

TERMÉS

A szigetvári várkapitányok ebédje

A királyi Sziget várkapitánya, a Šubić nemzetségből származó legrégebbi és legelőkelőbb egyik horvát főnemese, gróf Zrínyi Miklós asztalán gyakori volt a gyümölcs. Várvédő magyar, horvát és német (főként tüzérek) katonái, valamint hajdújai bőségesen fogyasztottak marhahúst, de még a török raboknak (1562-ben és 1563-ban) is kijutott belőle. Nem ritkán sajtot is evett a királyi vár kapitánya, no meg módjával halat. Az 1000 darab aranyphár az ünnepekre és a győzelmek napján került az asztalra. A „raponcz” nevű mezei salátáért 26 dénárt fizetett udvari sáfárja 1562. február 15-én, tanúsítja a két éven át naprakészen vezetett konyhakönyvi bejegyzés. Fűszerként borsot, gyömbért, szerecsendiót és annak virágát, leggyakrabban a húsok, halak, mártások színezésére és ízesítésére használtak, no meg szépszínű safrányt. A vadhúsok pácolására nem sajnálták a borsot, sót, ecetet. A salátákat gyömbérral ízesítették. Nem ritkán ökör – beléje disznó, emebbe bárány, majd legvégül lúddal bélelve – került nyársra.

Fűszerért a diákat Bécsbe menesztik

A borsos, azaz drága borsot András diák 1559. augusztus 29-én vélhetően kifejejtette, rosszabb esetben ott felejtette a bécsi boltok egyikében, ám megmentésére legyen mondván az akkori szigetvári várkapitány Horváth Márk konyhájára hozott 1 font safrányt, 1 font szegfűszeget, 1 font gyömbért, azaz mindegyikből mintegy félkilónyit. Az írástudó András diákokat vélhetően a várkapitány ismét nem a bors miatt küldte vissza Bécsbe, hogy azt ott felejtette volna, hanem a hasznosat kötötte össze a kellemessel: a császári udvarba vihetett jelentést, s visszanak pedig 6 font bors vásárlásával bízta meg a kamarás Franjo Ěrnko (Cserenkó Ferenc). A húsok fűszerezésére – paprika hiányában – a bors és a fahéj szolgált, de a közeli turbéki hegyek kiváló nedűjét is e fűszerekkel javították, főként télvíz idején, amikor a hideg ellen védett a forralt bor. Egyben, diákunk bevásárlásától függetlenül – némi tartalék gyanánt az elkövetkező karácsonyi ünnepek előtt –, a konyhára Szilveszter pénzváltótól vettek még 1 kiló borsot, annak konkurens Chorba Péter özvegyétől pedig 3 fertál safrányt és 3 fertál szegfűszeget, kis híján a safrány négyesere volt a szegfűszeg árának. A bécsi boltok akkor is olcsóbban mérték a keleti portékákat, mint a hazaiak: ott 1 font safrány 7 forint 40 dénárba került, Szigetváron 8 Ft 50 dénárba, a borsot ott 66 dénárért, nálunk 80 dénárért árulták. Árbán a listavezető az ősszel virágzó, lilavirágú fűszernövény, a húsoknak sárga színt kölcsönző safrány volt. Habár, morbidnak tűnik, hogy 1566-ban a szigetvári csata során a békésen elszenderült Szulejmán szultán *kaftánja ujjait safránnyal bekent kezeivel együtt Ali aga mozgatta* oly ügyesen, hogy a nagyszámú be nem avatott török harcos azt hitte, hogy szeretett Szulejmán Khánjuk él.

No, András diák pedig ismét térült–fordult, azaz augusztus végét követően november 10-re a jól bejáratott Sziget–Bécs–Sziget útvonalról le nem térve, a boltokat ki nem kerülve, a 6 font bors mellé megvette az 1 font szegfűszeget, az ugyanennyi safrányt és a gyömbért, amit becsülettel elhozott a szigetvári várba. Karácsony előtti napon vehette csak észre a kamarás, hogy „Uramisten, ismét elfogyott a borsos safrány, no meg némi bors sem ártana!” s máris szalajtotta a másik, Kálmáncsehről való Bálint nevű diákok úgy 4 kiló borsért, 1 kiló szegfűszegért, fél kiló safrányért, mert hát, az ünnep, az ünnepnek számított mindig.

