

BENDA BORBÁLA

„Szakácsot olyat fogadtam”

A konyha személyzete a 17. századi magyar főúri udvarokban

„Édesem, szakácsot olyat fogadtam, a ki finom és cukkerpakker is, ainkaufer is, igen-igen derék jó szolgál, konyhameszternek is tettem. Mindenféle vizeket, tafeldekkerait tud csinálni, de alább nem szolgál 300 forintnál. Francia ember ugyan, de németül is tud, két szakácsot kíván és két kuktát maga mellé otthon. Miulta itt van szalása[?] oly étkeket főz ócson penig az kit az mienink bizony nem tudnának fejekén megcsinálni. Prinz Salm szakácsa volt. – Még más szakács is van itten, olcsóbbszerű, a ki is jó magyar módon főző szakács, talán azt is megfogadom és a magamét elbocsátom, úgy az kuktát is, mert semmire valók”¹ – írta Esterházy Pál feleségének, Thököly Évának a budai táborból 1684 őszén. A 17. század második felében Magyarországon is felgyorsult az étkezési szokások átalakulása. A magyarok által nájmodinak elkeresztelt változások a 18. század elejére teljesen új étkezési rendet alakítottak ki, amelyek már alig tértek el mai étkezési szokásainktól. E változások lényeges eleme volt a főzés mikéntjének, az asztali díszek funkciójának átalakulása, új ételfajták megjelenése. Felmerül tehát a kérdés, hogyan érintette ez az ételek készítőit, a szakácsokat. E levél tanúsága szerint a század második felében nem kis előnyt jelentett, ha egy szakács többféle dologhoz is értett: az élelmiszerek beszerzéséhez (*ainkaufer*), cukrászathoz (*cukkerpakker*),² ehető asztaldíszek készítéséhez (*tafeldekkerait*). Vajon mennyire volt általános ez? Mi volt általában véve egy szakács feladata? Esterházy egy francia nemzetiségű szakácsot készült felfogadni. Mennyire volt jellemző más nemzetiségű szakács alkalmazása? Esterházy egy magyar módon főző szakácsot is felvesz. Lehet tudni valamit arról, hogy a főúri udvarokban milyen módon főztek? Kérdések, amelyekre e tanulmány több más kérdés mellett, a választ keresi, miközben arra vállalkozik, hogy megismertessen azzal a réteggel, amely a háttérben szolgálva já-

1 A finom kitűnőt, az ainkaufer (ainkaufer) bevásárlót jelent. A levél a Magyar Országos Levéltárban Pál nádor iratai között található a feleségével, Thököly Évával folytatott levelezésben. (P 125 495. sz. levél.) Többek között Radvánszky Béla és Kovács Sándor Iván is idézi: Az erdélyi fejedelem udvari szakácskönyve a XVI. századból. Régi magyar szakácskönyvek. Közli: Bárány Radvánszky Béla. I. Bp. 1893. (Házi történelmünk emlékei. II. Szakácskönyvek) VI.; Szakács mesterségnek könyvecskéje. A csáktornyai Zrínyi-udvar XVII. századi kéziratos szakácskönyve és a Tótfalusi Kis Miklós által kiadott kolozsvári szakácskönyv. (= Szmk) Sajtó alá rend., a jegyzeteket és a mutatót összeáll. Király Erzsébet. Bp. 1981. (Magyar Hírmondó) 133–134.

2 Feltételezésünk szerint e kifejezés ezt jelenthette, bár ennek eddig konkrét leírását nem találtuk.

rult hozzá a főúri udvar hírnevéhez. E téma többnyire elkerülte még az udvar társadalmával foglalkozók figyelmét is,³ akik általában csupán néhány bekezdésnyit vagy esetleg egy fejezetet szenteltek a konyha személyzetének.⁴ A magyar főúri udvarok szakácsaival csupán Kovács Sándor Iván irodalomtörténész foglalkozott eddig, méghozzá a *Szakács mesterségnek könyvecskéje* címmel megjelent két 17. századbeli szakácskönyv (a csáktornyai Zrínyi-udvar 17. századi kéziratos szakácskönyve és a Tótfalusi Kis Miklós által kiadott kolozsvári szakácskönyv) elé írt hosszabb tanulmányában („A gyomros matéria”) *Egy ismeretlen irodalmi hős: a szakács* címmel.⁵ Mint a cím is mutatja, ő elsősorban azt vizsgálja meg, hogy miként jelenik meg a 16–18. században a szakács versekben, szakácskönyvekben.

Források

A 16–17. században szerte Európában megnő az étkezéssel kapcsolatos írásbeliség is. Ez alatt azt értjük, hogy ekkoriban egyrészt részletes utasításokat kezdtek el írni az étkezések rituáléjában, az ételkészítésben, élelmiszer-beszerzésben részt vevő személyek számára, másrészt pedig egyre több nemzeti jellegű, szakácsok írta szakácskönyv jelent meg nyomtatásban. Az előbbiekből több hasznos forráskiadás is megjelent: német területről származó 16–17. századi utasításokat már a 20. század elején kiadtak,⁶ az angolok pedig még ennél is korábban jelentették meg válogatásukat olyan forrásokból, amelyek főleg az étkezés rituáléjában résztvevők feladatait írják le részletesen.⁷ A magyar szűkösebb forrásanya-

3 Ritkaság az olyan munka mint Peter Brears angol történészé, aki egy egész könyvet szentelt VIII. Henrik konyháinak és szakácsainak: *Peter Brears: All the King's cooks: The Tudor kitchens of King Henry VIII at Hampton Court Palace*. London, 1999.

4 Ld. pl. *Josef Hrdlička: Hodovní stůl a dvorská společnost. Strava na raně novověkých aristokratických dvorech v českých zemích (1550–1650)*. České Budějovice, 2000.; *Barbara Ketcham Wheaton: Savouring the past. The French Kitchen and Table from 1300 to 1789*. London, 1983.; *Georg Wacha: Küchen, Köche, Kochen. Nahrung, Versorgung und EBkultur*. In: *Adel im Wandel. Politik, Kultur, Konfession 1500–1700*. Wien, 1990. (Katalog des Niederösterreichischen Landesmuseums NF 251.) 147–168.; *Terence Scully: The Art of Cookery in the Middle ages*. Woodbridge, 1995. Magyarországon Zolnay László a középkori magyar királyi szakácsokról, szakácsdinasztiákról írt *Régi magyar szakácsok emlékezete* címmel Kincses Magyarország c. munkájában. (Zolnay László: *Kincses Magyarország. Középkori művelődésünk történetéből*. Bp. 1977. 324–339.)

5 Kovács Sándor Iván: „A gyomros matéria”. In: *Szmk 119–141*. Megjelent még: *Kovács Sándor Iván: „A gyomros matéria”*. In: *Uő: Szakácsmesterségnek és utazásnak könyvecskéi. Két tanulmány*. Bp. 1988. 11–92.

6 *Deutsche Hofordnungen des 16. und 17. Jahrhunderts. I–II*. Hrsg. Dr. Arthur Kern. Berlin, 1905–1907. (Denkmäler der deutschen Kulturgeschichte II. Ordnungen 1–2.)

7 Pl. *The Boke of Kerynge és John Russel: The Boke of Nurture*, amelyek hasonló jellegű társaikkal együtt megjelentek a *The Babees Book* c. alatti kiadványban (először 1868-ban adták ki). Ezt a két kötetet adták ki néhány évvel ezelőtt újra, kiegészítve a *Queene Elisabethes Academy (1869)* címet viselő második kötettel: *The Babees Book, [...]*. Ed. Frederick J. Furnivall. Millwood, N. Y. 1990.

got néhány évvel ezelőtt Koltai András gyűjtötte össze egy kötetbe. Ezek között viszonylag kis arányban található a közvetlenül a konyhaszemélyzetnek szóló utasítások,⁸ azonban a többiekében is sok utalás található az étkezésre.⁹

A szakácskönyv nem a 16. század találmánya,¹⁰ de ez a korszak az, amikor először jelentek meg nemzeti jellegű, szakácsok készítette munkák: Itáliában Bartolomeo Scappi (1570), német területen Max Rumpolt (1581), Angliában Hugh Platt (1600) szakácskönyvei. Ráadásul ezek a nyomtatás révén szélesebb körben terjedtek el mint elődeik. A franciáknál a 17. század közepén La Varenne *Cuisinier françois* című (1651) munkájának megjelenésével indult be a tömeges szakácskönyvkiadás.¹¹ Magyarországon ez a fajta írásbeliség inkább a 17. században vette kezdetét, igaz, a szakácskönyvek megjelentetésében e században sem jeleskedtünk: mai tudásunk szerint csupán a század végén látott napvilágot az első nyomtatott magyar nyelvű szakácskönyv, méghozzá Kolozsvárott, Tótfalusi Kis Miklósnak köszönhetően.¹² A 16–17. századból fennmaradtak még kéziratos szakácskönyvek, amelyek közül a legkorábbi a 16. század végéről való. Ez a *Szakács tudomány*, melynek írója az erdélyi fejedelem udvari főszakácmesterének vallja magát.¹³ Ezenkívül e századból való még egy szakácskönyv-töredék is, melynek sem pontos keletkezési ideje, sem készítőjének vagy tulajdonosának neve nem állapítható meg.¹⁴ A század elejéről, pontosabban 1601-ből való Thököly Sebestyén udvari szakácsának, Szentbenedeki Mihálynak

8 Csáky István utasítása konyhamesterének, Rosnyai Pának. Szepesvár, 1643. április 28., Nádasdy Ferenc utasítása konyhamesterének, Lében Andrásnak. Sopronkeresztúr, 1648. nov. 10., Baththyány II. Ádám utasítása és ordináriuma konyhamesterének és pohárnokának, Winizer Mihálynak. Bozsok, 1691. október 16–1692. december. In: Magyar udvari rendtartás. Utasítások és rendeletek 1617–1708. (= Mur) Sajtó alá rend., jegyz., előszó: Koltai András. Bp. 2001. (Millenniumi magyar történelem. Források.) 192–209.

9 Bethlen Gábor erdélyi fejedelem utasítása hopmesterének, Csúti Gáspárnak. Kolozsvár, [1622–1623]. In: Mur 69–74.

10 Ld. a *Regional Cuisines of Medieval Europe. A Book of Essays*. Ed. Melitta Weis Adamson. London, 2002. tanulmányait.

11 *B. K. Wheaton*: i. m. 113–114.

12 Szakács mesterségnek könyvecskéje. Az ismert 1695-ös kiadás címlapján az szerepel, hogy ez már egy bővített kiadás, azonban e korábbi kiadás időpontját nem ismerjük. Új kiadása: Szmk 267–422.

13 Ugyancsak Radvánszky jelentette meg Az erdélyi fejedelem udvari szakácskönyve a XVI. századból címmel a fent említett receptekkel együtt a Régi magyar szakácskönyvek c. könyvében 1893-ban (ezenkívül erdélyi fejedelmi szakácskönyv). A kézirat két másolatban maradt fenn: az egyik a 17. század végéről való és ma az Országos Széchényi Könyvtár kézirattárában (Quart. Hung. 1422.) található, a másikat Radvánszky említi bevezetőjében, mint Galgóczy István által 1622-ben készített másolatot. Mai holléte ismeretlen. (Ld. még erről: *Kovács S. I.*: i. m. 11. jegyzet!)

14 „A magyar Tört. Társ. tulajdonában lévő, 4-rét Orvos kertész és szakács könyvből, melynek címlapja, első levele és közben is néhány levele hiányzik. Ennél fogva sem íróját, sem tulajdonosát, sem keletkezési évét nem határozhatjuk meg pontosan. Írásmodora és ortographiája után ítélve véleményem szerint a XVI. század utolsó tizedeiben íratott. Ennek megítélhetésére ezen szakácskönyv kezdetének betűhű másolatát is adom, úm.” *Báró Radvánszky Béla*: Magyar családélet és háztartás a XVI. és XVII. században. I–III. Bp. 1879–1986., III. 37–50.

a szakácskönyve.¹⁵ Őt követi *Az köz étkeknek főzéséről való rövid jegyzés* (latin alcíme *De communi coctione ciborum*), a csáktornyai Zrínyi-könyvtárban megtalált kéziratos szakácskönyv a század második feléből.¹⁶ Ennek szerzője ugyancsak gyakorlott szakács volt, nevét azonban nem ismerjük, keletkezési idejéről is csak annyi a bizonyos, hogy 1662 előtti.¹⁷ Megemlítendő még a mainzi fejedelem, magát magyar származásúnak valló főszakácsa, Max Rumpolt szakácskönyvének (*Ein new kochbuch*. Frankfurt, 1581.) fordítása, melyet Keszei János készített 1680-ban Bornemissza Anna, I. Apafi Mihály fejedelem felesége számára.¹⁸

A fent említett két forrástípus – a szakácskönyvek és udvari rendtartások – mellett még különféle udvari összeírások (például praebendás¹⁹ és fizetési listák) és konvenciók is hasznos forrásaink e témában. A legteljesebb udvari összeírások korszakunkból Batthyány I. Ádám udvaráról maradtak fenn.²⁰ A tanulmányban ezenkívül többször utalunk Thököly Imre udvaráról 1682–1683-ból készült összeírássra, amely inkább egy fejedelmi, mintsem egy főúri udvartartást tükröz.²¹ Ezenkívül sok más jellegű forrást használtunk fel még: ábrázolásokat, levelezéseket, naplókat és leltárakat stb.

A konyhák

A szakácsokról írva feltétlenül kell néhány szót ejtenünk a korabeli konyhák számáról és jellegéről. A 17. századi magyar főúri udvarok rezidenciáin általában kettő vagy még több konyha működött. Az egyik konyhát öreg (nagy)konyhának,

15 A kézirat megtalálható az Országos Széchényi Könyvtár kéziratkatalógusában: Magyar étkeknek főzése Thököly Sebestyén uram öngagsága szakácsa, Szent Benedeki Mihály által. 1601. (Quart. Hung. 2906.) Megjelent először 1862-ben a Vasárnapi Újságban Jókai Mór (Kakas Márton álnéven) bevezetőjével (*Kakas Márton: Nemzeti eledeleink*. Vasárnapi Újság 1862. 321.; Régi magyar szakácskönyv. I–V. Egykorú kéziratról közli: Mező-Telegdi Miskolczi Károly. Vasárnapi Újság 1862. 333., 345., 357., 369., 383.), majd 1959-ben a Magyar Nyelvben Kovács József közlésében (*Kovács József: Szentbenedeki Mihály szakácskönyve 1601-ből*. Magyar Nyelv 55[1959] 135–143.) (ezentúl Thököly udvari szakácskönyv).

