

Hogy éltek az erdélyiek 2–300 évvel ezelőtt.¹⁾

A történelem tanulságai közül az érdekel bennünket legközelebről, hogyan éltek, laktak, ettek, ittak, mulattak őseink, elődeink. Szóval, látni az életet, a régi társadalmat a maga rendes mindennapi köntösében, nyilvánulásában.

Ennek a hű képét visszavarázsolni nem könnyű feladat, mert a mindennapi, közönséges dolgok feljegyzését az emberek nem igen tartották s manapság sem tartják érdemesnek. A történeti feljegyzések tárgyául rendszeren a rendkívülit, a szokatlant, a háborúkat, a nagyobb szerű változásokat tekintették.

Az erdélyi társadalom, az életmód jóformán egyetlen reánk maradt leírását is ilyen átalakulásnak, változásnak köszönhetjük. Annak, midőn a kis Erdélyország megszűnt külön ország, önálló fejedelemség lenni, midőn 200 évvel ezelőtt visszacsatoltatott a magyar királysághoz, új kormányforma, a főkormányszék (gubernium) vette át az ország igazgatását, idegen (német) katonaság lepte el az országot, német »commandérozó generálisok« és tisztek új szokásokat, életmódot, »náj módit« hoztak divatba az addigi patriarchalis régi erdélyi szokások helyébe.

Ez az átalakulás indította a múlt század elején egyik »hazája felfordúlt állapotján szánakodó igaz haza-fiát és gyökeres székel«-t, báró altorjai *Apor Pétert*, hogy megírja nagybecsű munkáját, melynek czíme: »*Metamorphosis Transylvaniae* avagy az erdélyi régi szokások és rendtartások, az kik voltak s múltanak s újak származtanak.«

Ez a főforrásunk Erdély régi társadalmi életének megismerésére. Kiegészítik ezt az erdélyi történet- és emlékirók, a szokimondó, zsémbes, de mindig érdekes Cserei Mihály historiája, Kemény János,

¹⁾ Felolvasás a kolozsvári »diák-asztal« javára, 1895. jan. 5.

Bethlen Miklós önéletírásai, Szalárdi Sirmalmas krónikája, Haller Gábor, Péter és mások naplói, Szamosközy, Bethlen Farkas és mások történeti munkái, Bethlen Gábor fejedelem számadáskönyvei, Bornemisza Anna fejedelemasszony gazdasági naplója, régi szakácskönyvek, levelezések, följegyzések, az iparos czéhek iratai, stb.

Hálás feladat volna ezekből megírni a régi erdélyi fejedelmi kor társadalmi életét. Én czélonhoz képest csak annyit ölelek fel belőle, a mennyi egy felolvasás keretében elér.

Tekintettel a *diák asztal*-ra, melynek üdvös intézménye javára történik e felolvasás, kezdjük az *étkezésen*, és pedig a fejedelem ebédjén.

Mint minden udvarnál, itt is megvoltak a sajátyszerű nyugati, és keleti befolyásra emlékeztető ceremóniák, de a melyek rideg chablonszerűségén áttört a magyar kedélyesség, mesterkéletlenség. Ugy hogy a ceremóniákat szorosabban inkább csak idegen vendégek jelenlétében tartották, máskor a ceremóniásan kezdődött lakoma gyakran fejlődött fesztelen mulatsággá, melyen az urak fent, a a szolgák lent dőltenek ki egymás után, s volt eset rá, hogy a várpiacson a pohárköszöntőkre üdvölvést tevő katonák is addig ittak, míg egymásra dőltenek.

De hát udvari ceremonia még is volt, és pedig ilyenforma:

Tíz órakor volt az ebéd, hatkor a vacsora. A konyhamester tíz órakor felment a fejedelem lakosztályába s jelentette, hogy kész az éték. A főpohárnok a többi pohárnokokkal megterítették az asztalt s előhozták a meghámozott fehér czipókat. Az asztalra köröskörül ezüst s arany fonallal kivarrott egy singnyi szélességű keskeny abroszt tettek s azon felül úgy terítették be tiszta fehér abroszszal az egész asztalt. A konyhán az étkeket ezüst tálakban kitalalván, az étékfogók selyemmel varrott kezkenőkkel átkölte vitték fel a fejedelem ebédlő palotájába. De még milyen ceremóniával! Az étékfogók előtt a konyhamester lépdelt gyalogszerrel, előtte az asztalnok szerszámos paripán ülve, süvegében három szál darutoll, vagy ráróttoll forgóval, medályba foglalva. Az ebédlő grádicsa előtt leszállott a lóról s gyalog vezette tovább az étékfogókat a fejedelem asztaláig. Ott lerakatván az első tál étkeket, jelentették a fejedelemnek, a ki a fejedelemasszonynyal kijött az ebédlő-palotába. Ha tanácsurak vagy más vendégek voltak nála, azok jöttek ki legelől, azután