A Szigetre bevonuló Zrínyi konyhai lajstroma

A szigetvári vár védelmét Horváth Márk kapitány halála után a minden téren kemény fegyelmet tartó Zrínyi Miklós főkapitányra bízta a bécsi udvar. Hogy a várban álló erős

védőcsapatai – 2300 katoná – semmiben se szenvedjenek hiányt, a kapitány a legapróbb részletekre is ügyelt. Egy másik török szemtanú Szelaniki Musztafa történetíró feljegyzéseiben tudósítja, hogy Sziget védői semminek sem látták szükségét.

A gondosan vezetett latin nyelvű *Regestrum super expensis coquinae...*, azaz *Jegyzék a konyha kiadásáról, további pénz kiadásáról a kapukhoz és a vár számára szükséges gyertyák vásárlásakor. Sziget 1561.* lajstroma a királyi Sziget várában lévő konyhai állapotokba naprakészen nyújt betekintést, két éven át. Legnagyobb sajnálatunkra azonban egyetlen egy receptet sem tartalmaz, s ezért fantáziánkra, no meg a Zrínyi utódok csáktornyai szakácskönyvi receptjeire bízhatjuk a különböző ínyencfalatok elkészítési módjának rekonstrukcióját, annak ezer titkát és rafinériáját, a mennyei ízek, zamatok és aromák elnyerése céljából.

Szigetvár 1566. szeptember 2-i törökkézre kerülésével a kéziratok többsége örökre eltűnt a 32 napig tartó ostrom során keletkezett tűzvészben, és a romok alatt. Ami kevés fennmaradt számunkra, az becses emlékek tekinthető.

A nagytekéntélyű gróf Zrínyi Miklós, Szigetvár kapitánya, Horvátország bánja 1561. november 2-án vonult be Szigetre szépszájú hadnépeivel, hogy elődje Horváth Márk várkapitány halála (augusztus) óta az ott működő császári hadbiztosoktól átvegye a várat, annak leltári lajstromát. Aznap – vasárnapi – asztalára nagymennyiségű hús került, a konyhakönyv ezeket közli: *A nagyságos kapitány úr, a komisszár urak és legényeik részére 428 font marhahús 5 Ft 66 dénár.* Ha a 428 font marhahúst beszorozzuk, megközelítően két mázsa marhahúst kapunk, ami annyit tesz, hogy mindegyik katonájának csaknem egy kiló színhús jutott ebédre és vacsorára. Húsos nap volt a következő is, amikor potom 118 font marhahúst vásároltak, valamint 16 dénárért tojást, de bíz harmadnap sem számolták meg előre a kalóriákat. *A mustra- és fizetómester úr részére 10 font hús 13 dénár és 1 bécsi dénár. Az ételjárandóságot élvezők részére 6 font 6 dénár. A királyi asztalra, a komisszár urak és legényeik részére 158 font hús, 1 Ft 94 dénár 2 bécsi dénár,* közli a gondos feljegyzés. November 7-én – pénteki nap lévén – a konyhának nem volt semmi kiadása, de az előtte való két napon, majd a következő hetekben, minden napon húst vásároltak. Más kérdés, hogy aznap megsütötték-e, avagy inkább pár napig páclében érlelték, majd úgy került nyársra, rostélyra, s legvégül a parázs fölé, avagy egyszerűen jégre tették a jégverem mélyére.

Zrínyi gróf ebédje

A kapitány úr konyhája részére november 13-ára (vasárnap) – a bejegyzés szerint – *Zrínyi gróf úr asztalára tojás 4 dénár, sajt 14 dénár, 6 malac 7 dénárjával, 42 dénár* fizetség fejében került. Rá tíz napra, majd a következő nap ebédje malacpecsenye volt, harmadnapra 4 disznóláb, 73 font marhahús, majd november 28-án többféle hal, s a rákövetkező napon 6 disznósülök, 3 sonka. December 13-án a hús mellett 17 pontyot, 4 icce (egy icce 8 dl.) olajat, 2 malacot, 4 kappant, s ugyanezen a napon gyertyákat is vásároltak 24 dénárért. December 16-án keddi napon 8 birkát... Majd a következő év február 10-én mezei salátát, február 15-ig azonban semmit, s e napon „raponcz” nevű mezei salátát, a következő nap csütörtökén babot, lencsét és kendermagot vettek. Április 11-én 4 vadkecse gida (capreoli) került megvételre, ám egyetlen nap kivételével sem maradt el a húsvásárlás, kiegészülve az április 29-i 14 ponttyal. *A várparancsnok asztalára 2 kappan, 11 sajt, apró madarak (aviculae) és 1 malac* került. A finomságokat Zrínyi Miklós várkapitány uram azonban nem családjával fogyasztotta, ugyanis fia – György – biztonsági okokból csáktornyai (Čakovec) birtokán tartózkodott. Nem látta szükségét semminek se Zrínyi 2300 katonája, sőt, a török rabok sem! Májusban harcsát vásároltak, másféle halak társaságában, s május 16-án szamócát, s tíz napra rá cseresznyét fogyaszthattak.

