

ÉTKEZÉS A TÖRÖK-KORI MAGYARORSZÁGON

DOBROVITS MIHÁLY

Amikor az oszmán-török hadak és a török népesség civil elemei berendezkedtek a hódolt Magyarországon, gondoskodniuk kellett a saját ellátásukról is. A magyar népesség hagyományától, étkezési szokásaitól sok mindenben elütő szokásrendszer jelent meg így az országban, melynek számára nem voltak elfogadhatók a korabeli magyar lakosság ételei. A hódoltságbeli török (vagy még inkább balkáni, főleg bosnyák) lakossággal ugyanis egy új, a hívei egész életét meghatározó eszmerendszer vált uralkodóvá a Kárpát-medence jelentős területein: az iszlám.

Az iszlám ugyan sok mindent eltörölt a zsidóság étkezési tilalmai közül, mégis éppen elég tilalomfát hagyott meg ahhoz, hogy a magyarországi hódoltságba került muzulmán ne ülhessen le egykönnyen a magyarországi keresztény lakosság asztalához. E tilalmak közül a két legismertebb a bor és a disznóhús fogyasztására vonatkozik, az előírások azonban nem elégszenek meg ennyivel: fontos szabályokat tartalmaznak az étkezési céllal vágható állatokra, valamint a húsok vágására és elkészítésére vonatkozólag is. Így például a levágásra szánt állat csak egészséges, hasított körmű patás lehetett, amelyet a hagyományos *basmala* formulával (*bismillāhi r-rahmāni r-rahīmi*) „Isten nevében” kellett, vére teljes elfolytatásával, levágni. Ha ezekből bármi is hibázott, a hús és a belőle készült étel máris tilalmasá (*harām*) vált az igazhívő számára. Bár az iszlám nem tiltja, hogy hívei egyenek a keresztények és zsidók (számukra nem tilalmas módon elkészített) ételeiből, de az ő asztaluk mellett is tiltotta a számukra tilalmasat. Így például a taglózással vágó magyar mészárosok kínálta húsok bármilyen formában eleve tilalmasok voltak a muzulmán hódítók számára. Azt ugyan nem tiltja az iszlám, hogy keresztények vagy zsidók egyenek a muzulmánok asztalánál, a gyakorlat azonban mégis a külön infrastruktúra irányába mutatott.

Az iszlám szigorú mértékletességre inti híveit az étkezés terén: egyszerre tiltja az aszkézist és a mértéktelen habzsolást. Valószínűleg ezzel függ össze, hogy a törökök asztalánál evő nyugatiak a török étkezést kifejezetten elkapkodottnak és szegényesnek érezték, holott a ránk maradt nem kevés fogás izletes és jó minőségű étkezésről tanúskodik. Azonban lényegesen kevesebb került egyszerre az asztalra, mint nyugaton. A hívő számára külön megpróbáltatást jelent még a ramadáni böjt. Ez természetesen nem teljesíthetetlen, hiszen csak napkeltétől napszálltáig tiltják az evést és az ivást, azonban számos külön erre az időszakra készített ételt ismerünk. Az iszlám más formában is befolyásolja hívei étkezését: a napi öt ima kötelme szigorúan beosztja a hívő napjait, így közvetve az étkezést is befolyásolja. Általában két fő étkezést ismerünk, a reggelit és az estit.

Az általános étkezési szokásoknál maradva, feltűnő, hogy eltér a nyugatitól

az étkezések ergonómiája is. A nyilvánosság előtt nem ülhettek egy asztalhoz a nők és a férfiak, sőt az „asztal” fogalmán is mást kell értenünk. A török háztartásokban ismeretlen volt ugyanis az általunk használt szék és asztal; helyettük két, nyugaton ismeretlen tárgy könnyítette meg az étkezést: a *sini* és a *sofra*. A rézből vagy bronzból készült *sini* voltaképpen egy nagy kerek tepsí volt, amire az ételeket helyezték; maga a *sini* viszont a fából készült, talpas *sofra* tetejére került. A *sofra* köré azután párnák kerültek. Akik étkeztek, azok a párnákon foglaltak helyet, s a bal karjukra támaszkodva, jobb kezükkel ettek. Az evőeszközök közül csak a kanalat használták, egyébként a kezükkel nyúltak a közös tálakba. Az asztali készletben általában megtalálhatók voltak a zöld mázas kerámia, illetve jobb házaknál szeladon (*mardubānīmertebani*) vagy kínai porcelán (*çini/fağfurī*) edények, s a joghurtos talpas tálakat a mai napig a török hódoltság jellemző edénytípusának tartjuk. A kerámia mellett még réz, sárgaréz, ón- és bronz kerülhetett az asztali készletbe; az iszlám előírásainak megfelelően arany és ezüst még a szultán asztalára sem. Csak a nők használhattak aranyozott edényeket. Igaz, alkalomról alkalomra előfordult, hogy egy-egy szultán engedett a csábításnak, de a gyakorlat azután hamar visszalendült a korábbi kerékvágásba. A nyugati hagyománytól eltérően, az asztali készletet gyakran díszítette írás: jókívánságok és kisebb versikék éppúgy megtalálhatók voltak köztük, mint Korán-idézetek.