16 Először Toldy László jelentette meg a Történelmi Tár 1881. és 1882. évfolyamában (XVII. századbeli szakácskönyv. I–IV. Közli: Toldy László. Történelmi Tár 1881. 367–371., 569–581., 1882. 188–200., 380–387.), majd Király Erzsébet a Szakács mesterségnek könyvecskéje c. könyvben (ezentúl csáktornyai szakácskönyv). (Szmk 145–266.)

17 Ld. erről bővebben Kovács Sándor Ivánt (Szmk 43.).

18 Bornemissza Anna szakácskönyve 1680-ból. Közzéteszi: Lakó Elemér. Bukarest, 1982.

19 Más néven ordináriumok, melyek egyrészt tartalmazták, hogy kinek mennyi étel és ital jár az udvarban, másrészt ugyanezek fizetését (kézpénzben és posztóban).

20 Magyar Országos Levéltár (= MOL) Batthyány cs. levéltára, A Batthyány cs. körmendi központi igazgatósága (P 1322) anyagában. A földesúri családra, ill. az uradalmi alkalmazottakra vonatkozó iratok (= FöldFam) között számos, különféle összeírás található. Többek között a németújvári, ill. a rohonc-szalónaki praebendások konskripcióinak könyve 1634–1655. N^o 352. és 354.

21 Késmárki Thököly Imre naplója 1676–1678. évekből. Közli: Torma Károly. Pest, 1866. (Magyar történelmi emlékek II. Írók 18.) 73.

a másikat többnyire kiskonyhának²² hívták. A nagykonyhában főztek az úrnak és családjának, illetve az udvar familiárisainak. A kiskonyha pedig az udvar női részének a konyhája volt. Ha a főúri házaspárnak kiskorú gyermekei voltak, akik még velük éltek, akkor számukra és a dajkák számára főztek ott. Jó példa erre Batthyány I. Ádám rohonci kastélya, ahol a kiskonyhát 1634–1635 között az asszony öngyógyítása kiskonyhájának nevezik, majd pedig a dajkák és gyermekek kiskonyhájának. Amikor pedig Batthyány I. Ádám leánya, Eleonóra özvegyen maradván Rohoncra költözött, a kiskonyha az ő konyhája lett. A kiskonyha építésének szokása igen elterjedt volt a főúri családok körében, Nádasdy Tamás még a bécsi házában (1559) is kialakított egy kiskonyhát az emeleten, a földszinti nagykonyha párjaként.²³

Erdélyben I. Rákóczi György fejedelemsége idején a fejedelmi rezidenciának számító Fogarason (1632) három konyhaépület állt: egy ún. német konyha, egy nagy konyha és egy deszkából épült konyha.²⁴ Kemény János is említi naplójában, hogy Brandenburgi Katalin fejedelemsége idején mindhárom konyha működött: „az egyik német, másik magyar, harmad rendbéli az belső konyha, hol német szakácsasszonyok, leányok főznek vala német módonis”.²⁵ Ez lehetett a kiskonyha, hiszen, mint majd az alábbiakban meglátjuk, a főúri udvarokban ekkoriban szakácsasszonyok csak ott főztek. Apafi Mihály fejedelemsége alatt Radnóton két kiskonyha létezett: az egyik Bornemissza Anna fejedelmesszonyé, a másik testvérhúgáé, Ghillányi Gergelyné volt (a kastélyban lévő külön szállásán).²⁶

A konyhamester

A konyha a magyar főúri udvarokban a 17. században a konyhamester (*magister coquorum*) irányítása és felügyelete alá tartozott. A konyha személyzete: a szakácsok, a konyhasáfár, majd a század folyamán egyre több udvarban alkalmazott konyhaajtónállók neki voltak alárendelve. Úgy tűnik, legfontosabb feladata a konyhán elkelt élelmiszer számontartása volt. Bár a beszerzés nem az ő feladata volt, minden konyhára kerülő élelmiszer az ő kezei között ment át. Ezért egyrészt mindennap, másrészt hetente el kellett számolnia a konyhán elkelt étellel. Ugyancsak ezzel összefüggésben szigorúan be kellett tartatnia az asztali rendtar-

22 A kiskonyha elnevezés nem volt jellemző a Királyi Magyarország egészére, az azonban további kutatási feladat, hogy mely területeken terjedt el és melyeken nem.

23 Udvardy György levele Nádasdy Tamáshoz. Bécs, 1559. nov. 11. Ld. Magyar levelek a XVI. századból. IV. Közli: Dr. Komáromy András. Történelmi Tár 9(1908) 205.

24 Fogaras inventáriuma 1632. jan. (MOL, Urbaria et conscriptiones [= UetC] fasc. 14. N° 59.)

25 *Kemény János* Önéletírása. In: Kemény János és Bethlen Miklós művei. Szövegmond., jegyz. V. Windisch Éva. Bp. 1980. (Magyar Remekírók) 141.

26 *Kovács András*: A radnóti várkastély. Kolozsvár, 1994. (Erdélyi Tudományos Füzetek 215.) 20., 45.

tást, vagyis ügyelnie arra, hogy mindenki a neki kijelölt asztalnál étkezzen, és hogy minden asztalra az előre meghatározott mennyiségű és minőségű ételt adják.²⁷ Másik alapfeladata a konyhán való rend és tisztaság megvalósíttatása volt. Ennek megfelelően a konyhamester felelőssége volt, hogy illetéktelen ne menjen be a konyhába, a szakácsok ne adjanak extra adagokat senkinek, saját húst ne főzzenek a konyhán. De neki kellett számon tartania a konyhaedényeket is, feljegyezve, hogy mennyit adott át belőlük a szakácsoknak és ellenőriznie folyamatosan, hogy egy se vesszen el belőlük. A tisztaság – ma úgy mondanánk, a higiénia – már a 17. században is fontos követelménnyé vált, és a konyhában erre a konyhamesternek kellett ügyelnie. A konyhaedények tisztán tartása érdekében például Csáky István megkövetelte, hogy a fazekakat minden este elmosassák,²⁸ az erdélyi fejedelmi szakácskönyv írója még ennél is szigorúbb: nála reggel a szakács első és legfontosabb feladata, hogy a tiszta fazekat megöblítse.²⁹ A konyhaedények mellett a szakácsok tisztaságára is gondot kellett fordítania. Rumpolt szakácskönyvének elején hangsúlyozza, hogy mind a szakácsok, mind a szakácsinasok tiszták legyenek: ruházatuk mindennap tiszta fehér legyen, külsejük pedig ápoltságos.³⁰ A konyhamester a mészárosoktól csak tisztán vehette át a húst, a szakácsok csak tisztán nyúlhattak az ételekhez. A konyhamestert egyes udvarokban előkóstolóként is alkalmazták. A felsorolt feladatainak gondos ellátása érdekében az étkezés egész időtartama alatt jelen kellett lennie a konyhán.

Radvánszky Béla szerint konyhamesternek a legjobban főző és a legügyesebb szakácsot tették meg.³¹ Ezt a megállapítását feltehetőleg a fent idézett Esterházy-levéltre alapozza. Szerintünk azonban ez nem volt általános, és feltehetőleg inkább a század második felének átalakulásaihoz köthető változásokkal függ össze. Ugyanis több jel is utal arra, hogy ekkoriban a mindennapi nyilvános étkezések megszűnésével, illetve az udvartartás ellátásának átalakulásával (már inkább pénzben, mint ellátásban fizették az udvari embereket) csökkent az alkalmazottak száma és egy ember egyszerre több tiszte, feladatkört is ellátott.

Megvizsgálva a ma rendelkezésünkre álló forrásokat, megállapíthatjuk, hogy a század első felében a konyhamester többnyire a familiárisok közül került ki és nem tudott főzni. Például Batthyány I. Ádám négy konyhamestere közül egy biztosan nem volt szakács mielőtt e tisztre kinevezték, mivel nem a szaká-

27 A főúri udvarokban ún. asztali rendtartásokat készítettek, amelyekben meghatározták, hogy ki kivel ülhet egy asztalnál. Az úr asztala mellett általában külön asztala volt az uraiméknak, fraucimereknek, konyhaszemélyzetnek stb. A különböző asztalokhoz pedig különböző, az ott ülők társadalmi rangjának megfelelő mennyiségű és minőségű étel járt.

28 Csáky István utasítása i. m. 192.

29 Régi magyar i. m. 11.

30 Bornemissza Anna szakácskönyve i. m. 40.

31 *Báró Radvánszky B.*: Magyar családélet i. m. I. 438.) Feltételezésünk szerint a század második felében változott a konyhamester szerepe, amelynek lehetett következménye, hogy már kifejezetten főzni tudó embereket alkalmaztak konyhamesternek és nem egy familiárist. E hipotézis megerősítése vagy elvetése még további kutatásokat igényel.

csok, hanem a familiárisok³² között írták össze: Pulyai György (1650–1655) ugyanis 1647-től „kinevezéséig” (1650) Batthyány Ádám étekgóga volt. Miután letette konyhamesteri címét, eltávozott az udvarból, de Batthyány szolgálatában maradt: 1655-től a házi uraim között sorolták föl.³³ Batthyány Ádám első konyhamesterének, az 1633-tól 1649-ig szolgáló Horváth Miklósnak előéletét és utóéletét nem ismerjük. Viszont a fennmaradó két konyhamesterről legalább annyit tudunk, hogy sohasem szolgáltak szakácsként előtte a Batthyány-udvarban: Vacsicsai Gáspárról (1655–1659) és az őt követő Pathay Istvánról (1659-től, a Batthyány I. Ádám halála utáni időszakról) van szó. (Pathay „lehet, hogy azonos azzal a Pathay Istvánnal, aki 1652-től 1655-ig a Batthyány fiúk praceptorja volt, majd continuus udvari nemesként szolgált három lóval Batthyány Ádámnál”,³⁴ vagyis ő is feltehetőleg a familiárisok közül került ki.)

Thököly Imre két konyhamestere is a familiárisai közül került ki: mindketőt a viceuramék között írták össze.³⁵ (Batthyány I. Ádámnál is felért a konyhamesterek fizetése a viceuraimék fizetésével!)

A nyugat-európai udvarokra is az a jellemző, hogy a konyhamestereket általában a familiárisok közül választották ki.³⁶ Azonban előfordulhatott, hogy valaki szakmai karriert futott be és szakácsból emelkedett főkonyhamesterré, egyben megkapván az ezzel a tisztséggel járó nemesi rangot. Ez történt például V. Károly (1364–1386) Taillevent nevezetű szakácsával, aki kuktából lett szakács, majd főszakács, végül főkonyhamester, 1392-től pedig az udvari élelmiszer-ellátás feje. Ekkor már a nemességet is megkapta és címere „hat rózsával szegélyezett három lábas” lett.³⁷

A konyhamester tiszte francia területen a 14. században, német területen már a 15. században bizonyíthatóan létezett. A középkori lengyel királyi udvarban is a konyhamester állt a konyhaszemélyzet élén, igaz, a lengyel kifejezést (*kuchmistrz*) csak a 16. század közepétől kezdték használni.³⁸

32 A familiárisok rangjuknak és feladataiknak megfelelően különböző csoportokat alkottak, amelyek között lovaik és szolgálók száma szerint hierarchikus rend állapítható meg. A legelőkelőbb csoport az ún. „főember szolgálaké”, más néven főuraiméké (3 vagy több ló) volt, őket követték a viceuramék (1-2 ló). A lovas ifjak vagyis étekgók (2 lóval) nem annyira rangban, mint éveik számában különböztek az uraiméktól, ami azt jelenti, hogy bizonyos idő után közéjük léphettek elő. Az étekgókat a nemes inasok vagyis tizenéves, tanulni küldött nemesifjak követték a hierarchiában.

33 E személyekről Koltai András írt részletesen doktori disszertációjában, a pontos forrásadatokat ld. ott. *Koltai András*: Batthyány Ádám és udvara 1625–1659. Bp. 1999.

34 Az azonosítás nehézségét az okozza, hogy az 1659. évi praebendajegyzéken Pathay István egyaránt szerepel a continuus uraimék között és konyhamesterként is. Ld. erre *Koltai A.*: i. m.

35 Késmárki Thököly Imre naplója i. m. 73.

36 Francia területen a középkorban is (*Georges és Germaine Blond*: Évezredek asztalánál. Táplálkozásunk története. Bp. 1971. 131., 135.). A 16–17. században német területeken (*Samuel John Klingensmith*: The Utility of Splendor. Ceremony, Social Life and Architecture at the Court of Bavaria, 1600–1800. London, 1993. 8.; Deutsche Hofordnungen i. m.).

37 *G. és G. Blond*: i. m. 135.

38 *Maria Dembińska*: Food and Drink in Medieval Poland: Rediscovering a Cuisine of the Past. Philadelphia, 1999. 54., 65.

Az eddigi szakirodalom alapján nehéz eldönteni, hogy a középkori Magyarország létezett-e a konyhamesteri tisztség. Elsősorban azért, mert a szakirodalom összekeveri a főszakács és a konyhamester személyét. Jó példa erre egy az 1430–1450 körüli évekből származó, fametszetű kártyasoron fennmaradt konyhaábrázolás.³⁹ E kártyasoron a négy szint négy ország – Német-, Francia-, Cseh- és Magyarország – címere jelenti. A magyar címerrel ellátott sorozat VII. lapjára egy „Kuchenmeister” rajzoltak. A német *Kuchenmeister* kifejezést Zolnay László és Kovács Sándor Iván is főszakácsmesternek fordította és ezért a képet az első magyar szakácsábrázolásnak tartják.⁴⁰ Pedig a *Kuchenmeister* egyértelműen konyhamestert jelent, akinek feladatai és társadalmi helyzete mind a főszakácsétól, mind a konyhasáfárétól eltért.⁴¹

1. táblázat

Magyarországi udvari konyhamesterek és fizetésük

Név	Udvar	Idő	Fizetés
Baksai Péter	Esterházy Miklós	1627–1636	40 ft
Pulyai György	Batthyány I. Ádám	1650–1654	44 ft
Horváth Miklós	Batthyány I. Ádám	1634–1648	40 ft
Nagy Jakobi	Apafi Mihály	1665	70 ft
Papp Mihály	Apafi Mihály	1665	70 ft
Berzeviczy István	Thököly Imre	1682/1683	150 ft
Badányi Ádám	Thököly Imre	1682/1683	80 ft

Mátyás, II. Ulászló és II. Lajos udvarával foglalkozó történészek többsége nem tesz említést a királyi udvar alkalmazottai között konyhamesterről. Szerintük a konyha megfelelő élelemmel való ellátását a királyi sáfár (*dispensator regie majestatis*) biztosította, ő adta ki a szakácsok fizetését is. A konyhában pedig a főszakács (*magister cocorum regalium*) irányította a munkákat. Egyedül Főgel József ír konyhamesterről II. Ulászló udvaráról értekezvén. Ő viszont nem említ konyhasáfárt.