Ha kifogyóban voltak a készletek

A fűszerkészletek is kifogyófélben voltak már, s ezért nem átalított sáfár uramnak május 28-án 5 dénár fejében szegfűborsot venni, majd pár napra rá 1 font borsot 80 dénárért, szépszínű sáfrányt 1 Ft 20 dénárért – időközben majdnem heted részre ment le a sáfrány ára –, no meg némi szegfűborsot 60 dénárért, és el ne felejtsem cseresznyét 4 dénárért. Június 13-á elhossa a körtét és a meggyet, majd július 6-ával barackot fogyasztanak, augusztus-

szepetember megérleli az almát, míg az októberi dér megcsípi a naspolyát, s a gyümölcsök a konyhába kerülhetnek. A gyümölcsöt frissen fogyasztották, mézes szirupba befőzték, illetve aszalták. Bármennyire is hihetetlen október közepének két hetében marhahúsról nem költöztek egyetlen dénárért sem. A konyhapénzből futotta némi körtére, sajtra, tojásra, 2 tyúkra, 2 kappanra, 3 pintes edényre és egy sótartóra. Decemberben és januárban a bors, gyömbér, safrány mellett nagyobb tételben szegfűszeget és fokhagymát is vásároltak a konyha részére, majd 1561. május 30. gombát és július 18. vasárnapján a *győzelem idején* nagyobb mennyiségű, egész pontosan 223 font húst vettek, valamint belsőségeket. Minden kétséget kizáróan a török fölött arattak a szigeti leventék valahol diadalt. Ezek után az évszázadoknak megfelelően mintha rendre megisméltődött volna minden, csak a húsmennyiség szerepelt nagyobb tételben, úgy vélem nem minden ok nélkül, ugyanis időközben megnövekedett a várvédő katonaság száma, valamint a török raboké is.

A török rabok sem éheztek

1562. augusztus 28-án 4 font húst vettek a fogságba esett törököknek, másnap ugyanennyit, szeptember 4-én és 5-én maradt a mennyiség, ám tojást is 2 dénárért, majd e hónap 11-én és másnap 10 font húst, s velük kapcsolatos a szeptember 18-ai bejegyzés is, amikor a szokásos 4 fontnyi, azaz 18 kilónyi húst ismét megvásárolták részükre. Vélhetően némely török foglyot hozzátartozóik a későbbiekben kiválthattak a várkapitány Zrínyitől. A következő év június 25-én a törököknek 4 font húst vettek, és cseresznyét 4 dénárért, majd július 1-jén, csütörtökön a *török raboknak 65 font, azaz csaknem harminc kilót, s nehogy kiszabadulásuk után azt mondassák, hogy a várban sajnálták tőlük a gyümölcsöt, kaptak még cseresznyét 5 dénár fejében.*

Zrínyi sorozatos hadisikerei – a katonai méltóság visszanyerése

Zrínyi Miklós a horvát sereg krbavai vereségét (1493. szeptember 9.) és a magyarok mohácsi csatavesztését (1526. augusztus 29.) követően jól képzett katonáival sorozatos sikereket ért el a török elleni harcokban. Az 1542-es török elleni hadjáratban az egyetlen győztes ütközet az ő nevéhez fűződik. 1543-ban Somlóvásárhelynél arat fényes győzelmet; a Kulpa (Kupa) vidékén sikeresen harcol Ulemán pasával szemben; maruseweci győzelmének köszönhetően Horvátország nagy része megmenekül a töröktől; 1554–1555-ös években sorozatosan eredményes portyákat hajt végre a boszniai török csapatok ellen; 1556-ban Zrínyi visszaveszi Korotnát. Szigeti várkapitányként 1562-ben a túlerőben levő Oroszlán pozsegai béget veri meg „mezei” csatában, ami a gyászos emlékü krbavai csata és szintén a mezeinek nevezhető mohácsi csata után rendkívül fontos volt, nemcsak hadtörténeti, annál inkább erkölcsi tekintetben, ugyanis a török veretlenségébe vetett hit lassan kezdett szétfoszlani. Vélhetően ekkor kerültek a török foglyok a szigetvári várba. A török világotudó és útleíró Evlia Cselebi, nem mint szemtanú, hanem török bennfentesek visszaemlékezései alapján írja le sikeres szigetvári ostromukat, melynek során megemlíti Nászuh pozsegai bég nevét, aki hét évig „élvezte Zrínyi vendégszeretetét”, s jól ismerte a várba vezető utat. Lehet, hogy Nászuh bég Oroszlán béggel azonos, aki ugyan pár évvel kevesebbet raboskodott Szigetváron, mint ahogy Cselebi tudja. Maga Zrínyi úgy látja, támadni kell a törököt a *pusztuló haza egy részének visszaszerzésére*. Az 1566-os augusztusi ostromot megelőzően – Cselebit idézve – *Zrínszki Miklós nevű személy, szigetvári bán ötszáz lovas és háromszáz gyalogos hitellel a siklósi vár alatt lévő törökre rottott, lekaszabolt száz derék harcost, másik százat pedig foglyul ejtett. Minden portékájukat elragadták és nagy mulatságot csaptak Szigetvár várában*. Az 1566-os ostrom idején Zrínyi az élelmet az égő Újvárosból az Óvárosba viteti.

