjuk, mi lett a sorsa a levágott kecskének. Különös, hogy 20-án, 24-én és 27-én csak fiatal kecskét vágtak le, mégis folyamatosan bárányhúsos ételeket főztek. Nemcsak akkor ettek bárányhúst, amikor bárányt ölték, de egyértelmű, hogy többet ettek, amikor maguk ölték le az állatot. Mások feltehetőleg vásárolták a bárányhúst, legalábbis erre utal az az 1625. február 18-i bejegyzés, miszerint 9 libra (4,5 kg) bárányhúst vásároltak a prefektus számára. Két nappal később pedig egy fertályt (negyed), ami 8 és fél libra súlyú volt, bárányhúst adtak ugyancsak neki, miközben nem jegyezték fel báránývágást. A bárányhúst szerették változatosan elkészíteni. Amikor jelentős mennyiségben fogyasztották, sokféle ételt készítettek belőle: a legnépszerűbb a bárányhús pecsenye volt, meg a bárányhús espékkel (ispékkel).<sup>68</sup> De ették ecettel és különféle szószokkal, például az egres idényében egres szósszal.<sup>69</sup>

Időnként, főleg a bárányhús pecsenyék esetén feljegyezték, hogy kettő, illetve három libra (egy és másfél kiló) húsból készültek. Feltételezésünk szerint a többi esetén egy librát (fél kilót) használhattak fel, ezért nem írták fel a mennyiséget.

A báránnyak feltehetőleg a majorságok juhállományából származottak. Sajnos ezekből az évekből nincs adatunk arra, hogy az uradalom melyik majorságában volt és mennyi juh. Későbbi évekből az derül ki, hogy elsősorban a miavai majorságban tartottak juhot és bárányt, legalábbis itt 1645-ben és 1661-ben is összeírtak ilyen állatokat. A falvakban viszont biztosan tartottak juhot, hiszen 1628-ban majd mindegyikben kellett juhakol váltságot fizetniük.

A nyár jellegzetességének tekinthető az egresszós is, amellyel júniustól augusztusig készítettek bárányhúst, csirkét és ludat.

<sup>66</sup> Sugár István állapítja meg, hogy a bárány tavaszi idénycikk volt, szerinte füstöléssel tartósították az év további hónapjaira. Sugár: *Az egri vár gazdálkodása*, 518.

<sup>67</sup> 1624-ben február 5-én jegyezték fel az első bárányölést, 1625-ben április 14-én. 1624-ben februárban, áprilisban és májusban egy, márciusban két bárányt ölték le. Viszont júniusban már kilencet, júliusban és augusztusban hatot, majd szeptemberben és októberben megint csak egyet-egyét. 1625-ben az első vágás április 14-re esett, majd májusban már négyszer vágtak bárányt és háromszor kecskét. Júniusban és júliusban csak három-három alkalommal vágtak bárányt, az előbbi hónapban két nap egymás után, amikor is lakomát tartottak. Augusztusban ötször kerül sor bárány „leölésére”. Ennek megfelelően augusztusban a legmagasabb a bárányhúsos ételek aránya a három hónap közül.

<sup>68</sup> Gundel Károly szerint az espékelés, ispékelés szalonnával való tűzdelést vagy a szalonna egyéb felhasználását jelenti. Gundel Károly: *A konyha fejlődése és a magyar szakácskönyvirodalom a XVIII. század végéig*. In: *A magyar vendéglátóipar története. Első kötet. A honfoglalás századától az 1848/49. szabadságharcig*. Szerk.: Ballai Károly. Budapest, 1943/1988. 298.

<sup>69</sup> Más elemzések szerint a bárányhús fogyasztása tavaszra jellemző. De ették kaszás lével, kásás lével, tiszta borssal, vadalmás szósszal.

A nyár végéhez köthetők tizenkét, a Csejten lévő szőlőskertben<sup>70</sup> végzett és feljegyzett munkák. 1624 júliusában és augusztusában összesen kilenc alkalommal leírták, hogy „munkások” dolgoztak a szőlőkben, feltehetőleg azért, mert a feljegyző adta ki számukra a napi *prebendájukat*, ami főznievaló kásából és a kenyérből állt. Munkájukkal kapcsolatban kétszer említik, hogy a szőlőket kötözték. Július 16-án, 18–19-én, 23–27. között, augusztus 1-jén, 2-án 9-én dolgoztak, számuk általában 43–49 között váltakozott. Változó mennyiségű kása és kenyér járt nekik (de nem minden nap jegyezték fel, hogy mennyi). Július 16-án például 46 munkás kapott 96 kenyeret, július 23-án pedig 48 fő. A többi esetben a fejenkénti két cipó a jellemző. A kása mennyiségét kétszer jegyezték fel: eszerint egyszer 46 munkás kapott 14 iccét, máskor 45-en 8 iccét. A megfogalmazás szerint hol maguknak kellett megfőzni: „attam nekik főzni”, máskor pedig elkészítették számukra az ételt: „főztem kását.” Az 1628-as urbárium szerint a csejte szőlők közül négyet Verbó falu jobbágyainak kellett gondozniuk, s a csejtei zselléreknek (*inquilinusoknak*) is a kertek és a szőlők gondozása volt a feladatuk. Feltehetőleg tehát ők lehettek a „munkások”.