Maga az étkezés menete minden esetben a *basmala* elmondásával kezdődött, s az *elhamdu lillāh* forma zárta. Az étkezés végén került sor arra, hogy az ételt az *āfiyetler ola* kifejezéssel az étkezők egészségére kívánják. Tekintve, hogy kézzel, gyakran közös tából ettek, ezért az étkezés minden esetben kézmosással kezdődött, s azzal is zárult. A kéz megtörlésére az együtt étkezők térdére fektetett asztalkendő (*peşkeş*) szolgált. Ebből ki-ki a saját maga előtti darabot használhatta.

Étkezésből és konyhából is többféle volt. Először is megkülönböztethetjük azokat céljuk szerint. Így voltak családi-, vendégváró-, bankett-, ünnepnap, lakodalmas és körülmetélkezési, ramadáni, muharremi, fürdő-, végül palotabeli étkezések. Külön főztek továbbá a katonáknak, különösen a családalapítás lehetőségétől megfosztott janicsároknak. Ezen kívül természetesen a birodalom minden tájegységének és nemzetiségének is megvoltak a maguk jellegzetes ételei; ugyanakkor nem voltak étkezési korlátozások. Ami az iszlám szempontjából megengedett ételnek (*helāl*) számított, azt bárki megízlelhette, a ramadáni böjt időszakától eltekintve bármikor. A török konyha egyszerűségének hangsúlyozása mellett minden utazó kiemelte, hogy a törökök igen kevés húst esznek, jószerivel a kenyér, a hagyma, fokhagyma, uborka, illetve a bab, a lencse és a zöldbab az egyszerű emberek mindennapi tápláléka. Feltűnést keltett még a joghurt és a rizs fogyasztása is.

Dernschwam adatai e tekintetben megegyeznek az 1730-as viszonyokat rögzítő César de Saussure-éivel. A Török Birodalmat 1553-ban bejárta Dernschwam

szerint a törökök nem ismerték a borsót, csak a fehér babot. (Kérdés, hogy ez a zöld- vagy a feles borsóra vonatkozó adat-e.) Feltűnő, hogy adatainkból hiányzik a később a török konyha ételeire olyannyira jellemző paradicsom és paprika emlegetése: Dernschwam esetén ez még magától értődő, azonban 1730-ból már figyelemre méltó. Ami a konyhánkban török eredetűnek tartott töltött káposztát illeti, Dernschwam éppen arról ír, hogy a törökök ismerik ugyan a káposztát, azonban ügyetlenül, csak édesen készítik, és a káposztájuk a nyomába sem ér a magyarok marhahúsos savanyú káposztájának. A későbbi török receptkönyvek ismernek ugyan töltött káposzta nevű ételt (*bütünce lahana dolması*), ez azonban egyben megtöltött édes fejeskáposzta. Ugyanakkor ismerték a töltött szőlőlevelet (*yaprak sarması*). Mindkét szerző kiemeli ugyanakkor a padlizsánt. Dernschwam ismeri töltött változatát is, míg de Saussure csak az olajjal és olvasztott vajjal kenetetett, fűszerezett és roston sült változatát emlegeti, amiről megjegyzi, hogy ínycsemegének tartja. Ami a zsiradékot illeti, természetesen még szó sem lehetett a mai török konyhában oly népszerű napraforgóolajról. Az olivaolaj és a birkaaggyú mellett az olvasztott vaj játszotta a legjelentősebb szerepet. Ami a vaját illeti, Dernschwam arra utal, hogy legalábbis Isztambulba (Istanbul) a tatárok szállították a vajat.