A járandóságok gondos beszedése – teméntelen gazdagság

Még a vár bevétele előtti élet a „királyi konyhán” át szemlélve sem fulladt tétlenségbe. Állandósultak falai között a mustrák, a távoli területeken a törökön való rajtaütések, portyázások. Több – a török által megszállt – tolnai–baranyai–szlavóniai, sőt még Bács megyei falut a szigeti vitézek visszavesznek, oly módon, hogy leventéink egy füst alatt kicsikarják a magyar, horvát és a vlah (olahys) jobbágyoktól az adók fizetését, ha nem is teljes összegben a

sebtében megkötött alku szerint, s messzi vidékek pénzben és természetben beszedett adójának köszönhetően felfrissülhettek a szigeti vár konyhai készletei. A hódoltság területén élő lakosság kettős adózóvá vált. A Šubićnak nevezett gróf Zrínyi Miklós sikerrel folytatta elődje, a szintén horvát származású Stanëianak nevezett Horváth Márk országvédő harcait, saját javainak gyarapítását. Horváth kapitány pedig 1556-ban a Szigetet ostromló Ali basát megfutamítja, a janicsár agát elfogja, melléje szép zsákmányt ejtve a töröktől, majd azt hangos szóval kótyavetyén (akkori árverésen) eladja, s a pénzt 253 katonájának szétosztja: fejenként 44 dénár ütötte markukat, azaz *a kótyavetye pénz összesen 201 Ft-ot tesz ki*. Három évre rá a török kézen levő selleyje és a görögali vár falait leromboltatja, s gondosan szedi továbbra a tizedet, miként elődjei és utódai egyaránt. Zrínyi Miklós azonban eltér korának pusztán jövedelmet harácsoló, hatalmaskodó földesuraitól. A Haditanács a békére való hivatkozással leszállítja a szigeti őrség létszámát, mire Zrínyi több száz lovas saját pénzéből tart el. Nemcsak a harcot vállalta a haza védelmére, de hozzájárult a katonaság eltartásához. A várban az "város rovására az Újváros építésébe (1564–1565) fogott, amely egyik lényeges oka volt a vár elestének. A török fogságba esett Zrínyi fiatal horvát kincstárnoka Ęrnko Franjo (Cserenka Ferenc) büszkén válaszolt Sokoloviæ (felvett török néven Szokollu) nagyvezér kérdésére – vélhetően anyanyelvükön beszéltek –, amikor az ura pénze és értékes holmija után érdeklődött: *Zrínyinek 100 000 magyar forintja, 1000 darab aranyphara és több más értéke volt, de mindezeket kiosztotta emberei között, csupán egy ládában maradt meg ötezer arany értékű holmija. Gazdagon volt ellátva lőporraktára is, most azonban a tűz, ami minket a vár átadására kényszerített, azt fenyegeti és a ti csapataitokat. Meg kívánom jegyezni, hogy a nagyvezérek többnyire délszláv és olasz származásúak voltak, Szulimán mellett a tanácsban a nyolc divánuló pasa közül három horvát, kettő albán, egy magyar származású, s csak kettő volt született muzulmán.*

A jó katonai erőnléthez kellett a dús táplálkozás

Mi tagadás az állandó harcokhoz, hosszú nyúló portyákhoz, az ellenséggel való küzdelmekhez jó erőnlétre volt szükségük a szigeti katonáknak és a hajdúknak. A szigetvári hősök fegyverzete: mellvért, sisak, pajzs és a kard viselése sem volt könnyű. Zrínyi Miklós szabályja (a bécsi Kunsthistorisches Museumban található) súlya 1 kiló 700 gramm, s ott őrzik rendkívül szépen tagolt sisakját is. Harcosai kezében megfordult a csákányfokos, a gerezdes buzogány, a nyeles fegyverek közül a lándzsa, a kerek pisztoly és a kerek puska. A táplálkozás során a katonák és a hajdúk tehát nem mellőzhették a bőséges ebédeket és vacsorákat, amiről a várban élő inyesmester, a kukták, kenyérsütő asszonyok, kertészek, a pincemester, valamint a halról Szigecske lakói gondoskodtak.

