

földközösségek történetének feltárásával egy Tagányi Károly által a 20. század elején megkezdett, majd kényszerűen félbeszakadt kutatás fonalát vette fel. A faluközösségek rendtartásainak feltárására tett igyekezete hiánypótló volt a magyarországi kutatók számára is, mivel Magyarországon a jogszokások vizsgálatát a hatalom nem támogatta. Az erdélyi eredmények mintát és mentsvárat jelentettek a magyarországi kutatók számára is.

A kötet alábbi két szerzője eddig szorosabban nem vizsgált történeti források hasznosítására tesz javaslatot. *Bárth János* megmutatja, hogy a történeti peranyag milyen elemzési lehetőségeket nyújt, és milyen történeti kutatási irányokba illeszthető. A magánjellegű perek, például válóperek részletező beszámolóiból sokféle információhoz juthatunk a korabeli anyagi kultúrát, társadalmi viselkedést, nyelvállapotot stb. illetően. *Filep Antal* felsorolja, hogy milyen további források állnak rendelkezésünkre, amelyeket eddig nem sikerült feldolgozni a szentesi

és környékbeli levéltárakban, milyen szerteágazó problémákkal találkozhat az arra tévedő kutató.

Összegzésképp elmondható, hogy a kötet egyfelől tiszteleg egy, a maga korában egyedülálló tehetőség előtt, olyan személyiségnek állítva emléket, aki munkásságával és emberi tartásával egyaránt nyomot hagyott az utókor számára. Másfelől megmutatja, hogy az általa indított irányokban milyen aktuális kutatások folynak, s hogy a terület milyen hatalmas lehetőségeket rejt. A népi jogélet, a hivatalos jogtól független, attól félárnyékban elhelyezkedő jogtudat és joggyakorlat kutatása a magyar nyelvterületen mindig kissé akadozó, többször meginduló, majd különböző történelmi okokból megtorpanó terület volt. A kötet tanulmányai azt bizonyítják, hogy a száz évvel ezelőtt kezdődött kutatások lassan révbe érnek, s a jogtörténet e területe történetírásunknak és történeti tudatunknak egyaránt integráns része lett.

Mikos Éva

Bornemisza Anna asztalánál

Kuti Klára: Rend és rendetlenség Bornemisza Anna asztalánál. Táplálkozás és háztartásvezetés az erdélyi fejedelmi udvarban.

Magyar Néprajzi Társaság, Bp. 2022. 320. p.

Kuti Klára etnográfus-kultúrakutató történeti és jelenkori életmódkutatással, valamint tudomány- és fogalomtörténeti kérdések vizsgálatával foglalkozik. Pályafutása során akadémiai szférában is tevékenykedett, egyetemi oktatóként jelen sorok írójával is megszerettette a néprajztudományt, jelenleg a Magyar Nemzeti Múzeum munkatársa. Több évtizedes, alapvetően az etnológiai táplálkozástörténetre fókuszáló kutatómunkájának összegzéseként jelent meg a *Néprajzi Értékezések* sorozatban *Rend és rendetlenség Bornemisza Anna asztalánál. Táplálkozás és háztartásvezetés az erdélyi fejedelmi udvarban* című kötete.

A szerző munkáját historiográfiai bevezetéssel indítja: azon hazai és külföldi munkákról ad áttekintést, amelyek – tartalmukon túl – az általa kijelölt módszertan, vagyis az antropológia, a néprajz- és történelemtudomány szemszögéből egyaránt előképei a kora újkori erdélyi fejedelmi udvartartás sok szempontú elemzésének. A nemzetközi, elsősorban német nyelvterületen született szakirodalom és források részletes ismertetése különösen indokolt a szerző által használt forrásbázis miatt is. Kuti Klára ugyanis három nagyobb írott forrásra támaszkodik a 17. század végi erdélyi fejedelmi udvartartás táplálkozási szokásait és az étkezések során megmutatkozó

