

Bornemissza Anna „mindentudó” szakácskönyve

Fahéj, nádméz, malosa-szőlő, fejér cipó és rózsacet... Régi illatok, erdélyi lakomák ezerféle íze hívogatott, mikor asszonyi kíváncsisággal felütöttem Bornemissza Anna szakácskönyvét. Ahogy olvasni kezdtem, egyre inkább megerősödött bennem a gondolat: a művelődéstörténet nagybecsű forrását tartom a kezemben. Lázás kutatásba kezdtem, hogy megtudjam, milyen is volt ez a fejedelemasszony, hogyan terítették és mit lakmároztak I. Apafi Mihály udvarában.

Bornemissza Anna 1630-ban született, és 1688. augusztus 5-én halt meg Ebesfalván. Az erdélyi fejedelem feleségeként erélyes és határozott asszonynak írták le a kortársak. Anna a néhez gazdasági körülmények közepette részt vett a kormányzásban. Cserei Mihály szerint Apafi boldogan uralkodhatott volna Erdélyben, ha „fejedelemhez illő virtusok lettenek volna” benne, vagy ha a felelőse „magát az ura tisztiben és hivatalában nem elegyítette” volna. (1)

1667-től Bornemissza Anna gazdasági naplót vezetett, melyben élete végéig a legapróbb részletességgel beszámolt a fejedelmi udvartartás valamennyi bevételéről és kiadásáról. (2) Ez a gazdálkodáshoz jól értő asszony intézte a vásárlásokat, neki számoltak be a kereskedők, a cselédek, ő szabta meg az udvarbíró és a sáfár teendőit. (3) Bár a gazdasági napló bejegyzései első olvasatra unalmas felsorolásnak tűnnek, a művelődéstörténet kutatója számára az adatok sokatmondóak, hiszen fontos adalékokat szolgáltatnak a táplálkozás-, nyelv- és divattörténethez, valamint a mezőgazdaság és kereskedelem történetéhez. A fejedelmi udvarba került élelmiszerek mennyiségéről és fajtáiról is sokat elárulnak ezek a „meggy-szín kötésű” könyvecskék.

A fogarasi vár nagy lakomáira nosztalgiaival emlékezett vissza 1736-ban Apor Péter. Az író kora „náj módi”-jával a régi, szép időköt állította szembe, (4) bár a német „divatok” beáramlása már Bornemissza Anna életében megkezdődött – ennek egyik bizonyítéka éppen a

számára 1680-ban lefordított szakácskönyv.

Száz évvel korábban, 1581-ben jelent meg Frankfurtban az a Rumpolt-féle *Ein new Kochbuch*, amelynek 1604-es kiadását Keszei János ültette át magyarra, s azt a fejedelemasszonynak ajánlotta. (5) A szakácskönyv több, mint ételek-italok leírása. A háztartás vezetését, a gazdaság irányítását és a társasági élet eseményeinek szervezését legalább annyira segítette ez a gyakorlati tanácsokat nyújtó mű, mint a főzést. A szóban forgó könyv lefordításával a mindennapok során kiválóan használható módszertani útmutatások és az egyes fogások elkészítéséhez szükséges technológiák gyűjteménye került a fejedelmé kezébe.

Első részében a vendégségek megrendezéséről, az udvari tisztségviselők kiválasztásával kapcsolatos elvekről, illetve a tisztségviselők viselkedéséről olvasható Anna asszony. Ezt követően különböző ünnepi menük leírását találhatta, melyeknek gazdag ételválasztékából nagyobb udvari vendégfogadások alkalmával maga is válogathatott. Főtt tehénhúst melegen, aprómadarakat sűrű mandulalével, cikóriasalátát ajánlott a könyv szerzője – több tucatnyi további ínycsikfalat mellett.

A szakácskönyv legnagyobb részét „egy bizonyos és világos tanítás” teszi ki arról, hogy miképpen kell elkészíteni német, magyar, spanyol, olasz és francia módra a különböző ételeket. A könyvben a manapság szokásos felsorolástól némileg eltér, s *Arisztotelész Historia animalis*

umának logikáját követi az alapanyagok, illetve a finom fogások csoportosítása. Könyvében a szerző a négylábú állatokból (az ökörtől a mókusig), a madaraktól (a sástól a seregélyig) és a halakból (a vizától a zöldbékáig) készíthető változatos ételek leírását adta.

Keszei János több helyen nem tudta magyar nyelvre átültetni egyes állatok nevét, így meghagyta az eredeti német elnevezést. A jelek szerint különösen nagy gondban lehetett a halfajták magyar megnevezésével, melyek egy része csupán *Herman Ottónak* köszönhetően került lefordításra. (6) A szakácskönyvben szó esik még édességek, pástétomok és más finomságok készítéséről, s van a kötetnek egy páratlanul érdekes önálló fejezete is, mely a *Kulcsármesterség* címet viseli. Ebben olvashatók a borkészítéssel kapcsolatos korabeli tanácsok, aranyszabályok, s a borkóstolás fortélyai mellett a borban áztatott gyógynövényekről is szó van benne.

A szakácskönyv tehát lehetővé tette Bornemissza Anna szakácsai számára, hogy a legfinomabb és „legdivatosabb” ételeket tálalják fel a mindennapi és ünnepi lakomák alkalmával. Az Erdélyben termelt és beszerezhető alapanyagok azonban bizonyos mértékig meghatározták, hogy milyen fogásokat tálaltak fel az egyes lakomákon. A valóságban egyes – a szakácskönyvben leírt – alapanyagokhoz (például

egynémelyik halféléhez, fűszerhez) nem lehetett könnyű hozzájutni. A gazdasági naplók bejegyzései az udvar kereskedelmi kapcsolatairól és élelmiszer-fogyasztásáról tanúskodnak.

A könyv, mely Anna halála után fiának, a fiatalabb Apafinak a felsége révén a Bethlenek tulajdonába került, a bejegyzések szerint az utódok számára is becses és haszonnal forgatható munka volt.

Az egykori erdélyi fejedelem asszonyának könyveiben búvárkodni érdekes időtöltés volt. Jó ízekkel és finom illatokkal kecsegtető gasztronómiai séta, művelődéstörténeti kalandozás, melynek során valóban átéltem az időutazás csodáját, és ott ülhettem Bornemissza Anna finomságoktól roskadozó asztalánál.

Ambrusné Kéri Katalin

Jegyzet

- (1) CSEREI Mihály: *Erdély históriája 1661–1711*. Európa Könyvkiadó, Bp. 1983, 60. old.
- (2) *I. Apafi Mihály fejedelem udvartartása. I. kötet: Bornemissza Anna gazdasági naplója*. Szerk.: SZÁDECZKY Béla. MTA, Bp. 1911.
- (3) THALIÓCZY Lajos: *I. Apafi Mihály udvara I. Századok*, 1878, 414–415. old.
- (4) APOR Péter: *Metamorphosis Transylvaniae*. Szépirodalmi Kiadó, Bp. 1987.
- (5) Lakó Elemér bevezetője. – *Bornemissza Anna szakácskönyve 1680-ból*. Kriterion, Bukarest 1983, 7. old.
- (6) Uo., 28. old.