Ami a kenyérféléket illeti, utazóink többféle kenyérről tesznek említést. Már Dernschwam is említi, hogy cipőféle kenyérüket a törökök csak melegen eszik. A cipó mellett de Saussure emleget egy kétujjnyi vastag lángosszerű kenyeret, amely vagy a mai pitához (*pide*), vagy pedig a janicsároknak és a nincsteleneknek osztott, korpás lisztből készült lágy *fodlához* lehetett hasonló; végül ismét Dernschwam említi a maceszre emlékeztető, lágy kelesztetlen kenyeret (*yufka ekmek*), amelyet ő különösen visszatartónak tartott. Szép hagyomány volt, hogy az étkezésekkor a családfő kenyeret osztott a család tagjainak. A kenyeret egyébként nem illett sem harapni, sem vágni, hanem törték. Dernschwam említést tesz még a pogácsáról is, megjegyezve, hogy Magyarországon ügyesebbek abban, hogy tetejének megégését egy fedőlappal akadályozzák meg.

Ami a mindennapi ételeket illeti, már Dernschwam említést tett a reggelire evett levesekről. Ez a szokás ma is él a vidéki törökök között. Dernschwam szerint reggelire leginkább búzalevest (*bugday çorbasi*) ettek, azaz olyan birkahúsleveset, amelybe búzadarát főztek. Ebbe aztán kerülhetett egy kis hús és kenyér is. Dernschwam leírása szerint ezt osztották a mecsetek mellett, azaz még pontosabban a dzsámik (*cāmi*) mellett *imāre*tben a nincsteleneknek is. A későbbi török szakácskönyvek ismernek egy *irmik* (búzadara) *çorbasi* nevű levest, ami valószínűleg azonos lehet ezzel. Ez készülhetett tyúklevesből is. Ami a reggeli leveseket illeti, utazóinknál nem szerepel a *tarhana*, holott ez a levesféle általánosan elterjedtnek mondható. A *tarhana*, amely egyébként „tarhonya” szavunk őse, eredetileg perzsa kifejezés. A perzsa *tarxinā* eredetileg búzából és joghurtból készült étel, illetve egy sajtfélét is hívnak így. Iránban ismert a

tarxinäsir néven főzött tejes búzakása is. A perzsa eredetihez a török *hünkär tarhanasi* néven ismert étel áll a legközelebb, amelyhez még előző nap kenyérbelet törtek joghurttal pépesre, hogy azután reggel húsleves lassú hozzáadásával felfőzzék és hozzá zsiradékban pirított kenyeret adjanak. Több köze volt a magyar tarhonyához már annak a köznép által e néven fogyasztott levesnek, amely eredetileg búzagyöngyből, később pedig kelesztett, szárított és apróra vágva felhasznált kenyértészta felhasználásával készült. Voltaképpen ez utóbbiból jött létre a mi tarhonyánk.

Érdeemes megjegyezni, hogy a pirított kenyér gyakori emlegetése, nyilvánvalóan ellene mond de Saussure-nek, aki szerint a törökök soha nem főznek ételbe kenyeret, bár maga a kenyértészta rendszeres alapanyaga a török ételeknek. Forrásaink szinte kizárólag húsos illetve húslé alapú levesekről beszélnek, de Saussure megjegyzi, hogy jószerivel minden levesebb ételt a leves (*çorba*) kategóriába sorolnak, s ez a török köznép fő eledele is. Kis levesen és búza-, netán rizskásán Dernschwam szerint egy hétig is elvannak. A levesek közül említik még a rizsleves (*pirinç çorbasi*), amely nem más, mint birkahús levesében megfőzött rizs, citrommal és ecettel ízesítve, jó sűrűre főzve, azonban úgy, hogy nehogy kásává álljon össze.

Forrásaink említik még a búzakását (*bulgur pilavi*), amely a török köznépi étkezésnek a mai napig kedvelt alapanyaga. Maga az alapanyag forralás után hántolt, majd összetört búza volt. Ezt ma apróra vágott hagymán, só, bors, paradicsom és paprika hozzáadásával készült főzőlében készítik, amíg a leve el nem párolog, régebben valószínűleg ugyanez lehetett a módja, csak paradicsom és paprika nélkül. A kásafélékhez sorolhatjuk a rizst is, amely szinte minden esetben kiváltotta a török konyhát megkóstoló európaiak csodálatát. Dernschwam szerint ezt Egyiptomból hozták. Dernschwam kétféle elkészítési módját írja le. Az egyik szerint a rizst vízben főzték majd faggyúban pirították. A másik általa említett elkészítési mód rafináltabb volt, s a mi ízlésünk szerint már az édességekhez állt közelebb. A rizst mézes vízben főzték, sáfránnyal színezték, majd zsiradékban pirított mandulával díszítették. Valóban, a későbbi török szakácskönyvek is tesznek említést mandulás rizsről (*bademli pilav*), azonban itt az előre lepirított mandulához adták a rizst, amelyet a végén kaporral (*dere otu*) és az amerikai eredetű, s ezért a hódoltság idején még aligha használatos szekfűborssal (*yeni bahar*) ízesítették.