Július 18-án újkeresztények is dolgoztak a szőlőkben, ők szőlőt kötözték. Az újkeresztények *prebendája* kicsit eltér a többi munkásától, amennyiben vacsorára 2 darab túróból készített túrósétket kaptak. Az újkeresztények számát nem tudjuk, viszonyításul azért megemlítjük, hogy az étrendben 1 vagy fél túróból készítették a túrósétket. Kása az újkeresztényeknek is járt: ebédre és vacsorára egyaránt 2 iccét adtak nekik.

Megmagyarázhatatlan, hogy 1625-ben miért nem jegyezték fel a szőlőkben munkát végző munkások számát és a nekik járó *prebendát*. Ahogy az is különös, hogy szőlőszüret idején egyszer sem említenek ide érkező munkásokat.

Nyár végi munka az aratás is. Aratókról is csak 1624-ben tesznek említést: augusztus 5-én és 9-én jelentek meg. 5-én tudható, hogy 18-an voltak, és fejenként 2 cipót kaptak.

Ősz. A többi évszakhoz képest az ősz nem rendelkezik kiemelhető jellegzetességgel. Talán csak annyi érdemel említést, hogy novemberben elkezdődött a disznóvágás időszaka.

## Különleges alkalmak az uradalmak életében

### Úriszék

Az úriszék vagyis a földesúri jogszolgáltatási fórum többször is megjelenik az étrend lapjaiban. 1623. december 2-án és 4-én, illetve 1625. június 4-én Csejten a prefektus „törvényt szolgáltatatta” „uram őnagysága szíkin”. 1625. július 29-én pedig Nyitrára ment „szíkbe”. Az úriszéken környékbeli nemesek és jobbágyok egyaránt résztvettek, és azt a földesúr távollétében helyettese, jelen esetben a prefektus tartotta.

Az 1623. december 2-án tartott úriszék idején Csejtére az uradalom községeiben lakó nemesek érkeztek és vettek majd részt az étkezéseken is: a Kosztolánt 1626-ban zálogként bíró Ocskay család három tagja: Gáspár, János és Imre; a Verbón lakó Szluha Mátyás, a Leszethén lakó Andóczy János, a Csejten lakó Fehérváry János, Cszasztkócon lakó Töttösy Mátyás,<sup>71</sup> aki egy időben a csejte uradalomnak Zrínyi Miklóshoz tartozó részén volt tisztartó. Ezenkívül Leöwey György hajdani csejte provizor.

Az 1625. június 4-én tartott úriszéken itt volt az egész csejte tanács (12 fő), a fent említettek közül Töttösy Mátyás. Ezenkívül a csejte Jelen Mátyás és Komáromi Pál nemesek,

<sup>70</sup> Roznó, Kicsman, Martondijakovski szőlőket említik név szerint.

<sup>71</sup> Ő az 1625 júniusában tartott úriszéken és az akkoriban tartott nagyobb étkezéseken is jelen volt, méghozzá fiával együtt.



Tattay Gáspár, aki 1616-ban csejteji főporkoláb volt, de nem tudjuk, hogy ekkoriban is betöltötte-e még ezt a tisztséget. További három itt megjelent személyről feltételezhető, hogy ő vagy családja környékbeli volt: Foglár György, Kopitlanszky János és Eny János. Foglár György nemesként szerepel évtizedekkel később, 1651-ben két Csejtén tartott úriszéken. 1617-ben és 1628-ban Csejtén csak egy Foglár nevezetű egyént, méghozzá Foglár Jánost írtak össze a zsellérek között. A Kopitlanszky nemesi családról is úgy véljük, hogy az uradalom valamelyik falujában lakott e században, és több tagja is szolgált időnként az uradalomban.<sup>72</sup> Kopitlanszky János például feltehetőleg 1623 novemberre és 1624 májusa között.<sup>73</sup> Utána sem szakadt meg teljesen a kapcsolat, hiszen megjelent még néhányszor Csejtén. Például az 1625. június 4-én tartott úriszéken és a néhány napra rá (7-én) tartott nagy vendégségen, ahol is az első rangú két asztal egyikénél kapott helyet, vagyis rangosabb familiárisok között. Eny János néhány évtizeddel később már biztosan csejteji lakos, de korábban nincs ennek nyoma az összeírásokban.<sup>74</sup> Főleg 1625-ben jelent meg többször az uradalmon, és töltött itt néhány napot (összesen 51-t). Jelen voltak még az úriszék napjának ebédjén nem a környékről való nemesek: Kürthy János,<sup>75</sup> Rudnai István<sup>76</sup> és olyanok, akiket eddig nem sikerült azonosítanunk: Peczkai Imre, Litvay Miklós,<sup>77</sup> Podhradszky György<sup>78</sup> és Lantos László. Ezenkívül Gáspár deák mellett András deák is itt étkezett, aki nem tartozott az uradalom „kosztosai” közé, de szinte minden hónapban megjelent Csejtén. Egyes hónapokban többször is, de megfigyelhető, hogy a hónap vége felé mindig eljött egy-egy napra.<sup>79</sup> Feltehetőleg valami havi elszámolás átvételére vagy ellenőrzésére érkezhetett, de ezenkívül is lehetett rendszeres teendője az uradalomban. Rá is érvényes, amit Gáspár deákról írtunk, vagyis, hogy az udvar népéhez tartozó deákok az uradalmi tiszteket segítették munkájukban.