Szalai Ágnes (1992) doktorandusz, Eötvös Loránd Tudományegyetem; tudományos segédmunkatárs, Eötvös Loránd Kutatási Hálózat, Bölcsészettudományi Kutatóközpont, Történettudományi Intézet, Budapest, szalai.agnes92@gmail.com

társas és társadalmi viszonyok bemutatását célul kitűző könyvében. Kutatásainak alapját Bornemisza Anna fejedelemasszony 1667–1688 között vezetett gazdasági naplói (1), valamint I. Apafi Mihály fejedelem naplója (2) mellett a fejedelemasszony utasításából Keszei János által 1680-ban magyarra fordított, Marx Rumpolt, a mainzi érsek főszakácsa tollából először 1581-ben Frankfurtban megjelent szakácskönyvek (3) képezik.

A szerző elemzését a két szakácskönyv vizsgálatával kezdi. Kérdésselvetése részben arra irányul, hogy milyen könyv- és irodalomtörténeti környezetből származik a Rumpolt által jegyzett, a kora újkori szakácskönyvirodalom egyik legreprezentatívabb alkotása (*Ein neu Kochbuch*). Ezzel összefüggésben a középkortól felvéve a fonalat, rámutat az agrár-, orvosi- és etikai irodalom fejlődésére és kora újkori térnyerésére, továbbá a szakácskönyvirodalommal való jelentős összefonódásukra. A Rumpolt-féle szakácskönyv részletekbe menő bemutatása során a szerző kitér arra, hogy ezek a hatások (pl. az egészséges táplálkozás és az orvosi tudás összefüggései, udvari[as] viselkedési normák) beépültek a kötet egyes fejezeteibe is. Emellett ismerteti a kötet tartalmát és egyéb jellegzetességeit: mások mellett bemutatja a kiadót és a kiadások mikéntjét, valamint, hogy Rumpolt a receptek „összetétele” révén figyelmet fordított a társadalmi különbségekre, az alacsonyabb rétegek táplálkozási lehetőségeire is. Kuti Klára kitér továbbá a szakácskönyv nevelő szándékú tartalmára, egyrészt a szakácsok számára nyújtott tanácsokra, másrészt a kötet metszeteire, amelyek révén a mértéktelen evéssel szembeni követendő példaként jelenik meg a szerény táplálkozás erénye.

A szerző másik alapkérdése, hogy a fejedelemasszony megbízásából a kötet magyar nyelvű kézírata milyen könyv- és íráshasználati közegbe illeszkedik. A kérdés megválaszolására a fejedelem és a fejedelemasszony fennmaradt könyvjegyzékeit veszi vizsgálat alá, amelyek alapján megállapítja, hogy Bornemisza Anna gazdálkodási tematikájú könyvállományának sorába illik a szakácskönyvfordítás. Mivel Keszei János nem az 1581-ben megjelent szakácskönyv szövegét ültette át magyarra, hanem

1604-ben megjelent újrakiadását, a szerző, annak érdekében, hogy a fordítást hitelt érdemlően össze tudja vetni a német nyelvű eredeti kiadással, elsőként a két német szövegvariánst vetette össze. Kuti Klára a két forrásszöveg azonosságának megállapítását követően végezte el a Rumpolt-féle eredeti és a Keszei által fordított szakácskönyv összehasonlító elemzését. Elsősorban a két szöveg különbségeit tárta fel, s felhívta a figyelmet a félrefordításokra, a fordítás hiányosságaira. Kiemeli, hogy a Rumpolt által beillesztett tanácsokat (pl. szakácsok, betegek számára történő praktikákat) Keszei folyamatosan elhagyta, egy adott étel elkészítéséhez ajánlott helyettesítő ételeket is kihagyta művéből. A szerző rámutat, hogy az eredeti német nyelvű szövegben az illusztrációk révén megjelenő társadalmi különbségek érzékeltetése is elmaradt Keszeinél. Emellett hangsúlyozza, hogy Keszei az egyes „nemzetek” ételeire történő utalások felett is átsiklott, az elkészítési magyarázatok sokszor nem teljesek, de sok esetben maga Keszei is hozzáfűzte saját megjegyzését egy-egy fogáshoz, a magyar ételleket ugyanakkor a legtöbb esetben csak címszerűen fordította le. A részletes textológiai elemzés révén a szerző arra a következtetésre jut, hogy éppen azok az elemek maradtak ki a Keszei-fordításból, amelyek Marx Rumpolt szakácskönyvét a kor „sikerkönyvévé” tették. Habár az alapanyagok, a fűszerek és konyhai eljárások sokasága megjelent a magyar nyelvű kéziratban, táplálkozástörténeti ismereteinket nem bővítette újabb adalékokkal. Ebből adódóan a fordítás nem tekinthető a Rumpolt-féle szakácskönyv tényleges fordításának és – az utókor szóhasználatában – Bornemisza Anna szakácskönyvének, a fejedelmi háztartás(vezetés) lenyomatának sem.