a főhopmester (udvarmester), kezében magánál magasabb ezüstös nádalczával, melynek a középit fogta s végül jött a fejedelmi pár. Az ebédlőben elhaladván a rendet (sorfalat) álló urak között, az asztalfőnél megállottak. *Kézmosás* következett. A főpohárnok másodmagával nagy térdhajtással ezüst mosdómedenczét, ezüst mosdókorsót és skofiummal kivarrott törülköző kendőt hozott elő s elsőben a fejedelem, azután a fejedelemaasszony mosta meg a kezét. Ha külföldi udvaroktól követ volt jelen, egyszerre töltötték mind a fejedelemnek, mind a követeknek kezekre a vizet s egyszerre törülköztek a kendőhöz. Kézmosás után a fejedelem levette fejről zöld bársony nyusztos kozák süvegét s az udvari pap, ha jelen volt, máskor egy arra tanított pohárnok-inas (nemes apród) az *asztaláldást* szép halkán elmondotta. Imádkozás után a fejedelem újra feltette süvegét s a fejedelemaasszonynyal leültek ketten egymás mellé a főhelyre. A fejedelem mellett két oldalt két arasznyi ürességet hagytak s azon alól ültette le a hopmester rendre a fejedelem asztalára marasztalt vendégeket, maga a hopmester a fejedelemhez legközelebb ülén, ha ott akart enni; ha nem akart, a maga szállására ment s a kik a fejedelem asztalához nem voltak hivatalosak, szintén hozzá mentek ebédre. Az ebédre nem hivatalos többi jelenlévő urak, főemberek az ebéd kezdetén térdet hajtván a fejedelemnek s fejedelemaasszonynak szállásokra mentek.

A fejedelem háta megett az ebédnél fegyverhordozó inasa állott, karján egy drágaköves aranyas hüvelyű kard s fejedelmi buzogány volt keresztül téve. (Látszólag a fejedelmi méltóság külső jelképeként, de esetleg közeli kézi fegyverül egy Zách Felicián-féle merénylet esetére).

Míg az előétkeket ették, a főasztalnok is «ott udvarlott» az asztal körül; midőn pedig a sülteket, az «derék fogás»-t el kellett hozni, akkor térdet hajtván a fejedelemnek, az étkefogókkal lement a konyhára s ismét paripára ülén, úgy hozatta el a többi étkeket.

Mikor a sültet így elhozták, az asztalnok kivitte tálastól s arra készített külön asztalon felvágta s feltalalván, úgy vitte be az asztalra.¹⁾ (Hogy a hosszas ceremóniák közben nem hült-e ki a meleg éték, arról nem szól a krónika.)

¹⁾ *Apor*: Metamorphosis Transylvaniae 333. s köv. l.

Hogy miből állhatott egy ilyen fejedelmi ebéd, Thallóczy L. így állítja össze egy 1681-ben Ebesfalván tartott fejedelmi vendégség étlapját, a m. k. országos levéltárban őrzött eredeti számadási könyvekből:

Égett bor (t. i. pálinka) és *méhser* nyitotta meg az ebédet.

Első éték volt *«disznó kerme* (körme) eczettel». A 2. fogás *leves* rizskásával. (?) 3. *tehénhús* lével és murokkal. 4. espékelt *bárány*. 5. *káposzta*, orjával. 6. kövér *pujka*, kövér *lúd* és kövér *kappan*, olasz salátával és hideg alma-kásával. Közben *berethalmi* és *holdvilági borokkal* nyomtatták le a sok kövérséget. 7. *Csuka* következett lengyel módon édes lével. Aztán 8. *vaddisznóhús* szekfüves lével. 9. *fáczánsült* ducsácczal (azaz dulesászával). 10. Jöttek a tészták, előbb *túrós tészta* vajjal, majd mandolás *tortáta* s ezekre *rózsamáli borok*. Aztán 11. *havasi sajtok*, *elegyes gyümölcs* s asszonyi *édességek* (almapánkó, eperjes és szederjes tortáták) következtek. Végül 12. *csiga* és *marcipán*. S legvégül *égett bor*,¹⁾ és különféle pompás *borok*, a fejedelem pinczéből.

A bornak nagy keletje volt az Apafi Mihály uram udvarában. A fejedelem pinczéi telve voltak a legjobb ó és új borokkal. 1686-ban a balázsfalvi pinczében 107 (36 vedres) hordó bor állott. Ezen felül volt 13 hordó alajosság, vagyis ürmös. Méhser 12 hordóval. Lehetett ennyi, ha nem több, az ebesfalvi, fogarasi s gyulafehérvári fejedelmi pinczékben is. Bornemisza A. naplójában kuti, szempezi, martontelki, holdvilági, ekemezei, körösi, szentgyörgyi, lugosi, muzsnai, berethalmi, meggyesi és kis-selyki borok említettnek. Külföldi bort igen keveset fogyasztottak. Tokaji és franczia bort egy helyt csupán általánosságban említ Bornemisza Anna gazdasági naplója.

Az étkezésnél való borivás is külön czeremóniával járt. Mikor innya kellett az fejedelemnek s fejedelemasszonynak, az fő-innya-adó elhozta az bort, kezeiben lévő ezüst tárgyerra kitöltvén benne egy keveset, azt elsőbben az fejedelem szeme láttára megitta s úgy töltött ugyanott az fejedelem előtt abból az borból innya mind az fejedelemnek s fejedelemasszonynak. Valahányszor ivott az fejedelem, mindannyiszor az ezüst tárgyerra töltött bort meg

¹⁾ Thallóczy Lajos: Apafi Mihály vendégsége 1681-ben.

kellett elsőbben a fő-innyaadónak kóstolni. Az több asztalnál ülő vendégeknek az pohárnokok adtanak bé innyok.«