Megállapítható, hogy az úriszéken résztvevők közül a környékbeli nemesek és az uradalom szolgálatában állók kaptak ételt az uradalmi konyháról. Nem valószínű ugyanis, hogy jobbágyok egyik úriszéken sem lettek volna jelen nagyobb számban.

<sup>72</sup> 1617-ben az uradalom egyik falujában, Zsolnafalván élt egy Kopitlanszky Mihály nemes, 1628-ban már nincs nyoma e családnak e településen. Viszont később ismét találkozhatunk a családdal Csejtén: Kopitlanszky Kristóf részt vett 1653-ban az itt tartott úriszéken, a család pedig 1669-ben ismét rendelkezett házzal itt. Kopitlanszky János 1623 novemberében, Kopitlanszky Kristóf 1625 márciusában kosztos volt Csejtén, de ez utóbbi viszonylag kevésszer étkezett itt.

<sup>73</sup> 1623 novemberében szerepel a „kosztosok” listáján, és 1623. november és 1624. februárig étkezett itt többször és hosszabban egy-egy hónapban (összesen 119 alkalommal), utána májusig csak négyszer-ötször evett itt. A fennmaradó hónapokban csak alkalmakként bukkant fel (például 1624 augusztusában és szeptemberében egyszer-egyszer).

<sup>74</sup> 1652. május 23-án és 1653-ban is részt vett az itteni úriszéken. *Úriszék XVI–XVII. századi perszövegek*. Szerk: Varga Endre. Budapest, 1958. 747.

<sup>75</sup> Kürthy István (generosus) ítélmester, Vas vármegye jegyzője volt, 1635. szeptember 7-én mondott le hivataláról. A család tehát feltehetőleg Vas megyei volt.

<sup>76</sup> Egy Rudnai István 1641 és 1642 között Batthyány I. Ádám familiárisa volt, és három lóval (két szolgával) szolgált).

<sup>77</sup> Litvay Miklós mindig másodmagával étkezett itt, csak e vendégségek idején (3-tól 8-ig).

<sup>78</sup> Podhradszky főleg e néhány napos vendégség alatt volt itt (3-tól 8-ig) és még négyszer máskor. A nagy vendégségek idején (3-án) az első rangú asztalnál foglalhatott helyet, ami arra enged következtetni, hogy a familiárisok közé tartozott.

<sup>79</sup> Októberben 24-én, novemberben, decemberben, januárban, februárban 23-án tartózkodott itt. Márciusban, áprilisban és szeptemberben 26-án; augusztusban 25-én. Májusban nincs, júniusban 13-án, júliusban 11-én. E három hónapot leszámítva elmondható, hogy a hónapok végén mindig jött, előfordult, hogy vacsorára is itt maradt. A legtöbbet decemberben evett itt.

*Ünnepi étkezések, nagyobb vendégségek*

Az első érdekes nagyobb vendégségre 1623. december 10-én került sor, amikor a prefektus, Kövér István újhelyi kapitány a csejteji kapitány négy hadnagyával, Novák Miklós, Töttösy Mihály, Sándor László, az udvarbíró és a beckói tisztartó ebédelt itt. Ezek szerint ekkor szolgált kapitány a csejteji várban (később nincs rá adat). Sándor László ekkor Nyitra megye főjegyzője (1618–1626), később alispánja (1626–1631).<sup>80</sup> Lehet, hogy a megyei csapatok mozgósításáról tárgyaltak, hiszen ez egybeesik Bethlen Gábor Nagyszombatig való előrenyomulásával. Ebédre hét tál ételt kaptak, két-két tehénhúsosat (tehénhúst és tehénhúspescsenyét) és baromfihúsosat (ludat tiszta borssal és tyúkot éles lével), egy-egy nyulast (nyúl sütve), káposztásat (orjával) és egy disznófejet. Sándor László, Novák Miklós, Töttösy Mihály és a beckói tisztartó maradtak vacsorára is, és öt tál ételt kaptak. Sándor László összesen hét nap jött ide, és mindig egy napot maradt, háromszor vacsorát is fogyasztott. Más alkalmakkor azonban nem tűnik úgy, hogy valami különös eseményre érkezett volna.