A szerző további elemzésében – véleményem szerint szerencsés módon – nem a korszakról az utókor torz benyomásait meghatározó, nagyon szubjektív elbeszélő forrásokra támaszkodik, hanem a fejedelmi udvar(tartás) „önmagát megörökítő” forrásainak vizsgálatára összpontosít. A téma legjelentősebb forráscsoportjának, a fejedelemasszony gazdasági naplóinak részletes bemutatása révén rámutat, hogy a *diarium* szerkezete önmagában választ ad

vezetésének céljára. Arra, hogy a fiskális és fejedelmi birtokok, valamint az ország és udvartartás egyéb bevételi forrásainak (pl. sóportusok, harmincadok) gazdálkodása és elszámolása átlátható legyen. Kuti a naplókából vett példák segítségével szemlélteti, hogy nemzetközi összehasonlításban unikális forráscsoportról van szó, hiszen a pénzforgalom mellett a bejegyzések kiterjednek az élelmiszerek és háztartási javak kiadásaira és bevételeire is. Hazai környezetben azonban a folyamatos készpénzhiány következtében a tartalom nem egyedülálló, ugyanakkor lehetőséget teremtett az adminisztrált természetbeni javak különböző szempontú elemzésére. Emellett ezen a ponton két személyes naplót is bevon a kutatásba. Egyrészt I. Apafi Mihály fejedelmét, amely elsősorban a mozgó udvartartás színhelyeinek azonosításában segítette a szerzőt. Másrészt a fogarasi számtartóként tevékenykedő Rétyi Péterét, amely révén „alulról” is láthatóvá válnak az udvartartás működésének bizonyos mozzanatait, továbbá Rétyi feljegyzésein keresztül a gazdasági tisztségviselők egyes kötelezettségei is kirajzolódnak. Kuti Klára ez utóbbit néhány gazdasági utasítás elemzésével is árnyalta, s habár – ahogy ő maga is megállapítja – jellemzően formalizált szövegekről van szó, mégis kiemelkedően fontos ezek kutatásba történő bevonása. Címzettjeik ugyanis a birtokigazgatás és -vezetés helyi szintű dokumentálói, elszámolásai Bornemiza Anna naplóinak alapjául (is) szolgáltak.

Az Erdélyi Fejedelemség egész fennállásának időszakában jellemző mozgó udvartartás vizsgálata is kiter a szerző. A fejedelemszöny gazdasági naplóinak és a fejedelm naplójának összevetése által arra a megállapításra jut, hogy a termények és javak szállításának célállomása döntően megegyezett az udvartartás aktuális tartózkodási helyével. Feltárja a fejedelmi udvartartás mozgásának alapvetően évszakokhoz kötődő ciklikusságát, s példákon keresztül bemutatja az egyes fiskális és fejedelmi birtokok eltérő „termelési profilját”, amelyek értelemszerűen alapjaiban meghatározták, hogy az adott jószág milyen terménnyel és javakkal járult hozzá a fejedelmi udvartartás élelmészéhez és működéséhez. Emellett a szerző egy reprezentatív vizsgálatot végez arra

nézve, hogy mi a különbség az udvartartás ellátásának megszervezése terén abban az esetben, amikor egy önálló majorsággal rendelkező fejedelmi uradalomban (Ebesfalva), egy saját majorsággal nem bíró helyszínen (Algyógy) vagy egyszeri alkalommal az országgyűlés kapcsán Nagysinken időzött.