Egyenlőre nem tudjuk ki volt Horváth Márk és Zrínyi Miklós várkapitány sáfárja, udvari szakácsa, akik elsősorban hűséges, megbízható és éber udvari embereknek számítottak. Bizalmi állás volt egykoron a szakácsmesteri is a javából, ugyanis, ő ügyelt arra, nehogy ételmérgezésre kerülhessen sor. Nem tudjuk azt sem, hogy e két jeles várkapitány, hasonlóan – Bonfini feljegyzése szerint – Mátyás királyhoz, hogy nagyobb fogadások, lakomák előtt, maguk is főzőkanalat ragadva elmentek volna kedvelt szakácsuk társaságában a konyhára végigkóstolni az ételeket?

Némi konyhai eszközökről készített leltár

A konyhai felszerelések összeszámlálása sem maradt ki Horváth várkapitány úr 1561-ei leltárából: *6 rézüst, 2 vaskanal, 1 vasrosta, 1 nyárs, 1 tűzkilúzó vas, 2 konyhai kés, 1 vasrostély, 1 húsúgó szekerce, 1 halvágó kés. További 3 vasrosta, 1 rézmozsár. „No meg” 12 nagyobb ólomtál, 4 közepes, 4 kicsiny, 3 nagyobb ólomkorsó, 3 kisebb, 13 ólomcsésze, 6 fatál, 28 facsésze. De a villák és a kések mégis „kimaradtak” a lajstromból, vélhetően étkezéshez mindenki a saját kését használta, villa pedig nem valószínű, hogy volt a várban.*

Miféle ételek?

A csáktornyai Zrínyi-udvar szakácskönyve a következőket tanácsolja: *Szelj laposan szép fejér kenyeret, mint egy ujjod temérdeksége...*, illetve *... a zsemlyekását csináld gömbölyegen, mint egy*

középszerű diót... avagy ... töltés rószavizet, amennyi egy fél tyúkmony héjában férne... A tyúkmony nem egyéb mint tyúktójas, amelynek egyik elkészítési módja a kényes eljárással készült töltött tikmony volt: feltörve a tojás mindkét végét, belőle a fehérjét és sárgáját teljesen kifűjták, majd fűszerezett tojásrántottával teletöltötték. A megtöltött tojásokat fanyársacskára vonva süttették meg, és négyféle lével tálaltatták.

A horvát származású Frangepán család egyik főura, az ugyancsak 1526-ban Mohácsnál hősi halált halt, gyakran betegeskedő Frangepán Mátyásnak a kor neves orvosa Manardo 1516-ban ezeket tanácsolja: *eheti a borjú, a bakkecske, a kappan, tyúk, galamb, gerlice, fogoly, fácán, fajd, rigó és más aprómadar húsát. Viszont tilos a heréletlen kos, a marha, a kecske, disznó, vaddisznó, szarvas húsa. És a szárnyasok közül ne fogyasszon seregélyt, fűrjet, libát, kacsát, s egyetlen olyan vízimadarat sem, melynek hosszú a nyaka! A zsigerek, a fej és a vér fogyasztása is káros. Kivétel a csirke- és a libamáj. De Frangepán ehette a fiatal, még nem párosodó kakasoknak heréit, mirigyekkel, s nyelvükkel egyetemben. Emellett, a friss tyúk és fácántojást, külön zöldséget, főleg hagymát, petrezselymet és köménymagot használjon Frangepán szakácsa, szólt a tanács. Fűszerként a fahéjat, köménymagot, borsot és safrányt javasolja. A gyümölcsök közül a mandulát, a mogyorót, fügét, meggyet, körtét, almát és a naspolyát ajánlja. Csemegéül a cukorral bevont mandulát, körtét és a gyömbért engedélyezi. Megengedi a boritalnak és sörnek mértékletes fogyasztását.*