1624. január 10-én a megszokott öt-hat ember helyett tizenötön ebédeltek Csejtén: vendégként Kőszeghy Márton, Eny János, Tizedes Balázs, Sziles János és István, Lantos Menyhárt prefektus és inasa. Délután a prefektus már tovább is ment Újhelybe (Vágújhelybe) azokkal, akikkel jött, kivéve Tizedes Balázst, aki vacsorára is maradt. Kőszeghy Márton öt alkalommal étkezett itt, mindig a prefektussal érkezett, feltehetőleg az ő kísérelője volt.<sup>81</sup> Eny János még ötvenegyszer látogat Csejtére, többnyire ő is a prefektussal érkezett (13 alkalom kivételével). Nem találtuk nyomát, hogy ekkoriban a környéken lakna, de 1652-ben már háza volt Csejtén,<sup>82</sup> és egy évvel később nemesként részt vett az itt tartott úriszéken.<sup>83</sup> A többiek csak ezen egyetlen alkalommal jártak itt, és nem tudunk róluk semmit, kivéve Sziles Jánost, aki a már említett, dátum nélküli, 17. század első feléből való összeírásban szerepel a „csejteji udvarháznál való szolgálk” között 100 forintos fizetéssel, ami jelentősnek mondható, mivel az udvarbíró fizetése ekkor 120 ft volt itt.<sup>84</sup>

Ebédkor hat tál ételt adtak fel egy asztalra, köztük kétféle nyúlhúsból készített ételt (véreben elkészítve, illetve nyúl címerét sütve) és apró madárkát és fogolymadarat. Ez a négyfajta étel csak külön-külön és elvétve szerepelt az itt élők asztalán. Így együtt, egy ebédre való elkészítésük az étkezők rangjának köszönhető. A prefektus jelenléte, aki, mint írtuk, viszonylag többször járt itt (116 alkalom), nem járt együtt ilyen különlegesebb menüvel, tehát feltehetőleg a több familiáris együttes jelenlétét tisztelték meg ily módon.

1624. március végén és április elején familiárisok egy csoportjának átutazása, amely együtt járt néhány napos itt tartózkodásukkal, jelentett eseményt a csejteji uradalom életében. 1624. március 23-án Nádasdy udvarából a következő „főemberek” érkeztek néhány napra Csejtére: Vághy István, Ferenci Péter, Récsy Bálint, Niczky Ferenc és Komáromi Imre. 23-án és 24-én étkeztek itt, majd 25-én továbbmentek a Turóc vármegyei Szklabinyára, amely a Révay család birtoka volt. Az öt köznemes közül három családja (Vághy,

<sup>80</sup> *Nyitra vármegye főispánjai és alispánjai az Árpádok korától. Adalék nyitra vármegye történetéhez.* Közli: Tóth Lipcsei Fabricius Endre. Budapest, 1943. 62.

<sup>81</sup> A Vas megyei család két tagja, Imre és Balázs nemesi címerlevelét az 1610. május 15-én tartott közgyűlésen hirdették ki. Tóth Péter: *Vas vármegye közgyűlési jegyzőkönyveinek regesztái. II. 1601–1620.* Szombathely, 1992. 96.

<sup>82</sup> Kőszeghy Márton Madarász Markótól vett Beczkón egy házat egy jobbággal és zsellérral négy száz forintért, amit 1640-ben özvegye Mednyánszky Jónásnak adott el ugyanennyiért. MOL, E 185 Nádasdy inscriptiós könyvek. 5. kötet 127–128.

<sup>83</sup> *Úriszék XVI–XVII. századi perszövegek*, 743.

<sup>84</sup> MOL, E 185 Gazdasági iratok. Csejte.

Récsey, Niczky) Vas, Zala és Sopron megye törvényhatósági birtokos nemesi voltak, és már nemzedékek óta a Nádasdyak familiárisai közé tartoztak. Vághy István, néhai Vághy György Zala megyei alispán (1601–1607)<sup>85</sup> fia Nádasdy Pált képviselte az 1623. október 23-án Körmenten tartott Zala megyei közgyűlésen.<sup>86</sup> Később, 1629-ben tagja volt annak a bizottságnak, amelyet Nádasdy Pál hozott létre az egyik gazdatisztje elleni vádak kivizsgálására.<sup>87</sup> E szolgálataiért adományt is kapott urától.<sup>88</sup> Feltehetőleg rokona a Csejtén házzal bíró Vághy Tamás nemes, aki néha (35 alkalommal) vendége volt az uradalmi konyhának.<sup>89</sup>

A Zala és Sopron vármegyében birtokokkal rendelkező Récsey családot már a 16. század végén is a Nádasdyak szolgálatában találjuk. A Sopron vármegyei Galosházán lakó<sup>90</sup> Récsey Bálint 1614-ben ötlovas főemberként szolgált Sárváron, és 1637 körül bekövetkezett haláláig több adományt is kapott szolgálataiért urától. 1629-től haláláig a Zala megyei alispán tisztségét töltötte be, de azelőtt is aktívan részt vett a megyei közéletben, többször volt vármegyei követ is. Niczky Ferenc többször járt el Vas megye követeként különféle ügyekben. Ferenci Péterről csak annyit tudunk, hogy Nádasdy Pál többször bízta meg feladatokkal Récsey Bálinttal együtt. Komáromi Imre pedig kétlovas familiáris volt 1614-ben, és talán rokona lehetett az a Komáromi Pál nemes, akinek Csejtén volt háza, és 1625-ben néhány alkalommal Csejtén étkezett.