Kuti Klára a napi étkezések rendjének bemutatására is szán egy külön egységet. Felhívja a figyelmet arra, hogy I. Apafi Mihály naplóbejegyzései alapján megfigyelhető, hogy a rendszeres étkezések (ebéd és vacsora) a nap szervezésének meghatározó tényezői voltak. A szerző ismerteti a középkori táplálkozási szokásrendet, s megállapítja, hogy a napi kétszeri, alapvetően azonos súlyú étkezés rendje a Rumpolt-féle szakácskönyvben is megjelent. A mindkét alkalommal meleg ételek fogyasztása délelőtt 9–11 óra közé, valamint 5 óra körüli időpontra tehető, ezenfelül, a kiegészítő étkezésekről nem árulkodik a mainzi érsek főszakácsának munkája. A szerző viszont a közép-európai udvari rendtartásokat számba véve, a kiegészítő étkezések rendjét is ismerteti, s ezek alapján azt a következtetést vonja le, hogy a kora újkorra a napi kétszeri étkezés csak a legfelsőbb társadalmi rétegek körében maradt uralkodó. Szót ejt továbbá az Apafi–Bornemiza-udvar ünnepi táplálkozási rendszéről, hangsúlyozva, hogy a táplálkozás idejét és a fogyasztható ételek milyenségét a vizsgált időszakban is nagyban meghatározták az egyházi ünnepek.

A szerző több fejezetet szentel a Rumpolt-féle szakácskönyv részletekbe menő elemzésének. Szöveghehelyek idézése révén mutat rá, hogy Rumpolt tanító-nevelő szándéka áthatja a teljes művet, valamint áttekintést nyújt arról, hogy a korabeli konyhai személyzetnek, különösen az udvari főszakácsnak milyen tulajdonságokkal, erényekkel és szemlélettel kellett rendelkeznie feladata hiánytalan ellátásához. Bemutatja továbbá a különböző társadalmi rétegek „vendégtartására” vonatkozó ajánlásokat, és e tekintetben az asztali szokásokban és eszközhasználatban is megmutatkozó különbségeket. A recepteket vizsgálva a szerző megállapítja, hogy a szakácskönyv csak a konyhában bizonyos gyakorlattal rendelkező szakácsok számára íródott, hiszen jó néhány közülük meglehetősen elnagyolt.

Kuti Klára a receptekkel összefüggésben a könyv strukturális felépítésének bemutatására is hangsúlyt fektet: kiemeli, hogy a korábbi szokással ellentétben fejezetek szintjén nem különül el a bőjtös és húsos fogások leírása. A bőjtös, főként halas ételek más menüsorokban megbújva azonban megtalálhatók a kötetben. Több, Rumpolt által önállóan tárgyalt, újszerű ételcsoport meglétére is felhívja a figyelmet, úgymint a levesekre, salátákra, pástétomokra, *cukorconfectumokra* vagy tortákra. Kiemeli továbbá, hogy a korabeli szokásnak megfelelően a szakácskönyvet egy bizonyosan más szerzőtől átvett borászati értekezés zárja.

A magát magyar származásúnak valló, Európát bejáró, így a szakácskönyve megírásakor saját tapasztalataira alapozó Rumpolt számos nemzet fogásait beemelte munkájába. Kuti Klára alapvetően az eredeti német nyelvű szöveg részletes textológiai elemzése révén szemlélteti, hogy milyen alapanyagok, praktikák és ételek köthetők egy adott nemzet konyhájához. Külön hangsúlyt helyez a magyar konyhai fogásokra (pl. *Ungerische Turten*) és szokásokra (pl. *schwartz/gelb auff Ungerisch*) vonatkozó utalások alapos áttekintésére.