Ami de Saussure élményeit illeti, ő még (vagy már) evett abból az ételből, amely ma a magyar közvéleményben a tipikusan törökös piláfot jelenti, de amely a mai Törökországban ismeretlen. Ez a rizskása apróra vágott birkahússal, netán baromfival, amelyet addig főztek, amíg leve el nem párologott, a rizs pedig ki nem száradt. A későbbiekben ezt mint perzsa piláfot (*acem pilavi*) emlegették. Az egyik leírás szerint az apróra vágott birkahúst lepirítottak, s hozzá pisztáciát tisztítottak. A rizsnek is föltétlenül perzsiái, árpa nagyságú, hosszú szemű rizsnek (*acem*

pirinci) kellett lennie. A rizst apró szemű fekete perzsa mazsolával (*‘acemin ki‘mi‘ ta‘bir ettiği bir nevi üzüm*) főzték és körömcsonatokkal akadályozták meg, hogy a rizs az edényhez tapadjon. E csontokra helyezték a húst. (Hogy könnyen főjön, bő zsiradékkal kellett meglocsolni.) A húsrá helyezték a pisztáciát és a mazsolát, majd erre jött a rizs, amely közé egész feketebors-szemeket kellett mértékkel keverni. Az egészet felülről forró húslével öntözték meg, de csak mértékkel. (Ízlés szerint sózták is.) Az edényt ezután lefedték, s a fedőt nyers kenyértésztával tapasztották le: másfél órát főzték, majd egy nagyobbacska tepsire borították ki az egészet. De Saussure szerint a rizst sáfránnyal és karmazsinnal is színesítették, az előbbi sárga, az utóbbi vörös színt adott. A rizst felszolgálás előtt vajjal locsolták meg, a szegényeknek már az ő korában is jobbadára csak ez jutott. Igaz, későbbi szakácskönyvek szerint a vajjal locsolt rizsnek is volt még egy speciális formája, a vajjal borított rizs (*kapama kapakli pilav*): a rizst előbb húslével felforralták, majd egy másik edényben vajot futtattak, hogy azután liszt és víz hozzáadásával joghurt sűrűségű masszát kapjanak belőle. Ezt a rántásszerű masszát fölhevítették és ebbe szedték át merőkanállal a már megfőtt rizst. Tíz percig főzték, majd ezt is egy tepsire borították, úgy, hogy a vajas massza sapkaként borította a rizs tetejét.

A rizs mellett Dernschwam említést tesz a török konyha egy másik jellegzetes műfajáról, a töltött zöldségekről (*dolma*). Ő valójában a töltött padlizsán és a töltött tök receptjét közölte. Ezeket szerinte birkahússal és fokhagymával töltve főzték, és joghurttal ízesítették meg.

Ami a húsokat illeti, forrásaink egyöntetűek abban, hogy az Oszmán Birodalom muzulmán alattvalói számára a hús leginkább birkahúst jelentett. Dernschwam nem kis malíciával jegyezte meg, hogy a *Kurban bayram*, alkalmával úgy igyekeznek birkát vágni, mintha hétköznap valami mást is ennének. A birkahús mellett forrásaink emlegetik még a borjú és marhahúst is, főképp de Saussure. A hentesek viszont belsőséget nem árultak. A fejet és a lábát (*kelle paça*) külön lacikonyhákba adták, még a füstölni való nyelvet is csak kéz (suba) alól tudták beszerezni erre éhes német utazóink. Ez a mai napig így van Törökországban. Baromfiak közül elsősorban a tyúkhús jöhetett számításba: Dernschwam megdöbbenve írja le, hogy Isztambulban nemcsak külön tyúkipiac volt, de tyúkot tisztítva is lehetett kapni. (A madár fejét és lábát viszont nem ették, amit ő nagyon hiányolt.) Ami a madár elkészítését illeti: Dernschwam szerint feldarabolva rizslevesbe főzték, fahéjjal ízesítették. A tyúkot másképpen úgy is készítették, hogy belsejét hagymával töltve kemencében, parázson sütötték meg. A húsok elkészítése kapcsán is hallunk a kétnyílású kemencéről (*tandir*), azonban a kemencébe a húst agyagedényben tették be, úgy sütötték.

Ami a húsokat illeti, természetesen meg kell emlékeznünk a *kebab*ról. Az apró darabokra vágott birkahúst pirított hagymával már Dernschwam is kiemelte. Ez de Saussure szerint apróra vágott húsdarab, amelyet hagymakarikákkal elegyest húztak nyársra, s olvasztott vajjal öntözgették. A kényes ízlésű svájci szerint

főképp a birkabordából, levantei hagymával készült változata volt fölséges.