Első nap ebéden és vacsorán kilencen voltak jelen, és egy asztalra főztek. Ez azt jelenti, hogy feltehetőleg mindenki egyidőben ehetett a felsorolt ételek közül. Az állandóan itt étkezők közül Kis Mihály, a kulcsár és az udvarbíró voltak ekkor is itt. Másnap viszont már 21 főnek főztek és két asztalra. Mivel a második asztalhoz az alacsonyabb rangúakat osztották be, egyértelmű, hogy a két asztalra való főzés ebben az esetben is azt jelenti: két különböző rangú asztalra főztek. Nem különítik el, hogy mit főztek az egyik, illetve a másik asztalra, feltételezésünk szerint a második asztalra egyszerűen kevesebb tál ételt adhattak fel. Itt evett még az itteniek közül Hubaty, Horváth Mihály hegyközi ispán. A négy inas és a fullajtár bizonyára Nádasdy Pál familiárisainak kíséretét adták. Hargas György máskor<sup>91</sup> is evett itt, és feltehetőleg azonos azzal a Hargas György zsellérral, aki egy Malik János nevezetű ember házában lakott Csejtén 1628-ban.<sup>92</sup> 24-én vacsorán már csak tizennyolcan voltak.<sup>93</sup>

Az előkelő familiárisok jelenléte alatt nem tálatlak fel különleges, az itt megszokottól eltérő ételeket. Viszont jóval több tál ételt készítettek, ami nem csak azzal függött össze, hogy többen étkeztek itt. 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 to-

<sup>85</sup> A családról lásd bővebben Dominkovits Péter: *Főúri familiárisok. Sopron vármegye alispánjai a 17. században*. In: *Idővel paloták. Magyar udvari kultúra a 16–17. században*. Budapest, 2005. 516.

<sup>86</sup> Turbully Éva: *Zala vármegye közgyűlési jegyzőkönyveinek regesztái. II. 1611–1655*. Zalai gyűjtemény 39. Zalaegerszeg, 1996. 44.

<sup>87</sup> Hettyési István: *A Nádasdy-uradalom gazdatisztjeinek termelési és elszámolási vitája 1623/24-ben*. *Agrártörténeti Szemle*, 10. évf. (1967) 479.

<sup>88</sup> Nádasdy Pál 1629-es *inscriptiójában* „*primarii n[ost]ri familiaris*”-nak nevezte, és hú szolgálataiért Kövesden jobbgytelkeket, zsellértelkeket és a peresztégi határban egy malmot adományozott számára. *MOL*, E 185. Nádasdy *inscriptiós könyvek* 4. kötet 157–158.

<sup>89</sup> Legtöbbször 1625 januárjában, ekkor hétszer járt itt, és kilencszer étkezett.

<sup>90</sup> *Báthory Erzsébet végrendelete*. 1620. szeptember 3. In: Radvánszky Béla: *Magyar családélet és háztartás a XVI. és XVII. században*. Harmadik kötet. Budapest, 1896. 237.

<sup>91</sup> Harmincötször a húsz hónap alatt.

<sup>92</sup> A még ekkor itt étkező Erős Gergely máskor is eszik itt a két év alatt, Fodor Imre csak most egyszer. Egyikről sem tudunk semmit.

<sup>93</sup> Újonnan étkező Sikel István is, róla nem tudunk semmit.

vább.<sup>94</sup> Csejtén az uradalmi alkalmazottak átlagosan 3 tál ételt kaptak (2 és 6 között váltakozik), tehát az ekkor felszolgált hét–tizenegy tál étel jelzi, hogy előkelő familiárisokról van szó.

A főrangú familiárisok 1624. április 5-én, nagypénteken ebéd után tértek vissza Szklabinyáról. Ekkor már itt tartózkodott a nem állandó étkezők közül Vrana János, Topos György, Sikel István, Erős Gergely és Szluha János, akik hat tál böjti ételt kaptak ebédre. Topos György ugyancsak Nádasdy familiárisa, aki többször is járt ez időszak alatt Csejtén, egyszer feltehetően ura megbízásából végzett el itt valamilyen feladatot,<sup>95</sup> majd pedig Füzérbe menet töltött itt néhány napot.<sup>96</sup> Topos az előző évben is eltöltött egy hónapot Füzéren (augusztus 12-től szeptember 6-ig), és ő képviselte Révay Juditot február 20-án a Vas megyei közgyűlésen.

A nagypénteki vacsorán, bár jelen voltak Vághyék, mégis csupán három tál böjti étel került az asztalra. Lehetséges, hogy későn értesítették az illetékest, hogy jönnek, így ők is csak az aznapra már meghatározott menüt kapták. Másnap, hatodikán viszont már 9 tál böjti ételt tálaltak tizenöt személyre: Vághy és kísérete, illetve a már említett itt lévő, nem állandóan itt étkezők mellett az udvarbíró, Kis Mihály, Gáspár deák kapott helyet az asztalnál. Külön étkeztek, de feltehetően ugyanezeket az ételeket fogyasztották, az extrák elnevezés alatt felsoroltakat, egyrészt a vendégekkel érkezett négy inas és Lorina kocsis két fullajtárral illetve az itteni kosztosok közül a kulcsár, Mager István, Bohdal, Balázs deák és Hubaty.<sup>97</sup> Vacsorán ugyanazok a személyek vettek részt, mint ebédén, most 7 tál ételt kaptak, köztük pisztrángot sóban és csukát tormával, amelyeket bizonyára a familiárisok számára készítettek az ünnep tiszteletére.