A Rumpolt-féle szakácskönyvben több fejezet foglalkozik kimondottan a lisztes és tésztaételek készítésével, és elszórtan is megjelennek a munkában ezen fogásokra vonatkozó receptek. A szerző átfogó képet ad a kétféle, rozs- és búzalisztból készült kenyér felhasználásáról, mindenekelőtt kiemeli sűrítésben történő alkalmazását. A tésztaételek esetében szót ejt a főtt tészta fogyasztásáról, s feltárja, hogy hozzávetőlegesen harmincféle néven szerepel sült tészta a szakácskönyvben, amelyek közül nagyjából a kétharmadának készítési módját is beazonosítja. Emellett kísérletet tesz a gabonatermesztéssel összefüggő fogyasztási adatok rekonstruálására.

Tovább haladva az alapanyagok és fogások bemutatásával, Kuti Klára a húsokat és a húsételeket veszi vizsgálat alá, amely a szakácskönyv receptjeinek nagyjából felét teszi ki. A szerző hangsúlyozza, hogy a szakácskönyv műfaji sajátosságai adódóan vélhetően az összes fogyasztásra alkalmas, korabeli állat megjelenik a könyvben, ugyanakkor ez inkább

reprezentatív képnek tekinthető, mintsem a valóságos táplálkozási szokások lenyomatának. A Rumpolt-féle szakácskönyv receptjeinek elemzése alapján kitér a különböző húsfélék feldolgozására, az elkészítési eljárásokra, és részletekbe menően ismerteti három, a korban divatos húsos egytálételt, amely a szakácskönyvben is külön fejezetcím alatt jelenik meg. Megállapítja, hogy a jellemzően apróra vagdalt és passzírozott húsételekhez az állatok szinte minden részét feldolgozták a korszakban, kiemeli ugyanakkor, hogy a mennyiség mellett az értékesebb és kevésbé értékes részek fogyasztása is a társadalmi különbségek fokmérője volt. A korabeli állattartást, a húsételekre vonatkozó fogyasztási szokásokat, valamint ezek összefüggéseit elsősorban Bornemisza Anna naplóinak adatai révén tekinti át.

A gyümölcs- és zöldségfélék konyhai felhasználását vizsgálva Kuti Klára rámutat, hogy húsos ételek köreteként, utóételként és böjti időszakban főételként egyaránt fogyasztották őket. Így ennek megfelelően jelennek meg receptjeik Rumpolt szakácskönyvében is, a korabeli higiéniai körülmények miatt mindig főtt ételként. A szerző elsősorban Hieronymus Bock munkájára (*New Kreütter Buch*...) támaszkodva azonosítja és pontosítja a névkeveredés következtében a Keszey-fordításban bizonytalanul használt vagy gyűjtőfogalomként többféle alapanyagot is jelölő növények magyar megfelelőit. Hasonlóan jár el egyes fűszerszámok, vagyis fűszerek esetében is. Ezzel összefüggésben részletesen ismerteti a korabeli ízesítés fortélyait. Egyrészt a cukor felhasználását, hangsúlyozva, hogy habár természetesen édesítésre használták, korabeli magas ára miatt leginkább a tekintély és a gazdagság kifejezője volt az egyes fogásokban, főképp reprezentatív céllal használták. Másrészt a savanyításhoz leggyakrabban használt ecetekről, valamint citromfélékekről, egres(lé)ről, a különféle alapvelekről és alkalmazásukról is áttekintést ad. A szerző bemutatja továbbá a hazai és a keleti fűszernövényeket és jellemző felhasználásukat. Utóbbiak használatának – a cukorhoz hasonlóan – reprezentatív jellege volt, s a fejedelmi udvar számára történő beszerzésükről (törösvári és vöröstoronyi harmincad, görög kereskedők jelentősége) is képet kap az olvasó.

Kuti Klára külön fejezetben foglalkozik a korabeli konyhai és asztali eszközökkel (pl. főzőedények, feldolgozóshoz/előkészítéshez szükséges kellékek, ivóedények), több esetben a fogások elkészítési módjával is kiegészítve a konyhai felszerelések bemutatását. Az adatolhatóan a 17. század első harmadától Porumbákon működő üveghuta kapcsán részletesen kitér az üvegtárgyakra és használatukra is.