Ami az ételek sorrendjét illeti, de Saussure leírása különleges abból a szempontból, hogy őszerint a török étkezés során a levest a *kebab* és a *pilav* után adták az asztalra. Ez, ha igaz is volt, meglehetősen tisztavirág életű módi lehetett, mivel Dernschwam, aki nagyjából hasonló leírást közöl a török fogásokról, éppen a levest tartja az első fogásnak, és a rizst a harmadiknak. Nagyon másképp a szultán sem étkezett, ha egyedül evett: a XVII. századi szultánoknak, így Bobovi leírása, a *hāss oda* vagy a kert szolgált étkezőhelyül. A felszolgált ételek között a főtt, kemencében fűszeresen sültöt, netán *kebab* formájában elkészített birkahús volt az első fogás, ezeket követték a rostonsült húsok (birka, madarak), végül édességeket szolgáltak föl.

Mielőtt a méltán világhírű török édességekre térnénk, érdemes megemlítenünk még egy ételtípust, amely igencsak jellemző ugyan a török konyhára, forrásainkban azonban nincs túl nagy becsülete. Ezek a sós sült tésztafélék, a *pide* és a *börek*. Dernschwam lacikonyhába való ételek közé sorolja őket, míg az úri társaságban mozgó de Saussure meg sem említi, hogy léteztek. Márpedig ezek a darált- vagy apróhússal, netán sajttal vagy tojással ízesített tésztafélék egykor is és ma is a török konyha kedvelt fogásai voltak. Igaz, e tészták még mindig jobban jártak a darált és apróhúsoknál, amelyekről szó sincs a forrásainkban – lehet, hogy a *kebab* címszó alatt rejtőzködnek.

Ami az édességeket illeti, forrásaink külön kiemelik a *baklava*, *muhallebi* és a tejberizs élvezetét. Említik a *helva* egy archaikus, még nem napraforgómagból készült változatát is. A gyümölcsök közül különösen a dinnyét dicsérik. Meghökkenítő, hogy Dernschwam szerint a XIV. századi isztambuli piacon nem ismerték a mazsolát.

Végül (ha nem is utolsósorban), elérkeztünk a régi törökség mindennapi életét ismertető „delikát” témák egyikéhez. A hárem érdekességeire most természetesen nem fogunk kitérni, így marad az italok kérdése. Bár Allah teljes egyértelműséggel tiltotta híveinek a borital élvezetét, nyugati forrásaink megjegyzik, hogy azért a XVI. és XVIII. század közötti Oszmán Birodalom muszlim alattvalói meglehetősen nyíltsággal hódoltak e szenvedélynek. Vigyázniuk legfőljebb csak arra kellett, hogy akit ittasan az utcán értek, azt kíméletlenül megcsapatták, így a szolgálatkész kocsmárosok éjszakára egy matracon látták vendégül muzulmán ügyfeleiket. Bort azonban maguk nem készítettek, hanem azt zsidó és keresztény ügyfelek készítettek a számukra. Ami a borokat illeti, Dernschwam a szokásos undorával nyilatkozott a számára szokatlan, mézen át szűrt, taposott édes vörös borokról, míg de Saussure egy inyenc szakértelmével rangsorolta a különféle görög és örmény fajtákat. Maguk a törökök elvben csak ecetet vagy *pekmez* nevű mézzel édesre főzött mustot készíthettek a szőlőből. Ittak pálinkát is, amelyet Lengyelországból és Oroszországból importáltak; ez azonban nem a ma jól ismert vodkaféle volt, hanem mézsörből készült. Legalábbis ez a

helyzet a XVI. században. Sem Dernschwam, sem de Saussure nem tesz említést a manapság olyannyira jellemző ánizspálinkáról (*raki*). A jellegzetes török italok közül ki kell emeljük még a sörbetet (*şerbet*), valamint a *hoşaf* nevű italfélét. Amíg a sörbet mézzel és gyümölcsízzel felfőzött vízből készült, a *hoşaf* voltaképpen cukorsziruppal készült kompótféle, amelyet úgy ittak, ahogy azt manapság Oroszországban szokásos. Minden forrásunk kiemeli, hogy az étkezések alatt nem ittak, csak az étkezés után. Végezetül érdemes megemlíteni, hogy a XVII. században már általánossá volt a „fekete leves”, a kávé fogyasztása, maga a szultán is ezzel fejezte be ebédjét.