Ebéd végeztével újlag asztaláldást mondtak s azután meghatározott sorrendben (elől a tanácsurak, utánok a hopinester, aztán a fejedelem és fejedelemasszony) mentek át a fejedelem házába (lakosztályába), onnan »reverentiát tévén«, mindjárt kijöttek s kiki szállására tért. A fekete kávézás akkor még nem volt általános divatban. A fejedelem udvarában ugyan szerviroztak ebéd után török szokás szerint fekete kávét, mert a Bornemisza A. naplójában emlitenek »kis kávéhoz való négyszögletű asztalkákat«, melyek diván előtt állottak.¹⁾ De a reggeli kávéról azt mondja Apor, hogy ha »valakinek azt mondtad volna: *kell-e kávé?* talán azt értette volna, hogy állj el mellőle.« »Reggeli kávé, herbathé, csokolátának híre sem vala.« Ha valakit csokolátával kínáltál volna — mondja Apor — azt hitte volna, hogy Kucsulátára (a fogarasföldi faluba) küldöd. Reggelire az urak *fahéj vizet* ittak, melyet Brassóban főztek, vagy *aqua vitát* (élet vizet, »aranyos vizet«) különféle virágokból, fűvekből főzve aquavitás üstökben. Reggeli italul a *krampampulihoz* hasonló valami mixtum compositumot is készítettek. Égett bort (pálinkát) töltöttek egy tálba, azt megmézesték, egy-két fűgét s néhány szem malozsaszőllőt tettek közibe s aztán meggyújtván az égett bort, úgy keverték össze kanállal a tálban. Azután eloltván az égő pálinkát, lehűtötték s azt itták, fűgét evén utána. A kevésbbé úri gyomruaknak reggeli kávéja a — paprikás szalonna volt.

»A férfiak különben reggeli ital gyanánt jó csipős ürmös bort is ittanak s egészségesnek tartották, mert nem vala olyan paszomántos gyomrok, mint a mostaniaknak« — írja Cserei Mihály.²⁾

A főital tehát reggeltől estig mindig csak a bor volt.

A nagy ivások egészen udvarképesek voltak, főkép Apafi Mihály idejében. Régebbi fejedelmeink sem voltak bornemiszák. Már a Báthoryak pinczéi is híresek valának. Az utolsó Báthory Gábor, mint nagy ivó, kitűnő tánczos s nagy nőcsábító volt ismeretes. Ifj. Rákóczy György is szerette a dáridót, egy alkalommal úgy leitatta

¹⁾ Thallóczy L. I. Apafi M. udvara. Századok. 1878. 515.

²⁾ Pótlékai s megjegyzései Apor munkájához 449.

a francia király követét, hogy hajnal felé egy ingre vetkőzve járták a »palotás« tánczot. A komolyabbak, mint Bethlen Gábor és I. Rákóczy György is szerették az »istenes« jókedvű mulatságot. De Apafi Mihály, az utolsó erdélyi fejedelem túltett talán még Báthory Gáboron is.

»Ha innya kezdett az fejedelem, gyakran ivott penig, ott senkinek nem lehetett magát menteni, *addig kellett innya, míg ki-dőlt asztaltól*, maga pedig egy veder bort (krb. 11 litert) megivott, még sem részegedett soha el, csak levette fejéből az bársony kozáksüvegét s mintha megfáradott volna, úgy gőzölgött ki az feje tetején az bor ereje, s *azután még többet ivott.*«¹⁾

Főkép az erdélyi fejedelemség alkonyatán, midőn Caraffa német katonái már beültek Szebenbe s más erődített városokba, a haza fiai országuk sorsán elborúlt kedélylyel borba fojtották bánatukat. Fogaras vára, a fejedelem ekkori legkedveltebb tartózkodási helye, sokat tudna, ha tudna, beszélni az akkori sírva vígadó fejedelmi udvar illetén dolgairól. Bornemisza Anna fejedelemasszony, a vár úrnője, fogarasi várnagyának adott útasításában külön intézkedik arról, hogy mikor a fejedelem ott időz s esténként vendégeivel »*innya találna*«, a kis kaput tartsák a vendégek számára nyitva, hogy azon éjjel ki s be járhassanak.²⁾

Ilyenkor aztán mulatott az egész udvar nagyja apraja. Egyszer Fogarasban az udvar német gyalogjait az fogarasi vár piaczn rendre állították s valamikor a fejedelem ebédlő palotájában új pohárt köszöntöttek, a katonák mindannyiszor üdvölvést tettek. Hogy nekik is részük legyen a multságban, a fejedelem két hordó bort húzatott ki nekik a pinczéből. *Addig ittak, míg egymásra dőltenek a vár piaczn.*³⁾

Igy étkeztek, mulattak a fejedelmi udvarban. Kevesebb ceremoniával, de nem kevesebb műélvezettel a főúri kastélyokban és a nemesi udvarházakban is.

A XVII. században azok is 10-kor ebédeltek, 6-kor vacsoráltak. Mikor közelített a 10 óra, a pohárnok az asztalt megterítette.

1) Apor Metamorphosis. 236.

2) Szádeczky: A fogarasi levéltárakról. Századok. 1890. 738. l.

3) Apor. 336.

A tányérokat a pohárszéken elkészítette s annyi czipót, asztalkendőt készített, a mennyit elegendőnek gondolt. (Mindenki külön czipót kapott.)