39 Hofämterspiel, Wien, um 1455. Kunsthistorisches Museum Kunstammer N° 5078.

40 Zolnay részletesen elemezte a képet és megállapítja, hogy az „előkelő, udvari viseletbe öltözött alaknak” a vállát a Sárkányrend címere ékesíti. E rangos kitüntetés elgondolkodtatja ugyan, de úgy véli, a „királyi főszakácsmesteri tisztt is hovatovább országos méltóság” lett, ezért kaphatta meg a képen látható úri ember. Kovács Sándor Iván korábbi tanulmányában főszakácsnak mondja, egy későbbiben, melyben Kőszeghy Pál gasztronómiai tárgyú versét elemzi, viszont megállapítja, hogy „a konyhamester eszerint nem a szakács szinonimája”. *Zolnay L.*: i. m. 328.; *Szmk* 119–120.; *Kovács S. I.*: i. m. (1988) 82.

41 A fent említett kártyasoron lévő *Kuchenmeister*-ábrázolás arra utal, hogy német területen biztosan létezett e tisztt, a forrás jellege miatt viszont nem tökéletes bizonyíték a magyar konyhamester létére.

A magyar főúri udvarok többsége egy konyhamestert tartott, de néhol fő- és vicekonyhamestert is alkalmaztak. Például Thurzó György nádor⁴² és a század második felében a fejedelmi udvart tartó Thököly Imre (1685).⁴³ Egy másik nádor, Esterházy Miklós viszont nem követte elődje példáját, neki ugyanis csak egy konyhamestere volt. A kisebb udvarokban a konyhamester tisztét viselő személy más tisztet is kaphatott, erre jó példa Batthyány II. Ádám udvara, ahol a konyhamester, Winizer Mihály (1691–1692) egyben pohárnok is volt.⁴⁴ Az erdélyi fejedelmi udvarban mindig két konyhamestert találunk, függetlenül attól, hogy éppen ki volt a fejedelem.

A konyhamesterek általában kisebb fizetést kaptak mint a főszakácsok, úgy fogalmazhatnánk, hogy fizetésük a szakácsok középrétegéhez tartozott. Batthyány I. Ádám és Esterházy Miklós konyhamestere 40 ft-ot kapott, ami Batthyány udvarában kb. a kétlovú uraimék fizetésével (32 ft) ért fel. E két udvarban a legjobban fizetett szakácsoknak 70–75 ft járt. Kiemelkedően magas fizetése volt viszont Thököly főkonyhamesterének (150 ft), de vicekonyhamestere is (80 ft) jóval többet kapott az átlagosnál. Thököly udvarában így a konyhaszemélyzetet illetően a főkonyhamesternek járt a legmagasabb fizetés. Apafi Mihály erdélyi fejedelem udvarában is viszonylag nagy volt a két konyhamester fizetése (70 ft), jóval több a legjobban fizetett szakácsokénál (40 ft). Úgy tűnik tehát, hogy Thököly ebben is az erdélyi fejedelmi udvar szokásait követte.

Hatalmasnak számító fizetést (300 ft) kapott Esterházy Pál már említett francia konyhamestere, főszakácsa.⁴⁵ Ő feltehetőleg annak köszönhette a kirívó díjazását, hogy már a korszakban is nagyra tartott, de kevésbé ismert francia konyhát képviselte. A 17. században a cseheknél is egy konyhamester volt az általános (csak az olmützi püspököknél van adat kettőről: az egyik az udvariak, a másik a cselédek konyhamestere volt) és feladatköre is megegyezett a magyar konyhamesterekével. Német területen a választófejedelmek udvaraiban a 16–17. században mindenhol egy konyhamester (*Küchenmeister*) irányította a konyhával kapcsolatos teendőket.⁴⁶ Ugyanígy volt ez a Habsburg-udvarban (1576 és 1612) is, ahol a konyhamester fizetése kiemelkedően magas (600 fl-gulden) volt a többi konyhai alkalmazotthoz képest.⁴⁷ A fizetési listán őt követő Sommelier (a pinéc irányítója) fizetése csupán 340 fl volt, a főszakácsé pedig 240 fl.⁴⁸

42 Vicekonyhamester név nélkül többször is szerepel különböző összeírásokban. Így pl. Thurzó Imre lakodalmán (1618) a konyhához látó egyik gazda a vicekonyhamester volt. (MOL Thurzó család levéltára [E 196] 35. cs. Ingóságeltárak) Thurzó Imre temetésekor (1620) kiosztott posztólistán is szerepel vicekonyhamester. (*Báró Radvánszky B.: Magyar családélet i. m. II. 377.*)

43 Késmárki Thököly Imre naplója i. m. 73.

44 Batthyány II. Ádám utasítása i. m. 199.

45 Kovács S. I.: i. m. (1988) 84.

46 Kivétel a pfälzi hercegség. *Deutsche Hofordnungen* i. m. II. X.

47 Ezenkívül négy lovat tarthatott még. Ld. *Thomas Fellner: Die österreichische Zentralverwaltung. I. Von Maximilian I. bis zur Vereinigung der österreichischen und böhmischen Hofkanzlei (1749). 2. Aktenstücke 1491–1681. Wien, 1907. (Veröffentlichungen der Kommission für neuere Geschichte Österreichs 6.) 111.*

48 *Jaroslava Hausenblasova: Der Hof Kaiser Rudolfs II. Eine Edition der Hofstaatsverzeichnisse 1576–1612. Praga, 2002. (Fontes Historiae artium IX.) 175.*

Franciaországban viszont a 17. végén már a nagyobb udvarokban is közvetlenül a maître d'hôtel, vagyis az udvarmester (hopmester) irányítása alá tartoztak az étkezéssel kapcsolatos dolgok, és feladatai között megtaláljuk a konyhamester és a konyhasáfár teendőit is: élelmiszerek beszerzése, tárolása és felügyelése, a mindennapi menü összeállítása, előkészítésének és tálalásának ellenőrzése.⁴⁹ Ez összefügghet azzal a már említett tendenciával, hogy már a nagyobb udvarokban is egyre kevesebb ember számára főztek, így egyre kisebb apparátusra volt szükség.

A 16–17. századi Angliában a főúri udvarokban a *clerk of kitchen* (*clericus coquinus*) ellenőrzése alá tartozott a konyha és személyzete, és az élelmiszer beszerzése.⁵⁰ A *clerk of kitchen* jelentése konyhairnok, azonban mivel feladatköre megegyezik a konyhamesterével (részletesen lásd a *The Book of Courtesy*-ben⁵¹), tulajdonképpen ő is konyhamesternek tekinthető.⁵²

A konyhasáfár

„Minden ő konyha dolgai kiváltképpen való tisztasággal, serénységgel jók, udvarisok és rendesek legyenek. Tűrhető árán tudjon vásárolni. [...] Az jó sáfár tudjon olvasni, írni, számot vetni, és mindenkor szép, tiszta köntösi légyen, serény, barátságos, vigyázó, és azokat, azmelyeket vásárlott, és hazahozta, kiváltképpen való tisztasággal megoltalmazza és eltégye, és mindenkor arra vigyázzon, hogy valami maradjon. Ha pedig vagy vadhús avagy más húsmaradék, halak, madarak avagy egyéb konyhai eledelek lennének, melyek elvesznének s tovább nem tarthatnák, úgy a sáfár az konyhamesterrel együtt az szakácsnak kiadják, és egymás után mind az cselédnek, mind pedig az uraknak főzzék meg.”⁵³

A 17. században a konyhasáfár feladata az udvar ellátásához szükséges élelmiszer beszerzése, felügyelése és kiadása volt. Rumpolt, a mainzi fejedelem fő-

49 B. K. Wheaton: i. m. 100–104. Jeroen Duindam holland történész ugyan hosszán ír munkájában (Vienna and Versailles. The Courts of Europe's Major Dynastic Rivals, 1550–1780. New York, 2003. [New Studies in European History]) a versailles-i udvar szerkezetéről, a konyha személyzetéről azonban csupán annyit ír, hogy a bécsihez volt hasonlatos. Ebből azonban nem derül ki egyértelműen, hogy volt-e még konyhamester, vagy sem a 17. században a királyi udvarban.

50 Peter Brears: Tudor Britain. In: A taste of history. 10.000 years of food in Britain. Ed. Peter Brears. London, 1993. 145.

51 The Book of Courtesy. In: The Babees Book i. m. 39–61.

52 A latin elnevezés (*clericus coquinus*) egyértelművé teszi, hogy nem konyhamester a jelentése az angol kifejezésnek, hiszen annak *magister coquorum* a latin megfelelője. Ez a kifejezés nem szerepel az említett könyvben. A 12. században talán létezett ez a tisztség, legalábbis erre utal egy angol történész következő megjegyzése „We know by the estates owned by the Conqueror's Head of the Kitchen – *magister coquorum* or *magnus coquus* – as recorded in *Domesday Book*, that the holder of this important office was no menial servant” (Mivel a *Domesday Book*-ban feljegyezték, tudunk olyan birtokról, amit a Hódító [Vilmos] konyhafőnöke – a konyhamester vagy főszakács – birtokolt, és e fontos tisztség viselője nem közönséges szolga volt). (André L. Simon: History of Gastronomy. In: We shall eat and drink again – a wine and food anthology. Ed. by Louis Golding. Hutchinson, 1944.)

53 Bornemissza Anna szakácskönyve i. m. 38–39.

szakácsa a sáfár feladatai közül a piacon való vásárlást hangsúlyozza (lásd a fenti idézetet!). A magyar főúri udvarokban viszont a beszerzés főleg a különböző uradalmakból származó termények, állatok bevételezését jelentette, mivel ekkoriban a majorságokban megtermelt javakat és a jobbágyok terménybeszolgáltatásainak nagyobb részét az udvar ellátására fordították és csak kisebb részét tudták értékesíteni. Piacon főleg olyan a főúri birtokon nem termelt cikkeket vásároltak mint fűszerek, édességek stb. A konyhasáfár a felügyeletére bízott élelmiszerek közül a konyhá(k)ra valót átadta a konyhamesternek (többnyire naponta). Ezenkívül kiadta azok praebendáját (a bort és cipót kivéve), akiknek nem járt valamelyik konyháról főzött éték (pl. naponta bizonyos mennyiségű marhahúst). Egyes főúri udvarokban nem lévén konyhasáfár, a praebendát a praebenda-osztó sáfár adta ki és az udvarbíró tartozott felelőséggel a kiadott mennyiségekért (Wesselényi-udvar).⁵⁴ A konyhasáfár természetesen a bevételezett és a kiadott étellel köteles volt elszámolni. Batthyány II. Ádám udvarában a konyhasáfár kapta kézhez azt a lajstromot is, amelyen meghatározták, melyik asztalra, mennyi és milyen étel kerülhet.⁵⁵ A legtöbb udvarban az ilyen asztali rendtartást a konyhamesternek adták át. Batthyány II. Ádám udvarában feltehetőleg a pohárnoki tisztet is betöltő konyhamester válláról kívánták ily módon levenni a teher egy részét.

A konyhasáfár tiszte már a középkorban is létezett szerte Európában. A burgundi udvarban – feltehetőleg az udvar nagy mérete miatt – kettőt is alkalmaztak. Ők voltak felelősek a konyha rendjéért, kiadásaiért, a szükséges élelmiszerek napi beszerzéséért és az ún. udvari beszállítók szerződéséért.⁵⁶

A középkori magyar királyi konyha gazdasági irányítója a királyi sáfár (*dispensator regiae majestatis*) volt. Ő szerezte be a királyi konyha számára szükséges étellel, őrizte a királyi élelmet és a királyi pincét, adta ki a konyha személyzetének (szakácsok, szakácslegények, kukták, mosogatók) fizetését. Mindezen feladatai ellátására havonta vagy hetente ún. konyhapénzt kapott.⁵⁷ II. Lajos sáfárai előkelő nemesek voltak: 1522-ben Nagybessenyei István mester, csanádi kanonok és főesperes, 1523-tól Majlád (Majláth) István kamarás. A tényleges munkát feltehetőleg a helyetteseik végezték. Azt tudjuk, hogy a királyi pincék őrzésében a kulcsár (*claviger regie maiestatis*) volt a segítségére. Az viszont nem egyértelmű, hogy az élelmiszerek beszerzésében ki helyettesítette. Ugyanis a királyi asztalra való étellel – ahogyan ez kiderül Galeotto Mátyás királyról szóló könyvéből – a sáfár gyakran maga kellett, hogy beszerezze.⁵⁸ Az pe-

54 Utasítás a szendrői uradalom udvarbírája részére 1652-ből. Másolta: dr. Kárfy Ödön. Magyar Gazdaságtörténelmi Szemle 8(1901) 115., ill. Utasítás a murányi udvarbíró részére 1662-ből. Másolta: Dr. Döry Ferenc. Magyar Gazdaságtörténelmi Szemle 8(1901) 270.