A beszerzések listáján felsorolt pár hordónyi ecet, bors, safrány, szegfűszeg, szerecsendió virágjával, gyömbérrel, mandulabéllel és mazsolával kiegészítve utal a húsok és halak pácolására és a különböző savanyú levesek elkészítésére, ez utóbbihoz belsőségeket használtak fel elsősorban, némi ecettel, tejföllel vegyítve. A marhahúsok és a szívesen vadászott elejtett vadak (szarvas, vaddisznó, nyúl, fácán, fűrj) húsát, a vásárolt halakat (viza, harcsa, ponty és másfélék) ahhoz, hogy zamatos és porhanyóssá váljanak, legfőképp pedig hogy könnyen puhuljanak, az ínyesmester a legegyszerűbb pácolási módot választotta. A konyha olajban sem szenvedett hiányt, ezért a nyers húst borssal és olajjal bekelve három-öt napig a várban lévő hűvös pincék, kamrák egyikében páclében érlelték. A szakács ismerhette és használhatta a zsír mellett az olíva- és a mandulaolajat, a vaját. A sült húsokat gyömbérrel, szerecsendióval és a többi felsorolt és igen drága fűszerekkel ízesítette.

A sertéshúsokat és a szárnyasokat – nem kevés került a várba a befolyt tizedből is – a szakács akár hideg sós tejben érlelhetné úgy fél napig, ízesítőül némi fokhagymát felhasználva. A páclében érlelt vadhúst, de a pecsenyéket (malac, bárány, kecskegida) nyáron, vasrostélyon sütötték, majd nagyobb ólomtálakra felrakva, együtt a facsészékbe, mártásokkal és a gyömbérrel ízesített salátákkal ízlésesen tálalták. A húsokat borral, szerecsendióval, mandulával ízesítették és safránnyal színezték szép sárga színűre. Fűszerféléket nemcsak a húsok mártásának elkészítéséhez használtak, általában sokfélével (szegfűszeg, gyömbér, safrány, fahéj, bors szerecsendió) ízesítették a sülteteket, befőtteket, borokat...

Az ételt melegen fogyasztották

A szakács teendői sem voltak egyszerűek, többek közt nem lehetett az ellenség által holmi mérgezésre felbérelni, ám jó emlékezőtehetséggel kellett bírnia. Az erdélyi fejedelmi udvar XVI. századi szakácskönyve előírja a fejedelmi szakácsoknak például *Arra vigyázz, hogy egy tál étket kétszer fel ne adj egy asztalra, illetve Az étke feladással pedig tisztességesen, és gyorsan bánjanak, hogy az étkek meg ne hűljenek.* Így volt ez vélhetően a vízzel körülvert és megerősített Szigetváron is. A főúri asztaloknál köznapokon, vendégek nélkül is egyszerre 70–80 ember étkezett. Nádasdyéknál például sokszor kellett 14 asztalra teríteni. (Egy asztalnál 8–10-en foglaltak helyet.) Zrínyi Miklós főúri asztalához nem tudjuk hány vendég és milyen foglalkozással érkezett a török közelsége miatt (Pécs 1543–1686 között török kézen volt, s csak néhány magyar mérföldnyire Szigetvártól, ahol a XVI. század második felében 2200 katona szolgált, megközelítően annyi, mint Zrínyi seregében).

Nem tudjuk, hogy korának főúri szokása szerint maga Zrínyi Miklós szolgálta fel ritka alkalmakkor kedves vendégeinek a finom ételeket, miként *Nem felejtí ki a gazda, / Nem felejtí kit vendéget* olvashatjuk Arany Jánosnál a Szibinyáni Jankban, vagy a délszláv népköltészet

Hunyadi János mellett igen kedvelt alakjáról Kraljevia Markóról, azaz Márkó királyfiról, aki Szent György-napkor maga gondoskodott vendégei kiszolgálásáról.

Az étkezés rendje, ideje sem volt a mai háromszoros étkezéshez hasonlítható. A középkori európai kétszer evett napjában. Reggel 9 és 10 óra között ebédelték a szigetvári kapitányok és várnépük, délután meg vacsoráztak. Mindkétszer főtt, meleg ételeket ettek. A többet, jobbat ebédre találták, délben nem étkeztek.

Bármennyire is gondosan vesszük számba a konyhai felszereléseket Horváth Márk kapitány konyhájában, mindig hiányérzetünk támadhat, mivel nem találkozunk villával, evőkanállal, csak kettő vaskanállal, de még tányérral sem. Akkor, vajon hogyan ették a neves várkapitányok, tisztjeikkel, a titkárral, kincstárnokkal, a kulcsárokkal és a katonákkal egyetemben a felszolgált ételeket, különösen a leveseket? Nos, a leveseket facsészékben vagy óncsészékben szolgálták fel, amit aztán úgy szűrőlhettek ki az asztal mellé telepedők. A húsokat lepénnyel, kenyérral fogyasztották, saját késükkal szeleteket vágva a húsból. A rizsből gombócokat formáztak, amiket kézzel vettek le a négy kicsiny ólomtálakról vagy épp a hat fatál egyikéről. Az ónkupák mellett 1000 arany pohara volt Zrínyinek, amiből bort ittak.