Többnyire fatányért használtak, az ón tányér még akkor ritka volt, az ezüst pedig nem mindennapos használatra való. Mikor a század végén az óntányér divatba jött, némelyik úr, mint az öreg Haller János, kicsiny fatányérokat csináltatott s azt tette az óntányér közepébe, hogy mégis csak a megszokott fatányérról egyék. A fejedelemtől ezüst tányér volt rendesen használatban. A főuraknak, gazdagabb nemeseknek is bőven volt ezüst tálok, tányérok, de azt nem mindig használták. A főkormányzók első kincstárnokáról, Apor Istvánról, mint rendkívülit írja unokaöccse Péter, hogy »ő igazán viseli vala a grólságot, mert mindennap rendszerint kijáró ezüst tála 88 volt s ugyanannyi ezüst tányérra; azok pedig oly vastagok voltak, mint az óntálak, tányérok. Magának s feleségének arany kalánokat adtanak be asztalhoz, tányérokat pedig *négyszegre csinált* és két újjnyira megaranyozott ezüst tányérokat. Ezüstműből való borhűtője volt nagy öreg, egy hat esztendő gyermekét megferesztethettek volna benne; kül-belől egy tenyérnyiig aranyos volt, melyet is Bécsből 3000 német forinttal hozatott volt.«¹⁾

De ez már a fejedelmi kor után volt. Előbb fatányérról, vagy óntálból ettenek, még a nagy uraknál is, mert az egy fejedelmen kívül senkinek ezüst tálból szabad nem volt enni.«²⁾ Igen, mert abban az időben megszábták még a ruházatot is, polgár embernek nem volt szabad nemes embert illető ruhát csináltatni.

Mikor a 10 óra eljött, az étket befedve az asztalra elhozták és befedve lerakták. A jelentésre az ebédlőbe szép renddel kivonultak, előbb a férfiak, azután az asszonyok, ezek előtt a leányok, a legkisebb legelő, egy »öregrend szolgál«, mintegy hopmester vezetése alatt. Az ebédlőben rendet állván, a pohárnok előállott a mosdó vízzel és kendővel (főuraknál ezüst mosdó-korsóval és medenczével, közrendűeknél réz- vagy ón-korsóval, medencze nélkül.) Előbb a leányok és asszonyok mosták meg kezüket, azután a gazda kínálta

¹⁾ Apor Met. 318.

²⁾ U ott, 323.

meg férfi vendégeit, hogy mosdjék uram kegyelmetek! Addig-addig udvariaskodtak, hogy ki mosakodjék előbb, hogy az étek is elhült.

Kézmosás után a pap az asztalt megáldotta. Azután az asztalnok a csatlóssal az étkeket felfedte, s azután leültek. Az asztalnál fent, az akkor is úgynevezett »főhely«-et egy úrasszony s mellette egy férfi foglalta el, de a többiek nem »tarkázva« ültek, hanem az asszonyok az asztal egyik oldalán, „belől az fal mellett« (az asztal tehát nem volt az ebédlő közepén!), kívül pedig a férfiak (itt is több szabadságot élvezve). A gazda rendszerint az asztal végén ült.

Elhelyezkedvén, az asztalnok kinek-kinek tányért adott és czipót asztal keszkenyővel, kanalat (ezüstöt) csak a főhelyre adott egyet-kettőt. Kést senkinek sem adtak, arról mindenki maga gondoskodott. Főurakét az inasa gondozta s evés alkalmával úgy adta be az urának. Akármilyen nagy úr volt, az öviben hátul az hüvelyiben (t. i. tokjában) volt a kése; mikor asztalhoz ült, elővette a hüvelyit, kivette az kést és ett vele, azután megint az hüvelyibe tette. Ebéd vagy vacsora előtt az inas elkérte a kést, megtisztította s úgy adta oda az urának.¹⁾ A kinek inasa nem volt, az maga gondozta a késit. Az asszonyok is maguk gondoskodtak késről. Rendszeresen két kis kést és egy villát tartottak egy tokban, melyet övükhöz hosszú sinőrra kötve az előruhájuk mellett lebocsátva hordtak, úgy, hogy csaknem a bokájukat érte.

Az étkezésnél pedig úgy látszik, semmi kiszabott rendtartást nem követtek. Legalább Apor azt mondja, hogy »ott semmi gazdálkodás nem volt, hanem az kinek micsodás étek volt előtte, vagy közelebb hozzá, az melyiket szerette, abból enni kezdett kiki.«²⁾

Hogy mit ettek, megmondja Cserei M. Szerinte a régi igaz magyar étek ezek voltak: *Disznóláb*, tormával; *káposzta* tehénhússal, lúdhússal, zsíros szalonnával, vagy télben friss disznóhússal; *tehénhús*, polyékával, árpakásával, vagy riskásával, (benne murekkal vagy petrezselyemmel), avagy röstölt (t. i. rántott) lével, nyárban új hüvelyes, borsóval. Derék fogásul kedvelt volt a *lúdsült*, törött lével; a *tyúksült*, fokhagymával, eczettel, szalonnával; a *disznó-*

¹⁾ Apor, 323.

²⁾ U. ott, 325.

vagy *tebénhús* kaszáslével. »Ennél s a káposztánál magyar gyomorhoz illendőbb étket nem tartottak az régi magyarok.« Teleki Mihálynak legkedvesebb étke volt a *berbécshús* spekelve, vagy tárkánynyal, avagy eczettel. A *nyálhúst* fekete lével ették, a csukát tormával, vagy szürke lével. Vastag ételek között kedvelt volt a *borsó*, vagy héjalva, pörkölt szalonnával, vagy héjalatlanul higan, benne darab szalonákkal. »A szalona volt minden éteknek jó íz adó szerszáma.« Vajat csak a *kása* közepibe tettek s *kalácsba*, *lepénybe*, *bélesbe*. A *pánkót* inkább olvasztott hájban sütötték, mint vajban. ¹⁾