55 Batthyány II. Ádám utasítása i. m. 204.

56 T. Scully: i. m. 243.

57 Csánki Dezső: Mátyás király udvara. Bp. 1884. 38.

58 Alfonz, Aragónia és Nápoly királya és a pápa sáfárja egy különösen nagy súlyú angolnára alkuozott a halással. Végül Alfonz király sáfárja szerezte meg a halat és ezért a király bőkezűen megjutalmazta. Mátyás erre ezt mondta: „De ha az én sáfárom így akarta volna bizonyítani bõ-

dig nem valószínű, hogy egy előkelő egyházi vagy világi méltóság maga alkudozott volna például a király asztalára szánt halért.⁵⁹ Előfordult, hogy valaki szakácsból lett fősfár: a Mátyás király alatt szakácsként szolgáló Bosnyák Mátyás II. Lajos alatt főszakács, majd fősfár lett.⁶⁰

A 17. századi főúri udvarokban a konyhasáfárság nem tartozott a magasabb rangú tisztségek közé. Batthyány I. Ádám udvarában például a konyhasáfárok nem az udvar népéhez, hanem a várbeli szolgarendhez tartoztak és alacsony fizetést kaptak.⁶¹ Batthyány I. Ádám minden olyan várában, kastélyában, ahol konyhát tartott, konyhasáfárt is felfogadott. A konyhasáfárok hosszú ideig szolgáltak: Rohoncon az ismeretlen származású „Konyhasáfár” Miklós 1641-től 1659-ig, Szalonakon Ilinics (Ilnics) Miklós pedig 1641-től 1656-ig töltötte be e tiszte.⁶² Konyhasáfár Miklós ráadásul előtte (1638–1641) Szalonakon szolgált ugyancsak e tiszteben. Németújvárról két konyhamester nevét ismerjük: Katics Miklósét (1638–1643) és Suppanicz Pálét. Ez utóbbiról csak annyit tudunk, hogy 1645-ben kezdte szolgálatát, de mivel a praebendás jegyzékben 1643 után a németújvári konyhasáfár többé nem szerepel névvel, így nem tudjuk, meddig szolgált. Németújváron a konyhasáfár fizetése eleinte 20 ft, majd 16 ft volt, Rohoncon és Szalonakon mindvégig 10 ft. Ez körülbelül a kasznárok fizetésével egyezett meg, a kulcsárok viszont magasabb bért kaptak ennél. A szakácsok közül pedig a segédszakácsoknak fizettek ennyit. Konyhasáfár Miklósnak néhány évig még ezt az alacsony fizetését is visszatartotta ura, nem tudjuk, miért.

Thököly Imre konyhasáfára, Visniczey Ferenc is viszonylag alacsony fizetést kapott, 20 ft-ot. Az erdélyi fejedelmi udvarban Apafi Mihály két konyhasáfára 16, illetve 7 ft-ot kapott.

A Habsburg-udvar (1574–1612) nagyobb létszáma miatt a feladatok is több alkalmazott között oszlottak meg. A konyhasáfár feladatkörét a Küchenschreiber (konyhaírnok) és az Einkauffer (beszerző) végezte el. Az előbbinek minden nap fel kellett jegyeznie, hogy hova mennyi élelmiszer került,⁶³ a másik fel-

kezőségét, akkor dicsértem volna meg igazán, ha a megvásárolt halat a pápának ajándékozta, hadd lássák az okosabb emberek, hogy az ura nemcsak a pénzt, de a torkosságot is megveti, hiszen ekképp kiderült volna, hogy az angolnárol nem fősvénységéből mondott le, és nem is falánkságból vásárolta.” *Galeotto Marzio*: Mátyás királynak kiváló, bölcs, tréfás mondásairól és tetteiről szóló könyv. Bp. 1979. (Bibliotheca Historica) 74–76.

59 A szakirodalom – Főgel József, Fraknoi Vilmos, Csánki Dezső, Kubinyi András – csak egy sáfárról beszél, aki a konyhát felügyelte. Csupán Zolnay László beszél fősfárról, ami azt jelentené, hogy kellett lennie egy vicéjének is.

60 *Főgel József*: II. Lajos udvartartása. Bp. 1917. 125.; *Zolnay L.*: i. m. 337.

61 A kora újkori magyar főúri udvarokban két nagy társadalmi csoportot különíthetünk el. Az elsőbe az ún. „udvar népe”, a másodikba a „várbeliek” tartoztak. Az „udvar népe” nagyrészt az úr familiárisaiból állt, akik rangjuk és feladataik szerint különböző csoportokba szerveződtek. A várbelieket is két különálló csoportra lehet osztani: az egyik az úr gazdaságában dolgozott, a másik pedig a várakat őrizte. Vezetőiket (tisztartó, porkoláb) leszámítva többnyire nem nemesi származásúak.

62 Az előtte lévő konyhamesternek nem írták meg a nevét.

63 *Ingrid Haslinger*: Küche und Tafelkultur am kaiserlichen Hofe zu Wien. Zur Geschichte von Küche, Hofzuckerbäckerei und Hofsilber- und Tafelkultur, Bern, 1993.

tehetőleg az élelmiszerek beszerzésével foglalkozott. A Küchenschreiber a főszakáccsal és a Sommelierral (a borospincék felügyelője) egyforma fizetést kapott (240 fl), ami a konyhamester után a legjobbak közé tartozott. Az udvar élelmiszerraktáira (*Zehrgaden*) Zehrgadner felügyelt 180 fl-ért. Munkájában 3 Zehrgadenträger segített, akik a feltehetőleg a raktárakból a konyhába hordták az élelmiszert.⁶⁴ A német választófejedelmek udvaraiban a 16–17. században mindenhol megtalálhatók voltak a Küchenschreiberek (konyhaírnok), akiknek feladatköre a konyhasáfáréval hasonlatos és tulajdonképpen a konyhamester helyettesei.

Angliában a clerk of kitchen (konyhaírnok) tulajdonképpen a konyhamester tisztét is ellátta, ahogy ezt már feljebb megírtuk. I. Erzsébet udvarában a clerk of kitchennek két helyettese volt (*under clerks of kitchen*).⁶⁵

A szakácsok

„Az főszakácson, melyre fejedelmek, urak magokat bízzák, nem kevesebb, hanem több, hogysen az több szolgálknál, akármily titkos és fő légyen is, fekszik. Azért kell az főszakácznak egy becsületes, tekintetes, igaz, hív, egészséges, tiszta, szorgalmatos, barátságos és az főzésben alkalmas és tanult embernek lenni. [...] Az urak pedig olyan szakácsot, azki borissza és részeges, és magát az borítalra annyira szoktatta, hogy minekelötte az étket megfőzte, immár részeg légyen, meg ne fogadják és ne is tartsák. [...] Az szakács minden szorgalmatosságot arra fordítson, hogy megismerj, minémű étkek tetszenek az ő urának, és melyek kedvesek légyenek öelőtte, hogy öelőtte erős avagy savanyú s gyenge, szerszámos étkek kedvesek, sósan, édesen avagy savanyún kívánja-é avagy nem, és amint inkább szereti, úgy minden szorgalmatossággal igyekezzék készíteni.”⁶⁶

A főúri udvarokban a szakács az az alkalmazott, akinek feladatai kezdetektől fogva világosan körülhatároltak és akinek tiszte betöltéséhez egyfajta képesítésre volt szüksége. Rumpolt a fenti idézetben pontosan fogalmazta meg a szakácsokkal szembeni kívánalmakat: legyen tiszta, szorgalmas, barátságos, ne legyen részeges (legalábbis az étel elkészülte előtt ne rúgjon be) és ami a legfontosabb, tudjon főzni, méghozzá ura ízlésének megfelelően. A szakácsok főzni tudását alkalmazásuk előtt próbára tették. Az erdélyi fejedelmi főszakács két jó „trükköt” is ajánl a „tudatlan szakács” leleplezésére: „mert mondjad neki, kérlek társ, kevergesd, meg ne hagyjad túrózni, mert ha megtúrózik, nem leszen jó, erről eszedbe veheted, ha azelőtt látta-e vagy nem?” „Láttam is oly urat, az kinek volt száz forintos szakácsa, mikor megszegődött véle, azzal próbálta meg, ha mit tud, hogy vajas kását főzetett vele legelsőbbben is.”⁶⁷ Szakácsra minden főúri

64 J. Hausenblasová: i. m. 133.

65 Sara Batty: Elizabeth’s Household. Mills College, 1994.

66 Bornemissza Anna szakácskönyve i. m. 39–40.

67 Régi magyar i. m. 233., 240.

udvarnak szüksége volt a méretétől függetlenül, a számuk viszont az udvar nagyságától függött.

A főúri udvarok nagy konyháiban több szakács főzött, akik között hierarchikus rend állt fenn, ami egyrészt a kapott fizetésben nyilvánult meg, másrészt az elvégzendő feladatokban. A hierarchia élén a főzés irányítója, a szakácsok közvetlen főnöke, a főszakács állt. Őt követték rangban a mesterszakácsok, akiknek segédszakácsok dolgoztak a kezeik alá. A ranglétra alján a szakácslegényeket, szakácsgyerekeket találjuk, akiket az elvégzendő munka függvényében alkalmaztak, többnyire pusztán praebendáért.

A főszakács minden főúri udvarban fontos szerepet töltött be: ő határozta meg, hogy milyen minőségű ételek kerültek ki a konyháról az úr és familiárisai asztalára. Egyes nagyobb konyhákban ő maga nem is főzött, csupán irányította és ellenőrizte a többi szakácsot.⁶⁸ A már említett francia királyi főszakács, Taillevent (aki később főkonyhamester és élésmester lett) egy emelvényen ülve tartotta szemmel a konyhában folyó munkákat, néha felállt és megkóstolt egy-egy ételt.⁶⁹ Mivel a főszakács feladata fizikailag is megterhelő volt, hiszen egész nap talpon kellett lennie, ezért általában jellemző volt, hogy elhelyeztek számára egy széket a főzőhely közelébe, hogy pihenés közben is szemmel tarthassa a többiek munkáját.⁷⁰ Az erdélyi fejedelem udvari szakácskönyvének írója is (16. század eleje) azt tanácsolja a főszakácsoknak, „ha öreg ember vagy s az állást eluntad, ülj le egy székre az konyha ajtaja szélén, vagy kívül vagy belül”.⁷¹ Rumpolt, a mainzi fejedelem főszakácsa ezt még megtoldja azzal, hogy fogadjanak egy fiatal szakácsot maguk mellé segítségül.⁷²

A középkori magyar királyi főszakácsok munkájáról keveset tudunk, néhányuk nevét azonban ismerjük. Mátyás egyik főszakácsát Veres Györgynek hívták, II. Lajosét Bosnyák Mátyásnak. A 17. századi magyar főúri udvarok főszakácsairól sem maradt fenn jelentős mennyiségű forrásanyag. Némely udvarban a fizetési jegyzékek alapján következtethetünk a főszakács személyére. Így Batthyány I. Ádám udvarában sokáig Puch Mihály (1634–1644), Esterházy Miklóséban András mester (1625–1636), Thököly Imréében Ludovicus Simon (1681–1682) töltötte be ezt a tisztséget.

Kisebbségi főúri udvarokban – feltehetőleg jól képzett mesterszakácsok hiányában – a főszakácsnak magának kellett főznie: Batthyány II. Ádám 1691-ben például megparancsolta főszakácsának, hogy maga lásson az ételek főzéséhez és ne

68 *T. Scully*: i. m. 243.

69 *G. és G. Blond*: i. m. 136–137. Az ételek megkóstolása nemcsak az ízletesség szempontjából volt fontos, hanem a mérgezések elkerülése miatt is. Ezért kellett pl. az erdélyi fejedelmi udvarban a főszakács mellett a konyhamesternek és főasztalnoknak is megkóstolnia az ételeket tálalás előtt. I. Rákóczi György konyhai rendtartása. Közli: Koncz József. *Történelmi Tár* 1882. 395.

70 *T. Scully*: i. m. 243.; a burgundi udvarra: *Pray Phyllis Bober*: *Art, cultura, cuisine. Ancient and medieval gastronomy*. Chicago, 1999. 248.

71 Régi magyar i. m. 12.

72 Bornemissza Anna szakácskönyve i. m. 40.

bízta a kuktákra, ugyanis az „étkeket szorgalmatlanul és izetlenül”, a pecsenyét pedig „hol elégetve”, hol „sületlenül” tálalták.⁷³

A főszakácsok irányítása alatt dolgoztak az ún. mesterszakácsok. Európában szokásban volt, hogy a királyi udvarokban és a nagyobb főúri udvarokban egyes szakácsok specializálódtak: például volt külön sültmester (*roaster*), pástétomsütő, ostyasütő (*wafferer*).⁷⁴ Magyarországon Thököly Imréről tudjuk, hogy konyháján külön sültmester készítette a sülteket, az erdélyi fejedelmi konyhán pedig mindig alkalmaztak egy tésztamívest, feltehetőleg a pástétomok készítéséhez. Fogarason, a fejedelmi rezidencián külön tésztamíves ház volt. Az erdélyi fejedelem főszakácsmestere is azt tanácsolja társainak, hogy főleg nagyobb lakománál, a mesterszakácsok közül válassza ki, hogy ki foglalkozzon a meleg ételekkel, ki a hideg ételekkel, ki a pástétomokkal, ki a süttekkel, ki vadhúsok, mondolasajtok vagy sóban főtt halak elkészítésével. Hozzáteszi, hogy ha nincs elegendő mesterszakácsa, akkor egyre több feladatot is rábízhat, hiszen a magyar szakácsok egyaránt értenek például a sóban főtt ételek és a tésztamív elkészítéséhez.⁷⁵

A mesterszakácsok nem maguk végezték a főzés minden fáradságos munkafázisát. A különböző élelmiszereket például a segédszakácsok készítették elő a főzéshez: lenyúzták a vadállatok bőrét, feldarabolták őket, megkopasztották a szárnyasokat stb. Ezenkívül a segédszakácsok kevergették az ételleket, forgatták a nyársakat, bár ezeket a feladatokat gyakran inkább a szakácslegényekre bízta. Nagyobb királyi udvarokban a mesterszakácsok keze alá dolgozó segédszakácsok specializálódtak: például mások készítették elő a húsokat (*Carvers*), mások a mártásokat (*Saucers*).⁷⁶ II. Lajos magyar király udvarában is külön volt húsfelvágó (*carnifex*),⁷⁷ ezenkívül például későző (*culterarum custos*) is, sőt ebben az udvarban a kenyérosztó (*divisor panis*) is a szakácsok közé soroltatott.⁷⁸

A középkorból főleg a királyi udvarok szakácsairól vannak adataink. Eszerint a magyar királyi udvart már a 13. századtól kezdve szakácsdinasztiák szolgálták, akik szolgálataik fejében különböző kiváltságokat nyertek uraiktól, úrnőiktől. A főleg a Somogy megyei Szakácsi mezővárosban és a szomszédos Vid faluban élő királyi szakácsok nemesi rangot kaptak és zárt rendet alkottak.⁷⁹ A 15. században e szakácsnemzetségek már több mint kétszáz nemesi telekkel rendelkeztek. Csánki Dezső a Mátyás király udvarában egyszerre szolgáló szakácsok számát 10–12-nél többre becsülte és megállapította, hogy rangfokozati kü-

73 Batthyány II. Ádám utasítása i. m. 199–200.

74 A 16–17. században Csehországban főleg a pástétomsütő (*J. Hrdlička*: i. m. 110–119.), a német választófejedelmi udvarokban pedig a sültmester (Bratmeister) jelenléte volt a jellemző. (Deutsche Hofordnungen i. m.)