A legnevezetesebb vendégség Csejtén az étrend keletkezésének idejében, 1624. június 25-én zajlott. Ekkor a prefektus Forgách Miklóst vendégelte meg „itt csejtei kastélyban”. Két helyen folyt az étkezés. Az egyik feltehetőleg a kastély ebédlőterme volt, a másik a feljegyzés szerint az udvarbíró háza. Az első helyen evett Forgách Miklós négy hadnaggyal, a prefektus, az udvarbíró, Tattay Gáspár, Lengyel Jónás, Gáspár deák, Erdélyi István és még három, feltehetőleg Forgách udvartartásából való főember, akiket nem neveznek meg. Az udvarbíró házában evett a vendégek közül Forgách kilenc szolgája, Foglár György, 4 drabant, a kosztosok közül Farkas Ferenc, Jankowicz, Kis Mihály, Horváth Mihály kulcsár és Kelemen ispán. Ez az elkülönülés jól mutatja, hogy az itt megforduló familiárisok közül Tattay, Lengyel, Gáspár deák és Erdélyi István a magasabb rangúak, a főuraimék közé tartoztak, míg Farkas Ferenc az alacsonyabb rangú viceuraimékhoz. A vendégségre 18 tál ételt készítettek: egy-egy ludas, tyúkos és lúdfis ételt, kettő-kettő pisztrángos és borjúhúsos

<sup>94</sup> Csáky István (1643) napjában ebédre és vacsorára is 25-25 tál (Csáky István utasítása konyhamesterének, 1643. In: Koltai András: *Magyar udvari rendtartás. Utasítások és rendeletek 1617-1708*. Milleniumi Magyar Történelem, Források, Budapest, 2001. 189–191.; Batthyány II. Ádám (1691) ebédre 16, vacsorára 12 tál étket rendelt. Batthyány II. Ádám (1691) az uraimék asztalára ebédre 7, vacsorára 6 étket szánt. (Batthyány II. Ádám utasítása és ordinárium a konyhamesterének és pohárnokának, Winizer Mihálynak. Bozsok, 1692. október 16–1692. december. In: uo. 204–205.) A Nádasdy udvarban a familiárisok 5-8 tálalt kaptak étkezéseként. Benda: *Nádasdy-alkalmazottak étrendje*, 940.

<sup>95</sup> Először Gáspár deákkal érkezik és majd egy hónapot (április 3–28.) tölt itt. Közben néhány napra Sárvárra ment ugyancsak Gáspár deákkal, itt hagyva lovas legényeit.

<sup>96</sup> Július 21. és 24. között ismét itt tartózkodott, Abram Ferencsel érkezett, akivel Füzérbe mentek tovább.

<sup>97</sup> És Urbenko, akiről nem tudjuk, kicsoda, csak azt, hogy 1625 márciusában szerepel a kosztosok listáján.

ételt, meggyet borban főzve, malacot egészben sütvé. Ez utóbbi kifejezetten úriás ételnek számított, de ez mondható el a baromfiból és borjúból készült ételek magas arányáról is. Viszont különös, hogy nincs vadhús (ebben az esetben őz, szarvas vagy vaddisznó húására gondolunk) a menüben, pedig az hozzá tartozott egy főúr étkezéséhez, főleg, ha vendégségről volt szó. Feltehetőleg az ünnepi ételnek számító egészben megsütött vaddisznó helyett sütöttek meg egy egész malacot. A vadhús hiánya jelezheti, hogy az uradalom székhelye nem volt berendezkedve nagyvad elejtésére 1623–1625-ben, vagyis feltehetőleg csak akkor kerülhetett nagyvad az itteni asztalra ha vásároltak, vagy ha az úr itt tartózkodott udvara népével.