A külön magában álló »*leves*«-t a fejedelemség korabeli erdélyiek nem ismerték „Nem vala akkor híre a *suponnak*, sőt ha suppont kértél volna, azt hitték vón’, hogy zsúpon akarsz feküdni«, élcel »gyökeres székely«-ünk.²⁾ »Minden leves az polyéka vala és káposztalé, leves disznó oldalosas.« A múlt században divatba jött leves helyett régebben főtt sós káposzta volt az első étel. *Kanál* sem volt az asztalnál több egy-kettőnél a főhelyen. A ki leves ételt kanállal akart enni, az lekérte az asztalfőről a kanalat s meg visszaadta. Még előbb *villa* sem volt több egy-kettőnél, azt adogatták kézzől-kézre s úgy vettek húst a tányérra. Az pedig rendesen *ezüst villa* volt szép magyar jelmondatokkal a nyelén. Mátyás király idejében (midőn Olaszországban a villa már általános volt) nálunk még a királyi asztalnál sem használtak kanalat s villát, csak kést s az öt újokkal ettek az emberek. Az olász *Galeotti* feljegyzésre érdemesnek tartja, hogy Mátyás király bár »kézzel fogva evett mindent«, soha el nem piszkolta kezét vagy öltözetét, a mit kevesen kerülhettek el, mert közös tából ették a többnyire leves és safránleves húsételeket.³⁾

Az ivást a második fogásnál, a sülteknél kezdték. Nem külön poharakból, hanem közös fazekakból, kupákból ittanak. Ha valaki akkor »*glasz vein*«-t kért volna, azt hihették volna. (Apor szerint), hogy *gaz vaj* at kér, vagy mit? Hanem nagy veres, mázatlan fazékban beadták előbb az ürmös bort, azután megint ha-

¹⁾ Cserei megjegyzései Apor munkájához. 449, 450.

²⁾ Apor. 330.

³⁾ Kazinczy Gábor: Mátyás király 34. l.

sonló fazékban másféle bort. S rendre egymás után ittanak, két kézzel megfogván, úgy hajtották vala fel — mégis jóízűen esik vala.

Az asszonyok is rendre egymás után ittak, azzal a különbséggel, hogy ők ezüstpohárból s nem két kézzel, csak egygyel s az ille n úgy hozta magával, hogy alig mártották az ajkukat bele. Rendszerint új bort ittak, mihelyt az új bor annyira kiforrt, hogy egy kis csipőssége volt. Az ó-bort akkor kocsis és lovász itta, az asztali szolgálja már neheztelte, ha ó-bort kapott. A múlt századi »ezifra gyomor« már nem ihatta az új bort, minden parvenu ó-bort kívánt.

Ebéd végén, mikor a gyümölcsöt beadták, jeges cseberben hűtött *meggyes-bort* (meggy-pálinkát) ittak, hosszú szájú »kortyogós üvegekből«, »azt olyan jóízűen kortyogdogólag itták.«

A confect evéskor a szolgálakra került az ivás sora. Ezek urok háta megett állva szintén nagy veres fazékból egymásra köszöntgetve üritgették a hegy levét.

Az üvegpoharak, akkor u. n. *kristályok*, ismeretlenek voltak a fejedelmi korban. Ilyet 1686-ban hoztak először Erdélybe Németországból. Azelőtt a mi volt, igazi »*velencei kristály*«, feltett kincs volt s ivásra ritkán használták. Nem is volt rá alkalmas: a hol fogták olyan forma volt, mint a sasnak két szárnya. Apafi M. fejedelem Lengyelországból kapott tizenkét ilyen kristályt, de nála is csak raritásnak tartották.

Hogy milyen ritka s becses kincs volt az üvegpohár, érdekesen illusztrálja a következő história. Gróf Apor István a harminczadok bérője megparancsolta a harminczadosoknak, hogy ha a vámhivataloknál a görögök (t. i. a kereskedők) valami új portékát (új-donságot) bemutatnak, egyenesen küldjék hozzá. Egy kereskedő egyszer a kolozsvári harminczadosnál mintegy 30 darab poharat (kristályt) vámostat. A kolozsvári harminczados rögtön küldi a pénzügy-ministerhez, Apor István uramhoz, a ki megvásárolja s egy tréfát eszel ki a teljhatalmú első tanácsúr, a bornemisza Teleki Mihály uram megkísértésére. Nagy lakomát rendez Fogarason a maga szállításán s egy kristálypohárt tétet a pohárszékre. Ebéd közben borral megtölteti s azt mondja, hogy: Én ezt arra köszönteném, a ki el-fogadná, inná meg az borát, az kristályt tenné el magának. Teleki elérte a tréfa czélzatát s vissza felelt, hogy: héjába mesterkedel,

koma, mert én bort, jól tudod, nem szoktam innya. Apor István azt feleli: Én uram kegyelmedet nem kénálok, hanem azt, az ki tőlem elveszi. Naláczi István kapott rajta, megissza a bort s a poharat átadja az inasának. Azután még szebb poharat hozat elő a szerzeményére büszke üveg-valutás pénzügyminiszter s ismét felajánlja borát poharastól. Teleki most sem megy lépre s ismét kijelenti, hogy héjában mesterkedel, koma, mert nem iszom bort! Naláczi ezt is megissza s átadja a második poharat is az inasának. Apor előhozatja a harmadikat is, a többieknél még szebbet. Naláczi ismét vállalkozik, hogy: hócicza koma, azt is elveszem én. De már erre Teleki uramban is felpezsdült a raritás kívánása s közbe vágott, hogy: ezt, isten ugy'se', el nem veszed, elég neked már a két kristály, add ide, koma, Apor István, megiszom! S meg is ivá a bort, a kristályt az inasának kiadá. Azután rendre kihozták a kristályokat, mindenkor Teleki Mihály fogadta el a ráköszöntést, megitta a bort s rendre kiadta a poharakat és szállására vitette a várba (mert neki ott volt lakása a tejedelem közelében). Gondolható, milyen ritkaság volt ekkor az üvegpohár, ha a rendesen csak főtt és lehűtött vizet ivó dúsgazdag Teleki (a ki méltán dicsekedhetett azzal, hogy Fogarastól Husztig utazva mindenütt a maga birtokán szállott meg éjszakára) képes volt érték leinni magát. Mert hogy az üvegpohár erdélyi keresztelőjén az erdélyi ministerek (akkor tanácsurak) alaposan megbuktak, azt nyilván vallja eme feljegyzés, hogy: »Rettenetes ital volt az nap az Apor István szállásán, úgy hogy senki lábán haza nem mehetett, hanem hintóban vitték el az vendégeket.«¹⁾