75 Régi magyar i. m. 11.

76 *T. Scully*: i. m. 243.

77 Nem keverendő össze a fölmetélővel, amely olaszul trianzante, németül Fürschneider és az asztalnál szelgette fel a húsokat, míg a carnifex a konyhában.

78 *Soltész Gyula*: Az 1494. és 1495. évi királyi számadások művelődéstörténeti vonatkozásai. Bp. 1905. 73.

79 *Zolnay L.*: i. m. 325–326.

lönbségek léteztek közöttük.⁸⁰ Zolnay László szerint viszont az 1460-as évektől 1490-ig „nem kevesebb mintegy száz–százhusz szakács, szakácslegény, kukta, inas, mosogató működött” a főszakácmester keze alatt.⁸¹ Ez a szám kicsit túlzónak tűnik.⁸² A királyné, Beatrix – az európai szokásoknak megfelelően – külön szakácsokat tartott.⁸³ Mátyás utóda, II. Ulászló konyháján is 10–12 szakács főzött, közöttük egy német, a többi magyar.⁸⁴ A pénztelenségéről is nevezetes II. Lajos udvarában 13 szakács – méghozzá neveik alapján magyar szakácsok – és 10 „segéd” főzött. A szakácsinasok száma pedig 8 volt.⁸⁵

Ami a nem királyi udvarokat illeti, Hyppolit érsekről tudjuk, hogy udvarában 6 mesterszakács és 6 segédszakács munkálkodott. Amikor a bajor herceget vendégelte meg, Mátyás királytól még két szakácmestert és szakácssegédet kért kölcsön, bizonyára, mert saját szakácsai nem győzték egy nagyobb lakoma terheit. Ekkor összesen 16 szakács szorgoskodott a konyhán.⁸⁶

A 17. századi magyar főúri udvarokban nem nemesi származású szakácsok főztek. A szomszédos cseh területen az ugyancsak közrendű szakácsok a legalsó fokon, vagyis szakácsinasként kezdtek és fokozatosan emelkedtek mesterszakácsokká többéves tanulás és vándorlás után.⁸⁷ Magyar területekre vonatkozólag adatok hiányában nem tudjuk határozottan megállapítani, hogy hasonló volt-e a helyzet vagy sem. Batthyány I. Ádám udvarában sok szakács hosszú ideig, akár

80 *Csánki D.*: i. m. 40.

81 *Zolnay L.*: i. m. 336.

82 Zolnay csupán következtet a konyhaszemélyzet számára: Főgel József szerint Mátyás konyhaköltsége a Jagelló-korinak négyeszerese lehetett. Ezért Zolnay a Jagelló-kori konyhaszemélyzet nagyságát megszorozza négygyel.

83 *Csánki D.*: i. m. 39.

84 A szakirodalom nem egységes a szakácsok számát illetően. Soltész Gyula szerint a mesterszakácsok száma több mint 12 kellett, hogy legyen. A mesterszakácsoknak pedig összesen tizenhatan segédkeztek. (*Soltész Gy.*: i. m. 203.) Főgel 12 mesterszakácsról tud, akiknek 16 személy segített. (*Főgel J.*: i. m. 137.) Kubinyi szerint két év alatt összesen 10 szakács kapott fizetést (1494-ben és 1495-ben 6-6 szakács, de 2 mindkét évben szerepelt). (*Kubinyi András*: A királyi udvar élete a Jagelló-korban. In: Kelet és Nyugat között. Történeti tanulmányok Kristó Gyula tiszteletére. Szerk. Koszta László. Szeged, 1995. 325–326.)

85 A szakirodalom más és más számot ad meg II. Lajos királyi szakácsaira vonatkozólag. Kubinyi András szerint 8 mesterszakács, 10 segédszakács és 8 szakácsapród (inas) (*Kubinyi A.*: i. m. 324.); Fraknoi szerint 6 mesterszakács és 8 segédszakács (*Fraknoi Vilmos*: II. Lajos és udvara. II. Budapesti Szemle 1876. 20. sz. 395.); Főgel szerint 10 mesterszakács, 10 segédszakács és 8 szakácsgyerek. (*Főgel J.*: i. m. 124–125.) Mindhárman II. Lajos király 1525. jan. 12. és júl. 16. közötti időszakot felölölő számadáskönyvére támaszkodtak. Ebben négyyszer szerepel 6-6 szakácmester, de nem azonos 6. Összesen 13 név szerepel a számadáskönyvben: Orros Mihály, Gondos Illés, Pállfy Pál, Ifjú Mihály, Bereczky Mihály, Kuthy Máté, Emreffy Mihály, Ormandy Máté. Feltehetőleg bár 13 szakácmestert fizetett a királyi udvar, egyszerre 6 szakácmester volt szolgálatban. II. Lajos király számadási könyve. 1525. január 12–július 16. Közli: Fraknoi Vilmos. In: Magyar Történelmi Tár. 22. Bp. 1877. 45–237.

86 *B. Nyáry Albert*: A modenai Hyppolit-codexek. III. Hyppolit udvartartása. Magyarország erkölcsi és műveltségi viszonyai a XV. század utolsó s a XVI-ik első negyedében. Századok 6(1872) 299.

87 *J. Hrdlička*: i. m. 99.

7–10 évig is szolgált, ami legalábbis azt feltételezi, hogy nem volt általános a vándorlásuk. Ezt erősíti az is, hogy a szakácsok egy részének a főúri rezidenciák közelében volt háza és telke (igaz, lehet, hogy ők már megállapodott mesterszakácsok voltak!). Másrészt a szakácsok – legalábbis a Batthyány-udvarban – nem emelkedtek rangban, erre utal az, hogy fizetésük szinte állandó maradt. Más források arról is árulkodnak, hogy egymáshoz küldték tanulni szakácsaikat: ezt tette például Keglevich Péter is szakácsnéjával, akinek Keglevich Zsigmond Márton nevű mesterszakácsától kellett elsajátítania a további mesterfogásokat (1657).⁸⁸

Csupán néhány főúri udvarról tudjuk, hogy hány szakácsot alkalmazott. A legtöbb adat Batthyány I. Ádám szakácsairól található: 1634 és 1658 között számuk 5 és 9 között váltakozott. Ezenkívül általában 3 szakácsinas segített még be, ha szükséges volt. Az összeírásból úgy tűnik, hogy esetleg a várban élő gyerekek közül választották ki őket és számuk függött attól is, hogy hány emberre kellett főzni a konyhákban.⁸⁹ Batthyány I. Ádám apjának, Batthyány Ferencnek udvarában (1623), Németújváron még csupán 3 szakács és 1 szakácsinas szolgált. Halála után két évvel (1627) viszont Rohoncon öt szakácsot írtak össze.

A Batthyány-udvarban⁹⁰ az 1630-as években a legtöbb fizetést (70 ft) Puch Mihály kapta.⁹¹ Mellette még viszonylag magas fizetést kapott Virág János (50 ft) is, akit Horvát János mester követett 25 ft-os fizetéssel. Az 1645. évi udvari fizetési listán már egy új törekvést figyelhetünk meg: a szakácsok egyik fele 32 ft-ot, másik fele 16 ft-ot kapott, vagyis egyrészt a szakácsok között megszűnt a nagyfokú differenciálás, másrészt kevesebb pénzt kaptak.⁹² Ekkor azonban a régi, jobban fizetett szakácsok már nem dolgoztak az udvarnál.⁹³

2. táblázat

Szakácsok névsora a Batthyány-udvarban 1634 és 1658 között⁹⁴

Név	Miként	Év	Fizetés
Czafordi Félix	Szakács	1634–1636	
Gergely mester	Szakács	1634	
Honz Jérgl	szakács (német)	1657–1659	

88 Keglevich Péter naplója. Közli: Deák Farkas. Magyar Történelmi Tár 13(1867) 247.

89 MOL P 1322 FöldFam N° 352., 354.

90 A következő időkből maradtak fenn fizetési listák: 1638–1642.; 1645–1648.; 1650–1654. MOL P 1322 FöldFam N° 403., 412., 444., 549., 596., 723., 779–780., 804., 845., 943., 1017., 1067., 1123., 1184.

91 Puch Mihály 10 évig (1634–1644) szolgált Batthyány udvarában és szolgálati éveire vonatkozólag két évből (1641, 1642) maradt fenn fizetési lista, ezek tanúsága szerint pedig ezt a magas összeget kapta.

92 Kivétel az egyik leghosszabban szolgáló szakács, Póka István, akinek 30 ft-os fizetését csupán 1652 után emelték 32 ft-ra.

93 Virág János 1641-ig, Horvát János 1643-ig, Puch Mihály 1644-ig szolgált.

94 MOL P 1322 FöldFam N° 342., 354.

Név	Miként	Év	Fizetés
Horvát János mester	Szakács	1634–1643	25 ft
német szakács	Szakács	1638–1639	
Pók Mátyás	Szakács	1652–1656	32 ft
Póka István	Szakács	1634–1658	30–32 ft
Puch Mihály	Szakács	1634–1644	70 ft
Régi Szakács János	Szakács	1641–1645	32 ft
Szakács Anderly	Szakács	1657–1658	
Szakács Christandli	Szakács	1641–1659	16 ft
Szakács Hanzli	Szakács	1647–1659	16 ft
Szakács István	Szakács	1651–1658	32 ft
Szakács Mátyás	szakács (német)	1645–1650	32 ft
Szakács Motez	Szakács	1647–1656	32 ft
Szakács Purger	Szakács	1641–1656	16 ft
Szakács Tamás	szakács (német)	1641–1646	32 ft
Tirol János	szakács (német)	1642–1643	25 ft
Virág János	Szakács	1635–1641	50 ft

Esterházy Miklós hat szakácsa (1636) hasonló nagyságú fizetést kapott (3. táblázat) mint Batthyányé 1645 előtt: két nagyobb fizetésű szakács (75 ft és 70 ft) mellett egy közepes (40 ft) és három alacsony fizetésű (15 ft, 13 ft és 8 ft) szolgált.

3. táblázat

Esterházy Miklós udvarának szakácsai 1636-ban⁹⁵

	Beosztás	Szolgálat kezdete	Fizetés
András mester	szakács	1625.	75 ft
Fülöp mester	szakács		70 ft
Szakács Márton	szakács	1629. jan. 1.	40 ft
Baksai Péter	konyhamester	1627. okt. 15.	40 ft
Farrago János	szakács	1630. febr. 1.	15 ft
Szakács György	szakács	1629. szept. 15.	13 ft
Szakács Jankó	szakács	1629. szept. 15.	8 ft

A Nádasdyak sárvári udvarára vonatkozólag 1614-ben a konvenciók könyv alapján 3 szakácsról tudunk: Mátyás mester 30 forint, Szakács Vince 15 forint, Káldy Balázs mester 4 forint készpénzfizetést kapott. Ezenkívül a szükség szerint 2-3 szakácsinas segített be.⁹⁶ Thurzó György nádor udvarában halálakor,

⁹⁵ MOL Miklós nádor iratai (P 123) Gazdasági iratok.

⁹⁶ MOL Nádasdy-levéltár (E 185) Gazdasági iratok, Sárvár.

1617-ben legkevesebb 7 szakács és 2 szakácsinas szolgált,⁹⁷ de Thurzó Szaniszló is rendelkezhetett ennyivel, ha 4 szakácmestert és egy segédszakácsot is kölcsön tudott adni rokona, Thurzó Borbála (1612) lakodalmára.⁹⁸

Thököly Imre udvarában 11 szakács szolgált. A konvenciók lista alapján (4. táblázat) a legmagasabb fizetést (100 ft) Ludovicus Simon mester kapta. Őt követte Kassay Boldizsár 80 ft és Kovalinszky Sámuel 70 ft-os fizetéssel. A legrosszabbul fizetett szakácsok – összesen négyen – 30 ft-ot kaptak. Nagyon alacsony fizetés (16 ft) járt Thököly sültmesterének, ami arra utalhat, hogy a sültmester kevésbé megbecsült beosztás volt.

4. táblázat

Thököly Imre udvarának konyhaszemélyzet 1682/1683⁹⁹

Név	Megnevezés	Pénz
Berzeviczy István	Főkonyhamester	150 ft
Ludovicus Simon	Mester ¹⁰⁰	100 ft
Badányi Ádám	Konyhamester	80 ft
Kassay Boldizsár	Szakács	80 ft
Kovalinszky Sámuel	Szakács	70 ft
Árvay Sámuel	Mester	50 ft
Ádám mester	Mester	50 ft
Iffjú Mátyás	Mester	40 ft
Árvay András	Mester	36 ft
Lengyel Bálint	Szakács	30 ft
Paskulidesz Mátyás	Szakács	30 ft
György mester	Mester	30 ft
György mester	Mester	30 ft
Tompos Mihály	Sáfár	24 ft
Visniczey Ferenc	Konyhasáfár	20 ft
Murza Jakab	Sültmester	16 ft
Kozák István	Konyhaajtónálló	16 ft
Ferenc	Konyhaajtónálló	15 ft

97 Thurzó György temetésekor (1617) ennyi szakácsnak adtak posztót. Néhányuk neve felbukkan Thurzó Imre temetésén (1621) is: Vittko v. Widko és Gyuri szakács. (*Báró Radvánszky B.*: Magyar családélet i. m. III. 370.)

98 Mátyás, György, Ferenc és Sebestyén mester- és Fankus nevű segédszakácsokról van szó. *Báró Radvánszky B.*: Magyar családélet i. m. III. 62.