Rendszeresen fogyasztottak halat

Habár ritkábban vásároltak halat, azonban az minden pénteken került a várkapitányok asztalára. Egy 1561-es irat szerint *Halastó nincsen, melyből Sziget várának haszna lenne. Csak az, amely közvetlenül Sziget vár alatt van. Van ezenkívül halászhely ZYGECHKE falunál, ahonnan a falu lakói pénteken kötelesek felhozni egy tál halat.*

A ponty töltéséhez a vásárolt gyömbér mellett vöröshagymát, fenyőfa magvakat használtak, s köménnyel ízesítették az erdélyi fejedelemasszony Bornemissza Anna szakácskönyve szerint. Udvarában a pontyot huszonötféle változatban készítették, például sárgán, citrommal főzve, töltve is, aminek tölteléke a főtt ikra volt, kiegészítve a felsorolt fűszerek garmadájával. A rántott pontyhoz sáfrányos-gyömbéres mártást készítették, finomra vágott, párolt vöröshagymával. A pozsárnak nevezett pontyot füstölték, petrezsemgyökérrel, szerecsendióval együtt párolták, majd írósvajjal leöntötte a szakácsmester. A pontyból fenyőmaggal és vöröshagymával ízesítve pástétom készült, ették a sült pozsárnyelvet írósvajjal leöntözve, ám nem maradt el az osztrigás pozsár sem. A harcsából készült ételek elkészítésére csak tizennégyféle és fajta elkészítési módot ajánl a fejedelemasszony, pisztrángból csak tizennyolcat, míg csukából a rekordnak számító negyvenféle változatot. Tételezzük fel, hogy a szigetvári szakácsmester csak megközelítően ismert ennyi receptet, akkor is minden bizonnyal remek, főképp ízes fogásokat szolgált fel urának és háznépének. Nem ritkán a „fejedelem hala – halak fejedelme” a vízi borjának nevezett viza is a szigeti kapitányok asztalára került. Többféle fogás sem mehetett nagy eseményszámba: sült malac, vad kecskegida tarkította, gazdagította az asztalt, szolgált étkül. Kedvelték a sajtokat és a különböző gyümölcsöket (eper, cseresznye, meggy, körte, alma, szőlő, naspolya, mandula és a leltárból kimaradt szilva, dinnye, gesztenye, olajbogyó, aszalt füge), s a jófajta turbéki borokat.

A régi magyar konyhák nagy gondot fordítottak a befőzésre, a gyümölcs és a zöldségek eltevésére. Főzték a gyümölcsöket borban, vajban, mézben, emellett kedvelték a meggyből, barackból, eperből forralt „kásák”-at is. Nem hiányozhattak az aszalt gyümölcsök sem (érdekességként aszalták a zöldségfélék egy részét, ezenkívül például sós vízben tettek el télire egrest, uborkát, céklát, köményt, sőt tárkonyt is). Készülhettek akár illatos virágvizek, torták, ostyabélések, sütemények, befőttek szagosítására, gyümölcsajtok aromájával.

Nyáron sült ökör, s tartozékai

A régi magyar konyhának a legnevezetesebb fogása a sült ökör volt. A szigetvári várban is sor kerülhetett annak elkészítésére és fogyasztására. Az egész, megtisztított ökör belsejébe beletettek egy megtisztított, megfűszerezett disznót, ebbe tettek egy hasonlóképpen előkészített bárányt, a bárányba pedig egy mindenféle aromás ízeket és szép színt biztosító fűszerrel (bazsalikom, kakukkfű, bors, hagyma, tárkony, majoránna, só) alaposan megtöltött libát. A nyáron megsüttött pecsenyéből a legmegtiszteltebb vendégek kapták a liba húsát, a

körülötte ülök a bárányt, a külső szobákban a köznemesi vendégek, vártsiztek a disznóhúst, az ökröt az udvarban várakozó katonák és a várnépek kapták.

Ennél fenségesebb ennivalót nem is lehet elképzelni.