1625 nyarán, június 2-től kezdve több vendégség is lezajlott Csejten. Ezen a napon érkeztek meg a *censorok*, akiket Nádasdy parancsára a prefektus hívott ide Leőwey György ügyében. Leőwey György 1618-ban még biztosan Csejte provizora volt, és feltehetőleg Kertészi János közvetlen elődje lehetett. Nem tudjuk pontosan, mit értettek a korban a *censorok* elnevezés alatt, de úgy gondoljuk, ez esetben ők ellenőrizték a tiszteről leköszönt provizor számadásait. Ugyanis az udvarbírók, miután letették tiszttüket, kötelesek voltak elszámolást készíteni. Ezek tartalmát nem ismerjük, csak tudjuk például, hogy az e tisztséget 1624-ig betöltő Kertészi János 1631-ben készítette el a szükséges elszámolást. Az ellenőrzést feltehetőleg saját familiáris társai végezték, hiszen az ez alkalomból Csejterre érkezők vagy Nádasdy familiárisok voltak, vagy más módon álltak Nádasdy szolgálatában: június 3-án az első asztalnál a prefektus, Rakopulszki János,<sup>98</sup> Némedi Bálint, Rajmanus János,<sup>99</sup> Tattay Gáspár,<sup>100</sup> Mednyánszky Jónás, Podhadszky György, Jelen Mátyás, Komáromi Pál, Foglár György és Litvay Miklós másodmagával foglaltak helyet. Mednyánszky Jónás később a Rákócziak bizalmi embere volt, de ekkoriban még a Nádasdyak szolgálatában állt.<sup>101</sup> A Jelen vagy Jelenffy régóta Csejten élő család,<sup>102</sup> akik 1582-ben kaptak címeres levelet. A Nádasdyak előtt az uradalom alkalmazásában állt egyik tagjuk: 1550-ben Jelen Bálint udvarbíróként szolgált. Az itt felbukkanó Jelen Mátyás csak e pár napban fordul itt meg, Jelen Bálint pedig egyszer más alkalommal. Vacsorán már nincsenek jelen a familiárisok, csupán Litvay Miklós másodmagával és a kosztosok a prefektussal. Összesen 12 ember volt jelen, mert a prefektus két inasa, két kőműves és egy rab is helyet kapott az asztalnál. A vacsora ünnepi vacsorának néz ki annak ellenére, hogy erre a napra nem esett ünnep: kilenc tál ételt adtak fel, két borjúhúsos ételt (borjúhús pecsenyét, borjúhúst tiszta borssal), nyulat sütvé, két halas ételt és három csirkét éles lével. Két nappal később rajta kívül még Foglár György marad a megszokott étkezők mellett az uradalmon, még a prefektus is elment, csak szolgálja

<sup>98</sup> Rakopulszky Gáspár 1623 szeptemberében kapott hét száz forint ellenében a Csejte melletti Komárnó faluban egy „jóságot,” amelyhez egy udvarház, major és négy zsellérház tartozott. MOL, E 156 Inscriptiós könyvek.

<sup>99</sup> Ebből kiderül például, hogy a Rajmanus család egy tagjának, Istvánnak a Beczkón voltak földjei.

<sup>100</sup> A Rakopulszki, Némedi, Rajmanus, Tattay család előfordul a Nádasdyak inscriptiós könyvében, igaz, nem személy szerint a fenti emberek. MOL, E 156 Inskriptiós könyvek. 5. kötet 327–328.

<sup>101</sup> Nádasdy Ferenc 1639-ben, 1640-ben és 1642-ben adott különféle adományokat Mednyánszky Jónás főember szolgájának, aki különösen a Fűzér jósággal kapcsolatos perben nyújtott nagyon hasznos segítséget. MOL, E 185 Inscriptiós könyvek 5. kötet 125–131.

<sup>102</sup> 1617-ben Csejten Jelen Bálint nemes élt, Zsolnafalván Jelen György és János. 1628-ban Zsolnafalván Jelenffy György, 1640-ben Jelen Bálint özvegye. 1651-ben Jelen Mihály a csejteji úriszék tagja. (*Úriszék XVI–XVII. századi perszövegek*, 743.) „Az 1640 évi megyei összeíráskor Jelenffy Ven-cel, Pál, valamint Bálint és István szerepel, valamint Zsolnafalván Jelen Zsigmond és Mihály, 1664-ben Csejten Jelen Bálint és István özvegye, valamint Jelenffy Zsigmond és Mihály szerepel.” Szluha: *Nyitra vármegye nemes családjai*, 537.

ebédelt itt. Ezen az ebéden is hat fogást adtak fel, köztük két borjúhúsos ételt (borjúhús pecsenyét és borjúhúst espikel). Vacsorán nyolcan voltak jelen, Litvay Miklós és kísérete mellett Eny János, a prefektus, az udvarbíró a rangosabbak közül. Ismét hat tál étel került az asztalra: egy-egy borjúhúsos, bányahúsos, nyulas és halast étel. 6-án tartották a legnagyobb létszámú vendégfogadást: két asztalra főztek, és Mednyánszkyt leszámítva többnyire a 3-án jelenlévő előkelők vettek részt rajta. Mint általában a nagyobb lakomákon, itt is asztalhoz ülhettek a rabok (hármat a várban, egyet a kastélyban tartottak fogva) három drabant és a vendégek tizenkét szolgájának társaságában. Összesen tíz tál, méghozzá, péntek lévén, böjti ételt tálaltak fel. Ebben az esetben is a pizstrángból készült étel tűnik a legelőkelőbb ételfajtának. Vacsorát már csak a rangosabb személyek kaptak, de így is kilenc tál böjti ételt, köztük öt halas ételt adtak fel. Pizstráng ismét került az asztalra, a halakat pedig sütvé, rántva, sóban és tiszta borssal készítették el.