99 Késmárki Thököly Imre naplója i. m. 76.

100 A szakácsok között vannak felsorolva, nevük mellett ennyi szerepel: mester.

Különösen érdekes kérdés a német szakácsok elnevezése a korabeli forrásokban. Hipotézisünk szerint a német szakács elnevezés nem a szakács nemzetiségére utalt, hanem arra, hogy német módon főzött. E feltevésünk még bizonyításra vár, de emellett szólnak például olyan érvek, mint hogy Batthyány I. Ádám udvarában megforduló német szakácsokat Szakács Mátyásnak, Szakács Tamásnak és Tiroid Jánosnak hívták, ugyanakkor pedig Szakács Christandli vagy Szakács Hanzli neve mellett nem szerepel, hogy német. Egyes évek praebendás listáin a nevüket sem adják meg, csak annyi szerepel, hogy egy német szakács.¹⁰¹ Ezenkívül többször előfordul forrásokban, hogy „jó magyar módon főző szakácsról”¹⁰² vagy német módon főző szakácsról¹⁰³ tesznek említést. A szakácskönyvek tanúsága szerint már tudatosan megkülönböztették saját szakácsművészetüket másokétól: az erdélyi fejedelem főszakácsa például gyakran megjegyzi, hogy a németek vagy a lengyelek így készítik, de mi magyarok nem élünk vele.

A 16–17. században több főúri udvarban is találkozhatunk német szakácsokkal.¹⁰⁴ Fizetségük alapján a szakácsok között nem lehetett különleges. Poppel Éva két német szakácsa közül az egyik 30 ft, a másik 15 ft fizetséget kapott, míg a magyar szakács 20 ft-ot. Illésházy István végrendeletében két szakácsáról emlékezik meg: a magyar szakácsára 50 ft-ot, a németre 32 ft-ot hagyott.¹⁰⁵ A Batthyány-udvarban 1637-től a szakácsok között mindig volt egy német szakács is. Fizetésük 32 és 25 ft között váltakozott, amely eleinte alacsony, később a jobb fizetések közé tartozott. Esterházy Pál elégedetlen lévén a szakácsaival, budai táborozása alkalmával új szakácsok után nézett. Ekkor azon gondolkodik, hogy egy jól főző német szakácsot megfogadjon, de a 100 talléros fizetést, amit kíván, sokallja, főleg, mivel ételével és italával együtt már több mint 200 forint lenne az éves kiadása rá.¹⁰⁶

Más a helyzet az Esterházy levelében is felbukkanó francia nemzetiségű szakácsokkal. Csehországban Hrdlička szerint a század második felében jelentek meg a francia szakácsok a főúri udvarokban, sőt Albrecht Valdštejn már a század elején 4 francia szakácsot foglalkoztatott.¹⁰⁷ Magyar területen eddig csupán e fenti levélben fordul elő említésük, illetve II. Rákóczi Ferencről tudjuk, hogy hesseni származású feleségének ugyancsak volt francia szakácsa.¹⁰⁸ Ez azonban

101 MOL P 1322 FöldFam N^o 342., 354.

102 Ld. a tanulmány első idézetét.

103 Kemény János már említett idézetében Brandenburgi Katalin udvarában a belső konyhán főztek német szakácsasszonyok és szakácsleányok német módon.

104 Volt pl. Thurzó György udvarában is német szakács. (*Báró Radvánszky B.*: Magyar családelet i. m. III. 370.)

105 Illésházy István és Pálffy Kata végrendelete. Közli: Dr. Merényi Lajos. Történelmi Tár 1897. 753.

106 Ld. az 1. sz. jegyzetet.

107 *J. Hrdlička*: i. m. 97.

108 Munkácsi leltárak s udvartartási iratok. (1680–1701.) Közli: Thaly Kálmán. Történelmi Tár 1(1900) 357–358.

még nem feltétlenül jelenti azt, hogy nem voltak francia szakácsok az országban, csupán az eddig feltárt forrásokban még nem találtuk nyomukat.

A főúri udvarokban a férfi szakácsok mellett nők is foglalkoztak ételkészítéssel, még hozzá többnyire az udvarok női része számára. Így például a Batthyány-udvarban a kiskonyhán a fraucimerek között összeírt szakácsnék és a hozzájuk tartozó szakácsleányok főztek. 1639-től 1659-ig általában egy szakácsné és egy szakácsleány szolgált az udvarban, néhány évben kettő (1648–1649, 1651–1653, 1656–1659). A szakácsnékat és szakácsleányokat többnyire nem nevezik meg, vannak azonban kivételek. Így például a szakácsnét 1641 és 1643 között Szakács Magdalénának,¹⁰⁹ 1654 és 1655 között pedig Regerlinek hívták. A megnevezett szakácsleányok közül Dorica (Dori) (1646–1652) szolgált a leghosszabb ideig. Batthyány I. Ádám mindkét felesége német lévén, a fraucimerek többsége is német volt.¹¹⁰ Így érthető, ha számukra német szakácsné főzött. Azonban az összeírások viszonylag ritkán említenek német szakácsnét. Ennek ellenére feltehető, hogy mindig is volt német szakácsné az udvarban, de csak akkor nevezték német szakácsnének, ha meg kellett különböztetni egy másik, egy magyar szakácsnétól. Ilyen volt Szakács Magdaléna szakácsnésága idején, amikor a mellette szolgáló (1640 és 1642 között Rohoncon, majd 1643-ban az „udvarhölgyek” között feljegyezve) szakácsnét német szakácsnének nevezték. Szakács Magdaléna távozása után azonban már csak egy szakácsné maradt, aki valószínűleg német volt, de ezt nem tartották szükségesnek hangsúlyozni.¹¹¹ Ezt támasztja alá, hogy a későbbiekben megnevezett szakácsnék és szakácsleányok is német nevek voltak.

5. táblázat

Szakácsnék és szakácsleányok a Batthyány-udvarban 1634–1659¹¹²

Név	Beosztás	Szolgálati év
Baberli	Szakácsné	1659
Dorica	Szakácsleány	1646–1652
Fronkli	Szakácsleány	1653–1659
Maridli	Szakácsleány	1658–1659
Regerli	Szakácsné	1653–1655
Szakács Magdaléna	Szakácsné	1641–1643
Szofferli	Szakácsleány	1651–1652

109 Egy Szakács Magdaléna már Batthyány I. Ádám anyjának, Poppel Évának udvarában is szolgált. Feltehetőleg azonos személyről van szó, mivel Poppel Éva halála után tűnik fel a neve Forment Aurora fraucimerei között.

110 *Koltai A.*: i. m.

111 Ettől kezdve azonban csupán még egyszer, 1646-ban fordul elő, hogy a szakácsné elé odairják: német.

112 MOL P 1322 FöldFam N° 342., 354.

Feltehetőleg máshol is szakácsné főzött a kiskonyhán, erről azonban csak kevés adat maradt fenn, például az özvegy Poppel Éva udvarában is találkozhatunk egy szakácsnéval.¹¹³

Erdélyben pedig I. Apafi Mihály fejedelem udvarában is főzött szakácsné, akit Bornemissza Anna egyszer említ gazdasági naplójában.¹¹⁴

Viszonylag sok korabeli németalföldi és itáliai művész konyhát ábrázoló festményein láthatunk szakácsnékat tevékenykedni.¹¹⁵ Ezeken a képeken olyan férfias jellegű munkát is ők végeznek el mint szárnyasok felszúrása nyársra.¹¹⁶ A kisebb háztartások, kisebb konyháján, főleg a polgári konyhákban a 17. században már nők a szakácsok, de a nagyobb, a főúri udvarok konyháján megmaradt a férfiuralom a konyhákban.¹¹⁷ A század második felében Felvinczi György *A 'jo gazda-aszszonynak dicsireti* (1691) című versében a feleség, az asszony dolga a konyha rendben tartása, a szakács és a készülő ételek ellenőrzése.¹¹⁸ Sőt, már Thököly Imre (1692) is úgy fogalmaz egyik levelében, hogy felesége, Zrínyi Ilona „gazdasszonynak való cserépedínyeket” kér.¹¹⁹

Ha valamilyen okból egy nő saját udvart tartott (azért, mert megözvegyült, vagy férje hosszan távol volt), akkor az udvartartása férfi szolgálókkal bővült annak arányában, milyen feladatot kellett az adott helyzetben ellátnia. Ez azt jelentette, hogy a kiskonyha női személyzete mellett férfi szakácsokat is alkalmaztak, akik az udvar nagyobb része számára főztek. Például Széchy Mária murányi udvarában (1663) 3 szakácsot,¹²⁰ özvegy Poppel Éva pedig 1 szakácsné mellett 3-4 szakácsot is tartott. Lorántffy Zsuzsanna (1652) udvarában pedig 6 szakács szolgált. Lorántffy Zsuzsanna özvegyként, mint volt fejedelemasszony és az uralkodó fejedelem anyja, nagyobb udvart tartott mint Poppel Éva, ezért több szakácsra is volt szüksége. Az ő esetében nem tudjuk, hogy alkalmazott-e szakács-

113 „Im küttem és orvosságot.” Lobkowitz Poppel Éva levelezése. 1622–1644. Szerk. Kincses Katalin. Bp. 1993. 22.

114 I. Apafi Mihály fejedelem udvartartása. I. Bornemissza Anna gazdasági naplói. (1667–1690.) Szerk. Dr. Szádeczky Béla. Bp. 1911. 403.

115 Ezek többnyire holland, flamand zsánerképek, de van közöttük olasz is: *Frans Snyders*: Cook with Food (Szakács étellel). Olajfestmény. Wallraf-Richart-Museum. Cologne; *Bernardo Strozzi*: The Cook (A szakács). (1625 körül) Olajfestmény. Galleria di Palazzo Rossi, Genoa; *Pieter Aertsen*: Cook in front of the Stove (Szakács a tűzhely előtt). (1559) Olajfestmény. Musée des Royaux des Beaux-Arts, Brussels; *Vincenzo Campi*: Kitchen (Konyha). (1580) Olajfestmény. Pinacoteca di Brera, Milan; *Pieter Cornelisz van Ryck*: The Kitchen Maid (Konyhalány). (1628) Olajfestmény. Museum voor Schone Kunsten, Ghent.

116 *Joachim Beukelaer*: The Cook (A szakács). (1574) Olajfestmény. Kunsthistorisches Museum, Wien.

117 *B. K. Wheaton*: i. m. 54.

118 *Felvinczi György*: A 'jo gazda-aszszonynak dicsireti. In: Régi Magyar Költők Tára. XVII. század. 13. Szentpáli N. Ferenc, Felvinczi György, Pápai Páriz Ferenc és Tótfalusi Kis Miklós versei. Sajtó alá rend. Varga Imre. Bp. 1988. 114–123.

119 Apró csupokat, mélyfenekű tálatkat, széles szájú korsókat, réz- és vasserpenyőket. Késmárki Thököly Imre naplója i. m. 108.

120 MOL E 156 fasc. 25. N° 108.

nét is vagy sem, Brandenburgi Katalin esetén viszont fennmaradt forrás, amely azt tanúsítja, hogy egyéves fejedelemsége idején is tartott a kiskonyhán szakácsnékat, méghozzá németeket.¹²¹

6. táblázat

Lorántffy Zsuzsa szakácsainak fizetése (1652)¹²²

Név	Fizetés
Ecsedi Miklós	40 ft
Erdélyi János	32 ft
Munkácsi Demeter	20 ft
Munkácsi János	18 ft
Fogarasi Miklós	14 ft
Fogarasi Sztojka	10 ft

A fent említett udvari szakácsok, illetve a kiskonyhán főző szakácsnők mellett a Batthyány-udvarban a várnép között is található szakácsok. Így Németújváron külön szakácsa volt az uraiméknak és a porkoláboknak. Mindketten 12 ft-t kaptak. 1637-től Szalónakon is alkalmaztak két szakácsot, egy Hansli nevűt, aki a porkolábok szakácsa volt és egyet az uraimék számára 10 ft-os fizetésért. Hansli neve 1648-ig fordul elő, 1649 után is külön szakácsa van a porkoláboknak, de már nem nevezik néven őt.

A szakácsok öltözkéről Max Rumpolt szakácskönyve nyújt szemléletes leírást: „Az szakácsok mindennap tiszta, fehér keszkenőkkel, előkötökkel és egyéb tiszta kendőkkel légyenek jelen. Az ő szakálluk pedig s mind hajuk csinosak légyenek, megrövidítve és megnyírtatva. Szép, tiszta, fehér ingei, nem mocskosok, taknyosok és szennyesek, hanem szép, tiszta, rendes, rövid ne bő, lombos, rojtos, hanem jól készült, szűk köntösi, mind nadrágja és dolmánya légyen.”¹²³ A korabeli metszetek alapján hasonló képet alkothatunk a szakácsok öltözkéről, azzal kiegészítve, hogy mind viselnek valamilyen fejfedőt is.¹²⁴ Az ábrázolásokon a sapka mellett a szakácsruha jellegzetességének tűnik még a kötény, vagy ahogy ők nevezik, az előkötő. Esterházy Miklós nádor tárházában írtak össze 20 darab ilyen „szakácsnak való előkötőt” az asztali fehérenemű között.¹²⁵ Másol ilyennel nem találkoztunk, feltehetőleg mivel ezek nem a tárházban, hanem valahol a szakácsoknál lehettek. Feltehetőleg a szakácsok is hordtak egyfajta

121 *Kemény J.*: i. m. 141.

122 *Szilágyi Sándor*: Lorántffy Zsuzsanna. Történeti család- és jellemrajz. Pest, 1872. 97

123 Bornemissza Anna szakácskönyve i. m. 40.

124 Faludi Ferenc 18. században írt Szakácsének c. versében a szakács ugyancsak kötényt visel és egy „hálósüveget”, amelynek „kis rojtoska” van a tetején. (Szmk 137.)

125 *Thaly Kámán*: Gr. Esterházy Miklós nádor kincstára. 1645. Történelmi Tár 1883. 763.

„egyenruhát”, legalábbis Batthyány I. Ádám udvarában a szakácsok egységesen kék csizmazin anyagot kaptak ruhájukhoz.¹²⁶

A szakácsok többnyire valamelyik rezidencia közelében laktak. Így például I. Rákóczi György főszakácsának, Vad Jánosnak, szakácsai közül Szepesi Jánosnak és Szakács Gergelynek Sárospatakon volt háza (1648).¹²⁷ Batthyány I. Ádám szakácsai közül pedig Szakács János, Prakai János, Pók Mihály Rohoncon lakott liberként (szabadosként) (1636).¹²⁸

Emellett a szakácsoknak saját szobájuk is volt a kastély vagy vár épületében a konyha mellett, ahonnan közvetlenül a konyhába mehettek be.¹²⁹ Étkezésekkor a konyhamester asztalánál ettek, természetesen azután, hogy az úr befejezte a sajátját.