Frankovics György

Irodalom: *Csillag Ferenc:* Magyar és török fegyverek a XVI. század közepén. Hadtörténeti Közlemények Bp. 1966. 4. szám – *Draveczky Balázs* 1982 Virágvizek, julepek, liktáriumok. Magyar Konyha Bp. 1982. 3. szám – *Hegedűs Géza:* Hajdanvolt lakomák. Magyar Konyha Bp. 1986. 2. szám – *Horváth Iván:* Serrel élő honfoglalók. Magyar Konyha Bp. 1983. 2. szám – *Horváth Miklós* 1966 Szigetvár védelmének néhány katonai kérdése. Hadtörténeti Közlemények Bp. 1966. 4. szám – *Katona Magda:* Evlia Cselebi Baranya megyében. Baranyai Helytörténetírás 1982. A Baranya megyei Levéltár Évkönyve. Pécs, 1983. – *Kisbán Eszter:* Reggeli, ebéd, déleled. Magyar Konyha Bp. 1978. 3. szám – *Uő:* Mi van a tojásban? Magyar Konyha Bp. 1986. 1. szám – *Sinkovics István:* 1966 A török elleni védelem fő kérdései. Hadtörténeti Közlemények Bp. 1966. 4. szám – *Tayyib Gökbilgin* 1966 Szigetvár ostroma és elfoglalása 1566-ban (Török források szerint.) Hadtörténeti Közlemények Bp. 1966. 4. szám – *Timár György* 1989 Királyi Sziget. Szigetvár várgazdaságának iratai 1546–1566. Baranya török kori forrásai I. Pécs, 1989. – *Tóthné Bükki Edit:* Végy egy marokkal. Régi szakácskönyvek mértékei. Magyar Konyha Bp. 1984. 1. szám – *Sergő Erzsébet:* Mátyás király asztalánál. Magyar Konyha Bp. é. n. – *Zolnay László:* Királyi szakácsok Szakács királyok. Magyar Konyha 1980. 3. szám – *Uő:* Régi, jó receptek, amiket nem ajánlunk. Magyar Konyha Bp. 1980.

Batthyány Ignác és a gyulafehérvári Batthyáneum

Batthyány Ignácról keveset tud az utókor, pedig személyében neves bibliofil, könyvtáralapítót, tudóst, tudomány- és művészetpártolót tisztelhetünk. A széles látókörű, nagy műveltségű főpap minden tehetségét és vagyonát arra áldozta, hogy székhelyét, Gyulafehérvárt felvirágoztassa, és régi, Bethlen Gábor korj fényébe visszaállítsa. Legmaradandóbb alkotása a Batthyáneum, Erdély legjelentősebb könyvtára, mely számos becses ritkaságot, nyelvemléket őriz. Nem rajta múlt, hogy a Batthyáneum nem vált olyan tudományos műhellyé és központtá, amilyennek szeretne volna. Ebben talán közrejátszott az ereje teljében lévő Batthyány Ignác hirtelen halála, melyet egy jelentéktelennek tűnő lábfertőzés okozott. Halála kétszázadik évfordulóján emlékezzünk meg e méltatlanul elfeledett tudós erdélyi püspökről és gazdag életművéről.

A Batthyány család soraiban már korábban is találkozunk irodalompártolókkal, mecénásokkal, könyvbarátokkal, gyűjtőkkel. A XVI. századból Batthyány Kristófot, és fiát Boldizsárt említhetjük, aki könyvtárat és nyomdát rendezett be Németújváron, a XVII. századból Ádámot, aki írói hajlamú ember volt, naplója fontos kordokumentum. Az ő egyenes ági leszármazottja volt Batthyány Ignác, aki 1741. június 30-án született a család ősi székhelyén, Németújváron.

A pesti piaristáknál és a nagyszombati jezsuitáknál tanult, majd esztergomi papnövendék lett. Még nem szentelték pappá, amikor 19 évesen ráruházták a jáki apátságot. Az apátság jövedelmét arra fordította, hogy külföldön folytassa tanulmányait. Nagy jelentőségű volt római tanulmányútja, ahol lehetősége volt a vatikáni könyvtár és levéltár magyar vonatkozású anyagát kutatni, áttanulmányozni. Azzal a határozott céllal érkezett Rómába, hogy a magyar jezsuiták által korábban elkezdett történeti kutatásokat, adatgyűjtéseket folytathassa. Batthyány itt megismerhette azokat a tudományos alapműveket, amelyek a magyar történelemre, egyháztörténetre vonatkoztak. VI. Piusz pápa megengedte neki, hogy a magyar vonatkozású iratokat, okleveleket lemásolhassa. Élve a lehetőséggel, vaskos anyagot gyűjtött