### Összegzés

Ez a Csejtén készült, uradalmi alkalmazottak étkezését tükröző étrend számos érdekes megfigyelést tesz lehetővé: Bár az uradalom alkalmazottainak *prebenda* részeként járt az itt főzött étel, csupán néhányan étkeztek itt rendszeresen. A többiek, akiket munkájuk nem kötött Csejtéhez, időszakosan jelentek csak meg. A 22 hónap legtöbb napján tehát csupán az itt élő, itt dolgozó uradalmi alkalmazottak számára főztek. Azonban az uradalmi alkalmazottakon kívül időnként más, nem az uradalom alkalmazásában álló emberek is itt kaptak ebédet, vacsorát. Ezeknek az embereknek a többsége familiárisi kapcsolatban állt Csejte urával, Nádasdy Pállal, és valamilyen szolgálat teljesítése közben, annak okán töltött el itt bizonyos időt. Nekik itt konvenciójuk szerint asztal járt. De megfigyelhető, hogy többnyire nem járt nekik különös elbánás az ételeket illetően, vagyis nem kaptak lényegesen másfajta ételt, mint az itt élők. Pedig rezidenciákon, ahol egy helyen éltek familiárisok, várbeli és udvari alkalmazottak, jól megfigyelhető, hogy a familiárisoknak több tál étel jár (ez itt is tetten érhető), másrészt másfajta alapanyagból, fogalmazzunk úgy, hogy rangosabb ételeket készítettek számukra. A fent megnevezett familiárisok egy része főrangú lévén az udvarban, Nádasdy társaságában, az ő asztalánál étkezett, vagyis egyértelműen a legjobb ételek jutottak számukra is. Gondolunk itt akár a vadhúsra, a többféle halra vagy a tehénhúsos zöldségre. Ez utóbbi hiánya a familiárisok ittlétekor azért is különös, mert a káposzta tehénhússal nem tűnik nehezen előállítható ételnek, különösen drága sem volt, és különben ettek tehénhúst. Eddigi kutatásaink alapján egyértelmű, hogy az udvarban a familiárisok rangján már a tehénhúsos változat „járt”. Még egy ide érkező főúrnak, Forgách Miklósnak sem tálaltak fel a szokásostól eltérő ételeket, például vadhúst sem. Úgy tűnik, saját keretük, lehetőségeik szerint tették kicsit ünnepélyesebbé, rangosabbá a vendégségek étkezését: az általuk ritkán, de fogyasztott előkelőbbnek számító ételeket adták fel egyszerre nagyobb számban, illetve a környéken bőségesen található tilalmas patakok pizstrángjaiból ilyen alkalmakkor e konyhára is szállítottak.

Meglepő, hogy az ünnepek (karácsony, húsvét) sem jártak különleges ételekkel. Az uradalmi alkalmazottak egy része itt töltötte ezeket az ünnepeket, de nem kaptak a szokásostól eltérő ételeket, ami lehet, hogy a fent már említett okokra vezethető vissza.

Megállapítható, hogy bár nem tartották be a negyvennapos böjtöt, mégis abban az időszakban könnyedebb ételeket és kevesebb húst ettek. Mintegy igazolva azt, hogy a negyvennapos böjt egyházi szabálya mögött egyfajta természetes szükséglet állt, amelyet a természet is támogatott azzal, hogy „gyümölcsseivel” lehetővé tette ennek véghezvitelét. A tél

után a 17. századi ember is valami könnyedebb, friss élelmiszerekből álló étkezésre vágyott, ennek érezte szükségét.

Mivel az étrend majd két év időtartalmú, rámutat arra is, hogy egy rövidebb időszakra vonatkozó forrás mennyi tévedési lehetőséget rejt magában. Például ha csupán az első év téli halfogyasztását ismernénk, könnyen arra a következtetésre juthatnánk, hogy télen az alacsony volt. Pedig ez csak arra az egy évre volt jellemző. Ugyanígy egy-egy évszakra jellemző étkezési szokást sem lehet egész évre általánosítani, vagyis a másik két ismert és itt többször említett étrend is egy-egy évszak (ősz–tél, illetve tél) sajátosságait hordozza magán. Így például az alacsony bányahús fogyasztás lehet az évszak jellemzője, mivel annak fogyasztása idényjellegű volt akkoriban.

BORBÁLA BENDA

*A Manor House as Reflected in a Contemporary Menu (Csejte, November 1, 1623–August 31, 1625)*

Using a single source unique of its kind, the paper makes an attempt to grab a slice of the past. This particular source is a list of dishes made for the guests entertained and the staff working at Pál Nádasdy's estate at Csejte in the twenty two months between November 1, 1623 and August 31, 1625. This is not a mere menu listing the dishes for lunch and dinner on a particular day: the persons attending the feasts are also registered, relatively often together with the names of those arriving or leaving on a given day. The list always mentions how much beef and poultry were used for the meals. Sometimes it records if lambs, goats or pigs were slaughtered, or if new bacon or butter pots were served. The source usually makes mention of where the guests came from and where they left for.

On the basis of the menu, we can claim that the guests arriving at the estate – mostly Pál Nádasdy's *familiars*, who spent a day or two here doing their service – were not treated with special meals. It seems that they made the feasts more formal and distinguished according to their means. They served rarely eaten meals more often and in bigger quantity and also obtained trouts from the forbidden streams the neighboring land was abundant in.

It is surprising that even on holidays (Christmas and Easter) there was no change in the menu. A part of the estate staff spent the holidays here but they were treated with the usual meals – maybe because of the reasons mentioned above. Forty-day fasting was not observed yet they ate lighter food and less meat during Lent.

The paper analyzes in detail the seasonal characteristics of nutrition structure, which can be observed in the two-year period.