A főurak utazásaik alkalmával szakácsaik egy részét is magukkal vitték, hogy városi házuk konyháján vagy tábori konyhájukon a saját megszokott szakácsaik főzzenek. Bethlen Miklós például táborozására Kis Mihály nevű szakácsát vitte magával, aki bárhol remek fejér és közcipót tudott sütni, így egyben sütőként is szolgált.¹³⁰ Rhédey László, amikor II. Rákóczi György erdélyi fejedelmet elkísérte lengyelországi hadjáratára (1658), három szakácsát vitte magával.¹³¹

Nagyobb vendégségekkor, lakodalmakkor, halotti torokon az adott főúri udvar konyhaszemélyzete is kevésnek bizonyult. Ilyenkor a főurak egymástól kértek kölcsön szakácsokat. Például Thurzó Borbála lakodalmán (1612) Thurzó György nádor szakácsai mellett 13 különböző udvarból érkező 20 szakácsmester segített az ünnepi lakoma elkészítésében.¹³² Thurzó Mária lakodalmára (1618), úgy látszik, kevesebb vendéget hívtak, vagy a nádor szakácsainak száma nőtt meg, mindenesetre mindössze 8 vendégszakácsot alkalmaztak. Révay uram Pál mester nevezetű szakácsát mindkét alkalomra elhívták, eszerint különösen elégedettek lehettek vele.¹³³ Batthyány I. Ádám familiárisa, Szily István lakodalmára (1642. május) Erdődy György szakácsát kérte kölcsön.¹³⁴

126 MOL P 1322 FöldFam N° 342., 354.

127 *Makkai László*: I. Rákóczi György gazdasági iratai (1631–1648). Bp. 1954. 248.

128 1636-ban a liberek között: „Szakács János, Prakai János, az úr szakácsa, Pók Mihály, az úr szakácsa”. *Zimányi Vera*: A rohonc-szalonaki uradalom és jobbágysága a XVI–XVII. században. Bp. 1968. 260.

129 Ld. „konyháról nyiló szakácsok háza”. Zboró, 1690., ill. Bozin vára, 1586. (Adatok Szent György város levéltárából. Történelmi Tár 1893. 534.), Bicsé, 1650 (MOL NRA fasc. 171. N° 27.), Munkács, 1638. (*Makkai L.*: i. m. 332.) „A Konyhából nyilik egy Szakács ház sütő kemence benne” Szerencs, 1699. (*László Csaba*: A szerencsi vár és inventáriuma. In: Détsy Mihály nyolcvanadik születésnapjára. Tanulmányok. Szerk. Bordoly István–Haris Andrea. Bp. 2002. [Művészettörténet – Műemlékvédelem XI.] 363.) stb.

130 *Bethlen Miklós* Önéletírása. I. Sajtó alá rend., a jegyzeteket írta: V. Windisch Éva. Bp. 1955. (Magyar századok) 321.

131 Rédei László történelmi maradványai 1658–1663. Közli: Nagy Iván. Magyar Történelmi Tár. 17. Pest, 1871. 3.

132 Thurzó Szaniszló egymaga 5 szakácsot „kölcsönzött”, a többi család (Kolonich, Révay, Pálffy, Beniczky, Dóczy stb.) egyet-kettőt. *Báró Radvánszky B.*: Magyar családélet i. m. III. 62.

133 I. m. 19.

134 MOL P 1322 FöldFam 584.

Az erdélyi fejedelmi udvarban Bethlen István négy mesterszakácsáról emlékezik meg végrendeletében (1646),¹³⁵ tíz évvel később az összeírások szerint az erdélyi fejedelmi konyhán 10 szakács főzött, ebből három mesterszakács címmel büszkélkedhetett, 1661-ben pedig 11 (5 szakács és 6 szakácsinas). Apafi Mihály udvarában eleinte (1665) 7 szakács főzött, majd 1669-ben már 12 (7 szakács és 5 szakácsinas), a nyolcvanas évek elején pedig (1682, 1684) 13.¹³⁶ A nyolcvanas évek végén (1688) már 17 szakács neve került a konvenciók könyvbe.¹³⁷ A szakácsokat Apafi Mihály udvarában (1665–1685) is differenciáltan fizették. Eleinte a legmagasabb kategória a 40 ft-os fizetés volt. A nyolcvanas években azzal párhuzamosan, hogy nőtt a szakácsok száma, csökkent a fizetésük: ekkor a 26–28 ft volt a legmagasabb fizetési osztály (kivéve Tésztamíves Radulyt, neki maradt 40 ft a fizetése), utána 16 ft-os kategória jött, majd a legalacsonyabb fizetésűek 6–10 ft-ot kaptak.¹³⁸ A folyamatosan szolgálók fizetését csökkentették: például Bukus István (1665–1684) 40 ft-os fizetését 28 ft-ra szállították le ekkoriban. A konyhamesterek fizetése jóval nagyobb volt a mesterszakácsokénál (70 ft) és még a tálmosó fizetése is magasnak mondható (25 ft).

7. táblázat

Konyhaszemélyzet Apafi udvarában 1665-ben¹³⁹

Név	Beosztás	Fizetés
Nagy Jacobi	Konyhamester	70 ft
Pap Mihály	Konyhamester	70 ft
Tésztamíves Raduly	Tésztamíves	40 ft
Kis Miklós	Szakács	40 ft
Bukur István	Szakács	40 ft
Török Péter	Szakács	35 ft
Nándorfi Kis Miklós	Szakács	26 ft
Petreling György	Tálmosó	25 ft

135 *Báró Radvánszky B.*: Magyar családélet i. m. III. 295.

136 1683-ban állítólag 18 szakács és 15 szakácsinas kapott praebendát. Ugyanebben a forrásközlésben olvashatjuk viszont azt is, hogy 1684-ben és 1686-ban 8 konyhabéli kapott fizetést (a szakácsinasoknak csak praebenda járt). Lehet, hogy a 18 szakács és 15 szakácsinas lakodalomra főzött és vendég szakácsok is voltak közöttük. Ld. *Jakab Elek*: Történelmi emlékek Bornemissza Anna fejedelemlő írásai közül. II. Történelmi Tár 1893. 162. Apafi konvenciók könyve szerint 1684-ben 13 szakácsot fizettek. Evangélikus Országos Levéltár (= EOL) Radvánszky Béla hagyatéka. 9. téka.

137 Thallóczy Lajos 17 szakácsról tud, akik mellé ugyanennyi szakácsinast rendeltek. Nem jelöli meg pontosan, honnan veszi adatait, így nem ellenőrizhető. A konvenciók könyvben összeírt 17 szakács közül 7 alacsony fizetést (6 ft) kapott, feltehetőleg ők lehettek a szakácsinasok, nem valószínű ugyanis, hogy 17 szakács lett volna 17 inással Apafi udvarában.

138 A hatvanas években nem fizettek egyetlen szakácsnak sem 16 ft-nál kevesebbet!

139 MOL, a gyulafehérvári konvent mikrofilmen lévő anyaga.

Név	Beosztás	Fizetés
Sütő Pál	Sütő	20 ft
Sárkány Farkas János	Sütő	20 ft
Sárkány Mihály	Sütő	20 ft
Szakács Barthos	Szakács	16 ft

Báthory István lengyel királyi udvarában (1681)¹⁴⁰ 18 személy sürgölődött a konyhán, köztük magyar szakácsok.¹⁴¹

A német választófejedelmi és hercegi udvarokban a magyar főúri udvaroktól eltérő módon külön konyhát tartottak az úr és közvetlen környezete, illetve külön az udvar kevésbé rangos tagjai számára. Előbbit Mundküchének, az utóbbi Hofküchének nevezték. Ennek megfelelően a szakácsok egy része az egyik konyhában, másik része a másikon főzött. A főszakács (*Mundkoch*) természetesen a Mundküchéhez tartozott, azonban nem minden udvarban találkoztunk ezzel az elnevezéssel. Némelyik udvarban az úr számára főző szakácsot/ szakácsokat *Herrenkochen*, *unser koch* (mi szakácsunk)-nak nevezték, megkülönböztetésül a *Ritterkochtól* vagy a *Hauskochtól*,¹⁴² aki az alacsonyabb rangúaknak főzött. Nagyobb konyhákön külön pecsenyeforgatókat (*Bratenwender*) alkalmaztak, a kisebbekben valószínűleg a szakácsinasok végezték el ezt a fáradtságos feladatot. A brandenburgi udvarban (II. Joachim 1535–1571) az úrnőnek, a vadászoknak is külön szakácsuk volt, sőt külön sültmestert (*Bratmeister*) is tartottak. Általában még 1 konyhaajtónállót és 1 mosogatót is a konyhaszemélyzethez számoltak, sőt néhol a mészáros (*Schlachter*) is.¹⁴³

A Habsburg-udvarban egy főszakács (*Mundkoch*) mellett I. Miksa udvarában 2 mesterszakács, 5–7 segédszakács és 4–8 szakácsinas (*Junge Köche*), II. Rudolf udvarában 1 mesterszakács, 2–5 segédszakács és 2–4 szakácsinas, II. Ferdinándban pedig 6 mesterszakács, 10 segédszakács és 8 szakácsinas (*Kuchentuben*) főzött. Ezenkívül külön pástétomsütőt (*Pastetenköche*) és II. Ferdinánd udvarában külön levesfőző (*Suppenköchen*) szakácsokat (kettőt) is alkalmaztak.¹⁴⁴

140 Veress Endre: Báthory István lengyel királyi udvari számadáskönyvének magyar- és erdélyországi adalékai (1576–1586). Bp. 1918. (Fontes Rerum Hungaricum III.)

141 István (1677-ig), János (1677-ben kapta Bánffyától), Tamás, Sebestyén (1582-ben meghalt), Szöllősy András, Nagyszilágyi Mihály.

142 Pl. Johann Albrecht mecklenburgi herceg udvarában a Hauskoch a familiárisok egy részének (Edelleute), a fraucimereknek és más szolgáltnak főzött. Ezenkívül a hús tartósításában is részt kellett vennie. (Deutsche Hofordnungen i. m. I. 223.)

143 Ld. Deutsche Hofordnungen i. m.

144 Ld. <http://www.univie.ac.at/Geschichte/wienerhof/>

8. táblázat

A konyhaszemélyzet fizetése II. Rudolf udvarában¹⁴⁵

Német elnevezés	Magyar elnevezés	Fizetés
Küchenmeister	Konyhamester	600 fl
Küchensreiber	Konyhaírnok	240 fl
Einkäufer	Beszerző(?)	180 fl
Zuscroter	Mészáros	170 fl
Mundkoch	Főszakács	170 fl
Koch	Szakács	170 fl
Pastetenkoch	Pástétomsütő	140 fl
Unterkoch	Segédszakács	100 fl
Kuchelbube	Szakácsinas	96 fl
Kuchelträger		24 fl
Zergadnerträger		24 fl
Marktträger		24 fl
Holzhäcker		24 fl
Hofbäcker		

A cseh főúri udvarok konyhaszemélyzetének számára jellemző, hogy nagyobb udvarokban (Rožmberk és Hradeci) a 16. század második felében és a 17. század elején 10–18 között volt, melyből 4 szakács és 3–5 segédszakács volt. A kisebb rezidenciákon viszont csupán 1–3 szakács volt. A cseh főúri udvarokra jellemző az is, hogy külön pástétomsütőt alkalmaztak.¹⁴⁶

A konyha személyzetében különleges szerepet foglalt el a csupán az erdélyi fejedelmi udvarban alkalmazott, a mindig a szakácsok között összeírt tésztamíves. A tésztamíves tésztából készített ételeket, feltehetőleg főleg pástétomokat, de lehet, hogy különféle sült és főtt tésztákat is. Feladatkörének pontos leírását nehezíti, hogy a korabeli Erdélyben (és Magyarországon is) a tészták közé soroltak minden tészta (tojás, liszt, tej vagy víz) felhasználásával készült ételt. Így a mai szóhasználatból sült tésztáknak nevezett sütemények (torta, rétes, fánk, marcipán) éppúgy ide tartoztak mint a pástétomok (tésztába sült valamilyen hús vagy édesség), illetve a főtt tészták (gombóc vagy gombota, metélt, laska).¹⁴⁷

145 *Karl Vocelka*: Rudolf II. und seine Zeit. Wien–Köln–Graz, 1985. 72.

146 *J. Hrdlička*: i. m. 99–102

147 A csáktornyai Zrínyi-udvar 17. századi kéziratos szakácskönyvében „Tésztából egynéhányféle éték” fejezet cím alatt szerepel többek között „Tésztából csinált metélt”, „Fánkot csinálni”, „Almatortát”, „Szilvából ostya-béles”, „Mandola-torta”, „Tolyófánk”, „Marcapánt aki akar csinálni”, „Pástétomba vadhús”, „Almafánkot csinálni”, „Rétest sütni”, „Rétes torta módjára (Mandola-torta)”. (Szmk 228–236.)

Apafi Mihály udvarában (1665–1688)¹⁴⁸ tésztamíves Raduly (1665–1688) 40 ft fizetést kapott, annyit, amennyit a 1660–1670-es években a főszakácsok kaptak, vagyis a tésztamíves megbecsült beosztásnak számított. Bornemissza Anna gazdasági naplója rendszeresen úgy fogalmaz, mintha több tésztamíves is szolgált volna az udvarban, a konvenciók könyvben azonban csak egy szerepel.¹⁴⁹

Ugyancsak különleges és, úgy tűnik, a maga nemében egyedi az étkekészítéssel kapcsolatos személyek között a borsoló. A borsoló ugyanis nem a szakácsok, hanem az inasok közé tartozott, munkája mégis a konyhához kötötte. Pontos munkakörét nehéz meghatározni, annyi azonban bizonyos, hogy az ételek fűszerezésével függött össze. I. Rákóczi György a következőképpen határozta meg az étkeborsolást, vagyis a fűszerezés menetét: „Az mi az étkeborsolást [fűszerezést] illeti, méltónak ítéljük, hogy az borsoló reggel kilenc órakor, este pedig öt órakor mindenkor jelen legyen és az utolsó fogásig konyhánkról ki ne menjen. Az borsolásban pedig ilyen mód observáltassék: az főszakács két öreg szakácsával együtt borsoljon mindenkor, mások ne, ebben is mértékletességet követvén, mert néha annyira borsolják, sáfránozzák, nem is ehetik ember benne. Borsolás után az kik az étket borsolták étkeadáskor kit elsőben fel szokták adni, azután renddel, az borsoló elsőben, azután az három szakács, utána konyhamesterink megkóstolván, erre igen nagy és szorgalmatos vigyázás kívántatik”.¹⁵⁰

Eszerint tehát a borsolónak is jelen kellett lennie a főzés és az étkezés ideje alatt, ami azt jelenti, hogy elég kötött és hosszan tartó szolgálata volt. Nem találtunk arra utalást, hogy a borsolónak bármi köze lett volna magához a főzéshez, vagyis, hogy értett volna a főzéshez, tehát jelenléte a konyhában felügyelő jellegű volt, még hozzá a fűszerekre kellett vigyáznia. A fűszerre drágasága és fontossága miatt különösen sok gondot fordítottak, ezért a fűszerezést csak a főszakács végezhetette néhány mesterszakáccsal együtt, még hozzá a borsoló ellenőrzése mellett.