Összességében a kötet a kora újkori közép-európai gyakorlatba illeszkedő, bizonyos vonatkozásaiban mégis sajátos Apafi–Bornemisza-udvartartásról ad átfogó képet. A szerző emellett a hozzávetőlegesen 100 évet felölélő források révén a kora újkori táplálkozási kultúrában bekövetkezett változásokba is betekintést nyújt. A mondanivaló befogadását

nagymértékben segítik a munkában sűrűn megjelenő illusztrációk, grafikonok és térképek, továbbá a külön fejezetbe rendezett mutatók. Kuti Klára munkája mindezek alapján kétségtelenül nagy hasznára lesz a kora újkori Erdély udvartartása, táplálkozás- és gazdaságtörténete iránt érdeklődők számára. Egyszersmind reményünket fejezzük ki arra nézve, hogy a törtéénészszakma figyelmét is ráirányítja az Erdélyi Fejedelemség alkonyának hasonló tematikában, tekintélyes mennyiségben fennmaradt levéltári forrásbázisára, amelyek feltárása révén tovább árnyalható a néprajztudomány megközelítésében bemutatott téma.

Szalai Ágnes

A kalotaszegi magyar nyelv múzeuma

Péntek János szerk.: Kalotaszegi tájszótár. Anyanyelvápolók Erdélyi Szövetsége, Sepsiszentgyörgy 2021. (504 lap + 1 térkép).

A Kalotaszegi tájszótár megjelenését a magyar nyelvjáráskutatás lexikológiai vonatkozásait segítő újabb munkaeszköz létrejöttéként is üdvözölhetnénk. De itt jóval többről van szó. Egyrészt nem csupán a dialektológusok számára fontos szótárról van szó, hanem legalább ugyanolyan haszonnal forgathatják a néprajzkutatók is. A szótár elkészítésének a tudományos szempontok és sokrétű felhasználásának lehetősége mellett van egy nagyon pozitív emberi vonatkozása is. A könyv Péntek János nyelvészprofesszornak, a szótár szerkesztőjének, egyfajta ajándéka szűkebb pátriájának lakosai számára, ha úgy tetszik, a falustársaknak, rokonoknak, barátoknak, ismerősöknek, mindazoknak, akik ezt a nyelvjárást beszélik napjainkban is: „A szótárt elsősorban a kalotaszegieknek ajánlom, nyelvi múzeumként is, mintegy pótlásaként a hiányzó helytörténeti, néprajzi múzeumnak. Nem azzal a szándékkal – mivel az egyébként is reménytelen

és szükségtelen volna, hogy a fiatalok újratanulják és használják a régi helyi szavakat, hanem, hogy értsék őket, és tudjanak róla, hogyan éltek és beszéltek elődeik”.

A Kalotaszegi tájszótár azon szótárak sorát gyarapítja, melyek a tájszók valamilyen szempontok szerinti rendszerezését és magyarázatát tűzték ki célul. A népnyelv iránti érdeklődés egészen a romantika koráig nyúlik vissza. Ekkoriban született meg a tájszók iránti érdeklődés, melyek egyszerre jelentettek ihletforrást a költők, írók számára, stíluszagdagító szerepük máig érvényes.

Ennek megfelelően az első *Magyar tájszótár* 1838-ban készült el Vörösmarty Mihály szerkesztésében a Magyar Tudós Társaság kiadásában. Ezt követte Szinnyei József *Magyar tájszótára*, melynek 1893-ban jelent meg az első kötete. A XX. század közepétől pedig az *Új magyar tájszótár* kötetei láttak napvilágot, melynek utolsó, ötödik kötete

Tamásné Szabó Csilla (1968), PhD, tudományos munkatárs, Erdélyi Múzeum-Egyesület, Jakó Zsigmond Kutatóintézet, Kolozsvár, tcsilla68@yahoo.fr