Bethlen Gergely (a II. Apafi Mihály apósa), akit régi magyaros viselkedése miatt *Magyar Geczi*-nek hittak, úgy tréfálta meg egyszer gróf Mikes Mihályt, a ki vendégség alkalmával inni vonakodott, hogy: Uram kelmed talán kerestályra vágy? s egy sustákot adván inasának mondja: eredj, öcsém, hozz kerestályt ő kelminek, mert ő kelme kerestályra vágy.

Ez volt a XVII. század végén: s a XVIII. elején már egy varga sem ihatott jóízűen kristály nélkül, hiába mondogatta Rájner Már-

¹⁾ Apor it. h. 328.

ton kolozsvári hadnagy, igen öreg ember, hogy a fenesi bor ön kannából is jó!

De inni ittak s az életet tudták élvezni mindenféle rendek, fejedelem, főurak, nemesek, papok, tudósok, polgár emberek, parasztok, kiki a maga módja szerint. Még a Rákóczy Györgyök gyulafehérvári *akadémiájának* híres pedagógusa »a félapostolnak tartott mester« *Keresztúri Pál* is, bár »részeges ember ugyan nem volt, de a jó bort minden ebéden pesdülésig innya igen szerette, mástól is emberséges embertől nem kimélette, főborokkal is élt mindenkör.« Tehette, mert II. Rákóczy György fejedelem és Zsigmond herceg, s Erdély főúri iljúságának színe-java tanítványa lévén, a fejedelmi és főúri pinczéből »főhordó-borokkal kedveskedtek neki.« Bethlen Miklós írja önéletrírásában, hogy ő tanuló korában nála lévén kosztoln, sokszor csak azon vette észre magát, mint gyermek, hogy részeg, hogy a kristály feneke kettősnek látszik. Ficzkókorában aztán — vallja tovább Bethlen Miklós — az atyja szolgálai vitték el titokban innya, hogy ők is jobban ihassanak és bort esallassanak. Ilyen előzmények után csak is édes anyja zabolázásának (a ki bornemiszta, és részeg embert utáló nagyasszony volt) és vizívó német professora a híres Basirius Izsák intelmeinek tulajdonítja, hogy részeges ember nem lett belőle. 1660-ban megfogadta, hogy a részegséget kerülni fogja s megállotta holta napjáig, pedig híres szőlői, borai voltak. Rendes porciója ebédnél, vacsoránál féléjtél (félíteze), vagy három meszely volt, vendégei kedveért egy itcze. Csak kénytelenségből »ezeribe egyszer« ivott többet 3—4, sőt több ejtelt is. 48 esztendő alatt »eszit elvesztő részegsége« nem volt több 25-nél. »Pezsdülés«-e (a mit mi most nájmódiasan »nobel spitz«-nek nevezünk) az meglehetett, volt is, elég, azt ki nem kerülhette a nagy borívó erdélyi társaságban, pedig ő józanságról híres (s e miatt nem is mindenütt kedvelt) ember volt s nyílt házat, nagy asztalt, lakomákat tartó gavallér volt. Közbeszéddé vált Erdélyben, hogy: Józan Bethlen Miklós örökké, még is senki asztalától sem megyen több részeg ember el, mint az övétől. Őt még Apaffi Mihály fejedelem sem erőltette, »noha bizony ő sokat ivott«, sőt maga mondotta: ne igyék kegyelmed, mi nem kívánjuk, tudjuk mi, hogy kegyelmed nem ihatik.¹⁾

¹⁾ Bethlen Miklós önéletrírása I. k. 196.

De Bethlen Miklós épen e tartózkodása miatt »sok rossz barátságtalan ember nevet« szenvedett s ha lehetett kifogtak rajta; megtréfálták. Maga beszéli el, hogyan itatták le, midőn első feleségénél legelőször, lánynezőben járt. Mert megvolt az a gonosz szokás Erdélyben, hogy a leánynézőt, ha lehet megrészegítsék. Neki két leányt ajánlottak: Beldi Pál a »kemény székely« főgenerális leányát és Osdolai Kún István leányát. 1667-ben azért leánynézőbe indult a közbenjáró hidvégi Nemes János háromszéki főkapitánnyal előbb a háromszéki Zabolára az öreg Basa Tamáshoz, a hol Kún István a leányával időzött.

Ott az ebédnél Nemes és Kún István ugyancsak kínálkoztak a jó gyógyi borral, de Bethlen, az akkor ott leghíresebb, kovásznai savanyú vízből kért egy palaczkkal az inasa kezébe, hogy borát azzal elegyítse. Adtak is, a jeges vízbe tették kovászai üvegben a savanyú vízhez hasonló színű italt; de nem vizet, hanem *szászbort*, a miből aztán az inasa szorgalmasan töltögetett neki a gyógyi borba a sok nagy köszöntgetésre. Gondolta Bethlen M. hogy ezek őt le akarják itatni, de ő tovább bírja a borvizes borral s majd ő issza le őket. Hanem egyszer csak azon veszi magát észre, hogy olyan részeg, hogy még az orra is kettőnek látszik. Kiment és lefeküdt s másnap, mint a ki jól végezte a leánynézést, megkérte és meg is kapta a leány kezét.¹⁾ S igen boldogul élt vele, neje 1685. decz. 5. 33 éves korában bekövetkezett haláláig.