A középkori magyar királyi udvarban ritkán találkozunk a borsoló említésével. II. Lajos udvarában az étkefogók között összeírtak egy Borsoló Tamást, aki az előnevét bizonyára nem véletlenül kapta.¹⁵¹

A főúri udvarokban biztos, hogy alkalmaztak legalább egy borsolót. Batthyány I. Ádám összeírásaiban nem nevezi meg, hogy az inasok közül ki volt a borsolója, de udvari rendtartás tervezetében megemlíti a borsolót is, mint aki a konyhamester, a konyhasáfár és a szakácsok mellett jogosult arra, hogy bejárjon a konyhára.¹⁵²

Az erdélyi fejedelmi udvarban Bethlen Gábor idején a borsoló az ugyancsak az inasok közé tartozó pohárnokkal és a bortöltővel étkezett együtt és 3 tál étket

148 Apafi Mihály udvarának konvenciók könyvébe 1665 és 1688 között írták be az udvarban szolgálók neveit. 1671-ben, 1684-ben és 1688-ben Apafi bekérte a konvenciókat és újraírta őket, ekkor tehát az összes udvari szakácsot összeírták. EOL Radvánszky Béla hagyatéka. 9. téka.

149 „ide vetvén mind a két tésztaművesnek”, „tésztaművesekhez” stb. I. Apafi Mihály fejedelem udvartartása i. m. 305., 321.

150 I. Rákóczi György konyhai rendtartása i. m. 396.

151 II. Lajos király számadási könyve i. m. 227.

152 Batthyány I. Ádám udvari rendtartásának tervezete [1648. január–február]. In: Mur 96.

kapott.¹⁵³ Az erdélyi udvarban hol az étekgógók, hol a pohárnokok között szerepeltek a borsolók. 1657-ben Alsó János, 1659-ben egy mór szerezsen(?), 1661-ben Vizközi István (ekkor Szilágyi András borstörő), 1687-ben pedig Nagyidai Ferenc töltötte be e pozíciót. Ez utóbbinak fizetését is ismerjük: 60 ft.

Úgy tűnik, Európa más területein ismeretlen a borsoló mint külön tisztség. Jó példa erre Otto Henrich palotagróf 1526-ból való udvari rendtartása, amelyben leírja a fűszerezés menetét is. Eszerint a főszakácsnak kellett egy fűszeresládikát tartania, amelybe minden héten beletette a Küchenschreibertől (konyhaírnok) kapott fűszermennyiséget (amelyek mennyiségét egyes rendtartások pontosan meghatározták). A főszakács csak az úr asztalára való fűszert tárolta és kezelte, a többiekét a Küchenschreiber (konyhaírnok) őrizte és főzés idejére átadta az udvar népének főző szakácsoknak.¹⁵⁴

A konyha kisegítő személyzete

A 17. századtól kezdve a konyha ajtajába ajtónállókat rendeltek, hogy vigyázzanak arra, illetéktelen személy ne menjen be a konyhába. Ez azt jelentette, hogy a konyhamesteren, konyhasáfáron, borsolón és a szakácsokon kívül más nem tartózkodhatott ott. Batthyány I. Ádám már 1649-ben azt tervezte, hogy két hites (esküt tett) embert állíttat a konyha ajtajába, azonban konyhamestere még 1651-ben is hiába kérte, hogy ne feledkezzék meg a konyhaajtónállókról,¹⁵⁵ mivel végül is csupán 1654-ben írtak össze konyhaajtónállókat a konyhaszemélyzet tagjai között. Esterházy Miklós nádor konyháját már 1629-ben ajtónálló őrizte.¹⁵⁶ Csáky István pedig darabontot rendelt a konyha ajtajának őrzésére (1643).¹⁵⁷ Thököly Imre három konyhaajtónállót fogadott fel, akiknek 15-16 forint fizetést adott.¹⁵⁸

Erdélyben Bethlen Gábor (1622/1623) 10 csatlóst rendelt a konyhája őrzésére.¹⁵⁹ A fejedelmi konyhát 1659-ben négy, 1661-ben kettő, Apafi udvarában eleinte kettő, majd a konyhaszemélyzet számának növekedésével együtt 4–6 konyhaajtónálló őrizte. Apafi udvarában 16 ft fizetést kaptak.¹⁶⁰

A konyhában a főzésen kívül fontos feladat volt a piszkos főzőedények elmosogatása. E feladatot feltehetőleg a szakácsinasok vagy a szakácsgyerekek vé-

153 Bethlen Gábor erdélyi fejedelem utasítása i. m. 73.

154 Deutsche Hofordnungen i. m. II. 166.

155 „Az Konyha aiton állók felülis ne feledkezzék N[agysá]god, az mint az előttis emlékeztem volt N[agysá]g[od]nak”. Pulyai György memorialéja, 1651. jan–febr. MOL P 1322 Tisztartókkal való levelezés N^o 89.

156 MOL Miklós nádor iratai (P 123) Gazdasági iratok.

157 Csáky István utasítása i. m. 193.

158 Késmárki Thököly Imre naplója i. m. 96.

159 *Koltai A.*: i. m. 71.

160 Apafi Mihály fejedelem udvari népeinek fizetési könyve 1663–1690. EOL Radvánszky Béla hagyatéka. 9. téka.

gezték. Batthyány I. Ádám részletes összeírásaiban szerepelnek ugyan külön mosólányok a fraucimerek és konyhai mosóné a rohonci várnép között, de ezekről nem állíthatjuk biztosan, hogy a ruhák vagy a konyhai főzőedények mosása (esetleg mindkettő) volt-e a feladatuk. Az udvarokban néhol tálmosókat is összeírtak. A tálmosó, tálnok, tálhordó kifejezés ugyanazt az udvari tisztséget takarta: azt a személyt, aki a tálakra felügyelt és tisztán tartotta őket.¹⁶¹ Kisebb udvarokban tálnok (tálhordó, tálmosó) maga végezte a tálak mosását, a nagyobbakban ez a feladat a vicéjére, vagyis helyettesére várt. Arra eddig nincs adatunk, hogy a tálnok (tálhordó, tálmosó) feladata lett volna a konyhaedények tisztán tartása is. Batthyány I. Ádám udvarában a tálhordókat (tálmosók) – egymást kiegészítő feladatuk miatt – az étekgókok között tartották számon. Fia, Batthyány Kristóf idejében (1681) a tálnok a pohárnokkal együtt az inasok közé tartozott, Thököly Imre udvarában (1683) pedig tálmosókat írtak össze a pohárnokok között.¹⁶²

Összegzés

A forrásadottságok miatt nagyon nehéz folyamatában szemlélni a főúri konyhaszemélyzet alakulását a 17. században. Folyamatos adatsorokat a Királyi Magyarország területéről csupán egy főúr, Batthyány I. Ádám udvarának negyedszázadnyi idejéről ismerünk. Ezt egészíti ki néhány adat Esterházy Miklós nádor, Thököly Imre és mások udvarairól. Ezenkívül az erdélyi fejedelmi udvar konyhaszemélyzetéről maradt fenn viszonylag sok értékelhető adat.

A középkori magyar királyi udvarban a konyhasáfár irányította a királyi konyha gazdaságát. E tiszte akkoriban előkelő nemesek viselték. A 17. századi főúri udvarokban a konyhasáfár alacsony rangú tisztnek számított és nem az udvar népéhez, hanem a várbeliekhez tartozott. Feladatát és rangját a konyhamester „vette át”. A konyhamester tiszte a középkori magyar királyi udvarból – legalábbis a jelenlegi kutatások szerint – hiányzott, amivel eltért a korabeli európai udvaroktól. A konyhamesteri tisztséget az úr valamelyik, nem főrangú familiárisa viselte. A konyhamesternek általában nem kellett tudnia főznie, hanem a szervezéshez és rendtartáshoz kellett értenie.

A szakácsok között e korszakban is létezett hierarchia. A magyar főúri udvarokban ez leginkább a fizetésükben fejeződött ki, német területen pedig az elnevezésükben: az úr asztala számára vagy a Mundkoch (főszakács) vagy a Herrenkoch főzött segédeivel, az udvar maradék részének pedig a Ritterkoch

161 Batthyány I. Ádám összeírásaiban pl. többnyire a tálhordók kifejezést alkalmazzák, de néhány évben tálmosókat írnak. Az is előfordul, hogy ugyanabban az évben (1641) egyik helyen tálmosóknak, máshol tálhordóknak nevezik őket. Thököly Imre udvarában (1683) a pohárnokok közé besorolva tálmosókat írtak össze. Erdélyben I. Rákóczi György is hol tálnoknak, hol tálmosónak nevezi azt a személyt, aki Brandenburgi Katalin ezüstpálat felügyelte.

162 Késmárki Thököly Imre naplója i. m. 89.

vagy a Hauskoch, ugyancsak a segédeivel. Érdekes, hogy a Habsburg-udvarban ezek az elnevezések (*ritterkoch, hauskoch*) nem találhatók meg, pedig feltehetőleg a többi uralkodói udvarhoz és a német választófejedelmi udvarokhoz hasonlóan itt is külön konyhán főztek az uralkodó és közvetlen környezete, illetve az udvar többi része számára.

Általános tendencia a korabeli Európában, hogy a kisebb konyhákban egyre inkább nők főztek és ez tükröződik a korabeli festményeken is. Angliában már a 16. században megjelentek a nők az udvari szakácsok között,¹⁶³ de elvértve már a német fejedelmi udvarokban is előfordultak. A szakácsok azonban a magyar főúri udvarokban a 17. században is még többségükben férfiak voltak, csupán az udvarok női részét ellátó ún. kiskonyhákban alkalmaztak női szakácsokat.

A jól képzett, jól főző főszakácsokat minden magára adó udvarban sokra becsülték, hiszen amikor vendégeket fogadtak, akkor a feltálat ételek minősége emelte az adott főúri udvar rangját, hírnevét. A 17. század során sok minden megváltozott az ételkészítés, a tálalás területén. A viaszból és más alapanyagból (len, szalma, fa, gyanta és cukor) készített asztaldíszeket felváltották az ún. ehető asztaldíszek, ahogy Esterházy Pál a megfelelő magyar kifejezés hiányában nevezi, tafeldekkeraitok, amelyek az asztali reprezentáció fontos elemei lettek. A tanulmányunk elején szereplő idézet francia szakácsát többek között éppen az tette olyan értékessé, hogy képes volt tafeldekkeraitot is készíteni.

BORBÁLA BENDA

“I HAVE ENGAGED SUCH A COOK”

KITCHEN STAFF IN THE ARISTOCRATIC HOUSEHOLDS OF SEVENTEENTH-CENTURY HUNGARY

The study examines a social group that was present in every aristocratic household: kitchen staff. Working behind the scenes, the kitchen staff of aristocratic households contributed to their reputation. Nevertheless, as a group, kitchen staff have been ignored by historians examining aristocratic households. Usually, merely a few paragraphs or at most a chapter have been devoted to them.

In the Hungarian medieval royal household, the clerk of kitchen (*konyhasáfár*) managed the royal kitchens. A distinguished nobleman filled this post. In seventeenth-century aristocratic households, the clerk of kitchen tended to be a person of lowly background, and this reflected the low status of the position. The function and status of the clerk of kitchen (*konyhasáfár*) were gradually “taken over” by the “master of kitchen” (*konyhamester*). Current research suggests that the post of “master of kitchen” (*konyhamester*) did not exist in the medieval Hungarian royal household. In this regard, the Hungarian royal household differed from other European royal ones. In aristocratic households, the post of “master of kitchen” (*konyhamester*) was held by one of the nobleman’s familiars of lesser rank. Generally speaking, the “master of kitchen”

163 P. Brears: Tudor Britain i. m. 149.

(*konyhamester*) was not required to cook, but he did have to be competent in organisation and management.

There already existed a hierarchy among cooks. In Hungarian aristocratic households, such hierarchy was manifested in differences in wage-levels, but in German-speaking areas it was also expressed in the different names given to cooks: the *Mundkoch* (or *Herrenkoch*) cooked, with his assistants, for the aristocrat and members of his table, while the *Ritterkoch* (or *Hauskoch*) cooked, with his assistants, for other members of the household. Interestingly, the terms *Mundkoch* or *Hauskoch* do not appear to have been used in the Habsburg royal household, although one would assume that – as in the households of other rulers and the households of the elected German princes – here too separate kitchens cooked for the ruler and his entourage and for other household members.

In the first half of the century, the chief cook headed the hierarchy in Hungarian aristocratic households. Master cooks specialising in certain foods worked under his direction. Later on, however, there was greater demand for general cooks, who knew how to cook and how to prepare sweet pastries, and were also capable of arranging for the purchase of groceries. The aim was to have one person occupy several posts – and thus do the work of several people. Throughout the century, however, assistant cooks prepared raw food for cooking: they skinned and butchered animals and feathered poultry, etc. The assistant cooks also stirred foods and turned roast meat on the spit – although they often gave such tasks to the apprentice cooks. Cooks were not of noble descent, and current research suggests that in the first half of the century they rarely moved from one household to another.

A general trend in medieval Europe was that cooks in smaller kitchens were increasingly likely to be female. This fact is also reflected in contemporary paintings. Female cooks were present in English aristocratic households as early as the sixteenth century, and there were even a few female cooks in the households of the German princes. In Hungarian aristocratic households, however, most cooks were male even in the seventeenth century; and female cooks were employed only in the so-called little kitchens, where cooking was done for the female household members.