Sok minden megváltozhatott Erdélyben a gubernium s a vele járó német katonai uralom, jezsuiták befolyása stb. következtében, de ezt az egyet, a kedélyes társadalmi életet nem tudták megváltoztatni. A múlt század folyamán épp oly fesztelen vígsággal lakmároznak az erdélyi urak, mint előbb. Az 1717-ki n.-szebeni országgyűlés idejében, pl. jan. 22., gróf Petki Dávid »*nánásos ebéd*«-et, azaz olyan ebédet adott, melyen mind olyan személyek voltak, a kik a Haller János (későbbi gubernátor), Apor Péter leányával 1716 nov. 3. kötött házasságában munkások voltak. »Az asztalhoz ülven, — írja Haller Péter naplójában — mind az főnánásnak, úgymint az gazdának s mind az több nánásoknak s vendégeknek jó kedvünk ereszkedett, az poharaknak, bokályoknak s fedeles kristályok-

¹⁾ Bethlen Miklós önéletírása I. k. 361. l.

nak zörgési, csengési, bongási, csattogási között; (a házi gazda), végtére elfáradván és az nagy munkában ellankadván és bágyadván, Széki István vállaira lebocsátván fejét, ottan elaluvék s az ágyacskában eltemettetik. Így jár az, a ki nánásos ebédet csinál, jól van neki!«¹⁾

Az asztali örömök szeretete és ily nagy mértékben cultiválása korántsem volt az úri osztály kizárólagos sajátja. A városi polgárok és iparosok épp úgy igyekeztek követni a nemesség példáját, mint ezek a főurakét.

Az iparosok testületi életét körülíró *czéhszabályok* nagy súlyt fektetnek a lakomákra s igen leleményesek a lakomára kínálkozó alkalmak megkeresésében. Czéhmester, dékány, atyamester választás, mester-remeklés, czéhbe-fogadás rendesen nagy lakomával járt, sőt még az inas felfogadás is egy-két tál ételes áldomást követelt. A büntetések legnagyobb részét is borbán szedték be s nem engedték, hogy az a pinczében megezczesedjék. S nekik is megvolt a magok asztaltartási czeremóniájok.

Külön *gazda-mester* ügyelt fel az asztalterítésre, az evőeszközök tisztán tartására. kötelessége volt saját keze tisztán tartása mellett felügyelni, hogy az asztalhoz ülők megmosakodtak-e kellőképpen. Ő jelölte ki mindenkinek a helyét s adott jelt az asztalhoz ülésre. A fejedelmi udvarban szokásos »asztaláldás« helyett itt a dékány »megliltja az asztalt«, azaz figyelmezteti a tagokat az illendő viselkedésre és a mértékletességre. Továbbá, hogy illetlen szavakat ne mondjanak, a bort ki ne öntsék az abroszra stb. Maros-Vásárhelyt még arra is, hogy idegen nyelven senki ne beszéljen. Midőn az étkeket felhozzák, a gazda megvizsgálja, hogy ott van-e a kiszabott étel, tyúk, malacz, lúd stb. egészen, zúzaja, mája, czubákja, szárnya s mindene; ha nincs, feljeleníti a mestereknek. Ha az étel rendben van, feldarabolja és kiosztja. »Senki a keze alá ne szóljon (mond a szabály), sem tyúk, sem lúd, malacz felbontáskor, mert nem szabados«, de neki is ügyelni kell büntetés terhe alatt az adagok egyforma voltára, hogy senki meg ne rövidüljön. A második fogás étel után az asztalt felszakadítja, — t. i. az ivásra — bort töltvén a czéhmesternek és ráköszöntvén az első poharat. A gaz-

¹⁾ Kiadtam a »Hazánk«-ban 1885. évf. 448. l.

dának különben tilos volt addig többet inni, míg az étek felhordattak, hogy józan maradjon. Azután mulathatott ő is szabadon.

A czéhszabályzat azokról is gondoskodik, a kik az ebéd végén azt dalolják, hogy »haza mennék, jaj de nem tudok«. Ezeknek fekvőhelyet rendel, vagy haza kísérteti. Az inasok réguláiban több helyt olvasható, hogy ha az ura valahol mulatságban vagyon, tartozik utána menni és haza kísérni; a legényt is tartozott haza kísérni, ha tisztességes helyen mulatott.

S hogy a czéhlakomák titkai megóvassanak, tilos volt arról másnap beszélni vederborokban álló büntetés terhe alatt.

A remekelt legény lakomája a *mester-asztal* (a szabályok előírása szerint) 6—8 tál étékből, illetőleg fogásból állott, ritkán kevesebből néhá azonban többől is. Az ilyen ebédhez két »kóstoló mester« is volt kirendelve, »a kik az éteknek savát, borsát meglássák«, hogy minden accuratus legyen.¹⁾ Elő voltak írva a kívánt ételek is, pl. a marosvásárhelyi nemes császár, lakatos és nyerges mesterek 1638. szabályzatában ekképen:

Első tál éték: minden asztalra ezettel, tormával *csuka* legyen.

2. Gyümölcsös lével *lúd*, egy-egy tálra kettő-kettő, az leve bőven legyen.

3. *Riskásás* legyen velős konczokkal, egy-egy *tyúk* eleven borssal, törött gyömbérrel meghintve.

4. Tiszta borssal, petrezselyemmel két-két *tyúk* sáfrányosan.

5. Az *pecsenye* mellé egy-egy *tyúk* jó borsosan.

6. Gyümölcs, vaj, sajt, retek, perez.

De ez csak az ebéd; ehez még *vacsorát* is tartoztak adni és pedig, a mint következik:

Első tál éték: *csuka* tormával.

2. Hideggé téve édes lével két-két *malacz*, mandolával, malosa-szóllóval bőven megrakva s gyömbérrel meghintve.

3. Tiszta borssal petrezselyemmel *tyúkot*, *tehénhússal* elegy.

4. Az *pecsenye* mellett egy *tyúk*, aztán gyümölcs.

Minden alkalommal 3 veder bor.²⁾

Mindez anyagi jólétről, gazdagságról, virágzó iparról tanús-

¹⁾ Szádeczky: A czéhek történetéről Magyarországon. 59. l.

²⁾ Századok 1878. évf. 100. l. A marosvásárhelyi czéhekről. Petelei István.

kodik és mutatja azt, hogy Erdély társadalmi élete a fejedelmi korban patriarchalis, kedélyes és víg volt. Könnyebbek voltak a megélhetési viszonyok, kevesebbek az igények, az ember nem volt a luxus, a társadalmi és illemszabályok rabszolgája, a rohamosan változó divat, a XIX. század végi »fin de siècle« és »chic« követelményeinek terhe alatt nyögő, önmagával és másokkal elégedetlen, kedélytelen lényű existencia. Olyan volt, mint a hogy az isten megteremtette: természetes, egyszerű, kedélyes, midőn kell munkás, mikor lehet, víg, élni szerető.

Ez az élni szeretés, kedélyesség pedig nemcsak a lakomákban, hanem a társadalmi élet egyéb ágaiban is nyilvánult. A lakomákkal együtt járt az *ének*, a *zene* és *táncz*.

»Mikor megittasodtanak az emberek, akkor énekelni kezdettek« — mondja Apor Péter. Soknak énekes inasai voltak, a kiket szép régi magyar dolgokról (t. i. történeti eseményekről) énekeltek, néha szerelem éneket is mondottanak. A nagy embereknek még régebbi időben kedves muzsikájok volt a *török síp* és a *dob*. A múlt század elején már nem ismerték. A mely nótákat a sippal fútanak, ugyan indította az embereket, mind az itatra, mind a vígasságra. *Trombitáltak* is némelykor, de azt úgy fútták, mintha egy farka farkas ordított volna.

A főhangszer volt a *hegedű* és *duda*, ritkábban a *furulya* és *czimbalom*. Ha tánczra perdültek, nem ugrándoztak kecskemódon, hanem halkal járták, gyakorta kiáltván, három a táncz. A lassú csárdás után »*lengyel változó*« következett, melyben tánczos és tánczosné 3 at 3 at fordult együtt, 3—3-at külön s aztán másat választottak. Kedves volt a *lapoczkás-táncz*, aztán az *egeres-táncz*, melyben két sorjában szembe állottak a tánczosfelek. Egy-egy pár végig tánczolt a sor között és megett, s azután eleresztvén egymást, külön tánczoltak s *egérfogósdit* játszottak. Ha ügyes volt a leány, úgy kifárasztotta a legényt, hogy beleizzadott. A *gyertyás-tánczot* két legény, aztán két leány külön járta égő gyertyával a kezökben, meg-megforgatván egymást, vigyazva, hogy egymást meg ne gyűjtsák.

A *süveges-táncz* abból állott, hogy a férfi süveggel a kezében kezdett tánczolni s tánczosnőjét mindaddig csalogatta azzal, míg elkaphatta. Most a nő hívott tánczra más legényt s ő csalo-

gatta azt a süveggel. Az volt a tréfa benne, hogy egymást mennél jobban kifáraszták.

Volt még egyéb régi magyar táncz is, melyről Apor sem emlékezik, pl. a palotás, zászlós-táncz, lándzsás-táncz, hajdú-táncz stb. Mindenik »szép lassú magyar táncz volt«, az ugrálás a múlt században kezdődött. Akkor jöttek az idegen a német, francia, tót tánczok divatba. Azelőtt a *menuet*-nek (Apor szerint; minevét-nek) híre helye sem volt; ha éléhoztad volna az minevétet, azt hitték volna, hogy azt kérde, mit evett?

Bizony a mi mostani *soupé*-csárdásunkra is rá illenek Apor szavai, midőn panaszolja, hogy a szép lassú magyar tánczoknak semmi keleti nincsen, mert ma »úgy ugranak mind az legény, mind az leány, mint az kecskék«. ¹⁾

De hagyjuk a régi tánczokat máskorra. A hosszú lakmározás után úgy sem jó sokat tánczolni. Az erdélyi régi menyasszonyoknak sem illett a nászestei menyasszonytáncz előtt vacsorálni.

Azt a sok lakomát sem azért írtam én le, hogy most már a »diákasztalt« is azoknak a mintájára csináljuk meg. De annyi tanulást mégis óhajtanék belőle kivonni, hogy itt, a hol eleink régentén olyan nagy dáridókat csaptanak (és valljuk meg, hébe-hóba csapnak a mi utódainknak az elődei is), itt a hol büszkén valljuk, hogy »szegények vagyunk, de jól élünk«, szegény diákjaink se koplaljanak.

SZÁDECZKY LAJOS.

¹⁾ Apor: 332.